

bifinett

KH1138

(D) Grill- und Backautomat

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(F) Four gril automatique

Mode d'emploi et instructions de sécurité

(NL) Grill- en bakautomaat

Bedienings- en veiligheidsaanwijzingen

(GR) Ηλεκτρική συσκευή γκριλ και φούρνου

Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας



G+W

Ⓓ Bedienungs- und Sicherheitshinweise	4-17
Ⓕ Mode d'emploi et instructions de sécurité	18-31
Ⓝ Bedienings- en veiligheidsaanwijzingen	32-45
Ⓙ Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας	46-59

Vorwort

Diese Bedienungsanleitung hilft Ihnen beim

- bestimmungsgemäßen,
- sicheren und
- wirtschaftlichen

Gebrauch des Grill- und Backautomaten **Bifinett KH 1138**.

Wir setzen voraus, dass der Benutzer über allgemeine Kenntnisse im Umgang mit Hausgeräten verfügt.

Jede Person, die diesen Grill- und Backautomaten

- aufstellt,
- bedient,
- reinigt oder
- entsorgt,

muss den vollständigen Inhalt dieser Bedienungsanleitung zur Kenntnis genommen haben. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung immer in der Nähe des Grill- und Backautomaten auf.

Gestaltungsmerkmale

Verschiedene Elemente der Bedienungsanleitung sind mit festgelegten Gestaltungsmerkmalen versehen. So können Sie leicht unterscheiden, ob es sich um

normalen Text,

- Aufzählungen, oder
- ⇒ Handlungsschritte handelt.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	6
Grundlegende Sicherheitshinweise	6
Erläuterung der Sicherheitshinweise	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
Lieferumfang	7
Aufstellen	8
Beschreibung	9
Bedienelemente	9
In Betrieb nehmen	10
Ausschalten und transportieren	11
Ausschalten	11
Transportieren	11
Bedienen	11
Grillen und backen	11
Grillen und backen mit Umluft	12
Zubereitungstipps und Rezepte	13
Muffins	13
Hawaiitoast	13
Tiefgefrorene Pizza backen	14
Reinigen	14
Fehlfunktionen beseitigen	15
Entsorgen	16
Technische Daten	16
Hersteller	16
Garantie	16
Konformitätserklärung	17

Sicherheitshinweise



Grundlegende Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass das Gerät jederzeit außerhalb der Reichweite von Kindern ist.
- 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.
- Sind das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, dürfen Sie das Gerät nicht in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- 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.

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.

 Diese Hinweise enthalten besondere Angaben zum wirtschaftlichen Gebrauch der 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 KH 1138
- einen Gitterrost
- ein Backblech
- ein Krümelblech
- einen Griff
- eine Garantiekarte
- diese 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. Darüber hinaus können bei einem weichen Untergrund dauerhafte Abdrücke in der Unterlage entstehen.



Gefahr eines Stromschlags!

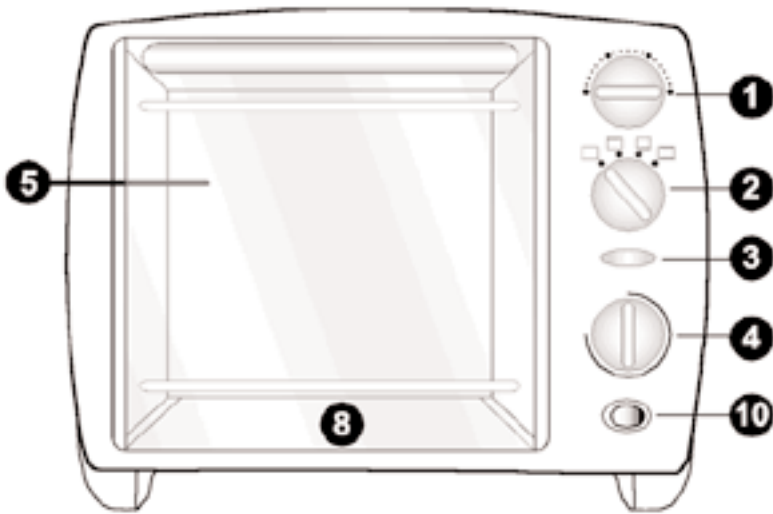
Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

Beschreibung

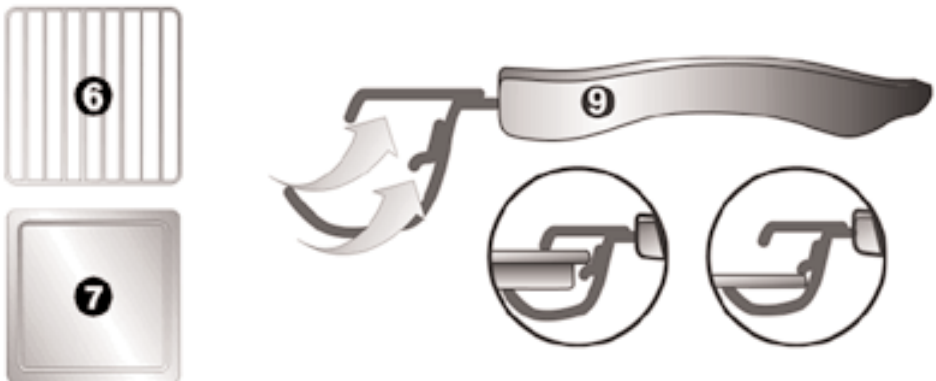
Mit dem Grill- und Backautomaten können Sie Speisen erwärmen, backen und grillen. Die Umluftfunktion sorgt für eine gleichmäßige und schnelle Verteilung der Wärme im Gerät.

Bedienelemente

Gerät:



Zubehör:



1 Temperaturregler. Stufenlose Einstellung der Temperatur von 100 °C bis 250 °C	6 Gitterrost
2 Funktionsschalter für OFF (Aus), Oberhitze, Unter- und Oberhitze und Unterhitze.	7 Backblech
3 Kontrollleuchte (Power). Leuchtet während des Betriebs	8 Krümelblech
4 Zeitschaltuhr. Einstellung der gewünschten Back-/Grillzeit von 0 – 60 min.	9 Griff für Gitterrost/Backblech
5 Glastür mit Griff	10 Kippschalter für Umluft (Convection)

In Betrieb nehmen

- ⇒ 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 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 (230V, ~ 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 **1** 250 °C. Stellen Sie den Funktionsschalter **2** auf Ober-, oder Unterhitze bzw. Ober- und Unterhitze.
- ⇒ Stellen Sie die Zeitschaltuhr **4** auf 15 Minuten ein.

- i** Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei dieser ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf.
- ⇒ Wenn sich das Gerät automatisch abgeschaltet hat, stellen Sie den Funktionsschalter **2** 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 **2** und die Zeitschaltuhr **4** auf OFF (Aus).

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

- ⇒ Schieben Sie das Krümelblech unterhalb der unteren Heizstäbe ganz in den Grill- und Backautomaten.
- ⇒ Nehmen Sie den Gitterrost **6** und das Backblech **7** aus dem Ofen. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech mit Butter oder Öl.
- ⇒ Legen Sie anschließend das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost **6** bzw. das Backblech **7** 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.
- ⇒ Wenn Sie den Grill- und Backautomaten im Backbetrieb verwenden möchten, schließen Sie die Glastür.
- ⇒ Falls Sie auf dem Gitterrost **6** grillen möchten, muss die Glastür einen Spalt breit offen stehen. Wenn Sie die Tür vorsichtig zuklappen, rastet sie kurz vor dem Schließen in dieser Position ein.
- ⇒ Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler **1**. Im Grillbetrieb müssen Sie stets die höchste Temperaturstufe (250 °C) wählen.

- ⇒ Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter **2** 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 stets auf Oberhitze.
- ⇒ Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr **4** 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 zunächst auf 60 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.
- ⇒ Wenn Sie den Ofen vorheizen möchten, addieren Sie diese Zeit zu der eigentlichen Garzeit.

Die Kontrollleuchte **3** zeigt an, dass Ihr Grill- und Backautomat eingeschaltet ist. Der Schalter der Zeitschaltuhr bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf Null zu.

- ⇒ Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab. Wenn Sie das Gerät vorzeitig ausstellen möchten, drehen Sie die Zeitschaltuhr zurück auf OFF. Sie hören ein Klingelzeichen und die Kontrollleuchte erlischt.

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

- ⇒ Benutzen Sie zum Herausziehen des Gitterrosts **6** bzw. Backblechs **7** immer den mitgelieferten Griff **9**. Um den Gitterrost heraus zu heben, müssen Sie die kleinen Haken des Griffs von oben in das Gitter einhaken **9**. Um das Backblech aus dem Gerät zu heben, müssen die großen Haken des Griffs am Rand des Backblechs eingehakt werden **9**.
- ⇒ Schalten Sie nach dem Grillen oder Backen den Funktionsschalter **2** auf OFF (Aus) und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder erneut benutzen.

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

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 und Sie können den Grill- und Backautomaten auch mit zwei Blechen oder Grillrosten gleichzeitig bestücken.

Beachten Sie die Zubereitungshinweise in Rezepten bei Verwendung von Umluft.

- ⇒ Drücken Sie auf den Kippschalter für die Umluft (Convection), bis er in Position 1 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.

 Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

Muffins

Zutaten für vier Personen:

- 1 Tasse Mehl
- 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, zerdrückten Bananen oder anderen Früchten mischen.
- ⇒ 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 Grillrost legen und im Grill- und Backautomaten auf der mittleren Schiene bei Oberhitze und Umluft ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Pizza backen

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

Reinigen

Ihr neuer elektrischer Grill- und Backautomat verfügt über selbst reinigende Innenwände. Während der Grill- und Backautomat in Betrieb ist, werden Verschmutzungen automatisch entfernt.



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.

⇒ Entnehmen Sie bei Bedarf das Krümelblech am Boden des Grill- und Backautomaten und reinigen es.

Schieben Sie das Krümelblech anschließend wieder unterhalb der unteren Heizstäbe in den Grill- und Backautomaten



Gefahr eines elektrischen Schlags!

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

Fehlfunktionen beseitigen

Symptom	Mögliche Ursache und Abhilfe
Der des Grill- und Backautomaten heizt nicht auf.	Die Zeitschaltuhr steht auf 0 Minuten. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf eine Zeit von größer 0 Minuten ein. Eine Haushaltsicherung ist defekt. Überprüfen Sie die Haushaltssicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls. Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie eine andere Netzsteckdose aus. Der Grill- und Backautomaten ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.
Abschalten des Grill- und Backautomaten ist nicht möglich.	Ein elektronisches Bauteil ist defekt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.
Der Lüfter für die Umluft funktioniert nicht.	Der Schalter für die Umluft steht in der Position „0“. Stellen Sie den Kippschalter für die Umluft in die Position „1“. Der Grill- und Backautomaten ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.
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

Entsorgen Sie den Grill- und Backautomat KH 1138 über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Werfen Sie den Grill- und Backautomat keinesfalls in den normalen Hausmüll.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Technische Daten

Netzspannung:	230 V, ~ 50 Hz
Nennleistung:	1.380 W
Innenraumvolumen:	18 Liter



Der Grill- und Backautomat KH 1138 genügt der CE-Kennzeichenrichtlinie (93/68/EEC).

Hersteller

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstr. 21
D-44867 Bochum

Garantie

Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte der beiliegenden Garantiekarte.

Konformitätserklärung

Die Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Deutschland, erklärt hiermit für dieses Produkt die Übereinstimmung mit allen anwendbaren internationalen Sicherheitsnormen, Vorschriften sowie EG-Richtlinien.

- EU-Niederspannungsrichtlinie: 73/23/EWG,
- EN 60335-1
- EN 60335-2-9
- Elektromagnetische Verträglichkeit: 89/336 EWG
- EN 55014
- EN 55014-2
- EN 61000-3-2 +A1+A2

Type: KH1138

Bochum, 10.10.2003



Hans Kompernaß, Geschäftsführer

Avant-propos

Cette notice d'utilisation vous aidera à utiliser le four gril automatique **Bifinet KH 1138**

- conformément à sa destination,
- de manière sûre et
- économique.

Nous supposons que l'utilisateur détient des connaissances générales sur l'emploi des appareils électroménagers.

Toute personne qui

- installe
- utilise,
- nettoie ou
- met au rebut

ce four gril automatique doit avoir entièrement lu le contenu de la présente notice d'utilisation. Veuillez toujours conserver cette notice d'utilisation à proximité du four gril automatique.

Structuration du texte

Différents éléments composant la notice d'utilisation s'accompagnent de symboles définis d'avance. Ils vous permettent de distinguer facilement s'il s'agit d'un

texte normal

- d'énumérations ou
- ⇒ de manipulations à effectuer.

Table des matières

Consignes de sécurité	20
Consignes de sécurité générales	20
Légende des consignes de sécurité.....	21
Utilisation conforme	21
Etendue des fournitures	21
Installation.....	22
Description	23
Eléments de commande.....	23
Mise en service	24
Mise hors tension et transport.....	25
Mise hors tension	25
Transport	25
Utilisation	25
Grillades et cuisson	25
Grillades et cuisson avec l'air pulsé (convection).....	26
Conseils de préparation et recettes	27
Muffins.....	27
Toast Hawaï	27
Cuisson d'une pizza surgelée.....	28
Nettoyage	28
Suppression des dérangements	29
Mise au rebut	30
Données techniques	30
Fabricant	30
Garantie	30
Déclaration de conformité.....	31

Consignes de sécurité



Consignes de sécurité générales

- Ne laissez jamais l'appareil marcher sans surveillance.
- Veillez soigneusement à ce que l'appareil demeure en permanence hors de portée des enfants.
- Il ne vous est pas permis d'ouvrir le boîtier du four gril automatique, ni de réparer cet appareil. Sa sécurité serait dans ce cas compromise et vous perdriez le bénéfice de la garantie. Ne confiez la réparation du four gril défectueux qu'au revendeur ou à du personnel spécialisé et agréé.
- Si l'appareil ou son cordon d'alimentation sont endommagés, vous ne pourrez pas le mettre en service. Veuillez dans ce cas confier la réparation de l'appareil à du personnel qualifié et agréé.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne puisse pénétrer dans le corps du four gril automatique. N'exposez pas l'appareil à l'humidité et ne vous en servez pas en plein air. En outre, ne posez jamais dessus d'objets remplis de liquides (vases par ex.). Risque d'incendie et d'électrocution !

Si malgré tout du liquide a pénétré dans le corps de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche mâle de la prise de courant puis faites-le réparer.

- Pendant la marche, éloignez de l'environnement immédiat du four gril tous matériaux facilement inflammables (par ex. torchon à vaisselle, maniques, etc.) Ne faites jamais sécher des textiles ou objets sur l'appareil ou au-dessus de celui-ci. Risque d'incendie!
- Ne touchez jamais les résistances chauffantes ou le bandeau transparent pendant la marche ou tant que le four gril n'a pas refroidi. Pendant la marche, n'introduisez jamais les mains dans le compartiment de cuisson et grillade. Attendez que l'appareil ait refroidi. Vous risqueriez sinon de vous brûler.
- Vu que le corps de l'appareil et le bandeau transparent composant la porte en verre deviennent très chauds, vous devrez utiliser une manique ou assimilée pour ouvrir la porte du four. Vous risqueriez sinon de vous brûler.
- Si le four gril automatique vient de servir, attendez qu'il ait refroidi avant de le transporter.
- Ne saisissez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche mâle avec les mains mouillées. Vous risqueriez sinon de vous électrocuter.
- Pour débrancher le cordon d'alimentation électrique, tirez toujours la fiche mâle de la prise de courant, ne tirez pas sur le cordon lui-même.
- Ne pliez et ne coincez pas le cordon d'alimentation.
- Posez le câble d'alimentation pour que personne ne risque de marcher ou trébucher dessus.
- L'emploi d'un prolongateur avec cet appareil n'est pas permis.
- Si votre four gril doit rester assez longtemps sans servir, vous devrez le débrancher de la prise. L'appareil ne se retrouve entièrement hors tension qu'après avoir débranché sa fiche mâle de la prise de courant.

Légende des consignes de sécurité

Dans cette notice d'utilisation, vous trouverez différentes catégories de consignes de sécurité.



Risque de... !

Les consignes précédées de l'expression RISQUE DE.. vous préviennent d'un risque de dommages corporels.



Attention !

Les consignes précédées du terme ATTENTION vous préviennent d'un risque de dégâts matériels ou environnementaux éventuels.



Ces consignes contiennent des indications particulières sur une utilisation économique du four gril automatique.

Utilisation conforme

Ce four gril sert à faire chauffer, cuire et griller des aliments. Il est exclusivement destiné à cette fin et ne pourra servir qu'à cette fin. Fait également partie d'une utilisation conforme le respect de toutes les instructions contenues dans la présente notice d'utilisation, les consignes de sécurité notamment. Toute autre utilisation sera réputée non conforme, elle peut engendrer des dégâts matériels voire des dommages corporels. **Kompernass** décline toute responsabilité des dommages imputables à une utilisation non conforme.

Etendue des fournitures

L'emballage contient

- Le four gril automatique KH 1138
- Une grille
- Une plaque de cuisson
- Une plaque à miettes.
- Une poignée
- Une carte de garantie
- Cette notice d'utilisation.

Installation

- ⇒ Posez l'appareil sur une surface ferme, plate et résistante à la chaleur. Veillez à une aération suffisante autour de l'appareil.



Risque d'incendie !

L'écart entre le dos de l'appareil et le mur doit être d'au minimum 10 cm, de 10 cm par rapport à un plafond et de 5 cm sur les côtés. Pour cette raison, n'installez jamais le four dans un placard ou assimilé. Dans le cas contraire, le four gril automatique ne serait pas suffisamment ventilé et il risquerait de provoquer un incendie ou de s'endommager.



Risque d'incendie !

Placez impérativement le four gril automatique sur une surface dure, plane et résistante à la chaleur. Vous risqueriez sinon de provoquer un incendie et d'endommager l'appareil. En outre, sur une surface molle, des empreintes définitives risqueraient d'apparaître.



Risque d'électrocution !

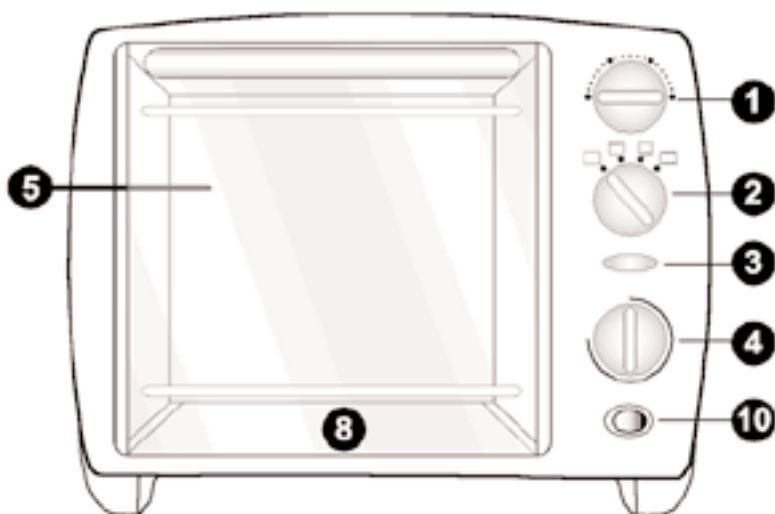
Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate de l'eau, par ex. contre un évier, une baignoire ou dans une cave humide. Vous risqueriez sinon une électrocution.

Description

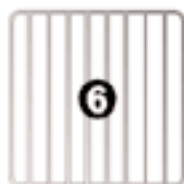
Ce four grill automatique vous permet d'échauffer des aliments, de les faire cuire et de les griller. La fonction à air pulsé assure une répartition uniforme et rapide de la chaleur dans l'appareil.

Éléments de commande

Appareil :



Accessoires :



1 Thermostat Réglage en continu de la température entre 100 et 250 °C	6 Grille
2 Sélecteur des fonctions suivantes OFF (Arrêt) Chaleur de voûte Convection de voûte et sole Chaleur de sole	7 Plaque de cuisson
3 Voyant de contrôle (Power). Il s'allume pendant la marche	8 Plaque à miettes
4 Minuteur Il permet de régler le temps de cuisson / grillade entre 0 et 60 mn	9 Poignée de la grille / plaque de cuisson
5 Porte en verre avec poignée	10 Commutateur à bascule pour l'air pulsé (convection)

Mise en service

- ⇨ De l'emballage qui a servi à son transport, sortez le four grill électrique automatique ainsi que tous ses accessoires.



Risque d'écrasement !

Pour ouvrir et fermer la porte, n'approchez pas les doigts de la charnière de porte. Vous risqueriez sinon de vous écraser la main.

- ⇨ Avant la première mise en service, vous devrez nettoyer les déchets d'emballage présents sur/dans l'appareil et sur ses accessoires. Nettoyez les accessoires avec de l'eau tiède additionnée d'un savon doux puis séchez-les ensuite.
- ⇨ Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon légèrement humecté d'eau puis séchez ensuite soigneusement.
- ⇨ Une fois les parois intérieures et extérieures de l'appareil entièrement sèches, branchez sa fiche mâle dans une prise de courant murale correspondante (230 V, ~ 50 Hz).
- ⇨ Allumez ensuite l'appareil sans ses accessoires et sans aliments à cuire ou griller. Laissez la porte de l'appareil ouverte en grand.
- ⇨ Réglez le thermostat **1** sur 250°C. Réglez le sélecteur de fonctions **2** sur la convection naturelle ou sur la chaleur de voûte ou de sole.
- ⇨ Réglez le minuteur **4** sur 15 minutes.

i Vu que les résistances chauffantes ont reçu une mince couche de graisse, une légère odeur peut se dégager lors de la première mise en service. Ce phénomène est normal, sans risques et cesse au bout de peu de temps.

- ⇒ Si l'appareil s'est mis automatiquement hors tension, ramenez le sélecteur de fonctions **2** sur OFF (Arrêt).
- ⇒ Débranchez la fiche mâle de la prise de courant et attendez que l'appareil ait refroidi.
- ⇒ Ensuite, nettoyez le compartiment de cuisson et grillade avec un chiffon légèrement humecté d'eau.

Mise hors tension et transport

Mise hors tension

- ⇒ Ramenez le sélecteur de fonctions **2** et la minuterie **4** sur OFF (Arrêt).

Transport

- ⇒ Si vous voulez transporter le four gril automatique, attendez d'abord qu'il ait refroidi.
- ⇒ De la prise femelle, débranchez la fiche mâle terminant le cordon d'alimentation.
- ⇒ Enroulez le cordon d'alimentation autour des crochets prévus au dos de l'appareil.

Utilisation

Grillades et cuisson

- ⇒ Enfournez entièrement la plaque à miettes dans le four gril automatique, en dessous des résistances chauffantes.
- ⇒ Sortez la grille **6** et la plaque de cuisson **7** hors du four. Etalez le cas échéant du papier sulfurisé sur ces pièces ou beurrez ou huilez la plaque de cuisson.
- ⇒ Posez ensuite les grillades ou aliments à cuire sur la grille **6** ou la plaque **7** puis insérez-la dans l'un des rails. Veillez ce faisant à ce qu'il y ait un écart suffisant entre les grillades et aliments d'une part, les parois intérieures et résistances chauffantes de l'appareil d'autre part.
- ⇒ Si vous voulez utiliser le four gril en mode Four, fermez la porte en verre.
- ⇒ Si vous voulez faire des grillades sur la grille **6**, laissez la porte ouverte légèrement ouverte. Si vous refermez doucement la porte, elle encoche dans cette position peu avant la position de fermeture.
- ⇒ Réglez le thermostat **1** sur la température voulue. En mode Gril, vous devrez toujours régler la température la plus élevée (250°C).
- ⇒ Ensuite, à l'aide du sélecteur de fonctions **2**, choisissez entre la chaleur de voûte (par ex. pour gratiner des plats), la chaleur de sole (par ex. pour faire cuire des gâteaux) ou la chaleur voûte et sole (par ex. pour les pizzas). Si vous voulez faire des grillades, réglez toujours le sélecteur de fonctions sur la chaleur de voûte.

⇒ A l'aide du minuteur **4**, réglez la durée de cuisson ou grillade voulue

La durée maximale des grillades et des cuissons s'élève à 60 minutes.

⇒ Si le temps de cuisson de vos grillades ou plats est inférieur à 25 minutes, commencez par régler le minuteur sur 60 minutes puis ramenez-le sur le temps de grillade ou cuisson voulu.

⇒ Si vous voulez préchauffer le four, ajoutez ce temps au temps de cuisson proprement dit.

Le voyant de contrôle **3** indique que le four gril s'est allumé. La manette de la minuterie tourne en sens inverse des aiguilles d'une montre pour revenir sur zéro.

⇒ Une fois écoulé le temps sur lequel vous l'aviez programmé, l'appareil s'éteint automatiquement. Si vous voulez l'éteindre prématurément, ramenez simplement la manette du minuteur sur OFF.

Vous entendez un bruit de sonnette et le voyant de contrôle s'éteint.

i Une fois que l'appareil s'est éteint, il peut arriver que la minuterie continue de marcher encore brièvement.

⇒ Pour extraire la grille **6** ou la plaque de cuisson **7**, servez-vous toujours de la poignée **9** livrée d'origine. Pour soulever la grille et la sortir, vous devez accrocher les petits crochets de la poignée dans la grille, par le haut **9**. Accrochez les grands crochets de la poignée contre le bord de la plaque de cuisson **9**.

⇒ Après une grillade ou cuisson, ramenez le sélecteur de fonctions **2** sur OFF (Arrêt) puis laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de vous en resservir.

i Une fois que le four gril a atteint la température sur laquelle vous l'aviez réglé, les résistances chauffantes et le ventilateur s'éteignent périodiquement pour maintenir la température réglée.

Grillades et cuisson avec l'air pulsé (convection)

Si vous voulez faire cuire des plats ou des grillades avec l'air pulsé, vous pouvez en règle générale renoncer à préchauffer le compartiment de cuisson et grillade. Si vous utilisez l'air pulsé, le résultat de cuisson et de brunissage sera plus uniforme, et vous pouvez aussi insérer deux plaques ou grilles à la fois dans le four gril automatique.

⇒ Si vous utilisez l'air pulsé, respectez les conseils de préparation figurant dans les recettes. Appuyez sur le commutateur à bascule commandant l'air pulsé (Convection), jusqu'à ce qu'il encoche sur la position 1.

Le ventilateur fonctionne dans le compartiment de cuisson et grillade.

Le reste des manipulations correspond à celles des cuissons et grillades sans l'air pulsé.

Conseils de préparation et recettes

Dans ce chapitre, nous vous livrons quelques exemples de préparation de plats. Ces exemples constituent des recommandations. La durée de préparation réelle peut différer.



Respectez les conseils de préparation imprimés sur l'emballage des aliments.

Muffins

Ingrédients pour quatre personnes

- 1 tasse de farine
- 1 cuiller à café de levure chimique
- 1 œuf
- 1 cuiller à soupe de beurre fondu
- 1 tasse de lait
- 3 cuillers à soupe de sucre
- Sel
- Et en plus, selon la variante : des noix/noisettes, bananes écrasées ou écailles de chocolat.

Préparation :

- ⇒ Dans une jatte, ajoutez successivement et mélangez lentement, les ingrédients suivants: farine, levure chimique, œuf, lait, sel et sucre.
- ⇒ Ensuite, faites fondre le beurre dans une casserole puis mélangez-le à la pâte.
- ⇒ Suivant le goût recherché, ajoutez des noix/noisettes, écailles de chocolat, les bananes écrasées ou d'autres fruits.
- ⇒ Versez ensuite la pâte dans des moules à muffin typiques puis faites-la cuire pendant env. 15 minutes, four réglé sur la chaleur de voûte et l'air pulsé à 200°C

Toast Hawaï

Ingrédients pour 4 toasts

- 4 tranches de pain à griller
- 1–2 cuillers à soupe de sauce rémoulade
- 120 g de jambon cuit
- 1/2 boîte d'ananas
- 4 tranches de fromage pour gratiner les toasts
- Curry.

Préparation :

- ⇒ Faites préalablement griller les tranches.
- ⇒ Ensuite, enduisez-les d'une couche mince de sauce rémoulade.
- ⇒ Garnissez-les ensuite avec le jambon cuit.
- ⇒ Déposez ensuite une tranche d'ananas sur le toast garni.
- ⇒ Epicez avec le curry.
- ⇒ Ensuite, déposez une tranche de fromage sur chaque ananas.
- ⇒ Posez enfin les toasts sur la grille puis enfournez-la sur le rail du milieu, four gril automatique réglé sur la chaleur de voûte et l'air pulsé. Faites gratiner les toasts pendant env. 8 minutes.

Cuisson d'une pizza surgelée

- ⇒ Enfournez la grille dans le compartiment de grillade et cuisson, sur le rail du milieu.
- ⇒ Posez la pizza surgelée, débarrassée de son emballage, sur la grille.
- ⇒ Faites cuire la pizza pendant env. 20 minutes, avec la chaleur de voûte et sole plus l'air pulsé enclenchés.

Nettoyage

Votre nouveau four gril électrique présente des parois intérieures autonettoyantes. Pendant qu'il fonctionne, les salissures se détachent automatiquement.



Risque d'électrocution !

Avant de nettoyer le four gril automatique, débranchez toujours la fiche mâle de la prise de courant. Vous risqueriez sinon une électrocution.



Risque d'électrocution !

Lors du nettoyage, ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Vous risqueriez sinon une électrocution.



Attention !

N'utilisez jamais de détergents domestiques ou d'objets acérés et/ou pointus pour enlever des salissures. Vous risqueriez d'endommager le four gril automatique et le revêtement spécial de ses parois intérieures.

- ⇒ Si cependant des salissures devaient apparaître lors d'une cuisson, vous pouvez nettoyer le four gril automatique avec un chiffon doux imbibé d'eau contenant du savon doux.

⇒ Si nécessaire, retirez la plaque à miettes située au bas du four gril automatique puis nettoyez-la.

Ensuite, réenfournez la plaque à miettes dans le four gril automatique, en dessous des résistances chauffantes.



Risque d'électrocution !

Avant de réutiliser l'appareil après un nettoyage, attendez qu'il ait entièrement fini de sécher. Pour ce faire, laissez la porte de l'appareil ouverte après le nettoyage.

Suppression des dérangements

Symptôme	Cause possible et remède
Le four gril automatique ne chauffe pas.	La minuterie se trouve sur 0 minute. Réglez la minuterie sur une durée supérieure à 0 minute. Fusible du logement défectueux. Vérifiez les fusibles de votre logement puis changez-les le cas échéant. Prise femelle défectueuse. Essayez une autre prise. Le four gril automatique est peut-être défectueux. Faites-le vérifier par du personnel spécialisé.
Impossible d'éteindre le four gril automatique.	Composant électronique défectueux. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant puis faites vérifier le four gril automatique par du personnel spécialisé.
Le ventilateur à air pulsé ne fonctionne pas.	Le commutateur de l'air pulsé se trouve sur la position „0“. Ramenez le commutateur de l'air pulsé sur la position „1“. Le four gril automatique est peut-être défectueux. Faites-le vérifier par du personnel spécialisé.
Porte en verre cassée ou fêlée	Faites réparer le four gril automatique par du personnel spécialisé.

Si avec ce tableau vous ne parvenez pas malgré tout à supprimer le dysfonctionnement, veuillez s.v.p. vous adresser à votre revendeur ou au fabricant.

Mise au rebut

Mettez le four gril automatique KH 1138 au rebut par le biais d'une entreprise de dépollution agréée ou par les services de voirie de votre commune. Ne jetez en aucun cas votre four gril automatique aux ordures ménagères.

Veuillez respecter les prescriptions actuelles en vigueur. En cas de doute, contactez un organisme de dépollution.

Données techniques

Tension du secteur :	230 V, ~ 50 Hz
Puissance nominale :	1 380 W
Volume du compartiment intérieur :	18 litres



Le four et gril automatique KH 1138 se conforme à la directive de labellisation CE (93/68/CEE).

Fabricant

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstr. 21
D-44867 Bochum

Garantie

Pour connaître les conditions de garantie, veuillez vous reporter à la carte de garantie ci-jointe.

Déclaration de conformité

La société Kompernas Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Allemagne, déclare que ce produit est conforme à toutes les normes de sécurité et prescriptions internationales applicables, ainsi qu'avec les directives communautaires.

- Directive sur les basses tensions: 73/23/EWG
- EN 60335-1
- EN 60335-2-9
- Compatibilité électromagnétique: 89/336 EWG
- EN 55014
- EN 55014-2
- EN 61000-3-2 +A1+A2

Type d'appareil / Type: KH 1138

Bochum, le 10 octobre 2003



Hans Kompernaß, gérant

Voorwoord

Deze bedieningshandleiding helpt u bij

- reglementair
- veilig en
- economisch

gebruik van de grill- en bakautomaat **Bifinett KH 1138**.

Wij gaan ervan uit dat de gebruiker over algemene kennis in de omgang met huishoudelijke toestellen beschikt.

Iedereen die deze grill- en bakautomaat

- opstelt,
- bedient,
- reinigt of
- verwijdert,

moet de volledige inhoud van deze bedieningshandleiding gelezen en begrepen hebben. Bewaar deze bedieningshandleiding altijd in de buurt van de grill- en bakautomaat.

Kenmerken van de vormgeving

Verschillende elementen van de bedieningshandleiding zijn met vastgelegde kenmerken uitgerust. Zo kunt u eenvoudig onderscheiden of het om

normale tekst,

- opsommingen, of
- ⇒ te volgen stappen

gaat.

Inhoudsopgave

Veiligheidsaanwijzingen.....	34
Fundamentele veiligheidsaanwijzingen	34
Uitleg bij de veiligheidsaanwijzingen	35
Gebruik conform de voorschriften	35
Leveromvang	35
Opstellen	36
Beschrijving	37
Bedieningselementen	37
In bedrijf nemen.....	38
Uitschakelen en transporteren.....	39
Uitschakelen.....	39
Transporteren	39
Bedienen	39
Grillen en bakken.....	39
Grillen en bakken met circulatielucht	40
Bereidingstips en recepten.....	41
Muffins.....	41
Toast Hawaï.....	41
Diepgevroren pizza bakken	42
Reinigen.....	42
Storingen verhelpen	43
Verwijderen	44
Technische gegevens.....	44
Fabrikant	44
Garantie	44
Conformiteitverklaring	45

Veiligheidsaanwijzingen



Fundamentele veiligheidsaanwijzingen

- Laat het toestel tijdens het bedrijf nooit zonder toezicht achter.
- Verzeker dat het toestel op elk ogenblik buiten het bereik van kinderen is.
- U mag de behuizing van de grill- en bakautomaat niet openen of repareren. In dit geval wordt de veiligheid niet verzekerd en vervalt de garantie. Laat de defecte grill- en bakautomaat enkel door de handelaar of door bevoegd vakpersoneel repareren.
- Indien het toestel of de netkabel beschadigd is dan mag u het toestel niet in bedrijf nemen. Laat het toestel in dit geval door bevoegd vakpersoneel repareren.
- Laat geen vloeistoffen in de behuizing van de grill- en bakautomaat binnendringen. U mag het toestel in geen geval aan vocht blootstellen en in de open lucht gebruiken. Bovendien mag u geen met vloeistoffen gevulde voorwerpen, zoals vazen, op het toestel plaatsen. Gevaar voor brand en gevaar voor een elektrische schok! Indien desondanks vocht in de behuizing van het toestel binnendringt dan moet u de netstekker van het toestel onmiddellijk uit de contactdoos trekken en het toestel laten repareren.
- Tijdens het bedrijf mogen zich geen licht brandbare materialen in de onmiddellijke nabijheid van de grill- en bakautomaat bevinden (bijvoorbeeld vaathanddoeken, keteldoeken, enz.) Droog nooit textiel of voorwerpen op boven of in het toestel. Er bestaat gevaar voor brand.
- Raak nooit de verwarmingselementen of het kijkvenster aan tijdens het bedrijf of vooraleer de grill- en bakautomaat afgekoeld is. Grijp tijdens het bedrijf nooit in de grill- en bakruimte. Wacht tot het toestel afgekoeld is. U zou zich anders kunnen verbranden.
- Omdat de behuizing en het kijkvenster in de glazen deur tijdens het gebruik zeer heet worden moet u een doek of iets soortgelijks gebruiken om de klep van de oven te openen. U zou zich anders kunnen verbranden.
- Laat de grill- en bakautomaat na gebruik eerst afkoelen vooraleer hen te transporteren.
- Raak het toestel, de elektrische kabel en stekker nooit met natte handen aan. Anders bestaat gevaar voor een elektrische schok.
- Trek de elektrische kabel steeds aan de stekker uit de contactdoos. Trek nooit zelf aan de kabel.
- Buig of klem de elektrische kabel niet.
- Leg de elektrische kabel zodanig dat niemand erop kan treden of erover kan vallen.
- U mag geen verlengkabel gebruiken.
- Wanneer u uw grill- en bakautomaat langere tijd niet gebruikt moet u hem van het stroomnet ontkoppelen. Enkel wanneer u de netstekker uit de contactdoos trekt is hij volledig stroomvrij.

Uitleg bij de veiligheidsaanwijzingen

In de bedieningshandleiding vindt u de volgende categorieën van veiligheidsaanwijzingen:



Gevaar!

Aanwijzingen met het woord GEVAAR waarschuwen voor mogelijke persoonlijke verwondingen.



Opgepast!

Aanwijzingen met het woord OPGEPAST waarschuwen voor mogelijke materiële en ecologische schade.



Deze aanwijzingen bevatten bijzondere gegevens voor een economisch gebruik van de grill- en bakautomaat.

Gebruik conform de voorschriften

De grill- en bakautomaat dient om etenswaren op te warmen, gaar te koken of te grillen. Hij is uitsluitend voor dit doel bestemd en mag enkel voor dit doel gebruikt worden.

Daarbij hoort ook het in acht nemen van alle informatie in deze bedieningshandleiding, in het bijzonder de veiligheidsaanwijzingen. Elk ander gebruik geldt als niet conform de voorschriften en kan tot materiële schade of zelfs tot persoonlijke verwondingen leiden. Kompernaß aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die door een gebruik dat niet conform de voorschriften is veroorzaakt worden.

Leveromvang

De verpakking bevat

- de grill- en bakautomaat KH 1138
- een rooster
- een bakplaat
- een kruimelopvangplaat
- een greep
- een garantiekaart
- deze bedieningshandleiding.

Opstellen

- ⇒ Stel het toestel op een vaste, vlakke en hittebestendige ondergrond op. Zorg voor voldoende ventilatie rond het toestel.



Brandgevaar!

De afstand tussen de achterkant van het toestel en de wand moet minstens 10 cm, naar boven minstens 10 cm en naar beide kanten telkens 5 cm bedragen. Daarom mag het toestel bijvoorbeeld niet in kasten e.d. geplaatst worden. Anders is geen voldoende ventilatie van de grill- en bakautomaat mogelijk en zou een brand veroorzaakt of zou het toestel beschadigd kunnen worden.



Brandgevaar!

Plaats de grill- en bakautomaat absoluut op een vaste, vlakke en hittebestendige ondergrond. Anders bestaat gevaar voor brand en kan het toestel beschadigd worden. Bovendien kunnen bij een zachte ondergrond duurzame afdrucken op de ondergrond ontstaan.



Gevaar voor een elektrische schok!

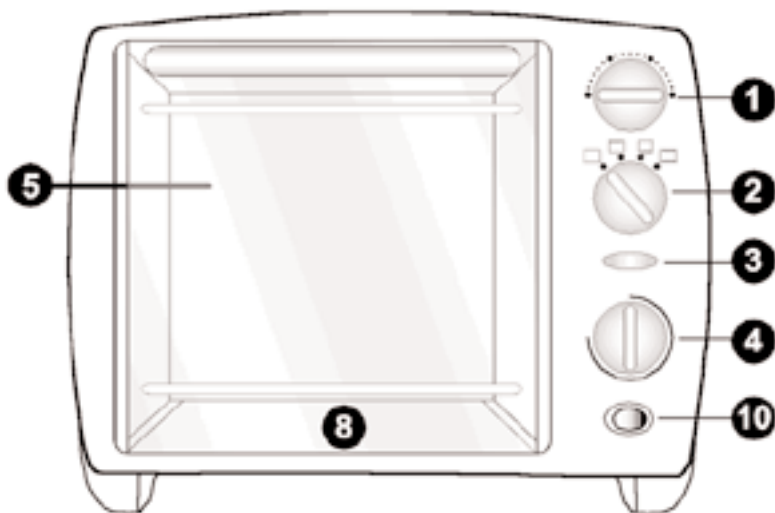
Plaats het toestel niet in de onmiddellijke nabijheid van water, bijvoorbeeld in de buurt van spoelgoten, wasbakken of in vochtige kelders. Anders bestaat het gevaar van een elektrische schok.

Beschrijving

Met de grill- en bakautomaat kunt u etenswaren verwarmen, bakken en grillen. De functie van de circulatielucht zorgt voor een gelijkmatige en snelle verdeling van de warmte in het toestel.

Bedieningselementen

Toestel:



Toebehoor:



1 Temperatuurregelaar. Traploze instelling van de temperatuur van 100 °C tot 250 °C	6 Rooster
2 Functietoets voor OFF (Uit), Bovenhitte, Onder- en bovenhitte en onderhitte.	7 Bakplaat
3 Controlelamp (Power). Licht tijdens het bedrijf op	8 Kruimelplaat
4 Timer. Instelling van de gewenste bak-grilltijd van 0 – 60 min.	9 Greep voor rooster/bakplaat
5 Glazen deur met greep	10 Kipschakelaar voor circulatielucht (convectie)

In bedrijf nemen

- ⇒ Neem de elektrische grill- en bakautomaat en alle toebehoordelen uit de transportverpakking.



Klemgevaar!

Grijp bij het openen of sluiten van de deur niet in de deurscharnieren. Anders kan uw hand geklemd worden.

- ⇒ Vóór de eerste inbedrijfstelling moet u het toestel en alle toebehoordelen van eventuele verpakingsresten ontdoen. Reinig de toebehoordelen met een lauwe, milde zeeploog en droog ze vervolgens af.
- ⇒ Wrijf de behuizing van het toestel met een lichtjes bevochtigde doek af en droog vervolgens zorgvuldig.
- ⇒ Wanneer het toestel binnen en buiten volledig droog is moet u de stekker in een contactdoos (230V, ~ 50 Hz) in de wand steken.
- ⇒ Schakel nu het toestel zonder ingelegd toebehoor en zonder grill- en/of bakmateriaal aan. Laat de deur van het toestel volledig open.
- ⇒ Kies met de temperatuurregelaar 1 250 °C. Plaats de functieschakelaar **2** op boven-, of onderverwarming, en/of op boven- en onderverwarming.

⇒ Stel de timer **4** op 15 minuten in.

i Aangezien de verwarmingselementen lichtjes ingevet zijn kan het bij deze eerste inbedrijfstelling tot een lichte reukvorming komen. Deze is onschadelijk en stopt na korte tijd.

⇒ Wanneer het toestel zich automatisch uitgeschakeld heeft plaatst u de functieschakelaar **2** op OFF (Uit).

⇒ Trek de netstekker uit de contactdoos en wacht tot het toestel afgekoeld is.

⇒ Reinig de grill- en bakruimte vervolgens met een lichtjes met water bevochtigde doek en droog hem af.

Uitschakelen en transporteren

Uitschakelen

⇒ Plaats de functieschakelaar **2** en de timer **4** op OFF (Uit).

Transporteren

⇒ Wanneer u de grill- en bakautomaat wilt transporteren, laat hem dan eerst afkoelen.

⇒ Trek de kabel uit de contactdoos.

⇒ Wikkel de kabel rond de afspanhaak aan de achterkant van het toestel.

Bedienen

Grillen en bakken

⇒ Schuif de kruimelplaat onder de onderste verwarmingselementen volledig in de grill- en bakautomaat.

⇒ Neem de rooster **6** en de bakplaat **7** uit de oven. Bedek deze eventueel met bakpapier en/of breng boter of olie op de bakplaat aan.

⇒ Leg vervolgens de te grillen en/of te bakken etenswaren op de rooster **6** en/of op de bakplaat **7** en schuif deze in één van de rails. Let daarbij op voldoende afstand van de te grillen en/of te bakken etenswaren ten opzichte van de binnenwanden en van de verwarmingselementen van het toestel.

⇒ Wanneer u de grill- en bakautomaat in het bakbedrijf wenst te gebruiken, sluit dan de glazen deur.

⇒ Indien u op de rooster **6** wilt grillen, moet de glazen deur een spleet open staan. Wanneer u de deur voorzichtig dichtklapt, sluit zij kort voor het sluiten in deze positie in.

⇒ Selecteer de gewenste temperatuur met de temperatuurregelaar 1. In het grillbedrijf moet u steeds de hoogste temperatuur (250 °C) selecteren.

⇒ Kies vervolgens met behulp van de functieschakelaar **2** tussen bovenhitte (bijvoorbeeld gratineren), onderhitte (bijvoorbeeld voor taart) of boven- en onderhitte (bijvoorbeeld voor pizza's). Wanneer u wilt grillen plaats de functieschakelaar dan altijd op bovenhitte.

⇒ Stel met de timer **4** de gewenste grill- en/of baktijd in.

De maximum grill- en/of baktijd bedraagt 60 minuten

⇒ Wanneer de kooktijd van de te grillen en/of te bakken etenswaren minder dan 25 minuten bedraagt, moet u de timer eerst op 60 minuten en vervolgens weer op de gewenste grill- en baktijd plaatsen.

⇒ Wanneer u de oven wilt voorverwarmen moet u deze tijd met de feitelijke kooktijd optellen.

De controlelamp **3** geeft aan dat uw grill- en bakautomaat aangeschakeld is. De schakelaar van de timer verplaatst zich nu tegen de richting van de wijzers van de klok naar nul.

⇒ Het toestel schakelt zich na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit. Wanneer u het toestel vroegtijdig wilt uitschakelen moet u de timer terug op OFF plaatsen.

U hoort een belletje en de controlelamp gaat uit.

i Nadat het toestel uitgeschakeld is kan de timer nog korte tijd verder lopen.

⇒ Gebruik om de rooster **6** en/of de bakplaat **7** uit te trekken altijd de meegeleverde greep **9**. Om de rooster uit te nemen moet u de kleine haak van de greep van boven in de rooster haken **9**. Om de bakplaat uit het toestel te heffen moeten de grote haken aan de rand van de bakplaat gehaakt worden **9**.

⇒ Schakel na het grillen of het bakken de functieschakelaar **2** op OFF (Uit) en laat het toestel afkoelen vooraleer het te reinigen of opnieuw te gebruiken.

i Wanneer uw grill- en bakautomaat de door u ingestelde temperatuur bereikt heeft, dan schakelen de verwarmingselementen en/of de ventilator zich tijdelijk uit om de ingestelde temperatuur te behouden.

Grillen en bakken met circulatielucht

Indien u met circulatielucht bakt of grilt dan hoeft u in de regel de grill- en bakruimte niet voor te verwarmen. Het kook- en gratineerresultaat is bij het gebruik van circulatielucht gelijkmatiger en u kunt de grill- of bakautomaat ook met twee platen of roosters gelijktijd uitrusten.

Neem de aanwijzingen voor recepten bij gebruik van circulatielucht in acht.

⇒ Druk op de tuimelschakelaar voor de circulatielucht (conventie) tot hij in positie 1 insluit. De ventilator in de grill- en bakruimte werkt.

De rest van de bediening komt met het grillen en bakken zonder circulatielucht overeen.

Bereidingstips en recepten

In dit hoofdstuk geven wij u enkele voorbeelden voor het bereiden van gerechten. Deze voorbeelden zijn aanbevelingen. De bereidingsduur kan variëren.



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

Muffins

Ingrediënten voor vier personen:

- 1 tas meel
- Theelepel bakpoeder
- 1 ei
- 1 eetlepel gesmolten boter
- 1 kop melk
- 3 eetlepels suiker
- Zout
- Voor verschillende varianten bijkomend noten, in stukjes gesneden bananen of chocovlokken.

Bereiding:

- ⇒ Meng in een kom meel, bakpoeder, ei, melk, zout en suiker langzaam na elkaar.
- ⇒ Laat vervolgens de boter in een pan smelten en meng de gesmolten boter met het deeg.
- ⇒ Naargelang uw smaak met noten, chocovlokken, platgedrukte bananen of andere vruchten mengen.
- ⇒ In typische Muffin-vormen plaatsen en bij 200 °C met bovenhitte ongeveer 15 minuten bakken.

Toast Hawaiï

Ingrediënten voor 4 toasts:

- 4 schijven toastbrood
- 1–2 eetlepel(s) remouladesaus
- 120 g gekookte ham
- 1/2 blik ananas
- 4 schijven kaas om te gratineren
- Curry.

Bereiding:

- ⇒ De schijven toastbrood voortoasten.
- ⇒ Vervolgens dunnetjes met remouladesaus bestrijken
- ⇒ En met de gekookte ham beleggen.
- ⇒ Telkens een schijf ananas op de belegde toast leggen.
- ⇒ Met curry kruiden.
- ⇒ Daarna telkens een schijf kaas boven op de ananas leggen.
- ⇒ De toasts Hawaï op de grillrooster leggen en in de grill- en bakautomaat op het middelste niveau bij bovenhitte en circulatielucht ongeveer 8 minuten gratineren.

Diepgevroren pizza bakken

- ⇒ Schuif de grillrooster in de middelste positie van de grill- en bakruimte
- ⇒ Leg de diepgevroren pizza zonder verpakking op de grillrooster.
- ⇒ Bak de pizza bij boven- en onderhitte en aangeschakelde circulatielucht ongeveer 20 minuten.

Reinigen

Uw nieuwe elektrische grill- en bakautomaat beschikt over zelfreinigende binnenwanden. Terwijl de grill- en bakautomaat in bedrijf is worden vervuilingen automatisch verwijderd.



Gevaar voor een elektrische schok!

Trek de stekker altijd uit de contactdoos vooraleer de grill- en bakautomaat te reinigen.
Gevaar voor een elektrische schok!



Gevaar voor een elektrische schok!

Dompel het toestel tijdens de reiniging in geen geval in water onder.
Gevaar voor een elektrische schok!



Opgepast!

Gebruik geen huishoudelijke reinigingsmiddelen of scherpe en/of puntige voorwerpen om vervuilingen te verwijderen. Daardoor zou de grill- en bakautomaat en zijn speciaal beklede binnenwanden beschadigd kunnen worden.

- ⇒ Indien desondanks vervuilingen optreden kunt u de grill- en bakautomaat met een zachte doek, die lichtjes met een milde zeeploog ondergedompeld is, reinigen.

⇒ Indien nodig, de kruimelopvangplaat op de bodem van de grill- en bakautomaat uitnemen en reinigen.

Schuif vervolgens de kruimelplaat opnieuw onder de onderste verwarmingselementen in de grill- en bakautomaat.



Gevaar voor een elektrische schok!

Vooraleer het toestel na de reiniging opnieuw te gebruiken moet het volledig droog zijn. Laat bijgevolg na de reiniging de deur van het toestel open.

Storingen verhelpen

Symptoom	Mogelijke oorzaak en oplossing
De grill- en bakautomaat verwarmt niet.	De timer staat op 0 minuten. Stel de timer op een tijd in die groter is dan 0 minuten. Een zekering in het huishouden is defect. Controleer de zekeringen in het huishouden en vervang deze eventueel. De elektrische contactdoos is defect. Probeer een andere elektrische contactdoos. De grill- en bakautomaat is eventueel defect. Laat de grill- en bakautomaat door vakpersoneel controleren.
Het is niet mogelijk de grill- en bakautomaat uit te schakelen.	Een elektronische component is defect. Trek de netstekker uit de contactdoos en laat de grill- en bakautomaat door vakpersoneel controleren.
De ventilator voor de circulatielucht werkt niet.	De schakelaar voor de circulatielucht staat in de positie „0“. Plaats de tuimelschakelaar voor de circulatielucht in de positie „1“. De grill- en bakautomaat is mogelijkwijs defect. Laat de grill- en bakautomaat door vakpersoneel controleren.
Het deurglas is gebroken of vertoont scheuren.	Laat de grill- en bakautomaat door vakpersoneel repareren.

Indien een storing desondanks niet verholpen kan worden gelieve zich dan tot uw vakhandelaar of tot de fabrikant te wenden.

Verwijderen

Verwijder de grill- en bakautomaat KH 1138 via een toegelaten gespecialiseerd bedrijf of via uw gemeentelijke instantie. Plaats de grill- en bakautomaat nooit bij het normale huisvuil.

Neem de actueel geldige voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gespecialiseerde firma.

Technische gegevens

Netspanning:	230 V, ~ 50 Hz
Nominaal vermogen:	1.380 W
Volume binnenruimte:	18 Liter



Voor de grill- en bakautomaat KH 1138 volstaat de CE-kenmerkingsrichtlijn (93/68/EEC).

Fabrikant

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstr. 21
D-44867 Bochum

Garantie

De garantievoorwaarden vindt u op de bijgevoegde garantietaakart.

Conformiteitverklaring

De firma Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Duitsland, verklaart hiermee dat dit product aan alle van toepassing zijnde internationale veiligheidsnormen, voorschriften evenals EG-richtlijnen voldoet.

- EU-laagspanningsrichtlijn: 73/23/EWG
- EN 60335-1
- EN 60335-2-9
- Elektromagnetische compatibiliteit: 89/336 EWG
- EN 55014
- EN 55014-2
- EN 61000-3-2 +A1+A2

Toesteltype/type: KH 1138

Bochum, 10.10.2003



Hans Kompernaß, Algemeen Directeur

Εισαγωγή

Αυτό το εγχειρίδιο σας διευκολύνει στην

- σωστή,
- ασφαλή και
- οικονομική

χρήση της ηλεκτρικής συσκευής γκριλ και φούρνου **Bifinett KH 1138**.

Προϋποθέτουμε ότι ο χρήστης διαθέτει γενικές γνώσεις όσο αφορά το χειρισμό οικιακών συσκευών.

Όποιο άτομο

- στήνει,
- χειρίζεται,
- καθαρίζει ή
- διαθέτει τη συσκευή γκριλ και φούρνου στα απορρίμματα πρέπει να έχει διαβάσει προσεκτικά και ολοκληρωμένα όλες τις οδηγίες χρήσης. Διαφυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό πάντα κοντά στη συσκευή.

Χαρακτηριστικά σελιδοποίησης

Διάφορα στοιχεία του εγχειριδίου αυτού συνοδεύονται από στάνταρ χαρακτηριστικά σελιδοποίησης. Έτσι μπορείτε εύκολα να διακρίνετε εάν στην κάθε περίπτωση πρόκειται για απλό κείμενο,

- απαρίθμηση ή

⇒ οδηγίες χειρισμού.

Πίνακας περιεχομένων

Οδηγίες ασφαλείας	48
Γενικές οδηγίες ασφαλείας	48
Εξήγηση των συμβόλων για υποδείξεις ασφαλείας	49
Σκοπός χρήσης	49
Συσκευασία παράδοσης.....	49
Στήσιμο	50
Περιγραφή	51
Στοιχεία χειρισμού	51
Θέση σε λειτουργία.....	52
Απενεργοποίηση και μεταφορά.....	53
Απενεργοποίηση	53
Μεταφορά	53
Χειρισμός	53
Λειτουργία γκριλ και φούρνου.....	53
Λειτουργία γκριλ και φούρνου με θερμό αέρα	54
Συμβουλές και συνταγές.....	55
Μάφινς.....	55
Τοστ Χαβάνη	55
Ψήσιμο κατεψυγμένης πίτσας	56
Καθαρισμός.....	56
Αποκατάσταση ανωμαλιών	57
Διάθεση στα απορρίμματα	58
Τεχνικές προδιαγραφές.....	58
Κατασκευαστής	58
Εγγύηση	58
Δήλωση Ισοδυναμίας	59

Οδηγίες ασφαλείας



Γενικές οδηγίες ασφαλείας

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή απαρατήρητη κατά τη λειτουργία.
- Πάντα να φροντίζετε η συσκευή να βρίσκεται μακριά από παιδιά.
- Δεν επιτρέπεται να ανοίξετε το περίβλημα της συσκευής γκριλ και φούρνου ή να προσπαθήσετε να την επισκευάσετε. Σε τέτοια περίπτωση δεν υπάρχει αρκετή ασφάλεια και επιπλέον χάνετε την εγγύηση που έχετε επάνω στη συσκευή. Δώστε τη συσκευή σε περίπτωση βλάβης προς επιδιόρθωση στον έμπορο σας ή σε εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό.
- Εάν η συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάζουν βλάβη, δεν επιτρέπεται να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία. Δώστε την σε αυτή την περίπτωση προς επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Μην αφήνετε υγρά να εισέλθουν στο περίβλημα της συσκευής. Πρέπει να κρατάτε τη συσκευή μακριά από υγρασία και δεν επιτρέπεται να την χρησιμοποιείτε στο ύπαιθρο. Δεν επιτρέπεται επίσης να τοποθετήσετε δοχεία με νερό, όπως π.χ. βάζα, επάνω στη συσκευή. Υφίσταται κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω ηλεκτροπληξίας! Εάν παρ' όλα αυτά εισέλθει υγρό στο εσωτερικό του περιβλήματος, τραβήξτε αμέσως το φως από την πρίζα και δώστε τη συσκευή για επισκευή.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δεν επιτρέπεται να βρίσκονται εύφλεκτα υλικά στο άμεσο περιβάλλον της συσκευής (π.χ. πετσέτες της κουζίνας, πιάστρες κλπ.). Μην στεγνώνετε ποτέ υφάσματα ή άλλα αντικείμενα επάνω στην συσκευή ή μέσα σε αυτή. Υφίσταται κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Μην ακουμπάτε ποτέ τα στοιχεία θέρμανσης ή το παράθυρο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ή προτού η συσκευή να έχει κρυώσει μετά τη χρήση. Μην βάζετε τα χέρια σας κατά τη διάρκεια της λειτουργίας στο θάλαμο ψησίματος. Ειδάλλως μπορεί να καείτε!
- Επειδή το περίβλημα και το παράθυρο ελέγχου κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνονται πάρα πολύ, να χρησιμοποιείτε πιάστρες ή κάτι παρόμοιο για το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής. Ειδάλλως μπορεί να καείτε!
- Μετά τη χρήση αφήστε τη συσκευή πρώτα να κρυώσει, προτού τη μεταφέρετε.
- Ποτέ να μην ακουμπάτε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως με βρεγμένα χέρια. Ειδάλλως υφίσταται κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Πάντα να πιάνετε το φως για να το βγάλετε από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην διπλώνετε ή μαγκώνετε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Πάντα να φέρετε το καλώδιο έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος κάποιος να το πατήσει ή να σκοντάψει σε αυτό.
- Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης.
- Εάν δεν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, πρέπει να βγάλετε το φως από την πρίζα. Μόνο όταν έχετε βγάλει το φως από την πρίζα, η συσκευή είναι εντελώς άνευ ρεύματος.

Εξήγηση των συμβόλων για υποδείξεις ασφαλείας:

Σε αυτό το εγχειρίδιο θα βρείτε τις ακόλουθες κατηγορίες υποδείξεων ασφαλείας:

** Κίνδυνος!**

Όσες υποδείξεις συνοδεύονται από τη λέξη **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**, σημαίνουν ότι υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού για το χρήστη.

** Προσοχή!**

Όσες υποδείξεις συνοδεύονται από τη λέξη **ΠΡΟΣΟΧΗ**, σημαίνουν ότι υπάρχει κίνδυνος ζημιάς για τη συσκευή ή το περιβάλλον.

 Τέτοιου είδους υποδείξεις αναφέρουν ειδικές συμβουλές για την οικονομική χρήση της συσκευής γκριλ και φούρνου.

Σκοπός χρήσης

Η συσκευή γκριλ και φούρνου προσφέρεται για το ζέσταμα και το ψήσιμο τροφίμων. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για αυτό το σκοπό χρήσης και επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο γι αυτόν. Πρέπει επίσης να τηρούνται όλες οι υποδείξεις του προσκείμενου εγχειριδίου, ειδικά οι υποδείξεις ασφαλείας. Κάθε άλλου είδους χρήση είναι ενάντια στο σκοπό χρήσης της συσκευής και μπορεί να προκαλέσει ζημιές ή ακόμα και τραυματισμό. Η εταιρία **Kompernaß** δεν αναλαμβάνει ουδεμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από λανθασμένη χρήση.

Συσκευασία παράδοσης

Η συσκευασία συμπεριλαμβάνει

- την ηλεκτρική συσκευή γκριλ και φούρνου KH 1138
- μια σχάρα
- ένα ταψί
- ένα ταψί συλλογής για ψίχουλα
- μια λαβή για τη σχάρα και το ταψί
- μια κάρτα εγγύησης
- ένα εγχειρίδιο με οδηγίες χρήσης.

Στήσιμο

- ⇒ Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια και φροντίστε για επαρκή αερισμό γύρω από τη συσκευή.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η απόσταση ανάμεσα στην πίσω πλευρά της συσκευής και τον τοίχο πρέπει να είναι το λιγότερο 10 εκατοστά, προς τα επάνω το λιγότερο 10 εκατοστά και στα πλάγια κάθε φορά 5 εκατοστά. Γι αυτό η συσκευή δεν επιτρέπεται να τοποθετηθεί π.χ. μέσα σε ντουλάπια ή παρόμοια έπιπλα. Ειδάλλως δεν υπάρχει αρκετός χώρος για τον επαρκή εξαερισμό της συσκευής και υφίσταται κίνδυνος πυρκαγιάς ή βλάβης για τη συσκευή

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Πρέπει οπωσδήποτε να τοποθετήσετε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Ειδάλλως υφίσταται κίνδυνος πυρκαγιάς και βλάβης για τη συσκευή. Εάν η επιφάνεια τοποθέτησης είναι μαλακή, μπορεί επίσης να δημιουργηθούν μόνιμα αποτυπώματα σε αυτή.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

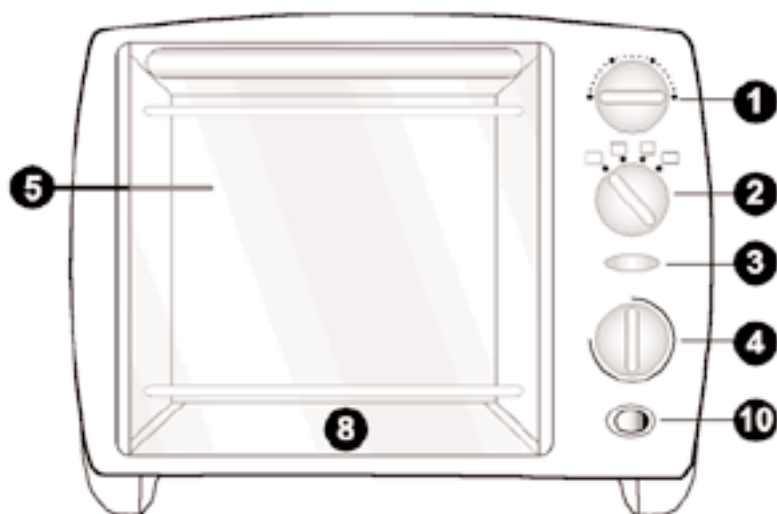
Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε νερό, π.χ. κοντά σε νεροχύτες, νιπτήρες ή σε υγρούς υπόγειους χώρους. Ειδάλλως υφίσταται κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Περιγραφή

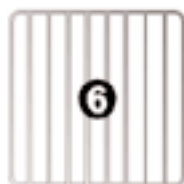
Με τη συσκευή γκριλ και φούρνου μπορείτε να ζεστάνετε και να ψήσετε τρόφιμα. Χάρη στη λειτουργία θερμού αέρα, η θερμότητα απλώνεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο το θάλαμο ψησίματος.

Στοιχεία χειρισμού

Συσκευή:



Εξαρτήματα:



1 Θερμοστάτης Συνεχής ρύθμιση της θερμοκρασίας από 100° C έως 250° C	6 Σχάρα
2 Διακόπτης λειτουργίας για • OFF (κλειστό), • πάνω θέρμανση, • κάτω και πάνω θέρμανση • κάτω θέρμανση.	7 Ταψί
3 Λυχνία ένδειξης (Power) ανάβει κατά τη διάρκεια λειτουργίας	8 Ταψί συλλογής για ψίχουλα
4 Χρονοδιακόπτης Ρύθμιση του επιθυμητού χρόνου ψησίματος από 0 - 60 λεπτά	9 Λαβή για τη σχάρα και το ταψί
5 Γυάλινη πόρτα με λαβή	10 Διακόπτης για θερμό αέρα (Convection)

Θέση σε λειτουργία

⇒ Αφαιρέστε εντελώς από τη συσκευασία τη νέα σας ηλεκτρική συσκευή γκριλ και φούρνου καθώς και όλα τα εξαρτήματα.



Κίνδυνος τραυματισμού!

Μην πιάνετε τους ρεζέδες της πόρτας όταν την ανοίγετε. Ειδάλλως μπορεί να μαγκώσετε το χέρι σας.

- ⇒ Πριν την πρώτη χρήση θα πρέπει να καθαρίσετε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τυχόν υπολείμματα της συσκευασίας. Για το σκοπό αυτό καθαρίστε τα εξαρτήματα σε καυτό νερό με ήπιο απορρυπαντικό πιάτων και στη συνέχεια στεγνώστε τα.
- ⇒ Σφουγγίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα υγρό πανί και στεγνώστε το στη συνέχεια προσεκτικά.
- ⇒ Όταν η συσκευή έχει στεγνώσει εντελώς από μέσα και από έξω, τοποθετήστε το φως στην αντίστοιχη πρίζα (230 V, ~ 50 Hz) στον τοίχο.
- ⇒ Τώρα ενεργοποιήστε τη συσκευή, χωρίς να έχετε τοποθετήσει τα εξάρτημα και χωρίς φαγητό για ψήσιμο στο γκριλ / φούρνο. Αφήστε την πόρτα της συσκευής εντελώς ανοιχτή.
- ⇒ Θέστε το θερμοστάτη **1** στους 250° C. Επιλέξτε με το διακόπτη λειτουργίας **2** «πάνω θέρμανση», «κάτω θέρμανση» ή «πάνω και κάτω θέρμανση».
- ⇒ Θέστε το χρονοδιακόπτη **4** στα 15 λεπτά.

i Επειδή τα θερμαντικά στοιχεία είναι λίγο γρασαρισμένα, μπορεί κατά την πρώτη λειτουργία να παρουσιαστεί μια ελαφριά μυρωδιά. Αυτό είναι αβλαβές και εξαφανίζεται ξανά μετά από λίγο χρόνο.

- ⇒ Όταν η συσκευή απενεργοποιηθεί αυτόματα, θέστε το διακόπτη λειτουργίας **2** στη θέση OFF.
- ⇒ Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα και περιμένετε, ώσπου να κρυώσει η συσκευή.
- ⇒ Καθαρίστε το θάλαμο ψησίματος έπειτα με ένα υγρό πανί και στεγνώστε τον καλά.

Απενεργοποίηση και μεταφορά

Απενεργοποίηση

- ⇒ Θέστε το διακόπτη λειτουργίας **2** και το χρονοδιακόπτη **4** στη θέση OFF.

Μεταφορά

- ⇒ Όταν θέλετε να μεταφέρετε τη συσκευή γκριλ και φούρνου, αφήστε την πρώτα να κρυώσει εντελώς.
- ⇒ Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα.
- ⇒ Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από τους γάντζους στην πίσω πλευρά της συσκευής.

Χειρισμός

Λειτουργία γκριλ και φούρνου

- ⇒ Ξπρώξτε το ταψί συλλογής για ψίχουλα κάτω από το στοιχείο θέρμανσης εντελώς μέσα στη συσκευή.
- ⇒ Αφαιρέστε τη σχάρα **6** και το ταψί **7** από το θάλαμο ψησίματος. Καλύψτε, εάν είναι απαραίτητο, το ταψί / τη σχάρα με λαδόχαρτο ή αλείψτε το ταψί με βούτυρο ή λάδι.
- ⇒ Τοποθετήστε το φαγητό για ψήσιμο ή γκριλ στη σχάρα **6** ή το ταψί **7** και σπρώξτε τη σχάρα ή το ταψί σε μια από τις ράγες. Προσέξτε να υπάρχει αρκετή απόσταση του φαγητού από τα εσωτερικά τοιχώματα και τα θερμαντικά στοιχεία της συσκευής.
- ⇒ Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία φούρνου, κλείστε τη γυάλινη πόρτα.
- ⇒ Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία γκριλ για να ψήσετε στη σχάρα **6**, πρέπει να αφήσετε τη γυάλινη πόρτα λίγο ανοιχτή. Όταν κλείνετε την πόρτα, ασφαλίζει λίγο πριν το κλείσιμο σε αυτή τη θέση.
- ⇒ Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με το θερμοστάτη **1**. Για το ψήσιμο στη σχάρα του γκριλ πρέπει να επιλέγεται πάντα η υψηλότερη βαθμίδα θερμοκρασίας (250°C).

- ⇒ Στη συνέχεια επιλέξτε με το διακόπτη λειτουργίας ❷ μεταξύ «πάνω θέρμανση» (π.χ. για ογκρατέν), «κάτω θέρμανση» (π.χ. για γλυκά) ή «πάνω και κάτω θέρμανση» (π.χ. για πίτσα). Για ψήσιμο στη σχάρα του γκριλ πρέπει να επιλέγετε πάντα την «πάνω θέρμανση».
- ⇒ Ρυθμίστε με το χρονοδιακόπτη ❹ το επιθυμητό χρόνο ψησίματος στο γκριλ ή φούρνο. Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος στο γκριλ ή το φούρνο ανέρχεται σε 60 λεπτά.

- ⇒ Όταν ο χρόνος ψησίματος του φαγητού σας είναι μικρότερος από 25 λεπτά, ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη πρώτα στα 60 λεπτά και μετά στρέψτε τον πίσω στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος στο γκριλ ή το φούρνο.
- ⇒ Εάν θέλετε να προθερμάνετε το φούρνο, προσθέστε αυτόν το χρόνο στον πραγματικό χρόνο ψησίματος.

Η λυχνία ένδειξης ❸ δείχνει ότι η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Ο χρονοδιακόπτης κινείται τώρα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού προς το 0.

- ⇒ Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου. Εάν θέλετε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή πρόωρα, στρέψτε το χρονοδιακόπτη στη θέση OFF. Ηχεί ένα κουδούνισμα και η λυχνία ελέγχου σβήνει.

i Αφού η συσκευή απενεργοποιηθεί, ο χρονοδιακόπτης μπορεί να λειτουργεί ακόμη για λίγο χρόνο.

- ⇒ Για να τραβήξετε έξω τη σχάρα ❻ ή το ταψί ❼ χρησιμοποιείτε πάντα τη συνημμένη λαβή ❾. Για να αφαιρέσετε τη σχάρα, πρέπει να περάσετε το μικρό άγκιστρο της λαβής από επάνω μέσα στη σχάρα ❾. Για να αφαιρέσετε το ταψί από τη συσκευή, πρέπει να περάσετε το μεγάλο άγκιστρο της λαβής στο περιθώριο του ταψιού ❾.
- ⇒ Μετά τη χρήση θέστε το διακόπτη λειτουργίας ❷ στη θέση OFF και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, προτού την καθαρίσετε ή την χρησιμοποιήσετε ξανά.

i Όταν η συσκευή φθάσει στη θερμοκρασία που ρυθμίσατε, απενεργοποιούνται μερικώς τα θερμαντικά στοιχεία ή ο ανεμιστήρας, για να διατηρηθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, και ενεργοποιούνται ξανά αυτόματα ανάλογα με τις ανάγκες.

Λειτουργία γκριλ και φούρνου με θερμό αέρα

Όταν ψήνετε με θερμό αέρα, δεν είναι αναγκαία η προθέρμανση του θαλάμου ψησίματος. Το αποτέλεσμα του ψησίματος είναι πιο ομοιόμορφο όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία με θερμό αέρα, και επιπλέον είναι δυνατό να τοποθετήσετε ταυτόχρονα δυο ταψιά ή σχάρες με φαγητό στο θάλαμο ψησίματος. Παρακαλούμε να προσέξετε τις υποδείξεις των συνταγών που αφορούν τη λειτουργία με θερμό αέρα.

- ⇒ Πατήστε το διακόπτη για θερμό αέρα (Convection), έως ότου ασφαλίσει στη θέση 1. Ο ανεμιστήρας της συσκευής ενεργοποιείται.
- Ο παραπέρα χειρισμός είναι ίδιος με τον χειρισμό για ψήσιμο χωρίς θερμό αέρα.

Συμβουλές και συνταγές

Στο εδάφιο αυτό σας δίνουμε μερικά παραδείγματα για την ετοιμασία φαγητών. Τα παραδείγματα αυτά έχουν συμβουλευτικό χαρακτήρα και ο χρόνος ψησίματος μπορεί να διαφέρει.

 Να ακολουθείτε στις υποδείξεις που βρίσκονται στις συσκευασίες των τροφίμων.

Μάφινς

Υλικά για 4 άτομα:

- 1 φλιτζάνι αλεύρι
- κουταλάκι του τσαγιού μπέικιν πάουντερ
- 1 αυγό
- 1 κουτάλι της σούπας λιωμένο βούτυρο
- 1 φλιτζάνι γάλα
- 3 κουτάλια της σούπας ζάχαρη
- αλάτι
- για διαφορετικές γεύσεις χρησιμοποιήστε επιπλέον και ξηρούς καρπούς, ψιλοκομμένη μπανάνα ή νιφάδες σοκολάτας.

Ετοιμασία:

- ⇒ Ανακατέψτε σε ένα μπολ το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το αυγό, το γάλα, το αλάτι και τη ζάχαρη με την αναφερόμενη σειρά.
- ⇒ Έπειτα λιώστε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα και ανακατέψτε το με τη ζύμη.
- ⇒ Ανάλογα με το γούστο σας, προσθέστε ξηρούς καρπούς, νιφάδες σοκολάτας, ψιλοκομμένη μπανάνα ή άλλα φρούτα.
- ⇒ Δώστε τη ζύμη στην τυπική φόρμα για μάφιν, και ψήστε στους 200° C με «πάνω θέρμανση» και θερμό αέρα για 15 λεπτά περίπου.

Τοστ Χαβάν

Υλικά για 4 τοστ:

- 4 φέτες ψωμί για τοστ
- 1-2 κουτάλια της σούπας μαγιονέζα
- 120 γρ. ζαμπόν
- 1/2 κονσέρβα ανανά
- 4 φέτες τυρί για τοστ
- κάρι (Curry).

Ετοιμασία :

- ⇒ Φρυγανίστε τις φέτες ψωμιού.
- ⇒ Αλείψτε τις έπειτα με μαγιονέζα
- ⇒ και απλώστε το ζαμπόν επάνω.
- ⇒ Σε κάθε τοστ βάλτε μια φέτα ανανά.
- ⇒ Πασπαλίστε το τοστ με κάρι.
- ⇒ Ύστερα βάλτε μια φέτα τυρί επάνω από τον ανανά.
- ⇒ Τοποθετήστε τα τοστ Χαβάη στη σχάρα. Σπρώξτε τη σχάρα στη μεσαία ράγα στο θάλαμο ψησίματος και ψήστε τα τοστ με «πάνω θέρμανση» και θερμό αέρα για περίπου 8 λεπτά.

Ψήσιμο κατεψυγμένης πίτσας

- ⇒ Σπρώξτε τη σχάρα στη μεσαία ράγα στο θάλαμο ψησίματος.
- ⇒ Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα χωρίς τη συσκευασία της στη σχάρα.
- ⇒ Ψήστε την πίτσα με «πάνω και κάτω θέρμανση» και θερμό αέρα για 20 λεπτά περίπου.

Καθαρισμός

Η νέα σας ηλεκτρική συσκευή γκριλ και φούρνου διαθέτει αυτοκαθαριζόμενα εσωτερικά τοιχώματα. Κατά τη διάρκεια που η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, απομακρύνεται αυτόματα η ρύπανση.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Να βγάζετε πάντα το φις από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό. Ειδάλλως υφίσταται κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Κατά τον καθαρισμό μη βυθίζετε τη συσκευή σε καμία περίπτωση στο νερό. Υφίσταται κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



Προσοχή!

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ άλλα καθαριστικά του νοικοκυριού ούτε κοφτερά ή αιχμηρά αντικείμενα για να απομακρύνετε ακαθαρσίες. Διαφορετικά μπορεί η συσκευή και τα ειδικά επιστρωμένα εσωτερικά τοιχώματα να υποστούν ζημιά.

- ⇒ Εάν τυχόν παραμείνουν ακαθαρσίες, μπορείτε να καθαρίσετε τη συσκευή με ένα μαλακό υγρό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

⇒ Εάν είναι αναγκαίο, αφαιρέστε το ταψί συλλογής για ψίχουλα και καθαρίστε το. Σπρώξτε το ταψί συλλογής για ψίχουλα έπειτα πάλι κάτω από το στοιχείο θέρμανσης στο θάλαμο ψησίματος της συσκευής.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Προτού επαναλειτουργήσετε τη συσκευή μετά τον καθαρισμό βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει εντελώς. Για το λόγο αυτό να αφήνετε την πόρτα ανοιχτή μετά τον καθαρισμό.

Αποκατάσταση ανωμαλιών

Ανωμαλία	Πιθανή αιτία και αποκατάσταση
Η συσκευή γκριλ και φούρνου δεν ζεσταίνεται.	Ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται στα 0 λεπτά. Ρυθμίστε το διακόπτη σε ένα χρόνο μεγαλύτερο από 0 λεπτά. Μια ασφάλεια του ηλεκτρικού σας έχει πέσει ή καεί. Ελέγξτε τις ασφάλειες του ηλεκτρικού σας και εάν είναι αναγκαίο αλλάξτε τις. Η πρίζα είναι χαλασμένη. Δοκιμάστε μια άλλη πρίζα. Η συσκευή γκριλ και φούρνου μπορεί να παρουσιάζει βλάβη. Δώστε τη συσκευή για έλεγχο σε εξειδικευμένο προσωπικό.
Η απενεργοποίηση της συσκευής είναι αδύνατη.	Ένα ηλεκτρονικό εξάρτημα παρουσιάζει βλάβη. Βγάλτε το φιν από την πρίζα και δώστε τη συσκευή για έλεγχο σε εξειδικευμένο προσωπικό.
Ο ανεμιστήρας του θερμού αέρα δεν δουλεύει	Ο διακόπτης για θερμό αέρα βρίσκεται στη θέση «0». Θέστε το διακόπτη για θερμό αέρα στη θέση «1». Η συσκευή γκριλ και φούρνου μπορεί να παρουσιάζει βλάβη. Δώστε τη συσκευή για έλεγχο σε εξειδικευμένο προσωπικό.
Το γυαλί της πόρτας έχει σπάσει ή έχει ρωγμές.	Δώστε τη συσκευή για επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό

Εάν δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε την ανωμαλία, παρακαλούμε απευθυνθείτε στον έμπορο σας ή τον κατασκευαστή.

Διάθεση στα απορρίμματα

Ρωτήστε στο δήμο / την κοινότητα σας σε ποια σημεία μπορείτε να διαθέσετε τη συσκευή γκριλ και φούρνου KH 1138 στα πλαίσια της προστασίας του περιβάλλοντος. Σε καμία περίπτωση να μην διαθέσετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα.

Να τηρείτε πάντα τις ισχύουσες διατάξεις. Σε περίπτωση που δεν είστε σίγουροι, ρωτήστε το δήμο / την κοινότητα σας για τις ισχύουσες διατάξεις.

Τεχνικές προδιαγραφές

Τάση ρεύματος:	230 V, ~ 50 Hz
Ονομαστική ισχύς:	1.380 W
Χωρητικότητα θαλάμου ψησίματος:	18 λίτρα



Η ηλεκτρική συσκευή γκριλ και φούρνου KH 1138 εκπληρεί τους όρους της κατευθυντήριας γραμμής CE (93/68/ΕΕΟ).

Κατασκευαστής

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstr. 21
D-44867 Bochum

Εγγύηση

Οι όροι εγγύησης αναφέρονται στην προσκείμενη κάρτα εγγύησης.

Δήλωση Ισοδυναμίας

Εμείς, Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, δηλώνουμε με το παρόν την ισοδυναμία του προϊόντος αυτού με τις ακόλουθες κατευθυντήριες γραμμές της Ευρωπαϊκής Κοινότητας:

- Κατευθυντήρια γραμμή της ΕΚ περί χαμηλής ηλεκτρικής τάσης: 73/23/EWG
- EN 60335-1
- EN 60335-2-9
- Ηλεκτρομαγνητικός συμβιβασμός: 89/336 WG
- EN 55014
- EN 55014-2
- EN 61000-3-2 +A1+A2

Type: KH1138

Bochum, 10.10.2003



Hans Kompernaß, Geschäftsführer

