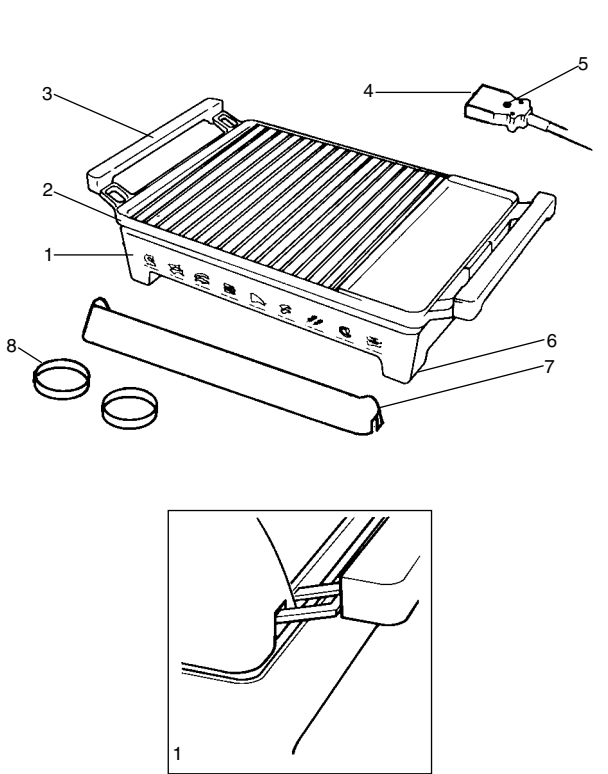




P

Conheça o seu Grelhador “Health Grill”

O seu novo grelhador Health Grill permite-lhe cozinhar uma gama de alimentos saudáveis e saborosos, incluindo carne, peixe e legumes. Enquanto os alimentos grelham, a gordura escorre dos mesmos e acumula-se na base/tabuleiro de pingos, reduzindo assim o conteúdo de gordura dos alimentos.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem observar-se sempre as precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

- Leia as instruções na totalidade.
- Não toque nas superfícies quentes, incluindo as pegas.
- Não mergulhe o conector de alimentação em água ou outros líquidos nem permita que se molhe.
- Não utilize objectos metálicos, facas, garfos ou utensílios semelhantes pois estes poderão danificar o revestimento anti-aderente.
- É necessário manter uma vigilância apertada quando qualquer aparelho eléctrico é utilizado por crianças ou na proximidade das mesmas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- Não utilize se houver danos visíveis ao aparelho ou ao conector de alimentação.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
- Não deixe o cabo de alimentação dependurado da borda da mesa ou bancada ou em contacto com as superfícies quentes. (Isto aplica-se também à extensão eléctrica, se utilizar uma.)
- Utilize o aparelho exclusivamente para a utilização para a qual foi concebido.
- Não coloque qualquer peça deste aparelho sobre ou junto de uma chama directa ou chama quente ou num forno aquecido.
- Comece sempre por ligar o conector de alimentação ao aparelho e depois ligue a ficha à tomada de corrente. Para desligar, retire primeiro a ficha da tomada e depois o conector de alimentação do aparelho.
- Desligue o aparelho da tomada de corrente quando não estiver em utilização.
- Se este aparelho for utilizado com uma extensão eléctrica, certifique-se de que esta é compatível com a especificação eléctrica do Health Grill e que o cabo da extensão eléctrica está ligado à terra com segurança. Em caso de dúvida, peça a um electricista qualificado que verifique.
- Se o Health Grill for utilizado no exterior, recomendamos que utilize um dispositivo de segurança, tal como um Disjuntor de Escape à Terra.
- Não utilize qualquer outro conector de alimentação com o seu Health Grill.

CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

Chave Descritiva

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Base/tabuleiro de pingos | 5. Luz indicadora de ligação à corrente (ON) |
| 2. Chapa da grelha não aderente | 6. Péis anti-deslize |
| 3. Pega | 7. Protecção traseira amovível |
| 4. Conector de alimentação | 8. Anéis para cozinhar ovos |

Ligação à Corrente

Antes de ligar, verifique se a tensão da sua corrente eléctrica é a indicada na placa de características.

Nota: Este aparelho está em conformidade com a Directiva 82/499/CEE da Comunidade Económica Europeia sobre Radiointerferência.

Operação

Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, lave a chapa da grelha e a base/tabuleiro de pingos de acordo com as instruções dadas na secção “Limpeza”. Seque bem e depois pincele um pouco de óleo alimentar na superfície da chapa da grelha.

Coloque a chapa da grelha sobre a base/tabuleiro para pingos, certificando-se de que os pés se encontram correctamente situados nos cantos.

Introduza o conector de alimentação na chapa da grelha e depois ligue a tomada de corrente. A luz indicadora iluminar-se-á continuamente, confirmando a ligação do aparelho à corrente.

Deixe o Health Grill aquecer durante aproximadamente 10 minutos antes de começar a cozinhar. Monte a protecção traseira nas costas da chapa da grelha, engançando as patilhas sobre a base dos suportes da pega (ver a Fig. 1).

Este aparelho só deve ser utilizado numa superfície resistente ao calor e fácil de limpar.

Instruções para Cozinhar

Os tempos seguintes servem apenas de orientação e variarão de acordo com as preferências individuais e o tamanho/espessura dos alimentos a serem cozinhados. Com a prática, irá habituar-se aos tempos necessários para cozinhar os alimentos da sua forma preferida. Alguns artigos mais espessos, em especial carne de porco e de galinha, que deve ser bem cozinhada, poderão beneficiar em ser pré-cozinhados num forno convencional ou de microondas antes de serem colocados no grelhador.

O Health Grill tem duas áreas de aquecimento. Um calor mais elevado é produzido nas grelhas do grelhador e um calor médio na chapa plana. A chapa plana é ideal para estrear ovos e grelhar tomates e cogumelos e as grelhas são adequadas para cozinhar carne, hamburgers, bifes, etc.

Peixe Inteiro	8 - 10 minutos
Filetes de Peixe	5 - 7 minutos
Camarões	3 - 6 minutos
Pernas de Galinha	25 - 45 minutos
Bifes	10 - 12 minutos
Costoletas	12 - 15 minutos
Salsichas	12 - 15 minutos

Bacon	4 - 6 minutos
Hamburgers - 50 g (congelados)	8 minutos
150 g (frescos)	25 - 30 minutos
Espetadas	10 - 12 minutos

O seu Health Grill é fornecido com dois anéis para estrear ovos pequenos. Os anéis devem ser levemente untados de óleo alimentar e colocado na chapa plana. Os ovos são partidos para dentro dos anéis e cozinham nos mesmos. Os ovos podem ser virados se desejar cozinhá-los mais rapidamente.

Sugestões para a Utilização

- Os cortes de carne mais tenros são os mais adequados para grelhar e serão portanto ideais cozinhados no seu Health Grill. É melhor evitar cortes de carne duros.
- Obterá os melhores resultados se cozinhar os alimentos de uma espessura uniforme. Os artigos mais finos são preferíveis aos espessos, pois os alimentos espessos levarão muito tempo a cozinhar até ao centro, o que poderá levar a cozinhar excessivamente as pontas.
- Vire os alimentos frequentemente enquanto os estiver a cozinhar para que grelhem por igual.
- Os alimentos colocados directamente acima da resistência poderão dourar e grelhar mais rapidamente do que os alimentos colocados noutros pontos do grelhador. Mude portanto a posição dos alimentos na grelha para que fiquem todos uniformemente cozinhados.
- Vire e retire sempre os alimentos do Health Grill com utensílios que não arranhem a superfície não aderente. Os artigos de madeira e de plástico resistente ao calor são ideais.
- A base do Health Grill foi revestida com uma camada reflectora prateada para deflectir o calor para cima e aumentar a eficiência do cozinhado. Para facilitar um pouco mais a limpeza da base, o Health Grill pode ser forrado com papel absorvente de cozinha ou papel de alumínio. O papel de cozinha absorverá a gordura facilitando a limpeza. O papel de alumínio recolherá a gordura e facilitará o seu descarte. Além disso, o papel de alumínio deflecte o calor para cima, ajudando a cozinhar com maior eficiência e economia de energia.

Nota: Ao forrar a base do Health Grill é importante não deixar o papel de cozinha ou de alumínio sobressaído dos lados, pois isto impediria a circulação do ar.

Limpeza

Desligue o aparelho, retirando a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer ligeiramente e depois retire o conector de alimentação do aparelho, agarrando nas saliências de ambos os lados. Não mergulhe o conector em água, se necessário limite-se a limpar-lhe a superfície com um bocado de papel absorvente ou com um pano muito ligeiramente humedecido. Se utilizar papel de cozinha ou de alumínio na base/tabuleiro de pingos, remova-o da base após o cozinhado. Tanto a chapa da grelha como a base/tabuleiro de pingos podem ser lavados, na máquina de lavar louça ou manualmente, com água quente e detergente, e bem secos. Não utilize produtos ou esfregões abrasivos que possam danificar a superfície não aderente. Se necessário, utilize uma escova de nylon/estragão ou um esfregão plástico para remover marcas mais difíceis. A limpeza do Health Grill após cada utilização ajudará a mantê-lo em bom estado e operacional.

Nota: Depois de limpar o aparelho, certifique-se de que o conector de alimentação está perfeitamente seco antes de o tornar a introduzir no aparelho.

Assistência Técnica

Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, só deverá ser substituído por um técnico de reparações autorizado pela Kenwood, pois são necessárias ferramentas especiais.

TR

Yeni Kenwood Sağlıklı Izgaranızı Taniyiniz

Yeni Kenwood Sağlıklı Izgaranız ile et, balık, kümes hayvanları ve sebzeler gibi sağlıklı ve lezzetli yiyecekleri pişirebilirsiniz. Pişirme esnasında yiyeckte oluşan yağ akarak tabandaki damlama tepsisinde toplanmakta ve dolayısıyla yiyecekteki yağ oranını azaltmaktadır.

ÖNEMLİ ÖNLEMLER

Elektrikli cihazlar kullanılırken bazı önemli önlemlerin alınması gereklidir. Bu önlemler arasında aşağıda belirtilenler sayılabilir:-

- Verilen talimatların tamamını okuyunuz.
- Sıcak yüzeylere dokunmayınız, tutma kollarını kullanınız.
- Elektrik akım bağlacının su ya da başka bir sıvı ile temas etmesini ve ısılanmasını önleyiniz.
- Yapışmaz tabakaya zarar verebileceğinden çatal, bıçak ya da benzeri metal gereçleri kullanmayınız.
- Cihazı çocukların bulunduğu yerde kullanırken sürekli denetiminiz altında bulundurunuz.
- Kullanmadığınız zamanlarda, cihazı kolay erişilebilecek yerlerde muhafaza etmeyiniz.
- Cihazda ya da elektrik akımı bağlacında gözle görülür herhangi bir hasar olması halinde cihazı kullanmayınız.
- Üretici firma tarafından önerilmeyen ek parçaların kullanılması kazaya yol açabilir.
- Elektrik kordonunun masa ve çalışma yüzeyi kenarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyiniz. (Bu durum uzatma kablosu kullanıldığında da geçerlidir)
- Cihazı kullanmı maksatları dışında herhangi başka bir amaçla kullanmayınız.
- Bu cihazın herhangi bir parçasını çıplak ateş üzerine ya da yakınına koymayınız, sıcak yüzeyler üzerinde ya da fırın içerisinde kullanmayınız.
- Her zaman önce elektrik akım bağlacını cihaza takınız daha sonra fişi prize sokunuz. Akım bağlantısını kesmek için cihazı kapatınız, fişi prizden çekiniz ve daha sonra elektrik akım bağlacını cihazdan çıkarınız.
- Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini prizden çekiniz.
- Cihazın bir uzatma kablosu ile kullanılması halinde, kablounun Sağlıklı Izgara voltaj değerlerine uygun olup olmadığını ve toprak bağlantısının olup olmadığını kontrol ediniz. Herhangi bir tereddüt halinde vasıflı bir elektrik tesisatçısına danışınız.
- Sağlıklı Izgaranın açık havada kullanılması halinde, Toprak Kaçağı Devre Kescicisi gibi bir emniyet tertibatının kullanılması öneririz.
- Sağlıklı Izgaranızda verilenler başka herhangi bir elektrik akım bağlacı kullanmayınız.

BU TALİMATLARI MUHAFAZA EDİNİZ

Parçaların Tanımı

- | | |
|--------------------------------------|------------------------|
| 1. Taban/damlama tepsisi | 5. AÇIK gösterge ışığı |
| 2. Yapışmaz ızgara tabağı | 6. Kaymaz ayaklar |
| 3. Tutma kolu | 7. Arka siperlik |
| 4. Sökülebilir elektrik akım bağlacı | 8. Yumurtla halkaları |

Elektrik Akımına Bağlanmas

Cihazı çalıştırmadan önce, elektrik voltajınızın cihaz değer plakasında belirtilen değerde olup olmadığını kontrol ediniz.

NOT:

Bu cihaz, Avrupa Ekonomik Topluluğu'nun 82/499/EEC sayılı Radyo Parazit Kararnamesi'ne uygundur.

Çalıştırılması

Cihazı ilk kullanımdan önce, ızgara tabağını ve taban/damlama tepsisini Temizleme bölümünde verilen talimatlar uyarınca yıkayınız. İyice kuruladıktan sonra bir fırça kullanarak ızgara tabağının yüzeyini sıvı yağ ile hafifçe yağlayınız.

Ayakların köşelere tam olarak oturmasını temin ederek ızgara tabağını taban/damlama tepsisi üzerine yerleştiriniz.

Elektrik akım bağlacını ızgara tabağına takınız ve sonra fişini prize sokarak cihazı çalıştırınız. Bu durumda gösterge ışığı sürekli yanacak ve cihaza elektrik akımının geldiğini gösterecektir.

Pişirme işlemine başlamadan önce, Sağlıklı Izgaranın yaklaşık 10 dakika süreyle ısınmasını bekleyiniz. Arka siperliği tutma kolu dirseklerinin tabanı üzerindeki uçlara geçirmek suretiyle ızgara tabağının arkasına

takınız. (bakınız şekil 1)

Bu cihaz, sadece ısıya dayanıklı ve kolay temizlenebilen yüzeyler üzerinde kullanılmıdır.

Pişirme Kılavuzu

Aşağıdaki süreler sadece bilgi açısından verilmiş olup, pişirilen yiyeceğin büyüklüğü/kalınlığı ve kişisel tercihlere göre değişebilir. Cihazı bir müddet kullandıktan sonra yiyecekleri kendi damak zevkinize göre pişirmek için gereken süreleri daha kolay saptayabilirsiniz. İç kısmının tamamen pişmesi gereken domuz ve tavuk gibi kalın dokulu yiyeceklerin ızgaraya konmadan önce, bir mikrodalga ya da normal fırın içerisinde bir müddet pişirilmesi daha iyi sonuç verecektir.

Sağlıklı Izgaranız iki ayrı ısıtma bölgesine sahiptir. Izgara çubukları üzerinde daha yüksek olan ısı, düz ızgara tabağı üzerinde biraz daha düşüktür. Düz ızgara tabağı daha ziyade yumurtla, domates ve mantar gibi yiyeceklerin pişirilmesine uygun olup, ızgara çubukları ise et, hamburger, biftek v.s. gibi yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılır.

Bütün Balık	8-10 dakika
Balık Fileto	5-7 dakika
Karides	3-6 dakika
Tavuk Butu	25-45 dakika
Biftek	10-12 dakika
Pirzola	12-15 dakika
Sosis	12-15 dakika
Pastırma	4-6 dakika
Hamburger- 2oz/50g donmuş	8 dakika
6oz-150g taze	25-30 dakika
Kebaplar	10-12 dakika

Sağlıklı Izgaranız ile birlikte verilen iki halka, yumurtaların pişirilmesi için kullanılır. Halkalar hafifçe yağlandıktan sonra düz ızgara tabağı üzerine yerleştirilmeli ve yumurtalar bu halkalar içerisine kırılmalıdır. Pişirme anında yumurtaları çevirmek suretiyle pişirme işlemi hızlandırılabilir.

Kullanım İle İlgili Yararlı Bilgiler

- Yumuşak olan etler ızgara için daha uygun olduğundan, Sağlıklı Izgaranızda bu tür etleri kullanmanız daha iyi sonuç verir. Etlerin sert kesimlerinin ızgarada kullanılmasından mümkün olduğunca kaçınılmalıdır.
- Eşit kalınlıkta yiyeceklerin pişirilmesi daha iyi sonuç verecektir. Bu durumda kalın dilimlenmiş yiyeceklerin içlerinin pişmesi geçkeceğinden ve dolayısıyla dış kısımları aşırı pişebileceğinden ince dilimlenmiş yiyecekler tercih edilmelidir.
- Her iki yanının eşit oranda pişmesini temin etmek için yiyecekler pişirme işlemi anında sık sık çevrilmelidir.
- Isıtıcı elemanın tam üzerine konulan yiyecekler ızgaranın diğer kısımlarına yerleştirilen yiyeceklere göre daha çabuk pişebilir. Bu nedenle, ızgara üzerine yerleştirilen yiyeceklerin tümünün eşit bir şekilde pişmesini temin etmek için yiyeceklerin yerleri değiştirilmelidir.
- Sağlıklı Izgaranız üzerindeki yiyecekleri almak ya da çevirmek için daima yapışmaz yüzeyi çizmeyecek gereçler kullanınız. En uygun gereçler ısıya dayanıklı plastik ya da tahta olanlardır.
- Pişirme işlemini daha etkin bir duruma getirmek ve ısının yukarıya doğru verilmesini temin etmek için, Sağlıklı Izgaranızın taban yüzeyi yansıtıcı bir gümüş tabaka ile kaplanmıştır. Temizleme işlemini kolaylaştırmak açısından Sağlıklı Izgaranızın tabanı emici havlu kağıt ya da alüminyum kağıt ile kaplanabilir. Havlu kağıt, damlayan yağı emeceğinden temizleme işlemini kolaylaştıracaktır. Alüminyum kağıt ise damlayan yağı toplayacak ve atılmasını kolaylaştıracaktır. Ayrıca, alüminyum kağıt ısıyı yukarıya doğru yansıttığından pişirme işlemi anında enerji tasarrufu sağlayacaktır.

Not: Sağlıklı Izgaranızın tabanını havlu ya da alüminyum kağıt ile kaplarken havalandırmayı kapatmaması açısından kağıdın cihaz kenarlarına sarkmasını önleyiniz.

Temizleme İşlemi

Cihazı kapatarak fişini prizden çekiniz. Cihazın bir müddet soğumasını bekledikten sonra elektrik akım bağlacını kenarlarındaki çıkıntılardan tutarak cihazdan çıkarınız. Elektrik akım bağlacını suya batırarak yıkamayınız. Sadece gerekirse nemli bir bez ya da emici bir havlu kağıt ile siliniz. Taban/damlama tepsisi üzerindeki kullanılmış havlu kağıt ya da alüminyum kağıtları alınız. Izgara tabağı ve taban/damlama tepsisinin her iki de bulaşık makinesinde ya da sıcak sabunlu suyla elde yıkanabilir. Yapışmaz yüzey üzerinde bulaşık telli ya da diğer çizici maddeleri kullanmayınız. İnatçı lekeleri çıkarmak için gerekirse yumuşak naylon kılı bir fırça ya da plastik temizleme bezleri kullanınız. Sağlıklı Izgaranızı her kullanımdan sonra temizleyerek hem iyi bir durumda muhafaza etmiş hem de ömrünü uzatmış olacaksınız.

Not:

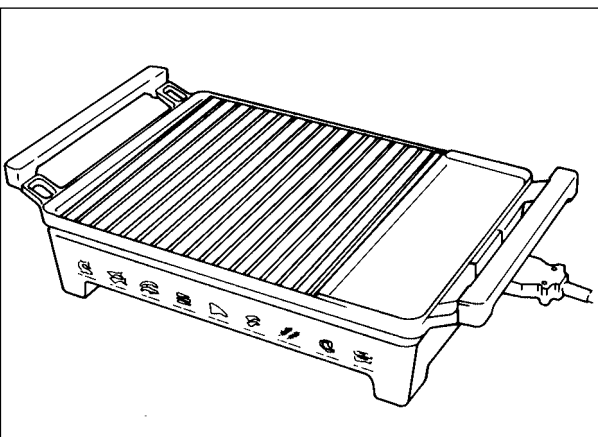
Temizleme işleminden sonra elektrik akım bağlacını yerine takmadan önce tamamen kurulmuş olmasına dikkat ediniz.

Servis

Bu cihazın elektrik kordonunda bir hasar ya da arıza olması halinde, değiştirmek için özel aletler gerekeceğinden, kordon sadece Kenwood yetkili acentesi tarafından değiştirilmelidir.

Cihazı satın aldıgınız satıcıya başvurunuz.

GR



HG200