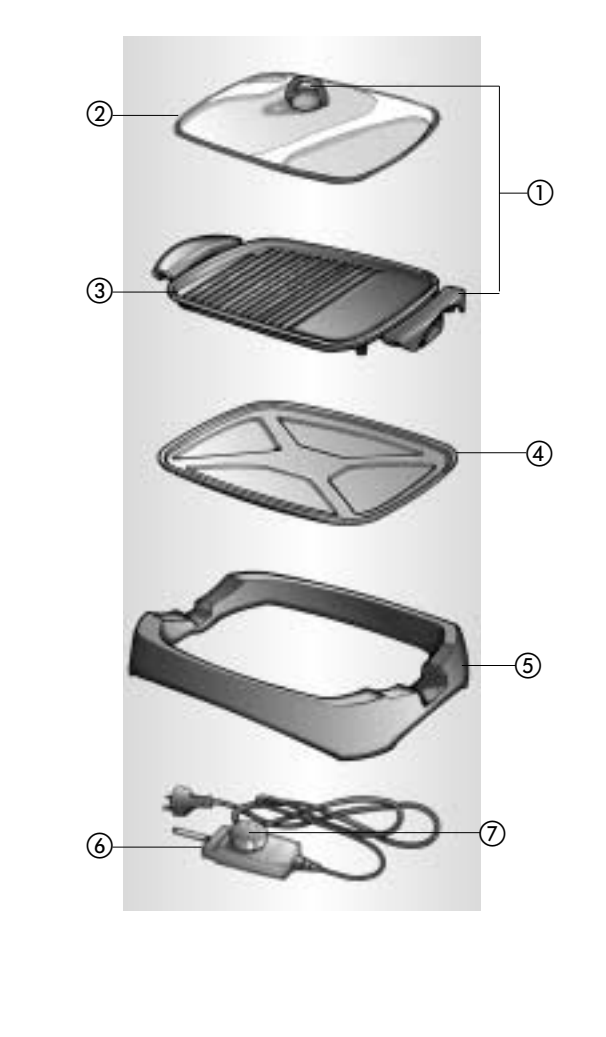




Know Your Kenwood Health Grill

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- | | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| 1. Handles | 5. Base |
| 2. Glass lid | 6. Detachable power supply connector |
| 3. Non stick grill plate | 7. Temperature control |
| 4. Drip tray | |

Connecting to Power

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

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

Operation

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

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

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

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

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

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

Cooking Guide

The following temperature settings and times are a guide only and will vary according to individual preferences and the size/thickness of the food being cooked. With use you will become familiar with the time and setting needed to cook the food to your own requirements. Some thicker items of food in particular pork and chicken, which should be thoroughly cooked, may benefit from being pre-cooked in an oven or microwave before being placed on the grill.

The Health Grill has two cooking areas. The flat plate is most suitable for cooking fried eggs, tomatoes, mushrooms whereas the grills are suitable for cooking meat such as beefburgers, chops and steaks.

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

Hints On Use

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

Note:- When lining the drip tray it is important not to overhang the sides with foil, as this will stop air circulation.

Cleaning

Switch off the appliance and remove the plug from the power supply. Allow the appliance to cool slightly then remove the power supply connector from the appliance, by gripping the protrusions on either side. Do not immerse the connector in water, instead wipe over if necessary with a piece of absorbent paper or wipe with a barely damp cloth.

If used, dispose of any aluminium foil from the base/drip tray. Wash the grill plate, base, glass lid and drip tray in hot soapy water and then dry thoroughly. Do not use harsh abrasives or harsh scouring pads as they may damage the non stick surface. If necessary use a soft nylon bristled brush or a plastic scouring pad to remove stubborn marks. These parts can also be placed in a dishwasher. Cleaning the Health Grill after every use will help to maintain it in a good clean working condition.

Note

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

Service

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

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

Contact the dealer from whom you purchased your appliance.

NL

Ken uw Kenwood gezondheidsgrill

Met uw nieuwe Kenwood gezondheidsgrill kunt u allerlei gezonde en smakelijke voedingsproducten bereiden, zoals vlees, vis, gevogelte en groenten. Tijdens de bereiding druip het vet van het voedsel in de druipbak, zodat het voedsel minder vet wordt.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd elementaire voorzorgsmaatregelen worden genomen, zoals:

- Lees alle aanwijzingen.
- Raak geen hete oppervlakken aan; gebruik de handgrepen.
- Dompel de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen en laat hem niet nat worden.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Jonge kinderen of zieke personen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat markementen nakijken of repareren: zie paragraaf 'klantenservice'.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat zijn aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
- Pas op bij het eruit trekken van de stekker met temperatuurregelaar, omdat de sonde heat kan zijn.
- Zorg dat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkoppervlak hangt of tegen een heet oppervlak komt. (Dit geldt ook voor een eventueel gebruikt verlengsnoer.)
- Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het bestemd is.
- Gebruik de gezondheidsgrill niet buitenshuis.
- Plaats geen enkel deel van dit apparaat op of nabij een open vlam of hete kookplaat of in een verwarmde oven.
- Verbind het snoer altijd eerst aan het apparaat en steek vervolgens de stekker in het stopcontact. Voordat u het apparaat loskoppelt, moet u het eerst uitzetten. Vervolgens moet u de stekker uit het stopcontact trekken en tenslotte moet de stekker uit het apparaat worden getrokken.
- De stekker moet uit het apparaat worden getrokken voordat het apparaat wordt gereinigd, en het aansluitpunt moet worden gedroogd voordat het apparaat weer wordt gebruikt.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Als dit apparaat samen met een verlengsnoer wordt gebruikt, controleer dan of dit snoer bij het toelaatbare vermogen van de gezondheidsgrill past en goed geaard is. Als u niet zeker hiervan bent, raadpleeg dan een bevoegde elektricien.
- Het snoer moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van schade en het apparaat mag niet worden gebruikt als het snoer beschadigd is.
- Bij sommige voedingsmiddelen komt veel rook vrij; zorg daarom voor voldoende ventilatie.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- WAARSCHUWING: Bij dit apparaat mag u geen houtskool of soortgelijke brandstoffen gebruiken.
- Bij dit apparaat mag alleen de daarvoor bestemde stekker worden gebruikt.

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| 1. handgrepen | 5. onderstel |
| 2. glazen deksel | 6. uitneembare |
| 3. niet-klevende grillplaat | stekker |
| 4. druipbak | 7. temperatuurregelaar |

Aansluiting op het net

Controleer, voordat u het apparaat aanzet, of de voltage van het elektriciteitsnet overeenkomt met de op het typeplaatje aangegeven voltage.

OPMERKING:

Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEG.

Bediening

Met het oog op verpakking is de handgreep niet op het deksel gemonteerd. Monteer de handgreep als volgt:

- Maak de schroef los.
- Breng de handgreep midden boven het gat in de bovenkant van het deksel.
- Keer het deksel en de handgreep om en bevestig ze met de schroef en toebehoren aan elkaar. NIET TE STRAK AANDRAAIEN.

Voordat dit apparaat voor het eerst wordt gebruikt, moeten de grillplaat, het onderstel en de druipbak worden gewassen volgens de aanwijzingen onder 'Reiniging'. Droog het oppervlak van de grillplaat grondig en wrijf het dan licht in met slaolie.

Zet de druipbak in het onderstel en leg de grillplaat dan op de druipbak. Gebruik de grillplaat nooit direct op het werkoppervlak; gebruik hem altijd samen met de druipbak en het onderstel. Steek de stekker in de grillplaat, sluit het apparaat vervolgens aan op het net en zet het apparaat aan. Zet de temperatuurregelaar in de gewenste stand: hoe hoger het getal, hoe hoger te temperatuur. Zodra de gezondheidsgrill deze temperatuur heeft bereikt, gaat het lampje uit en kan met de voedselbereiding worden begonnen. (Tijdens het bereiden zal het lampje afwisselend aan- en uitgaan, wat betekent dat de geselecteerde temperatuur op peil wordt gehouden.)

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt op een hittebestendig, gemakkelijk af te vege, schoon oppervlak.

Leidraad voor voedselbereiding

De onderstaande temperatuurstellingen en tijden zijn slechts bedoeld als richtlijn en kunnen in de praktijk anders zijn afhankelijk van de persoonlijke wensen en de grootte/dikte van het te bereiden voedsel. Al doende zult u leren welke tijden en temperatuurstellingen nodig zijn om het voedsel naar uw wensen te bereiden. In het geval van sommige dickere stukken voedsel – vooral varkens- en kippenvlees, die goed gaar moeten worden – kan het gewenst zijn ze in een oven of magnetron voor te verwarmen voordat ze op de grill worden gelegd.

De gezondheidsgrill heeft twee delen waarop voedsel kan worden bereid. De vlakke plaat is het geschiktst voor het

bereiden van gebakken eieren, tomaten en champignons, terwijl de roosters geschikt zijn voor het bereiden van vlees, zoals hamburgers, karbonades en biefstuk.

Voedsel	Temperatuur-instelling	Geschatte tijd
hele vissen	12	15-20 minuten
vissticks	12	15 minuten
garnalen	12	6-10 minuten
kip - drumstick	12	35-40 minuten
kippenborst zonder bot	12	25-30 minuten
biefstuk	MAX. 3-5 minuten (saignant) 15-20 minuten (goed gaar)	
karbonades	12	30-35 minuten
worstjes	14	20-25 minuten
bacon	10	6 minuten
hamburgers, vers 55 g	14	10-12 minuten
vers 175 g	14	10 minuten
kebab	14	10-15 minuten

Tips voor het gebruik

- Malse stukken vlees zijn geschiktter voor grillen en kunnen daarom het best op de gezondheidsgrill worden bereid. De bereiding van taale stukken vlees wordt afgeraden.
- De beste resultaten worden bereikt, als stukken voedsel van uniforme dikte worden bereid. Dunnere stukken hebben de voorkeur boven dickere, omdat het langer kan duren dickere stukken door en door gaar te krijgen en de buitenkant dan te gaar kan worden.
- Tijdens de bereiding moet het voedsel vaak worden omgedraaid om het gelijkmatig gaar te laten worden. Wees erop bedacht dat tijdens de bereiding vocht kan opspatten.
- Voedsel dat recht boven het verwarmingselement wordt gelegd, kan bruin worden en is mogelijk eerder gaar dan voedsel elders op de grill. Daarom kunt u gelijkmatig gaar worden bevorderen door het voedsel op de grill geregeld van plaats te veranderen.
- Voedsel moet worden omgedraaid en van de gezondheidsgrill worden verwijderd met gereedschap dat het niet-klevende oppervlak niet kan bekrassen. Het best kunnen artikelen van hout of hittebestendig plastic worden gebruikt.
- De druipbak is gecoat met een reflecterende zilveren laag om de warmte naar boven te leiden en de voedselbereiding efficiënter te maken. Om de druipbak wat gemakkelijker te kunnen reinigen kan de bodem ervan met aluminiumfolie worden bedekt. Aluminiumfolie vangt het vet op, zodat het vet gemakkelijker kan worden verwijderd. Bovendien reflecteert aluminiumfolie de warmte naar boven, waardoor het energierendement van de voedselbereiding stijgt.

Opmerking: Bij het bedekken van de druipbak aan de binnenkant is het belangrijk dat geen aluminiumfolie over de randen hangt, omdat anders geen luchtcirculatie meer kan plaatsvinden.

Reiniging

Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat iets afkoelen en trek dan de stekker uit het apparaat door de uitsteeksels aan weerszijden van de stekker vast te pakken. Dompel de stekker niet onder in water. Hij kan zo nodig worden afgeveegd met een stuk vochtabsorberend papier of een iets vochtige doek.

Als aluminiumfolie is gebruikt, verwijder dit dan uit de druipbak. Was de grillplaat, het onderstel, het glazen deksel en de druipbak in warm water met zeep en droog ze dan grondig. Gebruik geen krassende schuurmiddelen of krassende schuursponsjes, omdat ze het niet-klevende oppervlak kunnen beschadigen. Gebruik zo nodig een borstel met zachte nylon haren of een plastic schuursponsje om hardnekkige vlekken te verwijderen. Deze onderdelen mogen ook in een afwasmachine worden gelegd. Door de gezondheidsgrill na elk gebruik te reinigen blijft hij langer schoon en in goede conditie.

Opmerking

Controleer na reiniging of de stekker goed droog is, voordat u hem weer in het apparaat steekt.

Klantenservice

Als het snoer van dit apparaat beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een geautoriseerde Kenwood-monteur worden vervangen.

Neem voor reparaties binnen of buiten de garantieperiode, service of bestelling van reserveonderdelen contact op met de dealer waar u het apparaat heeft gekocht.

I

Per conoscere il vostro Grill CuociSano Kenwood

Il vostro nuovo Grill CuociSano Kenwood vi permette di cucinare svariati piatti sani e saporiti, compresi carne, pesce, pollame e verdure. Durante la cottura il grasso viene eliminato dagli alimenti e si raccoglie nell'apposito vassoio sottostante, riducendo così l'apporto di grassi dei piatti che cucinate.

IMPORTANTI AVVERTENZE

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune precauzioni fondamentali per la sicurezza. In particolare:

- Leggere tutte le istruzioni.
- Non toccare le superfici calde – usare invece i manici ed i pomelli forniti.
- Non immergere il connettore elettrico in acqua o in altri liquidi e non lasciare che esso si bagni.
- Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico.
- Non lasciare che bambini o persone inferme usino l'apparecchio senza adeguata supervisione.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere alla sezione 'Manutenzione'.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare infortuni.

- Fare attenzione nell'estrarre il controllo della temperatura; la sonda potrebbe essere molto calda.

- Non lasciare che il cavo elettrico venga a contatto con superfici molto calde o penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro (questo vale anche per il filo di prolunga, se usato).
- Usare l'apparecchio solo per l'uso previsto.
- Non usare questo Grill CuociSano all'aperto.
- Non usare né collocare l'apparecchio sopra o vicino a fiamme esposte, piastre calde o all'interno di un forno riscaldato.
- Inserire sempre prima il connettore elettrico sull'apparecchio e poi inserire la spina nella presa di corrente. Per scollegare, spegnere, togliere sempre prima la spina dalla presa a parete e poi il connettore elettrico dall'apparecchio.
- Estrarre il connettore elettrico prima di pulire l'apparecchio e asciugare l'ingresso prima di riutilizzare l'apparecchio.
- Quando non si usa l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Se l'apparecchio viene usato con un filo di prolunga, controllare che quest'ultimo sia idoneo alla potenza nominale del Grill CuociSano e che sia provvisto di adeguata messa a terra. In caso di dubbi, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
- Controllare regolarmente il filo elettrico per escludere che si sia danneggiato, altrimenti non usare l'apparecchio.
- Alcuni tipi di alimenti generano molto fumo; controllare che vi sia adeguata ventilazione.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa elettrica provvista di contatto di terra.
- AVVERTENZA:** Non usare carbonella o altro combustibile simile per questo apparecchio.
- Usare solo un connettore elettrico approvato con questo apparecchio.

SI PREGA DI CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Manici | 4. Vassoio di raccolta |
| 2. Coperchio di vetro | 5. Base |
| 3. Piastra con griglia antiaderente | 6. Connettore elettrico estraibile |
| | 7. Controllo della temperatura |

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.

NOTA:

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

Funzionamento

Ai fini dell'imballaggio, il manico non è fissato al coperchio. Per fissarlo:

- Svitare la vite.
- Mettere il manico sul centro del foro in cima al coperchio.
- Capovolgere il coperchio e il manico e fissarli insieme usando l'apposita vite fornita. **NON STRINGERE ECCESSIVAMENTE LA VITE.**

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare la piastra con griglia, la base e il vassoio di raccolta secondo le istruzioni date nella sezione 'Pulizia'. Asciugare a fondo i componenti e poi ungere leggermente con olio da cucina la superficie della piastra con griglia.

Inserire il vassoio di raccolta nella base, quindi appoggiare la piastra con griglia sul vassoio di raccolta, avendo cura di inserire bene i piedini negli angoli. Non usare mai la piastra con griglia direttamente sul piano di lavoro; usarla sempre insieme al vassoio di raccolta e alla base.

Ora inserire il connettore elettrico nella piastra con griglia, poi collegarsi all'alimentazione ed accendere l'apparecchio. Spostare il controllo della temperatura sul livello desiderato: più alto è il numero e più calda è la temperatura selezionata. Quando il Grill giunge alla giusta temperatura, la spia si spegne ed è possibile iniziare a cucinare. (Durante la cottura la spia si accende e si spegne, ad indicazione del mantenimento della temperatura corretta).

Usare questo apparecchio solo su una superficie termoresistente e facile da pulire.

Guida alla cottura

Le temperature ed i tempi di cottura indicati sotto sono unicamente a titolo di guida e variano a seconda delle vostre preferenze e delle dimensioni/spessore dei cibi cucinati. Con l'uso vi familiarizzerete con l'apparecchio e con i tempi di cottura e le temperature necessari per cucinare secondo i vostri gusti. Per alcuni alimenti particolarmente spessi, particolarmente maiale e pollo, che vanno cucinati a fondo, può rivelarsi utile precucinarli prima in forno o forno a microonde e poi proseguire la cottura sulla griglia.

Questo Grill CuociSano ha due aree di cottura: la piastra piatta è più adatta per cuocere uova, pomodori e funghi, mentre le griglie sono adatte per la cottura della carne, per es. per svizzere di manzo, costolette e bisteche.

Cibo	Temperatura di cottura	Tempi indicativi di cottura
Pesce intero	12	15-20 minuti
Filetti di pesce	12	15 minuti
Gamberetti	12	6-10 minuti
Pollo – coscette	12	35-40 minuti
Petto di pollo disossato	12	25-30 minuti
Bisteche	MAX	3-5 minuti (al sangue) 15-20 minuti (ben cotte)
Costolette	12	30-35 minuti
Salsicce	14	20-25 minuti
Pancetta affumicata a fettine	10	6 minuti
Svizzere di manzo – 55g, surgelate	14	10-12 minuti
125g, fresche	14	10 minuti
Spiedini	14	10-15 minuti

Consigli per l'uso

- I tagli di carne teneri sono più adatti per la cottura alla griglia e quindi anche per questo Grill CuociSano. Si consiglia di evitare di cucinare tagli di carne molto dura.
- Per ottenere i migliori risultati, cuocere alimenti di spessore uniforme. E' preferibile usare alimenti sottili piuttosto che spessi, poiché questi ultimi potranno richiedere molto tempo per cuocersi al centro e si rischia quindi di bruciare le parti esterne.
- Durante la cottura, girare spesso il cibo a garanzia di una cottura uniforme. Fare attenzione: durante la cottura possono esservi schizzi bollenti.
- Il cibo appoggiato direttamente sopra l'elemento può dorarsi e cuocere prima del cibo posto sul resto della griglia. Per questo motivo, spostare di posizione il cibo sulla griglia per avere una cottura uniforme.
- Girare e togliere sempre il cibo dal Grill CuociSano usando utensili che non graffiano la superficie antiaderente. L'ideale sono gli utensili in legno e in plastica termoresistente.
- Il vassoio di raccolta ha un rivestimento argentato riflettente che dirige il calore verso l'alto e rende più efficace la cottura. Per facilitare la pulizia è possibile rivestire il fondo del vassoio con carta da cucina assorbente oppure con carta stagnola. La prima assorbe il grasso e rende più facile la pulizia, mentre sulla seconda il grasso va a raccogliersi e può venire asportato insieme alla stagnola. Inoltre, la carta stagnola dirige il calore verso l'alto, riducendo i consumi energetici per la cottura.

NB: Quando si riveste il fondo del vassoio è importante non ricoprire con carta o stagnola i lati del vassoio, altrimenti l'aria non può circolare.

Pulizia

Spegnere l'apparecchio e togliere la spina elettrica. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi leggermente e poi estrarre il connettore elettrico, prendendolo dalle alette ai lati. Non immergere il connettore in acqua ma, se necessario, passarlo con della carta assorbente o con un panno appena umido.

Se si usa carta assorbente o carta stagnola, toglierle dalla base/vassoio di raccolta e gettarle. Lavare la piastra con griglia, la base e il vassoio di raccolta in acqua saponata molto calda, poi asciugare a fondo. Non usare prodotti abrasivi forti o pagliette dure, altrimenti si danneggia la superficie antiaderente dell'apparecchio. Se necessario, utilizzare una spazzola con setole morbide in nailon oppure una paglietta di plastica per asportare i residui più ostinati. Se si pulisce il Grill CuociSano ogni volta che lo si usa, sarà più facile mantenerlo in buone condizioni.

NB:

Al termine della pulizia, controllare che il connettore elettrico sia completamente asciutto prima di reinserirlo nell'apparecchio.

Manutenzione

In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- assistenza tecnica o riparazioni
- componenti di ricambio selezionati

Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

Διλιλ الطبخ

ان درجات الحرارة والاقوات التالية هي دليل فقط وسوف تتغير طبقا للافضليات الفردية وحجم،سمك الطعام الجاري طبخه. ومع الاستعمال سوف تصبجوا على المام بالاقوات ونقاط الضبط اللازمة لطبخ الطعام وفقا لذوقكم الخاص.
ان بعض انواع الاغذية الاكثر سمكا، خصوصا اللحوم والدجاج والتي من اللازم ان تلتبخ جيدا، قد تتحسن بالطبخ مسبقا في فرن او فرن ميكروويف قبل وضعها على الشواية.

لدى الشواية الصحية منطقتي شواء، اللح المستوي وهو الانسب لطبخ البيض المغلي،المطاطم، الفطر في حين يكون لوح الشواء، مناسبا لطبخ اللحوم مثل البرجر والاضلاع وشرائح اللحم.

الطعام	نقطة ضبط درجة الحرارة	الوقت التقريبي
سك كامل	١٢	١٥-٢٠ دقيقة
شرائح السمك	١٢	١٥ دقيقة
فريس	١٢	٦-١٠ دقائق
دجاج-اصابع	١٢	٣٥-٤٠ دقيقة
صدر دجاج بدون عظم	١٢	٢٥-٣٠ دقيقة
شرائح (ستيك)	MAX	٣-٥ دقائق (خفيف) ١٥-٢٠ دقيقة (طبخ جيد)
اضلاع	١٢	٣٠-٢٥ دقيقة
سجق	١٤	٢٠-٢٥ دقيقة
لحم مققد	١٠	٦ دقائق
برجر مجلد ٥٥ جم	١٤	١٢-١٣ دقيقة
طازج ١٧٥ جم	١٤	١٠ دقائق
كياب	١٤	١٠-١٥ دقيقة

ملاحظات مفيدة اثناء الاستعمال

- ان قطع اللحم الطرية مناسبة اكثر للشواء، ولذا فمن الافضل استعمالها على الشواية الصحية من الافضل تجنب طبخ قطع اللحم القاسية.
- يتم الحصول على افضل النتائج بطبخ طعام متجانس السمك، وتفضل قطع الطعام الرفيعة على القطع السميكة لان القطع السميكة قد تتطلب وقتا اطول لكي تنضج من الداخل، الامر الذي قد يؤدي الى الطبخ الزائد للجزء الخارجي.
- يجب تغليب الطعام تكرارا اثناء الطبخ للتأكد من الطبخ المنتظم. يجب توخي الحذر حيث قد يحصل بعض التناثر اثناء الطبخ.
- ان الطعام الموضوع مباشرة على عنصر التدخين قد يصبح بلون بني ويضيق اسرع من بقية الاماكن. لذلك فإن تغيير اماكن الطعام على الشواية سوف يساعد على ضمان الطبخ المتجانس.
- يقلل ويزال الطعام من الشواية الصحية دائما باستعمال ادوات لا تخدش السطح المانع للاتصاق. ان الادوات المصنوعة من الخشب او البلاستيك المقامد للحرارة هي مثالية لهذا الغرض.
- ان صينية الفطر قد تم طلائها بطلا، عاكس لتوجيه الحرارة الى الاعلى لصنع الطبخ اكثر فعالية. ولجعل التنظيف اسهل قليلا يمكن تبطين قاعدة صينية الفطر بورق المنيوم، وسوف يجمع ورق المنيوم الدهن مما يسهل التخلص منه. كما وان وجود الورق هذا يؤدي الى عكس الحرارة الى الاعلى مما يجعل الطبخ اكثر كفاءة من ناحية الطاقة.

ملاحظة: عند وضع ورق الألمنيوم في صينية الفطر من الهام عدم السماح بتدلي الورق على الجوانب لان ذلك سوف يمنع حركة الهواء.

التنظيف

اوقف التشغيل وافصل القاييس من الكهرباء. اترك الشواية تبرد قليلا ثم اخرج موصل امداد الكهرباء من الجهاز بمسك الفتوات الواقعة على الجانبين. لا تغمر الموصل في الماء، بل امسحه ،اذا ازم الامر، بقطعة ورق مطبخ او بقطعة قماش رطبة قليلا.

اذا استعمال ورق الألمنيوم فيجب ان يزال من القاعدة،صينية الفطر. يغسل لوح الشواية والقاعدة والغطاء الزجاجي وصينية الفطر بحلول من ماء، ساخن وصابون ثم تجفف تماما. لا تستعمل مواد اكلية قاسية او وسائل تنظيف اكلية لانها قد تلحق الضرر بالسطح المانع للاتصاق. اذا لزم الامر، تستعمل فرشاة نايلون ناعمة او قطعة تنظيف بلاستيكية لازالة ابقع الصعبة،ويمكن ايضا غسل هذه الاجزاء، في مسالة اطباق، ان تنظيف الشواية الصحية بعد كل استعمال سوف يساعد على الحفاظ عليها بحالة عمل جيدة نظيفة.

ملاحظة

تأكد، بعد التنظيف، من ان موصل امداد الكهرباء، جاف تماما قبل اعادة ادخاله في الجهاز.

الخدمة

اذا تضرر سلك الكهرباء لهذا الجهاز فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تملصيح مخولة من قبل كينوود.

لتأمين اية صيانة بموجب او خارج الضمان، او لاجراض الخدمة ا قطع غيار منتخبة، الرجاء، الاتصال بالمتجر الذي اشترينته منه الجهاز.

تعرفوا على شواية كينوود الصحية Health Grill

ان شواية كينوود الصحية تستمكنكم من طهي تشكيلة واسعة من الاغذية الصحية اللذيذة بما في ذلك اللحوم، الاسماك، الدواجن والخضار. واثناء الطبخ، يتم تصريف الدهن من الطعام وجمعه في صينية لتلقي القطر الامر الذي يقلل من محتوى الدهن في البراءع.

تدابير سلامة هامة

عند استعمال التجهيزات الكهربائية يجب دائما اتباع تدابير السلامة بما في ذلك مل يلي:

- اقرأ هذه التعليمات.
- لا تلمس الاسطح الساخنة، بل استعمل المقابض.
- لا تغمر موصل امداد الكهرباء، في الماء او في سائل آخر ولا تسمح بابتلاله.
- ان هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.
- الواهين بدون شراشف.
- يجب مراقبة الأطفال الصغار للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
- لا تترك الجهاز لوحده عندما يكون قيد الاستعمال.
- أبدا لا تستعمل جهازا متضررا. بل يجب الكشف عليه او تصليحه. انظر "الخدمة".
- ان استعمال ملحقات ليست موصى بها من قبل منتج الجهاز قد يسبب الاذى.
- يجب توخي الحذر عند ازالة تحكم درجة الحرارة – فقد يكون عنصر التحسس ساخنا.
- لا تدع سلك الكهرباء، يتدلى من حافة منصدة او سطح عمل او يتلاصق مع اسطح ساخنة. (ينطبق هذا على سلك التمديد اذا استعمل).
- لا تستعمل الجهاز لغير الغرض المعتمد له.
- لا تستعمل الشواية الصحية خارجا.
- لا تضع اي جزء من هذا الجهاز على او قرب لهب مكشوف او سطح ساخن او في فرن مسخن.
- دائما اوصل موصل امداد الكهرباء، الى الجهاز اولا ثم اوصله في مصدر الكهرباء، ولغسله، اوقف الجهاز عن العمل وازل القاييس من مصدر الكهرباء، اولا ثم افصل الموصل من الجهاز.
- يجب فصل الموصل قبل تنظيف الجهاز ويجب تجفيف مدخل الجهاز قبل استعمال الجهاز ثانية.
- افصل الجهاز من الكهرباء، اثناء عدم الاستعمال.
- اذا استعمال هذا الجهاز مع سلك تمديد،تأكد من انه مناسب لنقل الطاقة الكهربائية المقررة للجهاز وان سلك التمديد مؤرض بشكل موثوق. اذا لمتمكن متأكدًا، استشر كهربائي مؤهل.
- يجب فحص سلك الكهرباء، على انتظام بحثا عن علامات الضرر ولا يجوز استعمال الجهاز اذا كان السلك متضررا.
- تبعث من بعض الاغذية كميات كبيرة من البخان – تأكد من تأمين التهوية الكافية.
- يجب توصيل الجهاز الي مقبس-مأخذ مزود بملاس تاريخي.
- تحذير: لا يجوز استعمال الفحم او سواء من الوقود الملتهب مع هذا الجهاز.
- يجب استعمال الموصل المناسب فقطمع هذا الجهاز.

احتفظ بهذه التعليمات

- مقابض
- غطاء زجاجي
- لوح شواء مانع للاتصاق
- صينية الفطر
- القاعدة
- موصل كهربيا، قابل للفصل
- تحكم درجة الحرارة

التوصيل بالكهرياء

تأكد ، قبل التشغيل، من ان فولتية الكهرباء، المتوفرة لديكم هي ذاتها المذكورة على لوحة الاسم.

ملاحظة:

ان الجهاز يتطبق من توجيه المجموعة الاقتصادية الأوروبية 89/336/EEC.

التشغيل

لاغراض تتعلق بالتعبئة فإن المقابض ليست مركبة على الغطاء. لتركيب المقابض:

- فك البراغي.
- ضع المقبض مباشرة تحت الفتحة الواقعة في الغطاء.
- اقلب الغطاء والمقبض ويثبهما معا بواسطة مجموعة البرغي. لا تفرط بالشد.

قبل استعمال هذا الجهاز للمرة الاولى، يغسل لوح الشواء، وفقا للتعليمات المبينة تحت عنوان "التنظيف". يجفف تماما ثم يطلى سطح لوح بطبقة خفيفة من زيت الطبخ باستعمال فرشاة.

ضع صينية الفطر في القاعدة، ثم ضع لوح الشواء على صينية الفطر. ادا لا تستعمل لوح الشواء مباشرة على سطح العمل، بل يستعمل دائما مع صينية الفطر والقاعدة.

ادخل موصل امداد الكهرباء، في لوح الشواء، ثم اوصل الي مصدر الكهرباء وشغل الجهاز. ابرم تحكم درجة الحرارة الى النقطة المرغوة: كلما ازداد العدد ازادت درجة الحرارة. وعندما تصل الشواية الصحية الى درجة الحرارة هذه، ينطلق الضوء، ويمكن المباشرة بالطبخ. (اثناء الطبخ سينطفئ ويضاء الضوء، مما يدل على ان درجة الحرارة المرغوة يتم الحفاظ عليها).

يمكن استعمال الشواية فقط على سطح مقاوم للحرارة وسهل التنظيف.

ان عتة، χρησιμοποιήστε αλουμινόχαρτο, βγάλετε το από την/το βάση/δίσκο συλλογής. Πλύντε την επιφάνεια μαγειρέματος, τη βάση, το γυάλινο καπάκι και το δίσκο συλλογής με καυτό σαπουνό νερό, έπειτα στεγνώστε προσεκτικά. Μη χρησιμοποιείτε δραστικά απορρυπαντικά ή σκληρά σφουγγαράκια καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στην αντικαλλιητική επιφάνεια. Αν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τους επίμονους λεκέδες, χρησιμοποιώντας πλαστικό σφουγγαράκι. Τα εν λόγω μέρη καθαρίζονται επίσης να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Ο καθαρισμός του Grill θαομψ έπειτα από κάθε χρήση, βοηθά στο να διατηρείται καθαρό και σε καλή κατάσταση.

Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής στη βάση, και στη συνέχεια τοποθετήστε την επιφάνεια μαγειρέματος πάνω στο δίσκο. Ποτέ μην τοποθετείτε την επιφάνεια μαγειρέματος απευθείας στην επιφάνεια εργασίας – πρέπει να παρεμβάλλονται πάντα ο δίσκος συλλογής και η βάση.

Βάλτε το σύνδεσμο τροφοδοσίας στην επιφάνεια μαγειρέματος, στη συνέχεια συνδέστε την τροφοδοσία και ανοίξτε τον. Επιδέτε την επιθυμητή θερμοκρασία μέσω του ρυθμιστή: όσο μεγαλύτερη είναι η αριθμητική ένδειξη τόσο μεγαλύτερη είναι και η θερμοκρασία. Όταν το Grill θαομψ φτάσει στη θερμοκρασία αυτή, η λυχνία θα οβήσει και μπορείτε να αρχίσετε το μαγείρεμα. (Κατά το μαγείρεμα, η λυχνία θα αναβεί και θα σβήνει, προς επιβεβαίωση ότι διατηρείται η επιλεγμένη θερμοκρασία).

Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά πάνω σε επιφάνεια που να είναι ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες και που να καθαρίζεται εύκολα.

Οδηγός Μαγειρικής

Οι ακόλουθες ρυθμίσεις θερμοκρασίας καθώς και οι χρόνοι έχουν απλώς ενδεικτικό χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τις προσωπικές προτιμήσεις του καθενός και την ποσότητα του φαγητού που πρόκειται να μαγειρευτεί. Με τη χρήση θα εξοικειωθείτε τόσο όσον αφορά στο χρόνο, όσο και όσον αφορά στις ρυθμίσεις που απαιτούνται ώστε το φαγητό να μαγειρευτεί σύμφωνα με τα γούστα σας. Ορισμένες τροφές μεγάλου πάχους ή τροφές όπως το χοιρινό ή το κοτόπουλο, που χρειάζονται καλό μαγείρεμα, ίσως να είναι καλύτερο να έχουν προ-μαγειρευτεί στο φούρνο ή στο φούρνο μικροκυμάτων προτού τοποθετηθούν στο γκριλ.

Το Grill θαομψ διαθέτει δύο εστίες μαγειρέματος. Η επίπεδη εστία είναι η πλέον κατάλληλη για να μαγειρέψετε ηγαντιά αυγά, ντομάτες ή μανιτάρια, ενώ η σχάρα είναι κατάλληλη για κρεατικά όπως μπριζέκια, παϊδάκια ή μπριζόλες.

Τροφή	Ρύθμιση Θερμοκρασίας	Χρόνος κατά προσέγγιση
Ολόκληρο ψάρι	12	15-20 λεπτά
Φιλέτο ψαριού	12	15 λεπτά
Γαρίδες	12	6-10 λεπτά
Κοτόπουλο-μπιουτάκια	12	35-40 λεπτά
Κοτόπουλο στήθος δίχως κόκαλο	12	25-30 λεπτά
Μπριζόλα	NAQ	3-5 λεπτά (μυοσηγμένο) 15-20 λεπτά (καλοσηγμένο)
Παϊδάκια	12	30-35 λεπτά
Λουκάνικα	14	20-25 λεπτά
Μπέικον	10	6 λεπτά
Μπιφτέκι κατεψυγμένο 55g	14	10-12 λεπτά
Μπιφτέκι κατεψυγμένο 175g	14	10 λεπτά
Κεμπάπ	14	10-15 λεπτά

Οδηγίες για τη χρήση του Grill

- Στο γκριλ μαγειρεύονται καλύτερα τα μαλακά κομμάτια κρέατος, άρα αυτό ισχύει και για το Grill θαομψ. Αποφεύγετε καλύτερα να μαγειρεύετε σκληρά κομμάτια κρέατος.
- Τα αποτελέσματα είναι καλύτερα όταν μαγειρεύετε τροφές σε ομοιόμορφο πάχος. Οι τροφές μικρού πάχους είναι προτιμότερες καθώς για τις τροφές μεγάλου πάχους ίσως χρειαστείτε πολύς χρόνος μέχρι να μαγειρευτούν και ενδεχομένως μέχρι να ψηθούν εσωτερικά να έχουν εξωτερικά καεί.
- Κατά το μαγείρεμα, θα πρέπει να γυρνάτε τακτικά την τροφή ώστε να ψηθεί ομοιόμορφα. Προσέξτε μην λυγίσετε.
- Το τμήμα της τροφής που έρχεται σε άμεση επαφή με την επιφάνεια μαγειρέματος ενδέχεται να ροδιστεί και να μαγειρευτεί πιο γρήγορα. Κατά συνέπεια, προκειμένου το ψήσιμο να είναι ομοιόμορφο θα πρέπει να αλλάξετε θέση στην τροφή.
- Η μετακίνηση του φαγητού μέσα στο Grill θαομψ καθώς και η απόσυρσή του από αυτό θα πρέπει να γίνεται με εργαλεία που δεν θα γδάρουν την αντικαλλιητική επιφάνεια. Ιδανικά για το σκοπό αυτό είναι σκεύη ξύλινα ή πλαστικά που να είναι ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες.
- Ο δίσκος συλλογής έχει επενδυθεί με ανακλαστική επικάλυψη από σμύρι έτσι ώστε η θερμοκρασία να διαχετεύεται προς τα πάνω για καλύτερα αποτελέσματα. Προκειμένου να διακυλύνει τη διαδικασία καθαρισμού, στη βάση του δίσκου συλλογής μπορεί να τοποθετηθεί αλουμινόχαρτο. Το αλουμινόχαρτο σκαρπεται ο λίπος και καθαίσι την απόρριψη του ευκολότερα. Επίσης, με το αλουμινόχαρτο η θερμότητα ανακλασικά προς τα πάνω καθιστώντας το μαγείρεμα πιο οικονομικό.

Σημείωση:- Αν στρώσετε αλουμινόχαρτο στη βάση του δίσκου συλλογής, προσέξτε να μην περιστρέψιτε στις άκρες, καθώς κάτι τέτοιο θα σταματούσε την κυκλοφορία του αέρα.

Καθαρισμός

Κλείστε τη συσκευή και βγάλετε το φυσ από την πηγή τροφοδοσίας. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει λίγο και αποσυνδέστε το σύνδεσμο τροφοδοσίας, πλύνοντας τον από τις πλάσιες προεξοχές. Μην εμβάπτιζετε το σύνδεσμο σε νερό – يدل على ان درجة الحرارة المرغوة يتم الحفاظ عليها).

marcas renitentes. Estas peças podem também ser lavadas na máquina de lavar loiça. Limpe o Grelhador Barbecue após cada utilização para ajudar a mantê-lo em bom estado de funcionamento.

Nota
Após a limpeza, certifique-se de que o conector eléctrico está bem seco antes de tornar a introduzi-lo no aparelho.

Assistência Técnica

Se o fio deste aparelho estiver danificado, por razões de segurança, deve ser substituído pela Kenwood ou num posto de assistência técnica autorizado pela Kenwood.

Se necessitar de reparações dentro ou fora do período da garantia, manutenção ou sobresselentes seleccionados, contacte o revendedor a quem comprou o aparelho.

GR

Γνωρίστε το καινούργιο σας Grill θαομψ της Kenwood

Με το νέο Grill θαομψ της Kenwood μπορείτε να μαγειρέψετε διάφορες υγιεινές και γευστικές τροφές όπως κρέας, ψάρι, κοτόπουλο και λαχανικά.

Κατά το μαγείρεμα, το λίπος απομακρύνεται από το φαγητό και συγκεντρώνεται στο δίσκο συλλογής, και με αυτόν τον τρόπο το περιεχόμενο του φαγητού σε λίπος μειώνεται.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές πρέπει πάντα να ακολουθείτε κάποιες βασικές προφυλάξεις για την ασφάλειά σας, στις οποίες περιλαμβάνονται και τα εξής:-

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
- Μην αγνίζετε καυτές επιφάνειες - χρησιμοποιείτε τις χειρολαβές.
- Μην εμβάπτιζετε το σύνδεσμο τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά, και μην τον αφήνετε να βραχεί.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή μόνο χρήση.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από μικρά παιδιά ή ανήμπορα άτομα χωρίς επίβλεψη.
- Δεν πρέπει να αφήνετε μικρά παιδιά να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή χωρίς επίβλεψη, να είστε σίγουροι ότι δεν τη χρησιμοποιούν ως παιχνίδι.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την παρακολουθείτε.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει υποστεί ζημιά. Στείλτε τη για έλεγχο ή επισκευή: βλέπε ενότητα "Σέρβις".
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει καταστροφισμό.
- Προσέχετε όταν αφαιρείτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας - ο ανιχνευτής ενδέχεται να καεί.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες, ή να κρέμεται από το τραπέζι ή τον πάγκο εργασίας (Το ίδιο ισχύει και για το καλώδιο προέκτασης, αν χρησιμοποιείτε).
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλο σκοπό από αυτόν για τον οποίο προορίζεται.
- Να μη χρησιμοποιείτε το Grill θαομψ σε υπαίθριους χώρους.
- Μη τοποθετείτε κανένα μέρος της συσκευής αυτής πάνω ή κοντά σε ακάλυπτη φλόγα ή ζεσταμένη εστία, ούτε μέσα σε αναμμένο φούρνο.
- Πάντα συνδέστε πρώτα το σύνδεσμο τροφοδοσίας στη συσκευή και έπειτα το ρεματόδότη. Για την αποσύνδεση, κλείστε τη συσκευή, βγάλε πρώτα το φυσ από την έξοδο στον τοίχο και στη συνέχεια το σύνδεσμο τροφοδοσίας από τη συσκευή.
- Ο σύνδεσμος θα πρέπει να απομακρύνεται πριν από τον καθαρισμό της συσκευής και το στόμιο εισόδου θα πρέπει να στεγνώνεται πριν από την επόμενη χρήση της συσκευής.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται εκτός λειτουργίας θα πρέπει πάντοτε να αποσυνδέεται από το ρεύμα.
- Αν η συσκευή χρησιμοποιείται με καλώδιο προέκτασης, βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλο για το Grill θαομψ, καθώς και ότι είναι κατάλληλα γειωμένο. Αν δεν είστε σίγουροι, ελέγξτε το με ειδικό ηλεκτρολόγο.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να ελέγχεται τακτικά για τυχόν σημάδια ζημιάς – σε τέτοια περίπτωση η συσκευή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται.
- Με ορισμένες τροφές παράγονται μεγάλες ποσότητες καπνός – βεβαιωθείτε ότι ο εξερισμός είναι επαρκής.
- Η συσκευή θα πρέπει να συνδεθεί σε πρίζα με γείωση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κάθισμα ή παρόμοιου τύπου καύσιμα υλικά δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται με την εν λόγω συσκευή.
- Με τη συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο ο κατάλληλος σύνδεσμος τροφοδοσίας.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

- Λαβές
- Βάση
- Γυάλινο καπάκι
- Αποσπώμενος σύνδεσμος τροφοδοσίας
- Αντικαλλιητική πλάκα
- Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- Δίσκος συλλογής

Σύνδεση με το ρεύμα

Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής σας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με την Οδηγία 89/336/ΕΟΚ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

Λειτουργία

Για λόγους συσκευασίας η λαβή δεν είναι προσαρμσμένη στο καπάκι. Για να προσαρμόσετε τη λαβή:-

- Ξεβιδώστε τη βίδα
- Τοποθετήστε τη λαβή κεντρικά πάνω από την οπή στο πάνω μέρος του καπακιού.
- Αναστρέψτε το καπάκι με τη λαβή, και συνδέστε τα μέσω της βιδωτής διάταξης. ΜΗΝ ΣΦΙΓΓΕΤΕ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΑ.

Προτού χρησιμοποιήσετε την εν λόγω συσκευή για πρώτη φορά, πλύντε την επιφάνεια μαγειρέματος, τη βάση και το δίσκο συλλογής σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται στην ενότητα "Καθαρισμός". Στεγνώστε προσεκτικά και στη συνέχεια σκουπίστε ελαφρά την επιφάνεια μαγειρέματος με μαγειρικό έλαο.

Funcionamento

Para efeitos de embalagem, a pega não está colocada na tampa. Para instalar a pega:

- Desaperte o parafuso.
- Posicione a pega alinhada com o orifício do centro da tampa.
- Vire a tampa e a pega ao contrário e fixe a pega com o conjunto de parafuso. NÃO APERTE DEMASIADO.

Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, lave a placa do grelhador, a base e o tabuleiro aparta-pingos de acordo com as instruções apresentadas na secção sobre Limpeza. Segue-os bem e depois pincele ligeiramente a superfície da placa do grelhador com óleo alimentar.

Introduza o tabuleiro aparta-pingos na base e depois coloque a placa do grelhador sobre o tabuleiro aparta-pingos. Nunca utilize a placa do grelhador directamente sobre a superfície de trabalho, utilize-a sempre com o tabuleiro aparta-pingos e a base. Introduza o conector eléctrico na placa do grelhador e depois ligue a ficha à tomada e ligue no interruptor. Rode o controlo de temperatura para o ajuste desejado: quanto mais alto o número, mais elevada será a temperatura. Quando o Grelhador Barbecue atingir esta temperatura, a luz apagará e poderá iniciar os grelhados. (Durante o cozinhado, a luz acenderá e apagará, indicando que está a ser mantida a temperatura seleccionada).

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

Guia de Cozinhados

Os seguintes ajustes de temperatura e tempos de cozinhado 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 e ajustes de temperatura necessários para cozinhar os alimentos da sua forma preferida. Alguns artigos mais espessos, em especial carne de porco e de galinha, que devem ser bem passados, poderão beneficiar em ser pré-cozinhados num forno convencional ou de microondas antes de serem colocados no grelhador.

O Grelhador Barbecue tem duas áreas para cozinhar. A parte plana é mais apropriada para cozinhar ovos estrelados, tomates e cogumelos, enquanto que as grelhas são mais apropriadas para cozinhar carnes tais como hamburgers, costeletas e bifes.

Alimento	Ajuste de Temperatura	Tempo Aproximado
Peixe inteiro	12	15-20 minutos
Postas de peixe	12	15 minutos
Camarões	12	6-10 minutos
Pernas de frango	12	35-40 minutos
Peito de frango sem osso	12	25-30 minutos
Bifes	MÁX.	3-5 minutos (mal passados) 15-20 minutos (bem passados)
Costeletas	12	30-35 minutos
Salsichas	14	20-25 minutos
Bacon	10	6 minutos
Hamburgers	Congelados 55 g	14 10-12 minutos
	Frescos 175 g	14 10 minutos
Kebabs	14	10-15 minutos

Sugestões de Utilização

- Os cortes de carne tenra são mais adequados para grelhar e são portanto mais aconselháveis para grelhar no Grelhador Barbecue. É melhor evitar grelhar cortes de carne duros.
- Obtêm-se os melhores resultados grelhando alimentos de espessura uniforme. Os alimentos mais finos são preferíveis aos espessos porque os alimentos espessos levam muito tempo a grelhar no centro, o que pode provocar um grelhado excessivo no exterior.
- Os alimentos devem ser virados frequentemente enquanto grelham para assegurar um grelhado uniforme. Tenha cuidado porque poderão espirrar salpicos durante o cozinhado.
- Os alimentos colocados directamente acima da resistência poderão dourar e cozinhar mais rapidamente que os alimentos colocados noutros pontos do grelhador. Por isso, convém mudar a posição dos alimentos no grelhador para assegurar um grelhado uniforme.
- Vire sempre e retire os alimentos do Grelhador Barbecue utilizando utensílios que não riscuem a superfície antiaderente. Os utensílios de madeira e plástico resistente ao calor são ideais.
- O tabuleiro aparta-pingos está revestido de uma camada prateada reflectora que dirige o calor para cima e aumenta a eficiência do cozinhado. Para facilitar um pouco a limpeza, a base do tabuleiro aparta-pingos pode ser forrada com papel de alumínio. O papel de alumínio recolhêr a gordura, facilitando a sua remoção, e tem ainda a vantagem de reflectir o calor para cima, permitindo uma maior eficiência energética ao cozinhar.

Nota: Ao forrar o tabuleiro aparta-pingos, é importante não deixar que o papel de alumínio fique dependurado dos lados pois isto impedirá a circulação do ar.

Limpeza

Desligue o aparelho no interruptor e retire a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer ligeiramente e depois retire o conector eléctrico do aparelho, agarrando as saliências dos lados. Não mergulhe o conector em água, se necessário limpe-o com um bocado de papel de cozinha ou com um pano ligeiramente humedecido. Se utilizou papel de alumínio para forrar a base/tabuleiro aparta-pingos, descarte-o. Lave a placa do grelhador, a base, a tampa de vidro e o tabuleiro aparta-pingos em água quente com detergente para lavagem manual de loiça e depois seque-os bem. Não utilize produtos de limpeza ou esfregões abrasivos pois podem danificar a superfície antiaderente. Caso seja necessário, utilize uma escova de nylon macia ou um esfregão plástico para remover

P

Conheça o seu Novo Grelhador Barbecue Kenwood

O seu novo Grelhador Barbecue Kenwood permitir-lhe-á grelhar toda uma gama de alimentos saudáveis e saborosos, incluindo carne, peixe e legumes. Enquanto os alimentos grelham, a gordura escorre dos mesmos e acumula-se no tabuleiro aparta-pingos, reduzindo assim o teor 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, utilize as pegas.
- Não mergulhe o conector eléctrico em água ou outros líquidos nem permita que se molhe.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização doméstica.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças pequenas ou pessoas debilitadas sem supervisão.
- As crianças pequenas devem ser vigiadas para que não brinquem com o aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- Nunca utilize um aparelho eléctrico danificado. Mande-o verificar ou reparar: veja "Assistência Técnica".
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar ferimentos.
- Tenha cuidado ao retirar o controlo de temperatura – o sensor deste poderá estar quente.
- Não deixe o fio dependurado da borda da mesa ou bancada nem em contacto com superfícies quentes. (Isto aplica-se também a uma extensão eléctrica que seja utilizada).
- Utilize o aparelho exclusivamente para a finalidade a que se destina.
- Não utilize o Grelhador Barbecue no exterior.
- Não coloque qualquer parte deste aparelho sobre, ou junto de, uma chama desprotegida ou placa quente ou num forno aquecido.
- Comece sempre por ligar o conector eléctrico ao aparelho e depois ligue a ficha à tomada. Para desligar, desligue no interruptor, retire a ficha da tomada e depois retire o conector eléctrico do aparelho.
- O conector deve ser retirado antes de o aparelho ser limpo e a admissão do conector no aparelho deve ser seca antes de o aparelho ser utilizado novamente.
- Desligue a ficha da tomada de corrente quando o aparelho não estiver em utilização.
- Se tiver que utilizar uma extensão com o grelhador, certifique-se de que esta é compatível com a tensão do Grelhador Barbecue e que se encontra correctamente ligada à terra. Se não tiver a certeza, consulte um electricista qualificado.
- O fio deve ser regularmente inspeccionado para detecção de eventuais sinais de dano e o aparelho não deve ser utilizado se o fio estiver danificado.
- Alguns alimentos emitem grandes quantidades de fumo – certifique-se de que a ventilação é adequada.
- O aparelho deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra.
- AVISO: Não devem ser utilizados carvão ou combustíveis semelhantes com este aparelho.
- Só deve ser utilizado o conector apropriado com este aparelho.

CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

- Pegas
- Tabuleiro aparta-pingos
- Tampa de vidro
- Base
- Placa antiaderente
- Conector eléctrico destacável do grelhador
- Controlo de temperatura

Ligação à Corrente

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

NOTA:
Este aparelho está em conformidade com a Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

