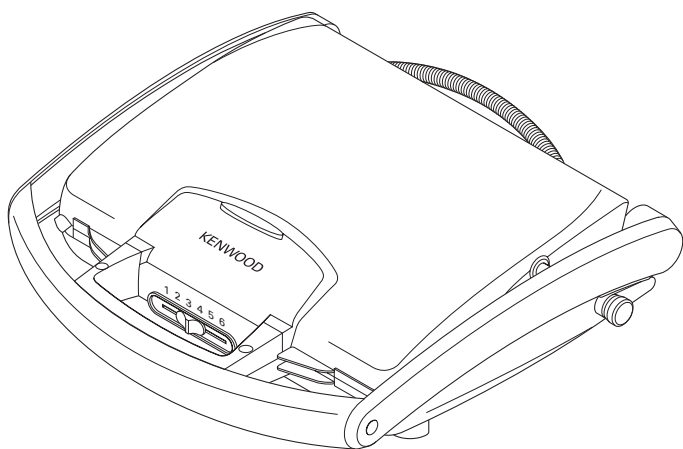




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

57403/2

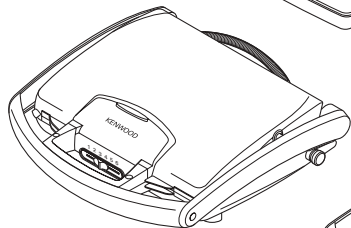
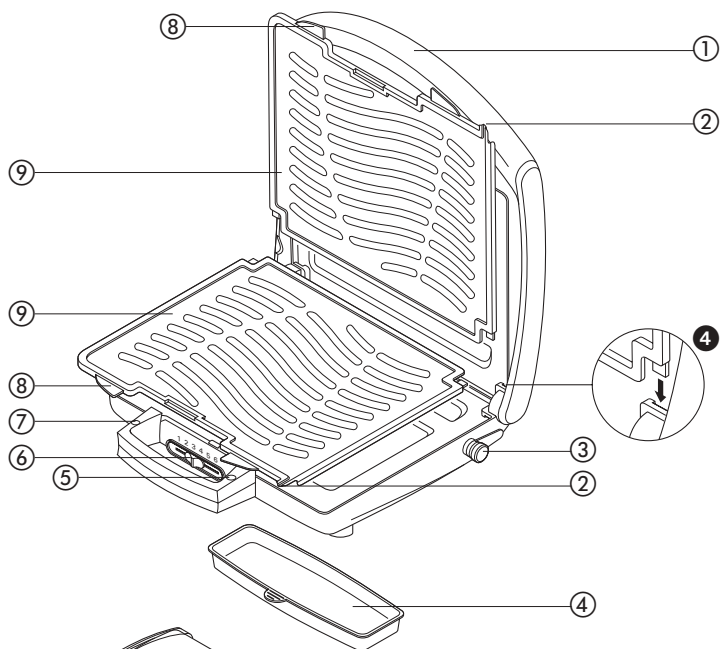
KENWOOD



HG166/HG165 series

HG163/HG164 series

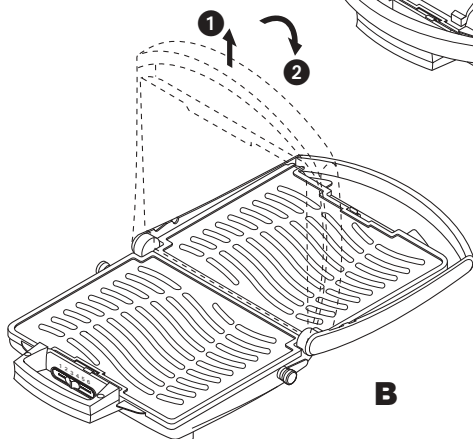
English	2 - 4
Nederlands	5 - 7
Français	8 - 10
Deutsch	11 - 13
Italiano	14 - 16
Português	17 - 19
Español	20 - 22
Dansk	23 - 25
Svenska	26 - 28
Norsk	29 - 31
Suomi	32 - 34
Türkçe	35 - 37
Česky	38 - 40
Magyar	41 - 43
Polski	44 - 46
Русский	47 - 50
Ελληνικά	51 - 53
عربي	٦٥ - ٤٥



A



C



B



3

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- **DO NOT** touch hot surfaces. Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use the handle and controls.
- Do not operate the grill without the plates fitted.
- 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. Gets it checked or repaired: see 'service'.
- 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.
- Always unplug the appliance when not in use and allow it to cool completely before 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.
- Do not let infirm people use the appliance without supervision.
- Do not let children use or play with the appliance.
- 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 your grill.

Important – UK only

- The wires in the cord are coloured as follows:
Green and Yellow = Earth,
Blue = Neutral,
Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 13A approved (BS1362) fuse.
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

Note:

- For non-rewireable plugs the fuse cover **MUST** be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be **DESTROYED IMMEDIATELY**. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a 13A socket outlet.
- This contact grill complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- Wash the parts "see cleaning".

key

- ① handle
- ② drip spouts
- ③ height adjustment control
- ④ drip tray (HG165/HG166 only)
- ⑤ temperature light
- ⑥ temperature control
- ⑦ power on light
- ⑧ grill removal tabs
- ⑨ removable grill plates

using your healthgrill

- 1 Plug in and set the temperature control ⑥ to the required temperature. The grill is ready for use when the temperature light ⑤ goes out.
- 2 Add the food and position the drip tray or other suitable container under the drip spout ②.
- Cooking times required will vary according to individual preferences and the size/thickness of the food being cooked.
- 3 The temperature light will come on and off as the grill maintains the correct temperature.
- 4 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.
- 5 Switch off and unplug after use. Allow the grill to cool completely before cleaning.

The grill can be used in the following positions: -

position A (closed position)

This position is ideal for cooking thin cuts of meat and for toasted 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.

- Set the temperature control to position 6.
- Heat the grill in the closed position until the temperature light goes off.
- Place the food on the lower plate and close the top plate until it rests on the food.

position B (fully open position)

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

- Set the temperature control to position 6.

- Heat the grill in the closed position until the temperature light goes off.
- Open the grill, then lift the top handle up ① and lower the top plate down backwards ② until it lays flat on the worksurface.
- Place the food to be cooked on the grill surface and adjust the temperature as required.

position C (adjustable height position)

In this position the grill plates are spaced apart and 2 different heights are available. Ideal for cooking more delicate foods such as fish & open sandwiches, which could not support the weight of the top plate.

- Set the temperature control to position 6.
- Heat the grill in the closed position until the temperature light goes off.
- Place the food to be cooked on the grill surface and adjust the temperature as required.
- Select the height position required by turning the height adjustment control ③ until the supports line up with the appropriate recesses ③. The height position selected will depend on the thickness of the food to be cooked.

temperature settings	
setting	temperature
1	90°C
2	120°C
3	150°C
4	180°C
5	210°C
6	240°C

hints

- Red meats require a higher grilling temperature and a shorter time.
- White meat or fish should be cooked at a lower temperature for a longer cooking time.

- 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 thinner items and foods of a uniform thickness.
- 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 lifting up by the removal tabs ⑧.
- 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 ④, then press down to lock in place.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your grill or
 - servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on **023 9239 2333. Have your model number ready** - it's on the underside of your grill.
- **spares and attachments**
- ☎ call 0870 2413653.
- **other countries**
 - Contact the shop where you bought your grill.

guarantee

If your grill goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair or replace it free of charge provided:

- you have not misused, neglected or damaged it;
- it has not been modified (unless by Kenwood);
- it is not second-hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- you supply your receipt to show when you bought it.

This guarantee does not affect your statutory rights.

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels

veiligheid

- Zorg ervoor dat u hete oppervlaktes **NIET AANRAAKT**. Toegankelijke oppervlaktes kunnen tijdens gebruik heet worden. Gebruik altijd het handvat en de bedieningsknoppen.
- Gebruik de grill niet zonder de bevestigde platen.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Laat het apparaat niet alleen wanneer u het gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het apparaat, het snoer of de stekker is beschadigd. Laat het controleren of repareren: zie 'service'.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt op een vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Laat het snoer nooit over de rand van het aanrecht hangen of contact maken met hete oppervlaktes.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en laat het volledig afkoelen voordat u de grillplaten verwijdt voor reiniging.
- Gebruik het apparaat nooit buiten.
- Plaats geen enkel deel van het apparaat in de buurt van een naakte vlam, hete plaat of in een hete oven.
- Grote hoeveelheden voedsel kunnen rook veroorzaken. Zorg daarom voor voldoende ventilatie.
- Lichamelijk of verstandelijk zwakke personen mogen dit apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Laat kinderen nooit het apparaat bedienen of er mee spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het

is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

voordat u de stekker insteekt

- Zorg ervoor dat u dezelfde stroomtoevoer gebruikt als op de onderzijde van uw grill is aangegeven.
 - Deze contactgrill is in overeenstemming met Richtlijn 89/336/EEG van de Europese Economische Gemeenschap.
- ### **voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt**
- Was alle onderdelen "zie 'reiniging'".

overzicht

- ① handvat
- ② vetgootjes
- ③ hoogteregelaar
- ④ vetopvangbak (alleen voor HG165/HG166)
- ⑤ temperatuurlampje
- ⑥ temperatuurregelaar
- ⑦ aan-lichtje
- ⑧ grillverwijderknoppen
- ⑨ uitneembare grillplaten

gebruiken van uw gezonde grill

- 1 Steek de stekker in en zet de temperatuurregelaar ⑥ op de gewenste temperatuur. De grill is klaar voor gebruik wanneer het temperatuurlampje ⑤ uitgaat.
- 2 Plaats het voedsel en positioneer de vetopvangbak, of een andere geschikte bak, onder de vetgootjes ②.
- De kooktijd varieert en hangt af van uw individuele voorkeur en de grootte/dikte van het te koken voedsel.
- 3 Het temperatuurlampje flitst aan en uit wanneer de grill de juiste temperatuur heeft bereikt.

- 4 Is het voedsel gekookt, verwijder het dan voorzichtig door een houten of plastic spatel te gebruiken. Gebruik geen metalen keukengerei aangezien dit voor krassen zorgt en de anti-aanbaklaag beschadigt.
- 5 Na gebruik het apparaat uitzetten en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Laat de grill volledig afkoelen voordat u hem reinigt.

De grill kan in de volgende standen worden gebruikt: -

stand A (gesloten positie)

Deze stand is ideaal voor het koken van dunne lapjes vlees en tosti's. De twee grilloppervlaktes zorgen ervoor dat u tegelijkertijd allebei de kanten van het voedsel kookt. Dit bespaart tijd en bewaart de natuurlijke voedselsappen.

- Zet de temperatuurregelaar op stand 6.
- Warm de grill op in de gesloten positie totdat het temperatuurlampje uitgaat.
- Plaats het voedsel op de onderste plaat en sluit de bovenste plaat totdat deze op het voedsel ligt.

stand B (volledig open positie)

Deze stand biedt een groot grilloppervlak voor het tegelijkertijd koken van vele soorten voedsel en is ideaal voor vis, groenten en kebabs.

- Zet de temperatuurregelaar op stand 6.
- Warm de grill op in de gesloten positie totdat het temperatuurlampje uitgaat.
- Open de grill, til het handvat omhoog ❶ en laat de bovenplaat naar achteren zakken ❷ totdat hij plat op het aanrecht ligt.
- Plaats het te koken voedsel op de grilloppervlakte en stel de gewenste temperatuur in.

stand C (verstelbare hoogte positie)

In deze stand staan de grillplaten op enige afstand van elkaar en beschikt u over 2 verschillende hoogtes. Ideaal voor het koken van fijner voedsel, zoals vis en open sandwiches, die het gewicht van de bovenplaat niet kunnen verdragen.

- Zet de temperatuurregelaar op stand 6.
- Warm de grill op in de gesloten positie totdat het temperatuurlampje uitgaat.
- Plaats het te koken voedsel op de grilloppervlakte en stel de gewenste temperatuur in.
- Selecteer de gewenste hoogtestand via de hoogteregelaar ❸ totdat de steunen in de juiste positie staan ❹. De geselecteerde hoogtestand zal afhangen van de dikte van het te koken voedsel.

temperatuurstellingen	
stand	temperatuur
1	90°C
2	120°C
3	150°C
4	180°C
5	210°C
6	240°C

tips

- Rood vlees heeft een hogere grilltemperatuur en kortere tijd nodig.
- Wit vlees of vis dient op een lagere temperatuur en voor een langere tijd te worden gekookt.
- Malse stukken vlees grillen gemakkelijker en koken daarom het beste op uw gezonde grill. Het koken van taaie stukken vlees dient te worden vermeden.
- De beste resultaten worden bereikt door dunnere stukken te koken, alsook voedsel met een gelijkmatige dikte.

- Grillen met een open grill duurt langer, aangezien het voedsel halverwege het koken moet worden omgedraaid.
- Controleer altijd of het voedsel volledig is gekookt voor u het opdient. Kook vlees en gevogelte totdat de sappen doorzichtig zijn.

reiniging

- Zet de grill uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat de grill volledig afkoelen voordat u met reinigen begint.
- Reinig de grill na ieder gebruik om hem in een goede en schone staat te behouden.
- Gebruik keukenpapier voor het afvegen van achtergebleven olie/vet en een houten of plastic spatel voor het verwijderen van voedselresten op de grillplaten. Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of staalwol, aangezien deze de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Veeg de buitenkant eerst af met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

grillplaten

- Verwijder de grillplaten door ze op te tillen aan de verwijderknoppen ⑧.
- Was de platen in een warm sopje. U kunt ze ook in uw vaatwasmachine wassen. Zorg ervoor dat de platen volledig droog zijn voordat u ze weer in de grill plaatst.
- Plaats de grillplaten door eerst de achterkant van de platen in het apparaat te zetten ④ en druk ze daarna vast.

service

- Als het snoer beschadigd is, dan dient het om veiligheidsredenen door KENWOOD, of een bevoegde KENWOOD-reparateur, te worden vervangen.

Wanneer u hulp nodig heeft met:

- het gebruiken van uw grill of;
- onderhoud en reparaties,
- Neem dan contact op met de winkel waar u uw grill heeft gekocht.

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

- **NE** touchez **PAS** les surfaces chaudes. Les surfaces accessibles sont susceptibles de s'échauffer en cours d'utilisation. Utilisez toujours la poignée et les organes de commande.
- Ne faites pas fonctionner le grill lorsque les plaques ne sont pas insérées.
- Ne plongez pas l'appareil ni le cordon ni la fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Si l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation présentent des détériorations, en proscrire l'usage. Faites vérifier ou réparer l'appareil : voir « Assistance technique ».
- Cet appareil ne doit être utilisé que sur une surface plane résistante à la chaleur.
- Ne laissez pas le cordon dépasser du bord du plan de travail ni entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et laissez-le complètement refroidir avant d'enlever les plaques du grill en vue de leur nettoyage.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne placez aucune partie de l'appareil au contact ou à proximité d'une flamme nue ou d'une plaque chaude ou dans un four chaud.
- Vu que la cuisson de certains aliments s'accompagne d'un important dégagement de fumée, veillez à ce qu'il y ait une ventilation appropriée.

- Ne laissez pas les personnes handicapées se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni l'utiliser.
- 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 l'alimentation électrique correspond aux indications figurant sur la face inférieure du grill.
- Ce grill de contact est conforme à la directive 89/336/CEE de la Communauté économique européenne.

avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

- Lavez les pièces. Voir « Nettoyage ».

légende

- ① Poignée
- ② Goulottes
- ③ Bouton de réglage de la hauteur
- ④ Cuvette d'égouttage (HG165/HG166 uniquement)
- ⑤ Voyant de température
- ⑥ Régulateur de température
- ⑦ Voyant de marche-d'arrêt
- ⑧ Languettes d'extraction du grill
- ⑨ Plaques amovibles du grill

utilisation de votre grill santé

- 1 Branchez l'appareil et ajustez le régulateur ⑥ sur la température souhaitée. Le grill est prêt à l'emploi lorsque le voyant de température ⑤ s'éteint.
- 2 Mettez en place les aliments et positionnez la cuvette d'égouttage ou tout autre récipient adapté sous la goulotte ②.

- Les temps de cuisson nécessaires varient selon vos préférences et la taille/l'épaisseur des aliments à faire griller.
 - 3 Le voyant de température s'allume et s'éteint à mesure que le grill réagit pour maintenir la température souhaitée.
 - 4 Une fois les aliments cuits, retirez-les délicatement à l'aide d'une spatule en bois ou en matière plastique. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car ils risqueraient de rayer et d'endommager la surface antiadhésive.
 - 5 Eteignez et débranchez l'appareil après son utilisation. Laissez le grill refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.
- Le grill peut être utilisé dans les positions suivantes : -

position A (position fermée)

Cette position convient parfaitement à la cuisson de fines tranches de viande et de sandwichs grillés. Les deux surfaces du grill vous permettent de cuire les aliments simultanément de part et d'autre tout en gagnant du temps et en retenant le jus naturel alors produit par les aliments.

- Mettez le régulateur de température sur la position 6.
- Faites chauffer le grill en position fermée jusqu'à ce que le voyant de température s'éteigne.
- Placez les aliments sur la plaque inférieure et refermez la plaque supérieure sur les aliments.

position B (position entièrement ouverte)

Cette position libère une grande surface de grill pour cuire simultanément de nombreux aliments et convient très bien aux poissons, aux légumes et aux kebabs.

- Mettez le régulateur de température sur la position 6.

- Faites chauffer le grill en position fermée jusqu'à ce que le voyant de température s'éteigne.
- Ouvrez le grill, soulevez la poignée supérieure ❶ et abaissez la plaque supérieure vers l'arrière ❷ jusqu'à ce qu'elle repose à plat sur le plan de travail.
- Placez les aliments à cuire à la surface du grill et réglez la température à votre convenance.

position C (réglable en hauteur)

Dans cette position, les plaques du grill sont écartées et deux hauteurs différentes sont disponibles. Elles se prêtent parfaitement à la cuisson d'aliments plus délicats, tels que des poissons ou des sandwichs ouverts, qui ne pourraient supporter le poids de la plaque supérieure.

- Mettez le régulateur de température sur la position 6.
- Faites chauffer le grill dans la position fermée jusqu'à ce que le voyant de température s'éteigne.
- Placez les aliments à cuire à la surface du grill et réglez la température à votre convenance.
- Sélectionnez la hauteur nécessaire en tournant le bouton de réglage ❸ prévu à cet effet jusqu'à ce que les supports soient alignés sur les encoches correspondantes ❹. La hauteur sélectionnée dépend de l'épaisseur des aliments à cuire.

réglages de température	
paramètre	température
1	90°C
2	120°C
3	150°C
4	180°C
5	210°C
6	240°C

conseils

- Les viandes rouges nécessitent une température de grillade plus élevée et une durée de cuisson moins importante.
- Les viandes blanches et le poisson doivent être cuits à une température plus basse et pendant davantage de temps.
- Les tranches de viande tendre sont plus adaptées aux grillades et conviennent donc mieux au grill santé. Il est préférable d'éviter de cuire des morceaux de viande dure.
- Afin d'obtenir des résultats optimaux, il convient de cuisiner des morceaux d'une grande finesse et des aliments d'une épaisseur régulière.
- Les grillades sur un grill ouvert prennent plus de temps, car les aliments doivent être retournés à la mi-cuisson.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont bien cuits avant de les servir. Faites cuire la viande et les volailles jusqu'à ce que leur jus coule clair.

nettoyage

- Eteignez et débranchez l'appareil. Laissez le grill refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.
- Nettoyez le grill après chaque utilisation afin qu'il soit ainsi bien propre et de nouveau prêt à fonctionner.
- Essuyez l'huile/la graisse en excédent à l'aide d'une serviette en papier et retirez les restes alimentaires des plaques du grill à l'aide d'une spatule en bois ou en matière plastique. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de laine d'acier qui risqueraient d'altérer le revêtement antiadhésif.
- Nettoyez la face extérieure à l'aide d'un chiffon humide et laissez-la sécher.

plaques du grill

- Retirez les plaques du grill en les soulevant par leurs languettes d'extraction ⑧.
- Lavez les plaques dans de l'eau chaude et savonneuse. Vous pouvez également passer les plaques au lave-vaisselle. Assurez-vous que les plaques sont complètement sèches avant de les remettre sur le grill.
- Réinsérer les plaques du grill en alignant d'abord leur partie postérieure sur l'unité ④ puis en les appuyant vers le bas pour les verrouiller en position.

assistance technique et service à la clientèle

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par un réparateur de la société KENWOOD ou habilité par ses soins.

Si vous avez besoin d'aide pour :

- utiliser votre grill ou
- le dépanner ou le réparer,
- adressez-vous au magasin dans lequel vous avez acheté le grill.

Bevor Sie die Bedienungsanleitung lesen, bitte Deckblatt mit Illustrationen auseinander klappen

Vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

sicherheit

- Berühren Sie **KEINE** heißen Oberflächen. Alle zugänglichen Oberflächen neigen zu Erhitzung während der Anwendung. Benutzen Sie immer den Handgriff und die Regler.
- Benutzen Sie den Grill niemals ohne die passenden Platten.
- Tauchen Sie weder Gerät, noch Kabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Behalten Sie das Gerät während der Benutzung ständig im Auge.
- Ist eine Beschädigung am Gerät, Kabel oder Stecker festzustellen, dürfen Sie dieses nicht benutzen. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: siehe 'Service'.
- Benutzen Sie das Gerät nur auf einer flachen, hitzebeständigen Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Arbeitsfläche hängt oder mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Ziehen Sie bei Nichtbenutzung immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie die Grillplatten zur Reinigung entfernen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe einer offenen Flamme oder einer heißen Platte oder in einen heißen Ofen.
- Einige Nahrungsmittel neigen zu massiver Rauchbildung – sorgen Sie für adäquate Entlüftung.

- Gebrechliche Personen dürfen Maschine nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Kinder dürfen das Gerät weder benutzen, noch damit spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Vor dem Anschluss an das Stromnetz

- Überprüfen Sie, ob die auf der Unterseite des Gerätes angegebene Netzspannung der Ihres Stromnetzes entspricht.
- Dieser Kontaktgrill entspricht den EU-Richtlinien 89/336/EEC.

Vor der ersten Benutzung des Gerätes

- Reinigen Sie die Teile "siehe Reinigung".

Legende

- ① Handgriff
- ② Saftablauf
- ③ Höhenverstellung
- ④ Tropfauffang (nur bei HG165/HG166)
- ⑤ Temperaturanzeige
- ⑥ Temperaturregler
- ⑦ Bereitschaftsleuchte
- ⑧ Entriegelungsclips für den Grill
- ⑨ Abnehmbare Grillplatten

Verwenden Ihres Gesundheitsgrills

- 1 Netzstecker einstecken und den Temperaturregler ⑥ auf die gewünschte Temperatur einstellen. Der Grill ist betriebsbereit sobald die Temperaturanzeige ⑤ erlischt.
- 2 Legen Sie die Nahrungsmittel in den Grill und stellen Sie den Tropfauffang oder einen anderen passenden Behälter unter den Saftablauf ②.

- Die Dauer des Grillvorgangs ist unterschiedlich, abhängig vom eigenen Geschmack und der Größe/Dicke der Nahrungsmittel, die Sie zubereiten wollen.
- 3 Während der Grill die richtige Temperatur aufrechterhält, schaltet sich die Temperaturanzeige ein und aus.
- 4 Ist das Essen fertig, entnehmen Sie dieses vorsichtig mit einem Schieber aus Holz oder Kunststoff. Verwenden Sie keine metallenen Gegenstände dafür. Diese können die antihaftbeschichtete Oberfläche beschädigen.
- 5 Nach dem Verwenden schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker. Achten Sie vor dem Reinigen darauf, dass das Gerät komplett abgekühlt ist.

Der Grill kann in folgenden Stellungen verwendet werden: -

Stellung A (geschlossene Stellung)

Diese Stellung eignet sich besonders gut für dünne Fleischscheiben und zum Toasten von Sandwichs.

Durch die beiden Grillflächen werden Ihre Nahrungsmittel von beiden Seiten gleichzeitig gegrillt. Sie sparen Zeit und Ihre Nahrungsmittel bleiben saftig.

- Stellen Sie den Temperaturregler auf Position 6.
- Erhitzen Sie den Grill in geschlossener Position, bis sich die Temperaturanzeige abschaltet.
- Legen Sie die Nahrungsmittel auf die untere Platte und schließen Sie die obere Platte, so dass sie auf dem Essen liegt.

Stellung B (komplett offen)

In dieser Stellung haben Sie eine große Grillfläche und können große Mengen gleichzeitig grillen – eignet sich hervorragend für Fisch, Gemüse und Kebab.

- Stellen Sie den Temperaturregler auf Position 6.
- Erhitzen Sie den Grill in geschlossener Position, bis sich die Temperaturanzeige abschaltet.
- Öffnen Sie den Grill, heben Sie den oberen Handgriff ❶ an und senken Sie die obere Platte nach hinten ❷, bis sie flach auf der Arbeitsplatte aufliegt.
- Legen Sie die zu grillenden Nahrungsmittel auf die Grillfläche und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

Stellung C (höhenverstellbar)

In dieser Stellung sind die Platten voneinander getrennt. Sie können zwei unterschiedliche Höhen einstellen. Ideal zum Kochen von empfindlicheren Nahrungsmitteln wie Fisch und offene Sandwichs, welche durch das Gewicht der oberen Platte zerdrückt würden.

- Stellen Sie den Temperaturregler auf Position 6.
- Erhitzen Sie den Grill in geschlossener Stellung, bis sich die Temperaturanzeige abschaltet.
- Legen Sie die zu grillenden Nahrungsmittel auf die Grillfläche und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Wählen Sie die gewünschte Höhe durch Drehen der Höhenverstellung ❸, bis sich die Halterungen in den entsprechenden Vertiefungen ❹ befinden.

Die ausgewählte Höhe ist von der Dicke der zu grillenden Nahrungsmittel abhängig.

Temperatureinstellungen	
Einstellung	Temperatur
1	90°C
2	120°C
3	150°C
4	180°C
5	210°C
6	240°C

Tipps

- Rotes Fleisch benötigt eine höhere Grilltemperatur und kürzere Garzeiten.
- Bei weißem Fleisch oder Fisch sollte die Temperatur niedriger, die Garzeit dafür länger sein.
- Zartes Fleisch grillt besser und ist deshalb bestens für Ihren Gesundheitsgrill geeignet. Zähes Fleisch sollte nicht gegrillt werden.
- Beste Ergebnisse erzielen Sie mit dünneren und gleichmäßig starken Scheiben.
- Die Garzeit bei offenem Grill dauert länger, weil Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden müssen.
- Überprüfen Sie vor dem Servieren immer, ob das Essen gut durchgegart ist. Fleisch und Geflügel sollte so lange gegart werden, bis der ablaufende Saft klar ist.

Reinigung

- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Grill komplett auskühlen. Erst dann beginnen Sie mit der Reinigung.
- Reinigen Sie den Grill nach jeder Anwendung, damit dieser immer sauber und jederzeit betriebsbereit ist.
- Wischen Sie überschüssiges Öl/Fett mit einem Papiertuch ab und benutzen Sie einen Schieber aus Holz oder Plastik zum Entfernen der Essensreste von den Grillplatten. Verwenden Sie kein Scheuerpulver oder Stahlwolle. Diese können die Antihaftbeschichtung beschädigen.
- Wischen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten Tuch ab und reiben Sie es anschließend trocken.

Grillplatten

- Entfernen Sie die Grillplatten durch Anheben der Verriegelungsclips ⑧.
- Waschen Sie die Platten in heißem Seifenwasser.
Alternativ dazu können diese auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Achten Sie vor dem Einsetzen in den Grill darauf, dass die Platten vollständig trocken sind.
- Setzen Sie die Rückseite der Grillplatten zuerst an ④, drücken Sie diese dann nach unten, bis sie einrasten.

Service und Kundendienst

- Aus Sicherheitsgründen darf ein beschädigtes Kabel nur von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Werkstatt ausgetauscht werden.

Wenn Sie Hilfe bei:

- der Verwendung Ihres Grills oder
- Kundendienst oder Reparatur benötigen
- setzen Sie sich mit dem Händler in Verbindung, bei dem Sie Ihren Grill gekauft haben.

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette

sicurezza

- **NON** toccare le superfici calde. Le superfici accessibili possono diventare roventi durante l'utilizzo. Utilizzare sempre gli appositi manici e tasti.
- Non utilizzare la griglia senza aver inserito le piastre.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altro liquido.
- Controllare sempre l'apparecchio durante l'uso.
- Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato, oppure se sono danneggiati il cavo o la spina. Farlo controllare o riparare: vedere 'assistenza'.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo su una superficie piatta resistente al calore.
- Non lasciare il cavo sospeso sul bordo del piano di lavoro o che tocchi la superficie rovente.
- Togliere sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso e farlo raffreddare completamente prima di rimuovere le piastre della griglia per pulirle.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non posizionare alcuna parte di questo apparecchio sopra o in prossimità di una fiamma, di una piastra calda o di un forno riscaldato.
- Con alcuni cibi può essere prodotta una grande quantità di fumo; garantire sempre un'adeguata ventilazione all'ambiente.

- Non lasciare che persone non incapaci utilizzino l'apparecchiatura senza
- Non consentire a bambini di utilizzare o giocare con l'apparecchio.
- 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 la presa

- Assicurarsi che la presa elettrica corrisponda a quella mostrata sotto la griglia.
- Questa griglia è conforme alla Direttiva della Comunità Economica Europea 89/336/EEC.

prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- Lavare i pezzi "vedere pulizia".

legenda

- ① manico
- ② raccolta gocciolamento
- ③ manopola di regolazione del calore
- ④ vassoio per gocciolamento (solo per HG165/HG166)
- ⑤ indicatore della temperatura
- ⑥ tasto per la temperatura
- ⑦ indicatore di accensione
- ⑧ linguette rimovibili della griglia
- ⑨ piastre della griglia rimovibili

funzionamento della griglia della salute

- 1 Collegare la spina e regolare il tasto per la temperatura ⑥ sulla temperatura desiderata. La griglia è pronta per l'uso quando l'indicatore della temperatura ⑤ si spegne.
- 2 Aggiungere il cibo e posizionare il vassoio per il gocciolamento o altri contenitori adatti sotto la raccolta gocciolamento ②.

- I tempi di cottura variano in base alle preferenze personali e alla quantità/spessore del cibo da cucinare.

- 3 La spia della temperatura si accenderà e spegnerà in base alla temperatura della griglia.
- 4 Una volta completata la cottura, rimuovere con cautela il cibo utilizzando un mestolo di legno o plastica. Non utilizzare utensili metallici perché potrebbero graffiare e danneggiare la superficie anti aderente.
- 5 Dopo l'utilizzo, spegnere l'apparecchio e scollegare la spina. Lasciare raffreddare completamente la griglia prima di pulire.

La griglia può essere utilizzata nelle seguenti posizioni: -

posizione A (chiusa)

Questa posizione è ideale per cucinare pezzi di carne sottili e preparare sandwich.

Le due superfici della griglia consentono di cucinare entrambi i lati dei cibi contemporaneamente, risparmiando tempo e conservando i succhi naturali del cibo.

- Impostare il tasto della temperatura sulla posizione 6.
- Riscaldare la griglia nella posizione chiusa fino a quando la spia della temperatura si spegne.
- Posizionare il cibo sulla piastra inferiore e chiudere la piastra superiore assicurandosi che tocchi il cibo.

posizione B (completamente aperta)

Questa posizione offre un'ampia superficie per cucinare grandi quantità di cibo contemporaneamente ed è ideale per pesce, verdure e kebab.

- Impostare il tasto della temperatura sulla posizione 6.

- Riscaldare la griglia nella posizione chiusa fino a quando la spia della temperatura si spegne.
- Aprire la griglia, quindi sollevare il manico superiore ❶ e abbassare la piastra superiore verso l'esterno ❷ fino a farle toccare il piano di lavoro.
- Posizionare il cibo da cucinare sulla superficie della griglia e regolare la temperatura come necessario.

posizione C (altezza regolabile)

In questa posizione, le piastre della griglia sono separate e sono disponibili due diverse altezze. Ideale per cucinare cibo più delicato, come pesce e sandwich, che non potrebbe sopportare il peso della piastra superiore.

- Impostare il tasto della temperatura sulla posizione 6.
- Riscaldare la griglia nella posizione chiusa fino a quando la spia della temperatura si spegne.
- Posizionare il cibo da cucinare sulla superficie della griglia e regolare la temperatura come necessario.
- Selezionare la posizione dell'altezza desiderata girando il tasto della regolazione del calore ❸ finché il supporto è allineato con le cavità appropriate ❸.

La posizione dell'altezza selezionata dipende dallo spessore del cibo da cucinare.

impostazioni della temperatura	
impostazione	temperatura
1	90°C
2	120°C
3	150°C
4	180°C
5	210°C
6	240°C

suggerimenti

- La carne rossa richiede temperature di griglia più elevate e tempi più brevi.

- La carne bianca o il pesce possono essere cucinati a temperatura più bassa e per tempi di cottura più lunghi.
- I pezzi di carne tenera sono più adatti alla griglia e quindi è più opportuno cucinarli sulla griglia della salute. Si consiglia di evitare di cucinare pezzi di carne dura.
- Per ottenere risultati migliori si consiglia di cucinare pezzi sottili e cibo di spessore uniforme.
- Cucinare su una griglia aperta richiede tempi più lunghi in quanto il cibo deve essere girato a metà cottura.
- Prima di servire, assicurarsi sempre che la cottura del cibo sia completa. Cucinare carne e pollame finché emettono succhi.

pulizia

- Spegnerne, scollegare la spina e lasciare raffreddare completamente la griglia prima di pulire.
- Pulire la griglia dopo ogni utilizzo per garantire che sia sempre in buone condizioni per l'utilizzo.
- Utilizzare un panno adatto per pulire i resti di olio/grasso e un utensile di legno o plastica per rimuovere eventuali residui di cibo dalle piastre della griglia. Non utilizzare abrasivi o pezzette ruvide che possono danneggiare la superficie anti aderente.
- Pulire la parte esterna con un panno umido, quindi asciugare.

piastre della griglia

- Rimuovere le piastre della griglia sollevando le linguette rimovibili ⑧.
- Lavare le piastre in acqua calda e sapone. Oppure, lavarle nella lavastoviglie. Assicurarsi che siano completamente asciutte prima di riposizionarle nella griglia.
- Reinserire le piastre nella griglia allineando la parte posteriore con la prima unità ④, quindi premendo il tasto fino a provocare lo scatto.

assistenza e servizio clienti

- Se il cavo è danneggiato, per motivi di sicurezza deve essere sostituito da KENWOOD o da un centro di assistenza autorizzato KENWOOD.

Se si desidera assistenza per:

- utilizzare la griglia o
- assistenza o riparazioni
- Contattare il rivenditore presso il quale è stata acquistata la griglia.

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

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

segurança

- **NÃO** toque nas superfícies quentes. É provável que as superfícies expostas aqueçam durante a utilização. Use sempre a pega e os comandos.
- Não use o grelhador se as placas não estiverem convenientemente colocadas no sítio.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a ser usado.
- Não use se o aparelho, o cabo ou a ficha estiverem danificados. Proceda à sua inspecção ou reparação: ver “assistência”.
- Este aparelho só deve ser usado sobre uma superfície plana resistente ao calor.
- Não deixe o cabo pendurado para fora da superfície de trabalho nem a tocar em superfícies quentes.
- Desligue sempre o aparelho da tomada quando não estiver a ser usado e deixe-o arrefecer completamente antes de desmontar as placas do grelhador para limpar.
- Não use o aparelho ao ar livre.
- Não coloque qualquer parte deste aparelho sobre chamas expostas ou próximo delas, sobre uma chapa quente ou dentro de um forno aquecido.
- Alguns alimentos originam grandes quantidades de fumo – certifique-se da existência de ventilação adequada.
- Não permita que pessoas idosas ou não auto suficientes usem o aparelho sem vigilância.
- Não deixe crianças usarem ou

brincarem com o aparelho.

- 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 tomada

- Certifique-se de que a alimentação eléctrica corresponde ao valor indicado na parte inferior do grelhador.
- Este grelhador cumpre a Directiva 89/336/EEC da Comunidade Europeia.

antes de usar pela primeira vez

- Lave as peças; ver “Limpeza”.

legenda

- ① pega
- ② orifícios de escoamento
- ③ comando de regulação da altura
- ④ tabuleiro colector de líquidos (apenas modelo HG165/HG166)
- ⑤ luz indicadora de temperatura
- ⑥ controlo de temperatura
- ⑦ luz indicadora de aparelho ligado
- ⑧ patilhas de desmontagem do grelhador
- ⑨ placas de grelhador amovíveis

usar o seu grelhador saudável

- 1 Ligue à tomada e regule o comando da temperatura ⑥ para a temperatura desejada. O grelhador está pronto a ser usado quando a luz indicadora da temperatura ⑤ se apagar.
 - 2 Coloque os alimentos no grelhador e ponha o tabuleiro colector, ou outro recipiente adequado, por baixo do orifício de escoamento de líquidos ②.
- Os tempos de cozedura necessários variam consoante os gostos pessoais e a dimensão/espessura do alimento que está a ser cozinhado.

- 3 A luz indicadora da temperatura acende e apaga à medida que o grelhador mantém a temperatura adequada.
- 4 Quando o alimento estiver cozinhado, retire-o cuidadosamente, usando uma espátula de madeira ou de plástico. Não utilize utensílios metálicos, pois estes podem riscar e danificar a superfície anti-aderente.
- 5 Desligue e retire da tomada após a utilização. Deixe o grelhador arrefecer completamente antes de o limpar.

O grelhador pode ser usado nas seguintes posições: -

posição A (fechado)

Esta posição é ideal para cozinhar fatias finas de carne e para fazer tostas.

As duas superfícies do grelhador permitem-lhe cozinhar os dois lados do alimento em simultâneo, poupando tempo e conservando os fluidos naturais do alimento.

- Regule o comando da temperatura para a posição 6.
- Aqueça o grelhador mantendo-o fechado até a luz indicadora de temperatura se apagar.
- Coloque os alimentos sobre a placa inferior e feche a placa superior até esta tocar nos alimentos.

posição B (totalmente aberto)

Esta posição proporciona uma superfície de grelhador grande para cozinhar vários alimentos ao mesmo tempo, e é ideal para peixe, legumes e espetadas.

- Regule o comando da temperatura para a posição 6.
- Aqueça o grelhador mantendo-o fechado até a luz indicadora de temperatura se apagar.
- Abra o grelhador, depois levante a pega superior ❶ e baixe a placa superior ❷ para trás até ficar apoiada na superfície de trabalho.

- Coloque os alimentos que pretende cozinhar sobre a superfície do grelhador e regule a temperatura conforme necessário.

posição C (posição de altura regulável)

Nesta posição, as placas do grelhador podem ficar afastadas uma da outra em 2 alturas diferentes. Ideal para cozinhar alimentos mais delicados como peixe e sanduíches abertas, que não suportariam o peso da placa superior do grelhador.

- Regule o comando da temperatura para a posição 6.
 - Aqueça o grelhador mantendo-o fechado até a luz indicadora de temperatura se apagar.
 - Coloque os alimentos que pretende cozinhar sobre a superfície do grelhador e regule a temperatura conforme necessário.
 - Selecciona a posição de altura pretendida rodando o comando de regulação da altura ③ até os apoios ficarem alinhados com os recessos adequados ③.
- A posição de altura seleccionada dependerá da especcura dos alimentos que serão cozinhados.

regulações de temperatura

regulação	temperatura
1	90°C
2	120°C
3	150°C
4	180°C
5	210°C
6	240°C

dicas

- Para grelhar carnes vermelhas é necessária uma temperatura mais elevada e um tempo mais curto.
- As carnes brancas e o peixe devem ser cozinhados a uma temperatura inferior e durante mais tempo.

- As carnes tenras são mais indicadas para grelhar e por isso mais adequadas para usar no grelhador saudável. Deve evitar-se grelhar pedaços de carne mais rijos.
- Obtêm-se melhores resultados se grelhar alimentos finos e com uma espessura uniforme.
- Grelhar com o grelhador aberto demora mais tempo, dado que os alimentos têm de ser virados a meio da cozedura.
- Verifique sempre se a comida está bem cozinhada antes de a servir. Grelhe a carne vermelha e de aves até os fluidos saírem claros.

limpeza

- Desligue o grelhador, desligue da tomada e deixe arrefecer completamente antes de limpar.
- Limpe o grelhador após cada utilização para o manter limpo e em boas condições de utilização.
- Use uma toalha de papel para limpar o óleo/gordura em excesso e uma espátula de madeira ou de plástico para remover todos os resíduos de comida das placas do grelhador. Não use utensílios abrasivos nem lâ de aço pois podem danificar o revestimento anti-aderente.
- Limpe o exterior com um pano húmido e seque.

placas do grelhador

- Desmonte as placas do grelhador levantando as patilhas de desmontagem ⑧.
- Lave as placas em água quente com detergente. Pode também lavá-las na máquina de lavar louça. Certifique-se de que as placas estão completamente secas antes de as voltar a colocar no grelhador.
- Monte as placas do grelhador alinhando primeiro a parte de trás das placas com o grelhador ④ e depois pressione para baixo, para encaixar.

assistência e apoio ao cliente

- Por razões de segurança, se o cabo ficar danificado terá de ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador autorizado KENWOOD.

Se precisar de ajuda para:

- usar o seu grelhador ou
- assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o seu grelhador.

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

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

seguridad

- **NO** toque superficies calientes. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso. Utilice siempre el asa y los mandos.
- No ponga en marcha la parrilla sin que las planchas estén colocadas en su sitio.
- No sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua ni en cualquier otro líquido.
- No deje el aparato desatendido cuando esté en uso.
- No utilice el aparato si éste, el cable o el enchufe presentan cualquier daño. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: consulte "mantenimiento".
- Este aparato se debe usar solamente sobre una superficie plana resistente al calor.
- No deje que el cable cuelgue de la encimera o que esté en contacto con superficies calientes.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo esté utilizando y deje que se enfríe por completo antes de quitar las planchas de la parrilla para limpiarlas.
- No utilice el aparato en el exterior.
- No coloque ninguna parte de este aparato encima o cerca de una llama desnuda, plancha caliente u horno caliente.
- Algunos alimentos emiten una gran cantidad de humo – asegúrese de que la ventilación sea adecuada.
- No deje que utilicen la parrilla personas con algún problema que les pueda dificultar el manejo de este tipo de aparatos sin supervisión de otra persona.

- No deje que los niños utilicen o jueguen con el aparato.
- 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 enchufarlo

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica es el mismo que el que aparece en la parte inferior de la parrilla.
- Este asador por contacto cumple la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de usarlo por primera vez

- Para lavar las partes, consulte "limpieza".

partes

- ① asa
- ② conductos de salida de la grasa
- ③ ajuste de la altura
- ④ bandeja colectora de grasa (sólo HG165/HG166)
- ⑤ luz de la temperatura
- ⑥ control de la temperatura
- ⑦ luz de encendido
- ⑧ lengüetas de extracción de la parrilla
- ⑨ planchas de la parrilla desmontables

manejo de su parrilla

- 1 Enchufe la unidad y ponga el control de la temperatura ⑥ a la temperatura requerida. La parrilla está lista para usar cuando la luz de la temperatura ⑤ se apaga.
- 2 Ponga los alimentos y coloque la bandeja colectora de grasa u otro contenedor adecuado debajo del conducto de salida de la grasa ②.

- El tiempo de asado necesario variará según las preferencias individuales y el tamaño/grosor de los alimentos que se vayan a asar.
- 3 La luz de la temperatura se encenderá y se apagará conforme vaya manteniendo la temperatura correcta de la parrilla.
- 4 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 rayan y dañan la superficie antiadherente.
- 5 Apague y desenchufe el aparato después de su utilización. Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de limpiarla.

La parrilla se puede utilizar en las siguientes posiciones: -

posición A (posición cerrada)

Esta posición es ideal para asar cortes de carne finos y para los sandwiches. Las dos superficies de la parrilla le permiten asar ambas partes de la comida al mismo tiempo, ahorrando tiempo y conservando así los jugos naturales de los alimentos.

- Fije el control de la temperatura en la posición 6.
- Caliente la parrilla en la posición cerrada hasta que la luz de la temperatura se apague.
- Coloque la comida en la plancha inferior y cierre la plancha superior hasta que descanse sobre la comida.

posición B (posición totalmente abierta)

Esta posición ofrece una gran superficie para asar muchos alimentos a la vez, y es ideal para pescado, verduras y pinchos morunos.

- Fije el control de la temperatura en la posición 6.

- Caliente la parrilla en la posición cerrada hasta que la luz de la temperatura se apague.
- Abra la parrilla, luego tire del asa de la parte superior ❶ y baje la plancha superior con un movimiento hacia atrás ❷ hasta que descanse sobre la encimera.
- Coloque la comida sobre la superficie de asado y ajuste la temperatura.

posición C (altura ajustable)

En esta posición, las planchas de la parrilla están separadas y hay disponibles 2 alturas diferentes. Ideal para asar alimentos más delicados como el pescado y los sandwiches abiertos, que no podrían soportar el peso de la plancha superior.

- Fije el control de la temperatura en la posición 6.
- Caliente la parrilla en la posición cerrada hasta que la luz de la temperatura se apague.
- Coloque la comida sobre la superficie de asado y ajuste la temperatura.
- Seleccione la altura requerida haciendo girar el dispositivo de ajuste de la altura ❸ hasta que los soportes queden alineados con los huecos ❸.

La altura seleccionada dependerá del grosor del alimento que se vaya a asar.

regulación de la temperatura	
regulación	temperatura
1	90°C
2	120°C
3	150°C
4	180°C
5	210°C
6	240°C

sugerencias

- La carne roja requiere una temperatura de asado más elevada y menos tiempo.
- La carne blanca o el pescado se deben asar a una temperatura más baja durante más tiempo.
- Los cortes de carne tiernos son más adecuados para asar y, por lo tanto, la mejor manera de asarlos es en la parrilla. Es mejor evitar asar cortes de carne duros.
- Los mejores resultados se obtienen asando alimentos más delgados y de un grosor uniforme.
- Asar con una parrilla abierta cuesta más, ya que se debe dar la vuelta a los alimentos durante el proceso de asado.
- Compruebe siempre que los alimentos estén bien asados antes de servir. 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 o una esponja de acero ya que dañarán el recubrimiento antiadherente.
- Limpie la parte exterior con un trapo húmedo y, a continuación, séquela.

planchas de la parrilla

- Quite las planchas tirando de las lengüetas de extracción ⑧.
- Lave las planchas en agua caliente jabonosa.
También se pueden lavar en el lavavajillas. Asegúrese de que las planchas están completamente secas antes de volver a colocarlas en la parrilla.
- Vuelva a colocar las planchas alineando primero la parte posterior de las planchas con el aparato ④, luego presione hacia abajo para ajustar firmemente en posición.

mantenimiento y atención al cliente

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

Si necesita ayuda con:

- el uso de la parrilla o
- el mantenimiento o las reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró la parrilla.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

før Kenwood-apparatet tages i brug

- 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

sikkerhed

- **RØR IKKE** ved varme overflader. Tilgængelige overflader har tendens til at blive varme under anvendelse. Anvend altid grebet og knapperne.
- Lad være med at betjene grillen uden, at pladerne sidder i.
- Lad være med at dyppe apparatet, ledningen eller stikket i vand eller anden væske.
- Gå ikke fra apparatet, når det anvendes.
- Lad være med at anvende apparatet, hvis enten det, ledningen eller stikket er beskadiget. Få det kontrolleret eller repareret: se 'vedligeholdelse'.
- Dette apparat bør kun anvendes på en flad varmeresistent overflade.
- Lad være med at lade ledningen hænge ud over kanten på arbejdsoverfladen eller berøre varme overflader.
- Tag altid stikket ud af apparatet når det ikke anvendes, og lad det køle fuldstændigt af, før grillpladerne fjernes med henblik på rengøring.
- Lad være med at bruge apparatet udendørs.
- Lad være med at anbringe apparatets dele på eller i nærheden af åben ild, en varm plade eller i en varm ovn.
- Nogle typer fødevarer afgiver store mængder røg – sørg for, at der er ordentlig udluftning.
- Lad aldrig svagelige personer anvende maskinen uden opsyn.
- Lad ikke børn anvende eller lege med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis

apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

før tilslutning

- Sørg for, at el-forsyningen er den samme som den, der er vist i bunden af din grill.
- Denne kontaktgrill er i overensstemmelse med Det Europæiske Økonomiske Fællesskabs direktiv 89/336/EØF.

før anvendelse første gang

- Vask delene "se rengøring".

nøgle

- ① greb
- ② afdrypningstragt
- ③ højdejusteringsknap
- ④ dryppebakke (kun HG165/HG166)
- ⑤ temperaturlampe
- ⑥ temperaturknap
- ⑦ lampe for tændt
- ⑧ tapper til fjernelse af grill
- ⑨ aftagelige grillplader

anvendelse af din sundhedsgrill

- 1 Tilslut og indstil temperaturknappen ⑥ til den ønskede temperatur. Grillen er klar når temperaturlampen ⑤ slukkes.
- 2 Tilføj maden og anbring drypbakken eller en anden passende beholder under afdrypningstragten ②.
- Den ønskede opvarmningstid vil variere alt efter individuelle præferencer og de fødevarers størrelse/tykkelse der tilberedes.
- 3 Temperaturlampen vil blive tændt og slukket, mens grillen opretholder den korrekte temperatur.
- 4 Når maden er færdig, skal maden fjernes omhyggeligt ved at anvende en spatel af træ eller plastik. Lad være med at anvende metalredskaber da de vil ridse og beskadige slip-let belægningen.
- 5 Sluk og tag stikket ud efter anvendelse. Lad grillen køle helt af før rengøring.

Grillen kan anvendes i følgende positioner: -

position A (lukket position)

Denne position er god i forbindelse med tilberedning af tynde stykker kød og ristet brød.

De to grilloverflader gør det muligt at tilberede maden på begge sider samtidig, og man sparer derved tid og beholder madens naturlige saft.

- Indstil temperaturknappen til position 6.
- Opvarm grillen i den lukkede position indtil temperaturlampen slukkes.
- Anbring maden på den nederste plade og luk den øverste plade, indtil den hviler på maden.

position B (helt åben position)

Denne position giver en stor grilloverflade med henblik på at tilberede mange typer fødevarer samtidig, den passer godt til fisk, grøntsager og kebab.

- Indstil temperaturknappen til position 6.
- Opvarm grillen i den lukkede position, indtil temperaturlampen slukkes.
- Åben grillen, og løft derefter det øverste greb op ❶ og sænk den øverste plade ned bagover ❷, indtil den ligger fladt på arbejdsoverfladen.
- Anbring, den mad, der skal tilberedes på grillens overflade og justér temperaturen efter behov.

position C (justerbar højde position)

I denne position anbringes grillpladerne med mellemrum, og grillen kan indstilles til 2 forskellige højder. Ideel i forbindelse med tilberedelse af mere delikate fødevarer som f.eks. fisk & åbne sandwich, der ikke ville kunne støtte den øverste plades vægt.

- Indstil temperaturknappen til position 6.

- Opvarm grillen i den lukkede position, indtil temperaturlampen slukkes.
- Anbring, den mad, der skal tilberedes på grillens overflade og justér temperaturen efter behov.
- Vælg den ønskede højdeposition ved at dreje højdejusteringsknappen ❸, indtil støtterne er på linje med de korrekte indskæringer ❹.

Den valgte højdeposition vil afhænge af tykkelsen af den mad, der skal tilberedes.

temperaturindstillinger	
indstilling	temperatur
1	90°C
2	120°C
3	150°C
4	180°C
5	210°C
6	240°C

nyttige råd

- Rødt kød kræver en høj grilltemperatur og kort tid.
- Lyst kød eller fisk bør tilberedes ved en lav temperatur og længere tilberedningstid.
- Mørt kød egner sig bedre til grill, og anvendes derfor bedst på sundhedsgrillen. Det er bedst at undgå tilberedning af sejt kød.
- De bedste resultater opnås ved tilberedning af tynde skiver kød og fødevarer af samme tykkelse.
- Grillning med en åben grill tager længere tid, eftersom maden skal vendes halvvejs under tilberedningen.
- Sørg altid for at tjekke, at maden er grundigt tilberedt før servering. Tilbered kød og fjerkræ, indtil saften er klar.

rengøring

- Sluk, tag stikket ud og lad grillen køle helt af før rengøring.
- Rengør grillen efter hvert brug for at bevare den i en god ren arbejdsstand.
- Anvend et stykke køkkenrulle til at tørre overskydende olie/fedtstoffer af og en spatel af træ eller plastik til at fjerne madrester fra grillpladerne. Anvend ikke skurepulver eller ståluld eftersom de vil beskadige slip-let belægningen.
- Tør den udvendige side af med en fugtig klud, og tør efter.

grillplader

- Fjern grillpladerne ved at løfte op i afmonteringstapperne ⑧.
- Vask pladerne i varmt sæbevand. De kan også godt blive vasket i en opvaskemaskine. Sørg for, at pladerne er helt tørre, før de monteres på grillen igen.
- Sæt grillpladerne på plads ved at lade pladernes bagside flugte med enheden først ④. Tryk derefter ned for at låse dem på plads.

vedligeholdelse og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsmæssige årsager udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD forhandler.

Hvis du har brug for hjælp i forbindelse med:

- anvendelse af din grill eller
- vedligeholdelse eller reparation
- skal du kontakte den forretning, hvor du har købt din grill.

Vik ut främre omslaget innan du börjar läsa, så att du kan följa med på bilderna.

innan du använder din Kenwood -apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

säkerhet

- **RÖR INTE** vid heta ytor. Det finns risk för att åtkomliga ytor blir heta vid användning. Använd alltid handtaget och kontrollerna.
- Använd inte grillen utan att du satt i plattorna.
- Sänk inte ner apparaten, nätsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när du använder den.
- Använd inte apparaten om nätsladden, kontakten eller själva apparaten är skadad. Lämna in den för kontroll eller reparation: se 'service'.
- Apparaten bör endast användas på en plan, värmetålig yta.
- Låt inte nätsladden hänga ner över arbetsytans kant och låt den inte röra vid heta ytor.
- Koppla alltid ur apparaten när den inte används och låt den svalna helt innan du tar bort grillplattorna för att rengöra dem.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Ställ inte någon del av apparaten på eller nära en öppen låga, en varm platta eller i en uppvärmd ugn.
- Vissa typer av mat avger stora mängder rök - se till att det finns tillräcklig ventilation.
- Låt inte förståndshandikappade använda produkten utan tillsyn.
- Låt inte barn använda eller leka med apparaten.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

innan du sätter i stickkontakten

- Se till att nätspänningen motsvarar den som visas på grillens undersida.
- Kontaktgrillen motsvarar Europeiska ekonomiska gemenskapens direktiv 89/336/EEC.

före första användningen

- Diska delarna, "se rengöring".

komponenter

- ① handtag
- ② dropprännor
- ③ höjdjusteringskontroll
- ④ droppbricka (endast HG165/HG166)
- ⑤ temperaturlampa
- ⑥ temperaturkontroll
- ⑦ strömlampa
- ⑧ grillborttagningsflikar
- ⑨ löstagbara grillplattor

använda hälsogrillen

- 1 Sätt i stickkontakten och ställ in temperaturkontrollen ⑥ på önskad temperatur. Grillen är klar att använda när temperaturlampan ⑤ släcks.
- 2 Lägg i maten och sätt droppbrickan eller annan lämplig behållare under dropprännorna ②.
- Tillagningstiden varierar beroende på individuell smak och storlek/tjocklek på den mat som ska tillagas.
- 3 Temperaturlampan tänds och släcks efterhand som grillen håller rätt temperatur.
- 4 När maten är klar tar du försiktigt ut den med en stekspade av trä eller plast. Använd inte metallredskap eftersom de skrapar och skadar den teflonbehandlade ytan.
- 5 Stäng av och dra ut stickkontakten efter användning. Låt grillen svalna helt innan du rengör den.

Grillen kan användas i följande lägen:

läge A (stängt läge)

Detta läge är idealiskt för att laga tunna skivor kött och för varma smörgåsar.

Med de två grillytorna kan du tillaga båda sidorna av maten samtidigt. Det sparar tid och matens naturliga safter bibehålls.

- Ställ in temperaturkontrollen på läge 6.
- Värm grillen i stängt läge tills temperaturlampan släcks.
- Lägg maten på den nedre plattan och stäng den övre tills den vilar på maten.

läge B (helt öppet läge)

Detta läge ger en stor grillyta så att du kan tillaga många sorters mat samtidigt, och är idealiskt för fisk, grönsaker och kebab.

- Ställ in temperaturkontrollen på läge 6.
- Värm grillen i stängt läge tills temperaturlampan släcks.
- Öppna grillen, lyft sedan upp det översta handtaget ① och sänk den översta plattan ner bakåt ② tills den ligger plant på arbetsytan.
- Lägg maten som ska tillagas på grillytan och ställ in önskad temperatur.

läge C (justerbart höjdläge)

I det här läget är grillplattorna åtskiljda och det finns två olika höjder att välja mellan. Idealiskt för tillagning av ömtåligare typer av mat, t.ex. fisk och öppna smörgåsar, som inte tål den översta plattans tyngd.

- Ställ in temperaturkontrollen på läge 6.
- Värm grillen i stängt läge tills temperaturlampan släcks.
- Lägg maten som ska tillagas på grillytan och ställ in önskad temperatur.

- Välj önskat höjdläge genom att vrida höjdjusteringskontrollen ③ tills stöden är i linje med lämpliga fördjupningar ③.

Välj höjdläge beroende på tjockleken på den mat som ska tillagas.

temperaturinställningar	
inställning	temperatur
1	90°C
2	120°C
3	150°C
4	180°C
5	210°C
6	240°C

tips

- Rött kött kräver en högre grilltemperatur och en kortare tid.
- Vitt kött och fisk ska tillagas under en längre tid vid en lägre temperatur.
- Möra köttskivor passar bättre för grillning och passar därför bäst att använda på hälsogrillen. Undvik att tillaga sega köttskivor.
- Du uppnår bäst resultat om du tillagar tunnare ingredienser och mat som har en jämn tjocklek.
- Det tar längre tid att grilla med grillen öppen eftersom maten måste vändas efter halva tiden.
- Kontrollera alltid att maten är genomstekt innan du serverar den. Tillaga kött och fågel tills köttsaften är genomskinlig.

rengöring

- Stäng av, dra ut stickkontakten och låt grillen svalna helt innan du rengör den.
- Rengör grillen varje gång du använt den för att hålla den ren och i gott skick.
- Använd en pappershandduk för att torka av all överflödiga olja/fett och en stekspade av trä eller plast för att ta bort alla matrester från grillplattorna. Använd inte slipande rengöringsmedel eller stålull, eftersom de skadar teflonbeläggningen.

- Torka av utsidan med en fuktad trasa och torka sedan.

grillplattor

- Ta bort grillplattorna genom att lyfta upp dem i borttagningsflikarna ⑧.
- Diska plattorna i varmt tvålatten. De kan också diskas i diskmaskinen. Kontrollera att plattorna är helt torra innan du sätter i dem i grillen igen.
- Sätt tillbaka grillplattorna genom att först passa ihop baksidan av plattorna med enheten ④, och sedan trycka ner för att låsa dem på plats.

service och kundtjänst

- Om nätsladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller en av KENWOOD-auktoriserad reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- att använda grillen eller
- service eller reparation
- Kontakta butiken där du köpte grillen.

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- 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.

sikkerhet

- **IKKE** ta på apparatets overflater, da de blir varme når apparatet er i bruk. Du må bare ta i håndtaket og på knappene.
- Ikke bruk grillen uten at platene er montert.
- Apparatet, ledningen eller støpselet må aldri legges i vann eller annen væske.
- Hold alltid apparatet under oppsyn når det er i bruk.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på apparatet, ledningen eller støpselet. Få apparatet kontrollert og ev. reparert (se Service).
- Apparatet må bare brukes når det står på en flat, varmebestandig overflate.
- Sørg for at ledningen ikke henger over kanten på arbeidsflaten eller kommer i kontakt med varme overflater.
- Ta alltid støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk, og la apparatet avkjøles helt før du demonterer og rengjør grillplatene.
- Apparatet skal ikke brukes utendørs.
- Ikke plasser apparatet eller noen av dets deler over eller i nærheten av åpen ild, på kokeplater eller i en varm stekeovn.
- Ved tilberedning av visse typer mat kan det utvikles mye røyk. Sørg derfor for tilstrekkelig ventilering.
- La ikke personer med bevegelsesbegrensning bruke apparatet uten tilsyn.
- Barn skal verken bruke eller leke med apparatet.

- 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 kobler til apparatet

- Kontroller at strømforsyningen er den samme som angitt på undersiden av grillen.
- Denne kontaktgrillen overholder EU-direktiv 89/336/EU.

før du tar apparatet i bruk første gang

- Vask delene (se Rengjøring).

oversikt

- ① håndtak
- ② drypprenner
- ③ høydejusteringsbryter
- ④ dryppebrett (bare på HG165 og HG166)
- ⑤ temperaturlampe
- ⑥ temperaturbryter
- ⑦ driftslampe
- ⑧ tapper for demontering av grillplaten
- ⑨ avtakbare grillplater

slik bruker du helsegrillen

- 1 Sett støpselet i stikkontakten og still inn temperaturbryteren ⑥ til ønsket temperatur. Grillen er klar til bruk når temperaturlampen ⑤ slår seg av.
- 2 Legg maten på grillen og sett dryppebrettet eller en annen egnet beholder under drypprennen ②.
- Tilberedningstiden varierer avhengig av personlige preferanser og størrelsen/tykkelsen på maten som tilberedes.
- 3 Temperaturlampen slår seg av og på ettersom grillen opprettholder den valgte temperaturen.

- 4 Når maten er ferdig tilberedt, tar du den ut av grillen med en tre- eller plastspatel. Ikke bruk metallredskap, da de vil skrape og ødelegge slippbelegget.
- 5 Slå av grillen og ta støpselet ut av stikkontakten etter bruk. La grillen avkjøles helt før du rengjør den.

Du kan bruke grillen i følgende stillinger:

stilling A (lukket)

Denne stillingen er ideell når du skal tilberede tynne kjøttskiver eller riste brød.

Med to grillflater kan du tilberede maten på begge sider samtidig. Det tar kortere tid og de naturlige saftene beholdes i maten.

- Still inn temperaturbryteren til posisjon 6.
- Forvarm grillen i lukket stilling til temperaturlampen slår seg av.
- Legg maten på bunnplaten og lukk topplaten slik at den hviler på maten.

stilling B (helt åpen)

Med denne stillingen får du én stor grillflate, slik at du kan tilberede flere matvarer samtidig. Den er ideell når du skal tilberede fisk, grønnsaker og kebab.

- Still inn temperaturbryteren til posisjon 6.
- Forvarm grillen i lukket stilling til temperaturlampen slår seg av.
- Åpne grillen, løft opp håndtaket på toppdelen ❶ og senk topplaten bakover ❷ til den ligger vannrett på arbeidsflaten.
- Legg maten som skal tilberedes på grillflaten og juster varmen etter ønske.

stilling C (justerbar høyde-innstilling)

I denne stillingen er det avstand mellom grillplatene, og de kan justeres i to forskjellige høyder. Denne stillingen er ideell når du skal tilberede skjøre matvarer, for eksempel fisk og smørbrød, som ikke tåler vekten av topplaten.

- Still inn temperaturbryteren til posisjon 6.
- Forvarm grillen i lukket stilling til temperaturlampen slår seg av.
- Legg maten som skal tilberedes på grillflaten og juster varmen etter ønske.
- Velg ønsket høyde ved å dreie på høydejusteringsbryteren ❸ slik at støttene passer i fordypningene ❹. Hvilken høyde du velger avhenger av tykkelsen på maten du tilbereder.

temperaturinställningar	
innstilling	temperatur
1	90 °C
2	120 °C
3	150 °C
4	180 °C
5	210 °C
6	240 °C

tips

- Rødt kjøtt må tilberedes ved høy temperatur og kort tid.
- Hvitt kjøtt og fisk bør tilberedes ved lavere temperatur og lengre tid.
- Mørt kjøtt egner seg best til grilling og er også best egnet til denne grillen. Det anbefales å unngå svært seigt kjøtt.
- Du oppnår best resultat når du tilbereder tynne stykker/matvarer, og når stykkene/matvarene er omtrent like tykke.
- Det tar lengre tid å tilberede mat med åpen grill, da maten må snus etter halve tilberedningstiden.

- Kontroller at maten er gjennomstekt før servering. Kjøtt og fjærkre skal stekes til fargen på saften er gjennomsiktig.

rengjøring

- Slå av apparatet, ta støpselet ut av stikkontakten og la grillen avkjøles helt før rengjøring.
- Rengjør grillen etter hver gang du har brukt den, slik at den er ren og klar til bruk neste gang.
- Tørk bort overflødig olje/fett med tørkepapir og fjern matrester fra grillplatene med en tre- eller plastspatel. Ikke bruk skuremidler eller stålull, da disse vil skade slippbelegget.
- Rengjør apparatet utvendig med en fuktig klut og tørk deretter av apparatet.

grillplater

- Demonter grillplatene ved å trykke inn tappene for demontering ⑧ og løfte platene opp.
- Vask platene i varmt såpevann. De kan også vaskes i oppvaskmaskin. Påse at platene er helt tørre før du monterer dem på grillen igjen.
- Platene monteres ved at du først justerer hakkene i bakkanten ④ og deretter trykker dem ned slik at de låses på plass.

service og kundestøtte

- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner skiftes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.
Ta kontakt med forhandleren der du kjøpte grillen, hvis du trenger hjelp
- til å bruke grillen
- med service eller reparasjoner.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat

turvallisuus

- **ÄLÄ KOSKETA** kuumia pintoja. Grillin esillä olevat pinnat voivat kuumentua käytön aikana. Käytä aina laitteen kahvaa ja säätimiä.
- Älä käytä grilliä ilman, että levyt ovat paikoillaan.
- Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä jätä laitetta valvomatta laitteen ollessa päälle kytkettynä.
- Älä käytä laitetta, jos laite tai sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Vie laite korjattavaksi: ks. Huolto.
- Tätä laitetta tulisi käyttää vain tasaisella, kuumuutta kestäväällä pinnalla.
- Älä anna virtajohdon roikkua työtason reunan yli tai joutua kosketukseen kuuman pinnan kanssa.
- Irrota laitteen johto pistorasiasta silloin, kun laite ei ole käytössä, ja jätä laite jäähtymään ennen kuin irrotat grillauslevyt puhdistusta varten.
- Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
- Älä aseta laitetta avoimeen tuleen tai sen lähelle, kuumalle levyille tai kuumaan uuniin.
- Joistakin ruokatarvikkeista lähtee paljon savua – varmista, että ympäröivä tila on hyvin tuuletettu.
- Älä anna lasten tai toimintarajoitteisten henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä anna lasten käyttää tai leikkiä laitteella.

- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen kuin kytket laitteen päälle

- Varmista, että sähköverkon jännite ja taajuus vastaavat grillin pohjaan merkittyjä tietoja.
- Tämä grilli on Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/ETY mukainen.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese osat, ks. Puhdistus.

osien nimet

- ① kahva
- ② tippunokat
- ③ korkeuden säädin
- ④ tippualusta (vain HG165/HG166)
- ⑤ lämpötilan merkkivalo
- ⑥ lämpötilan säädin
- ⑦ virta päällä -merkkivalo
- ⑧ grillin irrotettavat ulokkeet
- ⑨ irrotettavat grillauslevyt

terveysgrillin käyttö

- 1 Kytke laite pistorasiaan ja aseta lämpötilan säädin ⑥ haluttuun asentoon. Grilli on käyttövalmis, kun lämpötilan merkkivalo ⑤ sammuu.
- 2 Lisää ruokatarvikkeet ja aseta tippualusta tai jokin muu tarkoitukseen sopiva astia tippunokan ② alle.
- Ruoanvalmistusajat vaihtelevat henkilökohtaisten mieltymysten ja valmistettavan ruoan paksuuden/koon mukaan.
- 3 Lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu grillin ylläpitäessä asetettua lämpötilaa.

- 4 Kun ruoka on valmis, poista ruoka huolella puisella tai muovisella lastalla. Älä käytä metallisia välineitä, sillä ne naarmuttavat ja vahingoittavat grillin teflonpintaa.
- 5 Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta. Grilliä ei saa ryhtyä puhdistamaan ennen kuin se on täysin jäähtynyt.

Grilliä voi käyttää seuraavissa asennoissa: -

asento A (suljettu asento)

Tämä asento on ihanteellinen ohuiden lihasiivujen ja paahtoleipien valmistamiseen. Grillin kaksi grillauspintaa mahdollistavat ruokakappaleen samanaikaisen grillaamiseen molemmilta puoliilta, mikä merkitsee ajan säästöä ja ruoan luontaisten nesteiden säilymistä.

- Aseta lämpötilan säädin asentoon 6.
- Kuumenna grilliä suljetussa asennossa, kunnes lämpötilan merkkivalo sammuu.
- Aseta ruoka alemmalle levyille ja sulje ylempi levy sen päälle siten, että se lepää ruoan päällä.

asento B (täysin avoin)

Tämä asento mahdollistaa suuren grillauspinta-alan hyödyntämisen, jolloin voit valmistaa monenlaisia ruokia samanaikaisesti. Tämä asento soveltuu erittäin hyvin kalaruoan, vihannesten ja kebabannosten valmistamiseen.

- Aseta lämpötilan säädin asentoon 6.
- Kuumenna grilliä suljetussa asennossa kunnes lämpötilan merkkivalo sammuu.
- Avaa grilli, nosta yläkahva ❶ ylös ja laske ylempi levy alas ja taakse ❷, kunnes se lepää työtason päällä.
- Aseta valmistettava ruoka grillauspinnalle ja säädä lämpötilan säädin haluttuun asentoon.

asento C (säädettävä korkeusasento)

Tässä asennossa grillauslevyt ovat erillään ja käytettävissä on kaksi korkeutta. Ihanteellinen grillattaessa sellaisia koostumukseltaan hauraampia ruokia, kuten kalaa ja voileipiä, jotka eivät kestäisi ylemmän levyn painoa.

- Aseta lämpötilan säädin asentoon 6.
- Kuumenna grilliä suljetussa asennossa kunnes lämpötilan merkkivalo sammuu.
- Aseta valmistettava ruoka grillauspinnalle ja säädä lämpötilan säädin haluttuun asentoon.
- Valitse tarvittava korkeus kääntämällä korkeuden säädintä ❸ kunnes tuet ovat samassa linjassa vastaavien syvennyksien ❹ kanssa. Korkeusasentoon vaikuttaa valmistettavan ruoan paksuus.

lämpötilasetukset	
asetus	lämpötila
1	90°C
2	120°C
3	150°C
4	180°C
5	210°C
6	240°C

lisäneuvoja

- Punainen liha edellyttää korkeampaa grillauslämpötilaa ja lyhyempää grillausaikaa.
- Vaalea liha ja kala tulisi valmistaa matalammassa lämpötilassa ja pidemmän aikaa.
- Mureat paistit sopivat paremmin grillattaviksi ja siksi parhaiten terveysgrillillä valmistettaviksi. Vältä sitkeiden paistien grillaamista.
- Parhaat tulokset saat valmistamalla ohuempia kappaleita ja tasapaksuisia ruokia.
- Grillaaminen avoimella grillillä vie enemmän aikaa, sillä ruokaa on käännettävä valmistuksen puolivälissä.

- Varmista ruoan perusteellinen kypsyys ennen kuin tarjoilet sitä. Grillaa lihaa ja siipikarjan lihaa kunnes poistuva neste on kirkasta.

puhdistus

- Grilli on kytkettävä pois päältä, pistoke on irrotettava pistorasiasta ja grillin on annettava jäähtyä ennen kuin sitä saa ryhtyä puhdistamaan.
- Puhdista grilli jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta se on aina hyvin puhdistettu ja käyttövalmis.
- Käytä talouspaperia pyyhkiäksesi liian öljyn/rasvan pois ja puista tai muovista lastaa poistaaksesi mahdolliset ruoantähteet grillauslevyiltä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräsvillaa, sillä ne naarmuttavat ja vahingoittavat grillin teflonpintaa.
- Pyyhi ulkopinta kostealla liinalla ja kuivaa pinta.

grillauslevyt

- Irrota grillauslevyt nostamalla niitä niiden poistoulokkeista (8).
- Pese levyt kuumalla saippuavedellä. Voit pestä ne myös astianpesukoneessa. Varmista, että levyt ovat täysin kuivat ennen kuin asetat ne takaisin grilliin.
- Aseta grillauslevyt takaisin paikoilleen kohdistamalla ensin levyjen takareuna laitteeseen (4), ja painamalla sen jälkeen levy paikalleen.

huolto ja asiakasneuvonta

- Jos virtajohto on rikkoutunut, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain KENWOOD tai valtuutettu KENWOOD-huoltoliike.

Jos tarvitset apua:

- grillin käyttämisessä tai
- huollossa tai korjaamisessa,
- ota yhteys liikkeeseen, josta ostit grillin.

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.

güvenlik

- Sıcak yüzeylere **DOKUNMAYIN**
Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında sıcak olabilir. Herzaman tutamak ve kontrolleri kullanın.
- Izgarayı plakalarını takmadan kullanmayın.
- Cihazı, kablosunu veya fişini su veya başka bir sıvı içine sokmayın.
- Kullanırken cihazın başından ayrılmayın.
- Cihazda, kabloda ya da fişte herhangi bir hasar varsa kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'servis'.
- Bu cihaz sadece ısı rezistanslı düz bir yüzeyde kullanılmalıdır.
- Kabloyu çalışma yüzeyinin kenarından sarkıtmayın ve sıcak yüzeylere dokunmayın.
- Cihazı kullanmadığınızda mutlaka prizden çekin ve temizlemek için ızgara plakasını çıkarmadan önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazı açık alanlarda kullanmayın.
- Bu cihazın herhangi bir parçasını yanan bir cismin, sıcak plakanın üzerine ya da yanına veya ısıtılmış fırının içine koymayın.
- Bazı yiyecekler pişirilirken yüksek miktarda duman çıkar – yeterli havalandırmanın olduğundan emin olun.
- Hastaların gözetim altında olmadan bu cihazı kullanmalarına izin vermeyin.
- Çocukların bu cihazı kullanmalarına ya da bu cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- 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

- Elektrik kaynağınızın ızgaranızın alt tarafında gösterilenle aynı olduğuna emin olun.
- Bu ızgara Avrupa Ekonomik Topluluğu Direktif 89/336/EEC ile uyumludur.

ilk kez kullanmadan önce

- Parçaları yıkayın "bkz. temizleme".

bölümler

- ① sap
- ② damlama ağzı
- ③ yükseklik ayar kontrolü
- ④ damlama tepsisi (sadece HG165/HG166)
- ⑤ sıcaklık ışığı
- ⑥ sıcaklık kontrol
- ⑦ cihaz açık ışığı
- ⑧ ızgara çıkarılabilen uçlar
- ⑨ çıkarılabilen ızgara plakalar

sağlıklı ızgaranızı kullanma

- 1 Fişe takın ve sıcaklık kontrolünü ⑥ istenilen sıcaklığa getirin. Sıcaklık ışığı söndüğünde ⑤ ızgara kullanıma hazır olur.
- 2 Yemeği koyun ve damlama tepsisini ya da başka uygun hazneyi damlama ağzının ② altına yerleştirin.
- Gereken pişirme zamanı kişinin isteğine ve pişirilecek yemeğin boyut/kalınlığına göre değişir.
- 3 Izgara uygun sıcaklığı sağlarken sıcaklık ışığı yanıp söner.
- 4 Yemek piştiğinde, dikkatli bir şekilde tahta ya da plastik bir spatula yardımıyla yemeği alın. Yapışmaz yüzeyi çizip zarar vereceği için metal mutfak aletleri kullanmayın.

- 5 Cihazı kapatın ve kullandıktan sonra prizden çekin. Temizlemeden önce ızgaranın tamamen soğumasını bekleyin.

Izgara aşağıdaki pozisyonlarda kullanılabilir: -

pozisyon A (kapalı pozisyon)

Bu pozisyon ince et dilimleri ve tost ekmekleri için idealdir. İki ızgara yüzeyi yiyeceğin her iki tarafını pişirmenizi, zamandan kazanmanızı ve yiyeceğin doğal suyunu korumanızı sağlar.

- Sıcaklık kontrolünü pozisyon 6'ya getirin.
- Sıcaklık ışığı sönünceye kadar ızgarayı kapalı pozisyonunda ısıtın.
- Yiyeceği alçak plakaya yerleştirin ve yiyeceğin üstüne gelinceye kadar üst plakayı kapatın.

pozisyon B (tamamen açık pozisyon)

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

- Sıcaklık kontrolünü pozisyon 6'ya getirin.
- Sıcaklık ışığı sönünceye kadar ızgarayı kapalı pozisyonunda ısıtın.
- Izzarayı açın, daha sonra çalışma yüzeyine düzgünce yerleşinceye kadar üst sapı yukarı kaldırın ❶ ve üst plakayı geriye doğru indirin ❷.
- Yiyeceği pişirilmek üzere ızgara yüzeyine yerleştirin ve istenilen sıcaklığı ayarlayın.

pozisyon C (ayarlanabilen yükseklik pozisyonu)

Bu pozisyonda ızgara plakalar ayrı yerdedir ve 2 farklı yükseklik mümkündür. Bu pozisyon üst plakanın ağırlığını kaldıramayan balık ve sandviç gibi daha narin yiyecekleri pişirmek için idealdir.

- Sıcaklık kontrolünü pozisyon 6'ya getirin.
- Sıcaklık ışığı sönünceye kadar ızgarayı kapalı pozisyonunda ısıtın.
- Yiyeceği pişirilmek üzere ızgara yüzeyine yerleştirin ve istenilen sıcaklığı ayarlayın.
- Gereken yükseklik pozisyonunu doğru yerlerle aynı hizaya gelinceye kadar yükseklik ayarlama kontrolünü ❸ çevirerek seçin ❸. Seçilen yükseklik pozisyonu pişirilecek yiyeceğin kalınlığına göre değişir.

sıcaklık ayarları	
ayar	sıcaklık
1	90°C
2	120°C
3	150°C
4	180°C
5	210°C
6	240°C

ip uçları

- Kırmızı etler için daha yüksek ızgara sıcaklığı ve daha az zaman gerekir.
- Beyaz et ve balık daha düşük sıcaklıkta ve daha uzun sürede pişirilmelidir.
- Yumuşak et dilimleri ızgara için daha idealdir ve bu nedenle sağlıklı ızgarada en iyi şekilde kullanılır. Sert et et dilimlerinin pişirilmemesi tavsiye edilir.
- En iyi sonuçlar ince dilimlerden ve tek tip kalınlıkta yiyeceklerden elde edilir.
- Yiyeceklerin pişirilme esnasında çevrilmesi gerektiği için açık bir ızgarayla ızgara yapmak daha fazla zaman alır.
- Servise geçmeden önce yemeğin güzelce piştiğini daima 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 ortamda çalışmasını sağlamak için ızgaryı her kullanımdan sonra temizleyin.
- Fazla yağ/kalıntıyı silmek için bir kağıt havlu kullanın ve ızgara plakadan yiyecek parçalarını çıkarmak için için tahta ya da plastik bir spatula kullanın. Yapışmaz yüzeye zarar vereceği için aşındırıcı temizleyiciler ya da tel sünger kullanmayın.
- Dışını nemli bir bezle silin ve daha sonra kurutun.

ızgara plakalar

- Çıkarılabilen uçları kaldırarak ızgara plakaları çıkarın ⑧.
- Plakaları sıcak sabunlu suda yıkayın. Ya da bulaşık makinesinde yıkanabilir. Izgaraya tekrar takmadan önce plakaların tamamen kurduğundan emin olun.

- Plakaların arka taraflarını ilk birimle aynı hizaya getirerek ızgara plakaları tekrar yerleştirin ④, daha sonra yerine oturması için bastırın.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olduğunda:

- ızgaranızı kullanma veya
- servis veya tamir
- Izgarayı aldığınız yerle bağlantı kurun.

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

bezpečnost

- **NEDOTÝKEJTE** se horkých součástí. Povrch nechráněných částí zařízení se během používání rozžhává. Vždy používejte držadlo a ovladače.
- Nepoužívejte gril bez nasazených plotének.
- Zařízení, šňůru ani zástrčku neponořujte do vody ani jiných tekutin.
- Během používání nenechávejte zařízení bez dozoru.
- Pokud je poškozené zařízení, šňůra nebo zástrčka, nepoužívejte je. Poškozené zařízení nechte opravit: viz část 'servis'.
- Toto zařízení lze používat pouze na rovné žáruvzdorné ploše.
- Šňůra nesmí viset přes okraj pracovní plochy ani se nesmí dotýkat částí, jejichž povrch je rozžhavený.
- Ihned po ukončení používání odpojte zařízení z elektrické zásuvky; před vyjmutím a čištěním grilovacích plotének nechte zařízení zcela vychladnout.
- Toto zařízení není určeno k používání venku.
- Neumísťujte žádnou část tohoto zařízení nad přímý oheň nebo do jeho blízkosti, na ploténku nebo do vyhřáté trouby.
- Při přípravě některých potravin vzniká velké množství kouře – zajistěte dostatečné větrání.
- Nemocní a jinak oslabení lidé smí spotřebič používat pouze pod dohledem.
- S tímto zařízením si nesmí hrát ani je používat děti.
- 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 připojením do elektrické zásuvky

- Napájení, které máte k dispozici, musí odpovídat napájení uvedenému na spodní straně grilu.
- Tento kontaktní gril splňuje směrnici European Economic Community 89/336/EEC Evropské unie.

před prvním použitím

- Všechny části grilu omyjte – viz část „čištění“.

tlačítko

- ① držadlo
- ② odkapávací žlábk
- ③ nastavení výšky
- ④ odkapávací miska (pouze modely HG165/HG166)
- ⑤ indikátor teploty
- ⑥ regulátor teploty
- ⑦ indikátor napájení
- ⑧ jazyčky pro vyjmutí grilu
- ⑨ vyjimatelné ploténky grilu

používání grilu pro zdravé vaření

- 1 Připojte zařízení do elektrické zásuvky a nastavte regulátor teploty ⑥ na požadovanou teplotu. Jakmile Jakmile indikátor teploty ⑤ zhasne, je gril připraven k použití.
- 2 Vložte potraviny a umístěte odkapávací misku nebo jinou vhodnou nádobu pod odkapávací žlábk ②.
- Délka přípravy se bude lišit podle individuálních požadavků a podle velikosti nebo tloušťky připravovaných potravin.
- 3 Indikátor teploty se rozsvěcuje a zhasíná podle toho, jak gril udržuje správnou teplotu.

- 4 Po dokončení přípravy jídlo opatrně vyjměte pomocí dřevěné nebo plastové špachtle. Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, které může poškrábat a poškodit nepřilnavý povrch.
- 5 Po ukončení použití zařízení vypněte a odpojte z elektrické zásuvky. Před čištěním nechte gril zcela vychladnout.

Gril lze používat v následujících polohách: -

poloha A (zavřená)

Tato poloha je ideální pro přípravu tenkých plátků masa a zapékaných toastů.

Dvě grilovací plochy umožňují opékat potraviny po obou stranách současně, což šetří čas a potraviny si zachovávají šťávu.

- Nastavte regulátor teploty do polohy 6.
- Zahřívejte gril v zavřené poloze, dokud indikátor teploty nezhasne.
- Umístěte potraviny na dolní ploténku a přiklopte je horní ploténkou tak, aby spočívala na potravinách.

poloha B (zcela otevřená)

Tato poloha nabízí velkou grilovací plochu pro přípravu většího množství potravin současně a je ideální pro ryby, zeleninu a kebab.

- Nastavte regulátor teploty do polohy 6.
- Zahřívejte gril v zavřené poloze, dokud indikátor teploty nezhasne.
- Otevřete gril, zvedněte horní držadlo nahoru ❶ a sklopte horní ploténku dozadu ❷ tak, aby ležela zcela na pracovní ploše.
- Umístěte potraviny pro přípravu na grilovací plochu a nastavte teplotu podle potřeby.

poloha C (s nastavitelnou výškou)

V této poloze jsou grilovací ploténky vzdáleny od sebe a k dispozici jsou 2 různé výšky. Ideální pro přípravu náročnějších potravin, jako jsou ryby a otevřené toasty, které nelze zatížit vahou horní ploténky.

- Nastavte regulátor teploty do polohy 6.
 - Zahřívejte gril v zavřené poloze, dokud indikátor teploty nezhasne.
 - Umístěte potraviny pro přípravu na grilovací plochu a nastavte teplotu podle potřeby.
 - Otáčením ovladače pro nastavení výšky ❸ vyberte požadovanou výšku, dokud držáky nedosednou dopříslušných drážek ❸.
- Vybraná výška závisí na tloušťce připravovaných potravin.

nastavení teploty	
nastavení	teplota
1	90°C
2	120°C
3	150°C
4	180°C
5	210°C
6	240°C

tipy

- Červená masa vyžadují vyšší teplotu grilování a kratší dobu.
- Bílé maso nebo ryby je třeba připravovat delší dobu při nižší teplotě.
- Ke grilování se nejlépe hodí měkké kousky masa; proto při zdravém grilování na tomto grilu používejte pouze měkké maso. Vyhýbejte se grilování tvrdého masa.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když všechny grilované potraviny budou mít stejnou tloušťku.

- Grilování na otevřeném grilu trvá déle, protože potraviny je třeba v polovině přípravy obrátit.
- Před podáváním vždy zkontrolujte, zda jsou potraviny dostatečně připravené. Maso a drůbež připravujte tak dlouho, dokud nepřestane vytékat šťáva.

čištění

- Před čištěním gril vypněte, odpojte z elektrické zásuvky a nechte zcela vychladnout.
- Pro zachování dobrého stavu a čistoty grilovací plochy po každém použití gril vyčistěte.
- Papírovou utěrkou odstraňte z grilovacích plotének veškerý zbývající tuk nebo mastnotu a dřevěnou nebo plastovou špachtlí odstraňte veškeré zbytky potravin. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky, které mohou poškodit nepřilnavý povrch.
- Vnější části otřete vlhkým hadříkem a osušte.

grilovací ploténky

- Zvednutím jazýčků ⑧ vyjměte grilovací ploténky.
- Ploténky umyjte v horké vodě se saponátem. Ploténky lze rovněž mýt v myčce na nádobí. Před vložením do grilu musí být ploténky zcela suché.
- Při vkládání nejprve zasuňte zadní část plotének do grilu ④ a potom stisknutím zaklapněte na místo.

servis a péče o zákazníky

- Poškozenou napájecí šňůru musí z bezpečnostních důvodů vyměnit společnost KENWOOD nebo oprávněný servis.

Pokud potřebujete pomoc s:

- používáním grilu nebo
- se servisem nebo opravami
- Obraťte se na obchod, ve kterém jste gril zakoupili.

Az használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók – olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!

biztonság

- **NE FOGJA MEG** a forró felületeket! Megérinthető felületek is felforrósodnak használat közben. Mindig használja a fogantyút és a kezelőszerveket!
- Ne használja a grillsütőt behelyezett grillező lapok nélkül!
- Ne tegye vízbe vagy más folyadékba készüléket, a vezetékét vagy villásdugóját!
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket!
- Ne használja, ha a készülék, a a vezetéke vagy a villásdugó sérült! Ellenőrzés vagy javítás: lásd „Szervíz” fejezetet!
- Ezt a készüléket csak sík, hőálló felületen szabad használni!
- A hálózati vezeték ne lógjon rá a munkafelület szélére és ne érintkezzen forró felületekkel!
- Ha nem használja a készüléket, akkor mindig húzza ki a hálózati vezetékét az az aljzatból, és hagyja teljesen lehűlni a készüléket a grillező lapok tisztításhoz való kiemelése előtt!
- Ne használja a készüléket szabad térben!
- Ne tegye a készülék egyetlen részét sem nyílt lángra, főzőlapra vagy felmelegített sütőbe, illetve ezek közelébe!
- Egyes ételek esetében nagy mennyiségű füst keletkezik – ehhez gondoskodjon megfelelő szellőzéstől!
- Fizikai támogatásra szoruló (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használják a készüléket.

- Ne engedje gyermekeknek a készülék használatát vagy a készülékkel való játszadozást!
- 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.

a hálózatra csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a villamos hálózat megfelel-e a grillsütő alján levő adattáblán szereplő adatoknak!
- Ez a reformgrill megfelel az Európai Gazdasági Közösség 89/336/EEC EEC számú Irányelvének.

az első használat előtt

- Mossa le a készüléket – lásd a „tisztítás” című fejezetet!

jelmagyarázat

- ① fogantyú
- ② cseppelvezető
- ③ magasságállító
- ④ cseppfogó tálca (csak a HG165/HG166 típusnál)
- ⑤ hőfokjelző lámpa
- ⑥ hőfokszabályozó
- ⑦ üzemjelző lámpa
- ⑧ grillkiemelő fülek
- ⑨ kivehető grill-lapok

a reformgrill használata

- 1 Csatlakoztassa a villásdugót a hálózati aljzatba és állítsa be a ⑥ hőfokszabályozót! A grillsütő használatra kész, ha a ⑤ hőfokjelző lámpa kialszik.
- 2 Helyezze rá az ételt és tegye a cseppfogó tálcát vagy más alkalmas edényt a ② cseppelvezető alá!
- A szükséges sütési idő az egyéni ízlés és a sütendő étel mérete/vastagsága alapján változó.

- 3 A hőfokjelző lámpa ki- és bekapcsol, ahogy a grillsütő fenntartja a megfelelő hőmérsékletet.
- 4 Ha az étel megsült, óvatosan vegye le fa vagy műanyag lapátkával. Ne használjon fém evőeszközt, mert megkarcolja és károsítja a tapadásmentes felületet!
- 5 Használat után kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati aljzatból! Tisztítás előtt várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl!

A grillsütő az alábbi helyzetekben használható: -

A” helyzet (zárt állás)

Ez a helyzet ideális vékony hússzeletek vagy piritós-szendvicsek sütésére. A két grillező felület lehetővé teszi az étel mindkét oldalának egyidejű sütését, amivel időt takarít meg és megtartja az étel természetes ízét.

- Állítsa a hőfokszabályozót 6-os állásba!
- Melegítse fel a grillsütőt zárt helyzetben addig, amíg a hőfokjelző lámpa el nem alszik!
- Helyezze az ételt az alsó lapra, majd csukja le a felső lapot, hogy érintkezzen az étellel!

„B” helyzet (teljesen zárt állás)

Ez a helyzet nagy grillező felületet biztosít több étel egyidejűleg történő sütéséhez. Ideális halakhoz, zöldséghez és kebabhoz.

- Állítsa a hőfokszabályozót 6-os állásba!
- Fűtse fel a grillsütőt zárt helyzetben addig, amíg a hőfokjelző lámpa ki nem alszik!
- Nyissa ki a grillsütőt, emelje fel a ❶ felső fogantyút, majd a felső lapot lapot tovább kifordítva fektesse le ❷, amíg fel nem fekszik a munkafelületre!
- Helyezze a sütésre váró ételt a grillező felületre és állítsa be a kívánt hőmérsékletet!

„C” helyzet (állítható magasságú állás)

Ebben a helyzetben a grill-lapok egymástól elkülönülnek és 2 különböző magasságot lehet beállítani. Ideális olyan könnyű ételek – például hal és melegszendvics – elkészítésére, amelyek nem bírják el a felső lap súlyát.

- Állítsa a hőfokszabályozót 6-os állásba!
 - Fűtse fel a grillsütőt zárt helyzetben addig, amíg a hőfokjelző lámpa ki nem alszik!
 - Helyezze a sütésre váró ételt a grillező felületre és állítsa be a kívánt hőmérsékletet!
 - Állítsa be a kívánt magasságot a ❸ magasságállító elforgatásával addig, amíg a támasztó nem áll a megfelelő ❸ jelölésnél!
- A magasság a sütésre váró étel vastagságától függ.

hőfok-beállítások	
beállítások	hőmérséklet
1	90°C
2	120°C
3	150°C
4	180°C
5	210°C
6	240°C

tanácsok

- A vörös húsoknak nagyobb grillezési hőmérsékletre és rövidebb sütési időre van szükségük.
- A fehér húsokat és halakat kisebb hőmérsékleten és hosszabb ideig kell sütni.

- A sovány húsok alkalmasabbak grillezésre, és a legjobb ezeket sütni a reformgrill sütővel. Célszerű kerülni a vastag szeletek sütését.
- a legjobb eredményt a vékonyabb és egyenletes vastagságú ételek sütésével lehet elérni.
- A nyitott grillel a sütés hosszabb ideig tart, mert az ételt a sütés közben meg kell fordítani.
- Tálalás előtt mindig ellenőrizze, hogy átsült-e az étel! A húsokat és a szárnyasokat addig süssse, amíg amíg levük átlátszó nem lesz.

tisztítás

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót és várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl!
- Minden használat után tisztítsa le a grillsütőt, hogy tiszta, üzemképes állapotban maradjon!
- Papírtörölővel töröljön le minden zsírt, olajat, és fa vagy műanyag lapátkával távolítsa el az ételmaradékokat a grill-lapokról! Ne használjon súrolószert vagy fém súrolót, mert károsítja a tapadásmentes felületet!
- Törölje át a készülék külsejét nedves, majd száraz ruhával!

grill-lapok

- Vegye ki a grill-lapokat a ⑧ kiemelő füleknél fogva!
- Mossa le a lapokat meleg mosószeres A lapok mosogatógépben is is elmoshatók. Ügyeljen arra, hogy a lapok teljesen megszáradjanak visszahelyezés előtt!
- Helyezze vissza a lapokat úgy, hogy először a lapok hátulját illeszti be a készülékbe ④, majd lenyomva a helyére kattintja.

szerviz és ügyfélszolgálat

- Ha a vezeték megsérül, akkor biztonsági okból KENWOOD-szervizben vagy a KENWOOD hivatalos szervizpartnerével javíttassa meg!

Ha az alábbiakban segítségre van szüksége:

- a grillsütő használata, vagy
- szerviz vagy javítás,
- Keresse meg a vásárlás helyét.

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

informacje bezpieczeństwa

- **NIE WOLNO** dotykać powierzchni. Dostępne powierzchnie mogą być w czasie używania gorące. Należy używać uchwytów i regulatorów.
- Nie stosować grilla bez założonego rusztu.
- Nie zanurzać urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie ani w innej cieczy.
- Nie pozostawiać urządzenia bez dozoru, kiedy jest ono używane.
- Nie używać w przypadku uszkodzenia urządzenia, przewodu lub wtyczki. Kontrola i naprawa: patrz „serwis”.
- Z tego urządzenia należy korzystać na płaskiej, odpornej na nagrzewanie powierzchni.
- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie zwiślał poza krawędź powierzchni roboczej i aby nie dotykał gorącej powierzchni.
- Urządzenie należy wyłączać zawsze, kiedy nie jest używane, a przed wyjęciem rusztu do umycia należy poczekać, aż zupełnie wystygnie.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie umieszczać żadnej części urządzenia w zasięgu ani w pobliżu otwartego ognia, gorącej powierzchni ani w rozgrzanym piekarniku.
- W trakcie przygotowywania niektórych potraw wydziela się duża ilość dymu – należy zapewnić odpowiednie wietrzenie.
- Nie pozwalać na korzystanie z urządzenia bez nadzoru przez niedołążne osoby.

- Dzieciom nie wolno używać urządzenia ani bawić się nim.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

przed podłączeniem

- Upewnij się, że wartość zasilania jest zgodna wartością wymienioną na dnie grilla.
- Niniejszy grill kontaktowy spełnia wymagania Dyrektywy Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej 89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

- Umyj części. Patrz: „czyszczenie”.

legenda

- ① uchwyt
- ② rynienki
- ③ regulator wysokości
- ④ taca ściekowa (tylko w HG165/HG166)
- ⑤ kontrolka temperatury
- ⑥ regulator temperatury
- ⑦ kontrolka zasilania
- ⑧ uszka do wyjmowania grilla
- ⑨ zdejmowany ruszt

używanie zdrowego grilla

- 1 Podłącz i nastaw regulator temperatury ⑥ na potrzebną wartość. Grill jest gotowy do użycia, kiedy kontrolka temperatury ⑤ wyłączy się.
- 2 Włóż potrawę i ustaw tacę ściekową lub inny odpowiedni zbiornik pod rynienką ②.
- Czas przygotowania potraw różni się w zależności o indywidualnych oczekiwań oraz wymiarów/grubości przygotowywanej potrawy.

- 3 Kontrolka temperatury wyłączy się, kiedy grill osiągnie właściwą temperaturę.
- 4 Kiedy potrawa jest gotowa, ostrożnie wyjmij ją używając drewnianej lub plastikowej łopatk. Nie używaj metalowych przyborów, ponieważ mogą one spowodować zarysowanie i uszkodzenie powierzchni zapobiegającej przywieraniu.
- 5 Po użyciu wyłącz i odłącz urządzenie z sieci zasilania. Przed czyszczeniem poczekaj, aż grill zupełnie wystygnie.

Z grilla można korzystać w następujących pozycjach:

pozycja A (zamknięta)

Ta pozycja jest idealna do przygotowywania cienkich plastrów mięsa oraz zapiekania kanapek. Dwie powierzchnie rusztu umożliwiają przygotowywanie potrawy z obu stron równocześnie, oszczędzając czas i sprawiając, że potrawa pozostaje soczysta.

- Nastaw regulator temperatury na pozycję 6.
- Rozgrzej grill w pozycji zamkniętej, aż zgaśnie kontrolka temperatury.
- Umieść potrawy na dolnym ruszcie i zamknij górny ruszt tak, aby opierał się o potrawę.

pozycja B (w pełni otwarta)

Ta pozycja zapewnia uzyskanie dużej powierzchni do grilowania do przygotowania dużej ilości jedzenia w jednej chwili, jest też idealna do przygotowywania ryb, warzyw oraz kebabu.

- Nastaw regulator temperatury na pozycję 6.
- Rozgrzej grill w pozycji zamkniętej, aż zgaśnie kontrolka temperatury.
- Otwórz grill, a następnie podnieś w górę uchwyt ❶ i odchyl do tyłu górny ruszt ❷ tak, aby leżał płasko na powierzchni roboczej.

- Umieść potrawy przeznaczone do przygotowania na powierzchni grilla oraz nastaw odpowiednią temperaturę

pozycja C (pozycja z regulowaną wysokością)

W tej pozycji ruszty są oddzielone i możliwe jest ustawienie 2 różnych wysokości. Ta pozycja jest idealna do gotowania bardziej delikatnych dań, takich jak kanapki rybne i kanapki pojedyncze (otwarte), które nie mogą unieść ciężaru górnego rusztu.

- Nastaw regulator temperatury na pozycję 6.
- Rozgrzej grill w pozycji zamkniętej, aż zgaśnie kontrolka temperatury.
- Umieść potrawy przeznaczone do przygotowania na powierzchni grilla oraz nastaw odpowiednią temperaturę.
- Wybierz wymaganą wysokość, nastawiając regulator wysokości ❸ aż do chwili, kiedy podpórki będą wyrównane z odpowiednimi wgłębieniami ❹. Wybrane ustawienie wysokości będzie zależało od grubości przygotowywanej potrawy.

ustawienia temperatury	
ustawienie	temperatura
1	90°C
2	120°C
3	150°C
4	180°C
5	210°C
6	240°C

radę

- Czerwone mięso powinno być grilowane przy wyższej temperaturze oraz w krótszym czasie.
- Białe mięso i ryby należy przygotowywać przy niższej temperaturze i przez dłuższy czas.

- Miękkie kawałki mięsa lepiej nadają się do grillowania, tak więc również do przygotowywania w zdrowym grillu. Zalecamy nie przygotowywać twardych kawałków mięsa.
- Najlepsze wyniki można uzyskać przygotowując cieńsze kawałki oraz porcje potraw o jednolitej grubości.
- Grillowanie w otartym grillu trwa dłużej, ponieważ potrawy należy w trakcie przygotowywania obrócić.
- Przed podaniem należy sprawdzić, czy potrawy są ugotowane. Mięso i drób należy gotować do chwili, kiedy zaczną z nich wyciekać przezroczyste soki.

czyszczenie

- Przed czyszczeniem grill należy wyłączyć, odłączyć od zasilania i poczekać, aż zupełnie wystygnie.
- Grill należy czyścić po każdorazowym korzystaniu z niego, aby utrzymać urządzenie w czystości i w dobrym stanie.
- Za pomocą papierowego ręcznika należy usunąć nadmierne ilości oleju lub tłuszczu oraz użyć drewnianej łopaty do usunięcia resztek potraw z rusztu. Nie należy używać szorstkich materiałów czyszczących ani welny stalowej, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Zewnętrzną stronę należy wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć.

ruszt

- Wyjmij ruszt podnosząc go za uszka do wyjmowania ⑧.
- Umyj ruszt w gorącej wodzie z środkiem myjącym. Można też umyć ruszt w zmywarce do naczyń. Przed ponownym umieszczeniem w grillu należy upewnić się, że ruszt jest zupełnie suchy.
- Włóż z powrotem ruszt wyrównując jego tylną część z korpusem grilla ④, a następnie naciskając aż do zatrzaśnięcia.

serwis oraz obsługa klientów

- W przypadku zniszczenia kabla, musi on być z powodów bezpieczeństwa wymieniony przez pracownika serwisu KENWOOD lub w autoryzowanego serwisu KENWOOD.

Pomoc w zakresie:

- korzystania z grilla lub
- serwisu i napraw

См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки

Правила безопасности

- **НЕ** касайтесь горячих поверхностей. Так как открытые части прибора во время работы могут сильно нагреваться, рекомендуется пользоваться только ручкой и регуляторами.
- Не включайте гриль, если тефлоновые пластины не установлены на место.
- Не допускайте погружения электроприбора, вилки и шнура питания в воду или другую жидкость
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не пользуйтесь прибором, если прибор, вилка или шнур питания повреждены. Обратитесь в службу ремонта для проведения тестирования и ремонта электроприбора (см. раздел "Обслуживание").
- При использовании прибора установите его на ровную жаропрочную поверхность.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал через край рабочей поверхности или касался нагревающихся частей прибора.
- По окончании пользования прибором, отсоедините его от сетевой розетки. Когда прибор полностью остынет, снимите и почистите тефлоновые пластины.
- Не пользуйтесь прибором на открытом воздухе вне помещений.
- Запрещается ставить любые части прибора на открытый огонь, или вблизи него, а также на горячие поверхности или в

нагретую печь или духовку.

- Если при приготовлении блюд выделяется много дыма, необходимо обеспечить достаточную вентиляцию.
- Не позволяйте детям и инвалидам пользоваться прибором без присмотра.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед включением прибора

- Убедитесь, что напряжение, указанное на нижней стороне прибора, соответствует напряжению в вашей электросети.
- Этот контактный гриль отвечает требованиям Директивы ЕС 89/336/ЕЕС.

Перед первым включением

- Промойте части прибора (см. раздел "Чистка").

Обозначения

- ① ручка
- ② сток для жира
- ③ регулятор высоты
- ④ поддон (только для HG165/HG166)
- ⑤ индикатор температуры
- ⑥ регулятор температуры
- ⑦ индикатор питания
- ⑧ выступы для снятия пластин
- ⑨ съемные тефлоновые пластины

Использование гриля

- 1 Включите гриль в сеть.
Терморегулятором (6) установите нужное значение температуры. Когда индикатор температуры (5) погаснет, гриль готов к работе.
- 2 Поместите приготавливаемый продукт в гриль и установите поддон или другую емкость под сток для жира (2).
- Время приготовления зависит от вашего вкуса, а также от размера и толщины кусков приготавливаемого продукта.
- 3 В процессе приготовления пищи индикатор температуры будет периодически загораться и гаснуть, показывая, что гриль поддерживает заданную температуру.
- 4 Когда продукт приготовлен, осторожно вытащите его с помощью деревянной или пластиковой лопатки. Не пользуйтесь металлическими предметами во избежание повреждения антипригарного покрытия.
- 5 Выключите прибор и отсоедините его от сети. Когда прибор полностью остынет, снимите и почистите тефлоновые пластины.

Гриль может использоваться в следующих положениях: -

Положение А (закрытое)

Этот режим идеально подходит для приготовления тонко нарезанного мяса, а также для поджаривания сэндвичей.

Две тефлоновые пластины прибора нагревают пищу одновременно с обеих сторон, экономя ваше время и сохраняя естественные полезные вещества и вкус продукта.

- Терморегулятором (6) установите нужное значение температуры.

- Закройте гриль и разогрейте его. Когда будет достигнута нужная температура, индикатор температуры погаснет.
- Поместите приготавливаемый продукт на нижнюю пластину и опустите верхнюю пластину до ее соприкосновения с продуктом.

Положение В (полностью открытое)

Это положение предназначено для одновременного приготовления большого количества пищи и идеально подходит для рыбы, овощей и жаркого.

- Терморегулятором (6) задайте нужное значение температуры.
- Закройте гриль и разогрейте его. Когда будет достигнута нужная температура, индикатор температуры погаснет.
- Откройте гриль. С помощью ручки поднимите верхнюю пластину вверх (1) и откиньте ее назад так, чтобы она горизонтально лежала на плоской рабочей поверхности (2).
- Поместите приготавливаемую пищу на тефлоновые пластины и установите нужную температуру.

Положение С (с регулировкой высоты верхней пластины)

В этом режиме можно выставить зазор между пластинами, зафиксировав верхнюю пластину в одном из 2 положений. Этот режим удобен для приготовления более деликатных продуктов, например рыбы и открытых сэндвичей, которые не могут выдержать вес верхней пластины.

- Терморегулятором (6) установите нужное значение температуры.
- Закройте гриль и разогрейте его. Когда будет достигнута нужная температура, индикатор температуры погаснет.

- Поместите приготавливаемый продукт на нижнюю пластину и установите нужную температуру.
- Зафиксируйте верхнюю пластину на нужной высоте, повернув регулятор высоты ③ так, чтобы упоры вошли в пазы, соответствующие требуемой высоте пластины ③. Выбор высоты зависит от толщины приготавливаемого продукта.

Температурные режимы	
Режим	Температура
1	90°C
2	120°C
3	150°C
4	180°C
5	210°C
6	240°C

Советы по приготовлению пищи

- Красное мясо готовится при более высокой температуре и в течение меньшего времени.
- Белое мясо и рыба готовятся дольше и при более низкой температуре.
- Для приготовления на гриле лучше использовать куски нежного мяса. Готовить жесткое мясо не рекомендуется.
- Наилучшие результаты получаются при приготовлении тонких кусков одинаковой толщины.
- Приготовление пищи в открытом гриле занимает больше времени, так как пищу необходимо постоянно переворачивать.
- Перед подачей на стол убедитесь, что блюдо готово. При достижении готовности, соки, выделяющиеся из мяса или птицы, становятся светлыми.

Чистка

- Выключите гриль и отсоедините его от сети. Перед проведением чистки, подождите, пока прибор полностью остынет.
- Для поддержания прибора в нормальном рабочем состоянии, после каждого использования необходимо проводить чистку прибора.
- Для удаления жира пользуйтесь бумажными салфетками. Для снятия остатков пищи с пластин пользуйтесь только пластиковой или деревянной лопаткой. Не пользуйтесь абразивными очистителями или металлической мочалкой во избежание повреждения антипригарного покрытия.
- Наружные поверхности протирайте влажной тканевой салфеткой, затем просушите.

Нагревательные пластины

- Выньте пластины, потянув за выступы ⑧.
- Промойте пластины горячей мыльной водой. Пластины можно также мыть в посудомоечной машине. Тщательно просушите пластины перед тем, как установить их обратно в гриль.
- Сориентируйте пластины относительно фиксаторов корпуса и крышки ④ и вставьте их с небольшим усилием до защелкивания фиксаторов.

Обслуживание и техническая поддержка

- При повреждении шнура питания, он должен быть заменен компанией KENWOOD или специалистом по ремонту, имеющим разрешение от компании KENWOOD.

По вопросам:

- эксплуатации прибора, или
- обслуживания и ремонта,
- Обращайтесь в пункт продажи изделия.

См. иллюстрации на передней странице

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες

ασφάλεια

- **ΜΗΝ** ακουμπάτε ζεστές επιφάνειες. Οι προσιτές επιφάνειες ενδέχεται να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Χρησιμοποιείτε πάντα το χερούλι και τα χειριστήρια.
- Μη λειτουργείτε τη σχάρα δίχως να έχετε τοποθετήσει τις πλάκες.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή το φις σε νερό ή σε άλλο υγρό.
- Να επιβλέπετε πάντα τη συσκευή όταν λειτουργεί.
- Μη χρησιμοποιείτε αν έχει υποστεί ζημιά η συσκευή, το καλώδιο ή το φις. Για έλεγχο ή επισκευή: δείτε την ενότητα «σέρβις».
- Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο πάνω σε επίπεδη επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη της επιφάνειας εργασίας ή να ακουμπάει σε ζεστές επιφάνειες.
- Πάντα να βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και να την αφήνετε να κρυώσει πριν βγάλετε τις πλάκες της σχάρας για να τις καθαρίσετε.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην τοποθετήσετε οποιοδήποτε τμήμα αυτής της συσκευής πάνω ή κοντά σε γυμνή φλόγα, σε ζεστή πλάκα ή σε θερμό φούρνο.
- Ορισμένα τρόφιμα βγάζουν πολύ καπνό, σιγουρευτείτε πως υπάρχει επαρκής αερισμός.

- Η συσκευή να μη χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες ικανότητες.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν ή να παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση που προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

πριν τη συνδέσετε

- Σιγουρευτείτε πως η παροχή ρεύματος είναι η ίδια με αυτήν που φαίνεται στο κάτω μέρος της σχάρας.
- Αυτή η σχάρα επαφής συμμορφώνεται με την Οδηγία 89/336/ΕΟΚ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε τα διάφορα τμήματα «δείτε την ενότητα καθαρισμός».

υπόμνημα

- ① χερούλι
- ② αυλάκια για λίπη
- ③ περιστροφικό κουμπί ρύθμισης ύψους
- ④ δίσκος για λίπη (μόνο HG165/HG166)
- ⑤ φωτάκι θερμοκρασίας
- ⑥ διακόπτης θερμοκρασίας
- ⑦ φωτάκι λειτουργίας
- ⑧ μοχλός αφαίρεσης σχάρας
- ⑨ αφαιρούμενες πλάκες σχάρας

χρήση της σχάρας

- 1 Συνδέστε την πρίζα και ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας ⑥ στη θερμοκρασία που επιθυμείτε. Η σχάρα είναι έτοιμη να τη χρησιμοποιήσετε όταν σβήσει το φωτάκι θερμοκρασίας ⑤.

- 2 Προσθέστε τα τρόφιμα και τοποθετήστε το δίσκο για τα λίπη ή άλλο κατάλληλο δοχείο κάτω από το αυλάκι λίπους ②.
- Ο απαιτούμενος χρόνος μαγειρέματος ποικίλλει ανάλογα με τις ατομικές προτιμήσεις και το μέγεθος/πάχος της τροφής που θα μαγειρέψετε.
- 3 Το φωτάκι της θερμοκρασίας θα ανάβει και θα σβήνει καθώς η σχάρα διατηρεί τη σωστή θερμοκρασία.
- 4 Όταν έχει μαγειρευτεί η τροφή, αφαιρέστε την προσεκτικά χρησιμοποιώντας μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη γιατί θα γδάρουν και θα φθείρουν την αντικολλητική επιφάνεια.
- 5 Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα μετά τη χρήση. Αφήστε τη σχάρα να κρυώσει τελείως πριν την καθαρίσετε.

Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί στις ακόλουθες θέσεις: -

Θέση Α (κλειστή θέση)

Αυτή η θέση είναι ιδανική για το μαγείρεμα λεπτών κομματιών κρέατος και για τοστ.

Οι δύο επιφάνειες της σχάρας σας επιτρέπουν να μαγειρέψετε ταυτόχρονα και τις δύο πλευρές του φαγητού, εξοικονομώντας χρόνο και διατηρώντας τα φυσικά υγρά του τροφίμου.

- Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση 6.
- Θερμάνετε τη σχάρα στην κλειστή θέση μέχρι να σβήσει το φωτάκι της θερμοκρασίας.
- Τοποθετήστε το φαγητό στην κάτω πλάκα και κλείστε την πάνω πλάκα μέχρι να ακουμπήσει στο φαγητό.

Θέση Β (τελείως ανοιχτή θέση)

Αυτή η θέση προσφέρει μια μεγάλη επιφάνεια ψησίματος για να μαγειρεύετε πολλά φαγητά ταυτόχρονα και είναι ιδανική για ψάρι, λαχανικά και σουβλάκια.

- Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση 6.
- Θερμάνετε τη σχάρα στην κλειστή θέση μέχρι να σβήσει το φωτάκι της θερμοκρασίας.
- Ανοίξτε τη σχάρα, έπειτα σηκώστε το πάνω χερούλι προς τα πάνω ① και χαμηλώστε την πάνω πλάκα προς τα πίσω ② μέχρι να ακουμπήσει οριζόντια στην επιφάνεια εργασίας.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που πρόκειται να μαγειρευτούν στην επιφάνεια της σχάρας και ρυθμίστε τη θερμοκρασία αναλόγως.

Θέση Γ (θέση ρυθμιζόμενου ύψους)

Σε αυτήν τη θέση οι πλάκες της σχάρας τοποθετούνται ξεχωριστά και σε 2 διαφορετικά ύψη. Ιδανική για το μαγείρεμα πιο ευπαθών φαγητών όπως ψάρια και ανοιγμένα σάντουιτς, τα οποία θα έλιωναν κάτω από το βάρος της πάνω πλάκας.

- Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση 6.
- Θερμάνετε τη σχάρα στην κλειστή θέση μέχρι να σβήσει το φωτάκι της θερμοκρασίας.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που πρόκειται να μαγειρευτούν στην επιφάνεια της σχάρας και ρυθμίστε τη θερμοκρασία αναλόγως.
- Επιλέξτε το ύψος που απαιτείται γυρίζοντας το κουμπί ρύθμισης ύψους ③ μέχρι τα στηρίγματα να ευθυγραμμιστούν με τις κατάλληλες εσοχές ③.

Η θέση ύψους που επιλέξατε εξαρτάται από το πάχος του φαγητού που θα μαγειρέψετε.

ρυθμίσεις θερμοκρασίας	
ρύθμιση	θερμοκρασία
1	90°C
2	120°C
3	150°C
4	180°C
5	210°C
6	240°C

συμβουλές

- Τα κόκκινα κρέατα απαιτούν μεγαλύτερη θερμοκρασία στη σχάρα και λιγότερο χρόνο.
- Το λευκό κρέας ή τα ψάρια θα πρέπει να μαγειρεύονται σε χαμηλότερη θερμοκρασία για περισσότερο χρόνο.
- Τα λεπτά κομμάτια κρέατος είναι καταλληλότερα για ψήσιμο στη σχάρα και συνεπώς καλύτερα για την υγιεινή σχάρα. Είναι καλύτερο να αποφεύγετε να μαγειρεύετε σκληρά κομμάτια κρέατος.
- Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρεύετε λεπτότερα κομμάτια και τρόφιμα με ομοιόμορφο πάχος.
- Το ψήσιμο με ανοιχτή τη σχάρα κρατάει περισσότερο, καθώς πρέπει να γυρίσετε την τροφή στα μισά του μαγειρέματος.
- Πάντα να ελέγχετε πως η τροφή έχει μαγειρευτεί καλά πριν τη σερβίρετε. Μαγειρεύετε το κρέας και τα πουλερικά μέχρις ότου στεγνώσουν τα υγρά.

καθαρισμός

- Σβήστε τη συσκευή, βγάλτε την από την πρίζα και αφήστε τη σχάρα να κρυώσει τελείως πριν την καθαρίσετε.
- Καθαρίζετε τη σχάρα μετά από κάθε χρήση για να τη διατηρείτε πάντα καθαρή και σε καλή κατάσταση λειτουργίας.
- Χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας για να σκουπίσετε τα λάδια/λίπη και μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφών από τις πλάκες της σχάρας. Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά ή σύρμα γιατί αυτά θα φθείρουν την αντικολλητική επικάλυψη.
- Σκουπίστε το εξωτερικό με ένα υγρό πανί και μετά με ένα στεγνό.

πλάκες σχάρας

- Αφαιρέστε τις πλάκες της σχάρας σηκώνοντάς τις από τους μοχλούς αφαίρεσης ⑧.
- Πλύνετε τις πλάκες σε ζεστή σαπουνάδα. Εναλλακτικά μπορείτε να τις πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων. Σιγουρευτείτε πως οι πλάκες είναι τελείως στεγνές πριν τις τοποθετήσετε ξανά στη σχάρα.
- Τοποθετήστε ξανά τις πλάκες ευθυγραμμίζοντας πρώτα το πίσω μέρος τους με τη μονάδα ④ και έπειτα πιέστε προς τα κάτω για να κλειδώσουν στη θέση τους.

επισκευές και εξυπηρέτηση πελατών

- Αν το καλώδιο έχει φθαρεί θα πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.

Αν χρειάζεστε βοήθεια για:

- να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα σας ή
- την επισκευή ή τη συντήρηση
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα όπου αγοράσατε τη σχάρα σας.

ملاحظات

- يتطلب اللحم الأحمر درجة حرارة شواء أعلى ووقتاً أقل.
- يجب طهي اللحم الأبيض أو السمك في درجة أقل ولوقت أطول.
- تكون قطع اللحم الرقيقة أنسب للشواء ولذلك يكون أفضل استخدام لها على شبكة الشواء الصحية. من الأفضل تجنب طهي قطع اللحم الكبيرة.
- يتم الحصول على أفضل النتائج عن طريق طهي الأشياء الأقل سمكاً والأطعمة التي لها قوام متماسك.
- تستغرق عملية الشواء وشبكة الشواء مفتوحة وقتاً أطول حيث يحتاج الطعام إلى تقلبيه عندما يصبح نصف سواء وحتى يتم طهيهِ.
- تأكد دائماً من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. اطهي اللحم والدجاج حتى تنزل عصارة صافية منهم.

التنظيف

- أطفئ الجهاز، وافصل القابس واطرك شبكة الشواء لتبرد بالكامل قبل تنظيفها.
- نظف شبكة الشواء بعد كل مرة من مرات الاستخدام للحفاظ عليها في حالة نظيفة وجيدة ومهيأة لظروف العمل.
- استخدم فوطة ورقية لمسح أي زيت زائد/شحمة ومعلقة خشبية أو بلاستيكية لإزالة أي فضلات طعام من على ألواح الشواء. لا تستخدم منظفات حادة أو سلك تنظيف الألواني حيث ستتلف السطح غير الملتصق.
- امسح الجزء الخارجي بقطعة قماش رطبة ثم جففه.

ألواح الشواء

- اخلع ألواح الشواء عن طريق الرفع بواسطة عروات الفك (8).
- واغسل الألواح بماء ساخن يحتوي على الصابون.
- ويمكن بدلاً من ذلك غسلها في غسالة الأطباق الخاصة بك. تأكد من أن الألواح جافة تماماً قبل إعادة وضع شبكة الشواء.
- أعد تركيب ألواح الشواء عن طريق رص الجزء الخلفي من الألواح مع الوحدة أولاً (4) ، ثم الضغط لتثبيتها في موضعها.

الخدمة ورعاية المستهلك

- في حالة تلف سلك التغذية الكهربائي، يجب استبداله لدواعي الأمان بواسطة KENWOOD أو عامل صيانة مؤهل تابع لـ KENWOOD.
- في حالة احتياجك للمساعدة في: استخدام شبكة الشواء الخاصة بك، أو الخدمة أو الإصلاح اتصل بالمتجر الذي اشتريت منه شبكة الشواء.

استخدم شبكة الشواء الصحية الخاصة بك

- ١ قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء واضبط أداة التحكم في الحرارة ⑥ على درجة الحرارة المطلوبة. وتكون شبكة الشواء جاهزة للاستخدام عندما تضيء لمبة الحرارة ⑤.
- ٢ ضع الطعام واضبط وضع صينية القطرات المتساقطة أو أي إناء مناسب آخر تحت أنابيب القطرات المتساقطة ②.
- تختلف عدد مرات الطهي المطلوبة حسب التفضيل الشخصي وحجم/سمك الطعام المطهو.
- ٣ ستضيء لمبة الحرارة وتنطفئ مع محافظة شبكة الشواء على درجة الحرارة الصحيحة.
- ٤ وعند الانتهاء من طهي الطعام، أخرج الطعام باستخدام ملعقة بلاستيك أو خشب. لا تستخدم أواني معدنية حيث ستخدش أو تتلف السطح غير الملتصق.
- ٥ أطفئ الجهاز وافصل القابس بعد الاستخدام. اترك شبكة الشواء لتبرد قبل تنظيفها.

ومن الممكن استخدام شبكة الشواء في الأوضاع التالية: -

الوضع A (الوضع المغلق)

يعتبر هذا الوضع مثاليًا لطهي القطع الرقيقة من اللحوم ولتحميص السندوتشات. ويتيح لك سطحي الشواء طهو جانبي الطعام في نفس الوقت، مما يوفر الوقت ويحفظ العصارة الطبيعية الموجودة في الطعام.

- اضبط أداة التحكم في الحرارة على الوضع 6.
- قم بتسخين شبكة الشواء في الوضع المغلق حتى تنطفئ لمبة الحرارة.
- ضع الطعام على اللوح السفلي واغلق اللوح العلوي حتى يستند على الطعام.

الوضع B (وضع الفتح الكامل)

- يتيح هذا الوضع سطح أكبر للشواء بغرض طهي العديد من الأطعمة في نفس الوقت وهو مثالي للسماك والخضراوات والكباب.
- اضبط أداة التحكم في الحرارة على الوضع 6.
 - قم بتسخين شبكة الشواء في الوضع المغلق حتى تنطفئ لمبة الحرارة.
 - افتح شبكة الشواء، ثم ارفع المقبض العلوي ① واخفض اللوح العلوي مع الدفع للخلف ② حتى يكون في وضع مستوي على سطح العمل.
 - ضع الطعام الذي سيتم طهيه على سطح الشواء واضبط الحرارة حسب المطلوب.

الوضع C (وضع الطول القابل للضبط)

- في هذا الوضع، يتم جعل ألواح الشواء متباعدة ويكون هناك طولين مختلفين متاحين. ويعتبر هذا الوضع مثاليًا لطهي الطعام الخفيف مثل السمك والسندوتشات المفتوحة التي لا تتحمل وزن اللوح العلوي.
- اضبط أداة التحكم في الحرارة على الوضع 6.
 - قم بتسخين شبكة الشواء في الوضع المغلق حتى تنطفئ لمبة الحرارة.
 - ضع الطعام الذي سيتم طهيه على سطح الشواء واضبط الحرارة حسب المطلوب.
 - اختر وضع الطول المطلوب بإدارة أداة التحكم في ضبط الطول ③ حتى تتوازي الدعائم مع الفجوات ③.
 - ويعتمد وضع الطول الذي يتم اختياره على سمك الطعام المطهو.

إعدادات الحرارة	
الإعداد	الحرارة
1	90° مئوية
2	120° مئوية
3	150° مئوية
4	180° مئوية
5	210° مئوية
6	240° مئوية

قبل القراءة، الرجاء فتح صفحة الغلاف التي تحتوي على الرسم التوضيحي

قبل استخدام جهاز Kenwood

الخاص بك

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- اخلع كل مواد التغليف وأي ملصقات

قبل توصيل القابس

- تأكد من أن مزود الطاقة الكهربائية لديك هو نفس المبين على الجانب السفلي من شبكة الشواء الخاصة بك.
- تتوافق شبكة التلامس هذه من مواصفات الجمعية الاقتصادية الأوروبية EEC/336/89

الآمان

- لا تلمس الأسطح الساخنة.
- الأسطح القابلة للمس يمكن أن تزداد حرارتها أثناء الاستخدام. استخدم دائماً المقبض وأدوات التحكم.
- لا تشغل شبكة الشواء دون تركيب الألواح.
- لا تغمر الجهاز أو سلك التغذية الكهربائية أو المقبس في الماء أو أي سائل آخر.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام.
- لا تستخدم الجهاز في حالة وجود أي تلف في الجهاز أو سلك التغذية الكهربائية أو المقبس. اذهب به لفحصه أو إصلاحه: أنظر "الخدمة".
- يجب استخدام هذا الجهاز فقط على سطح مستوي مقاوم للحرارة.
- لا تجعل سلك التغذية الكهربائية يتعلق على حافة سطح العمل أو يلامس الأسطح الساخنة.
- عليك دائماً بفصل قابس الجهاز في حالة عدم استخدامه واتركه ليبرد بالكامل قبل نزع ألواح شبكة الشواء لتنظيفها.
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تضع أي جزء من هذا الجهاز على لهب مكشوف أو لوح ساخن أو بالقرب منهما أو في فرن ساخن.
- ينبعث من بعض الأطعمة كمية كبيرة من الدخان - تأكد من أن هناك تهوية كافية.
- لا تدع الأشخاص المعتلين صحياً أو عقلياً يستخدمون الجهاز دون رقابة.
- لا تجعل الأطفال يستخدمون الجهاز أو يلعبون به.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

قبل الاستخدام لأول مرة

- اغسل كل الأجزاء، "انظر التنظيف".

المفاتيح

- ① المقبض
- ② أنابيب القطرات المتساقطة
- ③ أداة ضبط الارتفاع
- ④ صينية القطرات المتساقطة (HG165/HG166 فقط)
- ⑤ لمبة الحرارة
- ⑥ أداة التحكم في درجة الحرارة
- ⑦ لمبة التشغيل
- ⑧ عروات فك شبكة الشواء
- ⑨ ألواح شبكة الشواء القابلة للفك