

bifinett

KH 1380

D Bedienungsanleitung

F Mode d'emploi

NL Bedieningshandleiding

GR Οδηγίες χρήσης



Bedienungsanleitung

Technische Daten

- Netzspannung 230 V - 50 Hz
- Nennleistung 1.380 W
- Innenraumvolumen 18 Liter
- Temperaturbereich 100 °C bis 250 °C

Warn- und Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie auch für die weitere Benutzung auf. Alle Warn- und Sicherheitshinweise sollten genau befolgt werden.

Achtung: Versuchen Sie niemals, das Gerätegehäuse zu öffnen oder das Gerät im Falle eines Defektes selbst zu reparieren. In diesem Gerät sind keine vom Benutzer wartbaren Teile vorhanden. Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal vorgenommen werden.

Warnung!

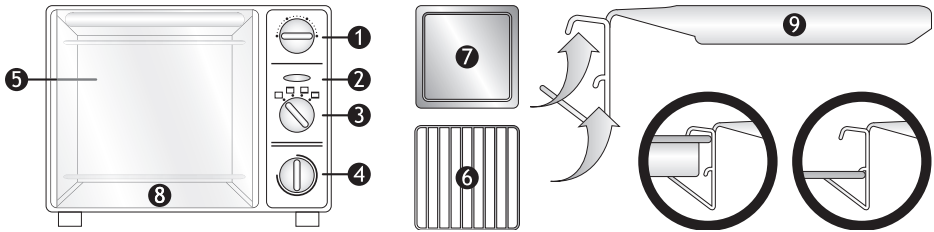
- Es dürfen sich während des Betriebes keine leicht brennbaren Materialien in der unmittelbaren Umgebung des Gerätes befinden (z. B. Geschirrhandtuch, Topflappen etc.). Trocknen Sie insbesondere niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr!
- Sind das Gerät und/oder das Netzkabel beschädigt, nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb; lassen Sie das Gerät in diesem Fall von einem qualifizierten Fachmann reparieren.
- Das Gerät keiner Feuchtigkeit bzw. Regen, Spritz- oder Tropfwasser aussetzen. Es besteht Brandgefahr und Gefahr eines elektrischen Schlages! Das Gerät darf daher nicht im Freien benutzt werden. Ferner sollten keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände wie bspw. Vasen auf dem Gerät abgestellt werden.
- Da das Gehäuse und das Sichtfenster während der Benutzung sehr heiß werden, benutzen Sie bitte einen Topflappen o.ä. zum Öffnen der Ofenklappe.
- Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch erst abkühlen, bevor Sie es transportieren und bevor Sie es erneut in Betrieb setzen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass das Gerät jederzeit außerhalb der Reichweite von Kindern ist.

Stromversorgung

- Halten Sie sich beim Netzbetrieb unbedingt an die Betriebsanleitung und die auf dem Gerät angegebenen technischen Daten und Anweisungen.
- Ziehen Sie das Netzanschlusskabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Fassen Sie Gerät, Netzanschlusskabel und Stecker nie mit nassen Händen an; es besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- Behandeln Sie das Netzanschlusskabel sorgfältig; knicken oder quetschen Sie das Kabel nicht. Generell sollten Kabel nicht so auf dem Fußboden verlegt sein, dass man auf sie tritt oder ggf. über Sie stolpern kann.
- Es dürfen keine Verlängerungskabel verwendet werden.

- Wenn Ihr elektrischer Grill- und Backautomat über einen längeren Zeitraum nicht genutzt wird, sollte er vom Stromnetz getrennt werden. Auch wenn das Gerät ausgeschaltet, der Stecker aber noch an der Netzsteckdose angeschlossen ist, ist es nicht stromfrei.

Bedienelemente



- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Temperaturregler 2. Kontrollleuchte 3. Funktionsschalter 4. Zeitschaltuhr 5. Glastür mit Griff 6. Gitterrost 7. Backblech 8. Krümelblech 9. Griff für Gitterrost/Backblech | <p>Stufenlose Einstellung der Temperatur von 100°C bis 250°C</p> <p>Leuchtet während des Betriebs</p> <p>Wahlschalter für</p> <ul style="list-style-type: none"> • OFF • Oberhitze • Unter- und Oberhitze • Unterhitze <p>Einstellung der gewünschten Back-/Grillzeit von 0 - 60 min.</p> |
|---|---|

Aufstellen des Gerätes

- Stellen Sie das Gerät auf einem festen, ebenen, hitzebeständigen Untergrund auf und sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät. 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.
- Beachten Sie bei der Auswahl einer geeigneten Unterlage für Ihren neuen elektrischen Grill- und Backautomaten, dass die Füße des Grills möglicherweise Abdrücke auf der jeweiligen Unterlage hinterlassen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen.

Inbetriebnahme des Gerätes

1. Packen Sie Ihren neuen elektrischen Grill- und Backautomaten sowie alle Zubehörteile vollständig aus.
2. Vor der ersten Inbetriebnahme müssen das Gerät und alle Zubehörteile von eventuellen Verpackungsrückständen gereinigt werden. Dazu die Zubehörteile in heißem Wasser mit mildem Spülmittel reinigen und anschließend abtrocknen.
3. Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend sorgfältig.
4. Wenn das Gerät innen und außen vollständig trocken ist, stecken Sie den Netzstecker in eine entsprechende Wandsteckdose.
5. Schalten Sie jetzt das Gerät ohne eingelegtes Zubehör und ohne Grill- bzw. Backgut ein. Lassen Sie die Tür des Gerätes vollständig geöffnet.

6. Stellen Sie den Temperaturregler (1.) auf 250°C, wählen Sie mit dem Funktionsschalter (3.) Oberhitze, Unterhitze bzw. Ober- und Unterhitze.

7. Stellen Sie die Zeitschaltuhr (4.) auf 15 Minuten.

Hinweis: Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei dieser ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und verschwindet nach kurzer Zeit wieder.

8. Wenn sich das Gerät automatisch abgeschaltet hat, stellen Sie den Funktionsschalter (3.) wieder auf OFF.

9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Säubern Sie das Gerät dann innen mit einem feuchten Tuch und trocknen ihn wieder ab.

Bedienung

Grill- und Backbetrieb

1. Nehmen Sie den Gitterrost (6.) und das Backblech (7.) aus dem Ofen. Legen Sie - falls nötig - den Rost mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech mit Butter oder Öl.

2. Legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Rost (6.) bzw. das Blech (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 Gerätes.

Schließen Sie die Glastür für Backbetrieb.

Wichtiger Hinweis zum Grillbetrieb: Zum Grillen auf dem Gitterrost (6.) muss die Glastür einen Spalt breit offen stehen. Wenn Sie die Tür zuklappen, rastet sie kurz vor dem Schließen in eben dieser Position ein.

3. Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler (1.). Im Grillbetrieb muss stets die höchste Temperaturstufe (250°C) gewählt werden.

4. Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter (3.) zwischen Oberhitze (z. B. zum Überbacken), Unterhitze (z. B. für Kuchen) oder Ober- und Unterhitze (z. B. für Pizza).

Zum Grillen drehen Sie den Funktionsschalter stets auf Oberhitze.

5. Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr (4.) die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein. Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 60 Minuten. Die Kontrollleuchte (2.) zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.

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. Der Schalter bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf Null zu.

6. 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. Es ertönt ein Klingelzeichen und die Kontrollleuchte erlischt. **Hinweis:** Nachdem sich das Gerät abgeschaltet hat, kann die Zeitschaltuhr noch eine kurze Zeit weiterlaufen.

7. Zum Herausziehen des Gitterrosts/Backblechs (6./7.) benutzen Sie in jedem Fall den mitgelieferten Griff (9.). Um den Gitterrost heraus zu heben, müssen Sie die kleinen Haken des Griffes von oben in das Gitter einhaken (s. Abbildung). Um das Backblech aus dem Gerät zu heben, müssen die großen Haken des Griffes am Rand des Backblechs eingehakt werden (s. Abbildung).

8. Schalten Sie nach Gebrauch auch den Funktionsschalter (3.) auf OFF und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder erneut benutzen.

Hinweis: 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, schalten sie sich nach Bedarf automatisch wieder an.

Reinigung

Achtung: Vor der Reinigung des Gerätes stets zuerst den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Ihr neuer elektrischer Grill- und Backautomat verfügt über selbstreinigende Innenwände. Während das Gerät in Betrieb ist, werden Verschmutzungen automatisch entfernt.

Sollten dennoch einmal Verschmutzungen (z. B. durch Essensreste) auftreten, können diese mit einem angefeuchteten Tuch entfernt werden. Nötigenfalls kann ein mildes Spülmittel verwendet werden.

Benutzen Sie niemals andere (Haushalts-) Reiniger oder scharfe bzw. spitze Gegenstände, um Verschmutzungen zu entfernen. Dadurch können das Gerät und seine speziell beschichteten Innenwände beschädigt werden.

Tauchen Sie das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser - es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

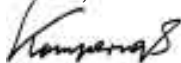
Bevor das Gerät nach der Reinigung wieder benutzt wird, muss sichergestellt sein, dass es vollständig trocken ist. Lassen Sie daher nach der Reinigung die Tür des Gerätes offen.

Konformitätserklärung

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

Gerätetyp/Type: KH 1380

Bochum, 30.11.2002



Hans Kompernaß
- Geschäftsführer -

Mode d'emploi

Caractéristiques techniques

- Tension secteur 230 V - 50 Hz
- Puissance nominale 1.380 W
- Volume intérieur 18 litres
- Gamme de température 100°C à 250°C

Consignes de sécurité et avertissements

Veillez lire le mode d'emploi attentivement avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour l'utilisation ultérieure. Il faut respecter exactement toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements.

Attention : n'essayez jamais d'ouvrir le boîtier de l'appareil ou de le réparer vous-même en cas de défaut. Cet appareil ne contient pas d'éléments pouvant être soumis à la maintenance par l'utilisateur. La maintenance et les réparations doivent uniquement être réalisées par un personnel qualifié.

Avertissement !

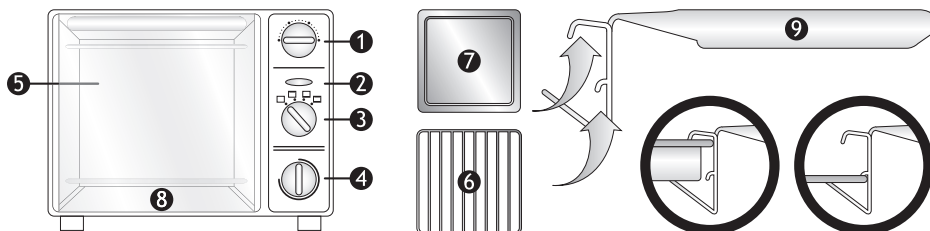
- Pendant le fonctionnement, aucun matériel facilement inflammable ne doit se trouver à proximité immédiate de l'appareil (par ex. torchon, manique, etc...). Ne faites jamais sécher des textiles ou des objets sur, au-dessus ou dans l'appareil. Risque d'incendie !
- Lorsque l'appareil et/ou le câble secteur sont endommagés, ne mettez l'appareil en aucun cas en service ; dans ce cas, faites réparer l'appareil par un spécialiste qualifié.
- N'exposez pas l'appareil à l'humidité, à la pluie, aux gouttes ou projections d'eau. Il y a risque d'incendie et d'électrocution ! C'est pour cette raison que l'appareil ne doit pas être utilisé à l'air libre. De plus, il ne faut pas poser d'objets remplis de liquide tels que les vases sur l'appareil.
- Etant donné que le boîtier et la fenêtre deviennent très chauds lors de l'utilisation, veuillez utiliser une manique ou semblable pour ouvrir le clapet du four.
- Laissez refroidir l'appareil après l'utilisation avant de le transporter et avant de le remettre en service.
- Ne laissez l'appareil jamais sans surveillance pendant qu'il est en service.
- Veillez soigneusement à ce que l'appareil ne soit jamais accessible aux enfants.

Alimentation en courant

- Veuillez vous conformer impérativement au mode d'emploi pour le fonctionnement sur secteur et aux caractéristiques et instructions figurant sur l'appareil.
- Débranchez le câble secteur de la prise de courant en le saisissant à la fiche, ne tirez jamais sur le câble proprement dit.
- Ne touchez jamais l'appareil, le câble secteur et la fiche avec des mains humides ; dans ce cas, il y a risque d'électrocution.
- Traitez le câble secteur avec précaution ; il ne faut pas plier ou écraser le câble. En règle générale, les câbles ne devraient pas être posés sur le sol pour éviter que l'on marche ou trébuche dessus.
- Il ne faut pas utiliser de rallonges.

- Lorsque votre gril et four automatique n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il devrait être débranché du réseau de courant. Même lorsque l'appareil est hors circuit et que la fiche est encore branchée à une prise de courant, il n'est pas sans courant.

Éléments de commande



1. Thermostat
2. Lampe témoin
3. Commutateur de fonction
4. Minuterie
5. Porte en verre avec poignée
6. Grille
7. Plaque de four
8. Plaque ramasse-miettes
9. Poignée pour grille/plaque de four

Réglage progressif de la température de 100°C à 250°C
Est allumée pendant le fonctionnement.

Sélecteur pour

- OFF
- Chaleur supérieure
- Chaleur inférieure et supérieure
- Chaleur inférieure

Réglage de la durée de cuisson de 0 - 60 mn

Installation de l'appareil

- Placez l'appareil sur un support solide, plan et résistant à la chaleur et veillez à une aération suffisante autour de l'appareil. La distance entre le dos de l'appareil et le mur devrait s'élever à 10 cm au minimum, vers le haut à 10 cm au minimum et à 5 cm des deux côtés. Par conséquent, l'appareil ne doit pas être placé dans armoires, etc....
- Lors du choix du support pour votre nouveau gril et four automatique, tenez compte du fait que les pieds du gril risquent de faire des traces sur le support choisi.
- Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate de l'eau, par exemple à côté de l'évier, de bacs ou dans des caves humides.

Mise en service de l'appareil

1. Déballez votre nouveau gril et four électronique et automatique ainsi que tous les accessoires.
2. Avant la première mise en service, l'appareil et tous les accessoires doivent être nettoyés pour retirer les restes éventuels de l'emballage. Pour ce faire, lavez les accessoires dans l'eau chaude contenant du produit pour vaisselle et essuyez-les ensuite.
3. Nettoyez le boîtier de l'appareil au moyen d'un chiffon mouillé et essuyez-le ensuite soigneusement.
4. Lorsque l'appareil est complètement sec à l'intérieur et à l'extérieur, enfichez la fiche secteur dans une prise de courant murale correspondante.
5. Mettez l'appareil en circuit, il ne doit pas contenir d'accessoires ou des aliments à faire cuire. Laissez la porte de l'appareil entièrement ouverte.
6. Réglez le thermostat (1.) sur 250°C, sélectionnez chaleur supérieure, chaleur inférieure ou chaleur inférieure et supérieure au moyen du commutateur (3.).

7. Réglez la minuterie (4.) sur 15 minutes.

Remarque: étant donné que les éléments chauffants sont légèrement graissés, une légère odeur peut se former lors de la première mise en service. Elle n'est pas nocive et disparaît après peu de temps.

8. Lorsque l'appareil s'est mis automatiquement hors circuit, placez le commutateur (3.) sur OFF.

9. Débranchez la fiche secteur de la prise de courant et attendez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi. Nettoyez l'appareil ensuite à l'intérieur au moyen d'un chiffon mouillé et essuyez-le.

Commande

Mode gril et four

1. Retirez la grille (6.) et la plaque de four (7.) de l'appareil. Posez si nécessaire du papier pour fours sur la grille ou recouvrez la plaque de four d'huile ou de beurre.

2. Posez les aliments à faire cuire sur la grille (6.) ou sur la plaque (7.) et introduisez-la dans l'un des rails. Ce faisant, veillez à une distance suffisante entre les aliments à faire cuire et les parois intérieures et les éléments chauffants de l'appareil.

Fermez la porte en verre pendant le fonctionnement de cuisson.

Remarque importante pour le mode gril: Lorsque vous faites des grillades sur la grille (6.), la porte en verre doit rester légèrement ouverte. Lorsque vous fermez la porte, elle s'enclenche dans cette position avant qu'elle ne soit entièrement fermée.

3. Sélectionnez la température souhaitée au moyen du thermostat (1.). En mode de gril, il faut toujours sélectionner la température la plus élevée (250°C).

4. Ensuite, il faut sélectionner, au moyen du commutateur (3.), la chaleur supérieure (p. ex. pour les gratins), la chaleur inférieure (pour les gâteaux par ex.) ou chaleur supérieure et inférieure (par ex. pour des pizzas).

Pour griller, tournez le commutateur de fonction toujours sur chaleur supérieure.

5. Ajustez la minuterie (4.) sur le temps de cuisson souhaité. Le temps maximal réglable s'élève à 60 minutes. La lampe témoin (2.) indique que l'appareil est en circuit.

Lorsque le temps de cuisson est inférieur à 25 minutes, mettez la minuterie d'abord sur 60 minutes et retournez-la ensuite au temps souhaité. Pour préchauffer le four, additionnez ce temps au temps de cuisson proprement dit. Le commutateur se déplace maintenant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à zéro.

6. Dès que le temps réglé est écoulé, l'appareil se met automatiquement à l'arrêt. Lorsque vous désirez arrêter l'appareil avant le temps réglé, tournez la minuterie vers l'arrière, sur OFF. Un coup de sonnette est audible et la lampe témoin s'éteint. **Remarque:** après que l'appareil se soit arrêté, la minuterie peut encore continuer à marcher pendant peu de temps.

7. Pour retirer la grille/plaque de four (6./7.), utilisez dans tous les cas la poignée fournie (9.). Pour sortir la grille, il faut enclencher le petit crochet de la poignée de par le haut dans la grille (voir figure). Pour sortir la plaque du four, vous devez enclencher les grands crochets de la poignée au bord de la plaque de four (voir figure).

8. Après l'utilisation, placez le commutateur de fonction (3.) également sur OFF et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de l'utiliser de nouveau.

Remarque: lorsque votre gril et four automatique a atteint la température réglée, les éléments chauffants et/ou le ventilateur s'arrêtent de temps en temps ; pour maintenir la température ajustée, ils se remettent automatiquement en service si nécessaire.

Nettoyage

Attention: avant de nettoyer l'appareil, il faut toujours débrancher la fiche secteur de la prise de courant.

Votre nouveau gril et four automatique dispose de parois intérieures autonettoyantes. Pendant que l'appareil est en service, les encrassements sont automatiquement enlevés.

Si des encrassements se présentent malgré tout (restes d'aliments p. ex.), vous pouvez les enlever au moyen d'un chiffon mouillé. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un produit pour vaisselle doux.

N'utilisez jamais d'autres produits de nettoyage (ménagers) ou des objets pointus et à arêtes vives pour retirer les encrassements. Ceux-ci risquent d'endommager l'appareil et le revêtement spécial des parois intérieures.

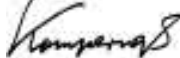
Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le nettoyer - il y a risque d'électrocution ! Avant d'utiliser l'appareil après le nettoyage, il faut vous assurer qu'il est complètement sec. Laissez donc la porte de l'appareil ouverte après le nettoyage.

Déclaration de conformité

Nous soussignés, Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Allemagne, déclarons par la présente, que ce produit concorde avec toutes les normes de sécurité internationales, les instructions et les directives de l'UE.

Type de l'appareil / Type : KH 1380

Bochum, le 30.11.2002.



Hans Kompernaß
- Directeur -

Bedieningshandleiding

Technische gegevens

- Netspanning 230 V - 50 Hz
- Nominaal vermogen 1.380 W
- Volume binnenruimte 18 liter
- Temperatuurbereik 100°C tot 250°C

Waarschuings- en veiligheidsinstructies

Lees zorgvuldig de bedieningshandleiding voor u het toestel gebruikt, en bewaart u deze ook voor verder gebruik. Alle waarschuwings- en veiligheidsinstructies dienen nauwkeurig te worden opgevolgd.

Attentie: Probeer u nooit het deksel van de behuizing te openen of het toestel in geval van een defect zelf te repareren. In dit toestel zijn geen door de gebruiker te onderhouden delen aanwezig. Onderhoud en reparaties mogen alleen door gekwalificeerd vakpersoneel worden uitgevoerd.

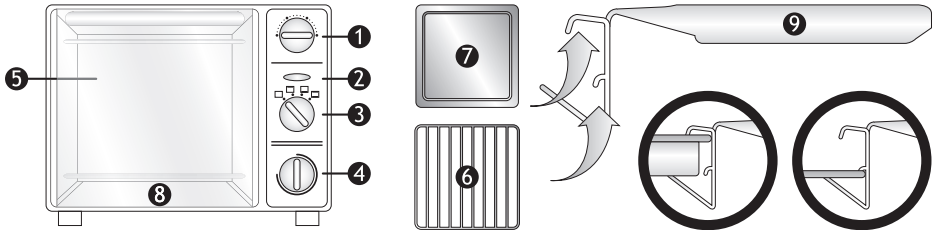
Waarschuwing!

- Tijdens de werking mogen geen licht ontvlambare materialen in de buurt van het toestel aanwezig zijn (bijv. afdroogdoek, panlappen enz.). Droog nooit textiel of voorwerpen op, boven of in het toestel. Er bestaat brandgevaar!
- Indien het toestel en/of het netsnoer zijn beschadigd stelt u dit in geen geval in werking; laat het toestel in dit geval door een gekwalificeerde vakman repareren.
- Stel het toestel niet bloot aan vochtigheid c.q. regen, spat- of druppelwater. Er bestaat brandgevaar en gevaar voor elektrische schokken! Het toestel mag daarom niet in open lucht worden gebruikt. Bovendien mogen er geen met vloeistof gevulde voorwerpen zoals bijv. vazen op het toestel worden gezet.
- Gelieve een panlap of iets dergelijks te nemen om de ovenklep te openen, omdat de behuizing en het zichtvenster tijdens het gebruik zeer heet worden.
- Laat het toestel na gebruik eerst afkoelen voor u het transporteert en voor u het opnieuw in werking stelt.
- Laat het toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Let er zorgvuldig op, dat het toestel ten allen tijde buiten de reikwijdte van kinderen is.

Stroomvoorzorging

- Houd u bij gebruik aan het stroomnet beslist aan de gebruiksaanwijzing en de op het toestel aangebrachte technische gegevens en aanwijzingen.
- Haal het netsnoer steeds met de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- Raak het toestel, het netsnoer en de stekker nooit aan met natte handen; anders bestaat er gevaar voor elektrische schokken.
- Behandel het netsnoer zorgvuldig; knik of knel het snoer niet. Principieel mogen snoeren niet zodanig op de vloer liggen, dat men er op trapt of er evt. over kan struikelen.
- Er mogen geen verlengkabels worden gebruikt.
- Wanneer uw elektrische grill- en bakautomaat gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, moet hij van het stroomnet worden gescheiden. Ook wanneer het toestel is uitgeschakeld, maar de stekker nog op een stopcontact is aangesloten, is het toestel niet stroomvrij.

Bedieningselementen



1. Temperatuurregelaar
2. Controlelamp
3. Functieschakelaar

4. Timer
5. Glazen deur met greep
6. Rooster
7. Bakplaat
8. Kruimelplaat
9. Greep voor rooster/bakplaat

Traploze instelling van de temperatuur van 100°C tot 250°C
Licht op tijdens de werking

Keuzeschakelaar voor

- OFF
- Bovenwarmte
- Onder- en bovenwarmte
- Onderwarmte

Instelling van de gewenste bak-/ grilltijd van 0 - 60 min.

Opstellen van het toestel

- Zet het toestel op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond en zorg voor voldoende ventilatie rondom het toestel. De afstand tussen de achterkant van het toestel en de muur dient minimum 10 cm, naar boven minimum 10 cm en zijdelings telkens 5 cm te bedragen. Daarom mag het toestel niet in kasten e.d. worden geplaatst.
- Let er bij de keuze van een geschikte ondergrond voor uw nieuwe elektrische grill- en bakautomaat op, dat de poten van de grill mogelijk afdrukken op de betreffende ondergrond kunnen achterlaten.
- Plaats het toestel niet in de onmiddellijke buurt van water, bijv. op aanrechten, wastobbes of in vochtige kelderruimtes.

Inbedrijfstelling van het toestel

1. Pak uw nieuwe elektrische grill- en bakautomaat alsook alle accessoiredelen volledig uit.
2. Voor de eerste inbedrijfstelling dienen het toestel en alle accessoiredelen van verpakkingsresten te worden bevrijd. Reinig daarvoor de accessoiredelen in heet water met een zacht vaatwasmiddel en droog deze aansluitend af.
3. Wis de behuizing van het toestel af met een vochtige doek en droog deze aansluitend zorgvuldig.
4. Wanneer het toestel inwendig en uitwendig volkomen droog is, steekt u de netstekker in een overeenkomstige wandcontactdoos met randaarde.
5. Schakel nu het toestel in zonder ingeplaatste accessoires en zonder grill- c.q. bakmateriaal. Laat de deur van het toestel volledig open.
6. Zet de temperatuurregelaar (1.) op 250°C, kies met de functieschakelaar (3.) bovenwarmte, onderwarmte of boven- en onderwarmte.
7. Zet de timer (4.) op 15 minuten.

Instructie: Omdat de verwarmingselementen lichtjes zijn ingevet, kan er bij deze eerste inbe-

drijfstelling een lichte geurvorming ontstaan. Deze is onschadelijk en verdwijnt weer na korte tijd.

8. Wanneer het toestel zich automatisch heeft uitgeschakeld, zet u de functieschakelaar (3.) weer op OFF.
9. Haat de netstekker weer uit het stopcontact en wacht tot het toestel is afgekoeld. Reinig het toestel dan inwendig met een vochtige doek en droog het weer af.

Bediening

Grill- en bakbedrijf

1. Neem de rooster (6.) en de bakplaat (7.) uit de oven. Legt u - indien noodzakelijk - bakpapier op de rooster c.q. bestrijk de bakplaat met boter of olie.
2. Leg het grill- c.q. bakmateriaal op de rooster (6.) c.q. de plaat (7.) en schuif deze in de geleidingen. Let daarbij op een voldoende afstand van het grill- c.q. bakmateriaal ten opzichte van de binnenwanden en de verwarmingselementen van het toestel.

Sluit de glazen deur tijdens het bakken.

Belangrijke instructie voor het grillen: Voor het grillen op de rooster (6.) dient de glazen deur op een kier te staan. Wanneer u de deur sluit, vergrendelt de deur kort voor het sluiten even in deze positie.

3. Kies de gewenste temperatuur met de temperatuurregelaar (1.). Bij het grillen dient steeds de hoogste temperatuurstand (250 °C) te worden gekozen.
4. Aansluitend kiest u met de functieschakelaar (3.) tussen bovenwarmte (bijv. om te overbakken), onderwarmte (bijv. voor taart) of boven- en onderwarmte (bijv. voor pizza).

Om te grillen draait u de functieschakelaar steeds op bovenwarmte.

5. Stel de timer (4.) op de gewenste grill- c.q. baktijd in. De maximum grill- c.q. baktijd bedraagt 60 minuten. De controlelamp (2.) duidt aan, dat het toestel is ingeschakeld.

Wanneer de gaartijd van uw grill- c.q. bakmateriaal minder dan 25 minuten bedraagt, schakelt u de timer eerst op 60 minuten en dan terug naar de gewenste grill- c.q. baktijd. Wanneer u de oven wilt voorverwarmen, telt u deze tijd op bij de eigenlijke gaartijd. De schakelaar beweegt nu tegen de wijzers van de klok in terug naar nul.

6. Het toestel schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit. Wanneer u het toestel vroeger wilt uitschakelen, draait u de timer terug naar OFF. Er weerklinkt een belsignaal en de controlelamp dooft uit. Instructie: Nadat het toestel is uitgeschakeld, kan de timer nog een korte tijd nalopen.
7. Om de rooster/bakplaat (6./7.) uit de oven te nemen gebruikt u in elk geval de meegeleverde greep (9.). Om de rooster uit het toestel te halen, moet u de kleine haakjes van de greep langs boven in de rooster inhaken (zie afbeelding). Om de bakplaat uit de oven te nemen moeten de grote haken van de greep op de rand van de bakplaat worden ingehaakt (zie afbeelding).
8. Schakelt u na het gebruik ook de keuzeschakelaar (3.) op OFF en laat het toestel afkoelen, voor u het reinigt of opnieuw gebruikt.

Instructie: Wanneer uw grill- en bakautomaat de door u ingestelde temperatuur heeft bereikt, schakelen de verwarmingselementen c.q. de ventilator gedurende een bepaalde tijd uit; om de ingestelde temperatuur te behouden schakelen zij indien noodzakelijk weer automatisch aan.

Reiniging

Attentie: Voor de reiniging van het toestel dient steeds eerst de stekker uit het stopcontact te worden gehaald.

Uw nieuwe elektrische grill- en bakautomaat beschikt over zelfreinigende binnenwanden. Terwijl het toestel werkt worden verontreinigingen automatisch verwijderd.

Indien er desondanks een keer verontreinigingen (bijv. door etensresten) zouden optreden, kunnen deze met een bevochtigde doek worden verwijderd. Indien noodzakelijk mag een zacht vaatwasmiddel worden gebruikt.

Gebruik nooit andere (huishoud-) reinigingsmiddelen of scherpe c.q. puntige voorwerpen, om verontreinigingen te verwijderen. Daardoor kunnen het toestel en de speciaal gecoate binnenwanden worden beschadigd.

Dompel het toestel bij de reiniging in geen geval onder water - er bestaat gevaar voor elektrische schokken!

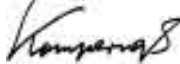
Voor het toestel na de reiniging weer wordt gebruikt, dient gewaarborgd te zijn, dat het weer volledig droog is. Laat na de reiniging de deur van het toestel open.

Conformiteitsverklaring

Wij, Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, verklaren hierbij dat dit product voldoet aan alle van toepassing zijnde internationale veiligheidsnormen, voorschriften en EG-richtlijnen.

Type apparaat/type: KH 1380

Bochum, 30.11.2002



Hans Kompernaß
- directeur -

Οδηγίες χειρισμού

Τεχνικά στοιχεία

- Τάση ρεύματος 230 V ~ 50 Hz
- Ονομαστική ισχύς 1.380 W
- Χωρητικότητα εσωτερικού χώρου 18 λίτρα
- Περιοχή θερμοκρασίας 100 °C έως 250 °C

Υποδείξεις προειδοποίησης και ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χειρισμού, προτού να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μια αργότερη χρήση. Όλες οι υποδείξεις προειδοποίησης και ασφαλείας πρέπει να τηρούνται ακριβώς.

Προσοχή: Μην προσπαθήσετε ποτέ, να ανοίξετε το περίβλημα της συσκευής ή να διορθώσετε μόνοι σας τη συσκευή σε περίπτωση μιας βλάβης. Σε αυτήν τη συσκευή δεν υπάρχουν εξαρτήματα που μπορούν να συντηρηθούν από το χρήστη. Η συντήρηση και οι επισκευές επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από αντίστοιχα ειδικευμένο προσωπικό.

Προειδοποίηση!

- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δεν επιτρέπεται να βρίσκονται εύφλεκτα υλικά στο άμεσο περιβάλλον της συσκευής (π.χ. πετσέτες της κουζίνας, πιάστρες κτλ.). Μην στεγνώνετε ποτέ υφάσματα ή αντικείμενα πάνω ή μέσα στη συσκευή. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς!
- Εάν στη συσκευή και/ή στο καλώδιο σύνδεσης με το δίκτυο του ηλεκτρικού ρεύματος υπάρχει ζημιά, μη θέσετε τη συσκευή σε καμία περίπτωση σε λειτουργία. Σε αυτήν την περίπτωση αναθέστε την επισκευή της συσκευής σε έναν ειδικευμένο τεχνίτη.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη στην υγρασία, στη βροχή ή σε ψεκαζόμενο νερό. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς και κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται στο ύπαιθρο. Ακόμα δεν πρέπει να τοποθετηθούν καθόλου αντικείμενα γεμάτα με υγρό, όπως π.χ. βάζα, πάνω στη συσκευή.
- Επειδή το περίβλημα και το παράθυρο ελέγχου κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνονται πάρα πολύ, χρησιμοποιείτε παρακαλώ πιάστρες ή κάτι παρόμοιο για το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου.
- Μετά τη χρήση αφήστε τη συσκευή πρώτα να κρυώσει, προτού τη μεταφέρετε και προτού τη θέσετε ξανά σε λειτουργία.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ χωρίς επιτήρηση.
- Προσέχετε, να βρίσκεται η συσκευή πάντοτε μακριά από τα παιδιά.

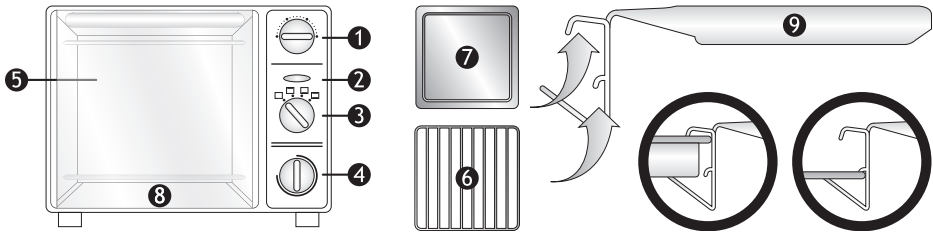
Παροχή ρεύματος

- Σε περίπτωση λειτουργίας με σύνδεση στο δίκτυο του ρεύματος ακολουθήστε οπωσδήποτε τις οδηγίες λειτουργίας και προσέξτε τα τεχνικά στοιχεία και τις υποδείξεις που βρίσκονται πάνω στη συσκευή.
- Απομακρύνετε από την πρίζα το καλώδιο σύνδεσης στο ηλεκτρικό δίκτυο, τραβώντας το πάντοτε από το φως, μην τραβάτε το ίδιο το καλώδιο.
- Μην πιάνετε τη συσκευή, το καλώδιο σύνδεσης στο ηλεκτρικό δίκτυο και το φως ποτέ με βρεγμένα χέρια, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Χρησιμοποιείτε το καλώδιο σύνδεσης στο ηλεκτρικό δίκτυο προσεκτικά, μην τσακίζετε ή μη συνθλίβετε το καλώδιο. Γενικά τα καλώδια θα πρέπει να τοποθετούνται πάνω στο

δάπεδο έτσι, ώστε να μην μπορεί κανείς να τα πατήσει ή ενδεχομένως να σκοντάψει πάνω σε αυτά.

- Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί κανένα καλώδιο επέκτασης.
- Εάν η ηλεκτρική σας συσκευή γκριλ και φούρνου δε χρησιμοποιηθεί για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, πρέπει να αποσυνδεθεί από το δίκτυο του ρεύματος. Ακόμα και όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, αλλά το φις βρίσκεται ακόμα συνδεδεμένο στην πρίζα του ρεύματος, δεν είναι η συσκευή εκτός τάσης.

Στοιχεία χειρισμού



1. Ρυθμιστής θερμοκρασίας

2. Λυχνία ελέγχου

3. Διακόπτης λειτουργίας

4. Χρονοδιακόπτης

5. Γυάλινη πόρτα με λαβή

6. Σχάρα

7. Ταψί

8. Ταψί συλλογής

9. Λαβή για τη σχάρα και το ταψί

Συνεχής ρύθμιση της θερμοκρασία
από 100° C έως 250 °C

Ανάβει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

Διακόπτης επιλογής για

- OFF
- Πάνω θέρμανση
- Κάτω και πάνω θέρμανση
- Κάτω θέρμανση

Ρύθμιση του επιθυμητού χρόνου

ψησίματος φούρνου/γκριλ από 0 – 60 λεπτά

Τοποθέτηση της συσκευής

- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια και φροντίστε για επαρκή αερισμό γύρω από τη συσκευή. Η απόσταση ανάμεσα στην πίσω πλευρά της συσκευής και στον 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 άλλα παρόμοια έπιπλα.
- Κατά την επιλογή μιας κατάλληλης επιφάνειας στήριξης για τη νέα σας ηλεκτρική συσκευή γκριλ και φούρνου λάβετε υπόψη σας, ότι τα πόδια του γκριλ μπορούν ενδεχομένως να αφήσουν ίχνη πάνω στην εκάστοτε επιφάνεια στήριξης.
- Μην τοποθετήσετε τη συσκευή κοντά σε νερό, π.χ. κοντά σε νεροχύτες, νιπτήρες ή σε υγρούς υπόγειους χώρους.

Θέση σε λειτουργία της συσκευής

1. Αφαιρέστε εντελώς από τη συσκευασία τη νέα σας ηλεκτρική συσκευή γκριλ και φούρνου καθώς και όλα τα εξαρτήματα.
2. Πριν τη θέση σε λειτουργία για πρώτη φορά πρέπει να καθαρίσετε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τυχόν υπολείμματα της συσκευασίας. Για το σκοπό αυτόν καθαρίστε τα εξαρτήματα σε καυτό νερό με ήπιο απορρυπαντικό πιάτων και στη

συνέχεια στεγνώστε τα.

3. Σφουγγίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα υγρό πανί και στεγνώστε το στη συνέχεια προσεκτικά.
4. Όταν η συσκευή έχει στεγνώσει εντελώς από μέσα και από έξω, τοποθετήστε το φινι στην αντίστοιχη πρίζα στον τοίχο.
5. Τώρα ενεργοποιήστε τη συσκευή, χωρίς να έχετε τοποθετήσει τα εξαρτήματα και χωρίς φαγητό για ψήσιμο στο γκριλ ή στο φούρνο. Αφήστε την πόρτα της συσκευής εντελώς ανοιχτή.
6. Θέστε το ρυθμιστή της θερμοκρασίας (1.) στους 250 °C, επιλέξτε με το διακόπτη λειτουργίας (3.) "Πάνω θέρμανση", "Κάτω θέρμανση" ή "Πάνω και κάτω θέρμανση".
7. Θέστε το χρονοδιακόπτη (4.) στα 15 λεπτά.

Υπόδειξη: Επειδή τα θερμαντικά στοιχεία είναι λίγο γρασαρισμένα, μπορεί κατά τη λειτουργία για πρώτη φορά να παρουσιαστεί μια ελαφριά μυρωδιά. Αυτό είναι αβλαβές και εξαφανίζεται ξανά μετά από λίγο χρόνο.

8. Όταν η συσκευή απενεργοποιηθεί αυτόματα, θέστε το διακόπτη λειτουργίας (3.) ξανά στο "OFF".
9. Αφαιρέστε το φινι από την πρίζα και περιμένετε, ώσπου να κρυώσει η συσκευή. Μετά καθαρίστε τη συσκευή εσωτερικά με ένα υγρό πανί και στεγνώστε την ξανά.

Χειρισμός

Λειτουργία ψησίματος στο γκριλ και λειτουργία ψησίματος στο φούρνο

1. Αφαιρέστε τη σχάρα (6.) και το ταψί (7.) από το φούρνο. Καλύψτε – αν είναι απαραίτητο – στη σχάρα με λαδόχαρτο ή αλείψτε το ταψί με βούτυρο ή λάδι.
2. Τοποθετήστε το φαγητό για ψήσιμο στο γκριλ ή για ψήσιμο στο φούρνο πάνω στη σχάρα (6.) ή μέσα στο 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.

Κλείστε τη γυάλινη πόρτα για το ψήσιμο στο φούρνο.

Σημαντική υπόδειξη για το ψήσιμο στο γκριλ: Για το ψήσιμο στη σχάρα του γκριλ (6.) πρέπει η γυάλινη πόρτα να είναι λίγο ανοιχτή. Όταν κλείνετε την πόρτα, ασφαλίζει λίγο πριν το κλείσιμο σε αυτήν τη θέση.

3. Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με το ρυθμιστή της θερμοκρασίας (1.). Για το ψήσιμο στη σχάρα του γκριλ πρέπει να επιλέγεται πάντοτε η υψηλότερη βαθμίδα θερμοκρασίας (250 °C).
4. Στη συνέχεια επιλέξτε με το διακόπτη λειτουργίας (3.) μεταξύ "Πάνω θέρμανσης" (π.χ. για ογκρατέν), "Κάτω θέρμανσης" (π.χ. για γλυκά) ή "Πάνω και κάτω θέρμανσης" (π.χ. για πίτσα).

Για το ψήσιμο στο γκριλ στρέψτε το διακόπτη λειτουργίας πάντοτε στην "Πάνω θέρμανση".

5. Ρυθμίστε με το χρονοδιακόπτη (4.) τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος στο γκριλ ή το χρόνο ψησίματος στο φούρνο. Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος στο γκριλ ή ο χρόνος ψησίματος στο φούρνο ανέρχεται στα 60 λεπτά. Η λυχνιάς ελέγχου (2.) δείχνει, ότι η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.

Όταν ο χρόνος μαγειρέματος 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 στο χρόνο ψησίματος στο φούρνο. Εάν θέλετε να προθερμάνετε το φούρνο, προσθέστε αυτόν το χρόνο στον πραγματικό χρόνο μαγειρέματος. Ο διακόπτης κινείται τώρα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού προς το μηδέν.

6. 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.

Υπόδειξη: Αφού η συσκευή απενεργοποιηθεί, ο χρονοδιακόπτης μπορεί να λειτουργεί ακόμα για λίγο χρόνο.

7. Για να τραβήξετε έξω τη σχάρα ή το ταψί (6./7.) χρησιμοποιήστε σε κάθε περίπτωση τη συννημμένη λαβή (9.). Για να αφαιρέσετε τη σχάρα, πρέπει να περάσετε το μικρό άγκιστρο της λαβής από επάνω μέσα στη σχάρα (βλ. εικόνα). Για να αφαιρέσετε το ταψί από τη συσκευή, πρέπει να περάσετε το μεγάλο άγκιστρο της λαβής στο περιθώριο του ταψιού (βλ. εικόνα).

8. Μετά τη χρήση θέστε επίσης το διακόπτη λειτουργίας (3.) στη θέση "OFF" και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, προτού την καθαρίσετε ή τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

Υπόδειξη: Όταν η συσκευή γκριλ και φούρνου 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.

Καθαρισμός

Προσοχή: Πριν τον καθαρισμό της συσκευής τραβάτε πάντοτε πρώτα το φως από την πρίζα.

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.

Εάν όμως παρουσιαστεί μία φορά ρύπανση (π.χ. από υπολείμματα φαγητού), μπορείτε να απομακρύνετε τη ρύπανση με ένα υγρό πανί. Στην ανάγκη μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ άλλα καθαριστικά (του νοικοκυριού) ούτε κοφτερά ή αιχμηρά αντικείμενα, για να απομακρύνετε τη ρύπανση. Διαφορετικά μπορεί η συσκευή και τα ειδικά επιστρωμένα εσωτερικά τοιχώματα να υποστούν ζημιά.

Κατά τον καθαρισμό μη βυθίζετε τη συσκευή σε καμία περίπτωση στο νερό – υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

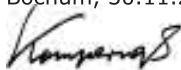
Προτού να χρησιμοποιήσετε μετά τον καθαρισμό ξανά τη συσκευή, πρέπει να βεβαιωθείτε, ότι είναι εντελώς στεγνή. Γι' αυτό μετά τον καθαρισμό αφήστε την πόρτα της συσκευής ανοιχτή.

Δήλωση πιστότητας

Εμείς, η Kompnass Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Γερμανία, δηλώνουμε με το παρόν, ότι αυτό το προϊόν ανταποκρίνεται σε όλα τα εφαρμόσιμα διεθνή πρότυπα ασφαλείας, στις προδιαγραφές καθώς και στις οδηγίες της EK.

Τύπος συσκευής: KH 1380

Bochum, 30.11.2002



Hans Kompnass
- Διευθυντής -

bifinett

The logo for 'bifinett' features the word in a bold, lowercase, sans-serif font. A thick red curved line starts under the 'i', arches over the 'n', and ends under the 't'.