

bifinett

KH 1140



- Ⓓ Bedienungs- und Sicherheitshinweise
- Ⓕ Mode d'emploi et instructions de sécurité
- Ⓖ Bedienings- en veiligheidsaanwijzingen
- Ⓖ Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας







Inhaltsverzeichnis

| | |
|------------------------------------------------------------------|---|
| Technische Daten | 4 |
| Zu Ihrer eigenen Sicherheit | 4 |
| So vermeiden Sie Gefahren durch elektrischen Schlag | 4 |
| So vermeiden Sie Brand- und Verletzungsgefahren | 5 |
| So vermeiden Sie Schäden am Gerät | 5 |
| Vor dem ersten Gebrauch | 5 |
| Gerätebeschreibung | 5 |
| Braten mit dem Kontaktgrill | 6 |
| Temperatureinstellungen | 6 |
| Plattenstellungen | 6 |
| Grillrost / Plattenstellung in Kontakt | 6 |
| Barbecue / Plattenstellung 180° offen | 6 |
| Ofenfunktion / Plattenstellung parallel Abstand ca. 7 cm. | 7 |
| Nach dem braten | 7 |
| Reinigung & Pflege | 7 |
| Aufbewahrung | 8 |
| Garantie & Kundenservice | 8 |
| Entsorgung | 8 |
| Hersteller & Konformitätserklärung | 8 |

Kontaktgrill Bifinett KH 1140

Herzlichen Glückwunsch...

... zum Kauf Ihres **Bifinett** Kontaktgrills!

Dieser Kontaktgrill ist vorgesehen für

- das Auftauen, Grillen, Toasten und Überbacken
- von Speisen wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Sandwiches etc.
- in haushaltsüblichen Mengen
- im privaten Haushalt.

Technische Daten

Stand: November 2003

Zulässige Nennspannung230 V / 50 Hz

Leistungsaufnahme2.000 W



Zu Ihrer eigenen Sicherheit

- Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihres Kontaktgrills diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung an einem geeigneten Ort in der Nähe des Gerätes auf. Händigen Sie die Gebrauchsanleitung bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus.
- Benutzen Sie den Kontaktgrill nur für seinen vorgesehenen Zweck und in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanleitung.

So vermeiden Sie Gefahren durch elektrischen Schlag

- Der Kontaktgrill darf nur in trockenen Räumen im Innenbereich eingesetzt werden. Halten Sie das Gerät – auch im ausgeschalteten Zustand – von Spritzwasser fern.
- Benutzen Sie das Gerät nur dann, wenn die örtliche Netzspannung mit der Nennspannung des Gerätes (230 V bei 50 Hz) übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose an, über die gleichzeitig andere elektrische Geräte arbeiten, denn das kann zu einer Überlastung des Stromkreises führen.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus. Ziehen Sie dazu den Netzstecker.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigung. Achten Sie darauf, es nicht einzuklemmen und von heißen Gegenständen fernzuhalten. Lassen Sie das Netzkabel nicht lose von Tisch oder Arbeitsplatte hängen.
- Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit beschädigtem Netzkabel, Netzstecker oder wenn Wasser eingedrungen ist. In diesen Fällen muss das Gerät repariert werden.
- Reparaturen dürfen nur im vom Hersteller autorisierten Fachhandel oder durch erfahrenes Fachpersonal ausgeführt werden.

So vermeiden Sie Brand- und Verletzungsgefahren

- Stellen Sie Ihren Kontaktgrill auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage und nicht auf oder neben andere Geräte, die viel Wärme ausstrahlen können (z.B. Toaster, Küchenherde).
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe leicht brennbarer Gegenstände, z.B. unter Gardinen oder neben Küchenkrepp-Rollen.
- Auch bei vorschriftsmäßiger Benutzung werden einzelne Geräteteile sehr heiß (z.B. die obere und untere Gehäuseplatte). Achten Sie darauf, diese Oberflächen nicht zu berühren, bis sie nach dem Ausschalten vollständig abgekühlt sind.
- Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden, wickeln Sie stets die gesamte Länge des Netzkabels ab.
- Während des Betriebs kann der Kontaktgrill gefahrlos am wärmeisolierten Griff geöffnet und geschlossen werden.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten. Achten Sie darauf, dass Kinder und gebrechliche Personen dieses Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Ausschalten vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Entnehmen Sie jegliche Speisen nur mit einem Kunststoff- oder Holzspachtel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Kontaktgrills nicht zu zerstören.
- Benutzen Sie – aus dem selben Grund – zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entnehmen Sie Ihren neuen Kontaktgrill aus der Verpackung. Entfernen Sie alle zusätzlichen Transportsicherungen, z.B. Folien oder Kabelhalter.
2. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch.
3. Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
4. Reinigen Sie Ihren neuen Kontaktgrill mit einem feuchten Tuch wie unter "Reinigung und Pflege" beschrieben.

i Durch das erstmalige Beheizen des Kontaktgrills können Dämpfe entstehen. Diese Dämpfe sind nicht gesundheitsgefährdend, könnten aber den Geschmack der Speisen beeinträchtigen. Wir empfehlen Ihnen daher vor der ersten Essenszubereitung, den Kontaktgrill einzuschalten und ohne Lebensmittel auf maximaler Temperatureinstellung 15 Minuten aufzuheizen.

Gerätebeschreibung

- ① Kontrolleuchte
- ② Verschluß am Haltegriff
- ③ Griffe
- ④ Ausklappbarer Stützfuß
- ⑤ Temperaturregler
- ⑥ Plattenbefestigungsfedern
- ⑦ Fettabflusstülle
- ⑧ Führung zur Plattenbefestigung
- ⑨ Grillplatten

Braten mit dem Kontaktgrill

1. Öffnen Sie den Deckel des Kontaktgrills. Ziehen Sie dazu den Verschluss am Haltegriff ② nach unten und klappen Sie den Deckel bis zum Anschlag nach oben, ohne diesen anzuheben. Entfernen Sie ggf. Staubpartikel mit einem trockenen Tuch von den Grillplatten.
2. Fetten Sie die Grillplatten mit etwas Pflanzenöl oder Butter ein.
3. Schließen Sie den Deckel des Kontaktgrills. Das Gerät ist geschlossen, wenn der Verschluss am Haltegriff ② hörbar eingerastet ist.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose, und stellen Sie den Temperaturregler ⑤ auf die gewünschte Temperatur ein. Das Gerät fängt nun an zu heizen, und die Kontrolleuchte ① leuchtet auf.
5. Nach einigen Minuten erlischt die Kontrolleuchte ①. Der Kontaktgrill hat nun die eingestellte Temperatur erreicht und ist betriebsbereit.

Temperatureinstellungen

Der Temperaturregler kann auf folgende Positionen eingestellt werden:

- 0 ausgeschaltet
- I 70° Auftauen
- II 130° langsames Grillen
- III 180° mittleres Grillen
- M 260° schnelles Grillen

i Die angegebenen Temperaturen werden bei **in Kontakt stehenden Grillplatten** erreicht. In den anderen Plattenstellungen kommt es zu Wärmeverlust, daher kann sich die Temperatur reduzieren. Die benötigte Temperatureinstellung hängt von der Zubereitungsart und der Art der Lebensmittel ab. Die Garzeit hängt von der Art und Größe der Lebensmittel ab.

Plattenstellungen

Ihnen stehen verschiedene Plattenstellungen zur Verfügung, die Sie je nach Zubereitungsart einsetzen können.

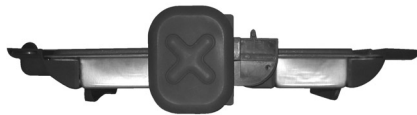
Grillrost / Plattenstellung in Kontakt



i Für das gleichzeitige, sehr schnelle Braten der Speisen auf beiden Seiten. Ideal zum Grillen von Fleisch, das ein sehr schnelles Anbraten bei hoher Temperatur erfordert - Rumpsteak, Filetschnitten, Koteletts, Würstchen und Gemüse.

1. Öffnen Sie den Deckel des Kontaktgrills bis zum Anschlag, ohne diesen anzuheben.
2. Stellen Sie eine Tasse unter die Fettabflusstülle ⑦.
3. Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte ⑨.
4. Schließen Sie den Deckel. Üben Sie dabei sanften Druck aus, damit sich der Abstand der beiden Platten aufgrund der Dicke des Grillgutes automatisch reguliert.

Barbecue / Plattenstellung 180° offen



i Für das Grillen von dickeren Speisen, die ein langsames und gleichmäßigeres Braten erfordern. Ideal für die Zubereitung von stark wasserhaltigem Gemüse, da man das Wasser zu Beginn auf niedriger oder mittlerer Temperatur verdunsten lassen kann.

Diese Plattenstellung können Sie auch nutzen, um größere Mengen an Speisen, oder das Gemüse gleichzeitig mit dem Fleisch zu zubereiten.

1. Klappen Sie den Stützfuß ④ bis zum Endanschlag auf.
2. Öffnen Sie den Deckel des Kontaktgrills in senkrechte Stellung, heben ihn bis zum Anschlag an, und öffnen ihn weiter bis er waagrecht liegt.
3. Stellen Sie zwei Tassen unter die Fettabflusstüllen ⑦ der Grillplatten.
4. Verteilen Sie das Grillgut auf den beiden Grillplatten.

Ofenfunktion / Plattenstellung parallel Abstand ca. 7 cm



i

Für die Zubereitung empfindlicher Speisen, die beim Braten nicht zusammengedrückt oder gewendet werden dürfen. Ideal zum Grillen von Fisch, zum Backen von kleinen Pizzen oder Pizzabaguettes, oder zum Aufbacken von Brötchen.

1. Öffnen Sie den Deckel des Kontaktgrills bis zum Anschlag, ohne diesen anzuheben.
2. Stellen Sie eine Tasse unter die Fettabflusstülle ⑦
3. Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte ⑨.
4. Heben Sie nun den Deckel bis zum Anschlag an und drehen ihn nach vorn bis er parallel zur unteren Grillplatte aufliegt.

Nach dem Braten

- Nehmen Sie das Grillgut mit einem Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nicht metallischen Gegenstand, von der Grillplatte.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf "0".

Reinigung & Pflege



- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nie ein.

Sie können die Grillplatten zur einfachen Reinigung aus dem Gerät entnehmen. Drücken Sie die Plattenbefestigungsfedern ⑥ etwas zurück um die Grillplatten zu entnehmen.

Spülen Sie die Grillplatten nun mit heißem Wasser und einem neutralen Spülmittel. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, rauen Schwämme oder spitzen Gegenstände um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.

Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

i

Die Grillplatten sind nicht spülmaschinengeeignet!

Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Kontaktgrills alle Teile vollständig trocken sind.

Aufbewahrung

Den Kontaktgrill können Sie liegend oder aufrecht stehend verstauen. Das Gerät hat eine integrierte Kabelaufwicklung an der Gehäuseunterseite, auf die Sie das Netzkabel bei Nichtgebrauch aufwickeln können. Sie vermeiden dadurch, dass das Netzkabel eingeklemmt oder verschmutzt wird oder durch das lose Herabhängen zur Gefahrenquelle wird.

Garantie & Kundenservice

Die Garantiebedingungen und die Serviceanschrift entnehmen Sie bitte dem Beiblatt Garantie.

Entsorgung

Entsorgen Sie den Kontaktgrill über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Werfen Sie den Kontaktgrill keinesfalls in den normalen Hausmüll. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Konformitätserklärung & Hersteller

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

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

Type: Kontaktgrill KH1140

Bochum, 10.10.2003



Hans Kompernaß, Geschäftsführer



Table des matières

| | |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| Caractéristiques techniques | 10 |
| Informations pour votre sécurité | 10 |
| Comment éviter les risques d'électrocution | 10 |
| Comment éviter les risques d'incendie et de blessure | 11 |
| Comment éviter d'endommager l'appareil | 11 |
| Informations avant la première utilisation | 11 |
| Description de l'appareil | 11 |
| Cuisson au gril | 12 |
| Réglages de la température | 12 |
| Positions des plaques | 12 |
| Cuisson au gril / Plaques en contact | 12 |
| Barbecue / Plaques ouvertes à 180° | 12 |
| Fonction four / Plaques parallèles, espacement d'environ 7 cm | 13 |
| Après la cuisson | 13 |
| Nettoyage & entretien | 13 |
| Conservation | 14 |
| Élimination | 14 |
| Fabricant & déclaration de conformité | 14 |

Gril Bifinett KH 1140

Toutes nos félicitations ...

... à l'occasion de l'achat de votre **gril** Bifinett!

Ce gril est conçu pour

- décongeler, griller, toaster et gratiner
- des aliments tels que viandes, poissons, légumes, sandwichs, etc.
- dans des quantités habituelles
- à la maison.

Caractéristiques techniques

Etat: Novembre 2003

Tension nominale autorisée .230 V / 50 Hz

Puissance2.000 W



Informations pour votre propre sécurité

- Avant la première utilisation de votre gril, lisez attentivement cette notice d'utilisation.
 - Conservez la notice d'utilisation dans un endroit approprié, à proximité de l'appareil. Si vous prêtez, vendez ou donnez l'appareil à un tiers, remettez-lui également la notice d'utilisation.
 - Utilisez le gril uniquement pour l'usage prévu et conformément à la notice d'utilisation.
- ## Comment éviter les risques d'électrocution
- Le gril doit être utilisé uniquement dans des pièces sèches et à l'intérieur. Tenez l'appareil à distance des projections d'eau, même s'il est débranché.
 - Utilisez l'appareil uniquement si la tension réseau locale est en conformité avec la tension nominale de l'appareil (230 V pour 50 Hz).
 - Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise sur laquelle fonctionnent simultanément d'autres appareils électriques, car ceci peut entraîner un surcharge du circuit électrique.
 - Après chaque utilisation, éteignez l'appareil. Retirez également la fiche de la prise.
 - Lors du nettoyage de l'appareil, veillez à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil. Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
 - Protégez le câble de manière à ce qu'il ne soit pas endommagé. Veillez à ne pas le coincer et à le tenir éloigné des objets chauds. Ne laissez pas le câble pendre depuis une table ou un plan de travail.
 - N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.
 - N'utilisez jamais l'appareil si le câble ou la fiche sont endommagés, ou si de l'eau a pénétré à l'intérieur de l'appareil. Dans ce cas, vous devez faire réparer l'appareil.
 - Les réparations doivent être effectuées uniquement auprès d'un magasin spécialisé agréé par le fabricant ou par un technicien qualifié.

Comment éviter les risques d'incendie et de blessures

- Placez le gril sur une surface plane, antidérapante et résistante à la chaleur et non pas sur, ou à proximité, d'autres appareils pouvant dégager une chaleur importante (par exemple un toasteur, une cuisinière).
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'objets facilement inflammables, par exemple sous des rideaux ou près de rouleaux d'essuie-tout.
- Malgré une utilisation conforme, certaines pièces de l'appareil deviennent très chaudes, (par exemple les plaques supérieure et inférieure du boîtier). Après l'arrêt de l'appareil, veillez à ne pas toucher ces surfaces tant qu'elles ne sont pas complètement refroidies.
- Afin d'éviter une surchauffe dangereuse, déroulez toujours le câble dans son intégralité.
- Pendant son fonctionnement, le gril peut être ouvert et fermé sans danger au moyen de la poignée thermo-isolée.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance. Veillez à ce que les enfants ou des personnes non autorisées n'utilisent jamais cet appareil sans surveillance.
- Après arrêt de l'appareil, laissez le complètement refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

Comment éviter d'endommager l'appareil

- Prenez les aliments uniquement à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou à l'aide d'un autre objet non métallique approprié, afin de ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif du gril.
- Pour cette même raison, n'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou d'objets pointus pour le nettoyage de l'appareil.

Informations avant la première utilisation

1. Retirez le gril de son emballage. Enlevez toutes les protections utilisées pour le transport, par exemple les papiers ou supports de câble.
2. Lisez attentivement la notice d'utilisation.
3. Installez l'appareil conformément aux consignes de sécurité.
4. Nettoyez votre nouveau gril à l'aide d'un chiffon humide, comme indiqué au paragraphe "Nettoyage et entretien".

i

Lorsque vous faites chauffer le gril pour la première fois, des vapeurs peuvent apparaître. Ces vapeurs ne sont pas nocives, mais elles peuvent affecter le goût des aliments.

C'est pourquoi nous vous recommandons, avant de préparer votre premier repas, de mettre en marche le gril et de le faire chauffer sans aliment pendant 15 minutes à une température maximale.

Description de l'appareil.

- ❶ Voyant lumineux
- ❷ Verrouillage sur la poignée
- ❸ Poignées
- ❹ Pied repliable
- ❺ Thermostat
- ❻ Ressorts de fixation des plaques
- ❼ Bac de récupération des graisses
- ❽ Glissière de fixation des plaques
- ❾ Plaques du gril

Cuisson au grill

1. Ouvrir le couvercle du grill. Tirez vers le bas le verrou situé sur la poignée ② et levez le couvercle vers le haut jusqu'à enclenchement de la butée, sans toutefois relever celle-ci. Si nécessaire, enlevez les particules de poussières des plaques du grill avec un chiffon sec.
2. Graissez les plaques du grill avec un peu d'huile végétale ou de beurre.
3. Refermer le couvercle du grill. L'appareil est fermé lorsque l'on entend le verrouillage de la poignée ② s'enclencher.
4. Branchez l'appareil et réglez le thermostat ⑤ à la température souhaitée. L'appareil commence alors à chauffer et le voyant lumineux ① s'allume.
5. Au bout de quelques minutes, le voyant lumineux s'éteint. ①. Le grill a atteint la température sélectionnée et est prêt à fonctionner.

Réglage de la température

Le thermostat peut être réglé sur les positions suivantes :

- 0 éteint
- I 70° Décongélation
- II 130° Cuisson lente
- III 180° Cuisson moyenne
- M 260° Cuisson rapide

i

Les températures indiquées sont atteintes **lorsque les plaques du grill** restent en contact. Dans les autres positions des plaques, il y a une déperdition de chaleur qui permet à la température de baisser.

Le réglage nécessaire de la température dépend du mode de préparation et du type d'aliments.

Le temps de cuisson dépend du type et de la taille des aliments.

Position des plaques.

Vous disposez de plusieurs positions pour les plaques, que vous pouvez utiliser suivant le mode de préparation.

Cuisson au grill / Plaques en contact



i

Pour la cuisson simultanée et très rapide d'aliments sur les deux faces. Idéal pour la cuisson des viandes qui nécessitent une cuisson très rapide à haute température - rumsteack, filets, côtelettes, saucisses et légumes.

1. Ouvrir le couvercle du grill jusqu'à la butée, sans la lever.
2. Placez une tasse sous le bac d'évacuation des graisses. ⑦
3. Placez la pièce à griller sur la plaque inférieure ④.
4. Fermer le couvercle. Exercez une légère pression afin que la distance entre les deux plaques due à l'épaisseur de la pièce à griller s'ajuste automatiquement.

Barbecue / Plaques ouvertes à 180°



i

Pour faire griller des aliments plus épais qui nécessitent une cuisson plus lente et plus régulière. Idéal pour la préparation de légumes à haute teneur en eau, car il est possible au début de faire évaporer l'eau à basse ou moyenne température.

Vous pouvez aussi utiliser cette position des plaques pour préparer des quantités plus importantes de nourriture ou pour préparer les légumes en même temps que la viande.

1. Relevez le pied ❹ jusqu'à la butée finale.
2. Ouvrez le couvercle du gril en position verticale, levez-le jusqu'à la butée puis ouvrez-le davantage jusqu'à ce qu'il soit horizontal.
3. Placez deux tasses sous les bacs de récupération des graisses ❷ des plaques du gril.
4. Répartissez la pièce à griller sur les deux plaques du gril.

Fonction four / Plaques parallèles. Distance d'environ 7 cm



i

Pour la préparation d'aliments délicats, ne devant pas être écrasés ou retournés lors de la cuisson. Idéal pour la cuisson de poissons, de petites pizzas, de baguettes pizzas ou pour la cuisson de petits pains.

1. Ouvrez le couvercle du gril jusqu'à la butée sans le lever.
2. Placez une tasse sous le bac de récupération des graisses. ❷
3. Mettez la pièce à griller sur la plaque inférieure ❹.
4. Levez ensuite le couvercle jusqu'à la butée et tournez-le vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la plaque inférieure du gril.

Après la cuisson

- Retirez la pièce à griller de la plaque du gril à l'aide d'une spatule en bois ou d'un autre objet non métallique approprié.
- Réglez le thermostat sur "0".

Nettoyage & entretien



- Avant nettoyage, débranchez la prise et attendez que l'appareil soit complètement refroidi.
- Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau et ne le plongez jamais dans l'eau.

Pour un nettoyage plus facile, vous pouvez enlever les plaques du gril. Afin de retirer les plaques du gril, ❸ pressez légèrement les ressorts de fixation des plaques en arrière.

Lavez les plaques du gril avec de l'eau chaude et un produit nettoyant neutre. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, d'éponges rugueuses ou d'objets pointus, afin de ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif.

En cas de fortes salissures incrustées, mettez un torchon mouillé sur les résidus durcis par la cuisson afin de les ramollir.

i

Les plaques du gril ne sont pas adaptées au lave-vaisselle.

Pour le nettoyage de l'extérieur de l'appareil, un chiffon humide suffit.

Avant de réutiliser le gril, veillez à ce que toutes les pièces soient complètement sèches.

Conservation

Vous pouvez ranger le gril horizontalement ou verticalement.

L'appareil possède un enrouleur de câble intégré sur le côté inférieur du boîtier sur lequel vous pouvez enrouler le câble lorsque vous ne l'utilisez pas. Vous évitez ainsi que le câble ne se coince ou ne se salisse ou qu'il ne devienne une source de danger en pendant dans le vide.

Elimination

Apportez le gril dans une entreprise d'élimination des déchets agréée ou dans votre déchetterie communale. Ne jetez pas le gril dans une décharge classique.

Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, adressez-vous au personnel de votre déchetterie.

Déclaration de conformité

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

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

Type d'appareil / Type: KH 1140

Bochum, le 22 octobre 2003



Hans Kompernaß, gérant



Inhoudsopgave

| | |
|-------------------------------------------------------------|----|
| Technische gegevens | 16 |
| Voor uw eigen veiligheid | 16 |
| Zo voorkomt u gevaar voor elektrische schokken | 16 |
| Zo voorkomt u gevaar voor brand en letsel | 17 |
| Zo voorkomt u schade aan het apparaat | 17 |
| Voor het eerste gebruik | 17 |
| Beschrijving van het apparaat | 17 |
| Bakken met de contactgrill | 18 |
| Temperatuurinstellingen | 18 |
| Plaatstanden | 18 |
| Grillrooster/plaatstand met contact | 18 |
| Barbecue/plaatstand 180° geopend | 18 |
| Ovenfunctie/plaatstand parallel afstand ca. 7 cm | 19 |
| Na het bakken | 19 |
| Reiniging en onderhoud | 19 |
| Opslag | 20 |
| Garantie en klantenservice | 20 |
| Afvalverwerking | 20 |
| Fabrikant en conformiteitsverklaring | 20 |

Contactgrill Bifinett KH 1140

Hartelijk gefeliciteerd...

... met de aankoop van uw **Bifinett** contactgrill!

Deze contactgrill is bestemd voor

- het ontdooien, grillen, roosteren en kort bakken
- van gerechten zoals vlees, vis, groente, sandwiches, enz.
- in normale huishoudelijke hoeveelheden
- bij particulier gebruik in de huishouding

Technische gegevens

Versie: november 2003

Toelaatbare nominale spanning
.....230 V / 50 Hz
Vermogensopname2.000 W



Voor uw eigen veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de contactgrill voor het eerst gebruikt.
 - Bewaar de gebruiksaanwijzing op een geschikte plaats in de buurt van het apparaat. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat aan derden geeft.
 - Gebruik de contactgrill alleen waarvoor deze bedoeld is en in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- De contactgrill mag alleen binnenshuis in droge ruimtes worden gebruikt. Houd het apparaat, ook wanneer dit is uitgeschakeld, uit de buurt van spattend water.
 - Gebruik het apparaat alleen als de lokale netspanning overeenkomt met de nominale spanning van het apparaat (230 V bij 50 Hz).
 - Sluit het apparaat niet aan via een eenvoudige contactdoos, waarop ook andere elektrische apparaten zijn aangesloten die tegelijkertijd in bedrijf zijn. Dit kan leiden tot overbelasting van de stroomkring.
 - Schakel het apparaat na gebruik altijd uit. Trek hiervoor de stekker uit de contactdoos.
 - Let bij het reinigen op dat er geen water in het inwendige van het apparaat komt. Reinig het apparaat nooit onder stromend water. Dompel het apparaat nooit in water.
 - Bescherm de voedingskabel tegen beschadiging. Pas op dat u de kabel niet vastklemt en houd deze verwijderd van hete voorwerpen. Laat de voedingskabel niet los van een tafel of werkblad hangen.
 - Open nooit de behuizing van het apparaat.
 - Gebruik het apparaat nooit met een beschadigde voedingskabel of stekker of als er water is binnengedrongen in het apparaat. In deze gevallen moet het apparaat worden gerepareerd.
 - Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd bij de door de fabrikant geautoriseerde vakhandel of door ervaren, deskundig personeel.

Zo voorkomt u gevaar voor elektrische schokken

Zo voorkomt u gevaar voor brand en letsel

- Zet de contactgrill op een vlakke, slipvrije en hittebestendige ondergrond en niet op of naast andere apparaten die veel warmte kunnen uitstralen (bijvoorbeeld broodroosters, fornuizen).
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare voorwerpen, zoals bijvoorbeeld onder gordijnen of naast keukenrollen.
- Ook bij gebruik volgens de voorschriften worden individuele onderdelen van het apparaat zeer heet (bijvoorbeeld de bovenste en onderste plaat van de behuizing). Pas op dat u deze oppervlakken niet aanraakt voordat ze na uitschakeling volledig zijn afgekoeld.
- Om gevaarlijke oververhitting te voorkomen, moet de voedingskabel altijd volledig worden afgerold.
- Tijdens het gebruik kan de contactgrill veilig via de handgreep met warmte-isolatie worden geopend en gesloten.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken. Let op dat kinderen en zwakke personen het apparaat niet zonder toezicht bedienen.
- Laat het apparaat na uitschakeling volledig afkoelen voordat u het reinigt en opbergt.

Zo voorkomt u schade aan het apparaat

- Haal de gerechten alleen met een kunststof- of houten spatel of een ander geschikt, niet-metalen voorwerp uit het apparaat, om de antiaanbaklaag van de contactgrill niet te beschadigen.
- Gebruik om dezelfde reden geen scherpe schoonmaakmiddelen en puntige voorwerpen voor de reiniging van het apparaat.

Voor het eerste gebruik

1. Haal de nieuwe contactgrill uit de verpakking. Verwijder alle extra transportbeschermingen, bijvoorbeeld folie of kabelbinders.
2. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door.
3. Zet het apparaat neer volgens de veiligheidsvoorschriften.
4. Reinig de nieuwe contactgrill met een vochtige doek zoals beschreven onder "Reiniging en onderhoud".

i

Als de contactgrill voor het eerst wordt verwarmd, kunnen er dampen ontstaan. Deze dampen zijn niet schadelijk voor de gezondheid, maar kunnen wel de smaak van de gerechten beïnvloeden.

Wij adviseren daarom vóór de eerste bereiding van gerechten de contactgrill in te schakelen en zonder gerechten 15 minuten te verwarmen met de maximale temperatuurinstelling.

Beschrijving van het apparaat

- ① Controlelampje
- ② Sluiting aan handgreep
- ③ Handgrepen
- ④ Uitklapbare steun
- ⑤ Temperatuurregelaar
- ⑥ Plaatbevestigingsveren
- ⑦ Vetafvoeropening
- ⑧ Geleiding voor plaatbevestiging
- ⑨ Grillplaten

Bakken met de contactgrill

1. Open het deksel van de contactgrill. Trek hiervoor de sluiting aan de handgreep ❷ naar beneden en klap het deksel tot de aanslag naar boven, zonder het op te tillen. Verwijder eventuele stofdeeltjes met een droge doek van de grillplaten.
2. Vet de grillplaten in met een beetje plantaardige olie of boter.
3. Sluit het deksel van de contactgrill. Het apparaat is gesloten wanneer de sluiting aan de handgreep ❷ hoorbaar is vastgeklikt.
4. Steek de stekker in een contactdoos en stel de temperatuurregelaar ❸ in op de gewenste temperatuur. Het apparaat wordt nu verwarmd en het controlelampje ❶ brandt.
5. Na enkele minuten gaat het controlelampje ❶ uit. De contactgrill heeft nu de ingestelde temperatuur bereikt en is gereed voor gebruik.

Temperatuurinstellingen

De temperatuurregelaar kan worden ingesteld op de volgende standen:

- 0 uitgeschakeld
- I 70° ontdooien
- II 130° langzaam grillen
- III 180° medium grillen
- M 260° snel grillen

i

De aangegeven temperaturen worden bereikt bij **grillplaten die contact hebben**. In de andere plaatstanden treedt warmteverlies op. Daardoor kan de temperatuur lager worden.

De vereiste temperatuurinstelling is afhankelijk van de bereidingswijze en het type gerecht.

De tijd waarin de gerechten gaar worden, is afhankelijk van type en grootte van de gerechten.

Plaatstanden

Er zijn verschillende plaatstanden mogelijk die u afhankelijk van de bereidingswijze kunt toepassen.

Grillrooster/plaatstand met contact

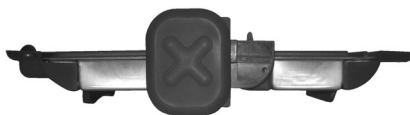


i

Voor het gelijktijdig zeer snel bakken van de gerechten aan beide zijden. Ideaal voor het grillen van vlees dat zeer snel moet worden aangebraden bij een hoge temperatuur, rumpsteak, filet, karbonades, worstjes en groente.

1. Open het deksel van de contactgrill tot de aanslag, zonder het op te tillen.
2. Zet een kopje onder de vetafvoeropening ❷
3. Leg het gerecht op de onderste grillplaat ❹.
4. Sluit het deksel. Oefen daarbij een zachte druk uit zodat de afstand van de beide platen automatisch wordt geregeld op basis van de dikte van het gerecht.

Barbecue/plaatstand 180° geopend



i

Voor het grillen van dikkere gerechten die langzamer en gelijkmatiger moeten worden gebakken. Ideaal voor het bereiden van groente die veel water bevat, omdat u het water aan het begin bij een lage of middelmatige temperatuur kunt laten verdampen.

Deze plaatstand kunt u ook gebruiken om grotere hoeveelheden of groente samen met het vlees te bereiden.

1. Klap de steun ④ uit tot de eindaanslag.
2. Open het deksel van de contactgrill verticaal, til het tot de aanslag op en open het verder totdat het horizontaal ligt.
3. Zet twee kopjes onder de vetafvoeropeningen ⑦ van de grillplaten.
4. Verdeel het gerecht over de beide grillplaten.

Ovenfunctie/plaatstand parallel Afstand ca. 7 cm



i Voor het bereiden van kwetsbare gerechten die bij het bakken niet mogen worden ingedrukt of gekeerd. Ideaal voor het grillen van vis, het bakken van kleine pizza's of pizza-broodjes of voor het opbakken van broodjes.

1. Open het deksel van de contactgrill tot de aanslag, zonder het op te tillen.
2. Zet een kopje onder de vetafvoeropening ⑦
3. Leg het gerecht op de onderste grillplaat ⑤.
4. Til nu het deksel op tot de aanslag en draai het naar voren totdat het parallel ligt aan de onderste grillplaat.

Na het bakken

- Haal het gerecht met een houten spatel of een ander geschikt, niet-metalen voorwerp van de grillplaat.
- Zet de temperatuurregelaar op "0".

Reiniging en onderhoud



- Trek voor de reiniging de stekker uit de contactdoos en wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Reinig het apparaat nooit onder stromend water en dompel het nooit onder.

U kunt de grillplaten uit het apparaat halen voor een gemakkelijke reiniging. Druk de plaatbevestigingsveren ⑥ enigszins terug om de grillplaten te kunnen verwijderen. Was de grillplaten af met heet water en een neutraal afwasmiddel. Gebruik voor de reiniging geen scherpe schoonmaakmiddelen, ruwe sponzen of puntige voorwerpen, zodat de antiaanbaklaag niet wordt beschadigd. Bij sterke korstvorming kunt u een natte vaatdoek op de aangebakken resten leggen om deze zacht te maken.

i De grillplaten zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine!

Voor reiniging van de buitenkant van het apparaat is een vochtige doek voldoende. Let op dat voor het volgende gebruik van de contactgrill alle onderdelen volledig droog zijn.

Opslag

U kunt de contactgrill liggend of rechtopstaand bewaren.

Het apparaat heeft een geïntegreerde snoer-opwindmogelijkheid aan de onderkant van de behuizing. Hier kunt u de voedingskabel omheen winden als het apparaat niet wordt gebruikt. U voorkomt hierdoor dat de voedingskabel wordt vastgeklemd, vuil wordt of door los te hangen gevaar oplevert.

Garantie en klantenservice

Zie voor de garantiebepalingen en het serviceadres de garantiebijlage.

Afvalverwerking

Voer de contactgrill af via een geautoriseerd afvalverwerkingsbedrijf of via de gemeentelijke reinigingsdienst. Gooi de contactgrill in geen geval samen met het huisafval weg. Neem hiervoor de geldende voorschriften in acht. Neem wanneer u twijfelt contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Conformiteitverklaring

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

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

Toesteltype/type: KH 1140

Bochum, 22.10.2003



Hans Kompernaß, Algemeen Directeur



Πίνακας περιεχομένων

| | |
|--------------------------------------------------------|----|
| Τεχνικά στοιχεία | 22 |
| Για την προσωπική σας ασφάλεια | 22 |
| Προς αποφυγή κινδύνου ηλεκτροπληξίας | 22 |
| Προς αποφυγή κινδύνου πυρκαγιάς και τραυματισμού | 23 |
| Προς αποφυγή βλάβης της συσκευής | 23 |
| Πριν την πρώτη χρήση | 23 |
| Περιγραφή της συσκευής | 23 |
| Ψήσιμο με την τοστιέρα - ψηστιέρα | 24 |
| Ρύθμιση της θερμοκρασίας | 24 |
| Θέσεις ψησίματος | 24 |
| Ψηστιέρα / πλάκες σε επαφή | 24 |
| Μπάρμπεκιου / Πλάκες ανοιχτές 180° | 24 |
| Λειτουργία φούρνου / πλάκες παράλληλα | 25 |
| Μετά το ψήσιμο | 25 |
| Καθαρισμός και συντήρηση | 25 |
| Διαφύλαξη | 26 |
| Εγγύηση & σέρβις πελατών | 26 |
| Απόρριψη | 26 |
| Δήλωση ισοδυναμίας και κατασκευαστής | 26 |

Τοστιέρα - ψηστιέρα Bifinett KH 1140

Σας ευχαριστούμε...

... για την αγορά της καινούριας σας
Bifinett τοστιέρας - ψηστιέρας!

Η ψηστιέρα προβλέπεται για

- το ξεπάγωμα, ψήσιμο και γκρατινάρισμα
- τροφίμων όπως κρέας, ψάρι, λαχανικά, σάντουιτς κτλ.
- σε συνήθειες για το νοικοκυριό ποσότητες
- για την οικιακή χρήση.

Τεχνικά στοιχεία

Νοέμβριος 2003

Τάση ρεύματος 230 V / 50 Hz
Ισχύς 2.000 W



Για την προσωπική σας ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν την πρώτη χρήση.
- Διαφυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σε μια κατάλληλη τοποθεσία κοντά στη συσκευή και παραδώστε τις μαζί με τη συσκευή σε περίπτωση που δώσετε την ψηστιέρα σε τρίτο άτομο.
- Να χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα μόνο για το σκοπό χρήσης της σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

Προς αποφυγή κινδύνου ηλεκτροπληξίας

- Η χρήση της ψηστιέρας επιτρέπεται μόνο σε στεγνούς, εσωτερικούς χώρους. Προστατεύετε τη συσκευή -και όταν αυτή είναι απενεργοποιημένη- από πισιλιές.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο εάν η ισχύ του δικτύου ρεύματος συμφωνεί με την ισχύ της συσκευής. (230 V ~ 50 Hz).
- Μην συνδέετε τη συσκευή σε πολλαπλή πρίζα, στην οποία λειτουργούν ταυτόχρονα και άλλες ηλεκτρικές συσκευές, διότι μπορεί να προκληθεί παραφόρτωση του κυκλώματος.
- Να απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση βγάζοντας το καλώδιο από την πρίζα.
- Όταν καθαρίζετε τη συσκευή, προσέχετε να μην εισέλθει νερό στο εσωτερικό της. Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό. Μην βυθίζετε τη συσκευή ποτέ σε νερό.
- Προστατεύετε το καλώδιο από φθορά. Προσέχετε να μην μαγκώνεται και να μην βρίσκεται κοντά σε καυτά αντικείμενα. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από τραπέζια ή άλλες υπερυψωμένες επιφάνειες εργασίας.
- Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν το καλώδιο παρουσιάζει φθορές ή εάν έχει εισέλθει νερό στο εσωτερικό της. Σε τέτοιες περιπτώσεις είναι απαραίτητη η επισκευή της συσκευής.
- Επισκευές πρέπει να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένα καταστήματα ή από εξειδικευμένο προσωπικό.

Προς αποφυγή κινδύνου πυρκαγιάς και τραυματισμού

- Τοποθετήστε την ψηστιέρα σε μια επίπεδη, αντιολισθητική επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή δίπλα σε συσκευές που εκπέμπουν θερμότητα (πχ. φούρνος).
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα, όπως π.χ. δίπλα σε ρολό από χαρτί κουζίνας.
- Ακόμη και κατά τη χρήση της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, μέρη της συσκευής ζεσταίνονται πολύ (π.χ. η επάνω και η κάτω εξωτερική επιφάνεια). Προσέχετε να μην ακουμπάτε τις επιφάνειες αυτές έως ότου να έχουν κρυώσει εντελώς μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.
- Προς αποφυγή επικίνδυνης υπερθέρμανσης, να ξετυλίγεται πάντοτε ολόκληρο το καλώδιο.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μπορείτε να ανοίγετε την ψηστιέρα ακίνδυνα από τις θερμομονωμένες λαβές.
- Μην αφήνετε ανεπίβλεπτη τη συσκευή κατά τη χρήση. Ποτέ μην αφήνετε χωρίς επίβλεψη παιδιά ή ασθενή άτομα να χειρίζονται τη συσκευή.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν τον καθαρισμό και την φύλαξη.

Προς αποφυγή βλάβης της συσκευής

- Να αφαιρείτε τα τρόφιμα μόνο με πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα ή κάποιο άλλο κατάλληλο, μη μεταλλικό σκεύος, για να αποφύγετε φθορές στην αντικολλητική επίστρωση.
- Για τον ίδιο λόγο να μην χρησιμοποιείτε δραστικά απορρυπαντικά ή μυτερά αντικείμενα για τον καθαρισμό.

Πριν την πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας καθώς και τις ασφάλειες μεταφοράς, όπως π.χ. ταινίες ή ασφάλειες που κρατούν το καλώδιο.
2. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης.
3. Τοποθετήστε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
4. Καθαρίστε την καινούρια ψηστιέρα με ένα υγρό πανί όπως περιγράφεται στο εδάφιο «Καθαρισμός και συντήρηση»

i

Κατά την πρώτη θέρμανση της ψηστιέρας μπορεί να δημιουργηθούν ατμοί. Οι ατμοί αυτοί είναι ακίνδυνοι, αλλά ίσως επηρεάσουν τη γεύση των τροφίμων.

Για το λόγο αυτό συνιστούμε πριν την πρώτη χρήση να θέσετε σε λειτουργία την ψηστιέρα και να την θερμάνετε χωρίς τρόφιμα για 15 λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία.

Περιγραφή της συσκευής

- ❶ Ύψος λειτουργίας
- ❷ Κούμπωμα λαβής
- ❸ Λαβές
- ❹ Βάση στήριξης
- ❺ Θερμοστάτης
- ❻ Ασφάλιση πλάκας ψησίματος
- ❼ Ακροστόμιο απορροής λίπους
- ❽ Κράτημα πλάκας ψησίματος
- ❾ Πλάκες ψησίματος

Ψήσιμο με την ψηστιέρα

1. Ανοίξτε το καπάκι της ψηστιέρας. Τραβήξτε το κούμπωμα της λαβής ❷ προς τα κάτω και ανασκώστε το καπάκι εντελώς. Εάν είναι αναγκαίο, αφαιρέστε σκόνες με ένα στεγνό πανί από τις πλάκες ψησίματος.
2. Λαδώστε τις πλάκες ψησίματος με λίγο λάδι ή βούτυρο.
3. Κατεβάστε το καπάκι της ψηστιέρας και κλείστε το κούμπωμα ❸. Η συσκευή έχει κλειστεί, εάν ακούσετε το κούμπωμα να κλειδώνει.
4. Βάλτε το φισ στην πρίζα και ρυθμίστε το θερμοστάτη ❹ στην επιθυμητή θερμοκρασία.
Η συσκευή ξεκινά άμεσα να θερμαίνεται, και η ένδειξη λειτουργίας ❶ ανάβει.
5. Μετά από μερικά λεπτά η ένδειξη ❶ σβήνει. Η ψηστιέρα τώρα έχει φτάσει την ρυθμισμένη θερμοκρασία και είναι έτοιμη για χρήση.

Ρύθμιση της θεροκρασίας

Ο θερμοστάτης έχει τις ακόλουθες θέσεις:

0 απενεργοποίηση

I 70° ξεπάγωμα

II 130° σιγανό ψήσιμο

III 180° μεσαίο ψήσιμο

M 260° γρήγορο ψήσιμο

i

Οι θερμοκρασίες αναφέρονται στη θέση που οι **πλάκες βρίσκονται σε επαφή**. Στις άλλες θέσεις ψησίματος χάνεται θερμότητα και η θερμοκρασία μπορεί να είναι πιο χαμηλή. Η θερμοκρασία που θα επιλέξετε εξαρτάται από τον τρόπο ψησίματος και το είδος των τροφίμων που θέλετε να ψήσετε. Η διάρκεια ψησίματος εξαρτάται από το είδος και το μέγεθος των τροφίμων.

Θέσεις ψησίματος

Σας προσφέρονται διαφορετικές θέσεις ψησίματος, ανάλογα με τον τρόπο προετοιμασίας των τροφίμων.

Ψηστιέρα / Πλάκες σε επαφή



i

Για το ταυτόχρονο πολύ ταχύ ψήσιμο τροφίμων και από τις δυο πλευρές.

Ιδανικό για το ψήσιμο κρεάτων που απαιτούν ταχύ ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία - στέικ, φιλέτα, μπριζόλες, λουκάνικα και λαχανικά.

1. Ανοίξτε το καπάκι της ψηστιέρας εντελώς, χωρίς όμως να το ανασκώσετε.
2. Τοποθετήστε ένα φλιτζάνι κάτω από το ακροστόμιο απορροής λίπους ❶.
3. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στην κάτω πλάκα ψησίματος ❷.
4. Κλείστε το καπάκι. Ασκίστε ελαφρή πίεση για να ρυθμιστεί αυτόματα η απόσταση των πλακών ανάλογα με το πάχος των τροφίμων.

Μπάρμπεκιου / Πλάκες ανοιχτές 180°



i

Για το ψήσιμο παχυών τροφίμων, που απαιτούν ένα πιο αργό και ομοιόμορφο ψήσιμο.

Ιδανικό για την προετοιμασία λαχανικών που περιέχουν πολύ νερό, το οποίο εξατμίζεται εάν ξεκινήσετε το ψήσιμο σε χαμηλή

θερμοκρασία.

Αυτή τη θέση ψησίματος μπορείτε επίσης να την χρησιμοποιήσετε για να ψήσετε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων ή για να ψήσετε κρεατικά και λαχανικά ταυτόχρονα.

1. Ανοίξτε εντελώς τη βάση στήριξης **4**.
2. Ανοίξτε το καπάκι της ψηστιέρας ενελώς, ανασηκώστε το στο τέρμα και ανοίξτε το εν συνεχεία έως ότου βρεθεί σε οριζόντια θέση.
3. Τοποθετήστε δυο φλιτζάνια κάτω από τα ακροστόμια απορροής λίπους **7** των πλακών ψησίματος.
4. Μοιράστε τα τρόφιμα στις δυο πλάκες ψησίματος.

Λειτουργία φούρνου / Πλάκες παράλληλα Απόσταση περίπου 7 εκατοστά



i Για την προετοιμασία ευαίσθητων τροφίμων, τα οποία δεν πρέπει να συμπιεστούν κατά το ψήσιμο ή που πρέπει να ψηθούν μόνο από τη μια μεριά.
Ιδανικό για το ψήσιμο ψαριών, μικρής πίτσας ή ψωμακιών.

1. Ανοίξτε το καπάκι εντελώς, χωρίς όμως να το ανσηκώσετε.
2. Τοποθετήστε ένα φλιτζάνι κάτω από το ακροστόμιο απορροής λίπους **7**.
3. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στην κάτω πλάκα ψησίματος **9**.
4. Ανασηκώστε τώρα το καπάκι στο τέρμα και γυρίστε το προς τα εμπρός, έως ότου σταθεί σε θέση παράλληλη με την κάτω πλάκα ψησίματος.

Μετά το ψήσιμο

- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά με μια ξύλινη κουτάλα ή κάποιο άλλο κατάλληλο, μη μεταλλικό σκεύος από την πλάκα ψησίματος.
- Θέστε το θερμοστάτη στη θέση "0".

Καθαρισμός και συντήρηση



- Πριν τον καθαρισμό τραβήξτε το φιν από την πρίζα και περιμένετε μέχρι η συσκευή να έχει κρυώσει εντελώς.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό και μην η βυθίζετε σε νερό.

Για πιο εύκολο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τις πλάκες από τη συσκευή. Πιέστε τις ασφαλίσεις **6** λίγο προς τα πίσω για να αφαιρέσετε τις πλάκες. Πλύνετε τις πλάκες ψησίματος με ζεστό νερό και ένα ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε δραστικά απορρυπαντικά, τραχιά σφουγγάρια ή οξέα αντικείμενα για να μην προκαλέσετε φθορές στις πλάκες ψησίματος.
Για να αφαιρέσετε ξεροψημένα κατάλοιπα, μαλακώστε τα πρώτα απλώνοντας ένα βρεγμένο πανί επάνω.

i Οι πλάκες ψησίματος δεν είναι κατάλληλες για το πλυντήριο πιάτων!

Για τον καθαρισμό του περιβλήματος χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί. Σιγουρευτείτε ότι όλα τα τμήματα της συσκευής έχουν στεγνώσει καλά πριν την επόμενη χρήση.

Διαφύλαξη

Μπορείτε να διαφυλάξετε την ψηστιέρα σε κάθετη ή οριζόντια θέση.

Η ψηστιέρα διαθέτει ένα σύστημα τυλίγματος καλώδιου στην κάτω μεριά της, όπου μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Έτσι αποφεύγετε να μαγκώνεται ή να λερώνεται το καλώδιο καθώς και κινδύνους που μπορεί να προκύψουν από κρεμούμενο καλώδιο.

Εγγύηση και σέρβις πελατών

Οι όροι εγγύησης και η διεύθυνση του σέρβις πελατών αναφέρονται στην κάρτα εγγύησης που παραλάβατε μαζί με τη συσκευασία.

Απόρριψη

Παραδώστε την ψηστιέρα στα ειδικά κέντρα συλλογής για απόρριψη. Σε καμία περίπτωση μην απορρίψετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίματα. Να τηρείτε πάντα τις ισχύουσες διατάξεις. Σε περίπτωση που έχετε αμφιβολίες, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία του δήμου / της κοινότητάς σας.

Δήλωση ισοδυναμίας και κατασκευαστής

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

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

Type: τοστιέρα - ψηστιέρα KH1140

Bochum, 10.10.2003



Hans Kompernaß, Διευθυντής

