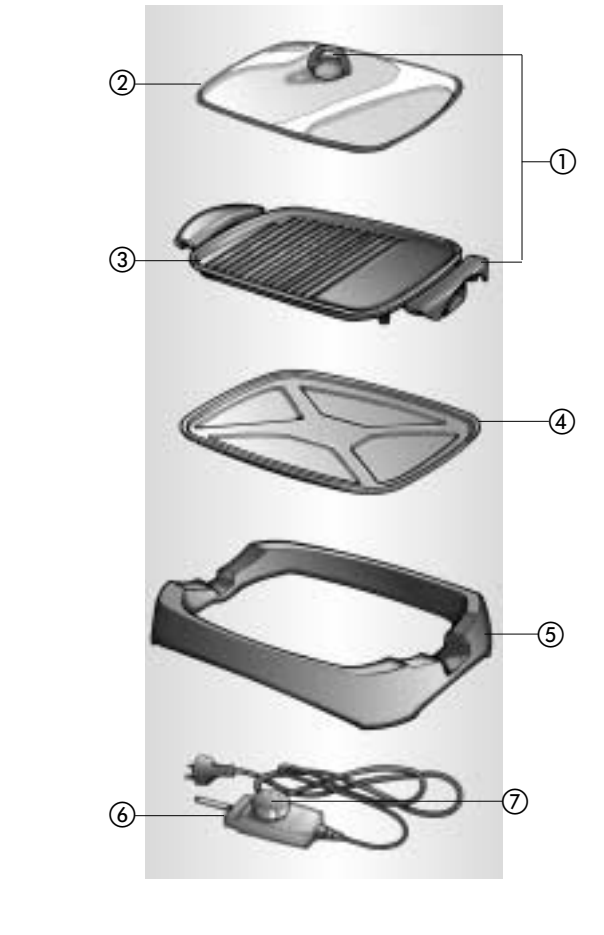




Know Your Kenwood Health Grill

Your new Kenwood Health Grill will enable you to cook a range of healthy and flavourous foods including meat, fish, poultry and vegetables. During cooking the fat drains away from the food and collects in the drip tray thus reducing the fat content of the food.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances basic safety precautions should always be followed including the following:-

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces, use the handles.
- Do not immerse the power supply connector in water or other liquids and do not allow it to become wet.
- This appliance is for domestic use only.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service'
- The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
- Take care when removing the temperature control - the probe may be hot.
- Do not let the power supply cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surfaces. (This also applies to an extension lead if used)
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- Do not use the Health Grill outdoors.
- Do not place any part of this appliance on or near a naked flame or hot plate or in a heated oven.
- Always attach the power supply connector to the appliance first, then plug into the power supply. To disconnect, switch off, remove plug from the power supply first and then the power supply connector from the appliance
- The connector must be removed before the appliance is cleaned and the appliance inlet must be dried before the appliance is used again.
- Unplug the appliance from the power supply when not in use.
- If this appliance is used with an extension lead, ensure that it is suitable for the rating of the Health Grill and that the extension lead is reliably earthed. If unsure check with a qualified electrician.
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance must not be used if the cord is damaged.
- With some foods large quantities of smoke are emitted - ensure there is adequate ventilation.
- The appliance must be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- WARNINGS: Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this applig.
- Only the appropriate connector must be used with this appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Handles
- Base
- Glass lid
- Detachable power supply connector
- Non stick grill plate
- Temperature control
- Drip tray

Connecting to Power

Before switching on make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate.

NOTE: This appliance complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

Operation

For packing purposes the handle is not fitted to the lid. To fit the handle:-

- Undo the screw.
- Place handle centrally over the hole in the top of the lid.
- Invert the lid and push the handle into place by means of the screw assembly. DO NOT OVERTIGHTEN.

Prior to using this appliance for the first time, wash the grill plate, base and drip tray in accordance with the instructions given under the Cleaning section. Dry thoroughly and then lightly brush the surface of the grill plate with cooking oil.

Place the drip tray into the base, then place the grill plate onto the drip tray. Never use the grill plate directly on the work surface, always use with the drip tray and base.

Insert the power supply connector into the grill plate, then connect to the power supply and switch on. Turn the temperature control to the desired setting: the higher the number the hotter the temperature. When the Health Grill reaches the temperature, the light will go out and cooking can commence. (During cooking, the light will go on and off indicating that the selected temperature is being maintained).

This appliance should only be used on a heat resistant and easy to wipe clean surface.

Cooking Guide

The following temperature settings and times are a guide only and will vary according to individual preferences and the size/thickness of the food being cooked. With use you will become familiar with the time and setting needed to cook the food to your own requirements. Some thicker items of food in particular pork and chicken, which should be thoroughly cooked, may benefit from being pre-cooked in an oven or microwave before being placed on the grill. The Health Grill has two cooking areas. The flat plate is most suitable for cooking fried eggs, tomatoes, mushrooms whereas the grills are suitable for cooking meat such as beefburgers, chops and steaks.

Food	Temperature Setting	Approximate Time
Whole fish	12	15-20 minutes
Fish steaks	12	15 minutes
Prawns	12	6-10 minutes
Chicken - Drumstick	12	35-40 minutes
Boneless chicken breast	12	25-30 minutes
Steak	MAX	3-5 minutes (rare) 15-20 minutes (well done)
Chops	12	30-35 minutes
Sausages	14	20-25 minutes
Bacon	10	6 minutes
Burgers Frozen 55g	14	10-12 minutes
Fresh 175g	14	10-12 minutes
Kebabs	14	10-15 minutes

Hints On Use

- Tender cuts of meat are more suitable for grilling and are therefore best used on the Health Grill. It is best to avoid cooking tough cuts of meat.
- Best results are obtained by cooking foods of a uniform thickness. Thinner items of food are preferable to thick items as thick items may take a long time to cook through to the centre which may result in the outside overcooking.
- During cooking the food should be turned frequently to ensure even cooking. Take care as some spitting may occur during cooking.
- Food placed directly above the element may brown and cook more quickly than food elsewhere on the grill. Therefore moving the position of the food on the grill will help to ensure even cooking.
- Always turn and remove food from the Health Grill using utensils that will not scratch the non stick surface. Items made of wood and heat resistant plastic are ideal.
- The drip tray has been coated with a reflective silver coating to direct heat upwards and make cooking more efficient. To make cleaning a little easier the base of the drip tray may be lined with aluminium foil. Aluminium foil will collect the fat and make disposal easier. Also with foil, heat is reflected upwards making cooking more energy efficient.
- Note:-** When lining the drip tray it is important not to overhang the sides with foil, as this will stop air circulation.

Cleaning

Switch off the appliance and remove the plug from the power supply. Allow the appliance to cool slightly then remove the power supply connector from the appliance, by gripping the protrusions on either side. Do not immerse the connector in water, instead wipe over if necessary with a piece of absorbent paper or wipe with a barely damp cloth. If used, disposal of any aluminium foil from the base/drip tray. Wash the grill plate, base, glass lid and drip tray in hot soapy water and then dry thoroughly. Do not use harsh abrasives or harsh scouring pads as they may damage the non stick surface. If necessary use a soft nylon bristled brush or a plastic scouring pad to remove stubborn marks. These parts can also be placed in a dishwasher. Cleaning the Health Grill after every use will help to maintain it in a good clean working condition.

Note After cleaning ensure that the power supply connector is thoroughly dried before re-inserting into the appliance.

Service

If the supply cord of this appliance is damaged, it must, for safety reasons be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.

For any repairs in or out of guarantee, servicing or selected spare parts.

Contact the dealer from whom you purchased your appliance.

F

Faites connaissance avec votre Gril Santé Kenwood

Votre Gril Santé Kenwood vous permettra de faire cuire toutes sortes de viandes, poissons, volailles et légumes, selon une méthode saine et préservant la saveur des aliments. Durant la cuisson, la graisse perdue par les aliments est récupérée dans le bac d'égouttement, réduisant ainsi le contenu en graisse de vos préparations.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'emploi d'appareils électriques exige des précautions élémentaires qui doivent toujours être respectées :

- Lire toutes les instructions.
- Né pas toucher les surfaces chaudes – tenir l'appareil par les poignées.
- Né pas immerger le connecteur du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide, ne pas le mouiller.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des invalides.
- Né pas laisser les jeunes enfants jouer avec l'appareil.
- Né pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Né jamais utiliser un appareil endommagé. Le faire vérifier ou réparer – voir Service après-vente.
- L'emploi d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être dangereux.
- Faire attention en débranchant le connecteur-thermostat – la fiche peut être très chaude.
- Né pas laisser le cordon d'alimentation dépasser de la surface de travail ni toucher de surfaces chaudes (de même pour une rallonge.)
- Réserver l'appareil à l'usage pour lequel il est prévu.
- N'utilisez jamais le Gril Santé à l'extérieur.
- Né placer aucune partie de l'appareil près d'une flamme nue, sur une plaque chauffante ou dans un four.
- Toujours brancher le cordon d'alimentation d'abord à l'appareil, puis à la prise murale. Pour débrancher, étendre l'appareil, débrancher le cordon d'abord de la prise murale, puis de l'appareil.
- Débrancher le cordon d'alimentation avant de nettoyer l'appareil. La prise de l'appareil doit être absolument sèche avant l'emploi.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.
- Si cet appareil est utilisé avec une rallonge, assurez-vous que cette rallonge est adaptée aux caractéristiques du Gril Santé et qu'elle est correctement mise à la terre ; en cas de doute, vérifiez auprès d'un électricien qualifié.
- Examiner régulièrement le cordon d'alimentation pour s'assurer qu'il est en bon état. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon endommagé.

- Certains aliments dégagent beaucoup de fumée – assurer une ventilation adéquate.
- L'appareil doit être branché à une prise mise à la terre.
- ATTENTION :** ne pas employer de charbon de bois ou autres combustibles de ce genre avec cet appareil.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec un cordon d'alimentation approprié.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Légende

- Poignées
- Couvercle en verre
- Plaque-gril antiadhésive
- Connecteur du cordon d'alimentation
- Thermostat
- Léche-frite
- Base

Raccordement au secteur Avant d'allumer le barbecue, vérifier que la tension électrique est bien la même que celle indiquée sur l'appareil.

REMARQUE : Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

Mode d'emploi

- Afin de faciliter l'emballage, la poignée n'est pas fixée au couvercle. Pour fixer la poignée :
- Défiltes la vis.
 - Centrez la poignée au-dessus du trou au sommet du couvercle.
 - Retournez le couvercle et la poignée et fixez-les à l'aide de la vis d'assemblage. NE PAS TROP SERRER.

Avant la première utilisation, lavez la plaque-gril, la base et la léche-frite comme indiqué à la section Nettoyage. Bien les sécher puis enduire légèrement la plaque d'huile végétale.

Fixez le plateau d'égouttement dans le socle, puis placez la plaque gril sur le plateau d'égouttement. N'utilisez jamais la plaque gril directement sur le plan de travail, mais toujours en combinaison avec le plateau d'égouttement et le socle. Raccordez la prise d'alimentation au gril, puis branchez-le sur le secteur et mettez-le en marche. Tournez la commande de température jusqu'au réglage souhaité. plus le chiffre est élevé, plus la température est chaude. Lorsque le Gril Santé atteint la température voulue, le témoin lumineux s'éteint et la cuisson peut commencer. (Durant la cuisson, le témoin lumineux s'allume et s'éteint périodiquement, témoignant ainsi du contrôle thermostatique de la température sélectionnée.)

Veiller à toujours poser le Gril Santé sur une surface résistant à la chaleur et facile à nettoyer.

Guide de cuisson

Les réglages et temps de cuisson suivants sont donnés à titre indicatif seulement et pourront varier selon les préférences et la taille/l'épaisseur des aliments. Avec la pratique vous vous habituerez aux temps de cuisson et aux réglages nécessaires pour cuire les aliments à votre goût. Certains morceaux de viande, en particulier le porc et le poulet, qui doivent être bien cuits, peuvent gagner à être précuits au four ou au micro-onde avant d'être terminés au gril. Le Gril Santé dispose de deux surfaces de cuisson. La plaque, totalement plate, convient particulièrement à la cuisson des œufs sur le plat, des tomates et des champignons, tandis que les grils sont adaptés à la cuisson de la viande, comme par exemple les steaks hachés pour hamburgers, les côtelettes et les steaks.

Aliment	Réglage du thermostat	Temps approximatif
Poisson entier	12	15-20 min
Tranches de poisson	12	15 mn
Grosses crevettes	12	6-10 mn
Poulet – cuisse	12	35-40 mn
Poulet – blanc	12	25-30 mn
Steak	MAX	3-5 mn (saignant) 15-20 mn (bien cuit)
Côtelettes	12	30-35 mn
Saucisses	14	20-25 mn
Bacon	10	6 mn
Hamburgers – surgelés, 55 g	14	10-12 mn
frais, 175 g	14	10 mn
Brochettes	14	10-15 mn

Conseils d'utilisation

- Les morceaux de viande tendres conviennent particulièrement à la cuisson sur le gril ; il est donc recommandé de les faire cuire sur votre Gril Santé. Il est préférable d'éviter de faire cuire tout morceau de viande dur.
- Les aliments d'épaisseur régulière donneront les meilleurs résultats. Les tranches relativement minces sont préférables aux morceaux épais – ceux-ci nécessitent une cuisson plus longue pour être cuits à l'intérieur et risquent d'être trop cuits à l'extérieur.
- Durant la cuisson, veillez à retourner la nourriture fréquemment afin d'obtenir une cuisson homogène. Prenez garde aux projections éventuelles durant la cuisson.
- Les aliments placés directement au-dessus de l'élément chauffant ont tendance à griller plus vite que les autres. Il est donc conseillé de les décaler pendant la cuisson.
- Afin de retourner les aliments et de les retirer du Gril Santé, utilisez toujours des ustensiles ne risquant pas de rayer le revêtement antiadhésif. Les ustensiles en bois et en plastique résistant à la chaleur conviennent parfaitement.
- Le bac d'égouttement dispose d'un revêtement réflecteur en argent, destiné à renvoyer la chaleur vers le haut afin d'augmenter l'efficacité de cuisson. Pour un nettoyage facilité, recouvrez le fond du bac d'égouttement de papier aluminium. La graisse se dépose alors sur le papier aluminium, facilitant ainsi son élimination. L'aluminium renvoie également la chaleur vers le haut, améliorant ainsi le rendement énergétique de la cuisson.
- Remarque** : En cas de mise en place de papier aluminium au fond du bac d'égouttement, il est important de ne pas dépasser les rebords, l'aluminium empêchant alors la circulation d'air.

Nettoyage

Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir légèrement, puis retirez le connecteur d'alimentation de l'appareil en agrippant les parties saillantes de part et d'autre. N'immergez pas le connecteur d'alimentation dans l'eau, essayez-le si nécessaire à l'aide d'un morceau de papier absorbant ou d'un chiffon légèrement humide. Jetez tout papier aluminium disposé sur la base/le bac d'égouttement. Lavez le gril, la base, le couvercle en verre et le bac d'égouttement dans de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les soigneusement. N'utilisez pas d'abrasifs puissants ou d'éponges à forte action récurante, car ces produits risqueraient d'endommager le revêtement antiadhésif. Si nécessaire, utilisez une brosse en nylon à poils souples ou une éponge à récurer en matière plastique pour retirer les traces coriaces. Ces éléments peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle. Le nettoyage de votre Gril Santé après chaque utilisation aide à le conserver en bon état de fonctionnement et de propreté.

N.B. Après le nettoyage, vérifiez que le connecteur-thermostat est parfaitement sec avant de le rebrancher à l'appareil.

Service après-vente

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit, pour des raisons de sécurité, être remplacé par Kenwood ou un réparateur Kenwood agréé.

Pour toutes réparations et pièces de rechange, contacter le magasin où l'appareil a été acheté.

D

Ihr Kenwood Gesundheitsgrill

Mit Ihrem neuen Kenwood Gesundheitsgrill können Sie zum Beispiel Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse gesund und schmackhaft zubereiten. Während des Garens tropft das Fett aus dem Grillgut in die Fettschale – dadurch verringert sich der Fettgehalt des Grillguts.

WICHTIGE SICHERHEITSREGELN

Wie bei allen Elektrogeräten sind auch bei Ihrem Tischgrill einige grundlegende Sicherheitsregeln zu beachten:

- Alle Anleitungen lesen.
- Keine heißen Flächen anfassen – nur an den Handgriffen anfassen.
- Den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder sonstige nass werden lassen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt gedacht.
- Masses Gerät darf ohne Aufsicht nicht von kleinen Kindern oder gebrechlichen Personen benutzt werden.
- Kindern müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Ein beschädigtes Gerät nicht weiter benutzen, sondern überprüfen und ggf. reparieren lassen – siehe "Kundendienst"
- Die Verwendung von Zubehöriteilen, die nicht vom Hersteller zugelassen wurden, kann zu Verletzungen führen.
- Vorsicht beim Abnehmen des Temperaturreglers – der Fühler kann heiß sein.
- Das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Arbeitsfläche herunterhängen oder heiße Flächen berühren lassen. (Dies gilt auch für Verlängerungskabel.)
- Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Den Gesundheitsgrill nicht im Freien benutzen.
- Keinen Teil dieses Gerätes in oder in die Nähe einer offenen Flamme, eines heißen Herdplatte oder in einen vorgeheizten Ofen bringen.
- Das Netzkabel immer zuerst an das Gerät anschließen, dann den Stecker in die Steckdose einstecken. Nach Verwendung zuerst das Gerät ausschalten, dann den Netzstecker aus der Steckdose und zuletzt das Kabel aus dem Gerät ziehen.
- Vor dem Reinigen des Gerätes das Netzkabel abziehen; die Anschlussbusche am Gerät gründlich trocken, bevor das Gerät wieder verwendet wird.
- Nach dem Gebrauch das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Wenn dieses Gerät an einem Verlängerungskabel betrieben wird, unbedingt darauf achten, daß die Verlängerung für die Leistung des Grills ausreichend messen und zuverlässig geerdet ist. Lassen Sie im Zweifelsfall das Kabel von einem Fachmann überprüfen.
- Das Netzkabel regelmäßig auf mögliche Beschädigungen überprüfen. Bei beschädigtem Netzkabel den Tischgrill nicht verwenden.
- Bestimmtes Grillgut kann starken Rauch entwickeln – achten Sie immer auf ausreichende Lüftung.
- Den Tischgrill nur an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen.
- WARNUNG:** Für dieses Gerät keine Holzkohle oder anderen Brennstoffe benutzen.
- Dieses Gerät darf nur mit dem passenden Stecker verwendet werden.

DIESE ANWEISUNGEN SICHER AUFBEWAHREN.

Legende

- Handgriffe
- Temperaturregler
- Glasabdeckung
- Fettauffangschale
- Grillplatte mit
- Grillplatte mit
- Antihitzbeschichtung
- Abnehmbarer Anschlussstecker

Netzanschluss

Vor dem Einschalten des Tischgrills überprüfen, dass die Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.

HINWEIS: Dieses Gerät entspricht der EU-Direktive 89/336/EEC.

Betrieb

Aus Gründen der Verpackung ist der Handgriff nicht am Deckel befestigt. Zum Anbringen des Handgriffs:-

- Die Schraube herausdrehen.
- Den Handgriff mittig über das Loch im Deckel positionieren.
- Deckel mit Handgriff umdrehen und von der Unterseite der Handgriff mit der Schraube befestigen. DIE SCHRAUBE NICHT ZU FEST ANZIEHEN.

Vor der ersten Inbetriebnahme Grillplatte, Unterteil und Fettauffangschale entsprechend der Anleitung im Abschnitt Reinigung spülen. Gründlich abtrocknen, dann die Oberfläche der Grillplatte leicht mit Öl einpinseln.

Die Auffangschale in das Unterteil einhängen, dann die Grillplatte auf die Auffangschale legen. Nie die Grillplatte direkt auf der Arbeitsfläche benutzen, immer nur mit Unterteil und Auffangschale. Das Netzkabel zuerst in den Grill, dann in eine Netzsteckdose einstecken und den Grill einschalten. Den Temperaturregler auf die gewünschte Stufe stellen: je höher die Stufe, desto höher die Temperatur. Sobald der Gesundheitsgrill die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrollleuchte, und der Grill ist betriebsbereit. (Während des Grillens geht die Kontrollleuchte an und aus und zeigt so an, daß die eingestellte Temperatur konstant gehalten wird.)

Dieses Gerät nur auf einer hitzefesten und leicht zu reinigenden Fläche verwenden.

Anleitung zum Grillen

Die nachstehend aufgeführten Temperatureinstellungen und Garzeiten sind nur Richtwerte und variieren je nach Präferenz. Um den gewünschten Geschmack und Größe/Dicke des Grillguts. Mit der Zeit werden Sie eigene Erfahrungen gemacht haben, welche Einstellungen und Garzeiten für Sie richtig sind. Einige dickere Grillgut-Stücke, besonders Schwein und Geflügel, die gut durchgegart werden sollten, können vor dem Grillen in einem Backofen oder Mikrowellenherd vorgegart werden. Der Gesundheitsgrill hat zwei Grillzonen. Die flache Zone ist gedacht zum Grillen von Eiern, Tomaten, Pilzen und ähnlichem, während der Rost besser geeignet ist für Steaks, Frikadellen, Schnitzel und ähnliches.

Grillgut	Temperatur-einstellung	Grilldauer, ungefähr
Fisch, ganz	12	15-20 Minuten
Fischsteaks	12	15 Minuten
Garnelen	12	6-10 Minuten
Hähnchenschlegel	12	35-40 Minuten
Hähnchenbrust ohne Knochen	12	25-30 Minuten
Steak	MAX	3-5 Minuten (Englisch) 15-20 Minuten (durch)
Schnitzel	12	30-35 Minuten
Würstchen	14	20-25 Minuten
Bauchfleisch (Bacon)	10	6 Minuten
Frikadellen tiefgefroren 55g	14	10-12 Minuten
frisch 175 g	14	10 Minuten
Kebab	14	10-15 Minuten

Tipps zum Grillen

- Zartes Fleisch eignet sich besser zum Grillen auf dem Gesundheitsgrill. Zähes Fleisch ist zum Grillen wenig geeignet.
- Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit gleichmäßig dicken Stücken. Dünne Stücke sind dicken Stücken vorzuziehen – dicke Stücke brauchen länger, bis sie durchgegart sind, und können daher außen leicht übergrillt werden.
- Während des Garens das Grillgut häufig wenden, damit es gleichmäßig gart. Während des Garens kann das Grillgut etwas spritzen.
- Direkt über dem Heizelement bräunt und gart das Grillgut schneller als an anderen Stellen auf dem Grill. Darum sollten die Grillstücke gelegentlich auf dem Grill umgelegt werden.
- Zum Wenden und Abnehmen des Grillguts nur Besteck verwenden, das die Antihitzbeschichtung des Gesundheitsgrills nicht verkratzt. Ideal ist Besteck aus Holz oder hitzefestem Kunststoff.
- Die Fettschale ist mit einer reflektierenden Silberschicht überzogen, die die Hitze nach oben reflektiert und das Grillen effizienter macht. Zur leichteren Reinigung kann der Boden der Fettschale mit Aluminiumfolie ausgelegt werden, die das Fett auffängt und leichter entfernen läßt. Die Folie reflektiert die Hitze auch nach oben und sorgt so für energiesparendes Grillen.

Hinweis: Beim Auslegen der Fettschale darauf achten, daß die Folie nicht über die Seiten hinaushängt und dadurch die Luftzirkulation behindert.

Reinigung

Den Grill abschalten und den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen. Den Grill etwas abkühlen lassen und das Netzkabel aus dem Grill ziehen; dazu den Stecker an den seitlichen Nuten fassen. Den Stecker nicht in Wasser tauchen, sondern wenn nötig nur mit saugfähigem Papier oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.

Alufolie aus der Fettschale/dem Ständer herausnehmen. Grillfläche, Ständer, Glasabdeckung und Fettschale in heißem Seifenwasser abwaschen und gründlich abtrocknen. Keine scharfen Scheuermittel oder Scheuerpads verwenden – diese können die Antihitzbeschichtung beschädigen. Wenn nötig, hartnäckige Grillflecken mit einer weichen Nylonbürste oder einem Nytonscheuerpad beseitigen. Diese Teile sind auch spülmaschinengeeignet. Reinigen des Gesundheitsgrills nach jedem Gebrauch sorgt dafür, daß er lange in gutem Betriebszustand bleibt.

Hinweis Nach dem Reinigen darauf achten, dass der Anschlussstecker gründlich abgetrocknet ist, bevor er wieder in den Tischgrill eingesteckt wird.

Kundendienst

Aus Sicherheitsgründen darf ein beschädigtes Anschlusskabel für den Tischgrill nur von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Fachwerkstatt ausgetauscht werden.

Mit Reparaturen, Wartung oder Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bei dem Sie den Tischgrill gekauft haben.

CZ

Návod k použití zdravotního grilu Kenwood

Zdravotní gril Kenwood vám umožní připravovat řadu zdravých a chutných jídel, včetně masa, ryb, drůbeže a zeleniny. Během přípravy pokrmu se tuk odvádí pryč a shromažďuje se v odkapávací misce, čímž se omezuje obsah tuku v jídle.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při práci s elektrickými spotřebiči je zapotřebí dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

- Přečtěte si pečlivě celý návod k použití.
- Nedotýkejte se horkých částí grilu, vždy používejte držadlo.
- Elektrický konektor a přípojnou šňůru nepoužívejte do vody (jiné tekutiny a oleje, aby nebyly viditelné).
- Spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti.
- Spotřebič nesmí být dohledu používat děti a nemocní či jinak oslabené osoby.
- Na malé děti se musí dávat pozor, aby si se spotřebičem nehráli.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Nepoužívejte pokročilý spotřebič. Nechte ho kontrolovat nebo opravit: viz část "servis".
- Použití příslušenství nedoporučeného výrobcem může způsobit zranění.
- Dávajte pozor pri odpojení konektoru s termostatem - čidlo môže byť horúce.
- Pripojná šnúra nesmí prepadat přes okraj stolu nebo pracovní desky a n e si dotýkat horkých povrchů. (To platí i při použití prodlužovací šňůry.)
- Spotřebič používejte pouze k účelům doporučeným výrobcem.
- Zdravotní gril není určen k použití venku.
- Spotřebič ani jeho součásti nedávajte do blízkosti zdrojů tepla, jako je například ohřev nebo plotýnka sporáku či rozehratá kuchyňská trouba.
- Do spotřebiče vždy nejprve zasuněte elektrický konektor, a teprve potom šňůru zapněte do zásuvky. Po použití spotřebič vypněte, zástrčku vytáhněte ze zásuvky, a pak teprve konektor ze spotřebiče.
- Konektor musí být odpojen před tím, než začnete spotřebič čistit, a zásuvka ve spotřebiči musí být před dalším použitím spotřebiče naprosto suchá.
- Spotřebič po použití okamžitě vypněte z proudu.
- Jestliže se tento spotřebič používá s prodlužovací šňůrou, tato musí vyhovovat charakteristice zdravotního grilu a musí být řádně uzemněna. Pokud si tím nejste jisti, obraťte se na kvalifikovaného elektrikaře.
- Přípojná šňůra musí být pravidelně kontrolována, zda nejsou známky poškození. Spotřebič s poškozenou šňůrou nepoužívejte.
- Z některých druhů potravin se při grilování značně kouří - dbejte na to, aby místnost byla řádně větrána.
- Spotřebič může být připojen ke do zásuvky s uzemněním.
- Pozor: dřevěná uhlí a jiná paliva se nesmí v tomto spotřebiči používat.
- Spotřebič se smí používat pouze s příslušným konektorem.

NÁVOD K OBSLUZE PEČLIVĚ USCHOVEJTE

Popis grilu

- Držadlo
- Sklenný víko
- Teflonová grilovací plotýnka
- Odpojitelný elektrický konektor
- Otáčný termostat
- Rám grilu

Zapojení do proudu

Před zapnutím spotřebiče zkontrolujte, zda jmenovité napětí uvedené na typovém štítku odpovídá napětí v zásuvce.

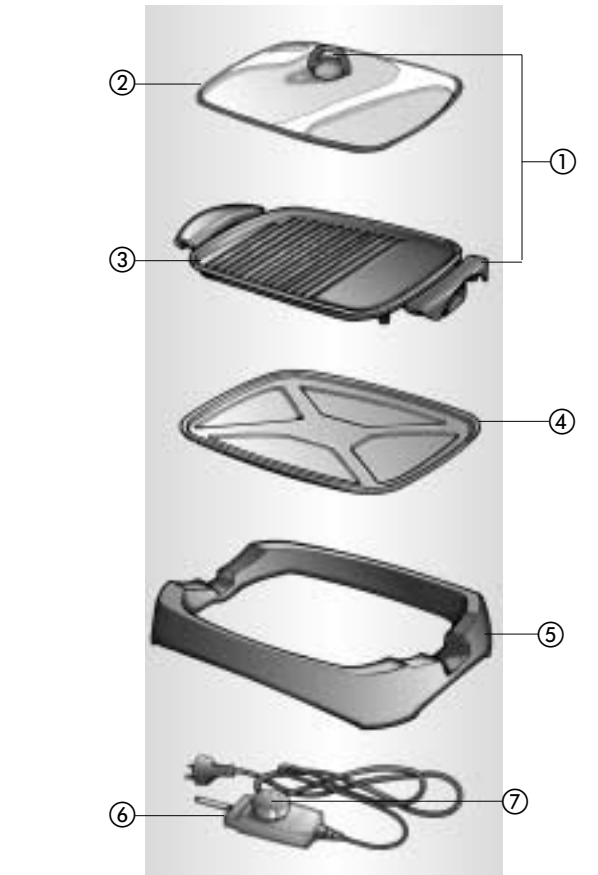
POZNÁMKA: Tento spotřebič vyhovuje Směrnicí Evropského hospodářského společenství 89/336/EEC.

Postup použití

Z přepravních důvodů není držadlo připevněno ke skleněnému víku. Postup montáže držadla:

- Šroub vyšroubujte.
- Držadlo umístěte doprostřed otvoru v horní části víka.
- Víko i s držadlem obraťte dnem vzhůru a přiloženým šroubem je smontujte dohromady. POZOR, ABYSTE ŠROUB PŘÍLIŠ NEUTÁHLI!

Před prvním použitím spotřebič



PL

Poznaj swój nowy opiekacz Health Grill Kenwood

Twój nowy opiekacz Kenwood Health Grill umożliwi Ci sprządzanie wielu zdrowych i smakowitych potraw łącznie z mięsem, rybami, drobiem i jarzynami. Podczas obróbki ciepłej tłuszcz spływa z potrawy i zbiera się na tacy, przez to obniża się zawartość tłuszczu w danu.

DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych zawsze należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, które obejmują również poniższe:

- Przeczytaj całość instrukcji.
- Nie dotykaj gorących powierzchni, posługuj się uchwytyami.
- Nie zanurzaj wtyka w wodzie ani w żadnych innych płynach; nie dopuszczaj do jego zamoczenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne bez nadzoru.
- Na małe dzieci należy uważać, aby nie bawili się urządzeniem.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez opieki.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia. Oddaj je do sprawdzenia lub naprawy; patrz punkt "Serwis".
- Używanie narzędzi nie zalecanych przez wytwórcę urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
- Uważaj wyjmując wtyk z regulatorem temperatury - czujnik może być gorący.
- Nie pozwalaj, aby sznur zwisał z krawędzi stołu lub blatu, względnie dotykał gorących powierzchni (odnosi się to również do przedłużacza).
- Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Nie używaj opiekacza na wolnym powietrzu.
- Nie umieszczaj żadnej części urządzenia na otwartym ogniu, płycie grzejnej, nagrzanym piecyku lub w ich pobliżu.
- Zawsze najpierw wkładaj wtyk do urządzenia, a następnie wtyczkę do gniazdka sieciowego. Odcinając najpierw wtyczkę, wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i na końcu wyjmij wtyk z urządzenia.
- Przed czyszczeniem urządzenia wtyk należy wyjąć; przed powtórny użyciem urządzenia na urządzeniu musi być suche.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy urządzenie nie jest w użyciu.
- Używając opiekacza Health Grill z przedłużaczem upewnij się, że nadaje się on na moc opiekacza i posiada dobre uziemienie. W razie wątpliwości poradź się wykwalifikowanego elektryka.
- Sznur należy regularnie sprawdzać na oznaki uszkodzenia; urządzenia nie należy używać, jeśli sznur jest uszkodzony.
- Niektóre surowce mogą wydawać znaczne ilości dymu - upewnij się, że wentylacja jest dostateczna.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka ze stykiem uziemiającym.
- UWAGA: Na urządzeniu nie należy stosować węgla drzewnego ani podobnych paliw.
- Urządzenia należy używać wyłącznie z odpowiednim wtykiem.

ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE

OZNACZENIA

- Uchwyty
- Szklana pokrywka
- Nieprzewierająca płytka ruszu
- Odejmovany wtyk elektryczny
- Regulator temperatury
- Taca na soki
- Podstawa

Podłączenie do sieci

Przed włączeniem należy się upewnić, że napięcie sieci jest takie same, co podane na tabliczce znamionowej.

UWAGA: Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej Nr.89/336/EEC.

Jak używać rożnicy

W celu bezpiecznego zapakowania galka uchwyty nie została zamocowana na pokrywie. Aby zamocować galkę:

- Odkręć wkręt.
- Umieść galkę centralnie nad otworem w wierzchoły pokrywki.
- Odcwóć pokrywę wraz z galką i zmontuj razem przy pomocy zestawu wkręt. NIE DOCIĄGAJ ZA MOCNO.

Przed użyciem rożnicy po raz pierwszy umyj płytkę ruszu, podstawę i tackę według instrukcji podanych w punkcie "Czyszczenie". Dokładnie osusz i następnie lekko przetrzyj powierzchnię płytki ruszu olejem jadalnym.

Włóż tacę na soki do podstawy, następnie umieść na niej płytkę opiekającą. Nigdy nie kładź płytki opiekającej bezpośrednio na blacie roboczym; zawsze używaj tacy na soki wraz z podstawą. Wsuń wtyk sieciowy do płytki opiekającej, włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego i włącz. Obróć regulację temperatury do żądanego nastawienia: im wyższy numer, tym wyższa będzie temperatura. Gdy opiekacz będzie do nastawionej temperatury, kontrolka zgśnie i będzie można zacząć obróbkę ciepłą. (Podczas opiekania kontrolka będzie zapalała się i gasła wskazując, że opiekacz utrzymuje nastawioną temperaturę).

Urządzenia należy używać wyłącznie na odpornej na gorąco, łatwej do wytarcia na czysto powierzchni.

Wskazówki do smażenia

Nastawienia temperatury i czasy smażenia podane poniżej są wyłącznie orientacyjne i mogą się zmieniać odpowiednio do indywidualnego gustu oraz wielkości i grubości pieczonych kawałków. W miarę używania rożnicy nabędzie się doświadczenia, ile czasu należy piec żywność według własnego smaku. Pewne większe kawałki żywności, w szczególności kotlety wieprzowe i kurczę, które muszą być upieczone na wskros, może być lepiej wstępnie obrócić ciepnie w piecyku lub prdużu mikrofalowym przed położeniem ich na ruszcie. Opiekacz Health Grill ma dwie powierzchnie do smażenia. Płaska płytka najlepiej się nadaje do smażenia jaj, pomidorów i pieczarek, podczas gdy opiekacz służy do obróbki ciepłej mięsa, np. hamburgerów, kotletów i befszyków.

Żywność	Nastawa temperatury	Przybliżony czas temperatury
Ryba cała	12	15-20 minut
Ryba w dzwonkach	12	15 minut
Krewetki	12	6-10 minut
Kurczę - udka	12	35-40 minut
Filczy bez kości	12	25-30 minut
Befszyk	MAX	3-5 minut (niedosmazony "bleu") 15-20 minut (na wskros)
Kotlety (schabowe)	12	30-35 minut
Kielbaski	14	20-25 minut
Bekon	10	6 minut
Hamburgery mrożone 55 g	14	10-12 minut
Świeże 175 g	14	10 minut
Szaszłyki	14	10-15 minut

Wskazówki

- Do pieczenia na ruszcie najlepiej się nadają delikatne rodzaje mięsa, dlatego też dadzą one najlepsze wyniki na Health Grill. Lepiej jest unikać twardych gatunków mięsa.
- Najlepsze wyniki uzyskuje się piekąc żywność o tej samej grubości. Lepiej jest smażyć cienkie kawałki, ponieważ upieczenie na wskros grubego kawałka może wymagać długiego czasu i w rezultacie może on być przesmażony na zewnątrz.
- Podczas opiekania żywności należy często obracać, aby zapewnić równomierną obróbkę ciepłą. Zachowuj ostrożność, gdyż podczas opiekania tłuszcz może przyskać.
- Surowiec umieszczony bezpośrednio nad elementem grzejnym przrymieni się i upiecze szybciej, niż żywność w innym miejscu rusztu. Dlatego też zmiana pozycji na ruszcie zapewni bardziej równomierne smażenie.
- Zawsze obracaj i zdejmuj żywność z opiekacza posługując się narzędziami, które nie poruszą nieprzewierającej płaszcj powierzchni. Idealne są narzędzia drewniane lub wykonane z odpornego na gorąco tworzywa.
- Taca na soki ma srebrzystą powłokę, odbijającą ciepło do góry, aby opiekanie było bardziej wydajne. Aby ułatwić sobie czyszczenie, podstawę tacy na soki można wyłożyć folią aluminiową. Na folii będzie się zbierał tłuszcz i łatwiej będzie się go pozbyć. Folia będzie również odbijała ciepło do góry i opiekanie będzie energetycznie bardziej wydajne.

Uwaga: Wykładając tacę folią należy uważać, aby nie przewieszać jej przez brzoje, gdyż zatrzyma to obieg powietrza.

Czyszczenie

Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego. Poczekaj, aż opiekacz się nieco ochłodzi i wyjmij wtyk z płytki, chwytając za występy z obu stron. Nie zanurzaj wtyka w wodzie; w razie potrzeby wyczyj go papierowym ręcznikiem kuchennym lub lekko wilgotną ściereczką. Jeśli taca była wyłożona, usuń folię aluminiową. Umyj płytkę opiekacza, podstawę, szklaną pokrywę i tackę na soki w gorącej wodzie mydlanej i dokładnie osusz. Nie używaj ostrych proszków czyszczących ani twardych "druciaków", gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię nieprzewierającą. W razie konieczności, do usunięcia upartych przypalonych ułyj miękkiej szcotełki nylonowej lub plastikowego zmywaka. Części te można również myć z zmywarce do naczyń. Dobry stan użytkowy opiekacza Health Grill można sobie zapewnić przy czyszczeniu go po każdym użyciu.

Uwaga Po czyszczeniu upewnij się, że wtyk jest dobrze osuszony, zanim go ponownie włożysz do urządzenia.

Serwis

Jeśli sznur do rożnicy ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo musi go wymienić wyłącznie autoryzowany punkt naprawy Kenwooda.

W sprawie napraw, serwisu względnie wymaganych części zamiennych prosimy się skontaktować z miejscem zakupu urządzenia.

E

Conozca su Parrilla para Cocina Sana Kenwood

Su nueva Parrilla para Cocina Sana Kenwood le permitirá cocinar una gran variedad de alimentos sabrosos y saludables, incluyendo carnes, pescados, aves de corral y verduras. Durante el cocinado, la grasa se extrae de los alimentos y se recoge en la bandeja de goteo, reduciéndose, por lo tanto, el contenido graso de los alimentos.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, deben seguirse siempre unas medidas de seguridad básicas, entre las que se incluyen:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes, utilice las asas.
- No sumerja el conector de alimentación en agua u otros líquidos ni permita que se moje.
- Este aparato es únicamente para uso doméstico.
- No deben utilizar el aparato los niños o ancianos sin supervisión.
- Hay que vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando se esté utilizando.
- Nunca utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea "servicio".
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede lesionarle.
- Tenga cuidado al quitar el mando de la temperatura, la sonda puede estar caliente.
- Nunca deje que el cable de alimentación cuelgue de la mesa o del tablero o toque superficies calientes. (Esto también se aplica a un alargador, en caso de utilizarse).
- Utilice este aparato exclusivamente para el uso al que se destina.
- No utilice la Parrilla para Cocina Sana en el exterior.
- No coloque el aparato encima o cerca de calentadores de gas o eléctricos calientes ni en el horno caliente.
- Acople siempre en primer lugar el conector de alimentación al aparato, luego enchufe en la red eléctrica. Para desconectar, arraque, desenchufe primero de la toma eléctrica y luego retire el conector de alimentación del aparato.
- Debe quitarse el conector antes de limpiar el aparato, y la toma eléctrica del aparato debe estar seca antes de volver a utilizar el mismo.

- Desenchufe el aparato de la red de alimentación cuando no se utilice.
- Si se utiliza este aparato con un alargador, asegúrese de que es el apropiado para el valor nominal de la Parrilla para Cocina Sana y de que el alargador esté conectado a tierra. Si no está seguro, compruébelo con un electricista.
- El cable de alimentación debe examinarse con regularidad por si estuviera dañado y el aparato no debe utilizarse si el cable está dañado.
- Con algunos alimentos, se emiten grandes cantidades de humo; asegúrese de que hay una ventilación adecuada.
- El aparato debe conectarse a un enchufe conectado a tierra.
- AVISO:** Con este aparato, no debe utilizarse carbón o combustible similar.
- Debe utilizarse únicamente el conector de alimentación apropiado para este aparato.

POR FAVOR, GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Leyenda

- Asas
- Tapadera de vidrio
- Placa de parrilla antiaherente
- Conector de alimentación desmontable
- Mando de la temperatura
- Bandeja de goteo
- Base

RU

Conexión a la red Antes de encenderlo, asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica es el mismo que el indicado en la placa de valores nominales.

NOTA: El aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

Funcionamiento

Por razones de embalaje, el asa no está acoplada a la tapadera. Para acoplar el asa:

- Desenrosque el tornillo.
- Coloque el asa bien centrada sobre el orificio de la parte superior de la tapadera.
- Dé la vuelta a la tapadera y al asa y fíjelas con el tornillo. NO APRIETE DEMASIADO.

Antes de usar este aparato por primera vez, lave la placa de parrilla, la base y la bandeja de goteo siguiendo las instrucciones que aparecen en el apartado Limpieza. Sequé bien y ponga aceite de cocinar con una brocha en la superficie de la placa de parrilla.

Coloque la bandeja de goteo en la base, y a continuación coloque la placa de parrilla sobre la bandeja de goteo. Nunca utilice la placa de parrilla directamente sobre una superficie, utilícela siempre con la bandeja de goteo y la base. Introduzca el conector de alimentación eléctrica en la placa de parrilla, después, cónectelo a la red de alimentación y enciéndala. Gire el mando de la temperatura al ajuste deseado: cuanto más alto sea el número, más alta será la temperatura. Cuando la Parrilla para Cocina Sana alcance esta temperatura, se apagará y se podrá comenzar a cocinar. (Durante el cocinado, la luz se encenderá y apagará para indicar que se mantiene la temperatura elegida).

Este aparato debe utilizarse únicamente sobre una superficie resistente al calor y fácil de limpiar.

Guía de cocinado

Los siguientes ajustes de temperatura y tiempo son sólo una guía y variarán según los gustos individuales y el tamaño / grosor del alimento que se cocine. Con el uso, se familiarizará con los tiempos y ajustes necesarios para cocinar los alimentos a su gusto. Con algunos productos más gruesos, en concreto cerdo y pollo, que deben cocinarse muy bien, sería aconsejable que se precocinaran en un horno o microondas antes de ponerlos en la parrilla.

La Parrilla para Cocina Sana tiene dos zonas de cocinado. La placa isa es más útil para cocinar huevos fritos, tomates y champiñones, mientras que la parrilla es más apropiada para cocinar carne como hamburguesas, chuletas y filetes.

Alimento	Ajuste de temperatura	Tiempo aproximado
Pescado entero	12	15-20 minutos
Filetes de pescado	12	15 minutos
Gambas	12	6-10 minutos
Pollo: muslos	12	35-40 minutos
pechugas deshuesadas	12	25-30 minutos
Filete	MAX	3-5 minutos (poco hecho) 15-20 minutos (muy hecho)
Chuletas	12	30-35 minutos
Salchichas	14	20-25 minutos
Beicon	10	6 minutos
Hamburguesas: congeladas 55 g	14	10-12 minutos
frescas 175 g	14	10 minutos
Pinchos morunos	14	10-15 minutos

Consejos

- Las piezas tiernas de carne son más apropiadas para asar a la parrilla y por lo tanto son mejores para utilizar con la Parrilla para Cocina Sana. Es mejor evitar cocinar piezas de carne dura.
- Se obtienen mejores resultados cocinando alimentos con un grosor uniforme. Es preferible utilizar productos más finos que gruesos ya que estos pueden requerir un tiempo de cocinado largo para cocinarse bien por dentro, pudiéndose cocinar demasiado en el exterior.
- Durante el cocinado, hay que dar la vuelta a los alimentos con frecuencia para que se cocinen uniformemente. Tenga cuidado ya que puede salpicar.
- Los alimentos que se colocan directamente encima del elemento eléctrico pueden dorarse y cocinarse de forma más rápida que los que se colocuen en otra parte de la parrilla. Por lo tanto, si se mueven de un sitio a otro de la parrilla se cocinarán más uniformemente.
- Dé la vuelta y saque siempre los alimentos de la Parrilla para Cocina Sana utilizando utensilios que no arañen la superficie antiaherente. Los utensilios de madera y de plástico resistentes al calor son ideales.
- La bandeja de goteo se ha recubierto con una película de plata reflectante para dirigir el calor hacia arriba y hacer que el cocinado sea más eficaz. Para facilitar un poco la limpieza, la base de la bandeja de goteo puede cubrirse con papel de aluminio. El papel de aluminio recogerá la grasa haciendo la eliminación de la grasa más fácil. Asimismo, con el papel de aluminio, el calor se refleja hacia arriba, haciendo que se aproveche la energía de forma más eficaz.

Nota: Cuando se cubra la bandeja de goteo, es importante que el papel de aluminio no cuelgue por los laterales, ya que se pararía la circulación del aire.

Limpieza

Arraque el aparato y desenchúfelo de la red. Deje que el aparato se enfríe ligeramente, a continuación quite el conector de alimentación del aparato, agarrando las partes salientes de ambos lados. No sumerja el conector en agua, frotelo, si es necesario, con papel absorbente o pase un paño un poco húmedo. Si se ha utilizado papel de aluminio en la base /

bandeja de goteo, deséchelo. Lave la placa de parrilla, la base, la tapadera de vidrio y la bandeja de goteo en agua caliente con jabón y a continuación seque bien. No utilice productos duros o abrasivos ya que podrían dañar la superficie antiaherente. Si es necesario, utilice una brocha de cerdas de nylon blandas o un estropajo de plástico para eliminar los restos más incrustados. Estas piezas también pueden lavarse en el lavavajillas. Limpiando la Parrilla para Cocina Sana después de cada uso ayudará a mantenerla en buen estado.

Nota: Después de limpiar, asegúrese de que el conector de alimentación esté bien seco antes de volverlo a introducir en el aparato.

Servicio

Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, por razones de seguridad debe ser sustituido por KENWOOD o un técnico autorizado de KENWOOD.

Para cualquier reparación, avería o piezas de repuesto, contacte con la tienda donde compró su aparato.

RU

Poznamьтесь с Вашим грилем Kenwood Рuffed

С помощью нового гриля Health-Grill ("Гриль-здоровье") производства компании Kenwood вы сможете приготовить различную здоровую и вкусную пищу, включая мясо, рыбу, птицу и овощи. Во время приготовления жир стекает с пищи и собирается в поддоне, что способствует снижению его содержания в пище.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов необходимо соблюдать основные меры безопасности, включая следующие:

- Изучите инструкцию по эксплуатации.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, пользуйтесь ручками.
- Не погружайте разъем шнура питания и вилку шнура питания в воду и другие жидкости и не допускайте попадания на них влаги.
- Данный электроприбор предназначен только для бытового применения.
- Данный электроприбор не предназначен для самостоятельного использования маленькими детьми и немощными людьми.
- Не позволяйте детям играть с электроприбором.
- Не оставляйте работающий электроприбор без присмотра.
- Запрещается пользоваться неисправным электроприбором. Неисправный электроприбор подлежит проверке или ремонту: см. "Обслуживание".
- Использование принадлежностей, не рекомендованных изготовителем электроприбора, может привести к травмам.
- Будьте осторожны при отсоединении терморегулятора - датчик терморегулятора может быть горячим.
- Шнур питания электроприбора не должен свешиваться с края стола и не должен касаться горячей поверхности. (Это относится также к удлинителю шнуру, если он используется).
- Электроприбор следует использовать только по прямому назначению.
- Гриль Рuffed не предназначен для использования на открытом воздухе.
- Не допускайте контакта каких-либо частей данного электроприбора с открытым огнем и не располагайте его вблизи открытого пламени или горячей плиты, а также не помещайте в горячую печь.
- Всегда сначала подсоединяйте разъем шнура питания к электроприбору, а затем вставляйте вилку шнура питания в розетку электросети. Для отсоединения шнура питания сначала извлеките вилку из розетки электросети, а затем отсоедините разъем шнура питания от электроприбора.
- Перед очисткой электроприбора отсоедините разъем шнура питания от электроприбора. Перед использованием после очистки гнездо шнура питания на электроприборе должно быть просушено.
- Если электроприбор не используется, отсоедините его от электросети.
- Если данный электроприбор используется с удлинителным шнуром, убедитесь в том, что нагрузочная способность удлинительного шнура соответствует мощности гриля, а также убедитесь в том, что удлинительный шнур надежно заземлен. Если у вас имеются на этот счет сомнения, обратитесь за помощью к опытному электрику.
- Шнур питания должен регулярно осматриваться на отсутствие повреждений. Запрещается пользоваться прибором, если шнур питания поврежден.
- При приготовлении некоторых блюд выделяется большое количество дыма - обеспечьте соответствующую вентиляцию.
- Электроприбор подсовдывается к сетевой розетке, снабженной заземляющим контактом.
- ВНИМАНИЕ:** Запрещается использовать в данном электроприборе уголь или другие горючие вещества.
- Шнур электроприбора должен иметь соответствующий разъем.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Основные детали

- Ручки
- Стеклоная крышка
- Плита гриля с антипригарным покрытием
- Разъем шнура питания
- Терморегулятор
- Поддон
- Основание

Подключение к электросети

Перед включением электроприбора в сеть убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному в паспортной табличке.

ПРИМЕЧАНИЕ: Данный электроприбор соответствует Требованиям ЕЭС 89/336/ЕЭС.

Эксплуатация

Для обеспечения более компактной упаковки ручка на крышке не установлена. Для установки ручки:

- Снимите винт.
- Установите ручку точно над отверстием в верхней части крышки.
- Переверните крышку и ручку и соедините их с помощью винта. НЕ ЗАТЯГИВАЙТЕ ВИНТ СЛИШКОМ СИЛЬНО.

Перед первым использованием электроприбора вымойте плиту гриля, основание и поддон, как описано в разделе "Очистка". Тщательно протрите детали, а затем нанесите с помощью щетки на поверхность плиты гриля тонкий слой растительного масла.

Установите на основание поддон, а затем установите на поддон плиту гриля. Никогда не пользуйтесь плитой гриля непосредственно на столе, всегда используйте поддон и основание.

Вставьте разъем шнура питания в гнездо на плите гриля, а затем подключите вилку шнура питания к сетевой розетке и включите электроприбор. Установите терморегулятор в нужное положение: чем больше число, тем выше температура. Когда температура гриля достигнет значения, установленного на терморегуляторе, световой индикатор погаснет, и можно начинать приготовление пищи. (В процессе приготовления пищи световой индикатор будет периодически включаться и выключаться,что указывает на то, что поддерживается заданная температура).

Используемый электроприбор должен устанавливаться только на теплостойкой и легко очищаемой чистой поверхности.

Советы по приготовлению пищи

Представленные ниже установки температуры и время приготовления пищи являются приблизительными и могут меняться в соответствии с вашим вкусом и размером/толщиной кусков приготавливаемой пищи. Со временем вы приобретете нужный опыт и научитесь правильно выбирать время и температуру для приготовления пищи по своему вкусу. Крупные куски продуктов, например свиные или цыпленка, требующие тщательной тепловой обработки, можно, перед тем как поместить на гриль, сначала подвергнуть предварительной тепловой обработке в духовке или в микроволновой печи. В гриле имеется две нагревательные поверхности. Плоская плита лучше всего подходит для приготовления жареных яиц, помидоров, грибов, а сетка может использоваться для приготовления мяса в виде рубленых шницелей по-гамбургски, отбивных и бифштексов.

Продукты	Установка температуры	Приблизительное время приготовления
Рыба целиком	12	15-20 минут
Рыба порционными кусками	12	15 минут
Креветки	12	6-10 минут
Цыпленок - голень	12	35-40 минут
Куриные грудки без костей	12	25-30 минут (хорошо прожаренный)
Бифштексы	MAX	3-5 минут (с кровью) 15-20 минут
Отбивные	12	30-35 минут
Сосиски	14	20-25 минут
Бекон	10	6 минут
Гамбургеры		
Замороженные 55 г	14	10-12 минут
Свежие 175 г	14	10 минут
Кебабы	14	10-15 минут

Советы

- Для приготовления на гриле лучше использовать куски нежного мяса. Не готовьте на гриле куски жесткого мяса.
- Рекомендуется готовить куски пищи одинаковой толщины. Желательно использовать тонкие куски, поскольку для полного прожаривания толстых кусков может потребоваться много времени, что может привести к подгоранию верхних слоев.
- Во время приготовления пищу необходимо часто переворачивать для равномерного обжаривания. Следует соблюдать осторожность, поскольку во время приготовления пищи возможны горячие брызги.
- Пища, помещенная прямо над нагревательным элементом, может поджуматься и зажариться быстрее, чем пища, помещенная в другом месте на гриле. Поэтому для того, чтобы пища жарилась равномерно, меняйте позиции кусов пищи на гриле.
- Переворачивайте и снимайте пищу с гриля с помощью кухонных принадлежностей, которые не могут поцарапать неприлипающую поверхность гриля. Желательно использовать для этого кухонные принадлежности, изготовленные из дерева или теплостойкой пластмассы.
- Поддон имеет светоотражающее серебреное покрытие, которое направляет тепло вверх и делает приготовление пищи более эффективным. Чтобы облегчить чистку, можно покрыть поддон алюминиевой фольгой. На алюминиевой фольге будет собираться жир, и это облегчит удаление отходов. Кроме этого, при использовании фольги тепло будет отражаться вверх, что сократит расход электроэнергии при приготовлении пищи.

Примечание: Если поддон покрывается фольгой, фольга не должна соприкасаться с краев поддона, так как это приведет к ухудшению циркуляции воздуха.

Очистка

Выключите электроприбор и отсоедините вилку шнура питания от розетки электросети. Дайте электроприбору немного остынуть, а затем отсоедините разъем шнура питания от электроприбора, захватив пальцами выступы расположенные на обеих сторонах разъема. Не погружайте разъем в воду, вместо этого, в случае необходимости, протрите его впитывающей бумагой или слегка влажной тканью.

Если использовалась алюминиевая фольга, удалите ее с основания/поддона. Вымойте плиту гриля, основание и поддон в горячей мыльной воде, а затем тщательно высушите. Не пользуйтесь для чистки грубыми абразивными материалами и жесткими мочалками, так как они могут поцарапать неприлипающую поверхность гриля. В случае необходимости, для удаления самых стойких пятен используйте мягкую нейлоновую щетку или пластиковую мочалку. Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине. Очищайте гриль после каждого использования. Это поможет сохранить его в хорошем рабочем состоянии.

Примечание

После выполнения очистки, перед тем как подсоединить разъем шнура питания к электроприбору, убедитесь в отсутствии влаги на разъеме шнура питания.

Обслуживание

Если шнур питания этого электроприбора поврежден, в целях безопасности замените его в фирме Kenwood или в уполномоченном фирмой Kenwood сервисном центре.

Для выполнения любого ремонта, обслуживания или получения запасных частей свяжитесь с торговой организацией, в которой вы приобрели электроприбор.

KENWOOD



EN

RU

EN

FR

DE

IT

ES

PT