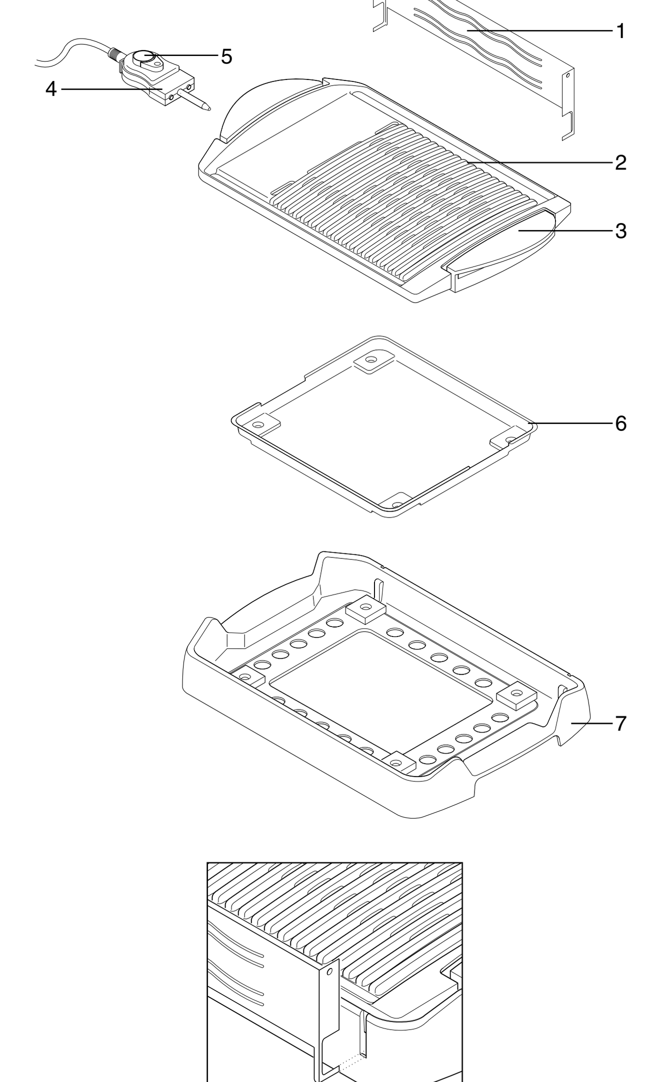


Fig. 1

CZ

Elektrický zahradní gril Kenwood Barbecue

Elektrický zahradní gril Kenwood Barbecue umožňuje přípravu zdravých a chutných pokrmů z masa, ryb, drůbeže a ze zeleniny. Tuk je během grilování odváděn a zachycován ve spodní míse grilu. Tím se snižuje obsah tuku v hotovém jídle.

DŮLE ITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

1. Přečtěte si pečlivě celý návod k použití.
2. Nedotýkejte se horkých částí grilu, vždy používejte držadla.
3. Elektrický konektor a přípojnou šňůru neponořujte do vody či jiné tekutiny a dbejte, aby nebyly vlhké.
4. Spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti.
5. Spotřebič nesmí bez dohledu používat děti a nemocné či jinak oslabené osoby.
6. Na malé děti se musí dávat pozor, aby si se spotřebičem nehrály.
7. Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
8. Nepoužívejte poškozený spotřebič. Nechte ho zkontrolovat nebo opravit: viz část "servis".
9. Použití příslušenství nedoporučeného výrobcem může způsobit zranění.
10. Dávejte pozor při odpojování konektoru s termostatem - čidlo může být horké.
11. Přípojná šňůra nesmí přepadat přes okraj stolu nebo pracovní desky a ni se dotýkat horkých povrchů. (To platí i při použití prodlužovací šňůry.)
12. Spotřebič používejte pouze k účelům doporučeným výrobcem.
13. Spotřebič ani jeho součásti nedávejte do blízkosti zdrojů tepla, jako je například hořák nebo plotýnka sporáku či rozehřátá kuchyňská trouba.
14. Do spotřebiče vždy nejprve zasuňte elektrický konektor, a teprve potom šňůru zapněte do zásuvky. Po použití spotřebič vypněte, zástrčku vytáhněte ze zásuvky, a pak teprve konektor ze spotřebiče.
15. Konektor musí být odpojen před tím, než začnete spotřebič čistit, a zásuvka ve spotřebiči musí být před dalším použitím spotřebiče naprosto suchá.
16. Spotřebič po použití okamžitě vypněte z proudu.
17. Používáte-li spotřebič s prodlužovací šňůrou, překontrolujte, zda odpovídá jmenovitému výkonu zahradního grilu a zda je spolehlivě uzemněna. Pokud si nejste jisti, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
18. Při použití zahradního gril venku, doporučujeme použít ochranný jistič (RCD), jehož hodnota vypínacího proudu nepřesahuje 30mA. Grilované potraviny nepostřikujte vodou a dbejte na to, aby elektrické části spotřebiče nebyly vystaveny vlhkosti z deště či rosy.
19. Přípojná šňůra musí být pravidelně kontrolována, zda nejeví známky poškození. Spotřebič s poškozenou šňůrou nepoužívejte.
20. Z některých druhů potravin se při grilování značně kouří - dbejte na to, aby místnost byla řádně větrána.
21. Spotřebič může být připojen jen do zásuvky s uzemněním.
22. Pozor: dřevěné uhlí a jiná paliva se nesmí v tomto spotřebiči používat.
23. Spotřebič se smí používat pouze s příslušným konektorem.

NÁVOD K OBSLUZE PEČLIVĚ USCHOVEJTE

Popis grilu

1. Zadní kryt
2. Teflonová grilovací plotýnka
3. Držadlo
4. Odpojitelný elektrický konektor
5. Otočný termostat
6. Spodní mísa
7. Rám grilu

Zapojení do proudu

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

UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič vyhovuje normě dané Direktivou EHS 89/336/EEC o rádiovém odrušení.

Postup použití

Před prvním použitím spotřebiče umyjte grilovací plotýnku, rám grilu a spodní mísu podle návodu uvedeného v části "čištění". Utřete řádně do sucha a povrch grilovací plotýnky lehce potřete kuchyňským olejem.

Do rámu vložte spodní mísu, na ni umístěte grilovací plotýnku tak, aby nožky zapadly na své místo v rozích. K zadní části grilovací plotýnky připevněte kryt (viz Obr. 1).

Do plotýnky zasuňte elektrický konektor, šňůru zapněte do zásuvky, čímž gril zapnete. Otočný termostat nastavte na požadovanou teplotu: čím vyšší číslo na stupnici, tím vyšší teplota. Jakmile zahradní gril dosáhne nastavené teploty, kontrolka zhasne a můžete začít grilovat. (Kontrolka se během grilování rozsvěcuje a zhasíná, jak termostat udržuje nastavenou teplotu grilu.)

Spotřebič používejte jen na žáruvzdorných a lehce omyvatelných plochách.

Tabulka grilovacích časů

Následující teploty a časy slouží pouze jako vodítko a je potřeba je upravit podle individuální chuti a velikosti/tloušťky grilovaných potravin. Opakovaným používáním si sami vyzkoušíte, jak dlouho a na jakou teplotu musíte potraviny grilovat, aby splňovaly Vaše požadavky. Některým tlustším plátkům masa - zejména vepřovému a kuřecímu masu, které musí být řádně propečeno - prospěje, když je před grilováním předpečete v normální nebo v mikrovlnné troubě.
Zahradní gril má dvě grilovací plochy. Rovná plotýnka se nejlépe hodí k přípravě smažených vajec nebo ke grilování rajčat a hub. Grilovací plotýnka je vhodná ke grilování masa, např. hamburgerů, kotlet a bifteků.

Potravina	Nastavení teploty	Přibližný čas grilování
Ryba vcelku	3	15 - 20 minut
Rybí plátky	3	15 minut
Krevety	3	6-10 minut
Kuře - stehno - vykostěná prsa	3 3	35-40 minut 25-30 minut
Biftek	5	3-5 minut (krvavý) 15-20 minut (propečený)
Kotlety	3	30-35 minut
Klobásky	4	20-25 minut
Slanina	3	6 minut
Hamburger - mražený 55g - čerstvý 175g	4 4	10-12 minut 10 minut
Ražniči	4	10-15 minut

Rady

- Ke grilování se hodí měkčí maso, platí to i pro elektrický zahradní gril. Nedoporučujeme grilování tuhého masa.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, budete-li grilovat plátky masa o stejné tloušťce. Lépe se grilují tenčí plátky. Propečení tlustších plátků trvá déle, takže můžete maso na povrchu spálit.
- Plátky masa během grilování pravidelně obracejte, zaručíte tak, že se stejnoměrně propečou.
- Grilované potraviny umístěné přímo nad topným tělesem se budou grilovat rychleji než potraviny na jiných místech, proto je třeba zároveň měnit jejich polohu, aby se grilovaly stejnoměrně.
- Vždy používejte jen náčiní, které nepoškodí teflonový povrch plotýnky. Ideální je náčiní dřevěné popřípadě žáruvzdorné plastikové.
- Spodní mísa je potažena stříbrnou reflexivní vrstvou, která odráží teplo směrem vzhůru, a zvyšuje tak efektivnost grilování. Pro snadnější údržbu doporučujeme potáhnout mísu savým kuchyňským ubrouskem nebo alobalem. Ubrousek vsákne přebytečný tuk a usnadní tak čištění. Alobal tuk zachytí, takže ho potom můžete snadno odstranit. Alobal také zároveň odráží teplo, takže grilování je efektivnější.

Pozor: Při pokrývání mísy dávejte pozor, aby ubrousek či folie nepřesahovaly přes okraj, zamezilo by to volné cirkulaci vzduchu.

Čištění

Gril vypněte vytažením zástrčky ze zásuvky. Spotřebič před čištěním nechte částečně vychladnout, pak ze spotřebiče vytáhněte konektor. Vytáhnutí usnadňují výřezy pro prsty na obou stranách konektoru. Konektor neponořujte do vody a v případě potřeby ho pouze otřete lehce navlhčeným hadříkem.
Pokud jste použili kuchyňský ubrousek nebo alobal, vyndejte jej z mísy. Grilovací plotýnku, spodní mísu a rám umyjte v horké vodě se saponátem a pak důkladně utřete do sucha. Nepoužívejte drsné mycí prostředky nebo žínky, které by mohly poškodit teflonový povrch plotýnky. V případě potřeby můžete k umytí zapečených skvrn použít umělohmotnou štětku nebo houbu na nádobí.

Pozor
Pravidelným čištěním zahradní grilu po každém použití zajistíte, že Vám spotřebič bude dobře a déle bez problémů sloužit.

Servis

Poškozenou přípojnou šňůru tohoto spotřebiče může, z bezpečnostních důvodů, vyměnit pouze firma Kenwood nebo autorizovaná opravna Kenwood Limited, protože je k tomu zapotřebí speciálního nářadí.

V případě, že potřebujete opravu, servis nebo náhradní díly, obraťte se na firmu, u níž jste spotřebič koupili.

H

Üdvözöljük a Kenwood vásárlói körében!

A Kenwood elektromos grillezővel ízletes hús- és halételeket, valamint zöldségeket süthet. A grillező segíti az egészséges táplálkozást is, mert sütés közben az ételből kiolvadó zsír elfolyik, és a zsírgyűjtő tálba kerül, így az elkészült étel alacsonyabb zsírtartalmú lesz.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági előírásokat.

1. A Használati utasítást alaposan tanulmányozza át.
2. Ügyeljen arra, hogy szabad kézzel ne érjen forró felülethez – mindig használja a készülék fogóit.
3. A hálózati csatlakozókat mindig tartsa szárazon. A vezetéket és a csatlakozókat soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
4. A készülék csak háztartási célokra használható.
5. A kisgyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől. Támogatásra szorulók (idősek, betegek) is csak felügyelet mellett használhatják a grillezőt.
6. A kisgyermekeket soha ne hagyja felügyelet nélkül, és ne engedje, hogy játsszanak a készülékkel.
7. Használat közben soha ne hagyja magára a készüléket.
8. Ha a készülék megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse, és szükség esetén javíttassa meg (l. Javíttatás).
9. A készüléket csak eredeti vagy a gyártó által ajánlott tartozékokkal szabad használni. Egyéb tartozékok használata sérülést okozhat.
10. A hálózati csatlakozót mindig óvatosan húzza ki a készülékből, mert a termosztát érzékelő pálcája a grillező kikapcsolása után is forró maradhat.
11. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték vagy az esetleg használt hosszabbító ne lógjon le az asztal széléről és ne érjen forró felülethez.
12. A készüléket csak rendeltetésszerűen szabad használni.
13. Soha ne helyezze a készüléket vagy bármely alkatrészét forró sütőbe vagy nyílt láng vagy főzőlap fölé.
14. Először mindig a készülékhez csatlakoztassa a hálózati vezetéket, és a falidugaszt csak azután illessze a konnektorba. A készülék kikapcsolásakor pedig először a falidugaszt húzza ki a konnektorból, és csak azután húzza ki a csatlakozót a készülékből.
15. A grillező tisztítása előtt a csatlakozót mindig húzza ki a készülékből. Az újbóli bekapcsolás előtt a csatlakozó aljzatát teljesen meg kell szárítani.
16. Ha már nem használja a készüléket, a falidugaszt mindig húzza ki a konnektorból.
17. A grillezőhöz csak olyan hosszabbítót használjon, amely megbízható földelést biztosít, és elbírja a készülék fogyasztását. Szükség esetén szakembertől kérjen tanácsot.
18. Ha a készüléket a szabadban használja, javasoljuk, hogy a falidugaszt kapacitív megszakítón (kioldó áram max. 30 mA) keresztül csatlakoztassa a hálózatra. A grillezőn sülő ételt soha ne permetezze vízzel, és ügyeljen arra, hogy a készülék elektromos alkatrészeit sem eső, sem harmat ne érje.
19. A hálózati vezeték épségét rendszeresen ellenőrizni kell. Ha a vezetéken sérülés jele látható, a készüléket nem szabad tovább használni.
20. Egyes ételek sütése közben nagy mennyiségű füst keletkezhet, ezért ügyeljen arra, hogy megfelelő szellőzést biztosítson.
21. A készüléket csak földelt aljzatba szabad csatlakoztatni.
22. FIGYELEM! A készülékhez soha ne használjon faszenet vagy bármilyen más tüzelőanyagot.
23. A grillezőt csak a hozzá tartozó hálózati vezetékkel és csatlakozókkal szabad használni.

A HASZNÁLATI UTASÍTÁST GONDOSAN ŐRIZZE MEG!

A grillező részei

1. Hátlap
2. Teflon bevonatú grillező tál
3. Fogó
4. Hálózati vezeték csatlakozója
5. Hőmérséklet szabályzó
6. Zsírgyűjtő tál
7. Alaplap

Csatlakoztatás

A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a grillező alján feltüntetett üzemi feszültséggel.

MEGJEGYZÉS:
A készülék megfelel az Európai Unió rádiózavarokra vonatkozó 89/336/EEC sz. előírásának.

A grillező használata

Az első bekapcsolás előtt a grillező tálat, az alaplapot és a zsírgyűjtő tálat mosogassa el (l. A készülék tisztítása). Az alkatrészeket alaposan törölgesse el, majd egy étolajba mártott ecsettel kenje be a grillező tál felületét.

Illessze a zsírgyűjtő tálat az alaplapba, és helyezze rá a grillező tálat. Ellenőrizze, hogy a grillező tál lábai megfelelően illeszkednek-e a zsírgyűjtő tál és az alaplap sarkain kiképzett mélyedésekbe. Végül helyezze fel a hátlapot (1. ábra).

A hálózati csatlakozót illessze a készülékbe, majd a falidugaszt is dugja be a konnektorba. A csatlakozón levő hőmérséklet szabályzót állítsa a kívánt állásra – minél magasabb számra állítja a szabályzót, annál magasabb a sütési hőmérséklet. Amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet (ezt az ellenőrző lámpa kialvása jelzi), megkezdheti a sütést. Sütés közben az ellenőrző lámpa időnként újra kigyullad, majd megint kialszik: ez jelzi, hogy a készülék tartja a beállított hőmérsékletet.

A készüléket csak hőálló és könnyen tisztítható felületen szabad használni.

Sütési tanácsok

Az alábbi táblázatban megadott sütési hőmérsékletek és idők csak irányadók, mert a tényleges értékek az ételdarabok méretétől és vastagságától, illetve az egyéni ízléstől is függenek. A készülék használata során azonban hamar kitapasztalja majd, hogy milyen hőmérsékleten sül legízletesebbre az étel. Ha vastagabb hússzeleteket süt – különösen sertés vagy csirkehús esetében, amelyeket teljesen át kell sütni –, célszerű a húst hagyományos vagy mikrohullámú sütőben előre megfőzni, és csak azután grillezni.
A grillező tálon két helyen is süthet: a tál sima felületű része tojás, paradicsom, gomba sütéséhez ajánlott, míg a rácsos részen hússzeleteket vagy hamburgert süthet.

Étel	Hőmérséklet-fokozat	Sütési idő
Hal egészben	3	15-20 perc
Halszeletek	3	15 perc
Garnélarák	3	6-10 perc
Csirke – comb mell filé	3 3	35-40 perc 25-30 perc
Marhaszelet	5	3-5 perc (véresen sütve) 15-20 perc (jól átsütve)
Borda	3	30-35 perc
Kolbász	4	20-25 perc
Szalonna	3	6 perc
Hamburger – fagyasztott, 55 g friss, 175 g	4 4	10-12 perc 10 perc
Kebab	4	10-15 perc

Néhány jó tanács

- A grillezésre a puha hússzeletek a legalkalmasabbak, ezért lehetőleg mindig ilyen húsokhoz használja a készüléket. Kerülje a kemény, rágós húsok grillezését.
- Lehetőleg mindig egyenletes vastagságú ételeket süssön. Célszerű vékony szeletekre vágni az ételt, mert a vastag szeletek átsütése tovább tart, és ilyenkor a szeletek széle megéghet.
- Sütés közben az ételt rendszeresen forgatni kell, hogy egyenletesen átsüljön.
- Közvetlenül a fűtőelem fölött gyorsabban sül át az étel, mint a grillező tál szélein. Sütés közben ezért mozgassa el az ételt a tálon, hogy mindenütt jól átsüljön.
- Ügyeljen arra, hogy ne karcolja fel a grillező tál teflon bevonatát. Az étel forgatásához lehetőleg mindig fa vagy hőálló műanyag eszközöket használjon.
- A zsírgyűjtő tál ezüst színű bevonata jól visszaveri a hőt, és ettől hatékonyabb lesz a sütés. A könnyebb tisztítás érdekében azonban nedvszívó papírral vagy alufóliával kibélelheti a zsírgyűjtő tálat. Az alufólia ugyan nem szívja magába a lecsöpögő zsírt, de a fóliával együtt könnyen eltávolítható a tálból, és a fólia hővisszaverő felülete a sütést is hatékonyabbá teszi.

Megjegyzés: A zsírgyűjtő tál kibélelésekor ügyeljen ara, hogy a papír vagy a fólia ne lógjon túl a tál szélén, mert ez sütés közben akadályozza a légáramlást.

A készülék tisztítása

Kapcsolja ki a grillezőt, majd a falidugaszt is húzza ki a konnektorból. Várja meg, amíg a készülék kissé lehűl, és húzza ki belőle a hálózati vezeték csatlakozóját. A csatlakozót a burkolatnál fogva húzza ki a készülékből – a vezetéknél fogva soha ne húzza meg. A csatlakozót soha ne merítse vízbe; ha szükséges, nedvszívó papírral vagy enyhén nedves ronggyal törölje át.
A zsírgyűjtő tál kibélelésére használt papírt vagy alufóliát mindig dobja ki. A grillező tálat, a zsírgyűjtő tálat és az alaplapot meleg, mosogatószeres vízben mossa el, majd alaposan törölgesse el. Ne használjon súrolószert vagy durva felületű szivacsot, mert ezek felkarcolhatják a grillező tál teflon bevonatát. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon puha műanyag kefét vagy teflon bevonatokhoz ajánlott dörzsszivacsot. A grillezőt célszerű minden használat után alaposan megtisztítani, mert ez meghosszabbítja a grillező élettartamát.

Megjegyzés:
Tisztítás után a hálózati csatlakozó aljzatát alaposan törölje meg, és a csatlakozót csak akkor illessze a készülékbe, ha az aljzat már teljesen száraz.

Javíttatás

Ha a hálózati vezeték megsérül, azonnal ki kell cserélni. A javítást – biztonsági okokból – csak a Kenwood által megbízott javítóvállalat szakembere végezheti el.

A grillező meghibásodása vagy külön tartozékok rendelése esetén forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

I

Per conoscere il vostro Grill Kenwood per Barbecue

Il vostro nuovo Grill Kenwood per Barbecue 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:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde – usare invece i manici ed i pomelli forniti.
3. Non immergere il connettore elettrico in acqua o in altri liquidi e non lasciare che esso si bagni.
4. Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico.
5. Non lasciare che bambini o persone inferme usino l'apparecchio senza adeguata supervisione.
6. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
7. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
8. Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere alla sezione 'Manutenzione'.
9. L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare infortuni.
10. Fare attenzione nell'estrarre il controllo della temperatura; la sonda potrebbe essere molto calda.
11. 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).
12. Usare l'apparecchio solo per l'uso previsto.
13. Non usare né collocare l'apparecchio sopra o vicino a fiamme esposte, piastre calde o all'interno di un forno riscaldato.
14. 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.
15. Estrarre il connettore elettrico prima di pulire l'apparecchio e asciugare l'ingresso prima di riutilizzare l'apparecchio.
16. Quando non si usa l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente.
17. Se l'apparecchio viene usato con un filo di prolunga, controllare che quest'ultimo sia idoneo alla potenza nominale del Grill per Barbecue e che sia provvisto di adeguata messa a terra. In caso di dubbi, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
18. Se il Grill per Barbecue viene usato in esterni, si consiglia di alimentarlo attraverso un dispositivo rivelatore di corrente residua con valore di scatto non superiore a 30 mA. Non spruzzare acqua sugli alimenti e non lasciare che i componenti elettrici si bagnino a causa della pioggia o della rugiada.
19. Controllare regolarmente il filo elettrico per escludere che si sia danneggiato, altrimenti non usare l'apparecchio.
20. Alcuni tipi di alimenti generano molto fumo; controllare che vi sia adeguata ventilazione.
21. L'apparecchio deve essere collegato ad una presa elettrica provvista di contatto di terra.
22. AVVERTENZA: Non usare carbonella o altro combustibile simile per questo apparecchio.
23. Usare solo un connettore elettrico approvato con questo apparecchio.

SI PREGA DI CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Legenda

1. Protezione posteriore
2. Piastra con griglia antiaderente
3. Manico
4. Connettore elettrico estraibile
5. Controllo della temperatura
6. Vassoio di raccolta
7. Base

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.

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

Funzionamento

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. Fissare la protezione posteriore dietro la piastra con griglia (vedi Fig. 1).

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 per Barbecue 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, come maiale e pollo, che vanno cotti a fondo, può rivelarsi utile precucinarli prima in forno o forno a microonde e poi proseguire la cottura sulla griglia.
Questo Grill per Barbecue 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 bistecche.

Cibo	Temperatura di cottura	Tempi indicativi di cottura
Pesce intero	3	15-20 minuti
Filetti di pesce	3	15 minuti
Gamberetti	3	6-10 minuti
Pollo – coscette Petto di pollo disossato	3 3	35-40 minuti 25-30 minuti
Bistecche	5	3-5 minuti (al sangue) 15-20 minuti (ben cotte)
Costolette	3	30-35 minuti
Salsicce	4	20-25 minuti
Pancetta affumicata a fettine	3	6 minuti
Svizzere di manzo –55g, surgelate 125g, fresche	4 4	10-12 minuti 10 minuti
Spiedini	4	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 per Barbecue. 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.
- 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 per Barbecue 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 per Barbecue 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.

PL

Poznaj swoją nową rożnicę Kenwooda

Twoja nowa rożnica Kenwooda umożliwi ci pieczenie na ruszcie całego wyboru zdrowych i smakowitych dań włącznie z mięsem, rybami, drobiem i jarzynami. Podczas pieczenia tłuszcz ścieka z żywności i zbiera się na tacy; zmniejsza się przez to jego zawartość w potrawie.

DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

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

1. Przeczytaj całość instrukcji.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni, posługuj się uchwytami.
3. Nie zanurzaj wtyka w wodzie ani w żadnych innych płynach; nie dopuszczaj do jego zamoczenia.
4. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
5. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne bez nadzoru.
6. Na małe dzieci należy uważać, aby nie bawiły się urządzeniem.
7. Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez opieki.
8. Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia. Oddaj je do sprawdzenia lub naprawy; patrz punkt "Serwis".
9. Używanie narzędzi nie zalecanych przez wytwórcę urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
10. Uważaj wyjmując wtyk z regulatorem temperatury - czujnik może być gorący.
11. Nie pozwalaj, aby sznur zwisał z krawędzi stołu lub blatu, względnie dotykał gorących powierzchni (odnosi się to również do przedłużacza).
12. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
13. Nie umieszczaj żadnej części urządzenia na otwartym ogniu, płytce grzejnej, nagrzanym piecyku lub w ich pobliżu.
14. Zawsze najpierw wkładaj wtyk do urządzenia, a następnie wtyczkę do gniazdka sieciowego. Odłączając najpierw wyłącz, wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i na końcu wyjmij wtyk z urządzenia.
15. Przed czyszczeniem urządzenia wtyk należy wyjąć; przed powtórnym użyciem gniazdo na urządzeniu musi być suche.
16. Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy urządzenie nie jest w użyciu.
17. Używając urządzenia z przedłużaczem należy się upewnić, że nadaje się on do mocy pobieranej przez rożnicę i że posiada sprawną żyłę uziemiającą. W razie wątpliwości należy się poradzić wykwalifikowanego elektryka.
18. Do używania rożnicy na wolnym powietrzu zalecamy podłączenie urządzenia zabezpieczającego, np. wyzwalacza przeciwporażeniowego na prąd upływowy nie przekraczający 30 mA. Nie spryskuj żywności wodą i nie dopuszczaj do zamoczenia elementów elektrycznych wskutek deszczu lub rosy.
19. Sznur należy regularnie sprawdzać na oznaki uszkodzenia; urządzenia nie należy używać, jeśli sznur jest uszkodzony.
20. Niektóre surowce mogą wydzielać znaczne ilości dymu - upewnij się, że wentylacja jest dostateczna.
21. Urządzenie musi być podłączone do gniazdka ze stykiem uziemiającym.
22. UWAGA: Na urządzeniu nie należy stosować węgla drzewnego ani podobnych paliw.
23. Urządzenia należy używać wyłącznie z odpowiednim wtykiem.

ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE

OZNACZENIA

1. Tylna osłona
2. Nieprzywierająca płytka rusztu
3. Uchwyt
4. Odejmowany wtyk elektryczny
5. Regulator temperatury
6. Taca na soki
7. Podstawa

Podłączenie do sieci

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

UWAGA:
Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą o Zakłóceniach Radiowych Wspólnoty Europejskiej 89/336/EEC.

Jak używać rożnicy

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

Załóż tackę w podstawie, następnie połóż płytkę rusztu na tacy umieszczając stopy odpowiednio w rogach tacy. Załóż tylną osłonę z tyłu płytki rusztu (patrz Rys. 1).

Włóż wtyk do płytki rusztu, następnie wtyczkę do gniazdka sieciowego i włącz. Obróć regulator temperatury do żądanego nastawienia; im wyższy numer, tym wyższa temperatura. Gdy rożnica dojdzie do nastawionej temperatury, kontrolka zgaśnie i można będzie rozpocząć smażenie (podczas obróbki cieplnej kontrolka będzie się zapalała i gasła wskazując, że rożnica utrzymuje nastawioną temperaturę).

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

Wskazówki do smażenia

Nastawienia temperatury i czasy smażenia podane poniżej są wyłącznie orientacyjne i mogą się zmieniać odpowiednio do indywidualnego gustu oraz wielkości i grubości pieczonych kawałków. W miarę używania rożnicy nabędzie się doświadczenia, ile czasu należy piec żywność według własnego smaku. Pewne większe kawałki żywności, w szczególności kotlety wieprzowe i kurczę, które muszą być upieczone na wskroś, może być lepiej wstępnie obrobić cieplnie w piecyku lub prodiżu mikrofalowym przed położeniem ich na ruszcie.
Ruszt ma dwie powierzchnie do opiekania. Płaska płytka najlepiej się nadaje do sadzonych jaj, smażenia pomidorów i pieczarek, podczas gdy ruszty służą do pieczenia mięsa, np. hamburgerów, kotletów, np. schabowych i befsztyków.

Żywność	Nastawa temperatury	Przybliżony czas
Ryba cała	3	15-20 minut
Ryba w dzwonkach	3	15 minut
Krewetki	3	6-10 minut
Kurczę - udka Filety bez kości	3 3	35-40 minut 25-30 minut
Befsztyk	5	3-5 minut (niedosmażony "bleu") 15-20 minut (na wskroś)
Kotlety (schabowe)	3	30-35 minut
Kiełbaski	4	20-25 minut
Bekon	3	6 minut
Hamburgery mrożone 55 g Świeże 175 g	4 4	10-12 minut 10 minut
Szaszłyki	4	10-15 minut

Wskazówki

- Do pieczenia w rożnicy najlepiej nadaje się mięso delikatne, wysokogatunkowe. Najlepiej jest unikać mięsa twardego, żylastego.
- Najlepsze wyniki uzyskuje się piekąc żywność o tej samej grubości. Lepiej jest smażyć cienkie kawałki, ponieważ upieczenie na wskroś grubego kawałka może wymagać długiego czasu i w rezultacie może on być przesmażony na zewnątrz.
- Podczas smażenia żywność należy często przewracać na drugą stronę, zapewni to równomierne upieczenie.
- Surowiec umieszczony bezpośrednio nad elementem grzejnym przyrumieni się i upiecze szybciej, niż żywność w innym miejscu rusztu. Dlatego też zmiana pozycji na ruszcie zapewni bardziej równomierne smażenie.
- Do przewracania i zdejmowania żywności z rusztu zawsze używaj takich narzędzi, które nie porysują nieprzywierającej powierzchni. Idealnie się do tego nadają narzędzia drewniane i z odpornych na temperaturę tworzyw.
- Tacka na soki ma srebrzystą, odbijającą powłokę, która odbija ciepło w górę i usprawnia proces obróbki cieplnej. Aby ułatwić sobie czyszczenie, podstawę tacki można wyłożyć absorbującym ręcznikiem papierowym lub folią aluminiową. Ręcznik zaabsorbuje tłuszcz, ułatwiając czyszczenie tacki. Na folii będzie się zbierał tłuszcz i łatwiej będzie się go pozbyć. Ponadto folia odbija ciepło do góry i smażenie odbywa się z większą sprawnością energetyczną.

Uwaga: Wykładając tackę należy uważać, aby nie przewieszać folii lub papieru przez jej brzegi, gdyż zatrzyma to obieg powietrza.

Czyszczenie

Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego. Poczekaj, aż rożnica nieco ostygnie i wyjmij z niej wtyk, trzymając za występy po obu stronach. Nie zanurzaj wtyka w wodzie; w razie potrzeby wytrzyj go ręcznikiem papierowym lub zaledwie wilgotną ściereczką.
Wyrzuć ręcznik papierowy lub folię, jeśli tacka była wyłożona. Umyj płytkę rusztu, podstawę i tackę w gorącej wodzie mydlanej i dokładnie osusz. Nie używaj materiałów abrazyjnych ani ostrych druciaków, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię nieprzywierającą. W razie potrzeby do usunięcia upartych plam posłuż się miękką szczoteczką nylonową lub plastykowym zmywakiem. Czyszczenie rożnicy po każdym użyciu pomoże w utrzymaniu jej w dobrej sprawności roboczej.

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

Serwis

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

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

P

Conheça o seu Grelhador Barbecue Kenwood

O seu novo Grelhador Barbecue Kenwood permitir-lhe-á grelhar 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 apara-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:

1. Leia as instruções na totalidade.
2. Não toque nas superfícies quentes, utilize as pegas.
3. Não mergulhe o conector eléctrico em água ou outros líquidos nem permita que se molhe.
4. Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização doméstica.
5. Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças pequenas ou pessoas debilitadas sem supervisão.
6. As crianças pequenas devem ser vigiadas para que não brinquem com o aparelho.
7. Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
8. Nunca utilize um aparelho danificado. Mande-o verificar ou reparar: veja "Assistência Técnica".
9. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar ferimentos.
10. Tenha cuidado ao retirar o controlo de temperatura – o sensor deste poderá estar quente.
11. Não deixe o cabo de alimentação dependurado da borda da mesa ou bancada nem em contacto com superfícies quentes. (Isto aplica-se também a uma extensão eléctrica que seja utilizada).
12. Utilize o aparelho exclusivamente para a finalidade a que se destina.
13. Não coloque qualquer parte deste aparelho sobre, ou junto de, uma chama desprotegida ou placa quente ou num forno aquecido.
14. 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 de corrente e depois retire o conector eléctrico do aparelho.
15. 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.
16. Desligue a ficha da tomada quando o aparelho não estiver em utilização.
17. 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.
18. Se o Grelhador Barbecue for utilizado no exterior, recomendamos que utilize um dispositivo de segurança, tal como um disjuntor de escape à terra com uma corrente de disparo não superior a 30 mA. Não pulverize os alimentos com água nem deixe que as peças eléctricas se molhem devido a chuva ou orvalho.
19. O cabo de alimentação deve ser regularmente inspeccionado para detecção de eventuais sinais de dano e o aparelho não deve ser utilizado se o cabo estiver danificado.
20. Alguns alimentos emitem grandes quantidades de fumo – certifique-se de que a ventilação é adequada.
21. O aparelho deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra.
22. AVISO: Não devem ser utilizados carvão ou combustíveis semelhantes com este aparelho.
23. Só deve ser utilizado o conector apropriado com este aparelho.

CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

Chave

1. Resguardo posterior
2. Placa antiaderente do grelhador
3. Pega
4. Conector eléctrico destacável
5. Controlo de temperatura
6. Tabuleiro apara-pingos
7. Base

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 sobre Radiointerferência.

Funcionamento

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

Introduza o tabuleiro apara-pingos na base e depois coloque a placa do grelhador sobre o tabuleiro apara-pingos, certificando-se de que os pés estão correctamente colocados nos cantos. Fixe o resguardo posterior na parte de trás da placa do grelhador (ver a Fig. 1).

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 o grelhado. (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 ajustes de temperatura e tempos de cozinhado 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 e ajustes necessários para cozinhar os alimentos da sua forma preferida. Alguns artigos mais espessos, em especial carne de porco e de frango, que devem ser bem passados, poderão beneficiar em ser pré-cozinhados num forno convencional ou 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.

Alimentos	Ajuste de Temperatura	Tempo Aproximado
Peixe inteiro	3	15-20 minutos
Filetes de peixe	3	15 minutos
Camarões	3	6-10 minutos
Pernas de frango Peito de frango sem osso	3 3	35-40 minutos 25-30 minutos
Bifes	5	3-5 minutos (mal passados) 15-20 minutos (bem passados)
Costeletas	3	30-35 minutos
Salsichas	4	20-25 minutos
Bacon	3	6 minutos
Hamburgers Congelados 55 g Frescos 175 g	4 4	10-12 minutos 10 minutos
Kebabs	4	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 mais tempo a grelhar no centro, o que pode provocar um grelhado excessivo do exterior.
- Os alimentos devem ser virados frequentemente enquanto grelham para assegurar um grelhado uniforme.
- Os alimentos colocados directamente acima da resistência poderão cozinhar e dourar mais rapidamente que os alimentos colocados noutros pontos da grelha. É portanto aconselhável mudar a posição dos alimentos durante o cozinhado para assegurar um grelhado uniforme.
- Vire e retire sempre os alimentos do Grelhador Barbecue utilizando utensílios que não risquem a superfície antiaderente. Os utensílios de madeira e de plástico resistente ao calor são ideais.
- O tabuleiro apara-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 apara-pingos pode ser forrada com papel de cozinha ou papel de alumínio. O papel de cozinha absorverá a gordura, facilitando a limpeza. E o papel de alumínio recolherá a gordura, facilitando o seu descarte, e tem ainda a vantagem de reflectir o calor para cima, permitindo uma maior eficiência energética.

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

Limpeza

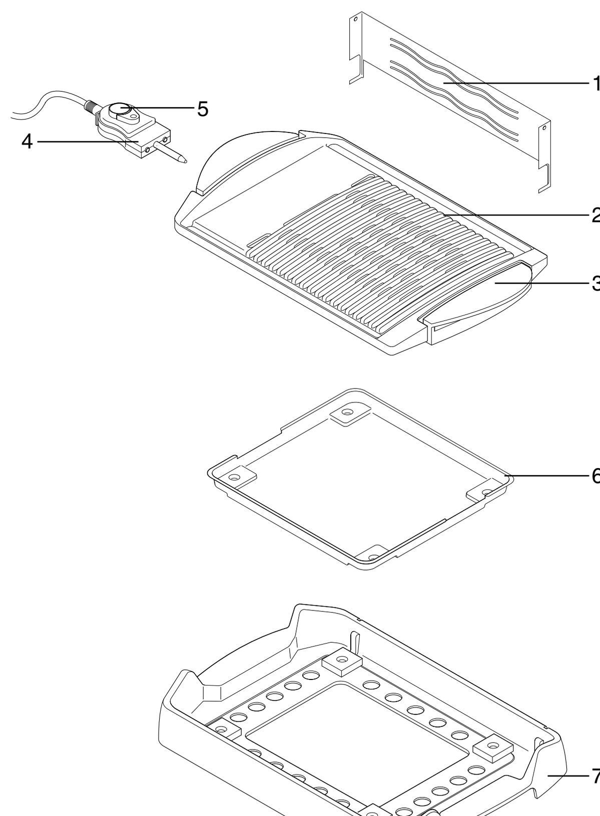
Desligue o aparelho no interruptor e retire a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer ligeiramente e depois retire o conector eléctrico do aparelho, agarrando as saliências dos lados. Não mergulhe o conector em água, se necessário limpe-o com um bocado de papel de cozinha ou com um pano ligeiramente humedecido. Se utilizou papel de cozinha ou papel de alumínio para forrar a base/tabuleiro apara-pingos, descarte-o. Lave a placa, a base e o tabuleiro apara-pingos do grelhador em água quente com detergente 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 retirar marcas renitentes. 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 cabo estiver danificado, por razões de segurança, deve ser substituído pela Kenwood ou num posto de assistência técnica autorizado pela Kenwood.

Se necessitar de reparações, manutenção ou sobresselentes seleccionados, contacte o revendedor a quem comprou o aparelho.



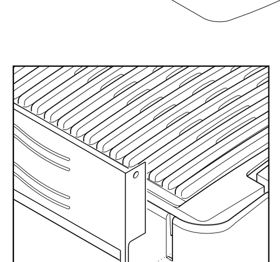


Fig. 1

RU

Познакомьтесь с грилем Kenwood для приготовления барбекю

С помощью нового гриля Kenwood для приготовления барбекю вы сможете приготовить разнообразные, ароматные и полезные для здоровья блюда из мяса, рыбы, птицы и овощей. Во время приготовления жир стекает с пищи и собирается в поддоне, что способствует снижению его содержания в пище.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1. Изучите инструкцию по эксплуатации.
2. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, пользуйтесь ручками.
3. Не погружайте разъем шнура питания и вилку шнура питания в воду и другие жидкости и не допускайте попадания на них влаги.
4. Данный электроприбор предназначен только для бытового применения.
5. Данный электроприбор не предназначен для самостоятельного использования маленькими детьми и немощными людьми.
6. Не позволяйте детям играть с электроприбором.
7. Не оставляйте работающий электроприбор без присмотра.
8. Запрещается пользоваться неисправным электроприбором. Неисправный электроприбор подлежит проверке или ремонту: см. "Обслуживание".
9. Использование принадлежностей, не рекомендованных изготовителем электроприбора, может привести к травмам.
10. Будьте осторожны при отсоединении терморегулятора - датчик терморегулятора может быть горячим.
11. Шнур питания электроприбора не должен свешиваться с края стола и не должен касаться горячих поверхностей. (Это относится также к удлинительному шнуру, если он используется).
12. Электроприбор следует использовать только по прямому назначению.
13. Не допускайте контакта каких-либо частей данного электроприбора с открытым огнем и не располагайте его вблизи открытого пламени или горячей плиты, а также не помещайте в горячую печь.
14. Всегда сначала подсоединяйте разъем шнура питания к электроприбору, а затем вставляйте вилку шнура питания в розетку электросети. Для отсоединения шнура питания сначала извлеките вилку из розетки электросети, а затем отсоедините разъем шнура питания от электроприбора.
15. Перед очисткой электроприбора отсоедините разъем шнура питания от электроприбора. Перед использованием после очистки гнездо шнура питания на электроприборе должно быть просушено.
16. Если электроприбор не используется, отсоедините его от электросети.
17. Если данный электроприбор используется с удлинительным шнуром, убедитесь в том, что нагрузочная способность удлинительного шнура соответствует мощности электроприбора, а также в том, что удлинительный шнур надежно заземлен. При необходимости обратитесь за помощью к опытному электрику.
18. Если гриль для приготовления барбекю используется на открытом воздухе, рекомендуется запитывать его через устройство защиты от токов замыкания на землю (RCD), ток отключения которого не превышает 30 мА. Не разбрызгивайте на пищу воду и не допускайте попадания на электрические части капель дождя и конденсации на них капель росы.
19. Шнур питания должен регулярно осматриваться на отсутствие повреждений. Запрещается пользоваться прибором, если шнур питания поврежден.
20. При приготовлении некоторых блюд выделяется большое количество дыма - обеспечьте соответствующую вентиляцию.
21. Электроприбор подсоединяется к сетевой розетке, снабженной заземляющим контактом.
22. ВНИМАНИЕ: Запрещается использовать в данном электроприборе уголь или другие горючие вещества.
23. Шнур электроприбора должен иметь соответствующий разъем.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Основные детали

1. Заднее ограждение
2. Плита гриля с антипригарным покрытием
3. Ручка
4. Разъем шнура питания
5. Терморегулятор
6. Поддон
7. Основание

Подключение к электросети

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

ПРИМЕЧАНИЕ:

Данный электроприбор соответствует Требованиям по защите от радиопомех ЕЭС 89/336/EEC.

Эксплуатация

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

Вставьте поддон в основание, установите плиту гриля на поддон, убедитесь в том, что ножки плиты гриля правильно расположены в углах поддона. Закрепите заднее ограждение на задней стороне плиты гриля (см. рис. 1).

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

Советы по приготовлению пищи

Представленные ниже установки температуры и время приготовления пищи являются приблизительными и могут меняться в соответствии с вашим вкусом и размером/толщиной кусков приготавливаемой пищи. Со временем вы приобретете нужный опыт и научитесь правильно выбирать время и температуру для приготовления пищи по своему вкусу. Крупные куски продуктов, например свинины или цыпленка, требующие тщательной тепловой обработки, можно, перед тем как поместить на гриль, сначала подвергнуть предварительной тепловой обработке в духовке или в микроволновой печи.
В гриле для приготовления барбекю имеются две нагревательные поверхности. Плоская плита лучше всего подходит для приготовления яичницы, помидоров, грибов, а сетки можно использовать для приготовления гамбургеров, отбивных и бифштексов.

Продукты	Установка температуры	Приблизительное время приготовления
Рыба целиком	3	15-20 минут
Рыба порционными кусками	3	15 минут
Креветки	3	6-10 минут
Цыпленок - голень	3	35-40 минут
Куриные грудки без костей	3	25-30 минут
Бифштексы	5	3-5 минут (с кровью) 15-20 минут (хорошо прожаренный)
Отбивные	3	30-35 минут
Сосиски	4	20-25 минут
Бекон	3	6 минут
Гамбургеры		
Замороженные 55 г	4	10-12 минут
Свежие 175 г	4	10 минут
Кебабы	4	10-15 минут

Советы

- Для приготовления на гриле лучше использовать куски нежного мяса. Не готовьте на гриле жесткое мясо.
- Рекомендуется готовить куски пищи одинаковой толщины. Желательно использовать тонкие куски, поскольку для полного прожаривания толстых кусков может потребоваться много времени, что может привести к подгоранию верхних слоев.
- Во время приготовления пищу необходимо часто переворачивать, чтобы обеспечить равномерное прожаривание.
- Пища, помещенная прямо над нагревательным элементом, может подрумяниться и зажариться быстрее, чем пища, помещенная в другом месте на гриле. Поэтому для того, чтобы пища жарилась равномерно, меняйте позиции кусков пищи на гриле.
- Переворачивайте и снимайте пищу с гриля для приготовления барбекю с помощью кухонных принадлежностей, которые не могут повредить антипригарную поверхность гриля. Рекомендуется использовать для этого кухонные принадлежности, изготовленные из дерева или теплостойкой пластмассы.
- Поддон имеет светоотражающее серебряное покрытие, которое направляет тепло вверх и делает приготовление пищи более эффективным. Для облегчения очистки рекомендуется положить на поддон впитывающее бумажное кухонное полотенце или алюминиевую фольгу. Кухонное полотенце будет впитывать жир, что облегчит очистку. Подложка из фольги поможет легко собрать и удалить собравшийся жир. При использовании фольги тепло будет отражаться вверх, что сократит расход электроэнергии при приготовлении пищи.

Примечание: Если поддон покрывается бумажным полотенцем или фольгой, убедитесь в том, что бумага или фольга не свисают с краев, так как это приведет к прекращению циркуляции воздуха.

Очистка

Выключите электроприбор и отсоедините вилку шнура питания от розетки электросети. Дайте электроприбору немного остыть, а затем отсоедините разъем шнура питания от электроприбора, захватив пальцами выступы, расположенные на обеих сторонах разъема. Не погружайте разъем в воду, вместо этого, в случае необходимости, протрите его впитывающей бумагой или слегка влажной тканью.
Если использовалось бумажное полотенце или алюминиевая фольга, удалите их с основания/поддона. Вымойте плиту гриля, основание и поддон горячей мыльной водой, а затем тщательно высушите. Не пользуйтесь для чистки грубыми абразивными материалами и жесткими мочалками, так как они могут повредить антипригарную поверхность гриля. В случае необходимости, для удаления неподдающихся чистке пятен используйте мягкую нейлоновую щетку или пластиковую мочалку. Очищайте гриль для приготовления барбекю после каждого использования. Это поможет сохранить его в хорошем рабочем состоянии.

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

Обслуживание

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

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

TR

Kenwood Ev ve Açık Hava Izgarası

Yeni Kenwood Ev ve Açık Hava Izgarası ile et, balık, kümes hayvanları ve sebzeler gibi sağlıklı ve lezzetli yiyecekleri pişirebilirsiniz. Pişirme sırasında yiyeceklerden akan yağ ızgaranın altındaki damlalıkta toplanmakta ve böylece yağı süzülmüş yiyecekler pişirmenizi sağlamaktadır.

GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Elektrikli aygıtları kullanırken her zaman aşağıda sıralanan güvenlik önlemlerini izleyiniz ve dikkatli olunuz:

1. Aşağıdaki güvenlik önlemlerinin ve kullanım yönergelerinin tümünü okuyunuz.
2. Aygıtın sıcak yüzeylerine dokunmayınız ve ızgarayı saplarından tutunuz.
3. Aygıtın elektrik bağlantı donatısını suya batırmayınız ve ıslatmayınız.
4. Bu aygıt yalnızca evde kullanım içindir.
5. Çocukların ya da engelli kişilerin bu aygıtı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
6. Çocukların aygıtla oynamamalarına dikkat ediniz ve denetim altında tutunuz.
7. Aygıtı kullanırken başından ayrılmayınız.
8. Hasarlı aygıtın kullanmayınız. Hasarlı aygıtı onarımcıya götürünüz ve denetimden geçirtiniz. Bu konuda 'Bakım' bölümüne bakınız.
9. Üretici tarafından önerilmeyen ek parçaları kullanmayınız. Kazaya ya da yaralanmaya neden olabilir.
10. Isı kumandasını çıkarırken dikkatli olunuz. Elektrik bağlantı donatısı sıcak olabilir.
11. Elektrik kordonunu sıcak yüzeylere değdirmeyiniz ve çalışma yüzeyinden sarkıtmayınız. (Aynı durum uzatma kordonu için de geçerlidir).
12. Aygıtı kullanım amaçları dışında başka bir amaçla kullanmayınız.
13. Aygıtı ve tüm parçalarını alev, sıcak tabla ya da fırın gibi sıcak yüzeylerden uzak tutunuz.
14. Aygıtı kullanmaya başlamadan önce elektrik bağlantı donatısını aygıta takınız ve arkasından aygıtın fişini prize takınız. Aygıtı güç birimden kesmek için önce fişini prizden çekiniz ve arkasından elektrik bağlantı donatısını aygıttan çekiniz.
15. Aygıtı temizlemeye başlamadan önce elektrik bağlantı donatısını çıkarınız. Aygıtı tekrar kullanmaya başlamadan önce elektrik kordonunun ve elektrik bağlantı donatısının iyice kuru olduğundan emin olunuz.
16. Aygıtı kullanmadığınız zamanlar fişini prizden çekiniz.
17. Aygıtı uzatma kordonu ile kullanmak isterseniz, kullandığınız elektrik akımının ızgaradaki akımla eşdeğerde olduğundan emin olunuz ve uzatma kordonu toprak bağlantısının yapılması gereklidir. Akım ve toprak bağlantısından emin değilseniz, yetkili bir elektrikçiye danışınız.
18. Aygıtı açık havada kullanmak isterseniz, ızgarayı satın alırken 30 mA'yı aşmayan ve tehlike durumunda akım kesici artık akım parçasının olup olmadığını sorunuz. Yiyeceklere su püskürtmeyiniz ve ızgaranın elektrik parçalarının yağmur ya da çiğ gibi şeylere karşı koruyunuz ve ıslatmayınız.
19. Herhangi bir hasara ya da ezilmeye karşı elektrik kordonunu düzenli olarak kontrol ediniz. Elektrik kordonu hasarlıysa ızgarayı kullanmayınız.
20. Bazı yiyecekleri ızgara yaparken çok duman çıkarabilir. Bu yüzden ızgara yaparken yeterli havalandırmanın olduğundan emin olunuz.
21. Bu aygıt toprak bağlantılı prizle kullanılmalıdır.
22. UYARI: Mangal kömürü ya da benzeri tutuşucu yakıtlar bu aygıtta kullanılmamalıdır.
23. Bu aygıtla birlikte yalnızca uygun elektrik bağlantı donatısını kullanınız.

BU YÖNERGELERİ SAKLAYINIZ

Izgaranın parçaları

1. Arka koruyucu
2. Yapışmaz ızgara tablası
3. Sap
4. Söküp takılabilir elektrik bağlantı donatısı
5. Isı kumandası
6. Damlalık
7. Taban

Elektrik akımına bağlanması

Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.

Not:
Bu aygıt, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yöndergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

Aygıtın çalıştırılması

Izgarayı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, aygıtın ızgara tablasını, tabanını ve damlalığını Temizlik bölümünde belirtilen yönergelere uygun olarak yıkayınız. Yıkadıktan sonra iyice kurulayınız ve bir fırça ile ızgara tablasının yüzeyine pişirmelik yağ sürünüz.

Damlalık tepsisini ayakların köşelere tam olarak girmesini sağlayacak biçimde damlalığın üzerine yerleştiriniz. (Bak. Şekil 1)

Elektrik bağlantı donatısını ızgaranın tablasına takınız ve arkasından prizi fişe takınız. Isı kumandasını istediğiniz ısıya ayarlayınız. Daha yüksek sayı daha yüksek sıcaklığı gösterir. Izgara gerekli ısıya ulaşınca ışık sönecek ve pişirme başlayacaktır. (Pişirme sırasında istenen ısının korunduğunu göstermek için ışık yanıp sönecektir).

Bu aygıt yalnızca ısıya dayanıklı ve yüzeyi kolayca temizlenebilen yüzeyler üzerinde kullanılmalıdır.

Pişirme önerileri

Aşağıdaki pişirme süreleri ve ısı ayarları size genel bilgi sağlamak için verilmiştir. Pişirme süresi ve ısı ayarları pişirilen yiyeceğin büyüklüğü, kalınlığı ve bireysel tercihlere göre düzenlenmelidir. Izgarayı bir süre kullandıktan sonra yiyecekleri kendi damak zevkinize göre pişirmek için gereken süre ve ısı ayarını daha kolay saptayabilirsiniz. Tamamen pişirilmesi gereken domuz ve tavuk gibi yiyeceklerin ızgaradan önce bir fırında ya da mikrodalga bir fırında önceden pişirilmesi önerilir.
Bu ızgarada iki pişirme bölümü vardır. Düz ızgara tablası yumurta, domates ve mantar gibi yiyecekleri pişirmek için uygundur. Çubuk ızgara tablası ise sığırburger, et ve bitfek gibi yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılır.

Yiyecek	Isı ayarı	Yaklaşık pişirme süresi
Tüm balık	3	15-20 dakika
Balık fileto	3	15 dakika
Karides	3	6-10 dakika
Tavuk budu Kemiksiz tavuk göğsü	3 3	35-40 dakika 25-30 dakika
Biftek	5	3-5 dakika (az pişmiş) 15-20 dakika (çok pişmiş)
Pirzola	3	30-35 dakika
Sosis	4	20-25 dakika
Pastırma	3	6 dakika
Burgerler – 55gr. donmuş 175gr. taze	4 4	10-12 dakika 10 dakika
Kebaplar	4	10-15 dakika

Kullanımla ilgili Yararlı Bilgiler

- Yumuşak olan etler ızgara için daha uygun olduğundan, ızgarada 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 gecikeceğinden ve dolayısıyla dış kısımları aşırı pişebileceğinden, ince dilimlenmiş yiyecekler tercih edilmelidir.
- Her iki yanının eşit oranda pişmesini sağlamak için yiyecekleri pişirirken sık sık çevrilmelidir.
- Tablanın tam üzerine konulan yiyecekler ızgaranın diğer kısımlarına yerleştirilen yiyeceklere göre daha çabuk pişebilir. Bu nedenle, ızgara üzerine yerleştirilen yiyeceklerin tümünün eşit bir biçimde pişmesini sağlamak için yiyeceklerin yerleri değiştirilmelidir.
- Izgaradaki yiyecekleri almak ya da çevirmek için her zaman yapışmaz yüzeyi çizmeyecek gereçler kullanınız. En uygun gereçler ısıya dayanıklı plastik ya da tahta olanlarıdır.
- Pişirme işlemini daha etkin bir duruma getirmek ve ısının yukarıya doğru verilmesini sağlamak için ızgaranın damlalığı yansıtıcı bir gümüş tabaka ile kaplanmıştır. Temizleme işlemini kolaylaştırmak 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 pişirirken enerji tasarrufu sağlayacaktır.

Not: Damlalığı havlu ya da alüminyum kağıt ile kaplarken havalandırmayı kapatmaması için kağıdın aygıtın kenarlarına sarkmasını önleyiniz.

Temizlik

Aygıtı kapatarak fişini prizden çekiniz. Aygıtın bir süre soğumasını bekledikten sonra elektrik bağlantı donatısını kenarlarındaki çıkıntılardan tutarak aygıttan çıkarınız. Elektrik bağlantı donatısını suya batırarak yıkamayınız. Gerekirse nemli bir bez ya da emici bir havlu kağıt ile siliniz.
Damlalık tepsisi üzerindeki kullanılmış havlu kağıt ya da alüminyum kağıtları alınız. Izgara tablasını, tabanı ve damlalığı sıcak sabunlu suyla yıkayınız. Yapışmaz yüzey üzerinde bulaşık teli ya da diğer çizici maddeleri kullanmayınız. İnatçı lekeleri çıkarmak için gerekirse yumuşak naylon kıllı bir fırça ya da plastik temizleme bezleri kullanınız. Izgaranızı her kullanımdan sonra temizleyerek hem iyi bir durumda korumuş hem de ömrünü uzatmış olacaksınız.
Not: Temizledikten sonra ve elektrik bağlantı donatısını yerine takmadan önce tamamen kurulanmış olmasına dikkat ediniz.

Bakım

Elektrik kordonu hasar görürse, güvenlik nedeniyle KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD onarımcısı tarafından değiştirilmeli ya da onarılmalıdır.

Aygıtın kullanımı, ek parça siparişi, bakım ve onarımı için aygıtı satın aldığınız satıcıya başvurunuz.

GR

Γνωρίστε την Ψησταριά Μπάρμπεκιου της Kenwood

Η καινούρια σας Ψησταριά Μπάρμπεκιου της Kenwood σας παρέχει τη δυνατότητα να ψήνετε ποικίλες υγιεινές και νόστιμες τροφές όπως κρέας, ψάρι, πουλερικά και λαχανικά. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος το λίπος αποστραγγίζεται από την τροφή και συλλέγεται στον δίσκο αποστράγγισης μειώνοντας έτσι την περιεκτικότητα της τροφής σε λίπος.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

1. Να διαβάζετε όλες τις οδηγίες χρήσης.
2. Μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες, να χρησιμοποιείτε τις λαβές.
3. Μη βυθίζετε το εξάρτημα για τη σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος σε νερό ή άλλα υγρά και μην το αφήνετε να βραχεί.
4. Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
5. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από μικρά παιδιά ή ανήμπορα άτομα χωρίς επίβλεψη.
6. Δεν πρέπει να αφήνετε μικρά παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη για να είστε σίγουροι ότι δεν τη χρησιμοποιούν ως παιχνίδι.
7. Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την παρακολουθείτε.
8. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει πάθει βλάβη. Στείλτε τη για έλεγχο ή επισκευή: βλέπε ενότητα 'σέρβις'.
9. Η χρήση εξαρτημάτων που δε συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό.
10. Αφαιρείτε με προσοχή τον διακόπτη ρύθμισης της θερμοκρασίας - το μεταλλικό άκρο επαφής του κυκλώματος μπορεί να καίει.
11. Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου της κουζίνας ή να αγγίζει καυτές επιφάνειες. (Το ίδιο ισχύει και για καλώδιο προέκτασης αν χρησιμοποιείται)
12. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση εκτός από τη χρήση για την οποία προορίζεται.
13. Μην τοποθετείτε κανένα μέρος της συσκευής αυτής επάνω ή κοντά σε γυμνή φλόγα ή εστία ηλεκτρικής κουζίνας ή σε ζεστό φούρνο.
14. Πάντοτε να προσαρτείτε το εξάρτημα για τη σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πρώτα στη συσκευή, έπειτα να το συνδέετε στο ρεύμα. Για να το αποσυνδέσετε, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε πρώτα το βύσμα από τον ρευματοδότη και έπειτα το εξάρτημα για τη σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος από τη συσκευή.
15. Πρέπει να αφαιρείτε το εξάρτημα σύνδεσης με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν από τον καθαρισμό της συσκευής και να φροντίζετε ώστε η υποδοχή της συσκευής να είναι στεγνή πριν ξαναχρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
16. Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
17. Αν η συσκευή αυτή χρησιμοποιείται με καλώδιο προέκτασης, βεβαιωθείτε ότι είναι συμβατό με τα χαρακτηριστικά της Ψησταριάς Μπάρμπεκιου και ότι το καλώδιο προέκτασης είναι γειωμένο σωστά, αν δεν είστε βέβαιοι καλέστε ηλεκτρολόγο.
18. Αν η Ψησταριά Μπάρμπεκιου χρησιμοποιείται σε υπαίθριο χώρο, συνιστάται η τροφοδοσία της με ρεύμα μέσω μιας συσκευής παραμένοντος ρεύματος (RCD) η οποία διακόπτει την παροχή ρεύματος όταν αυτό υπερβεί τα 30mA. Μην ψεκάζετε την τροφή με νερό και μην αφήνετε τα ηλεκτρικά μέρη να βραχούν από τη βροχή ή από την υγρασία.
19. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να ελέγχεται τακτικά για σημάδια φθοράς και η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται αν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά.
20. Κατά το ψήσιμο ορισμένων τροφών αναδίνεται πυκνός καπνός - βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός.
21. Η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε ρευματοδότη ο οποίος διαθέτει γείωση.
22. ΠΡΟΣΟΧΗ: Κάρβουνα ή παρόμοια εύφλεκτα καύσιμα δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται με τη συσκευή αυτή.
23. Μόνο το κατάλληλο για τη συσκευή αυτή εξάρτημα σύνδεσης με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει να χρησιμοποιείται.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Επεξήγηση συμβόλων

1. Προστατευτικό εξάρτημα για το πίσω μέρος της συσκευής
2. Αντικολλητική σχάρα ψησίματος
3. Λαβή
4. Αποσπώμενο εξάρτημα σύνδεσης με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος
5. Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας
6. Δίσκος αποστράγγισης
7. Βάση

Σύνδεση στο Ρεύμα

Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι η τάση παροχής ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στην ειδική πινακίδα με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:
Η συσκευή αυτή είναι συμβατή με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας περί Ραδιοφωνικών Παρεμβολών 89/336/EEC.

Λειτουργία

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αυτή για πρώτη φορά, πλύνετε τη σχάρα ψησίματος, τη βάση και τον δίσκο αποστράγγισης σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται στην ενότητα Καθαρισμός. Στεγνώστε πολύ καλά και έπειτα απλώστε απαλά με βουρτσάκι λάδι μαγειρέματος στην επιφάνεια της σχάρας ψησίματος.

Τοποθετήστε τον δίσκο αποστράγγισης στο εσωτερικό της βάσης, έπειτα τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος επάνω στον δίσκο αποστράγγισης προσέχοντας ώστε τα στηρίγματα να έχουν εφαρμόσει στη σωστή θέση στις γωνίες. Προσαρμόστε το προστατευτικό εξάρτημα στο πίσω μέρος της σχάρας ψησίματος (βλέπε Σχ. 1).

Εισάγετε το εξάρτημα σύνδεσης με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος στη σχάρα ψησίματος, έπειτα συνδέστε στην παροχή ρεύματος και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Στρέψτε τον διακόπτη ρύθμισης της θερμοκρασίας στη θέση που επιθυμείτε: όσο υψηλότερος είναι ο αριθμός τόσο υψηλότερη είναι και η θεμοκρασία. Όταν η Ψησταριά Μπάρμπεκιου φτάσει στη θερμοκρασία αυτή, η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει και μπορεί να ξεκινήσει το ψήσιμο. (Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η ενδεικτική λυχνία θα ανάβει και θα σβήνει περιοδικά υποδηλώνοντας ότι διατηρείται η θερμοκρασία που έχει επιλεγεί.)

Η συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο επάνω σε πυρίμαχες επιφάνειες που καθαρίζονται εύκολα.

Οδηγίες Ψησίματος

Οι ρυθμίσεις της θερμοκρασίας και οι διάρκειες ψησίματος που ακολουθούν είναι εντελώς ενδεικτικές και ποικίλλουν ανάλογα με τις προσωπικές προτιμήσεις και το μέγεθος/πάχος της τροφής που ψήνεται. Με τον καιρό θα εξοικειωθείτε με τη διάρκεια ψησίματος και τη ρύθμιση θερμοκρασίας που χρειάζονται για το ψήσιμο της τροφής σύμφωνα με τις απαιτήσεις σας. Ορισμένες τροφές με μεγαλύτερο πάχος ιδιαίτερα χοιρινό και κοτόπουλο, ίσως είναι καλύτερο να ψήνονται από πριν σε φούρνο κουζίνας ή σε φούρνο μικροκυμάτων πριν τοποθετηθούν επάνω στη σχάρα.
Η Ψησταριά Μπάρμπεκιου διαθέτει δύο επιφάνειες ψησίματος. Η επίπεδη πλάκα είναι περισσότερο κατάλληλη για να φτιάχνετε τηγανητά αυγά, να ψήνετε ντομάτες, μανιτάρια ενώ οι σχάρες είναι κατάλληλες για να ψήνετε κρέατα όπως μπιφτέκια από βοδινό κρέας, παϊδάκια και μπριζόλες.

Τροφές	Ρύθμιση Θερμοκρασίας	Διάρκεια Ψησίματος Κατά Προσέγγιση
Ολόκληρο ψάρι	3	15-20 λεπτά
Φέτες ψαριού	3	15 λεπτά
Γαρίδες	3	6-10 λεπτά
Κοτόπουλο - Μπούτι	3	35-40 λεπτά
Στήθος κοτόπουλο χωρίς κόκαλα	3	25-30 λεπτά
Μπριζόλα	5	3-5 λεπτά (μισοψημένη) 15-20 λεπτά (καλοψημένη)
Παϊδάκια	3	30-35 λεπτά
Λουκάνικα	4	20-25 λεπτά
Μπέικον	3	6 λεπτά
Μπιφτέκια Καταψυγμένα 55γρ Νωπά 175γρ	4 4	10-12 λεπτά 10 λεπτά
Κεμπάπ	4	10-15 λεπτά

Πρακτικές Συμβουλές για τη Χρήση

- Τα μαλακά κομμάτια κρέατος είναι πιο κατάλληλα για ψήσιμο και κατά συνέπεια ιδανικά για την Ψησταριά Μπάρμπεκιου. Καλύτερα να αποφεύγετε τα σκληρά κομμάτια κρέατος.
- Θα επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα ψήνοντας τροφές με ομοιόμορφο πάχος. Προτιμήστε τις τροφές με μικρότερο πάχος καθώς οι τροφές με μεγαλύτερο πάχος ίσως χρειάζονται περισσότερη ώρα για να ψηθεί και το εσωτερικό τους με πιθανό αποτέλεσμα να παραψηθούν εξωτερικά.
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος πρέπει να γυρίζετε συχνά την τροφή από όλες τις πλευρές ώστε να επιτύχετε ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Η τροφή που τοποθετείται ακριβώς πάνω από την αντίσταση μπορεί να ροδίσει και να ψηθεί γρηγορότερα από την τροφή που βρίσκεται σε άλλο σημείο της σχάρας. Επομένως μετατοπίζοντας την τροφή επάνω στη σχάρα επιτυγχάνεται ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Πάντοτε να γυρίζετε και να αφαιρείτε την τροφή από την Ψησταριά Μπάρμπεκιου χρησιμοποιώντας εργαλεία που δε χαράζουν την αντικολλητική επιφάνεια. Εργαλεία από ξύλο και πυρίμαχο πλαστικό είναι ιδανικά.
- Ο δίσκος αποστράγγισης είναι επικαλυμμένος με επίστρωση αργύρου που έχει την ιδιότητα να αντανακλά τη θερμότητα προς τα πάνω και το ψήσιμο να γίνεται πιο αποτελεσματικό. Για να καθαρίζεται λίγο πιο εύκολα η βάση του δίσκου αποστράγγισης μπορεί να καλυφθεί είτε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας είτε με αλουμινόχαρτο. Το χαρτί κουζίνας θα απορροφήσει το λίπος κάνοντας πιο εύκολο τον καθαρισμό. Το αλουμινόχαρτο θα συλλέξει το λίπος ώστε να το πετάξετε ευκολότερα. Επίσης, με το αλουμινόχαρτο η θερμότητα αντανακλάται προς τα πάνω ώστε κατά το ψήσιμο εξοικονομείται μεγαλύτερη ενέργεια.

Σημείωση:- Όταν καλύπτετε τον δίσκο αποστράγγισης είναι σημαντικό να μην προεξέχει το αλουμινόχαρτο ή το απορροφητικό χαρτί από τις πλευρές του δίσκου, γιατί έτσι εμποδίζεται η κυκλοφορία του αέρα.

Καθαρισμός

Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε από το ρεύμα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει λίγο έπειτα αφαιρέστε το εξάρτημα σύνδεσης με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος από τη συσκευή, κρατώντας σφιχτά τις προεξοχές και στις δύο πλευρές. Μη βυθίζετε το εξάρτημα σύνδεσης με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος σε νερό, αλλά αν είναι απαραίτητο σκουπίστε το με ένα κομμάτι απορροφητικό χαρτί ή σκουπίστε το με ένα ελάχιστα υγρό πανί.
Πετάξτε, αν χρησιμοποιήσατε, το χαρτί κουζίνας ή το αλουμινόχαρτο από τη βάση/τον δίσκο αποστράγγισης. Πλύνετε τη σχάρα ψησίματος, τη βάση και τον δίσκο αποστράγγισης σε ζεστό νερό και σαπούνι και έπειτα στεγνώστε πολύ καλά. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά στιλβωτικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια για τρίψιμο καθώς μπορεί να φθείρουν την αντικολλητική επιφάνεια. Αν είναι απαραίτητο χρησιμοποιήστε μία βούρτσα με μαλακή τρίχα από νάιλον ή πλαστικό σφουγγαράκι για τρίψιμο για να αφαιρέσετε επίμονους λεκέδες. Ο καθαρισμός της Ψησταριάς Μπάρμπεκιου μετά από κάθε χρήση βοηθά στο να διατηρηθεί σε καλή κατάσταση λειτουργίας.

Σημείωση
Μετά από τον καθαρισμό βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα σύνδεσης με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι απόλυτα στεγνό πριν να το επανεισαγάγετε στη συσκευή.

Σέρβις

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας αυτής της συσκευής πάθει κάποια βλάβη, θα πρέπει για λόγους ασφαλείας να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο σέρβις της.

Για οποιαδήποτε επισκευή, συντήρηση ή για επιλεγμένα ανταλλακτικά επικοινωνήστε με το κατάστημα που αγοράσατε τη συσκευή σας.

AR

تعرف على شوّاية كينوود

ان شواية كينوود الجديدة ستمكنكم من طبخ تشكيلة واسعة من الاطعمة الصحية اللذيذة المفعمة بالنكهة بما في ذلك اللحوم، الاسماك، الدواجن والخضار. واثناء الطبخ ستزال الدهون من الطعام وتجمع في صينية تلقي السوائل مما يقلل محتوى الدهن في الاطعمة.

تدابير سلامة هامة

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

١. اقرأ جميع التعليمات.
٢. لا تلمس الاسطح الساخنة، استعمل المقابض.
٣. لا تغمر موصل الطاقة الكهربائية في الماء او في سوائل اخرى ولا تسمح بإبتلاله.
٤. ان هذا الجهاز هو للاستعمال المنزلي فقط.
٥. ان الجهاز ليس مصمما للاستعمال من قبل الاطفال الصغار او الاشخاص الواهنين بدون اشراف.
٦. يجب مراقبة الاطفال الصغار للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
٧. لا تترك الجهاز بدون مراقبة عندما يكون قيد الاستعمال.
٨. ابدا لا تستعمل جهازا متضررا. بل ليفحص او يصلّح: انظر "الخدمة".
٩. ان استعمال ملحقات ليست موصى بها من قبل منتج الجهاز قد يسبب الاصابة.
١٠. يجب توخي الحذر عند ازالة اداة التحكم بدرجة الحرارة – فقد يكون المجس ساخنا.
١١. لا تدع سلك الكهرباء يتدلى من حافة الطاولة او منضدة العمل او يتلامس مع اسطح ساخنة. (ينطبق هذا على سلك التمديد، اذا استعمل).
١٢. لا تستعمل الجهاز لغير الغرض المقرر له.
١٣. لا تضع اي جزء من هذا الجهاز على او قرب لهب مكشوف او سطح ساخن او في فرن ساخن.
١٤. دائما اوصل موصل الطاقة الكهربائية في الجهاز اولا، ثم اوصله في مصدر الكهرباء. وافصل الجهاز، اوقفه عن التشغيل، اخرج القابس من مصدر الكهرباء اولا ثم افصل موصل الطاقة الكهربائية من الجهاز.
١٥. يجب ازالة الموصّل قبل تنظيف الجهاز كما ويجب تجفيف مدخل الجهاز قبل استعمال الجهاز ثانية.
١٦. افصل الجهاز من الكهرباء عندما لا يكون قيد الاستعمال.
١٧. اذا استعمل هذا الجهاز مع سلك تمديد، فيجب التأكد من انه مناسبا لقدرة الشواية ومن ان سلك التمديد مؤرّضا بشكل موثوق، وان لم تكن متأكدا من ذلك استشر كهربائيا مؤهلا.
١٨. اذا استعملت الشواية خارجيا، فيوصى بتزويد الجهاز بأداة للتيار المتبقي (RCD) لديها نقطة قطع تلقائي لا تتجاوز ٣٠ ملي امبير. لا ترش الماء على الطعام ولا تسمح بابتلال الاجزاء الكهربائية بماء المطر او الندى.
١٩. يجب فحص سلك امداد الكهرباء بشكل منتظم بحثا عن علامات الضرر ويجب عدم استعمال الجهاز اذا كان السلك متضررا.
٢٠. تنبعث من بعض الاطعمة كميات كبيرة من الدخان - تأكد من وجود تهوية كافية.
٢١. يجب وصل الجهاز بمأخذ – مقبس مزود بملامس تأريض.
٢٢. تحذير: لا يجوز استعمال الفحم او انواع الوقود الاخرى القابلة للاحتراق مع هذا الجهاز.
٢٣. يجب ان يستعمل الموصّل المناسب فقط مع هذا الجهاز.

احتفظ بهذه التعليمات

مفتاح الرموز

١. الواقية الخلفية
٢. لوح شواء غير التصاقي
٣. المقبض
٤. موصل الطاقة الكهربائية القابل للفصل
٥. اداة التحكم بدرجة الحرارة
٦. صينية تلقي السوائل
٧. القاعدة

الوصل بالكهرباء

قبل التشغيل تأكد من ان فولتية مصدر الكهرباء لديكم مماثلة لما هو مذكور على صفيحة الاسم.

ملاحظة:
ان هذا الجهاز يتطابق مع توجيه التداخل الراديوي للمجموعة الاقتصادية الاوروبية رقم EEC/336/89

التشغيل

قبل استعمال هذا الجهاز للمرة الاولى، يغسل لوح الشواء، القاعدة وصينية تلقي السوائل بموجب التعليمات الواردة تحت قسم "التنظيف". تجفف تماما ثم يدهن سطح لوح الشواء بطبقة رقيقة من زيت الطبخ باستعمال فرشاة.

توضع صينية تلقي السوائل في القاعدة، ثم يوضع لوح الشواء على صينية تلقي السوائل مع التأكد من وضع الاقدام في اماكنها الصحيحة وذلك عند الزوايا. تربط الواقية الخلفية خلف لوح الشواء (انظر الشكل ١).
يدخل موصل الطاقة الكهربائية في لوح الشواء، ثم يوصل في مصدر الكهرباء ويشغل الجهاز. توضع اداة التحكم بدرجة الحرارة على النقطة المرغوبة: كلما ازداد العدد ارتفعت درجة الحرارة. وعندما يصل الجهاز الى درجة الحرارة هذه، ينطفئ الضوء وعندها يمكن مباشرة الطبخ. (اثناء الطبخ، سيضاء وينطفئ الضوء مما يدل على ان درجة الحرارة المنتخبة تجري المحافظة عليها).

ان الجهاز هذا يجب ان يستعمل فقط على سطح مقاوم للحرارة ويسهل تنظيفه بالمسح.

دليل الطبخ

ان درجات الحرارة والاوقات المذكورة ادناه هي للاسترشاد فقط وسوف تتفاوت حسب الاذواق الفردية وحجم/سمك قطع الطعام الجاري طبخه. ومع الاستعمال ستصبحون على دراية بما يلزم من وقت ودرجة حرارة للطبخ وفقا لمتطلباتكم الخاصة. وان بعض الاغذية الاكثر سمكا، وخصوصا اللحوم والدواجن، التي يتوجب طبخها جيدا، قد يكون من المفيد طبخها مسبقا في فرن او جهاز ميكروويف قبل وضعها على الشواية.
للشواية منطقتي طبخ. اللوح المستوي هو الانسب لطبخ البيض، الطماطم، الفطر. في حين تكون شبكات الشواء مناسبة لطبخ اللحوم مثل البرجر والاضلاع والشرائح.

الطعام	نقطة ضبط درجة الحرارة	الوقت التقريبي
سمك كامل	٣	١٥ – ٢٠ دقيقة
شرائح سمك	٣	١٥ دقيقة
قريدس	٣	٦ – ١٠ دقيقة
دجاج – اقدام صدر دجاج بدون عظم	٣ ٣	٣٥ – ٤٠ دقيقة ٢٥ – ٣٠ دقيقة
شرائح لحم	٥	٣ – ٥ دقيقة (طهي خفيف) ١٥ – ٢٠ دقيقة (طهي جيد)
اضلاع	٣	٣٠ – ٣٥ دقيقة
سجق	٤	٢٠ – ٢٥ دقيقة
لحم مقدد	٣	٦ دقيقة
برجر – مجمّد ٥٥ جم طازج ١٧٥ جم	٤ ٤	١٠ – ١٢ دقيقة ١٠ دقيقة
كباب	٤	١٠ – ١٥ دقيقة

ملاحظات مفيدة في الاستعمال

- ان قطع اللحم الطرية هي مناسبة اكثر للشواء وبناءا على ذلك فمن الافضل استعمالها على الشواية. من الافضل تجنب طبخ قطع اللحم القاسية.
- تتحقق افضل النتائج عن طريق طبخ الطعام بسمك متجانس. تفضل قطع الطعام الرقيقة على السميكة لأن القطع السميكة قد تحتاج الى وقت طبخ اطول لكي تنضج من الداخل مما يؤدي الى الطبخ المفرط للجزء الخارجي.
- يجب، اثناء الطبخ، تقليب الطعام تكرارا لضمان الطبخ المتجانس.
- ان الطعام الذي يوضع مباشرة على عنصر التسخين قد يحمّر وينضج اسرع من الطعام الموضوع على الاماكن الاخرى من الشواية. لذا فإن تغيير مواضع الطعام على الشواية سيساعد على تأمين الطبخ المتجانس.
- دائما يقلّب ويزال الطعام من الشواية باستعمال ادوات لا تخدّش السطح غير الالتصاقي. ان الادوات المصنوعة من الخشب والبلاستك المقاوم للحرارة هي مثالية لهذا الغرض.
- ان صينية تلقي السوائل مطلية بطبقة فضية عاكسة لتوجيه الحرارة نحو الاعلى ولجعل الطبخ اكثر كفاءة. ولاجل جعل التنظيف اسهل قليلا يمكن تغطية قاعدة صينية تلقي السوائل بمنشفة مطبخ ماصة او بورق المنيوم. المنشفة ستمتص الدهن مما يجعل التنظيف اكثر يسرا. وكذلك فإن ورق الالمنيوم يعكس الحرارة للاعلى مما يجعل الطبخ اكثر كفاءة من ناحية استهلاك الطاقة.

ملاحظة:– عند تغطية صينية تلقي السوائل من الهام عدم تغطية الجوانب بالمنشفة او الورق، لان هذا الامر سيوقف دوران الهواء.

التنظيف

اوقف التشغيل وازل القابس من مصدر الكهرباء. دع الجهاز يبرد قليلا ثم ازل موصل الطاقة الكهربائية من الجهاز، بمسك النتوءات الواقعة على الجانبين. لا تغمر الموصل في الماء، بل يمسح اذا لزم ذلك بقطعة من ورق ماص او قطعة قماش رطبة قليلا جدا.
تخلص من المنشفة الورقية او ورق الالمنيوم من القاعدة وصينية تلقي السوائل، اذا استعملت. يغسل لوح الشواء والقاعدة وصينية تلقي السوائل بمحلول ماء وصابون ساخن ثم تجفف جيدا. لا تستعمل مواد اكالة قاسية او وسائل تنظيف قاسية لأنها قد تضر بالسطح المانع للالتصاق. اذا لزم الامر، تستعمل فرشاة نايلون ناعمة او وسادة تنظيف بلاستيكية لازالة البقع الصعبة. ان تنظيف الشواية عقب كل استعمال سيساعد على الحفاظ عليها في حالة تشغيل نظيفة جيدة.

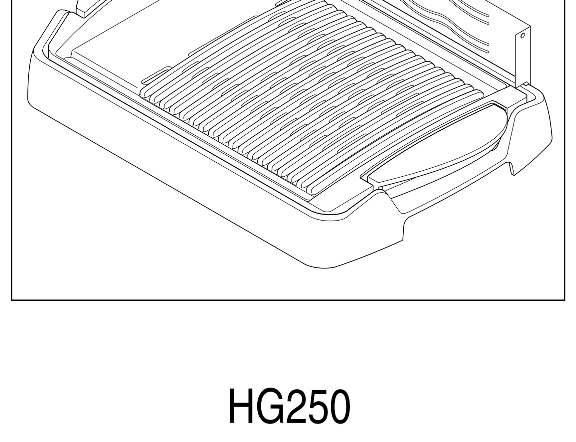
ملاحظة
تأكد، بعد التنظيف، من ان موصل الطاقة الكهربائية جافا تماما قبل ادخاله ثانية في الجهاز.

الخدمة

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

ولاجراء اية اصلاحات او خدمة او للحصول على قطع غيار منتخبة، الرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشتريت منه الجهاز.

KENWOOD



HG250

10145/1
CZECH
HUNGARIAN
ITALIAN
POLISH
PORTUGUESE
RUSSIAN
TURKISH
GREEK
ARABIC

KENWOOD LIMITED
New Lane • Havant • Hants • PO9 2NH • U.K.
www.kenwood.co.uk