

W

Kompernaß GmbH · Burgstrasse 21 · D-44867 Bochum
www.kompernass.com

ID No.: KH1139-09/05-V3



ⓓ **Grill- und Backautomat KH 1139**

Bedienungsanleitung

Ⓢ **Miniforno per cuocere e grigliare KH 1139**

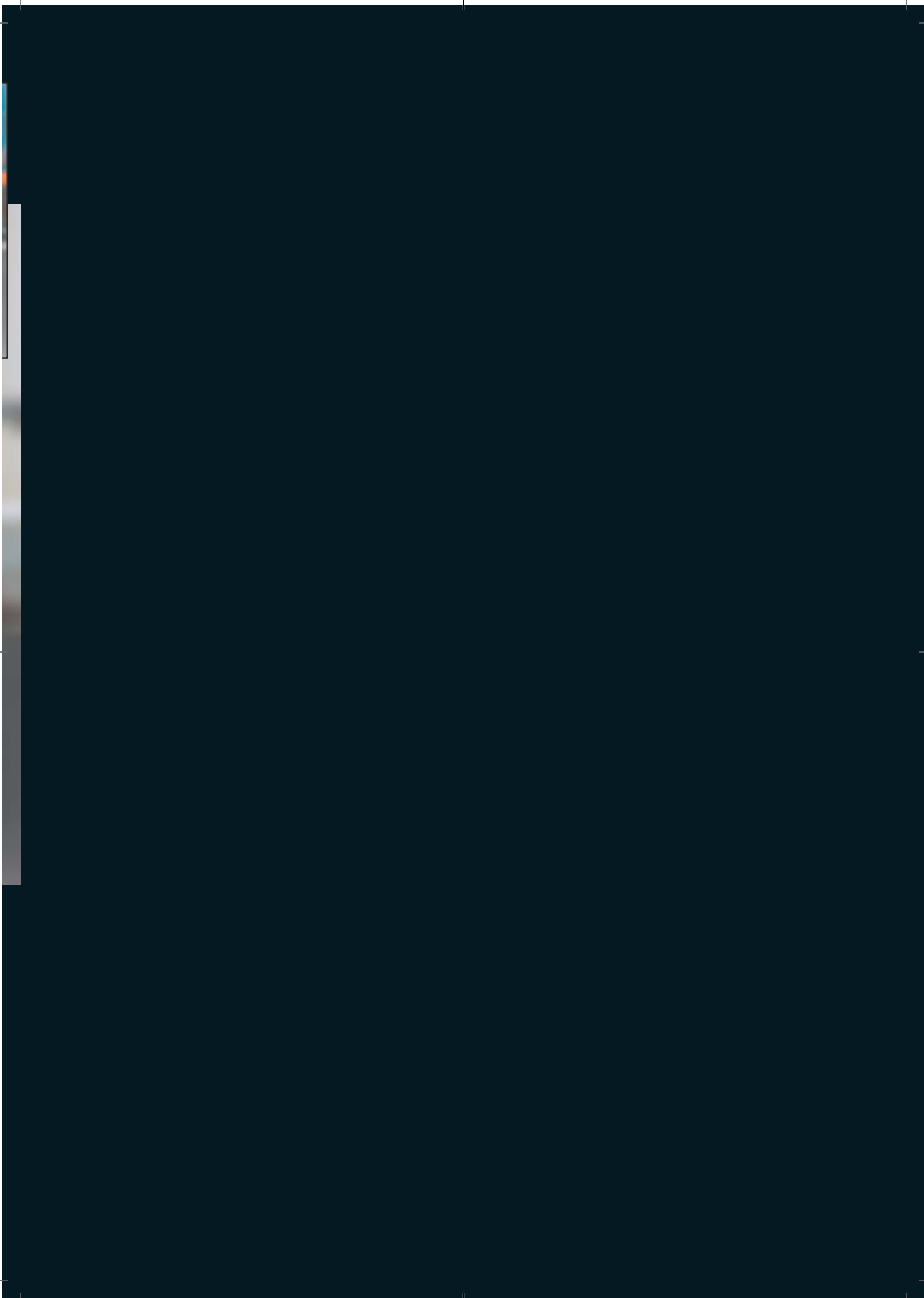
Istruzioni per l'uso

Ⓟ **Four gril automatique KH 1139**

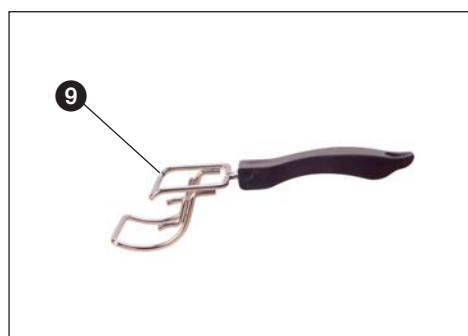
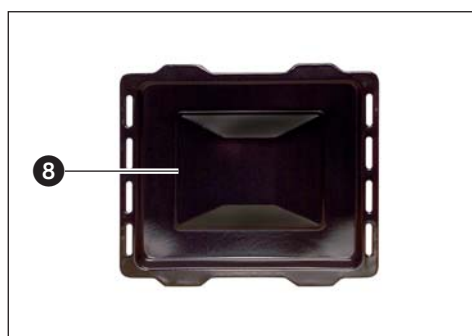
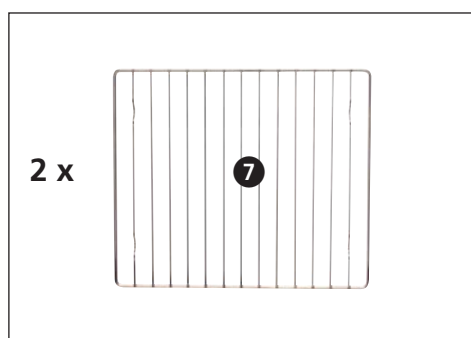
Mode d'emploi

ⓃⓁ **Grill- en bakautomaat KH 1139**

Gebruiksaanwijzing



bifinett KH 1139



bifinett KH 1139

Grill- und Backautomat	Seite
Sicherheitshinweise	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
Lieferumfang	5
Aufstellen	6
Beschreibung	6
In Betrieb nehmen	7
Ausschalten und transportieren	7
Bedienen	8
Zubereitungstipps und Rezepte	10
Reinigen	12
Entsorgen	12
Technische Daten	12
Garantie & Service	12
Fehlfunktionen beseitigen	13

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.

bifinett KH 1139

Grill- und Backautomat

Sicherheitshinweise

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 1139
- zwei Gitterroste
- ein Backblech
- einen Griff für Gitterrost/Backblech
- Garantiekarte
- Bedienungsanleitung

bifinett KH 1139

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.

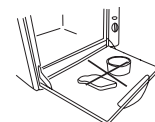
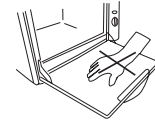
⚠ Brandgefahr!

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.

- ⚠ 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

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

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 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- und Unterhitze.
- ⇒ Stellen Sie die Zeitschaltuhr ④ auf 15 Minuten ein.

- ① 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 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). 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.

bifinett KH 1139**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.
- ⇒ Legen Sie anschließend 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.
- ⇒ Wenn Sie den Grill- und Backautomaten im Backbetrieb verwenden möchten, schließen Sie die Glastür **6**.
- ⇒ Falls Sie auf dem Gitterrost **7** grillen möchten, muss die Glastür **6** 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 **2** 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 **4** zunächst auf 60 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.

⇒ Wenn Sie das Gerät 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 **4** bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf OFF (Null) zu.

⇒ Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab. Wenn Sie das Gerät vorzeitig ausstellen möchten, drehen Sie die Zeitschaltuhr **4** zurück auf OFF. Stellen Sie den Funktionsschalter **2** auf die Position OFF und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Sie hören ein Klingelzeichen und die Kontrollleuchte ③ erlischt.

- ① Nachdem sich das Gerät abgeschaltet hat, kann die Zeitschaltuhr ④ noch eine kurze Zeit weiterlaufen.
- ⇒ Benutzen Sie zum Herausziehen des Gitterrosts ⑦ bzw. Backblechs ⑧ immer den mitgelieferten Griff ⑨. Um den Gitterrost ⑦ heraus zu heben, müssen Sie die kleinen Haken des Griffs ⑨ von oben in das Gitter einhaken. Um das Backblech ⑧ aus dem Gerät zu heben, müssen die großen Haken des Griffs ⑨ am Rand des Backblechs ⑧ 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 und Sie können den Grill- und Backautomaten auch mit einem Blech und zwei Gitterrosten gleichzeitig bestücken.

Beachten Sie die Zubereitungshinweise in Rezepten bei Verwendung von Umluft.

- ⇒ Drücken Sie auf den Kippschalter ⑤ für die Umluft, bis er in Position 1 einrastet.

Der Ventilator im Grill- und Backraum arbeitet.

Die übrige Bedienung entspricht dem Grillen und Backen ohne Umluft.

- ⇒ Schalten Sie nach dem Grillen oder Backen den Funktionsschalter ② auf OFF (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder erneut benutzen.
- ① Hat Ihr Grill- und Backautomat die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht, schalten sich die Heizelemente zeitweise ab, um die eingestellte Temperatur zu halten.

bifinett KH 1139

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
- 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 Hawaiiasts auf den Gitterrost **7** legen und im Grill- und Backautomaten auf der mittleren Schiene bei Oberhitze und Umluft ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Pizza backen

Zubereitung:

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

Spritzgebäck

Zutaten:

- 125g Butter
- 125g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 250g 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 Hinweis: Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche 8.

Brötchen

Zutaten:

- 300 Gramm Mehl (oder Vollkornmehl)
- gut 2 Teelöffel Backpulver
- 200 Gramm Leinsamen
- 1 Ei
- 500 Gramm Quark
- 1 Teelöffel Salz
- je nach Geschmack Kümmel, Zwiebeln, Speck....

Zubereitung:

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

i Hinweis: Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche 8.

Baiser

Zutaten:

- 1 Eiweiß
- Salz
- 45g 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° Umluft vorheizen.
- ⇒ Das Baiser auf der mittleren Schiene bei ca. 100° Umluft ca. 2 Stunden backen lassen.

bifinett KH 1139

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.

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.

⚠ 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.

Entsorgen

Werfen Sie den Grill- und Backautomat keinesfalls in den normalen Hausmüll.

Entsorgen Sie den Grill- und Backautomat KH 1139 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.

Technische Daten

Netzspannung:	230 V, ~ 50 Hz
Nennleistung:	1.380 W
Innenraumvolumen:	15 Liter

Garantie & Service

Die Garantiebedingungen und die Serviceanschrift entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Garantieheft.

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum

www.kompernass.com

Fehlfunktionen beseitigen

Symptom	Mögliche Ursache und Abhilfe	Symptom	Mögliche Ursache und Abhilfe
Der Grill- und Back-automat heizt nicht auf.	A Die Zeitschaltuhr 4 steht auf 0 Minuten. Stellen Sie die Zeitschaltuhr 4 auf eine Zeit von größer 0 Minuten ein. B Eine Haushaltssicherung ist defekt. Überprüfen Sie die Haushaltssicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls. C Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie eine andere Netzsteckdose aus. D Der Grill- und Back-automat ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen. E Der Funktionsschalter 2 befindet sich auf der Position OFF.	Der Lüfter für die Umluft funktioniert nicht.	A Der Schalter für die Umluft 5 steht in der Position „0“. Stellen Sie den Kippschalter für die Umluft in die Position „1“. B Der Grill- und Back-automaten ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Back-automaten von Fachpersonal überprüfen.
Abschalten des Grill- und Back-automaten ist nicht möglich	Ein elektronisches Bauteil ist defekt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie den Grill- und Back-automaten 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.

bifinett KH 1139

Miniforno per cuocere e grigliare	Pagina
Indicazioni di sicurezza	16
Uso secondo le disposizioni	17
Volume di fornitura	17
Disposizione	18
Descrizione	18
Attivazione	19
Disinserimento e trasporto	19
Manovrare	20
Suggerimenti per la preparazione e ricette	22
Pulizia	24
Smaltimento	24
Dati tecnici	24
Garanzia & Assistenza	24
Rimuovere la causa di una funzione errata	25

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

bifinett KH 1139

Miniforno per cuocere e grigliare

Indicazioni di sicurezza

Indicazioni fondamentali di sicurezza:

- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando questo si trova in funzione.
- Prestare attenzione affinché l'apparecchio sia sempre al di fuori della portata dei bambini.
- Non è consentito aprire o cercare di riparare la scatola miniforno per cuocere e grigliare. In questo caso la sicurezza non può essere garantita e la garanzia viene a decadere. Se il miniforno per cuocere e grigliare dovesse risultare difettoso occorrerà farlo riparare solo presso il negozio in cui lo si ha acquistato oppure tramite personale specializzato.
- Se l'apparecchio o il cavo risultano danneggiati, l'apparecchio non potrà essere attivato. In questo caso l'apparecchio dovrà essere riparato esclusivamente da personale qualificato.
- Non far giungere sostanze liquide all'interno del miniforno per cuocere e grigliare. Non esporre l'apparecchio all'umidità e non impiegarlo all'aperto. Oltre a ciò si raccomanda di non deporre sull'apparecchio oggetti contenenti sostanze liquide, come per es. vasi. Sussiste pericolo di incendio e il rischio di subire una scossa elettrica! Se per puro caso nella scatola dell'apparecchio dovesse subentrare del liquido, estrarre subito la spina e portare il miniforno a riparare.
- Quando il miniforno per cuocere e grigliare si trova in funzione, non devono trovarsi nelle sue immediate vicinanze materiali facilmente infiammabili (per es. panni per stoviglie, presine etc.). Non asciugare mai tessuti oppure oggetti, introducendoli nell'apparecchio, oppure poggiandoli su di esso. Sussiste il pericolo di incendio.
- Non toccare mai le barre termiche o la finestra spia quando il miniforno per cuocere e grigliare è in funzione o prima che esso sia completamente raffreddato. Quando il forno è in funzione, non inserire le mani nella zona di cottura. Attendere affinché l'apparecchio si sia raffreddato. In caso contrario sussiste il pericolo di ustioni.
- Dato che durante il funzionamento la scatola e la finestra spia diventano estremamente bollenti, si raccomanda di portare una presina, o simili, quando si apre lo sportellino del forno. In caso contrario sussiste il pericolo di ustioni.
- Dopo l'uso, lasciare raffreddare il miniforno per cuocere e grigliare prima di trasportarlo.
- Non toccare mai l'apparecchio, il cavo e la spina con le mani bagnate. Sussiste il pericolo di subire una scossa elettrica.
- Quando si estrae il cavo dalla presa occorre farlo tirando sempre la spina e mai il cavo stesso.
- Non piegare o schiacciare il cavo.

- Poggiare il cavo in modo tale da far sì che nessuno possa calpestalo o inciamparvi sopra.
- Non impiegare prolunghe.
- Se il miniforno per cuocere e grigliare non viene utilizzato per un periodo più lungo, togliere la spina dalla presa di corrente. Solo estraendo la spina dalla presa il miniforno sarà completamente senza corrente.

Descrizione delle indicazioni di sicurezza

Nelle istruzioni per l'uso potete trovare le seguenti categorie di indicazioni di sicurezza:

Pericolo!

Le indicazioni che contengono la parola pericolo segnalano il rischio di eventuali danni alle persone.

Attenzione!

Le indicazioni che contengono la parola Attenzione segnalano il rischio di eventuali danni materiali o all'ambiente.

- ① Queste indicazioni contengono dei particolari suggerimenti che spiegano come impiegare in modo economico il miniforno per cuocere e grigliare.

Uso secondo le disposizioni

Il miniforno per cuocere e grigliare serve per riscaldare, cuocere e grigliare generi alimentari. La sua funzione è esclusivamente prevista per tale scopo e non deve divergere da esso. Ciò include anche l'osservanza di tutte le informazioni contenute in queste istruzioni per l'uso, in particolare le indicazioni di sicurezza. Ogni altro uso è da considerarsi non conforme e può provocare danni materiali o addirittura danni alle persone. La **Kompernaß** non si assume alcuna responsabilità per danni causati dall'uso inappropriato.

Volume di fornitura

La confezione contiene

- il miniforno per cuocere e grigliare KH 1139
- una griglia
- una piastra da forno
- un manico
- un certificato di garanzia
- le istruzioni per l'uso.

bifinett KH 1139

Disposizione

⇒ Poggiare l'apparecchio su un fondo piano e resistente al calore. Farsicché l'apparecchio sia sufficientemente ventilato.

⚠ Pericolo di incendio!

La distanza tra il lato posteriore dell'apparecchio e la parete dovrebbe essere di almeno 10 cm. Il lato superiore dovrebbe altrettanto risultare di 10 cm, mentre per quello laterale la distanza prevista è di rispettivamente 5 cm. Per questo motivo l'apparecchio non può essere sistemato in armadi o simili. In caso contrario l'aerazione del miniforno per cuocere e grigliare non sarebbe possibile e potrebbe svilupparsi un incendio.

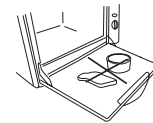
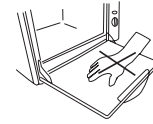
⚠ Pericolo di incendio!

Il miniforno per cuocere e grigliare deve assolutamente essere sistemato su un sostegno piano e resistente al calore. In caso contrario sussisterebbe il pericolo di incendio e l'apparecchio potrebbe danneggiarsi. Collocando il forno su un supporto morbido, si rischia di lasciare delle impronte durevoli.

⚠ Pericolo di scosse elettriche!

Non sistemare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di acqua, per es. lavelli, tinozze per il bucato oppure in scantinati umidi. In caso contrario sussiste il pericolo di una scossa elettrica.

⚠ Non poggiarsi e non posizionare alcun oggetto sul portello in vetro. Ciò potrebbe danneggiarne le cerniere.



Descrizione

Con il miniforno potete scaldare, cuocere e grigliare. La funzione di ventilazione fa sì che la distribuzione nel forno sia rapida e proporzionata.

Elementi di comando

- ① Termoregolatore Regolazione continua della temperatura da 100 °C fino a 250 °C
- ② Selettore di funzionamento per Piastra da forno OFF (disinserito), Calore superiore Calore superiore e inferiore e calore inferiore.
- ③ Spia di controllo (Power). Si accende durante la funzione
- ④ Timer Regolazione dei tempi di griglia/piastra da forno cottura/griglia da 0 – 60 min.
- ⑤ Interruttore a levetta per la circolazione di aria (Convection)
- ⑥ Porta in vetro con manico
- ⑦ Griglia
- ⑧ Piastra da forno
- ⑨ Manico per la griglia/piastra da forno

Attivazione

- ⇒ Estrarre dalla confezione il miniforno elettrico per cuocere e grigliare e tutti i suoi accessori.

⚠ Pericolo di schiacciamento!

Quando si apre o si chiude la porta, non mettere le mani nella cerniera della porta. Pericolo di schiacciamento.

- ⇒ In precedenza della prima attivazione si raccomanda di pulire l'apparecchio e tutti i relativi accessori da eventuali residui dovuti all'imballaggio. Pulire gli accessori con acqua saponata tiepida, successivamente asciugarli.
- ⇒ Pulire la scatola dell'apparecchio con un panno inumidito con acqua, successivamente asciugarla accuratamente.
- ⇒ Quando l'apparecchio è completamente asciutto, inserire la spina nella rispettiva presa (230V, ~ 50 Hz).
- ⇒ L'apparecchio può ora essere inserito, senza però introdurre gli accessori e i generi alimentari. Lasciare la porta completamente aperta.
- ⇒ Selezionare con il termoregolatore ❶ i 250 °C. Posizionare il selettore di funzionamento ❷ su calore inferiore o superiore, oppure su calore inferiore e superiore.
- ⇒ Regolare il timer ❹ su 15 minuti.

- ❶ Poiché gli elementi sono leggermente ingrassati, è possibile che durante la prima attivazione si sviluppino degli odori. Questi sono tuttavia innocui e rimangono solo per un breve periodo di tempo. Aprire la finestra e provvedere a un'adeguata aerazione.

- ⇒ Quando l'apparecchio si è automaticamente disinserito, posizionare il selettore di funzionamento ❷ su OFF (disinserito).
- ⇒ Estrarre la spina dalla presa e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- ⇒ Pulire successivamente la zona di cottura con un panno umido, quindi asciugarla.

Disinserimento e trasporto

Disinserimento

- ⇒ Posizionare il selettore di funzionamento ❷ e il timer ❹ su OFF (disinserito). Staccare la spina dalla presa.

Trasporto

- ⇒ Se si intende trasportare il miniforno, occorre anzitutto farlo raffreddare.
- ⇒ Estrarre la spina dalla presa.
- ⇒ Avvolgere il cavo attorno ai ganci di ancoraggio posti sul lato posteriore dell'apparecchio.

bifinett KH 1139**Manovrare****Grigliare e cuocere**

- ⇨ Estrarre la griglia ⑦ e la piastra da forno ⑧ dal miniforno. Stendervi sopra della carta antiadesiva da forno ⑧, ossia spalmare con burro oppure olio.
 - ⇨ Disporre successivamente i generi alimentari sulla griglia ⑦ ovvero sulla piastra da forno ⑧, quindi introdurli in una delle guide. Prestare attenzione affinché i generi alimentari siano sufficientemente distanti dalle pareti interne e dagli elementi termici dell'apparecchio.
 - ⇨ Se si intende impiegare il miniforno nella modalità di cottura, chiudere la porta ⑥.
 - ⇨ Se invece si desidera grigliare sulla griglia ⑦, la porta in vetro dovrebbe essere aperta di una posizione. Chiudendo con attenzione la porta ⑥, essa si innesta in questa posizione poco prima di giungere alla chiusura definitiva.
 - ⇨ Selezionare la temperatura desiderata con il termoregolatore ①. Nella modalità di griglia bisogna sempre selezionare il livello di temperatura più alto (250 °C).
 - ⇨ Successivamente con il selettore di funzionamento ② si può selezionare tra calore superiore (per es. per gratinare), calore inferiore (per es. per dolci) oppure calore inferiore e superiore (per es. per pizza). Se si desidera grigliare, il selettore di funzionamento ② deve essere sempre girato sulla posizione di calore superiore.
 - ⇨ Regolare con il timer ④ il tempo di cottura.
- Il tempo massimo di cottura corrisponde a 60 minuti
- ⇨ Se il tempo di cottura dei generi alimentari corrisponde a meno di 25 minuti, posizionare in primo luogo il timer ④ su 60 minuti, successivamente indietro sul periodo di cottura/griglia desiderato.
 - ⇨ Se si intende preriscaldare il forno, aggiungere questo periodo al tempo reale di cottura.
- La spia di controllo ③ indica che il miniforno per cuocere e grigliare si trova inserito. L'interruttore del timer ④ gira ora in senso antiorario verso la posizione OFF (zero).
- ⇨ Una volta trascorso il periodo precedentemente impostato, l'apparecchio si disinserisce automaticamente. Qualora si voglia disattivare anticipatamente l'apparecchio, girare indietro il timer ④ su OFF. Impostare il selettore di funzione ② in posizione OFF e staccare la spina dalla presa.

Ora risuona un segnale acustico e la spia di controllo ③ si spegne.

- ① Dopo aver spento l'apparecchio, è possibile che il timer ④ continui a girare per un breve periodo di tempo.
- ⇒ Utilizzare sempre il manico fornito ⑨ per estrarre la griglia ⑦ ovvero la piastra da forno ⑧. Per estrarre la griglia dal forno ⑦, il gancio piccolo del manico deve essere agganciato dall'alto nella griglia ⑨. Per estrarre la piastra dal forno ⑧, i ganci grandi del manico devono essere agganciati sul lato della piastra ⑨ dal forno ⑧.



Grigliare e cuocere con la circolazione di aria

Se si cuoce o si griglia impiegando la circolazione di aria, non occorre per forza preriscaldare il forno. Il risultato di cottura e doratura è più uniforme nel caso di impiego di ventilazione ed è possibile provvedere il forno-grill anche di una piastra e due griglie contemporaneamente.

Quando si cuoce adoperando l'aria di circolazione, occorre osservare le indicazioni di preparazione contenute nelle ricette.

- ⇒ Premere l'interruttore a levetta per l'aria di circolazione (Convection) ⑤, fino a quando si innesta nella posizione 1.

Il ventilatore nella zona di cottura lavora.

Gli ulteriori comandi invece corrispondono a cuocere e grigliare senza l'aria di circolazione.

- ⇒ Dopo aver grigliato, commutare il selettore di funzionamento ② su OFF (disinserito). Staccare la spina dalla presa. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o usarlo di nuovo.

- ① Quando il miniforno per cuocere e grigliare avrà raggiunto la temperatura precedentemente impostata, gli elementi termici ovvero il ventilatore si disinseriranno automaticamente per mantenere tale temperatura.

bifinett KH 1139

Suggerimenti per la preparazione e ricette

In questo capitolo diamo alcuni esempi per la preparazione di pietanze. Tali esempi sono solo dei suggerimenti. La durata per la preparazione può variare.

- ❶ Osservare le indicazioni di preparazione riportate sulla confezione dei generi alimentari.

Muffin

Ingredienti per quattro persone:

- 1 tazza di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di burro fuso
- 1 tazza di latte
- 3 cucchiainate di zucchero
- Sale
- per ottenere differenti varianti, aggiungere noci, banane spezzettate oppure fiocchi di cioccolato.

Preparazione:

- ⇒ Mescolare in un recipiente farina e in successione, lievito in polvere, uova, latte, sale e zucchero.
- ⇒ Successivamente fondere il burro in una pentola e mescolarlo con la pasta.
- ⇒ A seconda dei gusti, aggiungere noci, banane spezzettate o fiocchi di cioccolato oppure altri tipi di frutta.
- ⇒ Versare il tutto nella forma per il muffin e cuocere per circa 15 minuti a 200° impiegando l'aria di circolazione e inserendo il calore superiore.

Toast Haway

Ingredienti per il toast:

- 4 fette di toast
- 1-2 cucchiainate di salsa Remoulade
- 120 g di prosciutto cotto
- 1/2 barattolo di ananas
- 4 fette di formaggio da raclette
- Curry

Preparazione:

- ⇒ Tostare le fette di toast.
- ⇒ Successivamente spalmare con salsa remoulade
- ⇒ e aggiungere il prosciutto cotto.
- ⇒ Porre rispettivamente una fetta di ananas sul toast.
- ⇒ Condire il tutto con curry.
- ⇒ Quindi porre rispettivamente una fetta di formaggio sull'ananas.
- ⇒ Poggiare il toast Haway sulla griglia ⑦ e gratinare nel miniforno per circa 8 minuti, inserendo il calore superiore e l'aria di circolazione. La griglia deve essere introdotta nella guida centrale.

Cuocere una pizza surgelata

- ⇒ Introdurre la griglia ⑦ nella guida centrale del miniforno
- ⇒ Poggiare la pizza surgelata – senza confezione – sulla griglia ⑦.
- ⇒ Cuocere la pizza per circa 20 minuti inserendo il calore superiore e inferiore e l'aria di circolazione.
- ⇒ Osservare le indicazioni sulla confezione.

Pasticcini**Ingredienti:**

- 125 g di burro
- 125 g di zucchero
- 1 pacchetto di zucchero vanigliato
- 1 presa di sale
- 1 uovo
- 1 albume
- 250 g di farina (tipo 405)
- 1 cucchiaino di polvere lievitante
- buccia grattugiata di mezzo limone

- ⇒ Montare il burro a neve.
- ⇒ Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la buccia grattugiata e le uova.
- ⇒ Mescolare la farina, la polvere lievitante e il sale e incorporarli con un cucchiaino alla pasta.
- ⇒ Fare riposare la pasta per circa 10 minuti.
- ⇒ Lavorare la pasta con il tritacarne provvisto dell'accessorio per pasticcini.
- ⇒ Collocare i pasticcini su una piastra da forno 8 ricoperta di carta da forno.
- ⇒ Far dorare i pasticcini nel forno preriscaldato a 180° C per circa 10-15 minuti.

i Suggerimento: la quantità dell'impasto è sufficiente per più piastre 8.

Panini

- 300 grammi di farina (o farina integrale)
- 2 cucchiaini da tè abbondanti di polvere lievitante
- 200 grammi di semi di lino
- 1 uovo
- 500 grammi di formaggio quark
- 1 cucchiaino di sale
- cumino, cipolla, speck, ecc., in base ai gusti personali....

- ⇒ Impastare tutto per bene e formare piccoli panini (di grandezza minima pari a una pallina da ping-pong, massima pari a una pallina da tennis).
- ⇒ Collocare i panini sulla piastra 8 ricoperta di carta da forno.
- ⇒ Cuocere per circa 30 minuti a circa 180° C.

i Suggerimento: la quantità dell'impasto è sufficiente per più piastre 8.

Meringa**Ingredienti**

- 1 albume
- sale
- 45 g di zucchero

- ⇒ Versare l'albume freddo in un contenitore privo di grassi. Non aggiungere il tuorlo, altrimenti l'albume non monterà a neve ferma.
- ⇒ Montare l'albume prima con un livello di potenza basso, per evitare la formazione di bolle troppo grosse.
- ⇒ Aggiungere una piccola presa di sale.
- ⇒ Aggiungere un po' alla volta metà dello zucchero, non appena l'albume comincia a solidificarsi.
- ⇒ Passare al livello di potenza più alto.
- ⇒ Aggiungere lo zucchero rimanente. In tal modo, la massa ottiene la solidità necessaria.
- ⇒ Versare la massa così ottenuta in una tasca per pasticceria con bocchetta a forma di stella, e spruzzare quindi sulla piastra ricoperta di carta da forno delle forme a piacere, brevemente distanziate fra loro.
- ⇒ Riscaldare il forno-grill a 100° con ventilazione.

bifinett KH 1139

- ⇒ Fare cuocere la meringa sulla piastra intermedia per circa 2 ore a 100° di temperatura con ventilazione.

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

Pulizia

Il nuovo forno-grill possiede pareti autopulenti. Lo sporco viene rimosso automaticamente mentre il forno-grill è in funzione.

⚠ Pericolo di scosse elettriche!

Prima di pulire il miniforno, estrarre sempre la spina dalla presa. Sussiste pericolo di subire una scossa elettrica!

⚠ Pericolo di scosse elettriche!

Quando si pulisce l'apparecchio, non immergerlo mai in acqua. Sussiste pericolo di subire una scossa elettrica!

⚠ Attenzione!

Non impiegare detergenti domestici o oggetti appuntiti per rimuovere le impurità. Si rischierebbe di danneggiare il miniforno e le sue pareti interne con rivestimento speciale.

- ⇒ Per rimuovere le impurità è possibile pulire il miniforno per cuocere e grigliare con un panno morbido, impregnato di acqua saponata non aggressiva.

⚠ Pericolo di scosse elettriche!

Prima di impiegare l'apparecchio in seguito alla pulizia, accertarsi che esso sia veramente asciutto. Per questo motivo, in seguito alla pulizia, è consigliabile lasciare la porta completamente aperta.

Smaltimento

Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti.

Per lo smaltimento dell'apparecchio usato, informarsi presso l'amministrazione comunale o municipale.

L'imballaggio consiste esclusivamente di materiali ecocompatibili, che possono essere smaltiti nei locali contenitori di riciclaggio.

Dati tecnici

Tensione della rete:	230 V, ~ 50 Hz
Potenza nominale:	1.380 W
Volume interno:	15 litri

Garanzia & Assistenza

Le condizioni di garanzia e l'indirizzo di assistenza sono riportati nella scheda della garanzia in allegato.

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum

www.kompernass.com

Rimuovere la causa di una funzione errata

Sintomo	Possibile causa e rimedio	Sintomo	Possibile causa e rimedio
Il miniforno per cuocere e grigliare non si riscalda.	A Il timer 4 si trova sulla posizione di 0 minuti. Regolare il timer 4 su un periodo maggiore a 0 minuti. B Il fusibile domestico è difettoso. Verificare i fusibili domestici e all'occorrenza sostituirli. C La presa della rete è difettosa. Inserire la spina in un'altra presa. D Il miniforno per cuocere e grigliare potrebbe essere difettoso. Far controllare il miniforno per cuocere e grigliare da un tecnico specializzato. E L'interruttore di funzione 2 si trova in posizione OFF.	Il ventilatore dell'aria di circolazione non funziona	A L'interruttore per l'aria di circolazione 5 si trova sulla posizione "0". Commutare l'interruttore a levetta per l'aria di circolazione sulla posizione "1". B Il miniforno per cuocere e grigliare potrebbe essere difettoso. Far controllare il miniforno per cuocere e grigliare da un tecnico specializzato.
Il miniforno per cuocere e grigliare non si lascia disinserire.	Un componente elettronico è difettoso. Estrarre sempre la spina dalla presa e far controllare il miniforno per cuocere e grigliare da un tecnico specializzato.	La porta in vetro è frantumata o presenta delle crepe.	Far riparare il miniforno per cuocere e grigliare da un tecnico specializzato.

Se una funzione errata non dovesse comunque lasciarsi rimuovere, rivolgersi al negozio in cui si ha acquistato l'apparecchio oppure al produttore.

bifinett KH 1139

Four gril automatique

Consignes de sécurité	28
Utilisation conforme	29
Etendue des fournitures	29
Installation	30
Description	30
Mise en service	31
Mise hors tension et transport	31
Utilisation	32
Conseils de préparation et recettes	34
Nettoyage	36
Mise au rebut	37
Données techniques	37
Garantie & service après-vente	37
Suppression des dérangements	38

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

bifinett KH 1139

Four gril automatique

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.

- ① 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 1139
- Une grille
- Une plaque de cuisson
- Une poignée
- Une carte de garantie
- Cette notice d'utilisation.

bifinett KH 1139

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 grill automatique ne serait pas suffisamment ventilé et il risquerait de provoquer un incendie ou de s'endommager.

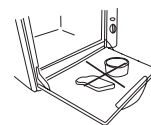
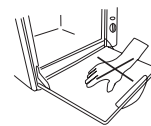
⚠ Risque d'incendie !

Placez impérativement le four grill 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.

⚠ Ne vous appuyez pas sur la porte en verre. Ne posez pas d'objets sur la porte en verre. Ceci risque d'endommager les charnières.



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

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

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 ❶ sur 250°C. Réglez le sélecteur de fonctions ❷ sur la convection naturelle ou sur la chaleur de voûte ou de sole.
- ⇒ Réglez le minuteur ❹ sur 15 minutes.

- ❶ 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. Ouvrez la fenêtre et assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée

- ⇒ Si l'appareil s'est mis automatiquement hors tension, ramenez le sélecteur de fonctions ❷ 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 ❷ et la minuterie ❹ sur OFF (Arrêt). Débranchez la fiche de la prise de courant.

Transport

- ⇒ Si vous voulez transporter le four grill 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.

bifinett KH 1139**Utilisation****Grillades et cuisson**

- ⇒ Sortez la grille ⑦ et la plaque de cuisson ⑧ hors du four. Etalez le cas échéant du papier sulfurisé sur ces pièces ou beurrez ou huilez la plaque de cuisson ⑧.
- ⇒ Posez ensuite les grillades ou aliments à cuire sur la grille ⑦ ou la plaque ⑧ 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 ⑥.
- ⇒ Si vous voulez faire des grillades sur la grille ⑦, laissez la porte ouverte légèrement ouverte. Si vous refermez doucement la porte ⑥, 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 ② 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 ④ 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 ④ 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 ④ sur OFF. Mettez l'interrupteur de fonction ② sur la position OFF et débranchez la fiche de la prise de courant.

Vous entendez un bruit de sonnette et le voyant de contrôle s'éteint ③.

- ① Une fois que l'appareil s'est éteint, il peut arriver que la minuterie ④ continue de marcher encore brièvement.
- ⇒ Pour extraire la grille ⑦ ou la plaque de cuisson ⑧, servez-vous toujours de la poignée ⑨ livrée d'origine. Pour soulever la grille ⑦ et la sortir, vous devez accrocher les petits crochets de la poignée ⑨ dans la grille, par le haut. Accrochez les grands crochets de la poignée ⑨ contre le bord de la plaque de cuisson ⑧.



- ⇒ Après une grillade ou cuisson, ramenez le sélecteur de fonctions ② sur OFF (Arrêt). Débranchez la fiche de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de vous en resservir.

- ① 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. Le résultat de la fermentation et du brunissement est plus uniforme en activant l'air circulant ; vous pouvez introduire en même temps une tôle et deux grilles de cuisson dans le four à pain.

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 ⑤ (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.

bifinett KH 1139**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 ou les bananes écrasées.
- ➡ 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 7 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

- ➡ Enfouez la grille 7 dans le compartiment de grillade et cuisson, sur le rail du milieu.
- ➡ Posez la pizza surgelée, débarrassée de son emballage, sur la grille 7.
- ➡ Faites cuire la pizza pendant env. 20 minutes, avec la chaleur de voûte et sole plus l'air pulsé enclenchés.
- ➡ Veuillez respecter les indications sur l'emballage.

Petits gâteaux**Ingrédients:**

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 prise de sel
- 1 œuf
- 1 blanc d'œuf
- 250 g de farine (type 405)
- 1 CC de levure
- L'écorce d'un demi-citron.

- ⇒ Battez le beurre jusqu'à obtenir un mélange moussueux.
- ⇒ Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, l'écorce de citron et les œufs.
- ⇒ Mélangez la farine, la levure et le sel et ajoutez ce mélange avec précaution au reste de la pâte avec une cuillère.
- ⇒ Laissez reposer la pâte pendant env. 10 minutes.
- ⇒ Passez la pâte dans le hacheviande avec la pièce à gâteaux.
- ⇒ Posez les petits gâteaux sur une plaque de four ⑧ pourvue de papier sulfurisé.
- ⇒ Faire cuire les petits gâteaux au four pendant env. 10 à 15 minutes à 180°C (four préchauffé).

❗ **Remarque:** la quantité de pâte suffit pour plusieurs plaques de cuisson ⑧.

Petits pains**Ingrédients:**

- 300 grammes de farine (ou de farine complète)
- 2 cuillères à café bien bombées de levure chimique
- 200 grammes de linette
- 1 œuf
- 500 grammes de fromage blanc
- 1 cuillère à café de sel
- selon votre goût, ajouter du cumin, des oignons, du lard...

- ⇒ Bien pétrir le tout et former de petits pains (d'une taille entre la balle de ping-pong et la balle de tennis).
- ⇒ Poser les petits pains sur la plaque de cuisson ⑧ garnie de papier sulfurisé.
- ⇒ Cuire à env. 180 °C pendant environ 30 min.

❗ **Remarque:** la quantité de pâte suffit pour plusieurs plaques de cuisson ⑧.

Meringue**Ingrédients**

- 1 blanc d'œuf
 - sel
 - 45g de sucre
- ⇒ Verser le blanc d'œuf refroidi dans un saladier sans matières grasses. Il est important que le blanc d'œuf ne contienne aucune trace de jaune d'œuf, car sinon le blanc ne sera pas ferme.
 - ⇒ Commencer à battre le blanc d'œuf à faible puissance, afin d'éviter la formation de bulles trop grandes.
 - ⇒ Ajouter une petite pincée de sel.
 - ⇒ Ajouter progressivement la moitié du sucre, lorsque les blancs commencent à monter en neige.

bifinett KH 1139

- ⇒ Puis battre fermement à la puissance maximale.
- ⇒ Ajouter le reste du sucre, afin que la masse de meringue obtienne la consistance nécessaire.
- ⇒ Remplir la masse dans une poche à douille avec une douille en forme d'étoile et déposez à écarts réduits des rosettes, des langues ou d'autres formes sur le papier sulfurisé.
- ⇒ Préchauffer le grill-four à 100° de chaleur tournante.
- ⇒ Faites cuire la meringue sur le plateau intermédiaire pendant environ deux heures à chaleur tournante de près de 100°.

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

Nettoyage

Votre nouveau grill-four électrique est doté de parois intérieures autonettoyantes. Lorsque le grill-four est en service, les saletés sont automatiquement supprimées.

⚠ 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.

⚠ 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.

bifinett KH 1139

Mise au rebut



**L'appareil ne doit jamais être jeté
dans la poubelle domestique
normale.**

Votre administration communale ou
votre mairie vous informera des possibi-
lités de mise au rebut de l'appareil utilisé.

L'emballage est exclusivement composé
de matériaux écologiques. Il peut être
éliminé dans les conteneurs de recyclage
locaux.

Données techniques

Tension du secteur : 230 V, ~ 50 Hz
Puissance nominale : 1380 W
Volume du
compartiment intérieur : 15 litres

Garantie & service après-vente

Les conditions de garantie et les coor-
données du service après-vente figurent
sur le feuillet d'accompagnement de la
garantie.

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum

www.kompernass.com

bifinett KH 1139

Suppression des dérangements

Symptôme	Cause possible et remède rimedio
Le four gril automatique ne chauffe pas.	A La minuterie 4 se trouve sur 0 minute. Réglez la minuterie 4 sur une durée supérieure à 0 minute. B Fusible du logement défectueux. Vérifiez les fusibles de votre logement puis changez-les le cas échéant. C Prise femelle défectueuse. Essayez une autre prise. D Le four gril automatique est peut-être défectueux. Faites-le vérifier par du personnel spécialisé. E L'interrupteur de fonction 2 se trouve en position OFF.
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.

Symptôme	Cause possible et remède rimedio
Le ventilateur à air pulsé ne fonctionne pas.	A Le commutateur de l'air pulsé 5 se trouve sur la position „0”. Ramenez le commutateur de l'air pulsé sur la position „1”. B 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.

Grill- en bakautomaat	Pagina
Veiligheidsaanwijzingen	40
Gebruik conform de voorschriften	41
Leveromvang	41
Opstellen	42
Beschrijving	42
In bedrijf nemen	43
Uitschakelen en transporteren	43
Bedienen	44
Bereidingstips en recepten	46
Reinigen	48
Verwijderen	48
Technische gegevens	48
Garantie & service	48
Storingen verhelpen	49

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

bifinett KH 1139

Grill- en bakautomaat

Veiligheidsaanwijzingen

Fundamentele veiligheidsaanwijzingen

- Laat het toestel tijdens het bedrijf nooit zonder toezicht achter.
- Verzekert 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.

- ① 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 1139
- een rooster
- een bakplaat
- een greep
- een garantiekaart
- deze bedieningshandleiding.

bifinett KH 1139

Opstellen

- ➞ Stel het toestel op een vaste, vlakke en hittebestendige ondergrond op. Zorg voor voldoende verluchting 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 verluchting van de grill- en bakautomaat mogelijk en zou een brand veroorzaakt of zou het toestel beschadigd kunnen worden.

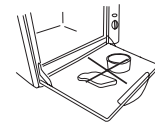
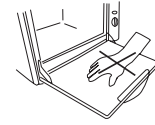
⚠ Brandgevaar!

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.

- ⚠ Leun niet op de glazen deur en zet er geen voorwerpen op. Daardoor kunnen de scharnieren beschadigd raken.



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

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

In bedrijf nemen

- ⇒ Neem de elektrische grill- en bakauto-
maat 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 verpakkingen resten ont-
doen. 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 inge-
legd toebehoor en zonder grill- en/of
bakmateriaal aan. Laat de deur van
het toestel volledig open.

- ⇒ Kies met de temperatuurregelaar ❶
250 °C. Plaats de functieschakelaar ❷
op boven-, of onderverwarming,
en/of op boven- en onderverwarming.

- ⇒ Stel de timer ❹ op 15 minuten in.

- ❗ Aangezien de verwarmingselemen-
ten lichtjes ingevet zijn kan het bij
deze eerste inbedrijfstelling tot een
lichte reukvorming komen. Deze is
onschadelijk en stopt na korte tijd.
Open het raam en zorg voor vol-
doende ventilatie.

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

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

- ⇒ Reinig de grill- en bakruimte vervol-
gens met een lichtjes met water be-
vochtigde doek en droog hem af.

Uitschakelen en transporteren

Uitschakelen

- ⇒ Plaats de functieschakelaar ❷ en de
timer ❹ op OFF (Uit). Haal de netstek-
ker uit het stopcontact.

Transporteren

- ⇒ Wanneer u de grill- en bakauto-
maat 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.

bifinett KH 1139**Bedienen****Grillen en bakken**

⇒ Neem de rooster **7** en de bakplaat **8** uit de oven. Bedek deze eventueel met bakpapier en/of breng boter of olie op de bakplaat **8** aan.

⇒ Leg vervolgens de te grillen en/of te bakken etenswaren op de rooster **7** en/of op de bakplaat **8** 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 **6**.

⇒ Indien u op de rooster **7** wilt grillen, moet de glazen deur **6** 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 **2** 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 **4** 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 **4** 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 **4** terug op OFF plaatsen. Zet de functieschakelaar **2** op de stand OFF en haal de netstekker uit het stopcontact.

U hoort een belletje en de controlelamp **3** gaat uit.

i Nadat het toestel uitgeschakeld is kan de timer **4** nog korte tijd verder lopen.

⇒ Gebruik om de rooster **7** en/of de bakplaat **8** uit te trekken altijd de meegeleverde greep **9**. Om de rooster **7** uit te nemen moet u de kleine haak van de greep **9** van boven in de rooster haken. Om de bakplaat **8** uit het toestel te heffen moeten de grote haken **9** aan de rand van de bakplaat **8** gehaakt worden.



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 gaar- en bruiningsresultaat is bij gebruik van hete lucht gelijkmatiger. U kunt ook tegelijkertijd een bakplaat en twee roosters in de grill- en bakautomaat plaatsen.

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

⇒ Druk op de tuimelschakelaar voor de circulatielucht (conventie) **5** 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.

⇒ Schakel na het grillen of het bakken de functieschakelaar **2** op OFF (Uit). Haal de netstekker uit het stopcontact. 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.

bifinett KH 1139**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 of platgedrukte bananen mengen.
- ➞ In typische Muffin-vormen plaatsen en bij 200 °C met bovenhitte ongeveer 15 minuten bakken.

Toast Hawaï

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 7 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 7 in de middelste positie van de grill- en bakruimte
- ➞ Leg de diepgevroren pizza zonder verpakking op de grillrooster 7.
- ➞ Bak de pizza bij boven- en onderhitte en aangeschakelde circulatielucht ongeveer 20 minuten.
- ➞ Neem de aanwijzingen op de verpakking in acht.

Spritsgebak

Ingrediënten:

- 125 gram boter
- 125 gram suiker
- 1 pakje vanillinesuiker
- 1 mespuntje zout
- 1 ei
- 1 eiwit
- 250 gram meel (type 405)
- 1 theelepeltje bakpoeder
- Geraspte schil van een halve citroen

- ⇒ Klop de boter schuimig.
- ⇒ Voeg de suiker, vanillinesuiker, de geraspte citroenschil en de eieren toe.
- ⇒ Meng het meel, het bakpoeder en het zout en roer dit met een pollepel door het deeg.
- ⇒ Laat het deeg ca. 10 minuten rusten.
- ⇒ Draai het deeg door de vleesmolen met het spritsgebakhulpstuk.
- ⇒ Leg het spritsgebak op een met bakpapier beklede ovenplaat 8.
- ⇒ Bak het spritsgebak in de voorverwarmde oven op 180°C in ca. 10-15 minuten goudgeel.

i **Tip:** de hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakplaten 8.

Broodjes

Ingrediënten:

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

- ⇒ Alles goed doorkneden en kleine broodjes vormen van het deeg (tussen pingpongballetjes en tennisballen in).
- ⇒ De broodjes op de met bakpapier bedekte bakplaat 8 leggen.
- ⇒ Op ca. 180 °C ongeveer 30 min. bakken.

i **Tip:** de hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakplaten 8.

Meringues (schuimpjes)

Ingrediënten:

- 1 eiwit
- zout
- 45g suiker
- ⇒ Het gekoelde eiwit in een vetvrije kom doen. Er mag geen eigeel mee worden vermengd, anders wordt het eierschuim niet stevig.
- ⇒ Het eiwit langzaam (op een lage stand) kloppen, zodat er niet al te grote blaasjes in het eierschuim ontstaan.
- ⇒ Een mespuntje zout toevoegen.
- ⇒ De helft van de suiker beetje bij beetje toevoegen wanneer het eierschuim stevig begint te worden.
- ⇒ Daarna op de hoogste stand stijfslaan.
- ⇒ De rest van de suiker toevoegen. Daardoor krijgt de schuimmassa zijn stevigheid.
- ⇒ Het schuim in een spuitzak met een grote stervormige spuitmond doen en op kleine afstand rozetten, tongen of andere vormen op de met bakpapier bedekte bakplaat spuiten.
- ⇒ De grill- en bakautomaat voorverwarmen op 100° (hetelucht).
- ⇒ Laat de meringues op het middelste niveau bij ca. 100° hetelucht ca. 2 uur bakken.

bifinett KH 1139

Voor recepten wordt geen waarborg gegeven. Alle aangegeven waarden voor de ingrediënten en de bereiding zijn bij benadering. Vul deze recept-suggesties aan met uw persoonlijke bevindingen. Wij wensen u hoe dan ook veel succes en smakelijk eten.

Reinigen

Uw nieuwe elektrische grill- en bakauto-maat is voorzien van zelfreinigende binnenwanden. Wanneer de grill- en bakautomaat in bedrijf is, wordt vuil 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.

⚠ 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.

Verwijderen

Deponeer dit apparaat in geen geval bij het normale huisvuil.

Informeer bij uw gemeentereinigingsdienst naar de mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte apparaat.

De verpakking bestaat uitsluitend uit milieuvriendelijke materialen. Deze kunnen in de plaatselijke kringloopcontainers gedeponeerd worden.

Technische gegevens

Netspanning: 230 V, ~ 50 Hz
 Nominaal vermogen: 1.380 W
 Volume binnenruimte: 15 Liter

Garantie & service

De garantiebepalingen en het serviceadres vindt u op de afzonderlijke garantietaal.

Kompernaß GmbH
 Burgstrasse 21
 D-44867 Bochum

www.kompernass.com

Storingen verhelpen

Symptoom	Mogelijke oorzaak en oplossing	Symptoom	Mogelijke oorzaak en oplossing
De grill- en bakauto-maat ver-warmt niet.	A De timer 4 staat op 0 minuten. Stel de timer 4 op een tijd in die groter is dan 0 minuten. B Een zekering in het huishouden is defect. Controleer de zekeringen in het huishouden en vervang deze eventueel. C De elektrische contactdoos is defect. Probeer een andere elektrische contactdoos. D De grill- en bakauto-maat is eventueel defect. Laat de grill- en bakauto-maat door vakpersoneel controleren. E Functieschakelaar 2 staat op de stand OFF.	De ventila-tor voor de circulatie-lucht werkt niet.	A De schakelaar voor de circulatielucht 5 staat in de positie „0“. Plaats de tui-melschakelaar voor de circulatielucht in de positie „1“. B De grill- en bakauto-maat is mogelijk-erwijs defect. Laat de grill- en bakauto-maat door vakperso-neel controleren.
Het is niet mogelijk de grill- en bakauto-maat uit te schakelen.	Een elektronische com-ponent is defect. Trek de netstekker uit de contactdoos en laat de grill- en bakauto-maat door vakperso-neel controleren.	Het deurglas is gebroken of vertoont scheuren.	Laat de grill- en bakau-tomaat door vakperso-neel repareren.
		Indien een storing desondanks niet ver-holpen kan worden gelieve zich dan tot uw vakhandelaar of tot de fabrikant te wenden.	

bifinett KH 1139