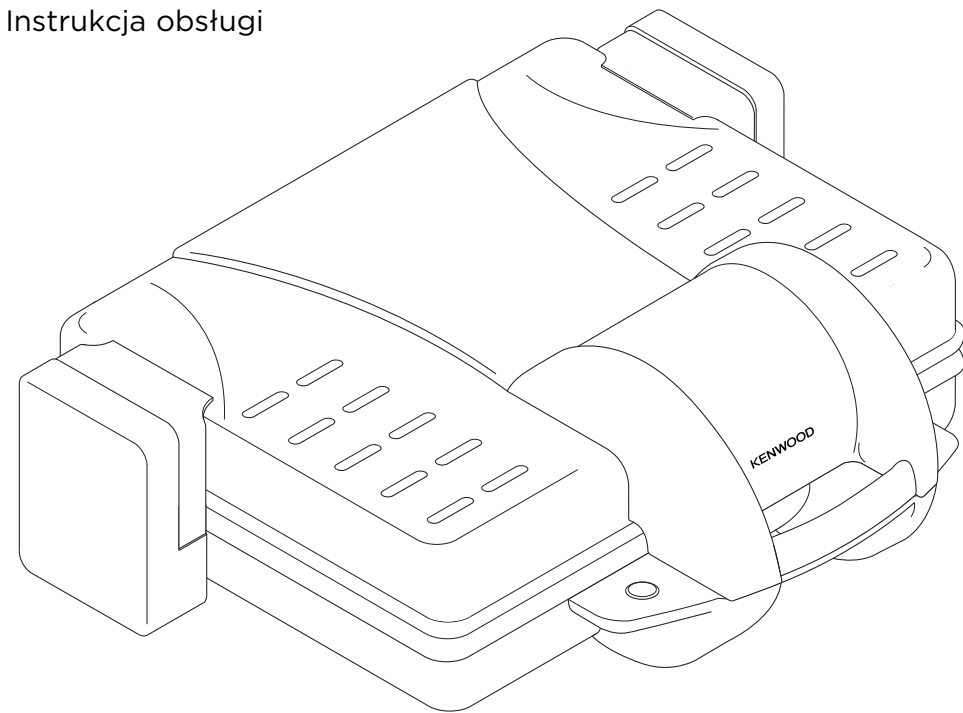


KENWOOD

TYPE HG210

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi



English	2 - 7
Nederlands	8 - 14
Français	15 - 21
Deutsch	22 - 28
Italiano	29 - 35
Português	36 - 42
Español	43 - 49
Dansk	50 - 55
Svenska	56 - 62
Norsk	63 - 69
Suomi	70 - 75
Türkçe	76 - 82
Česky	83 - 89
Magyar	90 - 96
Polski	97 - 103
Ελληνικά	104 - 110
Slovenčina	111 - 117
Українська	118 - 124
عربي	١٢٥ - ١٢٩

Kenwood Ltd

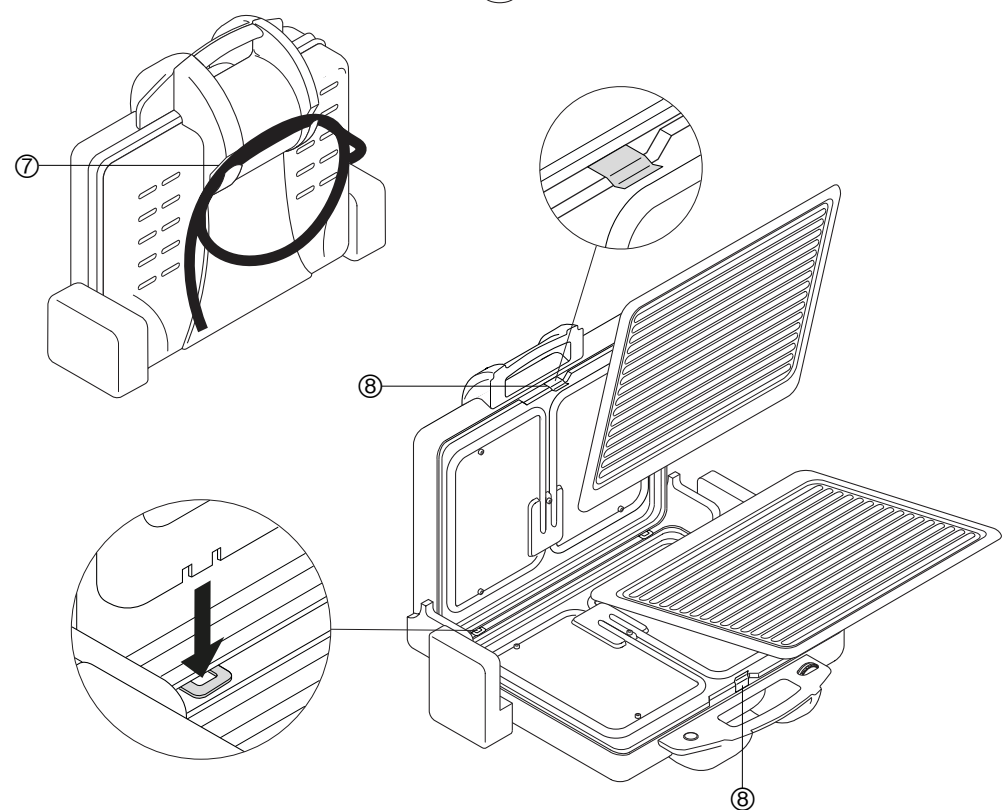
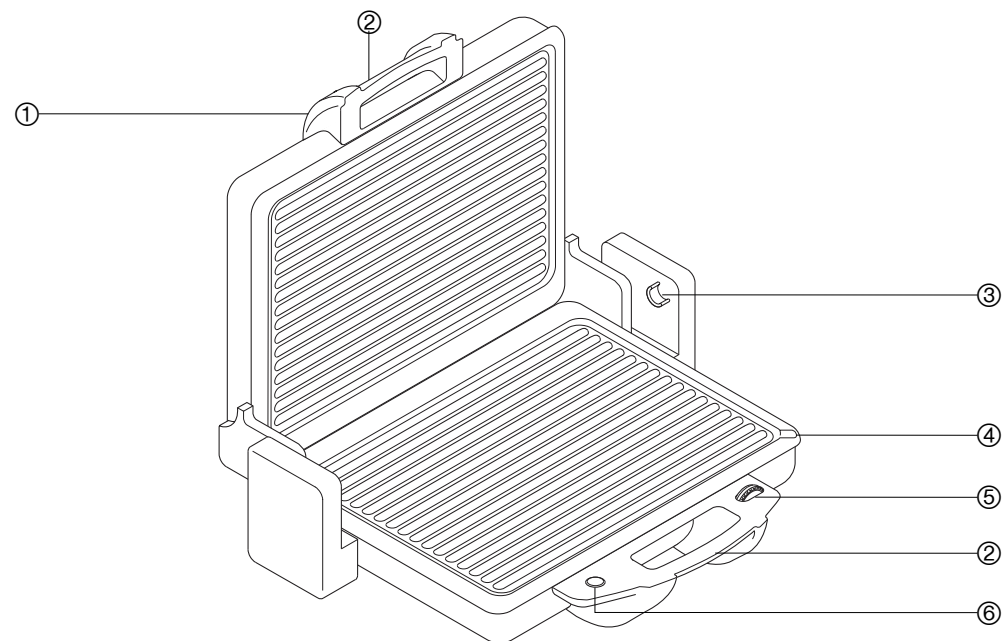
New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

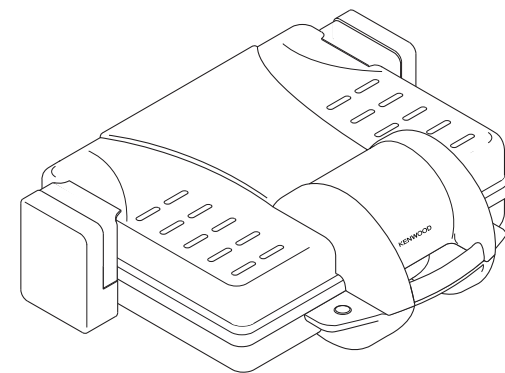
© Kenwood Ltd 2018



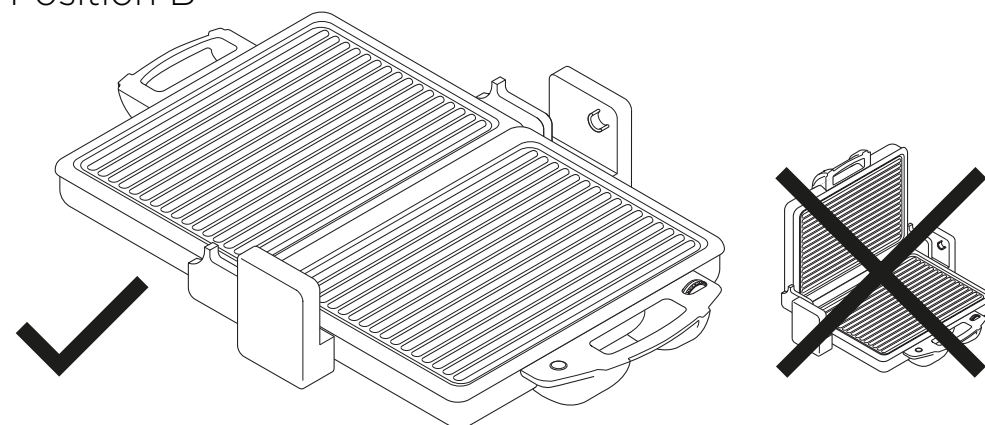
139190/2



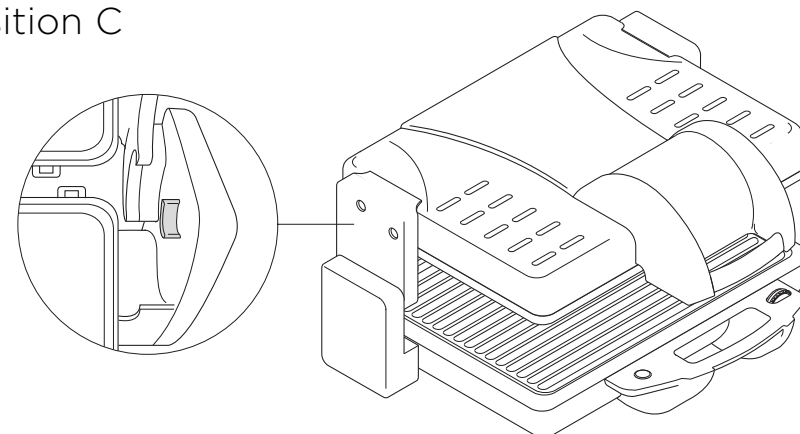
Position A



Position B



Position C



safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- **DO NOT** touch hot surfaces. Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use the handle or wear protective gloves if necessary.
- Do not operate the grill without the plates fitted. Ensure the plates are completely dry before refitting to the grill.
- Never touch the plates with sharp or abrasive items, as this will damage the non-stick surface.
- Do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not use if there is any damage to the appliance, cord or plug. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- This appliance should only be used on a flat heat resistant surface.
- Do not let the cord hang over the edge of the worksurface or touch hot surfaces.
- Do not move the unit whilst in operation or still hot.
- Always unplug the appliance when not in use and allow it to cool completely before storing or removing the grill plates for cleaning.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not place any part of this appliance on or near a naked flame, hot plate or in a heated oven.
- With some foods large quantities of smoke are emitted – ensure there is adequate ventilation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance is designed to cook food and should not be used for any other purposes, or modified or tampered with in any way.
- Children from 8 years and above can use, clean and perform user maintenance on this appliance in accordance with the User Instructions provided they are supervised by a person responsible for their safety and have been given instruction concerning the use of the appliance and are aware of the hazards.
- Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of knowledge using this appliance must have been given supervision or instruction on its safe use and are aware of the hazards.
- Children must not play with the appliance and both appliance and cord must be out of reach of children less than 8 years.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the appliance.
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

before using for the first time

- Wash the parts – see cleaning.
- Plug in and turn the temperature control ⑤ to setting 5 and allow to heat up. Unplug once indicator light ⑥ goes out. Repeat 3 times.
- Lightly brush the cooking surface with cooking oil before using.

key

- ① **support handle**
- ② **handles**
- ③ **grill position supports**
- ④ **drainage spout**
- ⑤ **temperature control**
- ⑥ **indicator Light**
- ⑦ **cord storage hook**
- ⑧ **plate locking latches**

using your contact grill

- 1 Plug in and turn the temperature control ⑤ to the required temperature setting from 1 to 5. The indicator light ⑥ will come on. Note: When turned to the * position the temperature is OFF.

- 2 Place a small heat proof container under the drainage spout ④ to collect any excess cooking fat or oil.
 - The grill is ready to use once the indicator light ⑥ goes out.
 - The temperature light will come on and off as the grill maintains the correct temperature during cooking.
 - Cooking times required will vary according to individual preferences and the size/thickness of the food being cooked.
- 3 When the food is cooked, carefully remove the food using a wooden or plastic spatula. Do not use metal utensils as they will scratch and damage the non-stick surface.
- 4 Switch off and unplug after use. Allow the grill to cool completely before cleaning.

The Grill can be used in 3 positions.
(Refer to the cooking chart for recommended times and temperature settings.)

Position A (closed position)

Ideal for cooking thin cuts of meat and sandwiches.

The two grill surfaces allow you to cook both sides of the food at the same time, saving time and retaining the natural juices of the food. Select the required temperature setting. Heat the grill in the closed position until the indicator light goes out. Place the food on the lower plate and close until the top plate rests on the food.

Position B (fully open position)

Caution: In position B the grill must be fully opened to avoid damaging or overheating the handles.

This position offers a large grilling surface to cook many foods at the same time, and is ideal for fish, vegetables and kebabs.

Heat the grill in the closed position until the indicator light goes out. Open the grill, then lift the top handle up and lower the top plate down backwards until it lays flat on the worksurface.

Place the food to be cooked on the grill surface and adjust the temperature as required. Turn the food halfway through cooking.

Position C (grill position)

In this position the grill plates are spaced apart and ideal for cooking larger and thicker items.

Heat the grill in the closed position until the indicator light goes out. Lift up the top plate by the handle and place the food on the lower plate. Lift up the top plate in the guide slot and then lower until resting on the grill position supports.

Recommended Cooking Times & Temperatures Chart

This chart is for guidance only and timings will vary depending on the exact size and thickness of the food being cooked.

Defrost frozen food before grilling.

Food Type	Grill Position			Cooking time (Minutes)	Temperature Setting
	A	B	C		
Thin cuts of meat	●	●		Depends on individual taste & thickness of meat	4 - 5
Chicken & Turkey Breast Fillets	●		●	15 - 25	4 - 5
Tomatoes Onion Mushrooms		●	●	3 - 6	2 - 3
Kebabs	●	●		8 - 10	3 - 4
Grilled Sandwiches	●			4 - 6	4 - 5
Fish Fillets/ steaks Salmon Trout Mackerel	●	●		5 - 8	3 - 4

Hints

- Red meats require a higher grilling temperature and a shorter time.
- Fish should be cooked at a lower temperature for a longer cooking time.
- Do not cook frozen food.
- Tender cuts of meat are more suitable for grilling and are therefore best used on the grill. It is best to avoid cooking tough cuts of meat.
- Best results are obtained by cooking thinner items and foods of a uniform thickness.

- Take care when grilling sausages and burgers as excessive fat/oil may splash and spit during cooking.
- Grilling with an open grill takes longer, as the food needs to be turned over halfway through cooking.
- Always check the food is cooked thoroughly before serving. Cook meat and poultry until the juices run clear.

cleaning

- Switch off ,unplug and allow the grill to cool down completely before cleaning.
- Clean the grill after each use to maintain it in a good clean working condition.
- Use a paper towel to wipe off any excess oil/grease and a wooden or plastic spatula to remove any food debris from the grill plates.
- Do not use abrasive cleaners or steel wool as they will damage the non-stick coating.
- Wipe the outside with a damp cloth, then dry.

grill plates

- Remove the grill plates by pulling the locking latch ⑧ forward and then lift the plates out.
- Wash the plates in hot soapy water. Alternatively they can be washed in your dishwasher.
- Ensure the plates are completely dry before refitting to the grill.
- Refit the grill plates by lining up the back of the plates with the unit first, then press down to lock in place.

Storage

Use the cord hook ⑦ on the underside to secure the cord before storing the unit.

service and customer care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Made in Greece.



**IMPORTANT INFORMATION FOR
CORRECT DISPOSAL OF THE
PRODUCT IN ACCORDANCE
WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE
ON WASTE ELECTRICAL AND
ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)**

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Nederlands

Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar

veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- Raak hete oppervlakken **NIET** aan. Toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden. Gebruik altijd het handvat of draag zo nodig handschoenen.
- Gebruik de grill nooit zonder dat de platen bevestigd zijn. Zorg ervoor dat de platen helemaal droog zijn voordat u ze weer in de grill installeert.
- Raak de platen nooit met scherpe of krassende voorwerpen aan, omdat u daarmee de antiaanbaklaag beschadigt.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in water of in een andere vloeistof onder.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het aan staat.
- Niet gebruiken als het apparaat, het netsnoer of de stekker beschadigd is. Zorg ervoor dat het apparaat gecontroleerd of gerepareerd wordt: raadpleeg 'onderhoud en klantenservice'.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt op een vlak, hittebestendig oppervlak.
- Zorg ervoor dat het snoer niet over de rand van het werkblad hangt of hete oppervlakken raakt.
- Verplaats de machine niet terwijl hij aan staat of als hij nog heet is.

- Haal de stekker altijd uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en laat het volledig afkoelen voordat u de grillplaten verwijdt om ze schoon te maken.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Plaats geen enkel onderdeel van dit apparaat op of in de buurt van een vlam of hete plaat, en plaats het niet in een hete oven.
- Sommige voedingsmiddelen die worden gegrild veroorzaken een grote hoeveelheid rook – zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Dit apparaat is ontworpen voor de bereiding van voedingsmiddelen en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, of worden gewijzigd of veranderd.
- Kinderen van 8 jaar en ouder mogen dit apparaat gebruiken, reinigen en gebruikersonderhoud uitvoeren in overeenstemming met de gebruikersinstructies, mits ze onder toezicht staan van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en ze instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de gevaren.
- Personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan kennis die dit apparaat gebruiken, moeten onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de gevaren.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat en het snoer moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden die jonger zijn dan 8 jaar.

- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.

• WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.

- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

voorafgaand aan het eerste gebruik

- Reinig de onderdelen - raadpleeg 'reinigen'.
- Steek de stekker in het stopcontact en zet de temperatuurregeling ⑤ op stand 5 en laat het apparaat opwarmen. Haal de stekker uit het stopcontact zodra het lampje ⑥ dooft. Herhaal dit 3 maal.
- Bestrijk de plaatoppervlakken vóór het gebruik met een beetje bakolie.

legenda

- ① **handgreep**
- ② **handvatten**
- ③ **grillstandsteunen**
- ④ **afvoergoot**
- ⑤ **temperatuurregeling**
- ⑥ **lampje**
- ⑦ **snoerhaak**
- ⑧ **plaatvergrendelingen**

de grill gebruiken

- 1 Steek de stekker in het stopcontact en zet de temperatuurregeling ⑤ op de vereiste temperatuur, 1 tot 5. Het lampje ⑥ gaat aan. Opmerking: Wanneer de temperatuurregeling naar ✱ wordt gedraaid, wordt de temperatuur uitgeschakeld.
- 2 Plaats een kleine, warmtebestendige opvangbak onder de afvoergoot ④ om al het overtollige vet of de olie op te vangen.
 - De grill is klaar voor gebruik zodra het lampje ⑥ dooft.
 - Het temperatuurlampje gaat aan en uit, omdat de grill de juiste temperatuur handhaaft.
 - De benodigde kooktijden variëren al naar gelang de individuele voorkeur en de grootte/dikte van de voedingsmiddelen die worden bereid.
- 3 Zodra het eten gaar is, haalt u het voorzichtig met een houten of plastic spatel van de grill af. Gebruik nooit metalen gereedschap, omdat dat krassen veroorzaakt en de antiaanbaklaag beschadigt.
- 4 Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat de grill helemaal afkoelen voordat u hem gaat schoonmaken.

De grill kan op 3 standen worden gezet.

(Raadpleeg de bereidingstabel voor de aanbevolen kooktijden en temperatuurinstellingen.)

Stand A (gesloten stand)

Ideaal voor het bereiden van dingesneden vlees en sandwiches. De twee grilloppervlakken zorgen ervoor dat de voedingsmiddelen gelijktijdig aan weerszijden worden verhit. Dit bespaart tijd en behoudt de natuurlijke sappen van de voedingsmiddelen.

Selecteer de vereiste temperatuur. Laat de grill in de gesloten stand opwarmen totdat het lampje dooft. Plaats de voedingsmiddelen op de onderste plaat en sluit het deksel zodat de bovenste plaat op het eten rust.

Stand B (volledig open)

Opgelet: Op stand B moet de grill volledig geopend zijn om schade aan of oververhitting van de handvatten te voorkomen.

Deze stand biedt een groot grilloppervlak voor de bereiding van verschillende voedingsmiddelen tegelijkertijd en is ideaal voor vis, groenten en kebabspiesjes. Laat de grill in de gesloten stand opwarmen totdat het lampje dooft. Open de grill, til het bovenste handvat omhoog en laat de bovenste plaat naar achteren zakken, tot hij plat op het werkoppervlak ligt. Leg de voedingsmiddelen die verhit moeten worden op het grilloppervlak en verstel de temperatuur naar wens. Draai de voedingsmiddelen halverwege om.

Stand C (grillstand)

In deze stand worden de grillplaten uit elkaar gehaald, wat ideaal is voor het bereiden grotere en dikkere voedingsmiddelen. Laat de grill in de gesloten stand opwarmen totdat het lampje dooft. Til de bovenste plaat met het handvat omhoog en leg de voedingsmiddelen op de onderste plaat. Zet de bovenste plaat in de geleidesleuf en laat hem vervolgens zakken totdat hij op de grillstandsteunen rust.

Aanbevolen kooktijden & temperaturen

Deze tabel dient alleen als richtlijn. De tijden variëren afhankelijk van de exacte grootte en dikte van de voedingsmiddelen die worden bereid.

Ontdooi diepgevroren voedingsmiddelen voordat u ze op de grill legt.

Soort voedingsmiddel	Grillstand			Kooktijd (minuten)	Temperatuur-instelling
	A	B	C		
Dungesneden vlees	●	●		Hangt van de individuele smaak en van de dikte van het vlees af	4-5
Kip- en kalkoenfilets	●		●	15-25	4-5
Tomaten Uien Champignons		●	●	3-6	2-3
Kebabspiesjes	●	●		8-10	3-4
Gegrilde sandwiches	●			4-6	4-5
Visfilets / steaks Zalm Zeeforel Makreel	●	●		5-8	3-4

Tips

- Rood vlees moet op een hogere temperatuur gedurende kortere tijd worden gegrild.
- Vis moet langer bij een lagere temperatuur worden gegrild.
- Gebruik geen diepgevroren voedingsmiddelen.
- Mals vlees is ideaal om te grillen. Vermijd taaier vlees.
- Het beste resultaat wordt verkregen wanneer dunnere voedingsmiddelen met een gelijkmatige dikte worden gegrild.
- Wees voorzichtig bij het grillen van worstjes en hamburgers, omdat het vet of de olie tijdens de bereiding kan gaan spetteren.
- Grillen met een open grill duurt langer, omdat de voedingsmiddelen halverwege omgedraaid moeten worden.
- Controleer altijd of het eten goed gaar is, voordat u het serveert. Gril vlees en gevogelte totdat het vleessap helder is.

reinigen

- Schakel de grill uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat hem volledig afkoelen voordat u hem gaat schoonmaken.
- Reinig de grill na ieder gebruik, zodat hij goed blijft functioneren.
- Gebruik keukenpapier om het overtollige vet of de olie weg te vegen en gebruik een houten of plastic spatel om de voedselresten van de grillplaten te verwijderen.
- Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen of staalwol, omdat hierdoor de antiaanbaklaag beschadigd zal raken.
- Veeg de buitenkant van de grill met een vochtige doek schoon en droog hem daarna af.

grillplaten

- Verwijder de grillplaten door de vergrendeling ⑧ naar voren te halen en de platen uit het apparaat te tillen.
- Maak de platen met heet zeepsop schoon. De platen kunnen ook in de vaatwasser worden gewassen.
- Zorg ervoor dat de platen helemaal droog zijn voordat u ze weer installeert.
- Monteer de grillplaten door de achterkant van de platen eerst met het apparaat uit te lijnen en vervolgens de platen naar beneden te duwen om ze te vergrendelen.

opslag

Gebruik de snoerhaak ⑦ aan de onderkant om het snoer op te bergen voordat u het apparaat wegzet.

onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van dit apparaat, gaat u eerst naar www.kenwoodworld.com voordat u hulp inroept.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.
- Gemaakt in Griekenland.



**BELANGRIJKE INFORMATIE
VOOR DE JUISTE VERWIJDERING
VAN HET PRODUCT VOLGENS
DE EUROPESE RICHTLIJN
BETREFFENDE AFGEDANKTE
ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE
APPARATUUR (AEEA)**

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Veuillez **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces accessibles sont susceptibles d'être chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours la poignée ou portez des gants si nécessaire.
- Ne pas utiliser le gril sans que les plaques soient installées. Assurez-vous que les plaques soient complètement sèches avant de les réinstaller sur le grill.
- Ne touchez jamais les plaques avec des objets coupants ou abrasifs, cela risquerait d'endommager la surface antiadhésive.
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne l'utilisez pas si vous constatez que l'appareil, le cordon ou la prise sont endommagés. Faites-le vérifier ou réparer : voir "Service après-vente"
- Cet appareil ne doit être utilisé que sur une surface plane résistant à la chaleur.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la surface de travail ni en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud.

- Débranchez toujours l'appareil quand il n'est pas en service et laissez-le refroidir complètement avant de le ranger ou de retirer les plaques du grill pour les nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne placez jamais une partie de cet appareil sur ou à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou dans un four chaud.
- Avec certains aliments de grandes quantités de fumée sont émises – assurez-vous que la ventilation est adéquate.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil est conçu pour cuire les aliments et ne doit pas être utilisé à d'autres fins, ni modifié ou encore trafiqué de quelque façon que ce soit.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser, nettoyer et effectuer la maintenance utilisateur de cet appareil conformément au Mode d'emploi Utilisateur, à condition qu'ils se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité et qu'ils aient reçu les instructions relatives à l'utilisation de l'appareil, et eu connaissance des risques potentiels.
- Les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas de connaissances quant à l'utilisation de cet appareil, doivent avoir été formées ou encadrées pour son utilisation en toute sécurité et avoir connaissance des risques potentiels.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil ; le cordon et l'appareil doivent être tous deux tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.

• AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE

- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

avant la première utilisation

- Lavez les éléments -voir nettoyage.
- Branchez et réglez la température sur ⑤ à l'aide de la commande 5 et laissez chauffer. Débranchez une fois que le voyant lumineux ⑥ s'éteint. Recommencez 3 fois.
- Badigeonnez légèrement la surface de cuisson avec de l'huile de cuisson avant d'utiliser.

légende

- ① **poignée de soutien**
- ② **poignées**
- ③ **supports de position grill**
- ④ **bec d'écoulement**
- ⑤ **commande de température**
- ⑥ **voyant lumineux**
- ⑦ **crochet de rangement du cordon**
- ⑧ **languettes de verrouillage de plaque**

utilisation de votre grill de contact

- 1 Branchez et réglez la température à l'aide de la commande ⑤ selon les besoins de 1 à 5. Le voyant lumineux ⑥ s'allume. Remarque : lorsqu'il est en position *, la température est OFF.
- 2 Placez un petit récipient résistant à la chaleur sous le bec d'écoulement ④ pour recueillir la graisse de cuisson ou l'huile en excès.
 - Le grill est prêt à l'emploi une fois le voyant lumineux ⑥ éteint.
 - Le voyant de température s'allumera et s'éteindra à mesure que le grill maintient la bonne température pendant la cuisson.
 - Le temps de cuisson nécessaire variera en fonction des préférences de chacun et de la taille/épaisseur des aliments à cuire.
- 3 Lorsque les aliments sont cuits, retirez-les soigneusement à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, ils risqueraient d'endommager la surface antiadhésive.
- 4 Éteignez et débranchez après utilisation. Laissez le grill refroidir complètement avant le nettoyage.

Le grill peut être utilisé dans 3 positions.

(Voir le tableau de cuisson pour obtenir les temps et réglages de température recommandés)

Position A (position fermée)

Idéal pour la cuisson de la viande ou des tranches minces et des sandwiches.

Les deux surfaces du grill vous permettent de cuire des deux côtés de la nourriture en même temps, de gagner du temps et de garder le jus naturel des aliments.

Sélectionnez le réglage de la température requise. Faites chauffer le grill en position fermée jusqu'à ce que le voyant soit éteint. Placez les aliments sur la plaque inférieure et fermez jusqu'à ce que la plaque supérieure repose sur les aliments.

Position B (position complètement ouverte)

Mise en garde : en position B, le grill doit être entièrement ouvert pour éviter d'endommager ou de surchauffer les poignées.

Cette position offre une grande surface de grillade pour cuire de nombreux aliments en même temps et est idéale pour les poissons, les légumes et les brochettes.

Faites chauffer le grill en position fermée jusqu'à ce que le voyant soit éteint.

Ouvrez le grill, puis soulevez la poignée supérieure vers le haut et abaissez la plaque supérieure vers le bas vers l'arrière jusqu'à ce qu'il repose à plat sur le plan de travail. Placez les aliments à cuire sur la grille de surface et ajustez la température selon les besoins. Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Position C (position grill)

Dans cette position, les plaques sont écartées, ce qui est idéal pour la cuisson des pièces plus grosses et plus épaisses.

Faites chauffer le grill en position fermée jusqu'à ce que le voyant soit éteint. Soulevez la plaque supérieure de la poignée et placez les aliments sur la plaque inférieure. Soulevez la plaque supérieure dans la fente de guidage puis abaissez jusqu'à ce qu'elle repose sur les supports de position du grill.

Tableau des temps de cuisson & températures recommandés

Les valeurs de ce tableau sont proposées à titre indicatif uniquement et les temps exacts varieront en fonction de la taille et de l'épaisseur de l'aliment à cuire.

Décongelez les aliments surgelés avant de les griller.

Type d'aliment	Position Grill			Temps de cuisson (Minutes)	Température réglage
	A	B	C		
Pièces de viande fines	●	●		En fonction du goût de chacun et de l'épaisseur de la viande	4-5
Poulet et dinde Blanc Filets	●		●	15-25	4-5
Tomates Oignon Champignons		●	●	3-6	2-3
Brochettes	●	●		8-10	3-4
Croque-monsieur	●			4-6	4-5
Filets de poisson / steacks Saumon Truite Maquereau	●	●		5-8	3-4

Conseils

- Les viandes rouges doivent être grillées à une température plus élevée et pendant un temps plus court.
- Le poisson doit être cuit à une température moins élevée et pendant plus longtemps
- Ne faites pas cuire les aliments congelés.
- Les pièces de viande tendres sont plus adaptées à une cuisson au grill et sont donc à préférer avec cet appareil. Il vaut mieux éviter de faire cuire des pièces de viande coriaces.
- Les résultats sont meilleurs en cuisant des morceaux plus fins et des aliments à l'épaisseur uniforme.

- Faites attention lorsque vous grillez des saucisses et des steaks hachés car l'excès de gras /d'huile peut éclabousser pendant la cuisson.
- Griller avec un gril ouvert prend plus de temps car la nourriture doit être retournée au milieu de la cuisson.
- Vérifiez toujours que les aliments sont bien cuits avant de servir. Cuisez la viande et volaille jusqu'à ce que le jus soit transparent.

nettoyage

- Éteignez, débranchez et laissez le grill refroidir complètement avant le nettoyage.
- Nettoyez le gril après chaque utilisation pour qu'il continue de fonctionner proprement et dans de bonnes conditions.
- Utilisez un essuie-tout pour enlever tout excès de graisse/d'huile et une spatule en bois ou en plastique pour enlever tous les éventuels débris alimentaires des plaques.
- N'utilisez aucun nettoyant abrasif ni paille de fer car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide, puis séchez.

les plaques du gril.

- Enlevez les plaques en tirant sur le loquet de verrouillage ⑧ vers l'avant, puis soulevez et sortez les plaques.
- Nettoyez les plaques à l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez également les passer au lave-vaisselle.
- Vérifiez que les plaques sont complètement sèches avant de les replacer dans l'appareil.
- Réinstallez les plaques en alignant l'arrière des plaques à l'unité d'abord, puis appuyez pour les verrouiller en place.

stockage

Utilisez le crochet du cordon ⑦ sur le dessous pour fixer le cordon avant de remiser l'appareil.

service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, veuillez consulter notre site www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consultez www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Fait en Grèce.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- Heiße Oberflächen **NICHT** berühren. Zugängliche Oberflächen können bei Betrieb heiß werden. Immer am Griff anfassen oder gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.
- Grill nicht ohne eingelegte Platten verwenden. Vor erneutem Einsetzen der Platten sicherstellen, dass sie völlig trocken sind.
- Niemals die Platten mit scharfen oder scheuernden Gegenständen in Berührung bringen, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen.
- Gerät, Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei Beschädigung des Geräts, Kabels oder Steckers nicht benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe „Kundendienst und Service“.
- Dieses Gerät sollte nur auf einer ebenen, hitzebeständigen Fläche aufgestellt werden.
- Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche herabhängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Das Gerät nicht bewegen, wenn es in Betrieb oder noch heiß ist.

- Das Gerät bei Nichtgebrauch immer vom Netzstrom trennen und die Platten vor der Aufbewahrung oder dem Entfernen zur Reinigung stets völlig abkühlen lassen.
- Gerät nicht im Freien verwenden.
- Keinen Teil dieses Geräts auf oder in der Nähe von einer nackten Flamme, Heizplatte oder einem heißen Ofen platzieren.
- Bei manchen Zutaten wird eine Menge Rauch ausgestoßen – auf genügend Luftzufuhr achten.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät ist für das Garen von Speisen ausgelegt und sollte für keine anderen Zwecke verwendet oder modifiziert werden.
- Kinder ab 8 Jahren können dieses Gerät gemäß den bereitgestellten Benutzeranleitungen verwenden, reinigen und warten, solange sie dabei von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet werden, die sich im gefahrlosen Umgang mit dem Gerät auskennt.
- Das Gleiche gilt für physisch oder geistig behinderte oder in ihren Bewegungen eingeschränkte Personen sowie Personen, die mangelnde Erfahrung im Umgang mit dem Gerät haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen, und Gerät und Kabel müssen außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren gehalten werden.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Vor dem Anschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- **WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.**
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor erstmaligem Gebrauch

- Die Teile abwaschen (siehe „Reinigung“).
- An die Steckdose anschließen und den Temperaturregler ⑤ zum Aufheizen des Geräts auf 5 stellen. Wenn die Kontrollleuchte ⑥ erlischt, den Stecker ziehen. Diesen Vorgang 3 Mal wiederholen.
- Die Grillfläche vor Gebrauch leicht mit Speiseöl bestreichen.

Übersicht

- ① **Stützgriff**
- ② **Griffe**
- ③ **Grill-Positionsstützen**
- ④ **Ausguss**
- ⑤ **Temperaturregler**
- ⑥ **Kontrollleuchte**
- ⑦ **Kabelaufwicklungshaken**
- ⑧ **Platten-Riegel**

Verwendung Ihres Kontaktgrills

- 1 Schließen Sie das Gerät ans Netz an und stellen Sie den Temperaturregler ⑤ auf die gewünschte Temperatur (1 bis 5). Die Kontrollleuchte ⑥ leuchtet auf. Hinweis: Wird der Regler auf * gestellt, schaltet sich die Temperatur AUS.
- 2 Stellen Sie einen kleinen hitzebeständigen Behälter unter den Ausguss ④, um überschüssiges Speisefett oder -öl aufzufangen.
 - Der Grill ist einsatzbereit, sobald die Kontrollleuchte ⑥ erlischt.
 - Die Temperaturanzeige schaltet sich ein und aus, während der Grill beim Garen die Temperatur reguliert.
 - Die erforderlichen Grillzeiten werden je nach persönlicher Vorliebe und Größe/Dicke des Grillguts unterschiedlich sein.
- 3 Wenn das Grillgut gar ist, entfernen Sie es vorsichtig mit einem Spatel aus Holz oder Kunststoff. Verwenden Sie keine Metallutensilien, da sie die Antihafbeschichtung zerkratzen und beschädigen.
- 4 Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und trennen Sie es vom Netzstrom ab. Achten Sie darauf, dass der Grill vor dem Reinigen völlig abgekühlt ist.

Der Grill kann in 3 Positionen benutzt werden.

(Siehe Empfehlungstabelle für Grillzeiten und Temperaturen).

Position A (geschlossene Position)

Ideal zum Grillen von dünnen Fleischstücken und Sandwiches.

Mit den zwei Grillflächen können Sie beide Seiten des Grillguts gleichzeitig grillen, Zeit sparen und die natürlichen Säfte des Grillguts beibehalten.

Wählen Sie die gewünschte Temperatureinstellung. Erhitzen Sie den Grill in geschlossener Position, bis die Kontrollleuchte erlischt. Legen Sie das Grillgut auf die untere Platte und schließen Sie die obere Platte, so dass sie auf dem Grillgut ruht.

Position B (voll geöffnete Position)

Vorsicht: In Position B muss der Grill vollkommen geöffnet sein, damit die Griffe nicht beschädigt oder überhitzt werden.

Diese Position bietet eine große Grillfläche zum Grillen mehrerer Teile gleichzeitig. Sie eignet sich perfekt für Fisch, Gemüse und Kebabs.

Erhitzen Sie den Grill in geschlossener Position, bis die Kontrollleuchte erlischt. Öffnen Sie den Grill, heben Sie dann den oberen Griff an und klappen Sie die obere Platte zurück, bis sie flach auf der Arbeitsfläche ruht.

Legen Sie das Grillgut auf die Grillfläche und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Position C (Grillposition)

In dieser Position klaffen die Grillplatten auseinander. Sie eignet sich ideal zum Grillen von größeren und dickeren Teilen. Erhitzen Sie den Grill in geschlossener Position, bis die Kontrollleuchte erlischt.

Heben Sie die obere Platte mithilfe des Griffs an und legen Sie das Grillgut auf die untere Platte. Heben Sie die obere Platte in den Führungsschlitz und klappen Sie sie dann nach unten, bis sie auf den Grill-Positionsstützen ruht.

Empfehlungstabelle für Grillzeiten und Temperaturen

Diese Tabelle dient lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig von Größe und Dicke des Grillguts.

TK-Gut vor dem Grillen auftauen.

Grillgut	Grillposition			Garzeit (Minuten)	Temperatureinstellung
	A	B	C		
Dünne Fleischstücke	●	●		Abhängig von persönlichem Geschmack und Fleischdicke	4-5
Hähnchen- und Putenbrustfilets	●		●	15-25	4-5
Tomaten Zwiebeln Pilze		●	●	3-6	2-3
Kebabs	●	●		8-10	3-4
Gegrillte Sandwiches	●			4-6	4-5
Fischfilets/ -steaks Lachs Forelle Makrele	●	●		5-8	3-4

Tipps

- Rotes Fleisch erfordert eine höhere Grilltemperatur und kürzere Zeit.
- Fisch sollte für eine längere Garzeit bei niedrigerer Temperatur gegrillt werden.
- Keine gefrorenen Zutaten grillen.
- Zarte Fleischstücke eignen sich besser zum Grillen und sind daher die beste Wahl für den Grill. Das Grillen von zähem Fleisch sollte möglichst vermieden werden.
- Die besten Ergebnisse werden bei dünneren Stücken und Grillgut gleichmäßiger Dicke erzielt.
- Vorsicht bei Würstchen und Hamburgern, da beim Grillen überschüssiges Fett/Öl heruntertropfen und verspritzen kann.
- Grillen mit offenem Grill dauert länger, und das Grillgut muss nach halber Garzeit gewendet werden.
- Immer vor dem Servieren überprüfen, dass alles durchgegart ist. Fleisch und Geflügel so lange grillen, bis der Fleischsaft klar ist.

Reinigung

- Den Grill vor dem Reinigen ausschalten, den Netzstecker ziehen und das Gerät völlig abkühlen lassen.
- Den Grill nach jedem Gebrauch reinigen, damit er in gutem und sauberem Zustand zum Grillen bleibt.
- Überschüssiges Öl/Fett mit einem Papiertuch abwischen und Grillgutreste mit einem Spatel aus Holz oder Kunststoff von den Platten entfernen.
- Keine Scheuermittel oder Stahlwolle verwenden, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen.
- Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen.

Grillplatten

- Zum Entfernen der Grillplatten den Riegel ⑧ nach vorne ziehen und die Platten herausheben.
- Die Platten mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen. Andernfalls lassen sie sich auch in der Spülmaschine reinigen.
- Vor erneutem Einsetzen der Platten sicherstellen, dass sie völlig trocken sind.
- Zum Einsetzen der Grillplatten deren Hinterseite am Gerät ausrichten und dann zum Einrasten nach unten drücken.

Aufbewahrung

Vor dem Verstauen des Geräts das Kabel mit dem Haken ⑦ an der Unterseite sichern.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Hergestellt in Griechenland.



**WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE
KORREKTE ENTSORGUNG DES
PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG
MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER
ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-
ALTGERÄTE (WEEE)**

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Italiano

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
- **NON** toccare le superfici calde. Esiste la probabilità che le superfici esposte diventino calde durante l'uso. Utilizzare sempre il manico o, se necessario, indossare guanti protettivi.
- Non mettere in funzione la bistecchiera senza aver montato le piastre. Assicurarsi che le piastre siano completamente asciutte prima di rimontarle sulla bistecchiera.
- Non toccare le piastre con utensili affilati o pagliette, poiché danneggerà la superficie antiaderente.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare l'apparecchio se l'apparecchio, il cavo o la spina risultano danneggiati. Farlo controllare o riparare: consultare la sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente su una superficie piana e resistente al calore.
- Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo del piano di lavoro o che entri in contatto con superfici calde.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione o è ancora caldo.

- Togliere sempre la spina dalla presa di corrente se l'apparecchio non è in uso e farlo raffreddare completamente prima di riporlo o di rimuovere le piastre della bistecchiera per pulirle.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non collocare alcun componente di quest'apparecchio su o in prossimità di una fiamma viva, piastra calda o in un forno acceso.
- Alcuni tipi di alimenti producono l'emissione di molto fumo; assicurarsi che l'ambiente sia adeguatamente ventilato.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere azionato tramite temporizzatore esterno o sistema di controllo a distanza separato.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Questo apparecchio è progettato per cuocere alimenti e non deve essere utilizzato per altri scopi, né modificato o manomesso in alcuna maniera.
- I bambini dagli 8 anni in su possono utilizzare, lavare e svolgere la manutenzione di questo apparecchio seguendo le indicazioni del Manuale d'uso, a condizione che lo facciano con la supervisione di un adulto responsabile della loro sicurezza, che abbia ricevuto istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e sia a conoscenza dei potenziali rischi.
- Le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che non siano a conoscenza di come si utilizza l'apparecchio devono essere supervisionate oppure ricevere istruzioni sul suo uso in sicurezza, nonché sui potenziali rischi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio e quest'ultimo, insieme al cavo, devono essere sempre fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarvi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- **AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA.**
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- Lavare i componenti: vedere la sezione "pulizia".
- Inserire la spina nella presa di corrente e ruotare il comando della temperatura ⑤ sulla posizione 5 ed attendere che l'apparecchio si riscaldi. Togliere la spina non appena la spia luminosa ⑥ si spegne. Ripetere 3 volte.
- Spennellare leggermente la superficie di cottura con olio per cucinare prima dell'uso.

legenda

- ① **manico di supporto**
- ② **manici**
- ③ **supporti posizione bistecchiera**
- ④ **beccuccio di scarico**
- ⑤ **comando temperatura**
- ⑥ **spia luminosa**
- ⑦ **gancio riponi cavo**
- ⑧ **ganci a scatto blocco piastre**

uso della bistecchiera elettrica

- 1 Inserire la spina e ruotare il comando della temperatura ⑤ sull'impostazione di temperatura desiderata da 1 a 5. La spia luminosa ⑥ si accenderà. N.B.: Quando è ruotata sulla posizione * il comando della temperatura è su zero.
- 2 Posizionare un piccolo recipiente resistente al calore sotto il beccuccio di scarico ④ per raccogliere l'eccesso di grasso da cucina o di olio.
 - La bistecchiera sarà pronta per l'uso una volta che si sarà spenta la spia luminosa ⑥.
 - La spia della temperatura si accenderà e si spegnerà in quanto la bistecchiera mantiene la temperatura corretta durante la cottura.

- I tempi di cottura richiesti varieranno a seconda delle preferenze personali e della dimensione/spessore degli alimenti cucinati.
- 3 Quando gli alimenti sono cotti, rimuoverli con cautela utilizzando una spatola di legno o di plastica. Non utilizzare utensili di metallo in quanto potranno rigare e danneggiare la superficie antiaderente.
 - 4 Spegner e togliere la spina dopo l'uso. Lasciare raffreddare completamente la bistecchiera prima di pulirla.

La Bistecchiera può essere adoperata in 3 posizioni.

(Fare riferimento alla tabella sui tempi di cottura e le impostazioni di temperatura consigliati.)

Posizione A (posizione chiusa)

Ideale per cucinare carne affettata sottile e panini imbottiti.

Le due superfici della bistecchiera permettono di cuocere gli alimenti da entrambi i lati contemporaneamente, risparmiando tempo e preservando i succhi naturali degli ingredienti.

Selezionare l'impostazione di temperatura richiesta. Lasciar scaldare la bistecchiera in posizione chiusa fino a quando la spia luminosa non si spegne. Mettere gli alimenti sulla piastra inferiore e chiudere, adagiando la piastra superiore sugli alimenti.

Posizione B (posizione completamente aperta)

Attenzione: Nella posizione B la bistecchiera deve rimanere completamente aperta per evitare di danneggiare o surriscaldare i manici.

Questa posizione offre una maggiore superficie di cottura per cuocere molti alimenti nello stesso tempo ed è ideale per il pesce, le verdure e gli spiedini.

Lasciar scaldare la bistecchiera in posizione chiusa fino a quando la spia luminosa non si spegne. Aprire la bistecchiera, poi sollevare il manico superiore verso l'alto e abbassare la piastra superiore all'indietro fino ad appoggiarla orizzontalmente sul piano di lavoro.

Posizionare gli alimenti da cucinare sulla superficie della piastra e regolare la temperatura secondo necessità. Girare gli alimenti a metà cottura.

Posizione C (posizione bistecchiera)

In questa posizione le piastre della bistecchiera sono distanziate, risultando ideali per la cottura di ingredienti più grandi e spessi. Lasciar scaldare la bistecchiera in posizione chiusa fino a quando la spia luminosa non si spegne. Sollevare la piastra superiore con il manico e posizionare gli alimenti sulla piastra inferiore. Sollevare la piastra superiore nella fessura di guida e poi abbassarla fino ad appoggiarla sui supporti di alloggiamento della bistecchiera.

Tabella tempi e temperature di cottura consigliati

Questa tabella offre soltanto delle linee guida. I tempi di cottura varieranno a seconda della dimensione e spessore degli alimenti che vengono cucinati.

Scongelaire gli alimenti congelati prima di cuocerli sulla bistecchiera.

Tipo alimento	Posizione bistecchiera			Tempo di cottura (Minuti)	Impostazione temperatura
	A	B	C		
Fette sottili di carne	●	●		Dipende dai gusti personali e dallo spessore della carne	4-5
Pollo e tacchino Petto Filetti	●		●	15-25	4-5
Pomodori Cipolle Funghi		●	●	3-6	2-3
Spiedini	●	●		8-10	3-4
Panini imbottiti cotti alla piastra	●			4-6	4-5
Filetti/trance di pesce Salmone Trota Sgombro	●	●		5-8	3-4

Suggerimenti

- Le carni rosse richiedono una temperatura di cottura alla piastra più elevata per periodi di tempo più brevi.
- Il pesce deve essere cucinato ad una temperatura più bassa con tempi di cottura più lunghi
- Non cucinare alimenti congelati.
- I tagli di carne teneri sono più adatti ad essere cucinati alla griglia e sono quindi i migliori da utilizzare sulla bistecchiera. È meglio evitare di cucinare tagli di carne duri.
- I migliori risultati sono ottenuti cucinando ingredienti sottili ed alimenti di spessore uniforme.
- Prestare attenzione quando si cucinano alla piastra salcicce ed hamburger in quanto il grasso/l'olio in eccesso possono schizzare e scoppiettare durante la cottura.
- Cuocere con la piastra aperta richiede più tempo in quanto gli alimenti devono essere girati a metà cottura.
- Controllare sempre che gli alimenti siano cucinati bene prima di servire. Cucinare carne e pollame fino a quando rilasciano solo più succhi chiari al taglio.

pulizia

- Spegnerne, togliere la spina e lasciare raffreddare completamente la bistecchiera prima di pulirla.
- Pulire la bistecchiera dopo ciascun uso permette di mantenerla in buone condizioni di funzionamento.
- Utilizzare carta da cucina per ripulirla da eccessi di olio/grasso e una spatola di legno o plastica per rimuovere eventuali residui di cibo dalle piastre di cottura.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o lana d'acciaio in quanto danneggeranno il rivestimento antiaderente.
- Ripulire l'esterno con un panno umido e poi asciugare.

piastre bistecchiera

- Rimuovere le piastre della bistecchiera tirando il gancio a scatto di blocco ⑧ in avanti e poi sollevare fuori le piastre.
- Lavare le piastre in acqua calda saponata. In alternativa, possono essere lavate in lavastoviglie.
- Assicurarci che le piastre siano completamente asciutte prima di rimontarle sulla bistecchiera.
- Rimontare le piastre della bistecchiera allineando prima la parte posteriore delle piastre all'unità e poi premendole verso il basso per fissarle in posizione.

custodia

Utilizzare il gancio per cavo ⑦ sulla parte inferiore per avvolgere in sicurezza il cavo prima di riporre l'apparecchio.

manutenzione e assistenza tecnica

- Se si verificassero problemi con il funzionamento dell'apparecchio, prima di richiedere assistenza visita www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.
- Fabbricato in Grecia.



**IMPORTANTI AVVERTENZE PER
IL CORRETTO SMALTIMENTO
DEL PRODOTTO AI SENSI
DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI
RIFIUTI DI APPARECCHIATURE
ELETTRICHE ED ELETTRONICHE
(RAEE)**

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

Português

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.
- **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Utilize sempre a pega ou use luvas contra o calor se necessário.
- Não use o grelhador sem as placas. Certifique-se de que as placas estão totalmente secas antes de voltar a montá-las no grelhador.
- Nunca toque nas placas com objectos afiados ou abrasivos porque vai danificar a superfície anti-aderente.
- Não submerja o aparelho, o cabo eléctrico ou a ficha de ligação em água ou qualquer outro líquido.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize se encontrar qualquer dano no aparelho, cabo ou ficha. Mande-o examinar ou reparar: ver “assistência técnica e serviços ao cliente”.
- Este aparelho só deve ser usado sobre uma superfície lisa e resistente ao calor.
- Não deixe o cabo eléctrico suspenso da mesa ou bancada ou tocar em superfícies quentes.
- Não mova o aparelho enquanto estiver a funcionar ou enquanto estiver quente.
- Desligue sempre o cabo eléctrico da tomada quando o aparelho não estiver em utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de retirar as placas, mover, guardar ou limpar.

- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Não coloque qualquer componente do aparelho por cima ou perto de uma chama, aquecedor ou forno quente.
- Alguns alimentos podem produzir grandes quantidades de fumo – assegure-se de que a ventilação é adequada.
- Este aparelho não foi concebido para funcionar com contadores de tempo externo nem por sistema de controlo remoto separado.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Este aparelho foi concebido para cozinhar alimentos e não deve ser usado para qualquer outro fim, nem modificado ou alterado de maneira alguma.
- Crianças com 8 ou mais anos de idade podem utilizar, limpar e manter este electrodoméstico de acordo com as Instruções do Utilizador desde que sejam supervisionadas por pessoa responsável relativamente à sua segurança e que tenham recebido instrução sobre a forma de utilizar o electrodoméstico e estejam conscientes dos riscos.
- Pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, devem ter supervisão ou serem instruídas sobre o uso em segurança do electrodoméstico e estar conscientes dos riscos.
- As crianças não devem brincar com o electrodoméstico e com o respectivo fio eléctrico e ambos devem ser mantidos fora do alcance de crianças menores de 8 anos de idade.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- **AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA COM LIGAÇÃO À TERRA.**
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes de utilizar pela primeira vez

- Lave os componente, ver “limpeza”.
- Ligue à tomada eléctrica e rode o controlo de temperatura ⑤ para a regulação 5 e deixe aquecer. Retire da tomada eléctrica logo que a luz indicadora se apagar ⑥. Repita este processo 3 vezes.
- Pincele ligeiramente com óleo de cozinha a superfície de confecção antes de utilizar.

legenda

- ① **pega de apoio**
- ② **pegas**
- ③ **suportes para a posição de grelhador**
- ④ **bico de drenagem**
- ⑤ **controlo da temperatura**
- ⑥ **luz indicadora**
- ⑦ **gancho de armazenamento do cabo eléctrico**
- ⑧ **patilhas de fixação das placas**

usar o seu grelhador de contacto

- 1 Ligue à tomada eléctrica e rode o controlo da temperatura ⑤ para a regulação desejada entre 1 e 5. A luz indicadora ⑥ acende-se. Nota: Quando o controlo de temperatura está na posição * a temperatura está desligada.
- 2 Coloque um pequeno recipiente resistente ao calor por baixo do bico de drenagem ④ para recolher o excesso de gordura ou óleo.
 - O grelhador está pronto a ser usado quando a luz indicadora ⑥ se apagar.
 - A luz indicadora de temperatura liga e desliga de acordo com as necessidades do grelhador para manter a temperatura ideal.
 - Os tempos de confecção necessários variam de acordo com as preferências pessoais e/ou o tamanho/grossura dos alimentos.
- 3 Quando os alimentos estão prontos, retire-os cuidadosamente usando uma espátula de madeira ou de plástico de cozinha. Não use utensílios de metal porque podem arranhar e danificar a superfície anti-aderente.
- 4 Desligue e retire da tomada depois de utilizar. Deixe o grelhador arrefecer completamente antes de o limpar.

O grelhador pode ser usado em 3 posições.

(Consulte o quadro de tempos e temperaturas de confeção recomendados).

Posição A (posição fechada)

Ideal para cozinhar alimentos cortados finamente ou carne e sandwiches.

As duas superfícies grelhadoras permitem-lhe cozinhar ao mesmo tempo os dois lados dos alimentos, poupando tempo e mantendo os sucos naturais dos alimentos.

Selecione a temperatura desejada.

Aqueça o grelhador na posição fechada até a luz indicadora se apagar.

Coloque os alimentos na placa de baixo e feche o aparelho até que a placa de cima pouse nos alimentos.

Posição B (posição totalmente aberta)

Atenção: Na posição B o grelhador deve estar totalmente aberto para não danificar ou queimar as pegas.

Esta posição oferece o dobro da superfície para grelhar maior quantidade de alimentos ao mesmo tempo, sendo ideal para peixe, vegetais e kebabs.

Aqueça o grelhador na posição fechada até a luz indicadora se apagar.

Abra o grelhador, depois agarre na pega de cima e puxe para cima e em seguida deite a placa para trás até ficar totalmente na horizontal.

Coloque os alimentos que quer confeccionar no grelhador e ajuste a temperatura de acordo com as necessidades. Vire os alimentos a meio da cozedura.

Posição C (posição de grelhador)

Nesta posição as placas do grelhador ficam paralelamente espaçadas permitindo grelhar alimentos maiores e mais grossos.

Aqueça o grelhador na posição fechada até a luz indicadora se apagar.

Levante pela pega a placa de cima e coloque os alimentos na placa de baixo.

Levante pela pega a placa de cima de forma a que deslize pelo encaixe e depois baixe a placa para que assente nos suportes para a posição de grelhador.

Quadro de Tempos e Temperaturas de Cozedura Recomendados

Este quadro é apenas indicativo sendo que tanto o tempo como a temperatura variarão de acordo com a receita, o tamanho, a grossura e o tipo de alimentos utilizados.

Descongele bem os alimentos antes de os grelhar.

Tipo de Alimento	Posição de Grelhador			Tempo de Cozedura (Minutos)	Regulação da Temperatura
	A	B	C		
Carne cortada finamente	●	●		Depende do gosto pessoal e grossura da carne	4-5
Frango, Filetes de Peito de Peru	●		●	15-25	4-5
Tomates Cebolas Cogumelos		●	●	3-6	2-3
Kebabs	●	●		8-10	3-4
Sandwiches Grelhadas	●			4-6	4-5
Filetes de peixe/bifes Salmão Truta Cavala	●	●		5-8	3-4

Dicas

- A carne vermelha precisa de temperatura mais elevada e menos tempo.
- O peixe deve ser grelhado a temperatura mais baixa mas durante mais tempo.
- Nunca grelhe alimentos congelados.
- Carne tenra é mais adequada para o grelhador. Evite grelhar carne dura.
- Obtém melhores resultados se grelhar alimentos finos e de grossura uniforme.
- Cuidado ao grelhar salsichas e hamburgers uma vez que podem salpicar gordura.

- Grelhar com o grelhador aberto demora mais tempo, dado que os alimentos precisam de ser virados a meio da confecção.
- Assegure-se sempre de que os alimentos estão completamente cozinhados antes de os consumir. Cozinhe a carne e as aves até os sucos saírem transparentes.

limpeza

- Desligue, retire o cabo eléctrico da tomada e deixe arrefecer completamente antes de limpar.
- Limpe o grelhador depois de cada utilização para que esteja sempre em perfeitas condições de utilização.
- Use papel de cozinha para retirar a gordura excessiva e uma espátula de madeira ou plástico para remover o excesso de alimentos agarrados às placas.
- Não utilize detergentes abrasivos ou esfregões metálicos porque danificam o revestimento anti-aderente das placas.
- Limpe o exterior com um pano húmido e seque em seguida.

placas do grelhador

- Retire a placa puxando a patilha de fixação da placa ⑧ para a frente e depois levante a placa retirando-a.
- Lave as placas em água quente com detergente. Em alternativa podem ser lavados na sua máquina de lavar louça.
- Certifique-se de que as placas estão totalmente secas antes de voltar a montá-las no grelhador.

- Recoloque-as alinhando primeiro a parte de trás das placas com o grelhador e depois pressione para baixo para as prender.

Armazenamento

Enrole o cabo eléctrico à volta do gancho ⑦ por baixo do grelhador antes de o guardar.

assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de pedir a Assistência visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com.
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
- Fabricado na Grécia.



**ADVERTÊNCIAS PARA A
ELIMINAÇÃO CORRECTA DO
PRODUTO NOS TERMOS DA
DIRECTIVA EUROPEIA RELATIVA
AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS
ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS
(REEE)**

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

Español

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.
- **NO** toque las superficies calientes. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso. Utilice siempre el asa o lleve guantes protectores en caso necesario.
- No haga funcionar la parrilla sin ajustar las planchas. Asegúrese de que las planchas estén completamente secas antes de volver a colocarlas en la parrilla.
- Nunca toque las planchas con artículos afilados o abrasivos ya que pueden dañar la superficie antiadherente.
- No sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje el aparato desatendido cuando esté en marcha.
- No utilice el aparato si el cable, el enchufe o el propio aparato presentan cualquier daño. Para solicitar que lo revisen o lo reparen, consulte «servicio técnico y atención al cliente».
- Este aparato se debe usar solamente sobre una superficie plana resistente al calor.
- No deje que el cable cuelgue de la encimera ni que toque superficies calientes.
- No mueva la unidad mientras esté en marcha o todavía esté caliente.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice y deje que se enfríe completamente antes de guardarlo

- o quitar las planchas de la parrilla para limpiarlas.
- No utilice el aparato en el exterior.
- No coloque ninguna pieza de este aparato encima o cerca de una llama desnuda, una plancha caliente o en un horno caliente.
- Con algunas comidas se emite una gran cantidad de humo; asegúrese de que la ventilación sea adecuada.
- Este aparato no está pensado para ser manejado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Este aparato está diseñado para cocinar alimentos y no debe utilizarse para otros fines, modificarse ni manipularse de ningún modo.
- Los niños a partir de los 8 años de edad pueden utilizar, limpiar y realizar el mantenimiento de este aparato de acuerdo con las Instrucciones del usuario siempre que sean supervisados por una persona responsable de su seguridad, reciban instrucciones relativas al uso del aparato y sean conscientes de los peligros.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos que utilicen este aparato deben haber recibido instrucciones o supervisión en relación con su uso seguro y ser conscientes de los peligros.
- Los niños no deben jugar con el aparato, y tanto el aparato como el cable deben estar fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior del aparato.

• ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.

- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de utilizar el aparato por primera vez

- Lave las piezas: consulte «cuidado y limpieza».
- Enchufe el aparato y gire el control de temperatura ⑤ al ajuste 5 y deje que se caliente. Desenchúfelo cuando la luz indicadora ⑥ se apague. Repítalo 3 veces más.
- Limpie la superficie de cocción suavemente con un cepillo y aceite de cocina antes de su uso.

descripción del aparato

- ① **asa de soporte**
- ② **asas**
- ③ **soportes de la posición de asado**
- ④ **pico de drenaje**
- ⑤ **control de temperatura**
- ⑥ **luz indicadora**
- ⑦ **gancho recogecables**
- ⑧ **pasadores de bloqueo de las planchas**

uso de la parrilla de contacto

- 1 Enchufe el aparato y gire el control de temperatura ⑤ al ajuste de temperatura deseado de 1 a 5. La luz indicadora ⑥ se iluminará.
Nota: cuando se gira a la posición *****, la temperatura está APAGADA.
- 2 Ponga un recipiente pequeño resistente al calor debajo del pico de drenaje ④ para recoger todo exceso de aceite o grasa para cocinar.
 - La parrilla está lista para usar cuando la luz indicadora ⑥ se apaga.
 - La luz de la temperatura se encenderá y se apagará ya que la parrilla mantiene la temperatura correcta durante la cocción.
 - Los tiempos de cocción necesarios variarán según las preferencias individuales y el tamaño/grosor de la comida que se vaya a asar.
- 3 Cuando la comida ya esté lista, sáquela con cuidado con la ayuda de una espátula de madera o de plástico. No utilice utensilios de metal ya que rayarán y dañarán la superficie antiadherente.
- 4 Desconecte y desenchufe el aparato después de su uso. Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de limpiarla.

La parrilla se puede utilizar en 3 posiciones.

(Consulte la tabla de cocción para ver los tiempos y los ajustes de temperatura recomendados.)

Posición A (posición cerrada)

Ideal para asar cortes de carne finos y sándwiches.

Las dos superficies de asado le permiten asar ambos lados de la comida al mismo tiempo, ahorrando tiempo y conservando así los jugos naturales de los alimentos.

Seleccione el ajuste de temperatura deseado.

Caliente la parrilla en la posición cerrada hasta que la luz indicadora se apague.

Coloque la comida en la plancha inferior y cierre hasta que la plancha superior descanse sobre la comida.

Posición B (posición totalmente abierta)

Aviso: en la posición B, la parrilla debe estar totalmente abierta para evitar dañar o sobrecalentar las asas.

Esta posición ofrece una gran superficie para asar muchos alimentos a la vez, y es ideal para el pescado, las hortalizas y los kebabs.

Caliente la parrilla en la posición cerrada hasta que la luz indicadora se apague. Abra la parrilla, luego tire del asa de la parte superior hacia arriba y baje la plancha superior hacia atrás hasta que descanse plana sobre la encimera.

Coloque la comida sobre la superficie de asado y ajuste la temperatura según sea necesario. Dé la vuelta a la comida a mitad de la cocción.

Posición C (posición de asado)

En esta posición, las planchas de la parrilla están separadas y es ideal para asar alimentos más grandes y gruesos.

Caliente la parrilla en la posición cerrada hasta que la luz indicadora se apague.

Levante la plancha superior por el asa y ponga la comida en la plancha inferior.

Levante la plancha superior en la ranura de guía y, a continuación, bájela hasta que descanse sobre los soportes de la posición de asado.

Tabla de los tiempos y temperaturas de cocción recomendados

Esta tabla es solo una orientación y los tiempos variarán dependiendo del tamaño y el grosor exactos de la comida que se vaya a asar.

Descongele los alimentos congelados antes de asarlos.

Tipo de comida	Posición de asado			Tiempo de cocción (minutos)	Ajuste de temperatura
	A	B	C		
Cortes de carne finos	●	●		Depende del gusto personal y del grosor de la carne	4-5
Filetes de pechuga de pollo y pavo	●		●	15-25	4-5
Tomates Cebolla Champiñones		●	●	3-6	2-3
Kebabs	●	●		8-10	3-4
Sándwiches asados	●			4-6	4-5
Filetes/ bistecs de pescado Salmón Trucha Caballa	●	●		5-8	3-4

Consejos

- La carne roja requiere una temperatura de asado más elevada y menos tiempo.
- El pescado se debe asar a una temperatura más baja durante un tiempo de cocción más largo.
- No cocine alimentos congelados.
- Los cortes de carne tiernos son más adecuados para asar y, por lo tanto, son mejores para asar en la parrilla. Es mejor evitar cocinar cortes de carne duros.
- Los mejores resultados se obtienen asando piezas más delgadas y alimentos de un grosor uniforme.
- Tenga cuidado al asar salchichas y hamburguesas ya que el exceso de grasa o de aceite puede salpicar y chisporrotear durante la cocción.
- Asar con una parrilla abierta cuesta más, ya que se debe dar la vuelta a la comida a mitad de la cocción.
- Compruebe siempre que los alimentos estén bien asados antes de servirlos. Ase la carne hasta que el jugo salga claro.

limpieza

- Apague, desenchufe y deje que la parrilla se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Limpie la parrilla después de cada uso para mantenerla en unas condiciones de limpieza y funcionamiento óptimas.
- Utilice una toalla de papel para limpiar cualquier exceso de aceite o de grasa y una espátula de madera o de plástico para quitar los restos de comida de las planchas de la parrilla.
- No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos de aluminio ya que dañarán la capa antiadherente.
- Limpie la parte exterior con un trapo húmedo y, a continuación, séquela.

planchas de la parrilla

- Quite las planchas de la parrilla tirando de los pasadores de bloqueo ⑧ hacia adelante y, a continuación, saque las planchas.
- Lave las planchas en agua caliente con jabón. También se pueden lavar en el lavavajillas.
- Asegúrese de que las planchas estén completamente secas antes de volver a colocarlas en la parrilla.
- Vuelva a colocar las planchas alineando primero la parte posterior de las planchas con la unidad, luego presione hacia abajo para ajustarlas firmemente en su posición.

almacenamiento

Use el gancho recogecables ⑦ en la parte inferior para sujetar el cable antes de guardar la unidad.

servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda visite www.kenwoodworld.com.
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.
- Fabricado en Grecia.



**ADVERTENCIAS PARA LA
CORRECTA ELIMINACIÓN DEL
PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE
LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE
RESIDUOS DE APARATOS
ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS
(RAEE)**

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.
- **RØR IKKE** ved varme overflader. Tilgængelige overflader kan blive varme under brug. Brug altid håndtaget, anvend om nødvendigt beskyttelseshandsker.
- Betjen ikke grillen uden påsatte plader. Sørg for, at pladerne er helt tørre, før de igen sættes på grillen.
- Berør aldrig pladerne med skarpe eller ridsende genstande, da dette vil beskadige slip let-overfladen
- Læg ikke apparatet, ledningen eller stikket i vand eller nogen anden væske.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under brug.
- Må ikke anvendes, hvis der er skade på apparatet, ledningen eller stikket. Få det kontrolleret eller repareret: Se "service og kundepleje".
- Dette apparat må kun bruges på en flad, varmebestandig overflade.
- Lad ikke ledningen hænge ud over bordpladens kant eller berøre varme overflader.
- Flyt ikke enheden, mens den kører eller stadig er varm.
- Tag altid apparatets stik ud, når det ikke bruges, og lad det køle helt ned, før opbevaring eller fjernelse af grillpladerne ved rengøring.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Placer ikke nogen af dette apparats dele på eller nær åben ild, varme plader eller en opvarmet ovn.

- Nogle fødevarer afgiver store mængder røg – sørg for, at der er tilstrækkelig ventilation.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Dette apparat er beregnet til tilberedning af mad og må ikke bruges til noget andet formål eller på nogen måde ændres eller foretages indgreb i.
- Børn, der er mindst 8, kan bruge, rengøre og foretage brugervedligeholdelse på dette apparat iht. til den medleverede brugsvejledning, forudsat at de overvåges af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, og at de har fået instrukser i brug af apparatet og er opmærksomme på de iboende farer.
- Personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på kendskab, der bruger dette apparat, skal være blevet vejledt eller givet instrukser i sikker brug af apparatet og skal være opmærksom på de iboende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet, og både apparatet og ledningen skal opbevares uden for børns (under 8 år) rækkevidde.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.

før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- **ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL VÆRE FORBUNDET TIL JORD.**
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

før første brug

- Vask delene – se rengøring.
- Sæt stikket i, drej temperaturkontrollen ⑤ til indstilling 5, og lad det varme op. Tag stikket ud, når indikatorlampen ⑥ går ud. Gentag dette tre gange.
- Pensl bageoverfladen let med madolie inden brug.

forklaring

- ① håndtag
- ② håndtag
- ③ grillholdere
- ④ dræntud
- ⑤ temperaturkontrol
- ⑥ indikatorlampe
- ⑦ ledningskrog
- ⑧ pladelåse

sådan bruger du din kontaktgrill

- 1 Sæt stikket i, og drej temperaturkontrollen ⑤ til den ønskede temperaturindstilling fra 1 til 5. Indikatorlampen ⑥ tændes. Bemærk: I positionen ✱ er temperaturen slået FRA.
- 2 Anbring en lille varmebestandig beholder under dræntuden ④ for at opsamle eventuelt overskydende stegefedt eller olie.
 - Grillen er klar til brug, når indikatorlampen ⑥ går ud.
 - Temperaturlampen tændes og slukkes, idet grillen holder den korrekte temperatur under tilberedning.
 - Påkrævet tilberedningstid varierer efter individuelle præferencer og mængden af/tykkelsen på den mad, der tilberedes.
- 3 Når maden er tilberedt, fjernes den forsigtigt ved hjælp af en spatel af træ eller plast. Brug ikke metalredskaber, da de ridser og beskadiger slip let-overfladen.
- 4 Sluk, og tag stikket ud efter brug. Lad grillen køle helt af inden rengøring.

Grillen kan bruges i 3 positioner.

(Se tilberedningsoversigten angående anbefalet tid og temperaturindstilling.)

Position A (lukket position)

Ideel til tilberedning af tynde udsækninger eller kød og sandwicher. Med de to grilloverflader kan du tilberede begge sider af maden på samme tid og bevare madens naturlige saft. Vælg den påkrævede temperaturindstilling.

Opvarm grillen i den lukkede position, til indikatorlampen går ud.

Anbring maden på den nederste plade, og luk ned, så overpladen hviler på maden.

Position B (helt åben position)

Forsigtig: I position B skal grillen være helt åben for at undgå skade på eller overophedning af håndtagene.

Denne position giver en stor grilloverflade, så der kan tilberedes megen mad på en gang, og er ideel til fisk, grøntsager og kebab.

Opvarm grillen i den lukkede position, til indikatorlampen går ud.

Åbn grillen, løft det øverste håndtag op, og sænk den øverste plade baglæns, til den ligger fladt på køkkenbordet.

Anbring maden, der skal tilberedes, på grillens overflade, og juster temperaturen efter behov. Vend maden halvvejs gennem tilberedningen.

Position C (grillposition)

I denne position er grillpladerne adskilt, ideelt til tilberedning af større og tykkere genstande.

Opvarm grillen i den lukkede position, til indikatorlampen går ud.

Løft den øverste plade i håndtaget, og anbring maden på den underste plade.

Løft den øverste plade i styreslidsen, og sænk den, til den hviler på grillholderne.

Anbefalet tilberedningstid og temperaturdiagram

Dette diagram er kun vejledende, og tiderne varierer afhængigt af den præcise størrelse på og tykkelse på maden, der tilberedes.

Optø frossen mad inden grilning.

Madtype	Grillposition			Tilberedningstid (Minutter)	temperaturindstilling
	A	B	C		
Tynde udskæringer	●	●		Afhænger af individuel smag og kødets tykkelse	4-5
Kyllinge- og kalkunbrystfileter	●		●	15-25	4-5
Tomater Løg Champignoner		●	●	3-6	2-3
Kebabber	●	●		8-10	3-4
Grillede sandwicher	●			4-6	4-5
Fiskefileter/- steaks Laks Ørred Makrel	●	●		5-8	3-4

Tip

- Rødt kød kræver en højere grilltemperatur og kortere tid.
- Fisk skal tilberedes ved en lavere temperatur ved længere tilberedningstid.
- Tilbered ikke frossen mad.
- Møre udskæringer er mere velegnede til at grille og derfor bedst til grilning. Det er bedst at undgå seje kødudskæringer.
- Bedste resultater fås ved tilberedning af tyndere stykker og madvarer med ensartet tykkelse.
- Vær forsigtig ved grilning af pølser og burgere, da overskydende fedt/olie kan sprøjte og sprutte under tilberedning.
- Grilning med åben grill tager længere tid, da maden skal vendes halvvejs inde i tilberedningen.
- Kontrollér altid, at maden er tilstrækkelig tilberedt inden servering. Tilbered kød og fjerkræ, til kødsaften er klar.

rengøring

- Sluk, tag stikket ud, og lad grillen køle helt ned inden rengøring.
- Gør grillen ren efter hver brug for at holde den i ren og funktionsdygtig stand.
- Brug en papirserviet til at tørre eventuelt overskydende olie/fedt af og en spatel af træ eller plast til at fjerne madrester fra grillpladerne.
- Brug ikke ridsende rengøringsmidler eller ståluld, da de beskadiger slip let-belægningen.
- Tør ydersiden af med en fugtig klud, og tør den.

grillplader

- Aftag grillpladerne ved at trække låsen ⑧ frem og derpå løfte pladerne ud.
- Vask pladerne i varmt sæbevand. Alternativt kan de vaskes i opvaskemaskinen.
- Sørg for, at pladerne er helt tørre, før grillen igen påsættes.
- Sæt pladerne på igen ved at rette pladernes bagside ind med enheden først og så trykke ned for at låse dem på plads.

Opbevaring

Brug ledningskrogen ⑦ på undersiden for at fastgøre ledningen, inden enheden opbevares.

service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "fejsøgningsguide" i manualen eller besøge www.kenwoodworld.com.
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet for dit land.
- Fremstillet i Grækenland.



**VIGTIG INFORMATION
ANGÅENDE KORREKT
BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET
I OVERENSSTEMMELSE MED
EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF
ELEKTRISK OG ELEKTRONISK
UDSTYR (WEEE)**

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.
- **RÖR INTE** vid heta ytor. Åtkomliga ytor kan bli heta vid användning. Använd alltid handtaget eller bär arbetshandskar vid behov.
- Använd inte grillen utan att plattorna är monterade. Se till att plattorna är helt torra innan de monteras tillbaka i grillen.
- Vidrör aldrig plattorna med vassa eller repande föremål, eftersom det kan skada non-stickbeläggning.
- Doppa inte apparaten, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt då den används.
- Använd inte apparaten, sladden eller kontakten om de är skadade. Lämna in för översyn eller reparation: se "service och kundtjänst".
- Denna apparat bör endast användas på en plan, värmebeständig yta.
- Låt inte sladden hänga ner över kanten på arbetsytan eller vidröra heta ytor.
- Flytta inte apparaten när den är igång eller när den fortfarande är varm.
- Dra alltid ur apparatens kontakt då den inte används och låt den svalna helt innan den ställs undan eller innan grillplattorna tas bort för rengöring.
- Använd inte apparaten utomhus.

- Placera aldrig någon del av denna apparat på eller nära en öppen låga, het platta eller i en varm ugn.
- Viss typ av mat gör att det bildas mycket rök – se till att ha god ventilation.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Denna apparat är avsedd för tillagning av mat och bör inte användas för andra syften, eller modifieras eller manipuleras på något sätt.
- Barn från 8-års ålder får använda, rengöra och utföra användarunderhåll på denna apparat i enlighet med användaranvisningarna, under förutsättning att de övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet och att de har fått anvisningarna om hur apparaten ska användas och känner till riskerna.
- Personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande kunskap som använder denna apparat måste övervakas eller få instruktioner om säker användning och de måste känna till riskerna.
- Barn får inte leka med apparaten. Både apparat och sladd måste förvaras utom räckhåll för barn under 8 år.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood fransäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.
- **WARNING! HUSHÅLLSAPPARATEN MÅSTE VARA JORDAD!**
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

före första användning

- Diska delarna – se rengöring.
- Sätt i kontakten och ställ temperaturkontrollen ⑤ på inställning 5 och låt apparaten värmas upp. Dra ur kontakten då indikatorlampan ⑥ släcks. Upprepa tre gånger.
- Pensla matlagningssytan med lite matolja före användning.

förklaring till bilder

- ① **handtagsstöd**
- ② **handtag**
- ③ **stöd för grilläge**
- ④ **avrinningspip**
- ⑤ **temperaturkontroll**
- ⑥ **indikatorlampa**
- ⑦ **sladdhållare**
- ⑧ **spärrhake för plattor**

Använda kontaktgrillen

- 1 Sätt i kontakten och ställ temperaturkontrollen ⑤ på önskad temperaturinställning mellan 1 och 5. Indikatorlampan ⑥ börjar lysa. Obs! Då den är inställd på * är temperaturen AV.
- 2 Placera en liten värmetålig behållare under avrinningspipen ④ för att samla upp överskott av matfett eller olja.
 - Grillen är redo för användning då indikatorlampan ⑥ släcks.
 - Temperaturlampan kommer att släckas och tändas då grillen reglerar temperaturen under tillagningen.
 - Den tillagningstid som krävs beror på individuella önskemål och storleken/tjockleken på livsmedlen som tillagas.
- 3 Då livsmedlen är färdiglagade lyfter du försiktigt bort dessa med en stekspade av trä eller plast. Använd inte metallredskap eftersom dessa kan repa och skada non-stickbeläggningen.
- 4 Stäng av och dra ur apparatens kontakt. Låt grillen svalna helt före rengöring.

Grillen kan användas i tre tillagningslägen.
(Se *tillagningstabellen för rekommenderade tid- och temperaturinställningar*).

Tillagningsläge A (stängt tillagningsläge)

Idealiskt för tillagning av tunna skivor av kött och smörgåsar.

De två grilltyorna gör att du kan grilla båda sidor av livsmedlet samtidigt, vilken sparar tid och gör att livsmedlet behåller sin naturliga saftighet.

Välj önskad temperaturinställning.

Värm upp grillen i stängt tillagningsläge tills dess att indikatorlampan släcks. Placera livsmedlet på den undre plattan och stäng tills dess att den övre plattan vilar på livsmedlet.

Tillagningsläge B (helt öppet tillagningsläge)

Varning! I tillagningsläge B måste grillen vara helt öppen för att undvika att handtagen skadas eller överhettas.

Detta tillagningsläge ger dig en stor grillyta och möjlighet att tillaga många livsmedel samtidigt. Det är idealiskt för fisk, grönsaker och kebab.

Värm upp grillen i stängt tillagningsläge tills dess att indikatorlampan släcks. Öppna grillen och lyft sedan övre handtaget uppåt och sänk ner topplattan bakåt till dess att den ligger platt på arbetsytan. Placera livsmedlen som ska tillagas på grillytan och justera temperaturen enligt önskemål. Vänd livsmedlen halvvägs genom tillagningen.

Tillagningsläge C (grillläge)

I det här tillagningsläget är grillplattorna längre ifrån varandra och läget är idealiskt för tillagning av större och tjockare livsmedel.

Värm upp grillen i stängt tillagningsläge tills dess att indikatorlampan släcks. Lyft upp topplattan med handtaget Placera livsmedlet på den undre plattan. Lyft upp topplattan i spåret och sänk sedan ner det tills det vilar på stöden för grilläget.

Tabell över rekommenderade tider och temperaturer vid tillagning

Den här tabellen är endast en vägledning och tiden kommer att variera beroende på exakt storlek och tjocklek hos det livsmedel som tillagas.

Tina upp livsmedlen före grillning.

Typ av livsmedel	Grilläge			Tillagningstid (minuter)	Temperaturinställning
	A	B	C		
Tunna skivor av kött	●	●		Beror på personlig smak och tjockleken på köttskivan	4-5
Bröstfilé av kyckling och kalkon	●		●	15-25	4-5
Tomat Lök Svamp		●	●	3-6	2-3
Kebab	●	●		8-10	3-4
Grillad smörgås	●			4-6	4-5
Fiskfilé/ fiskkotlett Lax Öring Makrill	●	●		5-8	3-4

Tips

- Rött kött kräver högre grilltemperatur och kortare tid.
- Fisk bör tillagas på en lägre värme under längre tid.
- Tillaga inte frysta livsmedel.
- Möra bitar av kött är mer lämpliga för grillning och är därför bäst att använda på grillen. Det är bäst att undvika seniga köttbitar.
- Bästa resultatet uppnås vid tillagning av tunnare bitar och livsmedel med samma tjocklek.
- Var försiktig då du grillar korvar och burgare eftersom överskott av fett/olja kan stänka och sprätta under tillagning.
- Att grilla med öppen grill tar längre tid eftersom livsmedlen behöver vändas halvvägs genom tillagningen.
- Kontrollera alltid att livsmedlen är färdiglagade innan de serveras. Tillaga kött och kyckling tills dess att köttsaften som rinner ut är klar.

rengöring

- Stäng av, dra ur sladden och låt grillen svalna helt och hållet före rengöring.
- Rengör grillen efter varje användning för att hålla den i gott skick för användning.
- Använd hushållspapper för att torka av eventuellt överskott av olja/fett och använd en stekspade av trä eller plast för att skrapa bort eventuella matrester från grillplattorna.
- Använd inte repande rengöringsmedel eller stålull efter dessa skadar non-stickbeläggningen.
- Torka av utsidan med en fuktig trasa och torka sedan torrt.

grillplattor

- Ta bort grillplattorna genom att dra i spärrhaken ⑧ framåt och lyft sedan ur plattorna.
- Diska plattorna med varmt vatten och diskmedel. Alternativt kan de diskas i diskmaskinen.
- Se till att plattorna är helt torra innan du sätter tillbaka dem i grillen.
- Sätt tillbaka dem i grillen genom att först hålla plattorna kant i kant med enheten och därefter pressa nedåt för att låsa dem på plats.

förvaring

Använd sladdhållaren ⑦ på undersidan för att fästa sladden innan du ställer undan enheten.

service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig besök www.kenwoodworld.com innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök www.kenwoodworld.com eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Tillverkad i Grekland.



**VIKTIG INFORMATION OM HUR
PRODUKTEN SKALL KASSERAS
I ENLIGHET MED EUROPEISKA
DIREKTIV OM AVFALL SOM
UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER
ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK
UTRUSTNING (WEEE)**

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

När du avfallshanterar en hushållsapparat på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljö och hälsa som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering.

Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar. Produkten är märkt med en överkorsad soptunna på hjul som en påminnelse om att hushållsapparater ska återvinnas separat.

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- **UNNGÅ** å berøre varme overflater. Tilgjengelige overflater kan bli svært varme når apparatet brukes. Bruk alltid håndtaket, og gjerne beskyttende hansker om nødvendig.
- Grillen skal ikke brukes uten at grillplatene er på plass. Forsikre deg om at platene er helt tørre før du setter dem på grillen.
- Ikke berør eller behandle grillplatene med spisse eller skarpe gjenstander som kan skade overflatens slippegenskaper.
- Senk aldri apparatet, ledningen eller pluggen ned i vann eller annen væske.
- Ikke la apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
- Unngå å bruke grillen hvis apparatet, ledningen eller pluggen viser synlige tegn til skader. Få isteden apparatet kontrollert eller reparert; se se «Service og kundetjeneste».
- Dette apparatet skal bare brukes på en flat og vamebestandig overflate.
- Ikke la apparatledningen henge ut over kanten på arbeidsoverflaten, eller føres over skarpe kanter eller varme overflater.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk eller fortsatt er varmt.

- Trekk alltid ut støpselet når grillen ikke er i bruk, og la den kjøle helt ned før den settes bort, eller før grillplatene tas av for rengjøring.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Ikke plasser noen del av dette apparatet over eller nær en åpen flamme eller en varmeplate, eller i en varm ovn.
- Med noen matvarer vil det uunngåelig avgis en del røyk – pass på at det er tilstrekkelig ventilasjon.
- Apparatet er ikke beregnet på bruk med en tidtager eller en separat fjernkontroll som styrer strømmen.
- Feil bruk av apparatet kan forårsake personskader.
- Apparatet er bare beregnet på tilberedning av mat, og må ikke brukes til noen andre formål, eller modifiseres eller tukles med på noen måte.
- Barn fra 8 år og oppover kan bruke, rengjøre og vedlikeholde dette apparatet i samsvar med brukerinstruksjonene som fulgte med, gitt at de overvåkes av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet og at de har fått opplæring i bruk av apparatet og er klar over farene.
- Personer med reduserte fysiske eller psykiske evner eller mangel på kunnskap om bruk av apparatet må ha fått opplæring i trygg bruk og være klar over farene.
- Barn må ikke leke med apparatet, og både apparatet og ledningen må være utenfor rekkevidde for barn under 8 år.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- **ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ VÆRE JORDET.**
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

før første gangs bruk

- Vask de enkelte delene – se rengjøring.
- Sett i støpselet og dreii temperaturkontrollen ⑤ til trinn 5 for å varme opp grillen. Ta ut støpselet så snart indikatorlampen ⑥ slukker. Gjenta 3 ganger.
- Stryk lett over stekeflatene med matolje før bruk.

deler

- ① **Støttehåndtak**
- ② **Håndtak**
- ③ **Støtter for grillposisjon**
- ④ **Avrenningskanal**
- ⑤ **Temperaturkontroll**
- ⑥ **Indikatorlampe**
- ⑦ **Ledningskrok**
- ⑧ **Sperrehaker for stekeplater**

bruke kontaktgrillen

- 1 Plugg inn kontakten og dreii temperaturkontrollen ⑤ til ønsket varmetrinn fra 1 til 5. Indikatorlampen ⑥ vil lyse opp. Merk: Når temperaturkontrollen er dreiet til posisjon ✱, er temperaturen AV.
- 2 Sett en liten, varmebestandig kopp eller beholder under avrenningskanalen ④ for å samle opp stekefett eller olje.
 - Grillen er klar til bruk så snart indikatorlampen ⑥ slukker.
 - Temperaturlampen vil vekselvis tenne og slukke for at grillen skal opprettholde den valgte temperaturen under steking.
 - Steketiden som trengs, vil variere med personlige preferanser så vel som tykkelsen og størrelsen på maten som stekes.
- 3 Når maten er ferdig stekt, løfter du den forsiktig av grillen med en stekespatte eller klype av tre eller plast. Ikke bruk metallredskaper, da disse kan skrape opp overflaten og skade slippegenskapene.
- 4 Slå av grillen og ta ut støpselet etter bruk. La grillen kjøle seg helt ned før rengjøring.

Grillen kan brukes i 3 posisjoner.
(Se steketidstabellen for anbefalte tider og temperaturinnstillinger.)

Posisjon A (lukket stilling)

Ideell for grilling av tynne skiver med kjøtt samt smørbrød/baguetter.

De to grilloverflatene lar deg grille maten på begge sider samtidig, så du sparer tid og bevarer mer av de naturlige saftene i maten.

Velg den ønskede temperaturinnstillingen. Varm opp grillen i lukket stilling inntil indikatorlampen slukker. Legg maten på den nederste platen, og lukk apparatet slik at den øverste platen hviler mot oversiden av maten.

Posisjon B (helt åpen stilling)

Forsiktig: I posisjon B må grillen være åpnet helt ut for å unngå varmeskader eller overoppheting av håndtakene.

Denne stillingen byr på en stor stekeflate for grilling av mange typer grillmat på samme tid, og egner seg ypperlig til fisk, grønnsaker og grillspyd.

Varm opp grillen i lukket stilling inntil indikatorlampen slukker. Åpne grillen, og løft så det øverste håndtaket og senk den øvre platen ned og bakover inntil den hviler flatt på arbeidsoverflaten.

Legg maten som skal tilberedes på grilloverflaten, og juster eventuelt temperaturen etter ønske. Snu maten når den er halvveis stekt.

Posisjon C (grillposisjon)

I denne stillingen holdes grillplatene i en fast avstand, som egner seg ideelt til større og tykkere ting.

Varm opp grillen i lukket stilling inntil indikatorlampen slukker. Løft opp den øverste platen med håndtaket, og legg maten på den nederste platen. Løft opp den øverste platen og før den inn i støttesporene, og senk platen til den hviler på grillstøttene.

Anbefalte steketider og temperaturtabell

Denne tabellen er bare til veiledning, og faktiske tider vil variere i henhold til størrelse og tykkelse på maten som grilles.

Tin opp frossen mat helt før grilling.

Matvaretype	Grillposisjon			Steketid (minutter)	Temperaturinnstilling
	A	B	C		
Tynne skiver av kjøtt	●	●		Avhenger av individuell smak og skivenes tykkelse	4-5
Fileter av kylling og kalkunbryst	●		●	15-25	4-5
Tomater, løk, sopp		●	●	3-6	2-3
Grillspyd	●	●		8-10	3-4
Smørbrød, baguetter	●			4-6	4-5
Fiskefileter/ koteletter Laks, ørret, makrell	●	●		5-8	3-4

Tips

- Rødt kjøtt trenger høyere steketemperatur og kortere steketid.
- Fisk bør grilles ved lavere temperatur over litt lengre steketid.
- Ikke grill frossen mat før opptining.
- De møreste kjøttstykkene er best egnet til steking, og passer derfor aller best på grillen. Det er best å unngå å grille seige kjøttstykker.
- De beste resultatene oppnås ved å grille tynnere biter og matvarer som er skåret til om lag samme tykkelse.
- Vær forsiktig ved grilling av pølser og burgere, da fett og olje kan sprute under steking.
- Grilling med åpen grill tar lengre tid, og maten må vendes når den er halvveis stekt.
- Sjekk alltid at maten er stekt til ønsket grad før servering. Kjøtt og fugl bør stekes til kjøftsften er blank og fargeløs.

rengjøring

- Slå grillen av, ta ut støpselet og la grillen kjøle seg helt ned før rengjøring.
- Gjør grillen ren etter hver bruk for å bevare den i god og bruksferdig stand.
- Tørk bor ekstra olje eller fett med et papirhåndkle, og bruk en stekespade av tre eller plast til å fjerne matrester fra grillplatene.
- Ikke bruk grove skuresvamber eller stålull, da disse vil skade beleggets slippegenskaper.
- Tørk av utsiden av grillen med en fuktig klut, og tørk deretter.

grillplater

- Løsne grillplatene ved å trekke sperrehakene ⑧ forover, og løft så platene ut.
- Vask grillplatene i varmt såpevann. Grillplatene kan alternativt vaskes i oppvaskmaskinen.
- Forsikre deg om at platene er helt tørre før du setter dem tilbake på grillen.
- Sett grillplatene på plass ved å sette inn bakenden i apparatet først, og trykke forkanten ned til sperrehaken smetter på plass.

Oppbevaring

Kveil opp ledningen på kroken ⑦ på undersiden før du setter apparatet bort til oppbevaring.

service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, gå til www.kenwoodworld.com før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på www.kenwoodworld.com eller på nettstedet for landet ditt.
- Laget i Hellas.



**VIKTIG INFORMASJON OM
KORREKT KASTING AV
PRODUKTET I HENHOLD TIL
EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK
OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM
AVFALL (WEEE)**

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

Suomi

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä Kenwood tai Kenwoodin valtuuttama huoltoliike.
- **ÄLÄ** koske kuumiin pintoihin. Pinnat kuumenevat käytössä. Tartu vain kahvaan tai käytä tarvittaessa suojakäsineitä.
- Älä käytä grilliä, jos levyt eivät ole paikoillaan. Varmista ennen levyjen kiinnittämistä grilliin, että ne ovat täysin kuivia.
- Älä anna terävien tai hankaavien esineiden koskettaa levyjä. Muutoin niiden tarttumaton pinta vaurioituu.
- Älä upota laitetta, johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käyttämisen aikana.
- Älä käytä laitetta, jos se, johto tai pistoke on vaurioitunut. Toimita laite tarkistettavaksi ja korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Tätä laitetta saa käyttää vain tasaisella kuumuutta kestäväällä pinnalla.
- Älä anna virtajohdon roikkua työtason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Älä siirrä laitetta, kun se toimii tai on kuuma.
- Kun laitetta ei käytetä, irrota sen pistoke sähköpistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä ennen sen asettamista säilytykseen tai grillauslevyjen irrottamista puhdistamista varten.
- Älä käytä laitetta ulkona.

- Älä aseta mitään tämän laitteen osaa lähelle avotulta tai kuumaa liettä tai uunia.
- Tiettyjä elintarvikkeita grillattaessa muodostuu runsaasti savua. Varmista, että tuuletus on riittävä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tämä laite on tarkoitettu vain ruoan valmistamiseen. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin. Siihen ei saa tehdä muutoksia.
- 8 vuotta täyttäneet lapset saavat käyttää, puhdistaa ja kunnossapitää tätä laitetta sen mukana toimitettuja käyttöohjeita noudattaen, jos heidän turvallisuuttaan valvotaan, heille on annettu opastusta laitteen käyttämisestä ja he ovat tietoisia vaaroista.
- Henkilöille, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat heikentyneet, on annettava opastusta, jotta he osaavat käyttää tätä laitetta turvallisesti ja ovat tietoisia vaaroista.
- Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella. Laite ja virtajohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että laitteen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- **VAROITUS: TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA.**
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese kaikki osat puhdistus- kohdassa kuvatulla tavalla.
- Työnnä pistoke sähköpistorasiaan. Käännä lämpötilan säädin ⑤ asetukselle 5 ja anna laitteen kuumentua. Kun merkkivalo ⑥ sammuu, irrota pistoke pistorasiasta. Toista 3 kertaa.
- Sivele levyjen pinnalle hieman ruokaöljyä ennen käyttämistä.

selite

- ① **tarttumakahva**
- ② **kahvat**
- ③ **grillauslevyn kannattimet**
- ④ **poistoaukko**
- ⑤ **lämpötilan säädin**
- ⑥ **merkkivalo**
- ⑦ **sähköjohdon säilytys**
- ⑧ **grillauslevyn lukitussalvat**

kosketusgrillin käyttäminen

- 1 Työnnä pistoke sähköpistorasiaan. Käännä lämpötilan säädin ⑤ asetukselle 1-5. Merkkivalo ⑥ syttyy. Huomaa: Kun lämpötilan säädin käännetään asentoon ✱, grillauslevyjä ei kuumenneta.
- 2 Aseta poistoaukon ④ alle pieni kuumuutta kestävä astia rasvan tai öljyn keräämiseksi.
 - Grilli on käyttövalmis, kun merkkivalo ⑥ sammuu.
 - Lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu, kun grilli pitää lämpötilansa oikeana ruoanvalmistuksen aikana.
 - Kypsennysaika vaihtelee mieltymysten ja valmistettavien ruoka-aineiden koon ja paksuuden mukaan.
- 3 Kun ruoka on valmista, poista se varovaisesti grillistä käyttämällä puista tai muovista lastaa. Älä käytä metallisia välineitä, sillä ne naarmuttavat ja vahingoittavat tarttumaton pintaa.
- 4 Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke sähköpistorasiasta käytön jälkeen. Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.

Grilliä voidaan käyttää 3 asennossa. *(Katso aika- ja lämpötilasuositukset ruoanvalmistuskaaviosta).*

Asento A (suljettu)

Soveltuu ohuiden lihapalojen tai voileipien valmistamiseen. Grillauslevyjä on kaksi, joten voit kypsentää ruoka-aineet molemmilta puolilta samanaikaisesti. Tällöin säästyy aikaa ja ruoka pysyy mehukkaana. Valitse haluamasi suljetussa asennossa, kunnes merkkivalo sammuu. Aseta ruoka-aineet alemmalle grillauslevylle ja sulje ylempi grillauslevy siten, että se asettuu ruoka-aineiden päälle.

Asento B (täysin auki)

Varoitus: Asennossa B grillin on oltava kokonaan auki, jotta kahvat eivät vahingoitu tai ylikuumene.

Tässä asennossa käytettävissä on laaja grillausala, joten voit valmistaa paljon ruoka-aineita samanaikaisesti. Se on oikea valinta kalan, kasvien ja kebabien valmistamiseen. Kuumenna grilliä suljetussa asennossa, kunnes merkkivalo sammuu. Avaa grilli, nosta ylempi kahva ylös ja laske alempi grillauslevy alas taaksepäin, jotta muodostuu vaakasuora pinta. Aseta kypsennettävät ruoka-aineet grillauspinnalle ja säädä lämpötilaa tarpeen mukaan. Käännä ruoka-aineita kypsentämisen puolivälissä.

Asento C (grillausasento)

Tässä asennossa grillauslevyt ovat erillään toisistaan, joten niillä voi kypsentää paksumpia ja kookkaampia ruoka-aineita. Kuumenna grilliä suljetussa asennossa, kunnes merkkivalo sammuu. Nosta ylempää grillauslevyä kahvasta, ja aseta ruoka-aineet alemmalle grillauslevylle. Nosta ylempi grillauslevy ohjausuraan ja laske sitä alaspäin, kunnes se lepää grillauslevyn kannattimien varassa.

Kypsennysaika- ja lämpötilasuosituskaavio

Tämä kaavio on vain suositus. Aika määräytyy kypsennettävien ruoka-aineiden koon ja paksuuden mukaan.

Sulata pakastetut ruoka-aineet ennen grillaamista.

Ruoka- aineiden tyyppi	Grillauslevyjen asento			Kypsennysaika (minuuttia)	Lämpötila- asetus
	A	B	C		
Ohuet lihaviipaleet	●	●		Määräytyy mieltymysten ja lihan paksuuden mukaan.	4-5
Broilerin ja kalkkunan rintafileet	●		●	15-25	4-5
Tomaatit Sipuli Sienet		●	●	3-6	2-3
Kebabit	●	●		8-10	3-4
Lämpimät voileivät	●			4-6	4-5
Kalafileet/ medaljongit Lohi Kirjolohi Makrilli	●	●		5-8	3-4

Vinkkejä

- Punainen liha vaatii tavallista korkeamman grillauslämpötilan, mutta lyhyempi grillausaika riittää.
- Kalaa on kypsennettävä matalassa lämpötilassa ja kauemmin.
- Älä kypsennä sulattamattomia pakastettuja ruoka-aineita.
- Ohueksi leikattu murea liha soveltuu grillattavaksi parhaiten. Sitkeän lihan grillaamista on vältettävä.
- Saat parhaat tulokset kypsentämällä yhdenmukaisesti ohuemmiksi viipaleiksi leikattuja ruoka-aineita.

- Toimi varovaisesti grillatessasi makkaroita ja jauhelihapihvejä, koska rasva tai öljy saattaa roiskua grillaamisen aikana.
- Grillaaminen avonaisessa grillissä kestää kauemmin, koska ruoka-aineet on käännettävä kypsentämisen puolivälissä.
- Tarkista aina ennen tarjoilemista, että ruoka on kypsää. Kypsennä siipikarjan- ja muuta lihaa, kunnes lihaneste on kirkasta.

puhdistaminen

- Ennen puhdistamisen aloittamista katkaise virta, irrota pistoke pistorasiasta ja anna grillin jäähtyä.
- Puhdista grilli jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta se pysyy kunnossa.
- Pyyhi talouspaperilla ylimääräinen öljy/rasva. Poista ruoantähteet grillauslevyistä ja puisella tai muovisella lastalla.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräsvillaa, sillä ne vaurioittavat tarttumaton pinnointi.
- Pyyhi ulkopinta kostealla kankaalla ja kuivaa.

grillauslevyt

- Irrota grillauslevyt vetämällä lukitussalpoja ⑧ eteenpäin. Nosta levyt ulos.
- Pese levyt lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta. Ne voidaan pestä myös astianpesukoneessa.
- Varmista ennen levyjen kiinnittämistä grilliin, että ne ovat täysin kuivia.
- Aseta grillauslevyt paikalleen kohdistamalla niiden takaosa. Paina ne tämän jälkeen paikalleen.

Säilytys

Kiinnitä virtajohto laitteen pohjaan koukkuun ⑦ ennen laitteen asettamista säilytykseen.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [visit www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Valmistettu Kreikassa.



**TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN
HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ-
JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA
ANNETUN ASETUKSEN
MUKAISESTI (WEEE)**

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältä virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Sıcak yüzeylere **DOKUNMAYIN**. Erişilebilir yüzeyler kullanım esnasında sıcak olabilir. Her zaman kulpu kullanın veya gerekiyorsa koruyucu eldivenler takın.
- Plakalar yerine takılı durumda değilken ızgarayı kullanmayın. Izgaraya tekrar takmadan önce plakaların tamamen kurduğundan emin olun.
- Plakalara asla keskin veya aşındırıcı nesnelerle dokunmayın, bu yapışmaz yüzeylere zarar verebilir.
- Cihazı, elektrik kablosunu veya fişini suya veya başka bir sıvıya batırmayın.
- Kullanım sırasında cihazın başından ayrılmayın.
- Cihazda, kabloda veya fiş üzerinde herhangi bir hasar mevcutsa kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. "servis ve müşteri hizmetleri".
- Bu cihaz sadece ısı rezistanslı düz bir yüzeyde kullanılmalıdır.
- Kabloyu çalışma yüzeyinin kenarından sarkıtmayın ve sıcak yüzeylere dokundurmayın.
- Birimi çalışırken veya hâlâ sıcakken hareket ettirmeyin.
- Cihazı kullanmadığınızda mutlaka prizden çekin ve temizlik veya saklamak için ızgara plakalarını çıkarmadan önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazı dış mekanlarda kullanmayın.
- Bu cihazın herhangi bir parçasını açık ateş, sıcak ocak veya ısıtılmış bir fırın üzerine yerleştirmeyin.

- Bazı yiyecekleri pişirirken yüksek miktarda duman çıkar - yeterli havalandırmanın bulunduğundan emin olun.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kontrol sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- 8 yaş ve üzeri çocuklar bu cihazı Kullanma Talimatlarına uygun şekilde kullanabilir, temizleyebilir ve kullanıcı bakım işlemlerini gerçekleştirebilir, ancak bunun için güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetiminde olmaları ve cihazın kullanımına ilişkin talimatları ve mevcut tehlikeleri öğrenmiş olmaları gereklidir.
- Fiziki, algılama veya zihinsel yetersizliği olan kişiler ya da bu cihazı kullanmayı bilmeyen kişiler denetim altında kullanılmalı veya güvenli kullanımı hakkında bilgilendirilmeli ve olası tehlikeler öğretilmelidir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır, hem cihaz hem de kablosu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde olmalıdır.
- Bu cihaz yemek pişirmek için tasarlanmıştır ve başka bir amaçla kullanılamamalıdır, değiştirilmemelidir veya herhangi bir şekilde üzerinde oynanmamalıdır.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

fişe takmadan önce

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- **UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.**
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

ilk defa kullanmadan önce

- Parçaları yıkayın - bkz. temizleme.
- Fişi takın ve sıcaklık kontrolünü ⑤'e ve 5. ayara getirdikten sonra ısınmasını bekleyin. Gösterge ışığı ⑥ söndüğünde fişi çıkarın. 3 kez tekrarlayın.
- Kullanmadan önce pişirme yüzeyini hafifçe yağlayın.

parçalar

- ① taşıma tutamağı
- ② tutamaklar
- ③ ızgara pozisyonu destekleri
- ④ tahliye ucu
- ⑤ sıcaklık kontrolü
- ⑥ gösterge ışığı
- ⑦ kablo saklama kancası
- ⑧ plaka kilitleme mandalları

ızgaranızı kullanma

- 1 Fişi takın ve ⑤. sıcaklık kontrolünü istendiği şekilde 1 ila 5 arasındaki bir sıcaklık ayarına getirin. Gösterge ışığı ⑥ yanacaktır. Not: ✱ pozisyonuna getirildiğinde sıcaklık KAPALI durumdadır.
- 2 Fazla yağı toplamak için tahliye ucu ④ altına ufak ve ısıya dayanıklı bir kap yerleştirin.
- Gösterge ışığı ⑥ söndüğünde ızgara kullanıma hazırdır.
- Izgara, pişirme esnasında doğru sıcaklığı korudukça sıcaklık ışığı yanacak ve sönecektir.
- Gereken pişirme süresi kişinin isteğine ve pişirilecek yemeğin ebatına/kalınlığına göre değişiklik gösterecektir.
- 3 Yemek piştiğinde, dikkatli bir şekilde tahta ya da plastik bir spatula yardımıyla yemeği alın. Yapışmaz yüzeyi çizip zarar vereceği için metal mutfak aletleri kullanmayın.
- 4 Kullandıktan sonra kapatın ve fişini çekin. Temizlemeden önce ızgaranın tamamen soğumasını bekleyin.

Izgara 3 pozisyonda kullanılabilir.
(*Tavsiye edilen süreler ve sıcaklık ayarları için pişirme çizelgesine bakın.*)

Pozisyon A (kapalı pozisyon)

İnce kesimler veya sandviç veya et pişirmek için idealdir.

İki ızgara yüzeyi yiyeceğin her iki tarafını pişirmenizi, zamandan kazanmanızı ve yiyeceğin doğal suyunu korumasını sağlar.

Gerekli sıcaklık ayarını seçin.

Gösterge ışığı sönünceye kadar ızgarayı kapalı pozisyonda ısıtın.

Yiyeceği alt plakaya yerleştirin ve üst plaka yiyecek ile temas edene kadar üst plakayı kapatın.

Pozisyon B (tamamen açık pozisyon)

Dikkat: Pozisyon B durumunda kolların hasar görmesini veya aşırı ısınmasını önlemek için ızgara tamamen açık olmalıdır.

Bu pozisyon birçok yiyeceği aynı anda pişirmek için geniş bir ızgara yüzeyi sağlar ve balık, sebze ve kebaplar için idealdir.

Gösterge ışığı sönünceye kadar ızgarayı kapalı pozisyonda ısıtın.

Izgarayı açın ve çalışma yüzeyine düzgünce yerleşinceye kadar üst bu kelime yanlış. Yerine ne geleceğine bakılmalı yukarı kaldırın ve üst plakayı geriye doğru indirin.

Yiyeceği pişirmek üzere ızgara yüzeyine yerleştirin ve istenilen sıcaklığa ayarlayın. Pişirirken yiyeceği döndürün.

Pozisyon C (ızgara pozisyonu)

Bu pozisyonda ızgara plakaları açıktır ve daha büyük, kalın yiyecekler pişirmek için idealdir.

Gösterge ışığı sönünceye kadar ızgarayı kapalı pozisyonda ısıtın.

Üst plakayı kaldırın ve yiyeceği alt plakaya yerleştirin. Üst plakayı kılavuz yuvasına kaldırın ve ardından ızgara desteklerine gelene kadar indirin.

Tavsiye Edilen Pişirme Süreleri ve Sıcaklıkları

Bu çizelge yalnızca yönlendirme amaçlıdır ve pişirme süreleri pişirilen yiyeceğin gerçek ebat ve kalınlığına bağlı olarak değişiklik gösterecektir.

Izgara yapmadan önce donmuş gıdaları çözün.

Yiyecek Tipi	Izgara Konumu			Pişirme süresi (dakika)	Sıcaklık ayarı
	A	B	C		
İnce kesilmiş etler	●	●		Etin tadına ve kalınlığına bağlıdır	4-5
Tavuk ve Hindi Göğüs Fileto	●		●	15-25	4-5
Domates, Soğan ve Mantarlar		●	●	3-6	2-3
Kebaplar	●	●		8-10	3-4
Izgara Sandviç	●			4-6	4-5
Balık Filetoları / biftekler, Somon, Alabalık, Orkinos	●	●		5-8	3-4

İpuçları

- Kırmızı etler daha yüksek ızgara sıcaklığı ve daha az süre gerektirir.
- Balıklar daha düşük sıcaklıkta ve daha uzun süre pişirilmelidir
- Dondurulmuş gıdaları pişirmeyin.
- İnce kesilmiş etler ızgara için daha uygundur ve bu nedenle en iyi ızgarada pişirilir. Sert et dilimlerinin pişirilmemesi tavsiye edilir.
- En iyi sonuçlar ince dilimlerden ve tek tip kalınlıktaki yiyeceklerden elde edilir.

- Pişirme esnasında fazla yağ sıçrayabileceği için sosise ve burger etlerini kızartırken dikkatli olun.
- Yiyecekler pişirilirken çevrilmeleri gerektiği için açık konumdaki ızgarada kızartmak daha fazla zaman alır.
- Servis yapmadan önce daima yemeğin düzgün pişip pişmediğini kontrol edin. Eti ve kümes hayvanlarını suları çekilinceye kadar pişirin.

temizleme

- Temizlemeden önce cihazı kapatın, prizden çekin ve tamamen soğuması için bekleyin.
- İyi ve temiz bir durumda çalışmasını sağlamak için ızgarayı her kullanımdan sonra temizleyin.
- Fazla yağ/kalıntıları silmek için kağıt havlu kullanın ve ızgara plakasından yiyecek parçalarını çıkarmak için tahta veya plastik bir spatula kullanın.
- Yapışmaz yüzeye zarar verebileceği için aşındırıcı temizleyiciler veya tel sünger kullanmayın.
- Dış kısmı nemli bir bezle silin ve ardından kurutun.

ızgara plakalar

- Kilit mandalını ⑧ çekerek ızgara plakalarını ayırın ve ardından plakaları kaldırın.
- Plakaları sıcak sabunlu su ile yıkayın. Alternatif olarak bulaşık makinesinde de yıkanabilir.
- Izgaraya tekrar takmadan önce plakaların tamamen kuruduğundan emin olun.
- Önce plakaların arka kısımları ile üniteyi hizalayarak ızgara plakalarını yerleştirin, daha sonra aşağı bastırarak yerine kilitleyin.

Saklama

Ürünü depolamadan önce kabloyu muhafaza etmek için alt kısımda bulunan kablo çengelini ⑦ kullanın.

servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Yunanistan'da üretilmiştir.



**ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ
VE ELEKTRONİK EKİPMANIN
BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN
AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN
ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ
HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)**

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.
- **NEDOTÝKEJTE SE** horkých povrchů. Přístupné povrchy mohou být během používání horké. Vždy používejte držadlo nebo chňapky, pokud jsou potřeba.
- Nepoužívejte gril bez nasazených plátů. Než pláty vložíte zpět do grilu, ujistěte se, že jsou zcela suché.
- Nedotýkejte se plátů ostrými nebo hrubými předměty, protože by se poškodil nepřilnavý povrch.
- Nenamáčejte spotřebič, kabel ani zástrčku do vody ani jiné tekutiny.
- Během používání nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Nepoužívejte, pokud spotřebič, kabel nebo zástrčka vykazují jakékoli známky poškození. Nechte je zkontrolovat nebo opravit: viz „servis a údržba“.
- Tento spotřebič by se měl používat jen na rovném a tepelně odolném povrchu.
- Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní plochy nebo se dotýkal horkých povrchů.
- Nepřesouvejte spotřebič, pokud je v provozu nebo stále horký.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, vždy jej odpojte ze zásuvky a před uložením nebo vyjmutím plátů jej nechte zcela vychladnout.
- Nepoužívejte spotřebič venku.

- Žádnou část tohoto spotřebiče neumísťujte na otevřený plamen, plotýnku nebo do trouby ani do jejich blízkosti.
- U některých potravin dochází k uvolňování velkého množství kouře – zajistěte dostatečně odvětrávání.
- Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Tento spotřebič je určen k tepelné přípravě potravin a neměl by se používat k žádným jiným účelům. Spotřebič se také nesmí žádným způsobem upravovat ani se do něj nesmí jakkoli zasahovat.
- Děti starší 8 let mohou provádět čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče v souladu s návodem k obsluze, pokud jsou pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost a byly poučeny o používání spotřebiče a vědí o hrozcích nebezpečích.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem znalostí o používání tohoto spotřebiče musí být pod dozorem nebo poučeny o jeho bezpečném používání a rozumět tomu, jaká nebezpečí hrozí.
- Děti si s tímto spotřebičem nesmí hrát a spotřebič i napájecí kabel musí být používány a skladovány mimo dosah dětí do 8 let.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

před zapojením

- Piesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.

VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

před prvním použitím

- Jednotlivé části omyjte, viz „čištění“
- Zapojte do zásuvky a ovladač teploty ⑤ otočte na nastavení 5 a nechte rozehřát. Po zhasnutí kontrolky ⑥ odpojte ze zásuvky. Třikrát zopakujte.
- Před použitím opékací povrch lehce potřete rostlinným olejem.

popis

- ① **opěrné držadlo**
- ② **držadla**
- ③ **držáky grilovací pozice**
- ④ **odtokový kanálek**
- ⑤ **ovladač teploty**
- ⑥ **kontrolka**
- ⑦ **úchyt pro uložení kabelu**
- ⑧ **zajišťovací jazýčky plátů**

používání kontaktního grilu

- 1 Zapojte do zásuvky a ovladač teploty ⑤ nastavte na požadovanou teplotu od 1 do 5. Rozsvítí se kontrolka ⑥. Poznámka: Při nastavení na pozici * je teplota vypnutá.
- 2 Pod odtokový kanálek ④ umístěte tepelně odolnou nádobku k zachycení přebytečného tuku nebo oleje.
 - Gril je připraven k použití, když zhasne kontrolka ⑥.
 - Kontrolka teploty se bude rozsvěcet a zhasínat podle toho, jak gril během opékání udržuje správnou teplotu.
 - Požadovaná doba přípravy se bude lišit podle individuálních preferencí a velikosti/tloušťky připravované potraviny.
- 3 Hotové jídlo opatrně vyjměte pomocí dřevěné nebo plastové obraběčky. Nepoužívejte kovové náčiní, protože by se poškrábal a poškodil nepřilnavý povrch.
- 4 Po použití vypněte a odpojte ze zásuvky. Před čištěním nechte gril zcela vychladnout.

Gril se dá používat ve 3 pozicích.
(*Doporučené doby přípravy a nastavení teploty najdete v tabulce.*)

Pozice A (zavřená pozice)

Ideální pro přípravu tenkých plátků masa nebo sendvičů.

Dva povrchy grilu umožňují opéct obě strany potraviny současně, čímž se ušetří čas a v potravině se udrží šťávy.

Zvolte požadované nastavení teploty. Rozehřejte gril v zavřené pozici, dokud nezhasne kontrolka.

Potravinu položte na spodní plát a zavřete, aby horní plát dolehl na potravinu.

Pozice B (zcela otevřená pozice)

Pozor: V pozici B musí být gril zcela otevřen, aby se nepoškodila nebo nepřehřála držadla.

Tato pozice nabízí velkou grilovací plochu k přípravě velkého množství potravin najednou a je ideální na ryby, zeleninu a kebaby.

Rozehřejte gril v zavřené pozici, dokud nezhasne kontrolka. Otevřete gril, pak zvedněte horní držadlo nahoru a horní plát sklopte dozadu dolů, dokud nedosedne na pracovní plochu.

Potravinu položte na povrch grilu a upravte teplotu podle potřeby. V průběhu přípravy potraviny obraťte.

Pozice C (grilovací pozice)

V této pozici je mezi grilovacími pláty mezera a pozice je ideální pro přípravu větších a tlustších kusů potravin.

Rozehřejte gril v zavřené pozici, dokud nezhasne kontrolka. Zvedněte horní plát pomocí držadla a potraviny položte na spodní plát. Zvedněte horní plát nahoru ve vodící drážce a pak ho snižte, aby dosedl na držáky grilovací pozice.

Tabulka doporučených dob přípravy a teplot

Tato tabulka je pouze orientační a skutečná doba se může lišit v závislosti na přesné velikosti a tloušťce připravované potraviny.

Mražené potraviny před grilováním rozmrazte.

Typ potraviny	Pozice grilu			Doba přípravy (minuty)	Nastavení teploty
	A	B	C		
Tenké plátky masa	●	●		Záleží na individuální preferenci a tloušťce masa	4-5
Plátky z kuřecích a krůtích prsíček	●		●	15-25	4-5
Rajčata Cibule Houby		●	●	3-6	2-3
Kebab	●	●		8-10	3-4
Grilované sendviče	●			4-6	4-5
Rybí filé/ plátky Losos Pstruh Makrela	●	●		5-8	3-4

Tipy

- Červené maso vyžaduje vyšší teplotu grilování a kratší dobu.
- Ryby by se měly připravovat při nižší teplotě po delší dobu.
- Nepoužívejte na zmražené potraviny.
- Křehké plátky masa jsou vhodnější ke grilování, a proto jsou na gril nejlepší. Tuhé maso je lépe nepoužívat.
- Nejlepších výsledků se dosáhne při přípravě tenkých plátků a potravin se stejnou tloušťkou.
- Při přípravě klobás a burgerů dávejte pozor, protože při přípravě může vystříkovat přebytečný tuk/ olej.
- Grilování na otevřeném grilu trvá déle, protože potraviny je potřeba v polovině přípravy obrátit.
- Před podáváním vždy zkontrolujte, zda jsou potraviny dostatečně propečené. Červené a drůbeží maso pečte, dokud nebude mít čistou šťávu.

čištění

- Před čištěním vypněte, odpojte ze zásuvky a nechte gril zcela zchladnout.
- Gril čistíte po každém použití, abyste jej udrželi v dobrém a čistém provozním stavu.
- K otření přebytečného oleje/ mastnoty používejte papírové utěrky a k odstranění zbytků jídla z grilovacích plátů používejte dřevěnou nebo plastovou špachtli.
- Nepoužívejte čisticí písky ani drátěnky, protože by se poškodila nepřilnavá vrstva.
- Vnější části otřete vlhkým hadříkem a pak osušte.

grilovací pláty

- Grilovací pláty vyjměte zatažením za zajišťovací jazýček ⑧ směrem dopředu a následným vytažením plátů.
- Pláty omyjte teplou vodou se saponátem. Lze je umýt také v myčce.
- Než pláty vložíte zpět do grilu, ujistěte se, že jsou zcela suché.
- Zpět pláty nasadte tak, že nejdříve vložíte zadní části plátů a pak pláty zatlačením dolů zajistíte.

Skladování

Před uložením spotřebiče zajistěte kabel pomocí úchyty kabelu ⑦ na spodní straně.

servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci navštivte stránku www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnesete jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Vyrobeno v Řecku.



**DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO
SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V
SOULADU S EVROPSKOU SMĚNICÍ
O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A
ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH
(OEEZ)**

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- **Ne** érjen hozzá a forró felületekhez. A kézzel elérhető felületek a használat során felforrósodhatnak. Mindig használja a fogantyút vagy viseljen védőkesztyűt, ha szükséges.
- Ne használja a grillezőt a grillezőlapok behelyezése nélkül. Ügyeljen arra, hogy a grillezőlapok teljesen megszáradjanak, mielőtt visszahelyezi a grillezőbe.
- Soha ne érjen a grillezőlapokhoz éles vagy karcoló tárggyal, mert megsérülhet a tapadásmentes bevonat.
- A készüléket, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Ne használja, ha a készülék, a hálózati vezeték vagy a csatlakozódugó sérült. Ellenőriztesse, és szükség esetén javíttassa meg. Lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
- Ezt a készüléket csak sima, hőálló felületen szabad használni.
- Ne hagyja, hogy a hálózati vezeték lelógjon a munkafelületről vagy forró tárgyhoz érjen.
- Ne mozgassa az egységet, ha üzemel vagy ha még forró.

- Mindig húzza ki a csatlakozódugót, ha nem használja a készüléket, és várja meg, hogy teljesen lehűljön, mielőtt tárolás céljából eltenné a készüléket vagy a tisztításhoz kivenné a grillezőlapokat.
- Ne használja a készüléket szabadban.
- Soha ne helyezze a készüléket nyílt lángra, forró főzőlapra vagy ezek közelébe, illetve meleg sütőbe.
- Egyes nyersanyagoknál nagy mennyiségű füst keletkezhet – gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
- A készülék nem működtethető külső időkapcsolóval vagy külön távkapcsoló rendszerrel.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- Ez a készülék kizárólag étel készítésére használható, más célra nem, továbbá semmilyen módon nem alakítható át és nem módosítható.
- A 8 éves és annál idősebb gyermekek a használati utasításnak megfelelően kezelhetik, tisztíthatják és karbantarthatják a készüléket, amennyiben ezt a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik, a készülék használatára kioktatták őket és tisztában vannak a veszélyekkel.
- Az olyan személyek, akiknek a fizikai, érzékelési vagy mentális képességei gyengébbek, vagy nincs kellő tapasztalatuk és tudásuk, csak felügyelet alatt használhatják a készüléket, vagy ha annak használatára megfelelően be vannak tanítva és tisztában vannak a veszélyekkel.
- A gyermekeknek tilos játszani a készülékkel, és ügyelni kell arra is, hogy a készülékhez és zsinórjához 8 év alatti gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.

• FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!

- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

az első használat előtt

- Mosogassa el az alkatrészeket (lásd „a készülék tisztítása”).
- A csatlakozódugót dugja be a konnektorba, az ⑤ hőmérséklet-szabályozót állítsa az „5” fokozatra, és várja meg, hogy felmelegedjen. Amikor a ⑥ jelzőlámpa kialszik, húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból. A műveletet háromszor ismételje meg.
- Használat előtt vékonyan kenje le a sütőfelületet étolajjal.

a készülék részei

- ① fogantyútámasz
- ② fogantyúk
- ③ grillezőhelyzet-támaszok
- ④ kifolyónyílás
- ⑤ hőmérséklet-szabályozó
- ⑥ jelzőlámpa
- ⑦ vezetéktároló kampó
- ⑧ grillezőlap-rögzítő reteszek

a kontaktgrill használata

- 1 A csatlakozódugót dugja be a konnektorba, és az ⑤ hőmérséklet-szabályozót állítsa az „1” és „5” közötti kívánt fokozatra. A ⑥ jelzőlámpa kigyullad. Megjegyzés: Ha a hőmérséklet-szabályozót a * jelre állítja, a melegítés kikapcsol.
- 2 Helyezzen egy kis hőálló edényt a ④ kifolyónyílás alá, hogy összegyűjtse a fölösleges zsírt vagy olajat.
 - A grillező készen áll a használatra, ha a ⑥ jelzőlámpa kialszik.
 - A hőmérséklet jelzőlámpája időnként elalszik és kigyullad, ahogy a grillező fenntartja a sütéshez szükséges hőmérsékletet.
 - A szükséges sütési idő az egyéni ízléstől és a grillezett nyersanyag méretétől és vastagságától függ.
- 3 Amikor az étel elkészült, óvatosan vegye ki egy fa vagy műanyag lapáttal. Ne használjon fémből készült eszközöket, mert megkarcolhatják és károsíthatják a tapadásmentes felületet.
- 4 Használat után kapcsolja ki a készüléket és a csatlakozódugót húzza ki a konnektorból. Tisztítás előtt várja meg, amíg a grillező teljesen lehűl.

A grillező három helyzetben használható. *(Lásd a javasolt sütési idők és hőmérséklet-beállítások táblázatát.)*

'A' helyzet (zárt helyzet)

Ideális vékonyabb szeletekhez, húshoz és szendvicsekhez.

A két grillezőfelület lehetővé teszi, hogy a nyersanyag mindkét oldalát egyszerre süssse. Ezzel időt takarít meg és megőrzi az étel természetes nedveit.

Válassza ki a kívánt hőmérsékleti beállítást.

Melegítse fel a grillezőt zárt helyzetben, amíg a jelzőlámpa ki nem alszik.

Helyezze a nyersanyagot az alsó grillezőlapra, és zárja rá a fedelet, amíg felső grillezőlap rá nem fekszik a nyersanyagra.

'B' helyzet (teljesen nyitott helyzet)

Vigyázat! A 'B' helyzetben a grillezőt teljesen ki kell nyitni, hogy elkerülje a fogantyúk károsodását vagy túlmelegedését.

Ez a helyzet nagy grillezési felületet kínál, egyszerre többféle nyersanyag is süthető. Ideális hal, zöldség és kebab sütésére.

Melegítse fel a grillezőt zárt helyzetben, amíg a jelzőlámpa ki nem alszik.

Nyissa ki a grillezőt, majd emelje fel a felső fogantyút, és engedje le a fedélrészét hátrafelé, amíg az fel nem fekszik a munkafelületre.

Helyezze a sütéshez a nyersanyagot a grillezőlapokra, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A sütési idő felénél fordítsa meg az ételeket.

'C' helyzet (grillező helyzet)

Ebben a helyzetben a grillezőlapok egymástól távolabb vannak, és ez ideális nagyobb és vastagabb élelmiszerek sütéséhez.

Melegítse fel a grillezőt zárt helyzetben, amíg a jelzőlámpa ki nem alszik.

Hajtsa fel a fedélrészét a fogantyúval és helyezze a nyersanyagot az alsó lapra.

Emelje feljebb a fedélrészét a vezetőnyílásban, majd engedje vissza a grillezőhelyzet-támaszokra.

Javasolt sütési idők és hőmérséklet-beállítások táblázata

Ez a táblázat csak tájékoztató jellegű, és az idő a sütésre váró nyersanyag pontos méretétől és vastagságától függően változhat.

A fagyasztott élelmiszereket a grillezés előtt ki kell olvasztani.

Nyersanyag	Grillező helyzete			Sütési idő (perc)	Hőmérséklet- beállítás
	A	B	C		
Vékony hússzeletek	●	●		Egyéni ízléstől és a hús vastagságától függ	4-5
Csirke- és pulykamellfilé	●		●	15-25	4-5
Paradicsom, hagyma, gomba		●	●	3-6	2-3
Kebab	●	●		8-10	3-4
Grillezett szendvicsek	●			4-6	4-5
Halszeletek / steakek, lazac, pisztráng, makréla	●	●		5-8	3-4

Tanácsok

- A vörös húrok magasabb grillezési hőmérsékletet és rövidebb időt igényelnek.
- A halat alacsonyabb hőmérsékleten kell sütni, hosszabb ideig.
- Ne süssön fagyasztott élelmiszereket.
- A puha hússzeletek alkalmasabbak a grillezésre, és ezért jól süthetők a grillezőben. A kemény hússzeletek sütését érdemes elkerülni.

- A legjobb eredményt vékonyabb és egyenletes vastagságú szeletek sütésével érheti el.
- Kolbász és hamburger sütésekor legyen körültekintő, mert a sütés közben zsír és olaj freccsenhet ki.
- A nyitott grillezővel való sütés hosszabb ideig tart, mivel az ételt félidőben meg kell fordítani.
- A tálalás előtt mindig ellenőrizze, hogy az étel alaposan megsült-e. A húst és a baromfit addig süsse, amíg a kifolyó lé tiszta nem lesz.

tisztítás

- Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozódugót, és várja meg, hogy a grillező teljesen lehűljön.
- A grillező működőképességének megőrzése érdekében minden használat után tisztítsa meg.
- Egy papírtörölkővel törölje le a felesleges olajat és zsírt, és egy fa vagy műanyag lapáttal távolítsa el az ételmaradványokat a grillezőlapokról.
- Ne használjon súrolószereket vagy fém dörzsszivacsot, mert károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.
- A készülék külsejét törölje meg egy nedves ronggyal, majd szárítsa meg.

grillezőlapok

- A grillezőlapok kiemeléséhez húzza előre a ⑧ laprögztítő reteszt, majd emelje ki a lapot.
- Forró mosószeres vízben mossa el a grillezőlapokat. Ezek mosogatógépben is elmoshatók.
- Ügyeljen arra, hogy a grillezőlapok teljesen megszáradjanak, mielőtt visszahelyezi a grillezőbe.
- A grillezőlapok visszahelyezésekor először a lapok hátát igazítsa a készülékhez, majd nyomja le a lapokat, hogy rögzüljenek.

Tárolás

A tárolás előtt a készülék alján található ⑦ vezetéktároló kampóra tekerje fel a zsinórt.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Gyártás helye: Görögország.



FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése

lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék

alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el.

A terméken áthúzott kerek kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- **NIE** dotykać gorących powierzchni. Podczas pracy urządzenia jego zewnętrzne powierzchnie mogą ulec nagrzaniu. Zawsze używać uchwytu lub w razie konieczności zakładać rękawice kuchenne.
- Nie używać grilla bez założonych płytek. Przed ponownym zamocowaniem płytek w grillu należy je dokładnie wysuszyć.
- Nie dotykać płytek za pomocą ostrych przedmiotów ani przedmiotów zawierających materiały ściernie, ponieważ spowoduje to uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Nie używać, jeżeli urządzenie, przewód zasilający lub wtyczka są w jakimkolwiek stopniu uszkodzone. W razie awarii oddać do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Podczas korzystania z urządzenia należy ustawiać je na płaskiej, żaroodpornej powierzchni.
- Przewód zasilający nie powinien stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami ani zwisać z krawędzi blatu, na którym stoi urządzenie.

- Nie przemieszczać urządzenia w trakcie pracy lub gdy składniki są jeszcze gorące.
- Po użyciu zawsze wyjmować wtyczkę z gniazda zasilającego, a przed przechowywaniem urządzenia i wyjmowaniem płytek do grillowania do czyszczenia poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Żadnej części urządzenia nie wolno umieszczać w rozgrzanym piekarniku, w pobliżu otwartego ognia ani na płycie do podgrzewania potraw bądź w jej pobliżu.
- Podczas grillowania niektórych składników może powstawać duża ilość dymu – podczas użytkowania urządzenia zadbać o odpowiednią wentylację pomieszczenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych włączników czasowych ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Niniejsze urządzenie służy do podgrzewania żywności i nie należy go używać do żadnych innych celów, ani w żaden sposób modyfikować ani zmieniać.
- Dzieci od 8. roku życia mogą korzystać z urządzenia, a także dokonywać jego czyszczenia i czynności konserwacyjnych zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi, pod warunkiem że nadzór nad nimi sprawuje odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo osoba dorosła, a one otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania niniejszego urządzenia i są świadome zagrożeń z tym związanych.
- Nad osobami o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub niemającymi doświadczenia ani wiedzy na temat użytkowania

niniejszego urządzenia należy sprawować nadzór bądź udzielić im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i uświadomić zagrożenia z tym związane.

- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.

• OSTRZEŻENIE: NINIEJSZE URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIIONE.

- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed pierwszym użyciem

- Umyć części – zob. ustęp pt. „czyszczenie”.
- Podłączyć urządzenie do prądu i przekręcić regulator temperatury ⑤ do ustawienia 5. Zaczekać, aż urządzenie się nagrzeje. Kiedy wskaźnik świetlny ⑥ zgaśnie, wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda zasilającego. Czynność powtórzyć trzy razy.

- Przed użyciem za pomocą pędzla kuchennego lekko posmarować powierzchnie grillujące olejem spożywczym.

oznaczenia

- ① **uchwyt wspierający**
- ② **uchwyty**
- ③ **wsporniki pozycji grillowania**
- ④ **dziobek odprowadzający nadmiar tłuszczu itp.**
- ⑤ **regulator temperatury**
- ⑥ **wskaźnik świetlny**
- ⑦ **zaczep na przewód zasilający**
- ⑧ **zatrzaski blokujące płytke**

użytkowanie grilla kontaktowego

- 1 Podłączyć urządzenie do prądu i przekręcić regulator temperatury ⑤ do wymaganego ustawienia temperatury: od 1 do 5. Wskaźnik świetlny ⑥ zaświeci się. Uwaga: przekręcenie regulatora do ustawienia * powoduje WYŁĄCZENIE ustawień temperatury.
- 2 Ustawić niewielki, odporny na działanie ciepła pojemnik pod dziobkiem odprowadzającym ④, aby mógł do niego ściekać ewentualny nadmiar tłuszczu lub oleju spożywczego.
 - Grill będzie gotowy do pracy po wyłączeniu się wskaźnika świetlnego ⑥.
 - Lampka termostatu zapala się i gaśnie – jest to znak, że w trakcie grillowania grill utrzymuje odpowiednią temperaturę.
 - Wymagany czas grillowania będzie różny w zależności od osobistych preferencji oraz wielkości/grubości grillowanych składników.
- 3 Gdy potrawa ostatecznie upieczona, ostrożnie zdjąć ją z płytki za pomocą drewnianej lub plastikowej łopatk. Nie używać przyborów metalowych, ponieważ rysują one powłokę zapobiegającą przywieraniu i powodującą jej uszkodzenie.
- 4 Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego. Przed czyszczeniem poczekać, aż grill całkowicie wystygnie.

Grilla można używać w trzech pozycjach. *(Zalecany czas grillowania i ustawienia temperatury podano w tabeli ze wskazówkami dotyczącymi gotowania).*

Pozycja A (pozycja zamknięta)

Idealna do przygotowywania cienkich kawałków oraz kanapek.

Dwie powierzchnie grillujące umożliwiają pieczenie obu stron składników jednocześnie, co pozwala zaoszczędzić czas i zachować naturalne soki.

Wybrać wymagane ustawienie temperatury.

Rozgrzać grill w pozycji zamkniętej do chwili wyłączenia się wskaźnika świetlnego.

Umieścić składniki na płytce dolnej i zamknąć grill – do momentu, aż płytka górna oprze się o składniki.

Pozycja B (pozycja w pełni otwarta)

Uwaga: w pozycji B grill musi być w pełni otwarty, aby można było uniknąć uszkodzenia lub przegrzania uchwytów.

Ta pozycja zapewnia dużą powierzchnię grillowania do jednoczesnego przygotowywania dużej ilości składników i doskonale nadaje się do przygotowywania ryb, warzyw i kebabów.

Rozgrzać grill w pozycji zamkniętej do chwili wyłączenia się wskaźnika świetlnego.

Otworzyć grill, następnie unieść górny uchwyt i opuścić górną płytkę do tyłu aż do położenia jej płasko na blacie.

Umieścić składniki na powierzchni płytek grillujących i wyregulować temperaturę do żądanej wysokości.

W połowie czasu grillowania przewrócić składniki na drugą stronę.

Pozycja C (pozycja grillowania)

W tej pozycji pomiędzy płytkami grillującymi jest przerwa, co umożliwia przygotowywanie większych i grubszych kawałków. Rozgrzać grill w pozycji zamkniętej do chwili wyłączenia się wskaźnika świetlnego.

Trzymając za uchwyt, unieść płytkę górną i umieścić składniki na płytce dolnej.

Unieść płytkę górną w rowku prowadzącym, a następnie opuścić, aż oprze się na wspornikach pozycji grillowania.

Tabela zalecanego czasu i temperatury grillowania

Wartości podane w tabeli służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnej wielkości i grubości grillowanych składników.
Składniki mrożone przed grillowaniem rozmrozić.

Typ składników	Pozycja grillowania			Czas gotowania (Minuty)	Ustawienie temperatury
	A	B	C		
Cienkie kawałki mięsa	●	●		W zależności od osobistych preferencji oraz od grubości mięsa	4-5
Filety z piersi kurczaka i indyka	●		●	15-25	4-5
Pomidory Cebula Pieczarki		●	●	3-6	2-3
Kebaby	●	●		8-10	3-4
Kanapki grillowane	●			4-6	4-5
Filety/steki rybne Łosoś Pstrąg Makrela	●	●		5-8	3-4

Wskazówki

- Czerwone mięso wymaga wyższej temperatury i krótszego czasu grillowania.
- Ryby powinny być grillowane w niższej temperaturze przez dłuższy czas.
- Nie grillować mrożonej żywności.
- Bardziej odpowiednie do grillowania są miękkie partie tuszy, dlatego najlepiej grillować tego rodzaju mięso. Najlepiej unikać grillowania twardych partii tuszy.
- Najlepsze wyniki daje grillowanie cieńszych składników i składników równej grubości.
- Podczas grillowania kielbasy i burgerów należy zachować ostrożność, ponieważ może z nich przyskać i wyciekać nadmierna ilość tłuszczu/oleju.
- Grillowanie w pozycji otwartej trwa dłużej, ponieważ składniki trzeba w połowie czasu gotowania przewrócić na drugą stronę.
- Przed podaniem należy zawsze sprawdzić, czy potrawa jest dobrze upieczona. Mięso i drób należy grillować aż do chwili, gdy wypływające z niego soki będą przezroczyste i klarowne.

czyszczenie

- Przed czyszczeniem wyłączyć grill, wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego i poczekać, aż grill całkowicie ostygnie.
- Aby utrzymywać urządzenie w czystości i dobrym stanie, należy je czyścić po każdym użyciu.

- Użyć ręcznika papierowego do wytarcia ewentualnego nadmiaru oleju/tłuszczu i drewnianej lub plastikowej łopatką do usunięcia wszelkich resztek składników z płytek grillujących.
- Nie używać preparatów zawierających środki ściernie ani druciaków, ponieważ niszczą one powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Zewnętrzną część urządzenia wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.

płytki grillujące

- Wyjąć płytki grillujące, pociągając zatraski blokujące ⑧ do przodu, a następnie unosząc płytki i wyjmując je.
- Umyć płytki w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Można je także myć w zmywarce do naczyń.
- Przed ponownym zamocowaniem płytek w grillu należy je dokładnie wysuszyć.
- Zamocować płytki w grillu: najpierw umieścić tylną krawędź płytki w odpowiednim miejscu, a następnie opuścić i przycisnąć płytkę, by zablokować ją w odpowiedniej pozycji.

Przechowywanie

Przed odłożeniem grilla do przechowania zabezpieczyć przewód zasilający za pomocą zaczepu ⑦ w spodniej części urządzenia.

serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia, przed wystąpieniem o pomoc prosimy o odwiedzenie strony www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Wyprodukowano w Grecji.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.
- **ΜΗΝ** αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Οι προσβάσιμες επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν πολύ κατά τη χρήση. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή ή φοράτε προστατευτικά γάντια εάν είναι απαραίτητο.
- Μην θέτετε την τοστιέρα σε λειτουργία χωρίς να έχετε τοποθετήσει τις πλάκες. Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες είναι εντελώς στεγνές, προτού τις τοποθετήσετε ξανά στην τοστιέρα.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις πλάκες με αιχμηρά ή αποξεστικά αντικείμενα, καθώς θα προκληθεί ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή το φινιρίσμα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε εάν υπάρχει κάποια βλάβη στη συσκευή, στο καλώδιο ή στο φινιρίσμα. Στείλτε τη συσκευή για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε επίπεδη επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη της επιφάνειας εργασίας ούτε να έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες.

- Μην μετακινείτε τη μονάδα ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ή είναι ακόμη καυτή.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και να την αφήνετε να κρυώσει εντελώς προτού την αποθηκεύσετε ή αφαιρέσετε τις πλάκες για να τις καθαρίσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην τοποθετείτε κανένα μέρος αυτής της συσκευής επάνω ή κοντά σε γυμνή φλόγα, καυτή εστία μαγειρέματος ή ζεστό φούρνο.
- Κάποιες τροφές εκπέμπουν μεγάλες ποσότητες καπνού κατά το ψήσιμο - βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για να χρησιμοποιείται με εξωτερικό χρονόμετρο ή με χωριστό τηλεχειριστήριο.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Αυτή η συσκευή είναι σχεδιασμένη για το ψήσιμο φαγητού και δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για κανέναν άλλον σκοπό, ούτε να τροποποιείται ή να υφίσταται παρεμβάσεις με οποιονδήποτε τρόπο.
- Τα παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών μπορούν να χρησιμοποιούν, να καθαρίζουν και να πραγματοποιούν συντήρηση χρήστη σε αυτή τη συσκευή σύμφωνα με τις Οδηγίες χρήστη, εφόσον βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και έχουν επίγνωση των κινδύνων.

- Τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας που χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη ή να έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της και να έχουν επίγνωση των κινδύνων.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή, ενώ τόσο η συσκευή όσο και το καλώδιο πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.**
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- Πλύνετε τα εξαρτήματα – βλ. ενότητα «καθαρισμός».
- Συνδέστε στην πρίζα, στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας ⑤ στο 5 και αφήστε να ζεσταθεί. Αποσυνδέστε όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία ⑥. Επαναλάβετε 3 φορές.
- Αλείψτε απαλά την επιφάνεια ψησίματος με μαγειρικό λάδι πριν από τη χρήση.

επεξήγηση συμβόλων

- ① **βάση λαβής**
- ② **λαβές**
- ③ **στηρίγματα θέσης τοστιέρας**
- ④ **στόμιο απορροής**
- ⑤ **διακόπτης θερμοκρασίας**
- ⑥ **ενδεικτική λυχνία**
- ⑦ **γάντζος αποθήκευσης καλωδίου**
- ⑧ **λαβές ασφάλισης πλάκας**

χρήση της τοστιέρας σας

- 1 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας ⑤ στην απαιτούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας από το 1 έως το 5. Η ενδεικτική λυχνία ⑥ θα ανάψει. Σημείωση: Εάν επιλέξετε τη θέση ✱, η θερμοκρασία ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΙΤΑΙ.
- 2 Τοποθετήστε ένα μικρό θερμοάντοχο δοχείο κάτω από το στόμιο απορροής ④ για να συλλέξετε τυχόν μαγειρικό λίπος ή λάδι που περισσεύει.
 - Όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία ⑥, η τοστιέρα είναι έτοιμη για χρήση.
 - Η λυχνία θερμοκρασίας θα αναβοσβήνει, όσο η τοστιέρα διατηρεί τη σωστή θερμοκρασία κατά το ψήσιμο.
 - Οι απαιτούμενοι χρόνοι μαγειρέματος διαφέρουν ανάλογα με τις προσωπικές προτιμήσεις και το μέγεθος/πάχος του τροφίμου που ψήνεται.
- 3 Μόλις το τρόφιμο είναι έτοιμο, βγάλτε το προσεκτικά, χρησιμοποιώντας ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σύνεργα, διότι θα χαράξουν και θα προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια.
- 4 Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την πρίζα μετά τη χρήση. Αφήστε την τοστιέρα να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε την Τοστιέρα σε 3 θέσεις.

(Ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος για τους συνιστώμενους χρόνους και τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας.)

Θέση Α (κλειστή θέση)

Ιδανική για να ψήνετε λεπτές φέτες κρέατος και σάντουιτς.

Οι δύο επιφάνειες της τοστιέρας σας δίνουν τη δυνατότητα να ψήνετε και τις δύο πλευρές του τροφίμου συγχρόνως, εξοικονομώντας χρόνο και διατηρώντας τους φυσικούς χυμούς του τροφίμου.

Επιλέξτε την απαιτούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας. Ζεστάνετε την τοστιέρα στην κλειστή θέση έως ότου σβήσει η ενδεικτική λυχνία. Τοποθετήστε το τρόφιμο στην κάτω πλάκα και κλείστε έως ότου η επάνω πλάκα «καθίσει» επάνω του.

Θέση Β (πλήρως ανοιχτή θέση)

Προσοχή: Στη θέση Β η τοστιέρα πρέπει να είναι πλήρως ανοιχτή για την αποφυγή βλάβης ή υπερθέρμανσης των λαβών.

Αυτή η θέση παρέχει μια μεγάλη επιφάνεια ψησίματος, στην οποία μπορείτε να μαγειρέψετε πολλά τρόφιμα συγχρόνως, και είναι ιδανική για ψάρια, λαχανικά και κεμπάπ.

Ζεστάνετε την τοστιέρα στην κλειστή θέση έως ότου σβήσει η ενδεικτική λυχνία.

Ανοίξτε την τοστιέρα, ανασηκώστε την επάνω λαβή και χαμηλώστε την επάνω πλάκα προς τα κάτω και πίσω έως ότου τοποθετηθεί σε επίπεδη θέση στην επιφάνεια εργασίας.

Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να ψήσετε στην επιφάνεια της τοστιέρας και προσαρμόστε τη θερμοκρασία όπως απαιτείται. Στα μισά του ψησίματος, γυρίστε τα τρόφιμα από την άλλη πλευρά.

Θέση C (θέση ψησίματος)

Σε αυτή τη θέση, οι πλάκες της τοστιέρας απέχουν μεταξύ τους και είναι ιδανική θέση για να ψήνετε μεγάλα και πιο παχιά τρόφιμα.

Ζεστάνετε την τοστιέρα στην κλειστή θέση έως ότου σβήσει η ενδεικτική λυχνία. Ανασηκώστε την επάνω πλάκα από τη λαβή και τοποθετήστε τα τρόφιμα στην κάτω πλάκα. Ανασηκώστε την επάνω πλάκα στην υποδοχή της ράγας και, στη συνέχεια, κατεβάστε έως ότου ακουμπήσει στα στηρίγματα θέσης της τοστιέρας.

Πίνακας συνιστώμενων χρόνων και θερμοκρασιών μαγειρέματος					
Αυτός ο πίνακας προορίζεται μόνο για καθοδήγηση και οι χρόνοι μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το ακριβές μέγεθος και πάχος του τροφίμου που μαγειρεύεται.					
<i>Αποψύχετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα προτού τα ψήσετε.</i>					
Είδος τροφίμου	Θέση τοστιέρας			Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Ρύθμιση θερμοκρασίας
	A	B	C		
Λεπτές φέτες κρέατος	●	●		Εξαρτάται από την προσωπική προτίμηση και το πάχος του κρέατος	4 - 5
Φιλέτα από στήθος κοτόπουλου και γαλοπούλας	●		●	15 - 25	4 - 5
Ντομάτες Κρεμμύδια Μανιτάρια		●	●	3 - 6	2 - 3
Κεμπάπ	●	●		8 - 10	3 - 4
Ψημένα σάντουιτς	●			4 - 6	4 - 5
Φιλέτα ψαριού/μπριζόλας Σολομός Πέστροφα Σκουμπρί	●	●		5 - 8	3 - 4

Συμβουλές

- Τα κόκκινα κρέατα απαιτούν υψηλή θερμοκρασία και λιγότερο χρόνο ψησίματος.
- Τα ψάρια πρέπει να ψήνονται σε χαμηλότερη θερμοκρασία και για περισσότερο χρόνο
- Μην μαγειρεύετε κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Οι μαλακές φέτες κρέατος είναι κατάλληλες για ψήσιμο και για αυτό ο καλύτερος τρόπος ψησίματος είναι σε τοστιέρα. Καλύτερα να αποφεύγετε να μαγειρεύετε σκληρά κομμάτια κρέατος.
- Θα έχετε βέλτιστα αποτελέσματα εάν μαγειρεύετε πιο λεπτά τρόφιμα με ενιαίο πάχος.
- Προσέχετε όταν ψήνετε λουκάνικα και μπιφτέκια, καθώς μπορεί να πιτσιλιστείτε με λίπος/ λάδι κατά το ψήσιμο.
- Το ψήσιμο με ανοιχτή τοστιέρα διαρκεί περισσότερο, καθώς θα πρέπει να γυρίζετε τα τρόφιμα στα μισά του ψησίματος.
- Να ελέγχετε πάντα ότι τα τρόφιμα έχουν ψηθεί πολύ καλά προτού τα σερβίρετε. Να ψήνετε το κρέας και τα πουλερικά έως ότου οι χυμοί τους είναι διαυγείς.

καθαρισμός

- Θέστε την τοστιέρα εκτός λειτουργίας, αποσυνδέστε από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν από τον καθαρισμό.
- Να καθαρίζετε την τοστιέρα μετά από κάθε χρήση, προκειμένου να τη διατηρείτε σε καλή κατάσταση λειτουργίας.

- Να χρησιμοποιείτε μια χαρτοπετσέτα για να καθαρίσετε τυχόν λάδι/λίπος που περισσεύει και μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα για να αφαιρείτε τυχόν υπολείμματα τροφών από τις πλάκες της τοστιέρας.
- Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά ή συρμάτινη βούρτσα, διότι θα προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση.
- Σκουπίστε την εξωτερική πλευρά με ένα νωπό πανί και μετά στεγνώστε.

πλάκες ψησίματος

- Αφαιρέστε τις πλάκες ψησίματος τραβώντας τη λαβή ασφάλισης ⑧ προς τα εμπρός και στη συνέχεια ανασηκώστε και τραβήξτε τις πλάκες προς τα έξω.
- Πλύνετε τις πλάκες με ζεστή σαπουνάδα. Εναλλακτικά, μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες είναι εντελώς στεγνές, προτού τις τοποθετήσετε ξανά στην τοστιέρα.
- Τοποθετήστε ξανά τις πλάκες, ευθυγραμμίζοντας πρώτα το πίσω μέρος κάθε πλάκας με το κυρίως σώμα της συσκευής και μετά πιέζοντάς τις προς τα κάτω για να ασφαλίσουν στη θέση τους.

Αποθήκευση

Χρησιμοποιήστε το γάντζο αποθήκευσης καλωδίου ⑦ στο κάτω μέρος για να ασφαλίσετε το καλώδιο προτού αποθηκεύσετε τη συσκευή.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Κατασκευάζεται στην Ελλάδα.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sa poškodí elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť spoločnosť KENWOOD alebo pracovníci oprávnení spoločnosťou KENWOOD.
- **NEDOTÝKAJTE SA** horúcich povrchov. Prístupné povrchy tohto zariadenia sa môžu pri jeho používaní nahriať do horúca. Vždy preto používajte rukoväť alebo v prípade potreby aj ochranné rukavice.
- Nepoužívajte tento gril bez toho, aby doň boli založené platne. Platne musia byť pred opätovným založením do grilu úplne suché.
- Nikdy sa nedotýkajte platní ostrými alebo drsnými predmetmi, lebo by to mohlo poškodiť ich neprilnavý povrch.
- Neponárajte toto zariadenie, jeho elektrickú šnúru a zástrčku do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
- Nenechávajte toto zariadenie bez dohľadu, keď je zapnuté.
- Nepoužívajte toto zariadenie, ak je nejako poškodená jeho jednotka, elektrická šnúra alebo zástrčka. V takom prípade ho dajte skontrolovať alebo opraviť. Prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Toto zariadenie treba používať len na rovnom povrchu odolnom proti vysokým teplotám.
- Elektrickú šnúru nenechávajte visieť cez okraj kuchynskej linky a nedovoľte, aby sa dotýkala horúcich povrchov.
- Zariadenie neprekladajte na iné miesto, keď je zapnuté alebo keď je ešte horúce.

- Keď toto zariadenie nepoužívate, vždy ho odpojte z elektrickej siete a nechajte ho úplne vychladnúť. Až potom ho odložte alebo z neho vyberte grilovacie platne, ak ich chcete očistiť.
- Nepoužívajte toto zariadenie vonku.
- Žiadnu časť tohto zariadenia neumiestňujte na otvorený oheň, horúcu platňu ani do rúry sporáka, ako ani do ich blízkosti.
- V prípade niektorých potravín sa môže objaviť väčšie množstvo dymu – preto treba zabezpečiť dostatočné vetranie.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača alebo osobitného systému diaľkového ovládania.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Toto zariadenie je určené na tepelné upravovanie potravín a nemalo by sa používať na žiadne iné účely. Toto zariadenie sa nesmie žiadnym spôsobom upravovať a nesmie sa doň nijako zasahovať.
- Deti vo veku od 8 rokov môžu používať a čistiť toto zariadenie, ako aj vykonávať jeho používateľskú údržbu podľa pokynov pre používateľov za predpokladu, že to budú robiť pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, že budú poučené o obsluhu tohto zariadenia a že budú poznať súvisiace riziká.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti alebo majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia poznať súvisiace riziká.
- Deti sa s týmto zariadením nesmú hrať a zariadenie aj jeho elektrická šnúra musia byť mimo dosahu detí vo veku do 8 rokov.

- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- **UPOZORNENIE: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.**
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

pred prvým použitím

- Umyte súčasti – prečítajte si časť „čistenie“.
- Zapojte do elektrickej siete, ovládač teploty ⑤ nastavte na stupeň 5 a nechajte nahriať. Keď svetelná kontrolka ⑥ zhasne, odpojte z elektrickej siete. Zopakujte to trikrát.
- Pred použitím zľahka potrite povrch platní rastlinným olejom.

legenda

- ① **podporná rukoväť**
- ② **rukoväť**
- ③ **podpery pre pozíciu grilu**
- ④ **výtokový žliabok**
- ⑤ **ovládač teploty**
- ⑥ **svetelná kontrolka**
- ⑦ **háčiky na namotávanie elektrickej šnúry**
- ⑧ **západky na zaistovanie platní**

používanie kontaktného grilu

- 1 Zapojte do elektrickej siete a ovládač teploty ⑤ nastavte na požadovaný stupeň teploty od 1 do 5. Svetelná kontrolka ⑥ sa rozsvieti. Poznámka: Pri nastavení v tejto pozícii * je teplota VYPNUTÁ.
- 2 Pod výtokový žliabok ④ umiestnite malú nádobu odolnú proti teplote na zachytenie vytekajúcej masti alebo vytekajúceho oleja.
 - Keď svetelná kontrolka ⑥ zhasne, gril bude pripravený na použitie.
 - Svetelná kontrolka teploty sa bude rozsvetovať a zhasínať, lebo gril udržiava počas chodu správnu teplotu.
 - Požadovaná dĺžka tepelnej úpravy sa bude líšiť podľa uprednostňovanej chuti a veľkosti/hrúbky pripravovanej potraviny.
- 3 Po dokončení tepelnej úpravy potraviny ju opatrne vyberte pomocou drevenej alebo plastovej špachtle. Nepoužívajte na to kovové náradie, lebo by ste ním mohli poškríbať alebo poškodiť nepriľnavý povrch.
- 4 Gril po použití vypnite a odpojte z elektrickej siete. Pred čistením ho nechajte úplne vychladnúť.

Gril možno používať v 3 pozíciách.
(*Pozrite si tabuľku odporúčaných teplôt a dĺžok tepelnej úpravy.*)

Pozícia A (zatvorená pozícia)

Ideálna na tepelnú úpravu tenkých plátkov mäsa a sendvičov.
Dva grilovacie povrchy umožňujú tepelnú úpravu oboch strán potravín naraz, čo šetrí čas a udržiava prirodzenú šťavnatosť potravín.
Nastavte požadovanú teplotu.
Nahrejte gril v zatvorenej pozícii, kým nezhasne svetelná kontrolka.
Položte potravinu na spodnú platňu a gril zatvorte tak, aby vrchná platňa doľahla na potravinu.

Pozícia B (plne otvorená pozícia)

Pozor: V pozícii B musí byť gril úplne otvorený, aby nedochádzalo k prehrievaniu alebo poškodzovaniu rukoväti.

Táto pozícia ponúka veľkú grilovaciu plochu na tepelnú úpravu viacerých potravín naraz a je ideálna na tepelnú úpravu rýb a zeleniny a prípravu kebabov.

Nahrejte gril v zatvorenej pozícii, kým nezhasne svetelná kontrolka.

Otvorte gril, nadvihnite vrchnú rukoväť smerom nahor a sklopte vrchnú platňu nadol smerom dozadu tak, aby ležala rovno na pracovnom povrchu.

Položte potraviny na grilovací povrch a nastavte požadovanú teplotu. V polovici tepelnej úpravy potraviny obráťte.

Pozícia C (pozícia grilu)

V tejto pozícii sú grilovacie platne nad sebou. Je ideálna na tepelnú úpravu väčších a hrubších kusov potravín.

Nahrejte gril v zatvorenej pozícii, kým nezhasne svetelná kontrolka.

Vrchnú platňu chyťte za rukoväť a zdvihnite ju a na spodnú platňu položte potravinu.

Vysuňte vrchnú platňu po vodiacich drážkach nahor a potom ju sklápajte nadol, kým nedosadne na podpery pre pozíciu grilu.

Tabuľka odporúčaných teplôt a dĺžok tepelnej úpravy

Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od presnej veľkosti a hrúbky pripravovanej potraviny.

Mrazené potraviny treba pred grilovaním rozmraziť.

Typ potraviny	Pozícia grilovania			Dĺžka tepelnej úpravy (v minútach)	Nastavenie teploty
	A	B	C		
Tenké plátky mäsa	●	●		Závisí od uprednostňovanej chuti a hrúbky mäsa.	4 – 5
Filety z kuracích a morčacích prs	●		●	15 – 25	4 – 5
Paradajky, cibula, huby		●	●	3 – 6	2 – 3
Kebaby	●	●		8 – 10	3 – 4
Grilované sendviče	●			4 – 6	4 – 5
Rybacie filety/ filé, losos, pstruh, makrela	●	●		5 – 8	3 – 4

Rady

- Červené mäso vyžaduje vyššiu teplotu a kratší čas grilovania.
- Ryby sa tepelne upravujú dlhšie pri nižšej teplote.
- Mrazené potraviny treba pred tepelnou úpravou rozmraziť.
- Jemné plátky mäsa sú vhodnejšie na grilovanie, takže ich odporúčame grilovať. Plátky tuhého mäsa neodporúčame grilovať.
- Najlepšie výsledky sa dosahujú pri tepelnej úprave tenších kúskov potravín jednotnej hrúbky.

- Pri grilovaní klobás a hamburgerov postupujte opatrne, lebo z nich môže prskať masť alebo olej.
- Grilovanie v otvorenej pozícii trvá dlhšie, keďže potraviny treba obracať.
- Pred podávaním sa vždy uistite, že dané potraviny sú dostatočne tepelne upravené. Mäso (vrátane hydinového) tepelne upravujte, kým z neho nebude vytekať jasná šťava.

čistenie

- Gril pred čistením vypnite, odpojte z elektrickej siete a nechajte úplne vychladnúť.
- Gril čistíte po každom použití, aby ste ho udržiavali v dobrom a čistom prevádzkovom stave.
- Na zotieranie oleja/masnoty z grilovacích platní používajte papierové utierky a na odstraňovanie zvyškov potravín používajte drevenú alebo plastovú špachtľu.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenku, lebo by poškodili neprílnavú povrchovú vrstvu.
- Vonkajšiu plochu čistíte vlhkou handričkou a potom osušte.

grilovacie platne

- Vyberte platne – vytiahnite západku ⑧ dopredu a vytiahnite platne nahor.
- Umyte platne horúcou vodou a čistiacim prostriedkom. Eventuálne ich možno umývať aj v umývačke riadu.
- Platne musia byť pred opätovným založením úplne suché.
- Pri opätovnom zakladaní platní ich najprv nastavte tak, aby ich zadné strany lícovali s jednotkou. Potom ich zatlačte nadol, aby ste ich zaistili do potrebnej pozície.

Skladovanie

Pred uskladnením jednotky namotajte jej elektrickú šnúru na háčiky ⑦ nachádzajúce sa na tento účel na jej spodnej strane.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci najprv navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Vyrobené v Grécku.



**DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE
SPRÁVNÚ LIKVIDÁCIU PRODUKTU
PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O
ODPADE Z ELEKTRICKÝCH
A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ
(OEEZ)**

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- **НЕ** торкайтеся гарячих поверхонь. Відкриті поверхні можуть бути гарячими під час використання. При необхідності завжди використовуйте ручку або захисні рукавички.
- Не використовуйте гриль без встановлення пластин. Перш, ніж встановлювати пластини на грилі, переконайтеся, що вони повністю сухі.
- Ніколи не торкайтеся пластин гострими або абразивними предметами, щоб не пошкодити антипригарну поверхню.
- Не занурюйте пристрій, шнур або штекер у воду або будь-яку іншу рідину.
- Під час використання не залишайте прилад без нагляду.
- Не використовуйте прилад у разі його пошкодження чи несправності шнура або штепселя. Виконайте перевірку або ремонт, див. розділ «Обслуговування та ремонт».
- Цей прилад слід використовувати лише на термостійкій поверхні.
- Не допускайте, щоб шнур звисав над робочою поверхнею або торкався гарячих поверхонь.
- Не переміщуйте прилад в процесі роботи, або коли він дуже гарячий.
- Завжди відключайте пристрій, якщо він не

використовується. Давайте йому повністю охолонути перед зберіганням чи зніманням пластин гриля для чищення.

- Не використовуйте прилад на вулиці.
- Не розміщуйте жодну частину цього приладу поблизу відкритого полум'я, гарячої плити або в нагрітій духовці.
- Під час приготування деяких харчових продуктів утворюється велика кількість диму – переконайтеся, що вентиляція достатня.
- Цей прилад не призначений для роботи з використанням зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Цей прилад призначений для приготування їжі, забороняється використовувати його не за призначенням, модифікувати або змінювати будь-яким іншим способом.
- Діти, старші 8 років, можуть використовувати, чистити та обслуговувати пристрій відповідно до Посібника користувача за умов, що вони знаходяться під наглядом особи, яка несе відповідальність за їхню безпеку, та якщо вони проінструктовані щодо правил експлуатації та заходів безпеки.
- Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними здібностями, а також особи, які не ознайомлені з принципом роботи пристрою, мають експлуатувати його під наглядом або пройти інструктаж з заходів безпеки.
- Діти не повинні грати з пристроєм. Пристрій та шнур живлення слід зберігати в місцях, недоступних для дітей, молодших 8 років.

- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- **УВАГА! ПРИСТРІЙ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ.**
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

перед першим запуском

- Промийте деталі, див. розділ «Чищення».
- Підключіть пристрій до електромережі, поверніть регулятор температури ⑤ в положення 5 і дайте нагрітися. Відключіть пристрій, коли світловий індикатор ⑥ згасне. Повторіть 3 рази.
- Перед використанням обережно почистіть поверхню для приготування їжі з використанням олії.

покажчик

- ① **опора ручки**
- ② **ручки**
- ③ **опори для розміщення гриля**
- ④ **дренажний отвір**
- ⑤ **регулятор температури**
- ⑥ **світловий індикатор**
- ⑦ **гачок для фіксування шнура**
- ⑧ **фіксатори пластины**

Використання контактного гриля

- 1 Підключіть пристрій до електромережі, поверніть регулятор температури ⑤ в положення потрібного налаштування температури від 1 до 5. Увімкнеться світловий індикатор ⑥. Примітка. При повертанні регулятора в положення *, температура буде вимкнена.
- 2 Помістіть невеликий термостійкий контейнер під дренажним отвором ④, щоб зібрати надлишок кулінарного жиру або олії.
 - Гриль готовий до використання після того, як вимкнеться світловий індикатор ⑥.
 - Температурний індикатор вмикається та вимикається, тому що гриль підтримує потрібну температуру під час приготування.

- Тривалість приготування залежить від індивідуальних побажань і розміру/товщини продуктів, які готуються.
- 3 Під час приготування ретельно перемішуйте їжу за допомогою дерев'яної або пластикової лопатки. Не використовуйте металеве приладдя, тому що воно може подряпати і пошкодити антипригарну поверхню.
 - 4 Вимкніть пристрій і відключіть його від електромережі після використання. Дайте грилю повністю охолонути перед чищенням.

Гриль можна використовувати в 3 положеннях.

(Рекомендований час та налаштування температури див. у таблиці приготування)

Положення А (закрите положення)

Ідеально підходить для приготування тонких шматків м'яса і бутербродів.

Дві поверхні гриля дозволяють готувати продукти одночасно з двох сторін, заощаджуючи час і зберігаючи природну соковитість їжі.

Виберіть потрібне налаштування температури. Нагрійте гриль у закритому положенні, поки індикатор не згасне. Поставте продукти на нижню пластину та закрийте, щоб верхня пластина притисла їх.

Положення В (повністю відкрите положення)

Обережно! У положенні В гриль повинен бути повністю відкритим, щоб уникнути пошкодження або перегрівання ручок.

У цьому положенні гриль має велику поверхню для приготування багатьох продуктів одночасно й ідеально підходить для риби, овочів і кебаба.

Нагрійте гриль у закритому положенні, поки індикатор не згасне. Відкрийте гриль, підніміть верхню ручку та опустіть верхню пластину, щоб вона вирівнялася з робочою поверхнею.

Поставте продукти, які потрібно приготувати, на поверхню гриля та встановіть потрібну температуру. Переверніть продукти, коли вони наполовину готові.

Положення С (положення гриля)

У цьому положенні пластини гриля розташовані на відстані одна від одної й ідеально підходять для приготування більших та товстіших шматків. Нагрійте гриль у закритому положенні, поки індикатор не згасне.

Підніміть верхню пластину за допомогою ручки та покладіть продукти на нижню пластину. Підніміть верхню пластину в направляючому прорізі, а потім повільно опустіть, доки вона не опиниться на опорах для розміщення гриля.

Таблиця рекомендованого часу приготування та температур

Ця таблиця призначена лише для ознайомлення, час приготування може змінюватися в залежності від розміру та товщини продуктів.

Розморожуйте заморожені продукти перед їх смаженням на грилі.

Тип продуктів	Положення гриля			Час приготування (хвилин)	Налаштування температури
	А	В	С		
Тонкі шматки м'яса	●	●		Залежить від особистих смаків та товщини м'яса	4-5
Курка та індичка Грудинка Філе	●		●	15-25	4-5
Помідори Цибуля Гриби		●	●	3-6	2-3
Кебаби	●	●		8-10	3-4
Бутерброди, підсмажені на грилі	●			4-6	4-5
Рибне філе/ стейки Райдужна форель Скумбрія	●	●		5-8	3-4

Поради

- Для приготування червоного м'яса потрібна більш висока температура та коротший час.
- Рибу потрібно готувати на нижчій температурі для більш тривалого приготування.
- Не готуйте заморожені продукти.
- Тонкі шматки м'яса більше підходять для гриля й тому найкраще готуються. Старайтесь не використовувати для готування жорсткі шматки м'яса.
- Найкращий результат досягається при готуванні тонких шматків та продуктів з однаковою товщиною.

- Будьте обережні під час готування сосисок та гамбургерів, тому що під час приготування може розбризкуватися надлишковий жир/олія.
- Смаження на відкритому грилі займає більше часу, тому що продукти потрібно перевертати, коли вони наполовину готові.
- Завжди перевіряйте, чи їжа приготувалася, перш ніж подавати її на стіл. Готуйте м'ясо та птицю, доки сік усередині не стане прозорим.

Чищення

- Вимкніть прилад, відключіть з електромережі та дайте грилю повністю охолонути перед чищенням.
- Чистьте гриль після кожного використання, щоб підтримувати його чистоту і готовність до роботи.
- Витирайте надлишок олії або жиру паперовим рушником, залишки їжі видаляйте з пластин дерев'яною або пластмасовою лопаткою.
- Не використовуйте абразивні миючі засоби чи металеву губку, тому що вони можуть пошкодити антипригарну поверхню.
- Протріть прилад ззовні вологою ганчіркою, а потім сухою.

Пластини гриля

- Зніміть пластини гриля, для цього потягніть запобіжний фіксатор ⑧ вперед і витягніть пластини.
- Промийте пластини в гарячій воді з додаванням миючого засобу. Також їх можна мити у посудомийній машині.
- Перш, ніж встановлювати пластини на гриль, переконайтеся, що вони повністю сухі.
- Встановіть пластини гриля, вирівнявши задню частину пластин, після цього притисніть їх, щоб зафіксувати на місці.

Зберігання

Для зберігання приладу закріпіть шнур за допомогою спеціального гачка ⑦ на задній панелі.

Обслуговування та ремонт

- Якщо з роботою дашого приладу виникають будь-які проблеми, перш ніж звернутися по допомогу, завітайте до сайту www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Виготовлено в Греції.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.



سطح الشواء

- أزيل سطحي الشواء عن طريق سحب قفل الإمساك ⑧ للأمام ثم ارفعي سطح الشواء إلى خارج الشواية.
- اغسلي سطحي الشواء في محلول ماء وصابون ساخن. أو بطريقة أخرى، يمكنك أيضاً غسلهما في غسالة الأطباق.
- تأكدي من جفاف سطحي الشواء تماماً قبل إعادة تركيبهما في الشواية.
- أعيدي تركيب سطحي الشواء عن طريق محاذاة الجانب الخلفي لسطحي الشواء مع الشواية أولاً، ثم اضعطي عليهما لأسفل حتى يستقرا في موضعهما الصحيح داخل الشواية.

التخزين

استخدمي خفاف السلك ⑦ والموجود أسفل الجهاز، لتجميع وربط السلك قبل تخزين الجهاز.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة؛ راجعي موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- صنع في اليونان.

معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة. التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

جدول أزمان الطهي وإعداد درجة الحرارة الموصى بها هذا الجدول للاستخدام المرجعي فقط، حيث تختلف أزمان الطهي تبعاً لحجم وسمك الطعام المراد طهيه. يجب إزالة الثلج عن الأطعمة المجمدة قبل الشواء.				
نوع الطعام	وضع الشواية			إعداد درجة الحرارة
	A	B	C	
قطع رقيقة من اللحم	●	●		٥ - ٤
شرائح الدجاج والديك الرومي المخلية من العظم	●		●	٥ - ٤
الطماطم والبطل وفطر عيش الغراب		●	●	٣ - ٢
الكباب	●	●		٤ - ٣
الشطائر المشوية	●			٥ - ٤
شرائح السمك المخلي من العظم/السالمون والماكريل	●	●		٤ - ٣

التنظيف

- أوقف تشغيل الشواية وافصلها عن مصدر التيار الكهربائي واتركها حتى تبرد تماماً قبل تنظيفها.
- نظف الشواية بعد كل استخدام للمحافظة عليها في حالة نظيفة جيدة للاستخدام.
- استخدمي مناديل المطبخ الورقية لمسح أية كمية زائدة من الدهون/الزيوت، أيضاً استخدمى ملعقة خشبية أو بلاستيكية لإزالة بقايا الطعام المتصقة بسطحي الشواء.
- لا تستخدمى منظفات كاشطة أو سلك معدني لتنظيف سطحي الشواء، حيث يتسبب ذلك في تلف الطبقة المانعة للالتصاق.
- امسحي الشواية من الخارج بقطعة قماش رطبة ثم جففيها.

تلميحات

- اللحم الأحمر يتطلب درجة حرارة شواء عالية وزمن طهي قصير.
- يجب طهي السمك على درجة حرارة منخفضة وزمن طهي طويل.
- لا تشوي مكونات مجمدة.
- شرائح اللحم الرقيقة مثالية للشواء ويفضل استخدامها في وضع الشواية. يفضل تجنب شواء قطع اللحم صلبة القوام.
- يمكنك الحصول على أفضل نتائج الشواء عند استخدام شرائح رقيقة من الطعام أيضاً أكلة متساوية السمك.
- توخي الحذر عند شواء النقانق وشرائح البرجر، حيث قد تتطاير كمية كبيرة من الدهون/الزيوت خلال عملية الشواء.
- الشواء في وضع الشواية المفتوحة يستغرق وقتاً أطول، حيث يتطلب ذلك قلب الطعام على كلا جانبيه خلال عملية الشواء.
- تأكدي دائماً من طهي الأغذية بشكل تام قبل تقديمها. اطي اللحم والدواجن حتى تصبح عصارتها الطبيعية شفافة اللون.

٢ ضعي حاوية صغيرة مقاومة للحرارة أسفل فتحة التصريف ④ لتجميع أي كمية زائدة من الدهون أو الزيوت أثناء الطهي.

- تصبح الشواية جاهزة للاستخدام بمجرد انطفاء المؤشر الضوئي ⑥.
- تتبادل حالة المؤشر الضوئي ما بين الإضاءة والانطفاء أثناء التشغيل حيث تحافظ الشواية على درجة حرارة التشغيل حسب الإعداد المحدد.
- تختلف أزمئة الطهي حسب التفضيلات الشخصية وأيضاً تبعاً لحجم/سمك المكونات التي يتم شواؤها.

٣ عند انتهاء عملية الشواء، أزيل الطعم مع توخي الحذر باستخدام ملعقة خشبية أو بلاستيكية. لا تستخدم أدوات مائدة معدنية، فسوف تتسبب في كشط وإتلاف السطح المانع للتصاق.

٤ أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي بعد الانتهاء من استخدامه. اترك الشواية حتى تبرد تماماً قبل تنظيفها.

يمكن استخدام الشواية في ٣ أوضاع (راجع جدول أزمئة الطهي لمعرفة أزمئة الطهي وإعدادات درجة الحرارة الموصى بها).

الوضع A (الشواية مقفولة)

مثالي لشواء الشرائح الرفيعة من اللحم والشطائر. يمكنك سطحي الشواء من طهي كلا جانبي الطعام في نفس الوقت، مما يوفر لك في الوقت ويحفظ بالعصارة الطبيعية للطعام.

حددي إعداد درجة الحرارة المطلوب.

سخني الشواية في الوضع المقفول لحين انطفاء المؤشر الضوئي.

ضعي الطعام على سطح الشواء السفلي واقلبي الشواية بحيث يستقر سطح الشواء العلوي فوق الطعام.

الوضع B (الشواية مفتوحة تماماً)

تنبيه: في الوضع B، يجب أن تكون الشواية مفتوحة تماماً لتجنب حدوث أي تلف أو ارتفاع بالغ في درجة حرارة المقبضين.

يتيح لك هذا الوضع سطحي شواء كبير لطهي العديد من الأطعمة في نفس الوقت، هذا الوضع مثالي لشواء الأسماك والخضراوات والكباب.

سخني الشواية في الوضع المقفول لحين انطفاء المؤشر الضوئي.

افتحي الشواية ثم ارفعي المقبض العلوي لأعلى وخفضي سطح الشواء العلوي إلى الخلف ولأسفل حتى يستقر على سطح العمل.

ضعي الطعام المراد طهيها على سطح الشواء واضبطي درجة الحرارة المطلوبة. اقلبي الطعام على كلا جانبيه أثناء الطهي.

الوضع C (وضع الشواية)

في هذا الوضع، تكون هناك مسافة فاصلة بين سطحي الشواء العلوي والسفلي وهذا الوضع مثالي لشواء الأطعمة الكبيرة والسميكة.

سخني الشواية في الوضع المقفول لحين انطفاء المؤشر الضوئي.

ارفعي سطح الشواء العلوي باستخدام المقبض ثم ضعي الطعام على سطح الشواء السفلي.

ارفعي سطح الشواء العلوي في مجرى الدليل ثم أخفضيه حتى يستقر في موضع مسند وضع الشواية.

- هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة مؤقت زمني خارجي أو جهاز تحكم عن بعد منفصل.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- هذا الجهاز مصمم لطهي الأطعمة ولا يجب استخدامه في أي غرض آخر أو تعديله أو العبث به بأي شكل من الأشكال.
- يمكن للأطفال الذين تتراوح أعمارهم من ٨ سنوات وما فوق استخدام وتنظيف وصيانة الجهاز وفقاً لتعليمات الاستخدام، شريطة أن يتم الإشراف عليهم من قبل شخص مسئول عن سلامتهم ومنحهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز وإدراكهم للمخاطر المنطوية على استخدامه.
- الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة وممن ليست لديهم معرفة باستخدام الجهاز يجب الإشراف عليهم أو منحهم التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز، كما يجب الاحتفاظ بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال ممن هم دون ٨ سنوات من العمر.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

مفتاح الرسم التوضيحي

- ① مقبض السند
- ② المقبضان
- ③ مسند وضع الشواية
- ④ فتحة التصريف
- ⑤ قرص التحكم في درجة الحرارة
- ⑥ مؤشر ضوئي
- ⑦ خطاف تخزين السلك
- ⑧ مزلاج قفل سطح الشواء

استخدام الشواية السطحية

- وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وفي قرص التحكم في درجة الحرارة ⑤ إلى إعداد درجة الحرارة المطلوبة من ١ إلى ٥.
- عندئذ يضيء المؤشر الضوئي ⑥. ملاحظة: عند لف قرص التحكم في درجة الحرارة إلى الموضع * عندئذ يتم إيقاف تشغيل الحرارة (OFF).

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بالأرضي.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظييمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء - (راجع قسم التنظيف).
- وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وفي قرص التحكم في درجة الحرارة ⑤ إلى الإعداد ٥ واتركي الجهاز حتى يسخن. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي بمجرد انطفاء المؤشر الضوئي ⑥. كرري هذه الخطوة ٣ مرات.
- ادھني طبقة رقيقة من زيت الطهي على سطح الشواء قبل استخدام الجهاز.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- **يحذر** لمس الأسطح الساخنة. الأسطح المكشوفة ترتفع درجة حرارتها أثناء الاستخدام. استخدم المقبض دائماً أو القفازات الواقية إذا تطلب الأمر.
- لا تشغلي الشواية بدون تركيب أسطح الشواء. تأكدي من جفاف أسطح الشواء تماماً قبل إعادة تركيبها في الشواية.
- يحذر لمس أسطح الشواء بواسطة أجسام حادة أو كاشطة، فسوف يؤدي ذلك إلى إتلاف السطح المانع للالتصاق.
- لا تغمرى الجهاز أو السلك الكهربائي أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.
- لا تتركى الجهاز دون مراقبة أثناء استخدامه.
- لا تستخدمى الجهاز في حالة تلف أي جزء من أجزاء الشواية أو السلك الكهربائي أو القابس. في هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم (الصيانة ورعاية العملاء).
- يجب استخدام هذا الجهاز فقط على أسطح أفقية مقاومة للحرارة.
- لا تسمحي بتدلي الجزء الزائد من السلك الكهربائي عن سطح العمل وأيضاً لا تسمحي بملامسته لأية أسطح ساخنة.
- لا تحركى الجهاز أثناء تشغيله أو بينما يكون ساخناً.
- في حالة عدم استخدام الجهاز، إفصله دائماً عن مصدر التيار الكهربائي واتركه حتى يبرد تماماً قبل التخزين أو إزالة أسطح الشواء لتنظيفها.
- لا تستخدمى الجهاز خارج المنزل.
- لا تضعى أي جزء من أجزاء هذا الجهاز فوق أو بالقرب من لهب أو سطح ساخن أو داخل فرن ساخن.
- مع بعض أنواع الطعام، قد يحدث تصاعد كثيف للأدخنة - تأكدي دائماً من وجود تهوية جيدة.