

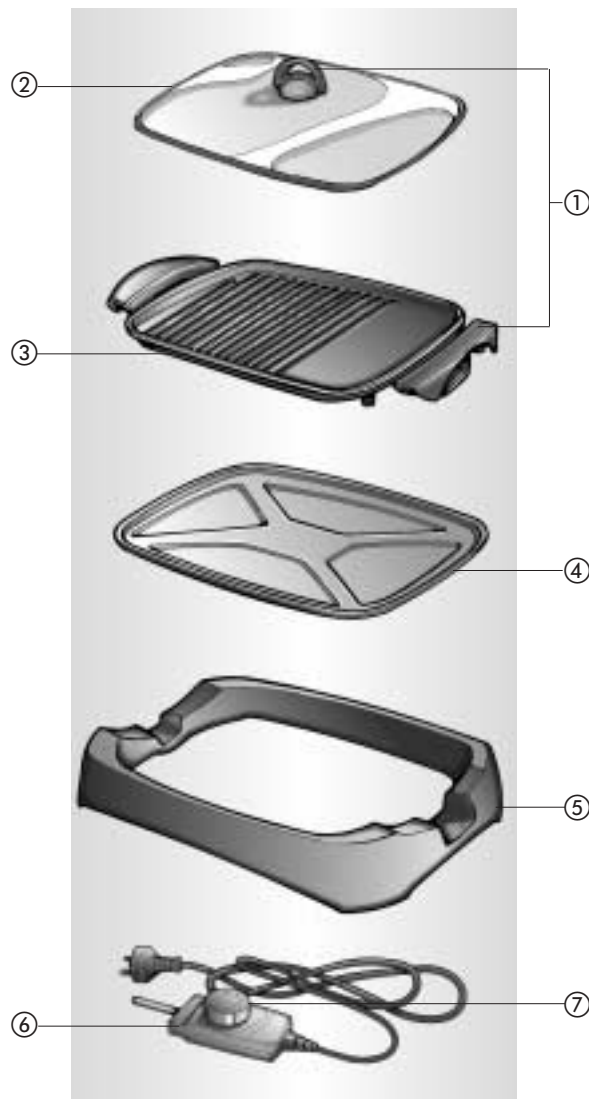
KENWOOD



HG266

English	2 - 5
Nederlands	6 - 9
Français	10 - 13
Deutsch	14 - 17
Italiano	18 - 21
Português	22 - 25
Español	26 - 29
Dansk	30 - 33
Svenska	34 - 37
Norsk	38 - 41
Suomi	42 - 45
Türkçe	46 - 49
Česky	50 - 53
Magyar	54 - 57
Polski	58 - 61
Русский	62 - 66
Ελληνικά	67 - 70
عربي	٧١ - ٧٤





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.

before using your Kenwood appliance

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

safety

- **DO NOT** touch hot surfaces. Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use the handle and controls.
- Read all instructions.
- Do not immerse the power supply connector in water or other liquids and do not allow it to become wet.
- 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.
- Do not let infirm people use the appliance without supervision.
- Do not let children use or play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your grill.
- This contact grill complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- Wash the parts see “cleaning”.

key

- ① handles
- ② glass lid
- ③ non stick grill plate
- ④ drip tray
- ⑤ base
- ⑥ detachable power supply connector
- ⑦ temperature control

operation

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

- 1 Undo the screw.
- 2 Place handle centrally over the hole in the top of the lid.
- 3 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, lid 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	200°C	15-20 minutes
Fish steaks	200°C	15 minutes
Prawns	200°C	6-10 minutes
Chicken - Drumstick	210°C	35-40 minutes
Boneless chicken breast	210°C	25-30 minutes
Steak	230°C	3-5 minutes (rare) 15-20 minutes (well done)
Chops	210°C	30-35 minutes
Sausages	230°C	20-25 minutes
Bacon	230°C	6 minutes
Burgers Frozen 55g	230°C	10-12 minutes
Burgers Fresh 175g	230°C	10 minutes
Kebabs	230°C	10-15 minutes

hints

- 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 and customer care

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

If you need help with:

- using your grill or
- servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your grill.

Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar

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

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

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

veiligheid

- Zorg ervoor dat u hete oppervlaktes **NIET AANRAAKT**. Toegankelijke oppervlaktes kunnen tijdens gebruik heet worden. Gebruik altijd het handvat en de bedieningsknoppen.
- Lees alle aanwijzingen.
- Dompel de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen en laat hem niet nat worden.
- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat mankementen 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 heet 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.
- Lichamelijk of verstandelijk zwakke personen mogen dit apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Laat kinderen nooit het apparaat bedienen of er mee spelen.

- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

voordat u de stekker insteekt

- Zorg ervoor dat u dezelfde stroomtoevoer gebruikt als op de onderzijde van uw grill is aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEC.

voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

- Was alle onderdelen zie "reiniging".

Index

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

bediening

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

- 1 Maak de schroef los.
- 2 Breng de handgreep midden boven het gat in de bovenkant van het deksel.
- 3 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 de 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 vegen, schoon oppervlak.

leidraad voor voedselbereiding

De onderstaande temperatuurinstellingen 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 temperatuurinstellingen nodig zijn om het voedsel naar uw wensen te bereiden. In het geval van sommige dikkere 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	200°C	15-20 minuten
vissticks	200°C	15 minuten
garnalen	200°C	6-10 minuten
kip - drumstick	210°C	35-40 minuten
kippenborst zonder bot	210°C	25-30 minuten
biefstuk	230°C	3-5 minuten (saignant) 15-20 minuten (goed gaar)
karbonades	210°C	30-35 minuten
worstjes	230°C	20-25 minuten
bacon	230°C	6 minuten
hamburgers, bevroren 55g	230°C	10-12 minuten
hamburgers, vers 175 g	230°C	10 minuten
kebab	230°C	10-15 minuten

tips voor het gebruik

- Malse stukken vlees zijn geschikter voor grillen en kunnen daarom het best op de gezondheidsgrill worden bereid. De bereiding van taaie stukken vlees wordt afgeraden.
- De beste resultaten worden bereikt, als stukken voedsel van uniforme dikte worden bereid. Dunnere stukken hebben de voorkeur boven dikkere, omdat het langer kan duren dikkere 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 druiptbak is gecoat met een reflecterende zilveren laag om de warmte naar boven te leiden en de voedselbereiding efficiënter te maken. Om de druiptbak 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 druiptbak aan de binnenkant is het belangrijk dat geen aluminiumfolie over de randen hangt, omdat anders geen luchtcirculatie meer kan plaatsvinden.
- 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.

service

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

Wanneer u hulp nodig heeft met:

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

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 druiptbak.
- Was de grillplaat, het onderstel, het glazen deksel en de druiptbak in warm water met zeep en droog ze dan grondig.

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

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

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

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

sécurité

- **NE** touchez **PAS** les surfaces chaudes. Les surfaces accessibles sont susceptibles de s'échauffer en cours d'utilisation. Utilisez toujours la poignée et les organes de commande.
- Lire toutes les instructions.
- Ne pas immerger le connecteur du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide, ne pas le mouiller.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne jamais utiliser un appareil endommagé. Le faire vérifier ou réparer – voir Service après-vente.
- L'emploi d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être dangereux.
- Faire attention en débranchant le connecteur-thermostat – la fiche peut être très chaude.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation dépasser de la surface de travail ni toucher de surfaces chaudes (de même pour une rallonge.)
- Réserver l'appareil à l'usage pour lequel il est prévu.
- N'utilisez jamais le Gril Santé à l'extérieur.
- Ne placer aucune partie de l'appareil près d'une flamme nue, sur une plaque chauffante ou dans un four.
- Toujours brancher le cordon d'alimentation d'abord à l'appareil, puis à la prise murale. Pour débrancher, éteindre l'appareil, débrancher le cordon d'abord de la prise murale, puis de l'appareil.
- Débrancher le cordon d'alimentation avant de nettoyer l'appareil. La prise de l'appareil doit être absolument sèche avant l'emploi.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.
- Si cet appareil est utilisé avec une rallonge, assurez-vous que cette rallonge est adaptée aux caractéristiques du Gril Santé et qu'elle est correctement mise à la terre ; en cas de doute, vérifiez auprès d'un électricien qualifié.
- Examiner régulièrement le cordon d'alimentation pour s'assurer qu'il est en bon état. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon endommagé.
- Certains aliments dégagent beaucoup de fumée – assurer une ventilation adéquate.
- L'appareil doit être branché à une prise mise à la terre.
- **ATTENTION** : ne pas employer de charbon de bois ou autres combustibles de ce genre avec cet appareil.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec un cordon d'alimentation approprié.
- Ne laissez pas les personnes handicapées se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni l'utiliser.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond aux indications figurant sur la face inférieure du grill.
- Ce grill de contact est conforme à la directive 89/336/CEE de la Communauté économique européenne.

avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

- Lavez les pièces. Voir « Nettoyage ».

légende

- ① poignées
- ② couvercle en verre
- ③ plaque-gril antiadhésive
- ④ connecteur du cordon d'alimentation
- ⑤ thermostat
- ⑥ lèchefrite
- ⑦ base

mode d'emploi

Afin de faciliter l'emballage, la poignée n'est pas fixée au couvercle. Pour fixer la poignée :

- 1 Défaitez la vis.
- 2 Centrez la poignée au-dessus du trou au sommet du couvercle.
- 3 Retournez le couvercle et la poignée et fixez-les à l'aide de la vis d'assemblage. **NE PAS TROP SERRER.**

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

Fixez le plateau d'égouttement dans le socle, puis placez la plaque gril sur le plateau d'égouttement.

N'utilisez jamais la plaque gril directement sur le plan de travail, mais toujours en combinaison avec le plateau d'égouttement et le socle.

Raccordez la prise d'alimentation au gril, puis branchez-le sur le secteur et mettez-le en marche. Tournez la commande de température jusqu'au réglage souhaité : plus le chiffre est élevé, plus la température est chaude. Lorsque le Gril Santé atteint la température voulue, le témoin lumineux s'éteint et la cuisson peut commencer. (Durant la cuisson, le témoin lumineux s'allume et s'éteint périodiquement, témoignant ainsi du contrôle thermostatique de la température sélectionnée.)

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

guide de cuisson

Les réglages et temps de cuisson suivants sont donnés à titre indicatif seulement et pourront varier selon les préférences et la taille/l'épaisseur des aliments. Avec la pratique vous vous habituerez aux temps de cuisson et aux réglages nécessaires pour cuire les aliments à votre goût. Certains morceaux de viande, en particulier le porc et le poulet, qui doivent être bien cuits, peuvent

gagner à être précuits au four ou au micro-ondes avant d'être terminés au gril.

Le Gril Santé dispose de deux surfaces de cuisson. La plaque, totalement plate, convient particulièrement à la cuisson des œufs sur le plat, des tomates et des champignons, tandis que les grils sont adaptés à la cuisson de la viande, comme par exemple les steaks hachés pour hamburgers, les côtelettes et les steaks.

aliment	réglage du thermostat	temps approximatif
Poisson entier	200°C	15-20 mn
Tranches de poisson	200°C	15 mn
Grosses crevettes	200°C	6-10 mn
Poulet – cuisse	210°C	35-40 mn
Poulet – blanc	210°C	25-30 mn
Steak	230°C	3-5 mn (saignant) 15-20 mn (bien cuit)
Côtelettes	210°C	30-35 mn
Saucisses	230°C	20-25 mn
Bacon	230°C	6 mn
Hamburgers surgelés, 55 g	230°C	10-12 mn
Hamburgers frais, 175 g	230°C	10 mn
Brochettes	230°C	10-15 mn

conseils d'utilisation

- Les morceaux de viande tendres conviennent particulièrement à la cuisson sur le gril ; il est donc recommandé de les faire cuire sur votre Gril Santé. Il est préférable d'éviter de faire cuire tout morceau de viande dur.
- Les aliments d'épaisseur régulière donneront les meilleurs résultats. Les tranches relativement minces sont préférables aux morceaux épais – ceux-ci nécessitent une cuisson plus longue pour être cuits à l'intérieur et risquent d'être trop cuits à l'extérieur.
- Durant la cuisson, veillez à retourner la nourriture fréquemment afin d'obtenir une cuisson homogène. Prenez garde aux projections éventuelles durant la cuisson.
- Les aliments placés directement au-dessus de l'élément chauffant ont tendance à griller plus vite que les autres. Il est donc conseillé de les déplacer pendant la cuisson.
- Afin de retourner les aliments et de les retirer du Gril Santé, utilisez toujours des ustensiles ne risquant pas de rayer le revêtement antiadhésif. Les ustensiles en bois et en plastique résistant à la chaleur conviennent parfaitement.

- Le bac d'égouttement dispose d'un revêtement réflecteur en argent, destiné à renvoyer la chaleur vers le haut afin d'améliorer l'efficacité de cuisson. Pour un nettoyage facilité, recouvrez le fond du bac d'égouttement de papier aluminium. La graisse se dépose alors sur le papier aluminium, facilitant ainsi son élimination. L'aluminium renvoie également la chaleur vers le haut, améliorant ainsi le rendement énergétique de la cuisson.
Remarque :- En cas de mise en place de papier aluminium au fond du bac d'égouttement, il est important de ne pas dépasser les rebords, l'aluminium empêchant alors la circulation d'air.

nettoyage

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur.
- Laissez l'appareil refroidir légèrement, puis retirez le connecteur d'alimentation de l'appareil en agrippant les parties saillantes de part et d'autre.
- N'immergez pas le connecteur d'alimentation dans l'eau, essuyez-le si nécessaire à l'aide d'un morceau de papier absorbant ou d'un chiffon légèrement humide.
- Jetez tout papier aluminium disposé sur la base/le bac d'égouttement.
- Lavez le grill, la base, le couvercle en verre et le bac d'égouttement dans de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les soigneusement.
- N'utilisez pas d'abrasifs puissants ou d'éponges à forte action récurante, car ces produits risqueraient d'endommager le revêtement antiadhésif. Si nécessaire, utilisez une brosse en nylon à poils souples ou une éponge à récurer en matière plastique pour retirer les traces coriaces.

- Ces éléments peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle. Le nettoyage de votre Gril Santé après chaque utilisation aide à le conserver en bon état de fonctionnement et de propreté.
N.B.
- Après le nettoyage, vérifiez que le connecteur-thermostat est parfaitement sec avant de le rebrancher à l'appareil.

assistance technique et service à la clientèle

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

Si vous avez besoin d'aide pour :

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

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

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

vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes

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

Sicherheitshinweise

- Berühren Sie **KEINE** heißen Oberflächen. Alle zugänglichen Oberflächen neigen zu Erhitzung während der Anwendung. Benutzen Sie immer den Handgriff und die Regler.
- Alle Anleitungen lesen.
- Den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder sonstwie nass werden lassen.
- Das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Ein beschädigtes Gerät nicht weiter benutzen, sondern überprüfen und ggf. reparieren lassen – siehe 'Kundendienst'.
- Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht vom Hersteller zugelassen wurden, kann zu Verletzungen führen.
- Vorsicht beim Abnehmen des Temperaturreglers – der Fühler kann heiß sein.
- Das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Arbeitsfläche herunterhängen oder heiße Flächen berühren lassen. (Dies gilt auch für Verlängerungskabel.)
- Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.

- Den Gesundheitsgrill nicht im Freien benutzen.
- Keinen Teil dieses Gerätes in oder in die Nähe einer offenen Flamme, einer heißen Herdplatte oder in einen vorgeheizten Herd bringen.
- Das Netzkabel immer zuerst an das Gerät anschließen, dann den Stecker in die Steckdose einstecken. Nach Verwendung zuerst das Gerät ausschalten, dann den Netzstecker aus der Steckdose und zuletzt das Kabel aus dem Gerät ziehen.
- Vor dem Reinigen des Gerätes das Netzkabel abziehen; die Anschlussbuchse am Gerät gründlich trocknen, bevor das Gerät wieder verwendet wird.
- Nach dem Gebrauch das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Wenn dieses Gerät an einem Verlängerungskabel betrieben wird, unbedingt darauf achten, daß die Verlängerung für die Leistung des Grills ausreichend messen und zuverlässig geerdet ist. Lassen Sie im Zweifelsfall das Kabel von einem Fachmann überprüfen.
- Das Netzkabel regelmäßig auf mögliche Beschädigungen überprüfen. Bei beschädigtem Netzkabel den Tischgrill nicht verwenden.
- Bestimmtes Grillgut kann starken Rauch entwickeln – achten Sie immer auf ausreichende Lüftung.
- Den Tischgrill nur an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen.
- **WARNUNG:** Für dieses Gerät keine Holzkohle oder anderen Brennstoffe benutzen.
- Dieses Gerät darf nur mit dem passenden Stecker verwendet werden.
- Gebrechliche Personen dürfen die Maschine nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Kinder dürfen das Gerät weder benutzen, noch damit spielen.

- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Vor dem Anschluss an das Stromnetz

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

Vor der ersten Benutzung des Gerätes

- Reinigen Sie die Teile siehe "Reinigung".

Legende

- ① Handgriffe
- ② Glasabdeckung
- ③ Grillplatte mit Antihaftbeschichtung
- ④ Abnehmbarer Anschlussstecker
- ⑤ Temperaturregler
- ⑥ Fettauffangschale
- ⑦ Unterteil

Betrieb

Aus Gründen der Verpackung ist der Handgriff nicht am Deckel befestigt.

Zum Anbringen des Handgriffs:-

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

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

Die Auffangschale in das Unterteil einhängen, dann die Grillplatte auf die Auffangschale legen. Nie die Grillplatte direkt auf der Arbeitsfläche benutzen, immer nur mit Unterteil und Auffangschale.

Das Netzkabel zuerst in den Grill, dann in eine Netzsteckdose einstecken und den Grill einschalten. Den Temperaturregler auf die gewünschte Stufe stellen: je höher die Stufe, desto höher die Temperatur. Sobald der Gesundheitsgrill die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrollleuchte, und der Grill ist betriebsbereit. (Während des Grillens geht die Kontrollleuchte an und aus und zeigt so an, daß die eingestellte Temperatur konstant gehalten wird.) Dieses Gerät nur auf einer hitzefesten und leicht zu reinigenden Fläche verwenden.

Anleitung zum Grillen

Die nachstehend aufgeführten Temperatureinstellungen und Garzeiten sind nur Richtwerte und variieren je nach persönlichem Geschmack und Größe/Dicke des Grillguts. Mit der Zeit werden Sie eigene Erfahrungen gemacht haben, welche Einstellungen und Garzeiten für Sie richtig sind. Einige dickere Grillgut-Stücke, besonders Schwein

und Geflügel, die gut durchgegart werden sollen, können vor dem Grillen in einem Backofen oder Mikrowellenherd vorgegart werden. Der Gesundheitsgrill hat zwei Grillzonen. Die flache Zone ist gedacht zum Grillen von Eiern, Tomaten, Pilzen und ähnlichem, während der Rost besser geeignet ist für Steaks, Frikadellen, Schnitzel und ähnliches.

Grillgut	Temperatur-einstellung	Grilldauer, ungefähr
Fisch, ganz	200°C	15-20 Minuten
Fischsteaks	200°C	15 Minuten
Garnelen	200°C	6-10 Minuten
Hähnchenschlegel	210°C	35-40 Minuten
Hähnchenbrust ohne Knochen	210°C	25-30 Minuten
Steak	230°C	3-5 Minuten (Englisch) 15-20 Minuten (durch)
Schnitzel	210°C	30-35 Minuten
Würstchen	230°C	20-25 Minuten
Bauchfleisch (Bacon)	230°C	6 Minuten
Frikadellen tiefgefroren 55g	230°C	10-12 Minuten
Frikadellen frisch 175 g	230°C	10 Minuten
Kebab	230°C	10-15 Minuten

Tipps zum Grillen

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

Hitze auch nach oben und sorgt so für energiesparendes Grillen.

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

Reinigung

- Den Grill abschalten und den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen.
- Den Grill etwas abkühlen lassen und das Netzkabel aus dem Grill ziehen; dazu den Stecker an den seitlichen Nasen fassen.
- Den Stecker nicht in Wasser tauchen, sondern wenn nötig nur mit saugfähigem Papier oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- Alufolie aus der Fettschale/dem Ständer herausnehmen.
- Grillfläche, Ständer, Glasabdeckung und Fettschale in heißem Seifenwasser abwaschen und gründlich abtrocknen.
- Keine scharfen Scheuermittel oder Scheuer pads verwenden – diese können die Antihafbeschichtung beschädigen. Wenn nötig, hartnäckige Grillflecken mit einer weichen Nylonbürste oder einem Nylonscheuer pad beseitigen.
- Diese Teile sind auch spülmaschinengeeignet. Reinigen des Gesundheitsgrills nach jedem Gebrauch sorgt dafür, daß er lange in gutem Betriebszustand bleibt.
Hinweis
- Nach dem Reinigen darauf achten, dass der Anschlussstecker gründlich abgetrocknet ist, bevor er wieder in den Tischgrill eingesteckt wird.

Service und Kundendienst

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

Wenn Sie Hilfe bei:

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

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

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.

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

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

avvertenze

- **NON** toccare le superfici calde. Le superfici accessibili possono diventare roventi durante l'utilizzo. Utilizzare sempre gli appositi manici e tasti.
- Leggere tutte le istruzioni.
- Non immergere il connettore elettrico in acqua o in altri liquidi e non lasciare che esso si bagni.
- 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.
- Non lasciare che persone incapaci utilizzino l'apparecchiatura senza
- Non consentire a bambini di utilizzare o giocare con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di collegare la presa

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

prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- Lavare i pezzi vedere "pulizia".

legenda

- ① manici
- ② coperchio di vetro
- ③ piastra con griglia antiaderente
- ④ vassoio di raccolta
- ⑤ base
- ⑥ connettore elettrico estraibile
- ⑦ controllo della temperatura

funzionamento

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

- 1 Svitare la vite.
- 2 Mettere il manico sul centro del foro in cima al coperchio.
- 3 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, costole e bistecche.

cibo	temperatura di cottura	tempi indicativi di cottura
Pesce intero	200°C	15-20 minuti
Filetti di pesce	200°C	15 minuti
Gamberetti	200°C	6-10 minuti
Pollo – coscette	210°C	35-40 minuti
Petto di pollo disossato	210°C	25-30 minuti
Bistecche	230°C	3-5 minuti (al sangue) 15-20 minuti (ben cotte)
Costole	210°C	30-35 minuti
Salsicce	230°C	20-25 minuti
Pancetta affumicata a fettine	230°C	6 minuti
Svizzere – 55g, surgelate	230°C	10-12 minuti
Svizzere – 125g, fresche	230°C	10 minuti
Spiedini	230°C	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

- Spegnerne 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.

assistenza e servizio clienti

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

Se si desidera assistenza per:

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

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

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.

antes de usar o seu aparelho Kenwood

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

segurança

- **NÃO** toque nas superfícies quentes. É provável que as superfícies expostas aqueçam durante a utilização. Use sempre a pega e os comandos.
- Leia as instruções na totalidade.
- Não mergulhe o conector eléctrico em água ou outros líquidos nem permita que se molhe.
- 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.
- Não permita que pessoas idosas ou não auto-suficientes usem o aparelho sem vigilância.
- Não deixe crianças usarem ou brincarem com o aparelho.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

antes de ligar à tomada

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

antes de usar pela primeira vez

- Lave as peças; ver “Limpeza”.

chave

- ① pegas
- ② tampa de vidro
- ③ placa antiaderente do grelhador
- ④ tabuleiro apara-pingos
- ⑤ base
- ⑥ conector eléctrico destacável
- ⑦ controlo de temperatura

funcionamento

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

- 1 Desaperte o parafuso.
- 2 Posicione a pega alinhada com o orifício do centro da tampa.
- 3 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 apara-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 apara-pingos na base e depois coloque a placa do grelhador sobre o tabuleiro apara-pingos. Nunca utilize a placa do grelhador directamente sobre a superfície de trabalho, utilize-a sempre com o tabuleiro apara-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 cozinhar, 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 bifés.

alimento	ajuste de temperatura	tempo aproximado
Peixe inteiro	200°C	15-20 minutos
Postas de peixe	200°C	15 minutos
Camarões	200°C	6-10 minutos
Pernas de frango	210°C	35-40 minutos
Peito de frango sem osso	210°C	25-30 minutos
Bifés	230°C	3-5 minutos (mal passados) 15-20 minutos (bem passados)
Costeletas	210°C	30-35 minutos
Salsichas	230°C	20-25 minutos
Bacon	230°C	6 minutos
Hamburgers Congelados 55 g	230°C	10-12 minutos
Frescos 175 g	230°C	10 minutos
Kebabs	230°C	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 recolherá 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 pendurado 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 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 e apoio ao cliente

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

Se precisar de ajuda para:

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

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

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

antes de utilizar su aparato Kenwood

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

seguridad

- **NO** toque superficies calientes. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso. Utilice siempre el asa y los mandos.
- Lea todas las instrucciones.
- No sumerja el conector de alimentación en agua u otros líquidos ni permita que se moje.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando se esté utilizando.
- Nunca utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea "servicio".
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede lesionarle.
- Tenga cuidado al quitar el mando de la temperatura, la sonda puede estar caliente.
- Nunca deje que el cable de alimentación cuelgue de la mesa o del tablero o toque superficies calientes. (Esto también se aplica a un alargador, en caso de utilizarse).
- Utilice este aparato exclusivamente para el uso al que se destina.
- No utilice la Parrilla para Cocina Sana en el exterior.

- No coloque el aparato encima o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes ni en el horno caliente.
- Acople siempre en primer lugar el conector de alimentación al aparato, luego enchufe en la red eléctrica. Para desconectar, apague, desenchufe primero de la toma eléctrica y luego retire el conector de alimentación del aparato.
- Debe quitarse el conector antes de limpiar el aparato, y la toma eléctrica del aparato debe estar seca antes de volver a utilizar el mismo.
- Desenchufe el aparato de la red de alimentación cuando no se utilice.
- Si se utiliza este aparato con un alargador, asegúrese de que es el apropiado para el valor nominal de la Parrilla para Cocina Sana y de que el alargador esté conectado a tierra. Si no está seguro, compruébelo con un electricista.
- El cable de alimentación debe examinarse con regularidad por si estuviera dañado y el aparato no debe utilizarse si el cable está dañado.
- Con algunos alimentos, se emiten grandes cantidades de humo; asegúrese de que hay una ventilación adecuada.
- El aparato debe conectarse a un enchufe conectado a tierra.
- AVISO: Con este aparato, no debe utilizarse carbón o combustible similar.
- Debe utilizarse únicamente el conector de alimentación apropiado para este aparato.
- No deje que utilicen la parrilla personas con algún problema que les pueda dificultar el manejo de este tipo de aparatos sin supervisión de otra persona.
- No deje que los niños utilicen o jueguen con el aparato.

- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

antes de enchufarlo

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

antes de usarlo por primera vez

- Para lavar las partes, consulte "limpieza".

leyenda

- ① asas
- ② tapadera de vidrio
- ③ placa de parrilla antiadherente
- ④ conector de alimentación desmontable
- ⑤ mando de la temperatura
- ⑥ bandeja de goteo
- ⑦ base

funcionamiento

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

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

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

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

guía de cocinado

Los siguientes ajustes de temperatura y tiempo son sólo una guía y variarán según los gustos individuales y el tamaño / grosor del alimento que se cocine. Con el uso, se familiarizará con los tiempos y ajustes necesarios para cocinar los alimentos a su gusto. Con algunos productos más gruesos, en concreto cerdo y pollo, que deben cocinarse

muy bien, sería aconsejable que se precocinaran en un horno o microondas antes de ponerlos en la parrilla.

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

alimento	ajuste de temperatura	tiempo aproximado
Pescado entero	200°C	15-20 minutos
Filetes de pescado	200°C	15 minutos
Gambas	200°C	6-10 minutos
Pollo: muslos	210°C	35-40 minutos
pechugas deshuesadas	210°C	25-30 minutos
Filete	230°C	3-5 minutos (poco hecho) 15-20 minutos (muy hecho)
Chuletas	210°C	30-35 minutos
Salchichas	230°C	20-25 minutos
Beicon	230°C	6 minutos
Hamburguesas: congeladas 55 g	230°C	10-12 minutos
Hamburguesas: frescas 175 g	230°C	10 minutos
Pinchos morunos	230°C	10-15 minutos

consejos

- Las piezas tiernas de carne son más apropiadas para asar a la parrilla y por lo tanto son mejores para utilizar con la Parrilla para Cocina Sana. Es mejor evitar cocinar piezas de carne dura.
- Se obtienen mejores resultados cocinando alimentos con un grosor uniforme. Es preferible utilizar productos más finos que gruesos ya que estos pueden requerir un tiempo de cocinado largo para cocinarse bien por dentro, pudiéndose cocinar demasiado en el exterior.

- Durante el cocinado, hay que dar la vuelta a los alimentos con frecuencia para que se cocinen uniformemente. Tenga cuidado ya que puede salpicar.
- Los alimentos que se coloquen directamente encima del elemento eléctrico pueden dorarse y cocinarse de forma más rápida que los que se coloquen en otra parte de la parrilla. Por lo tanto, si se mueven de un sitio a otro de la parrilla se cocinarán más uniformemente.
- Dé la vuelta y saque siempre los alimentos de la Parrilla para Cocina Sana utilizando utensilios que no arañen la superficie antiadherente. Los utensilios de madera y de plástico resistentes al calor son ideales.

- La bandeja de goteo se ha recubierto con una película de plata reflectante para dirigir el calor hacia arriba y hacer que el cocinado sea más eficaz. Para facilitar un poco la limpieza, la base de la bandeja de goteo puede cubrirse con papel de aluminio. El papel de aluminio recogerá la grasa haciendo la eliminación de la grasa más fácil. Asimismo, con el papel de aluminio, el calor se refleja hacia arriba, haciendo que se aproveche la energía de forma más eficaz.
- Nota: - Cuando se cubra la bandeja de goteo, es importante que el papel de aluminio no cuelgue por los laterales, ya que se pararía la circulación del aire.

limpieza

- Apague el aparato y desenchúfelo de la red.
- Deje que el aparato se enfríe ligeramente, a continuación quite el conector de alimentación del aparato, agarrando las partes salientes de ambos lados.
- No sumerja el conector en agua, frótelo, si es necesario, con papel absorbente o pase un paño un poco húmedo.
- Si se ha utilizado papel de aluminio en la base / bandeja de goteo, deséchelo.
- Lave la placa de parrilla, la base, la tapadera de vidrio y la bandeja de goteo en agua caliente con jabón y a continuación seque bien.
- No utilice productos duros o abrasivos ya que podrían dañar la superficie antiadherente. Si es necesario, utilice una brocha de cerdas de nylon blandas o un estropajo de plástico para eliminar los restos más incrustados.

- Estas piezas también pueden lavarse en el lavavajillas. Limpiando la Parrilla para Cocina Sana después de cada uso ayudará a mantenerla en buen estado.

Nota:

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

mantenimiento y atención al cliente

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

Si necesita ayuda con:

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

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Din nye Kenwood sundhedsgrill giver dig mulighed for at tilberede en række sunde og smagsfulde ingredienser, så som kød, fisk, fjerkræ og grøntsager.

Ved tilberedning af mad på grillen, bliver fedtet drænet fra madvarerne og samlet i dryppebakken, på den måde reduceres fedtindholdet fra madvarerne.

før Kenwood-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.

sikkerhed

- Rør **IKKE** varme overflader.
Tilgængelige overflader er tilbøjelige til at blive varme ved brug. Anvend altid grebet og reguleringsknapperne.
- Læs brugsvejledningen nøje.
- Nedsenk aldrig stikket i vand eller andre flydende væsker, og sørg altid for, at det ikke bliver vådt.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug.
- Anvend aldrig et beskadiget apparat. Få det eftersat eller repareret: se 'service'
- Anvendelse af tilbehør der ikke er anbefalet af apparatets producent kan forårsage skade på grillen.
- Vær forsigtig når temperaturkontrollen fjernes – prøvepinden (sonden) kan være varm.
- Lad ikke ledningen hænge ned over kanten af bordet eller køkkenbordet, eller komme i kontakt med varme overflader. (dette gælder også for en forlængerledning, hvis en sådan anvendes)
- Anvend ikke apparatet til andet end dets tilsigtede formål.
- Anvend ikke sundhedsgrillen udendørs.

- Anbring aldrig dele af dette apparat på eller i nærheden af åben ild, varme kogeplader eller i en varm ovn.
- Sæt altid stikket i apparatet først og derefter i stikkontakten. For at frakoble, tryk på sluk-knappen, fjern stikket ud af stikkontakten og tag derefter stikket ud af apparatet.
- Stikket skal tages ud før apparatet rengøres, og apparatets luftventil skal tørres af, før apparatet anvendes igen.
- Tag stikket ud af stikkontakten når apparatet ikke er i brug.
- Hvis dette apparat anvendes sammen med en forlængerledning, kontrollér da, at den passer sammen med sundhedsgrillens el-forsyning, og at forlængerledningen er korrekt jordet. Få det eftersat af en uddannet elektriker, hvis du er usikker.
- Ledningen bør efterses jævnligt for tegn på skade, og apparatet må ikke anvendes, hvis ledningen er beskadiget.
- Nogle typer fødevarer afgiver store mængder røg ved tilberedning – sørg for, at der er ordentlig udluftning.
- Apparatet skal være forbundet til en apparatkontakt med jordkontakt.
- ADVARSEL: Trækul eller lignende brændbart brændsel må ikke anvendes sammen med dette apparat.
- Dette apparat må kun anvendes sammen med et passende stik.
- Lad aldrig svagelige personer anvende maskinen uden opsyn.
- Lad ikke børn anvende eller lege med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

før tilslutning

- Sørg for, at el-forsyningen er den samme som den, der er vist i bunden af din grill.
- Denne kontaktgrill er i overensstemmelse med Rådets Direktiv 89/336/EØF.

før anvendelse første gang

- Vask delene se "rengøring".

indhold

- ① greb
- ② glaslåg
- ③ grillplader med slip-let belægning
- ④ drypbakke
- ⑤ fundament
- ⑥ aftageligt stik
- ⑦ temperaturkontrol

sådan anvendes sundhedsgrillen

Af hensyn til nedpakning er grebet ikke monteret på låget. Sådan monteres grebet:-

- 1 Løsn skruen og tag den ud.
 - 2 Placér grebet direkte over hullet øverst på låget.
 - 3 Vend låget og grebet og fæstn dem sammen ved hjælp af skruen.
- OVERSTRAM IKKE.

Før apparatet anvendes første gang skal grillplader, fundament, låg og drypbakke rengøres i overensstemmelse med de instruktioner, der er angivet i rengøringsafsnittet. Tør grundigt og pensl grillpladernes overflader med madlavningsolie.

Placér drypbakken på fundamentet, og placér derefter grillpladen på drypbakken. Anvend aldrig grillpladerne direkte på køkkenbordet, brug dem altid sammen med drypbakken og fundamentet.

Sæt stikket i grillpladen, forbind derefter til stikkontakten og tænd. Indstil temperaturkontrollen til den ønskede indstilling: jo højere tal, des

højere temperatur.

Når sundhedsgrillen når den ønskede temperatur, slukkes temperaturlampen og tilberedning af ingredienserne kan påbegyndes. (Under tilberedning vil temperaturlampen løbende tænde og slukke, dette indikerer at den valgte temperatur bliver opretholdt). Dette apparat bør kun anvendes på en varmeresistent overflade, der er let at rengøre.

vejledning til madlavning

De følgende temperaturindstillinger og tider er kun vejledende og varierer i overensstemmelse med individuelle præferencer og størrelsen/tykkelsen på de fødevarer der tilberedes. Med tiden vil du blive fortrolig med hvor meget tid og hvilke indstillinger, der skal anvendes for at tilberede ingredienserne, som du kan lide dem. Med nogle typer fødevarer, i særdeleshed svinekød og kylling, som skal være gennemstegt, er det en god idé at forstege dem i en ovn eller en microbølgeovn før de kommes på grillen.

Sundhedsgrillen har to stegeområder. Den flade plade er beregnet til at tilberede spejlæg, tomater, champignons osv., mens grillpladerne er beregnet til at tilberede kød som f.eks. burgere, koteletter og bøffer.

Fødevarer	Temperaturindstilling	ca. tilberedningstid
Hel fisk	200°C	15-20 minutter
Fiskefillet	200°C	15 minutter
Rejer	200°C	6-10 minutter
Kylling – lår	210°C	35-40 minutter
Kyllingebryst uden ben	210°C	25-30 minutter
Bøf	230°C	3-5 minutter (rare) 15-20 minutter (well done)
Kotelet	210°C	30-35 minutter
Pølser	230°C	20-25 minutter
Bacon	230°C	6 minutter
Burger frosset 55 gr.	230°C	10-12 minutter
Burger frisk 175 gr.	230°C	10 minutter
Kebab	230°C	10-15 minutter

gode råd

- Mørt kød egner sig bedre til grill, og anvendes derfor bedst på sundhedsgrillen. Det er bedst at undgå tilberedning af sejt kød.
- De bedste resultater opnås ved at tilberede fødevarer, der har en ensartet størrelse/tykkelse. Det er bedst at anvende ingredienser, der er skåret i mindre stykker, da tykke stykker er længere tid om at blive gennemstegt, hvilket kan resultere i at ydersiden oversteges.
- Under tilberedning skal ingredienserne vendes jævnlige, for at sikre ensartet tilberedning. Pas på, da fedtet kan sprøjte en del ved tilberedning.
- Ingredienser der placeres direkte over varmeelementet bliver hurtigere brunet og stegt end resten af ingredienserne på grillen. At vende ingredienserne jævnlige hjælper med at sørge for ensartet tilberedning.
- Vend og fjern altid maden fra sundhedsgrillen med redskaber, der ikke ødelægger slip-let overfladen. Redskaber der er lavet af træ eller varmeresistent plastik er ideelle.

- Drypbakken er belagt med en reflektiv sølvbelægning, der leder varmen opad og gør tilberedningen mere effektiv. For at gøre rengøring lidt lettere kan man lægge et stykke aluminiumsfolie i bunden af drypbakken. Aluminiumsfolien vil opsamle fedtet og lette bortskaffelse. Ligeledes vil varmen, pga. folien, reflektere opad, hvilket gør tilberedning af madvarer mere energibesparende.
Bemærk:- Når drypbakken belægges med folie, er det vigtigt ikke at lade folien hænge ud over siderne, da dette vil stoppe luftcirkulationen.

rengøring

- Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten.
- Lad apparatet nedkøle lidt og tag derefter stikket ud af apparatet, ved at tage fat i håndtaget på en af siderne.
- Nedsenk ikke stikket i vand, hvis nødvendigt kan det tørres over med et stykke køkkenrulle eller en fugtig klud.
- Fjern aluminiumsfolien fra fundament/dryp bakken, hvis dette har været anvendt.

- Vask grillpladerne, fundamentet, glaslåg og drypbakke i varmt sæbevand og tør derefter grundigt.
- Anvend ikke hårde rengøringsmidler eller skuresvampe, da de kan beskadige slip-let overfladen. Hvis nødvendigt kan der anvendes en blød børste med nylonhår (opvaskebørste) eller en plastik rengøringssvamp til at fjerne genstridige rester.
- Disse dele kan ligeledes rengøres i en opvaskemaskine. Rengøring af sundhedsgrillen efter hver brug vil hjælpe til med at holde apparatet i god og ren stand.
Bemærk
- Efter rengøring skal det kontrolleres, at stikket er grundigt tørret før det igen sættes ind i apparatet.

vedligeholdelse og kundepleje

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

Hvis du har brug for hjælp i forbindelse med:

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

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

Med din nya hälsogrill från Kenwood kan du laga en rad hälsosamma och välsmakande rätter som innehåller kött, fisk, fågel och grönsaker. Under tillagningen rinner fett av maten och samlas upp på droppbrickan vilket minskar fettinnehållet i maten.

innan du använder din Kenwood-apparat

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

säkerhet

- **RÖR INTE** vid heta ytor. Det finns en risk för att åtkomliga ytor blir heta vid användning. Använd alltid handtagen och kontrollerna.
- Läs alla anvisningar.
- Sänk inte ned nätkontakten i vatten eller andra vätskor och låt den inte bli våt.
- Lämna inte apparaten obevakad när den används.
- Använd aldrig en skadad apparat. Lämna in den för kontroll eller reparation: se 'service'.
- Användning av tillbehör rekommenderas inte av apparatens tillverkare. Det kan orsaka skada.
- Var försiktig när du tar bort temperaturreglaget - säkringen kan bli varm.
- Låt inte nätkontakten hänga ned över bordskanten eller arbetsytan eller röra vid heta ytor. (Detta gäller också en förlängningsladd om sådan används).
- Använd inte apparaten för andra ändamål än vad den är avsedd till.
- Använd inte hälsogrillen utomhus.
- Lägg inte några delar till apparaten på eller nära en öppen låga eller en varm platta eller i en uppvärmd ugn.
- Sätt alltid i nätkontakten till apparaten först, och sätt sedan i nätkontakten i vägguttaget. När du ska koppla från strömförsörjningen stänger du av apparaten och tar ut nätkontakten ur vägguttaget först och sedan nätkontakten från apparaten.
- Kontakten måste avlägsnas innan apparaten rengörs och öppningen måste torkas innan den används igen.
- Dra ut kontakten till apparaten när den inte används.
- Om apparaten används med en förlängningssladd, ska den ha samma nätspänning som hälsogrillen och vara ordentligt jordad. Hör med en behörig elektriker om du är osäker.
- Nätsladden ska undersökas regelbundet för tecken på skada och den får inte användas om sladden är skadad.
- När vissa sorters mat tillagas i stora mängder avges rök - se till att det finns ordentlig ventilation.
- Apparaten måste anslutas till ett vägguttag som har en jordad kontakt.
- **VARNING!** Grillkol eller liknande brännbart bränsle får inte användas med apparaten.
- Använd endast rätt kontakt med apparaten.
- Låt inte förståndshandikappade använda produkten utan tillsyn.
- Låt inte barn använda eller leka med apparaten.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

innan du sätter i nätkontakten

- Se till att eluttaget är samma som det som visas på undersidan av grillen.
- Denna kontaktgrill uppfyller EEC:s direktiv 89/336/EEC.

före första användningen

- Diska delarna, se "rengöring".

innehåll

- ① handtag
- ② glaslock
- ③ teflonbehandlad grillplatta
- ④ droppbricka
- ⑤ bas
- ⑥ löstagbar nätkontakt
- ⑦ temperaturreglage

användning

Av förpackningsskäl sitter inte handtaget på locket. När du vill sätta på handtaget:

- 1 Lossa skruven.
- 2 Sätt handtaget mitt över hålet längst upp på locket.
- 3 Vänd upp och ner på locket och handtaget, och fäst med hjälp av skruven. **DRA INTE ÅT FÖR HÅRT.** Innan du använder apparaten för första gången ska du diska grillplattan, basen, locket och droppbrickan enligt anvisningarna i avsnittet Rengöring. Torka noggrant och borsta sedan ytan på grillplattan försiktigt med het olja.. Sätt droppbrickan i basen, och sätt sedan grillplattan på droppbrickan. Använd aldrig grillplattan direkt på arbetsytan och alltid med droppbrickan och basen. Sätt i nätkontakten i grillplattan, sätt sedan i nätkontakten i uttaget och sätt igång apparaten. Vrid

temperaturreglaget till önskad inställning: ju högre siffra, desto varmare temperatur. När hälsogrillen når denna temperatur släcks lampan och tillagningen kan börja. (Vid tillagning tänds och släcks lampan, vilket indikerar att vald temperatur bibehålls.) Apparaten får endast användas på en yta som är värmeresistent och lätt att torka av.

matlagningsguide

Följande temperaturinställningar och tider är endast en vägledning och varierar efter individuella preferenser och storlek/tjocklek på den mat som tillagas. Efterhand som du använder apparaten lär du dig vilken tid och inställning som krävs för att tillaga maten efter dina egna önskemål. Vissa tjockare bitar, särskilt fläsk och kyckling, som bör genomstekas, kan det vara bra att försteka i en ugn eller mikrougn innan du lägger dem på grillen. Hälsogrillen har två tillagningsytor. Den flata plattan passar bäst för tillagning av stekta ägg, tomater, musslor medan grillplattorna är lämpliga för tillagning av kött, t.ex. hamburgare, kotletter och biffar.

Mat	temperatur inställning	ungefärlig tid
Hel fisk	200 °C	5-20 minuter
Fiskskivor	200 °C	15 minuter
Räkor	200 °C	6-10 minuter
Kyckling – klubba	210 °C	35-40 minuter
Benfri kyckling – bröst	210 °C	25-30 minuter
Biff	230 °C	3-5 minuter (lätt stekt) 15-20 minuter (genomstekt)
Kotlett	210 °C	30-35 minuter
Korv	230 °C	20-25 minuter
Bacon	230 °C	6 minuter
Hamburgare, frusna 55 g	230 °C	10-12 minuter
Hamburgare, färska 175g	230 °C	10 minuter
Kebab	230 °C	10-15 minuter

tips

- Möra köttskivor passar bäst att grilla och lämpar sig bäst för användning på hälsogrillen. Det är bäst att undvika att tillaga sega skivor kött.
- Du får bäst resultat om du tillagar mat med jämn tjocklek. Tunnare skivor är bättre än tjocka skivor eftersom tjocka skivor tar längre tid att genomsteka vilket kan resultera i att utsidan blir bränd..
- Vid tillagningen bör maten vändas ofta så att den tillagas jämnt. Var försiktig eftersom det kan stänka vid tillagningen.
- Mat som läggs direkt på elementet kan brynas och tillagas snabbare än mat som tillagas på något annat ställe på grillen. Därför kan det underlätta att flytta maten på grillen för att den ska bli jämnare stekt.
- Vänd alltid och ta bort maten från hälsogrillen med redskap som inte repar teflonbeläggningen. Redskap av trä och värmetålig plast är perfekta.
- Droppbrickan har belagts med en reflekterande silveryta för att styra värmen uppåt och göra tillagningen mer effektiv. För att göra rengöringen enklare kan basen till droppbrickan kläs med aluminiumfolie.

Aluminiumfoliet samlar då upp fett och gör det enklare att kasta. Även med folie reflekteras värme uppåt och gör tillagningen mer energieffektiv.

Obs! När du sätter på aluminiumfolie på droppbrickan är det viktigt att inte låta folie hänga ner över sidorna eftersom luftcirkulationen då blockeras.

rengöring

- Stäng av apparaten och dra ut nätkontakten från uttaget.
- Låt apparaten svalna något och ta sedan bort nätkontakten från apparaten genom att ta tag i de utskjutande delarna på varje sida.
- Sänk inte ned nätkontakten i vatten utan torka vid behov istället av den med en bit hushållspapper eller torka av den med en något fuktad trasa.
- Om aluminiumfolie används ska den tas bort från basen/droppbrickan.
- Diska grillplattan, basen, glaslocket och droppbrickan i varmt vatten med diskmedel och torka dem sedan noggrant.

- Använd inte starka rengöringsmedel eller skursvampar eftersom de kan skada teflonytan. Använd vid behov en mjuk nylonborste eller en skursvamp av plast för att ta bort svåra fläckar.
- Dessa delar kan också diskas i diskmaskinen. Om du rengör hälsogrillen efter varje användning blir det enklare att hålla den ren så att den fungerar längre.
Obs!
- När du rengjort den måste nätkontakten torkas ordentligt innan du sätter in den i apparaten igen.

service och kundtjänst

- Om nätkabeln är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller en godkänd KENWOOD-reparatör.

Om du behöver hjälp med:

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

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

Kenwood helsegrill gjør at du kan steke en rekke sunne og velsmakende matvarer, inkludert kjøtt, fisk, fjærkre og grønnsaker. Fettet renner bort fra maten under steking og samler seg på et dryppbrett, og slik reduseres fettinnholdet i maten.

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

sikkerhet

- Du må **IKKE** berøre varme overflater. Overflater du kan komme til har en tendens til å bli varme når grillen er i bruk. Bruk alltid håndtaket og kontrollene.
- Les hele bruksanvisningen.
- Ikke legg strømkoplingen i vann eller andre væsker, og ikke la den bli våt.
- Ikke gå fra grillen når den er i bruk.
- Ikke bruk en grill som er skadet. Få den ettersett eller reparert: se "service"
- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten kan forårsake skade.
- Vær forsiktig når du tar ut termostaten – sonden kan være varm.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller berøre varme overflater. (Dette gjelder også eventuell skjøteledning)
- Ikke bruk grillen til annet enn det den er ment for.
- Ikke bruk grillen utendørs.
- Ikke plasser noen del av grillen på eller nær naken ild eller varmeplate, eller i en varm ovn.
- Sett alltid strømkontakten i grillen først, og deretter settes støpselet i veggkontakten. Grillen frakoples ved å ta støpselet ut av veggkontakten først, og deretter fra grillen.

- Kontakten må fjernes før grillen rengjøres, og grillinntaket må tørkes før grillen brukes igjen.
- Trekk støpselet ut av veggkontakten når grillen ikke er i bruk.
- Hvis grillen benyttes med skjøteledning må du sørge for at den er egnet til grillens nominelle ytelse, og at skjøteledningen er pålitelig jordnet. Hvis du er usikker skal du rådføre deg med en kvalifisert elektriker.
- Ledningen må undersøkes regelmessig for tegn på skade, og grillen må ikke brukes hvis ledningen er skadet.
- Noen matvarer avgir store mengder røyk – sørg for tilstrekkelig ventilasjon.
- Grillen må koples til en jordnet kontakt.
- ADVARSEL: Kull eller lignende brennbart drivstoff må ikke brukes med denne grillen.
- Kun riktig kontakt må brukes med denne grillen.
- La ikke personer med bevegelsesbegrensning bruke apparatet uten tilsyn.
- Barn skal verken bruke eller leke med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen

før du setter støpselet i kontakten

- Forsikre deg om at nettspenningen er den samme som den som står på undersiden av grillen.
- Denne kontaktgrillen er i samsvar med EU-direktiv 89/336/EEC.

før du bruker grillen for første gang

- Vask delene, se "rengjøring".

delar

- ① håndtak
- ② glasslokk
- ③ grillplate med slippbelegg
- ④ dryppbrett
- ⑤ understell
- ⑥ avtakbar strømkontakt
- ⑦ termostat

betjening

Til innpakkingsformål er ikke lokket påmontert håndtaket. Slik settes håndtaket på:-

- 1 Skru opp skruen.
- 2 Plasser håndtaket midt på over hullet øverst på lokket.
- 3 Snu lokket og håndtaket opp ned og fest ved hjelp av skruen. IKKE STRAM FOR MYE.

Før du bruker grillen for første gang skal du vaske grillplaten, understellet, lokket og dryppbrettet i henhold til instruksjonene under avsnittet om rengjøring. Tørk grundig og pensle deretter overflaten på grillplaten lett med matolje.

Plasser dryppbrettet på understellet, og sett deretter grillplaten på dryppbrettet. Bruk aldri grillplaten direkte på arbeidsbenken, og bruk den alltid sammen med dryppbrett og understell.

Sett strømkontakten i grillplaten, kople så til strømmen og slå på. Vri termostaten til ønsket innstilling – jo høyere tall jo varmere temperatur.

Når grillen når denne temperaturen slukkes lyset og du kan begynne å steke. (Når du steker slås lyset av og på og angir at den valgte temperaturen opprettholdes). Denne grillen skal bare brukes på en varmebestandig overflate som det er lett å rengjøre.

stekeguide

Følgende temperaturinnstillinger og tider er kun til veiledning, og varierer i henhold til personlig smak og størrelse/tykkelse på maten som stekes. Du blir etter hvert kjent med tiden og innstillingen som kreves til å steke maten slik du vil ha den.

Noen tykkere matvarer, spesielt svinekjøtt og kylling, som må gjennomstekes, kan ha nytte av å forhåndsstekes i ovn eller mikrobølgeovn før den legges på grillen.

Grillen har to stekeområder. Den flate platen er best egnet til å steke egg, tomater og sjampinjong, og grillene er egnet til steking av kjøtt som f.eks. burgere, koteletter og biffer.

matvare	termostat	omtrentlig tid
Hel fisk	200 °C	15-20 minutter
Fiskekoteletter	200 °C	15 minutter
Reker	200 °C	6-10 minutter
Kylling – lår	210 °C	35-40 minutter
Benfritt kyllingbryst	210 °C	25-30 minutter
Biff	230 °C	3-5 minutter (rare) 15-20 minutter (godt stekt)
Koteletter	210 °C	30-35 minutter
Pølser	230 °C	20-25 minutter
Bacon	230 °C	6 minutter
Burgere, frosne 55 g	230 °C	10-12 minutter
Burgere, ferske 175 g	230 °C	10 minutter
Kebab	230 °C	10-15 minutter

tips

- Møre kjøttstykker er bedre egnet til grilling og er derfor best på denne grillen. Det er best å unngå å steke seige kjøttstykker.
- Best resultat fås ved å steke mat som har samme tykkelse. Tynnere matvarer foretrekkes framfor tykkere matvarer, da tykkere matvarer kan ta lang tid før de er gjennomstekte, med den følge at utsiden kan bli for mye stekt.
- Mens maten stekes må den snus ofte for å sikre jevn steking. Vær forsiktig da det kan oppstå litt spruting når steking pågår.
- Mat som plasseres direkte over elementet kan bli brun og stekes raskere enn mat på andre steder på grillen. Det vil derfor hjelpe hvis du flytter maten rundt på grillen for å sikre jevn steking.
- Snu alltid og ta maten av grillen ved hjelp av redskap som ikke riper slippbelegget. Gjenstander som er laget av tre og varmebestandig plast er ideelle.

- Dryppbrettet er belagt med et reflekterende sølvbelegg for å rette varmen oppover og gjøre steking mer effektiv. Rengjøringen blir enklere hvis du legger aluminiumsfolie i bunnen på dryppbrettet. Aluminiumsfolie samler opp fett og gjør det enklere å kaste. Med folie reflekteres dessuten varmen oppover slik at steking blir mer energibesparende. Merk: Når du legger folie i dryppbrettet er det viktig at folien ikke henger ut over sidene, da dette hindrer luftsirkulasjonen.

rengjøring

- Slå av grillen og trekk støpselet ut av veggkontakten.
- La grillen avkjøles noe og trekk så strømkontakten ut av grillen, ved å ta tak i hankene på hver side.
- Ikke legg kontakten i vann. I stedet skal du tørke over med litt absorberbart papir eller tørke med en lett fuktet klut.
- Hvis du har brukt aluminiumsfolie i dryppbrettet skal du kaste folien.

- Vask grillplaten, understellet, glasslokket og dryppbrettet i varmt såpevann og tørk grundig.
- Ikke bruk sterke slipemidler eller harde skurekoster da de kan skade slippbelegget. Om nødvendig skal du bruke en myk nylonbørste eller plastskrubb til å fjerne gjenstridige merker.
- Disse delene kan dessuten vaskes i oppvaskmaskin. Hvis du rengjør grillen etter hver gangs bruk bidrar det til å holde den i ren og god stand.
Merk
- Etter rengjøring må du forsikre deg om at strømkoplingen tørkes grundig før du setter den tilbake i grillen.

service og kundetjeneste

- Hvis ledningen er skadet må den, av sikkerhetsårsaker, erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

Hvis du trenger hjelp med:

- bruk av grillen eller
- service eller reparasjoner
- skal du kontakte forhandleren der du kjøpte grillen.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

Uusi Kenwoodin terveysgrilli mahdollistaa terveellisten ja maukkaiden ruokien valmistamisen esimerkiksi lihasta, kalasta, siipikarjasta ja vihanneksista. Kypsymisen aikana rasva valuu ruoasta tippa-alustalle, jolloin ruoan rasvapitoisuus vähenee.

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

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

turvallisuus

- **ÄLÄ** koske kuumiin pintoihin. Laitteen pinnat saattavat kuumentua käytön aikana. Tartu aina kahvoihin.
- Lue kaikki ohjeet.
- Älä upota pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen. Älä anna pistokkeen kastua.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käyttämisen aikana.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita laite tarkistettavaksi tai huollettavaksi. Lisätietoja on Huolto-kohdassa.
- Muut kuin valmistajan suosittelemat lisävarusteet voivat aiheuttaa loukkaantumisen.
- Toimi varovaisesti poistaessasi lämpötilansäätimen. Anturi voi olla kuuma.
- Älä anna virtajohdon roikkua alas pöydän tai tason reunalta tai koskettaa kuumia pintoja. Tämä koskee myös jatkojohtoa, jos sellaista käytetään.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.
- Älä käytä terveysgrilliä ulkona.
- Älä aseta mitään laitteen osaa avotulelle tai sen lähelle, kuumalle levyille tai kuumaan uuniin.

- Kiinnitä virtajohto aina ensin laitteeseen. Työnnä pistoke pistorasiaan vasta tämän jälkeen. Kun irrotat virtajohdon, katkaise ensin virta laitteesta, irrota pistoke pistorasiasta ja irrota virtajohto laitteesta.
- Virtajohto on irrotettava laitteesta ennen laitteen puhdistamista. Virransyöttöliitännän on annettava kuivua ennen laitteen käyttämistä.
- Kun laitetta ei käytetä, irrota sen pistoke sähköpistorasiasta.
- Jos tämän laitteen kanssa käytetään jatkojohtoa, varmista, että se on yhteensopiva terveysgrillin kanssa ja kunnolla maadoitettu. Jos olet epävarma, kysy neuvoa sähköasentajalta.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Laitetta ei saa käyttää, jos virtajohto on vaurioitunut.
- Joitakin ruokia valmistettaessa syntyy runsaasti savua. Järjestä riittävä tuuletus.
- Laite on yhdistettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- VAROITUS: Älä käytä tässä laitteessa hiiliä tai muita palavia aineita.
- Käytä tämän laitteen kanssa vain oikeanlaista virtajohtoa.
- Älä anna lasten tai toimintarajoitteisten henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä anna lasten käyttää tai leikkiä laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen pistokkeen yhdistämistä pistorasiaan

- Varmista, että sähkövirta vastaa grillin pohjaan merkittyjä tietoja.
- Tämä kosketusgrilli täyttää direktiivin 89/336/EU vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese osat Puhdistaminen-kohdassa kuvatulla tavalla.

selitykset

- ① kahvat
- ② lasikansi
- ③ tartumaton grillauslevy
- ④ tippa-alusta
- ⑤ jalusta
- ⑥ irrotettava virtajohto
- ⑦ lämpötilan säädin

toiminta

Kun laite otetaan pois pakkauksesta, kahvaa ei ole kiinnitetty kanteen.

Kahvan kiinnittäminen:

- 1 Avaa ruuvi.
- 2 Aseta kahva kannessa olevan aukon keskelle.
- 3 Käännä kantta ja kahvaa. Kiinnitä kahva kanteen ruuvin avulla. ÄLÄ KIRISTÄ LIIKAA. Ennen tämän laitteen käyttämistä ensimmäistä kertaa pese grillauslevy, jalusta, kansi ja tippa-alusta Puhdistaminen-kohdan ohjeiden mukaan. Kuivaa osat huolellisesti. Sivele grillauslevyn pintaan hieman ruokaöljyä. Aseta tippa-alusta jalustaan ja grillauslevy tippa-alustan päälle. Älä koskaan käytä grillauslevyä suoraan työtason päällä. Aseta se aina tippa-alustan ja jalustan päälle.
Kiinnitä virtajohto grillauslevyyn. Yhdistä pistoke pistorasiaan ja kytke virta. Voit säätää lämpötilaa haluamallasi tavalla. Mitä suuremman numeron valitset, sitä kuumemmaksi lämpötila nousee. Kun terveysgrillin lämpötila saavuttaa valitsemasi tason, valo sammuu ja ruoanvalmistuksen voi aloittaa. Lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu ruoanvalmistuksen aikana sen merkinä, että lämpötila pysyy oikeana. Käytä laitetta vain kuumuutta kestäväällä helposti puhdistettavalla alustalla.

ruoanvalmistusopas

Seuraavat lämpötilaohjeet ja ajat ovat vain ohjeellisia. Ne vaihtelevat yksilöllisten mieltymysten sekä kypsennettävien ruoka-aineiden paksuuden ja koon mukaan. Opit ajan kuluessa käyttämään oikeita asetuksia ja aikoja, jotta saavutat mieleisesi lopputuloksen. Tietty paksut täysin kypsiksi grillattavat ruoka-aineet, kuten porsaanliha ja broileri, kannattaa esikypsentää uunissa tai mikroaaltouunissa ennen grillaamista.

Terveysgrillissä on kaksi kypsennysaluetta. Sileä taso soveltuu parhaiten kananmunien paistamiseen sekä tomaattien ja herkkusienien grillaamiseen. Grillitaso soveltuu lihan kypsentämiseen, kuten jauhelihapihvien, kyljysten ja pihvien paistamiseen.

ruoka-aine	lämpötila- asetus	aika- arvio
Kokonainen kala	200 °C	15-20 minuuttia
Kalaleikkeet	200 °C	15 minuuttia
Katkaravut	200 °C	6–10 minuuttia
Broilerinkoivet	210 °C	35–40 minuuttia
Luuton rinta-file	210 °C	25–30 minuuttia
Pihvit	230 °C	3–5 minuuttia (raaka) 15–20 minuuttia (täysin kypsä)
Kyljykset	210 °C	30–35 minuuttia
Makkarat	230 °C	20–25 minuuttia
Pekoni	230 °C	6 minuuttia
Pakastetut jauhelihapihvit 55 g	230 °C	10–12 minuuttia
Jauhelihapihvit 175 g	230 °C	10–12 minuuttia
Kebabit	230 °C	10–15 minuuttia

vihjeitä

- Grillissä kannattaa kypsentää hyvin riippunutta lihaa. Sitkeän lihan kypsentämistä kannattaa välttää.
- Parhaat tulokset saadaan grillaamalla saman paksuisia ruoka-aineita. Ohuiksi leikatut viipaleet onnistuvat paremmin, sillä paksujen viipaleiden kypsyminen voi kestää kauemmin, jolloin pinta voi palaa.
- Kääntele grillattavaa ruokaa säännöllisesti, jotta se kypsyy tasaisesti. Toimi varovaisesti, sillä grillattavista ruoka-aineista voi räiskyä nestettä grillaamisen aikana.
- Suoraan lämpövuodon päälle asetettava ruoka voi ruskistua ja kypsyä nopeammin kuin levyn muissa osissa grillattava ruoka. Siirtele grillattavaa ruokaa säännöllisesti, jotta se kypsyy tasaisesti.
- Kun kääntelet tai siirrät grillattavaa ruokaa tai nostat sen pois grillauslevyltä, käytä vain työvälineitä, jotka eivät naarmuta tarttumaton pintaa. Puusta tai kuumuutta kestävästä muovista valmistetut välineet soveltuvat parhaiten tähän tarkoitukseen.

- Tippa-alusta on pinnoitettu heijastavalla pinnoitteella, joka heijastaa lämpöä ylöspäin tehostaen kypsentämistä. Voit helpottaa tippa-alustan puhdistamista asettamalla sen pohjalle alumiinifoliota. Rasva kerääntyy alumiinifolion päälle, jolloin sen poistaminen helpottuu. Lisäksi alumiinifolio heijastaa lämpöä ylöspäin säästäten energiaa. Huomautus: Jos käytät alumiinifoliota, älä anna sen roikkua tippa-alustan reunojen yli. Muutoin ilmankierto estyy.

puhdistus

- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä hieman ja irrota virtajohto laitteesta tarttumalla ulokkeisiin.
- Älä upota liitintä veteen. Voit tarvittaessa pyyhkiä sen talouspaperilla tai kostealla liinalla.
- Jos jalustassa tai tippa-alustassa on käytetty alumiinifoliota, poista se.
- Pese grillauslevy, jalusta, lasikansi ja tippa-alusta kuumassa pesuainetta sisältävässä vedessä ja anna kuivua.

- Älä käytä hankaavia aineita tai hankaustyynyjä, sillä ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pintaa. Käytä tarvittaessa pehmeää nylonharjaa tai muovisia hankaustyynyjä pinttyneen lian poistamiseksi.
- Nämä osat voidaan pestä myös astianpesukoneessa. Kun puhdistat grillin joka käyttökerran jälkeen, se pysyy puhtaana ja käyttökuntoisena. Huomautus
- Varmista grillin puhdistamisen jälkeen, että virtaliitin on täysin kuivunut ennen sen asettamista laitteeseen.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODin valtuuttama huoltoliike.

Jos tarvitset apua

- grillin käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Yeni Kenwood Sağlıklı Izgaranız et, balık, tavuk ve sebze gibi bir çok gıdayı sağlıklı ve lezzetli şekilde pişirmenizi sağlayacaktır. Pişirme sırasında, yağlar gıdalardan süzülerek toplama tepsisinde birikir, böylelikle gıdalardaki yağ oranı azalır.

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

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

güvenlik

- Sıcak yüzeylere **DOKUNMAYIN**. Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında sıcak olabilir. Her zaman tutacakları ve kontrolleri kullanın
- Tüm talimatları okuyun.
- Güç kaynağı konnektörünü su veya diğer sıvılara batırmayın ve ıslanmasına izin vermeyin..
- Kullanım sırasında cihazın başından ayrılmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı cihaz kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'servis'.
- Üretici tarafından kullanılması tavsiye edilmeyen aksesuarlar yaralanmaya sebep olabilir..
- Sıcaklık kontrolünü çıkartırken dikkat edin – prob sıcak olabilir.
- Güç kablosunun masanın veya çalışma alanının ucundan sarkmasına ya da sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin.. (Aynı şey uzatma kabloları kullanılıyorsa da geçerlidir)
- Cihazı belirlenen kullanım amaçları dışında kullanmayın.
- Sağlıklı Izgarayı dış mekanlarda kullanmayın.
- Bu cihazın herhangi bir parçasını yanan bir cismin, sıcak plakanın üzerine ya da yanına veya ısıtılmış fırının içine koymayın.

- Güç kablosunu her zaman önce cihaza sonra elektrik prizine takın. Ayırmak için, kapatın, önce fişi prizden çekin sonra güç kaynağı konnektörünü cihazdan ayırın.
- Cihaz temizlenmeden önce konnektör ayrılmalıdır, cihaz tekrar kullanılmadan önce girişleri kurulanmalıdır.
- Kullanmadığınızda cihazın fişi prizden çekin.
- Bu cihaz bir uzatma kablosu ile kullanıldığında, Sağlıklı Izgaranın nominal değerlerine uygun olduğundan, uzatma kablosunun topraklı olduğundan emin olun, emin değilseniz kalifiye bir elektrikçiye kontrol ettirin.
- Güç kablosu hasarlara karşı düzenli olarak kontrol edilmeli, hasar olduğu takdirde cihaz kullanılmamalıdır.
- Bazı yiyecekler pişirilirken yüksek miktarda duman çıkar – yeterli havalandırmanın olduğundan emin olun.
- Cihaz topraklı bir prize takılmalıdır.
- **UYARI:** Kömür veya benzeri yanıcı nesneler bu cihaz ile birlikte kullanılmaz
- Cihazla birlikte sadece uygun konnektör kullanılmalıdır.
- Hastaların gözetim altında olmadan bu cihazı kullanmalarına izin vermeyin.
- Çocukların bu cihazı kullanmalarına ya da bu cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

fişe takmadan önce

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

ilk kullanımdan önce

- Parçaları yıkayın bkz. "temizleme".

bölümler

- ① tutamaklar
- ② cam kapak
- ③ yapışmaz ızgara
- ④ damlama tepsisi
- ⑤ taban
- ⑥ ayrılabilir güç kaynağı konektörü
- ⑦ sıcaklık kontrol

çalıştırma

Ambalaj amaçlı olarak tutamaklar kapağa takılmamıştır. Tutamakları takmak için:-

- 1 Vidaları sökün.
- 2 Tutamağı kapağın üstündeki deliğe ortalayın.
- 3 Kapak ve tutamağı birleştirin ve vida ile sabitleyin. ÇOK FAZLA SIKIŞTIRMAYIN.

Cihazın ilk kullanımından önce, IZGARAYI, tabanı, kapağı ve damlama tepsisini Temizlik bölümünde verilen talimatlara uygun şekilde yıkayın. iyice kurulayın, sonra ızgaranın yüzeyini sıvı yağ ile hafifçe yağlayın.

Damlama tepsisini tabana yerleştirin, daha sonra ızgarayı damlama tepsisinin üzerine yerleştirin. IZGARAYI asla çalışma yüzeyi üzerinde doğrudan kullanmayın, her zaman damlama tepsisi ve taban ile birlikte kullanın.

Güç kaynağı konektörünü ızgaraya takın, daha sonra fişi prize takın ve açık konuma getirin.

Sıcaklık kontrolünü istediğiniz ayara getirin. Sayı arttıkça sıcaklık da yükselir.

Sağlıklı Izgara bu sıcaklığa ulaştığında, ışık söner ve pişirme yapılabilir. (Pişirme sırasında doğru sıcaklığın korunduğunu göstermek için bu ışık yanar ve söner.) Bu cihaz sadece ısıya dayanıklı ve kolay temizlenebilen yüzey üzerinde KULLANILMALIDIR.

pişirme rehberi

Aşağıdaki sıcaklık ayarları kişinin isteğine ve pişirilecek yemeğin boyut/kalınlığına göre değişir. Kullandıkça gıdaları kendi zevkinize göre pişirecek şekilde süre ve ayarları öğrenirsiniz.

Çok iyi pişmesi gereken bazı tavuk parçaları ızgarada pişirilmeden önce fırın veya mikrodalga fırında ön pişirmeye tabi tutulabilir. Sağlıklı IZGARADA iki pişirme alanı vardır. Düz ızgara yumurta, domates, mantar pişirmek için uygunken, oluklu ızgara burger, biftek, köfte gibi etlerin pişirilmesine uygundur.

yiyecek	sıcaklık ayarı	yaklaşık süre
Bütün balık	200°C	15-20 dakika
Fileto balık	200°C	15 dakika
Karides	200°C	6-10 dakika
Tavuk – Drumstick	210°C	35-40 dakika
Kemiksiz tavuk göğsü	210°C	25-30 dakika
Biftek	230°C	3-5 dakika (az pişmiş) 15-20 dakika (iyi pişmiş)
Pirzola	210°C	30-35 dakika
Sosis	230°C	20-25 dakika
Bacon	230°C	6 dakika
Donmuş Burger 55g	230°C	10-12 dakika
Taze Burger 175g	230°C	10-12 dakika
Kebaplar	230°C	10-15 dakika

ip uçları

- Yumuşak et dilimleri ızgara için daha idealdir ve bu nedenle sağlıklı ızgarada en iyi şekilde kullanılır. Sert et dilimlerinin pişirilmemesi tavsiye edilir.
- En iyi sonuçlar eşit kalınlıkta yiyeceklerin pişirilmesi ile elde edilir. İnce dilimli yiyeceklerin kalın dilimlilerin pişirilmesi göre tercih edilmelidir, çünkü kalın dilimlilerde yiyeceğin iç kısmının pişmesi daha uzun süreceği için dışı fazla pişecektir.
- Pişirme sırasında yiyecekler sık sık çevrilerek her yerinin eşit pişmesi sağlanmalıdır. Pişirme sırasında sıçramaya dikkat edilmelidir.
- Doğrudan ısıtıcı üzerine yerleştirilen yiyecekler kahverengileşebilir ve ızgaranın başka yerlerindeki yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden ızgara üzerindeki yiyeceklerin yerlerinin değiştirilmesi eşit pişmeye yardımcı olur.

- Sağlıklı Izgarada pişirilen yiyecekleri daima yapışmaz yüzeyi çizmeyecek aletlerle alın veya çevirin.. Tahta veya ısıya dayanıklı plastikten yapılmış olanlar idealdir
 - Damlama tepsisi ısıyı yukarı yansıtarak pişirmeyi daha etkili kılmak için yansıtıcı gümüş kaplama ile kaplanmıştır.. Temizlemeyi kolaylaştırmak için damlama tepsisinin tabanına alüminyum folyo konabilir. Alüminyum folyo yağı toplayarak atılmasını kolaylaştırır. Ayrıca folyo da ısıyı yukarı yansıtarak pişirmeyi daha verimli kılar.
- Not: Damlama tepsisi kaplanırken yanları kapatılmamalıdır, bu hava sirkülasyonunu önler.

temizleme

- Cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Cihazın biraz soğumasını bekleyin, daha sonra her iki yandaki uçlardan tutarak güç kaynağı konnektörünü cihazdan ayırın.
- Konnektörü suya daldırmayın, gerekliyse bir parça emici kağıtla silin veya sadece ıslak bezle silin.

- Eğer kullanılmışsa, damlama tepsisindeki alüminyum folyoyu atın.
 - Izgarayı, tabanı, cam kapağı ve damlama tepsisini sıcak suyla iyice yıkayın.
 - Aşındırıcı temizleyiciler veya sert temizlik malzemeleri kullanmayın, bunlar yapışmaz yüzeyi çizebilir. Gerekğinde lekeleri çıkartmak için yumuşak naylon fırça veya plastik ped kullanın.
 - Bu parçalar bulaşık makinesinde de yıkanabilir. İyi ve temiz bir ortamda çalışmasını sağlamak için Saplıklı Izgarayı her kullanımdan sonra temizleyin.
- Not:
- Temizlikten sonra, güç kaynağı konnektörünü takmadan önce iyice kurduğundan emin olun.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olduğunda:
- Izgaranızı kullanma veya
 - servis veya tamir
 - Izgaranızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

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

před použitím tohoto zařízení Kenwood

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

bezpečnost

- **NEDOTÝKEJTE** se horkých součástí. Povrch nechráněných částí zařízení se během používání rozzhívá. Vždy používejte držadlo a ovladače.
- Přečtěte si pečlivě celý návod k použití.
- Elektrický konektor a přípojnou šňůru neponořujte do vody či jiné tekutiny a dbejte, aby nebyly vlhké.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Nepoužívejte poškozený spotřebič. Nechte ho zkontrolovat nebo opravit: viz část "servis".
- Použití příslušenství nedoporučeného výrobcem může způsobit zranění.
- Dávejte pozor při odpojování konektoru s termostatem - čidlo může být horké.
- Přípojná šňůra nesmí přepadat přes okraj stolu nebo pracovní desky a ni se dotýkat horkých povrchů. (To platí i při použití prodlužovací šňůry.)
- Spotřebič používejte pouze k účelům doporučeným výrobcem.
- Zdravotní gril není určen k použití venku.
- Spotřebič ani jeho součásti nedávejte do blízkosti zdrojů tepla,

jako je například hořák nebo plotýnka sporáku či rozehrátá kuchyňská trouba.

- Do spotřebiče vždy nejprve zasuněte elektrický konektor, a teprve potom šňůru zapněte do zásuvky. Po použití spotřebič vypněte, zástrčku vytáhněte ze zásuvky, a pak teprve konektor ze spotřebiče.
- Konektor musí být odpojen před tím, než začnete spotřebič čistit, a zásuvka ve spotřebiči musí být před dalším použitím spotřebiče naprosto suchá.
- Spotřebič po použití okamžitě vypněte z proudu.
- Jestliže se tento spotřebič používá s prodlužovací šňůrou, tato musí vyhovovat charakteristice zdravotního grilu a musí být řádně uzemněna. Pokud si tím nejste jisti, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
- Přípojná šňůra musí být pravidelně kontrolována, zda nejeví známky poškození. Spotřebič s poškozenou šňůrou nepoužívejte.
- Z některých druhů potravin se při grilování značně kouří - dbejte na to, aby místnost byla řádně větrána.
- Spotřebič může být připojen jen do zásuvky s uzemněním.
- **POZOR:** dřevěné uhlí a jiná paliva se nesmí v tomto spotřebiči používat.
- Spotřebič se smí používat pouze s příslušným konektorem.
- Nemocní a jinak oslabení lidé smí spotřebič používat pouze pod dohledem.
- S tímto zařízením si nesmí hrát ani je používat děti.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

před připojením do elektrické zásuvky

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

před prvním použitím

- Všechny části omyjte - viz část „čištění“

legenda

- ① držadla
- ② skleněné víko
- ③ teflonová grilovací plotýnka
- ④ odpojitelý elektrický konektor
- ⑤ otočný termostat
- ⑥ spodní mísa
- ⑦ rám grilu

postup použití

Z přepravních důvodů není držadlo připevněno ke skleněnému víku.

Postup montáže držadla:

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

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.

Odkapávací plech vložte do podstavce grilu. Na plech pak umístěte grilovací desku. Grilovací desku nikdy nepoužívejte přímo na pracovní ploše, ale vždy jen ve spojení s odkapávacím plechem a podstavcem grilu.

Konektor napájecí šňůry vsuňte do konektoru grilovací desky, šňůru připojte k síťové zásuvce a zapněte napájení. Regulátor teploty nastavte na požadovanou hodnotu: čím vyšší je číslice na regulátoru, tím vyšší je teplota. Jakmile zdravotní gril dosáhne nastavené teploty, zhasne kontrolka a můžete začít s vařením. (Během grilování se bude kontrolka rozsvěcovat a zhasínat, což znamená, že se udržuje nastavená teplota). 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.

Zdravotní gril má dvě grilovací oblasti. Plochá deska je vhodnější k přípravě smažených vajec, rajsských jablek a hub, zatímco grily jsou vhodné k přípravě masa, jako jsou karbanátky, kotlety a řízků.

potravina	nastavení teploty	přibližný čas grilování
Ryba vcelku	200°C	15 - 20 minut
Rybí plátky	200°C	15 minut
Krevety	200°C	6-10 minut
Kuře - stehno - vykostěná prsa	210°C 210°C	35-40 minut 25-30 minut
Bifteky	230°C	3-5 minut (krvavý) 15-20 minut (propečený)
Kotlety	210°C	30-35 minut
Klobásky	230°C	20-25 minut
Slanina	230°C	6 minut
Hamburger - mražený 55g	230°C	10-12 minut
Hamburger - čerstvý 175g	230°C	10 minut
Ražniči	230°C	10-15 minut

rady

- Jemné plátky masa jsou pro grilování vhodnější, a proto jsou nejlepší pro zdravotní gril. Grilování tuhých plátků masa se raději vyhněte.
- 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.
- Grilované potraviny je potřeba pravidelně otáčet; zajistíte tím jejich rovnoměrné propečení. Dávejte pozor, z grilovaných potravin může vystříknout horká tekutina.
- 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.
- Pokrmy na zdravotním grilu obraťte a vyjímejte je z něj s použitím nástrojů, které nepoškrábají povrch a nelepí se na něj. Ideální jsou nástroje vyrobené ze dřeva nebo umělé hmoty odolné vůči teplotě.

- Odkapávací miska je pokryta reflexním stříbrným nátěrem, který usměrňuje teplo vzhůru a zvyšuje tak účinnost tepelné úpravy pokrmů. Aby se poněkud usnadnilo čištění, základnu odkapávací misky lze pokrýt hliníkovou fólií. Na této fólii se bude shromažďovat tuk, což usnadní jeho odstraňování. Hliníková fólie zároveň odráží teplo vzhůru, což zvýší energetickou účinnost přípravy pokrmů. Poznámka: Při pokrývání odkapávací misky fólií je nutno dbát na to, aby fólie nepřekrývala její strany, což by zastavilo cirkulaci vzduchu.

čištění

- Vypněte spotřebič a odpojte jej od síťové zásuvky.
- Vyčkejte, dokud poněkud nezchladne a potom uchopením za oba výčnělky odpojte napájecí šňůru od konektoru spotřebiče.
- Konektor neponořujte do vody, ale v případě potřeby jej očistěte kouskem suchého papíru nebo jej otřete mírně navlhčeným hadříkem.

- Jestliže jste použili hliníkovou fólii, odstraňte ji ze základny či odkapávací misky.
- Grilovací desku, základnu, skleněné víko a odkapávací misku omyjte mýdlovou vodou a pečlivě osušte.
- Nepoužívejte hrubá abraziva nebo hrubé čisticí houby, jelikož by tyto prostředky mohly poškodit nelepivý povrch. Pokud je to nutné, k odstranění odolných skvrn použijte měkký nylonový kartáček nebo umělohmotnou mycí houbu.
- Uvedené díly lze také mýt v myčce nádobí. Čištěním po každém použití udržíte zdravotní gril v dobrém funkčním stavu.
Pozor
- Pravidelným čištěním zahradní grilu po každém použití zajistíte, že Vám spotřebič bude dobře a déle bez problémů sloužit.

servis a údržba

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit autorizovaný servisní technik nebo značkový servis Kenwood.

Pokud potřebujete:

- pomoci s obsluhou a údržbou přístroje nebo
- profesionální údržbu, náhradní díly či opravu,
- obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.

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

A Kenwood grillsütővel nem csak hús- és halételeket, szárnyasokat és zöldségeket készíthet, hanem egészségesebbé is teheti táplálkozását. A sütés során ugyanis az ételből kiolvadó zsiradék a zsírgyűjtő tálba csepeg, és így az elkészült étel zsírtartalma alacsonyabb lesz.

a Kenwood-készülék használata előtt

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

biztonság

- **NE FOGJA MEG** a forró felületeket! Megérinthető felületek is felforrósodnak használat közben. Mindig használja a fogantyút és a kezelőszerveket!
- A Használati utasítást alaposan tanulmányozza át.
- A hálózati csatlakozókat mindig tartsa szárazon. A vezetéket és a csatlakozókat soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Használat közben soha ne hagyja magára a készüléket.
- Ha a készülék megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse, és szükség esetén javíttassa meg (l. Javíttatás).
- A készüléket csak eredeti vagy a gyártó által ajánlott tartozékokkal szabad használni. Egyéb tartozékok használata sérülést okozhat.
- A hálózati csatlakozót mindig óvatosan húzza ki a készülékből, mert a termosztát érzékelő pálcája a grillező kikapcsolása után is forró maradhat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték vagy az esetleg használt hosszabbító ne lógjon le az asztal széléről és ne érjen forró felülethez.

- A készüléket csak rendeltetésszerűen szabad használni.
- Ne használja a grillsütőt a szabadban!
- Soha ne helyezze a készüléket vagy bármely alkatrészét forró sütőbe vagy nyílt láng vagy főzőlap fölé.
- 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.
- A grillező tisztítása előtt a csatlakozót mindig húzza ki a készülékből. Az újbóli bekapcsolás előtt a csatlakozó aljzatát teljesen meg kell szárítani.
- Ha már nem használja a készüléket, a falidugaszt mindig húzza ki a konnektorból.
- Ha a készüléket hosszabbítóval használja, ellenőrizze, hogy a hosszabbító megbízhatóan földelt-e, és hogy a vezeték kapacitása megfelel-e a grillsütő áramfelvételének. Szükség esetén szakképzett szerelővel ellenőriztesse a hosszabbítót.
- A hálózati vezeték épségét rendszeresen ellenőrizni kell. Ha a vezetéken sérülés jele látható, a készüléket nem szabad tovább használni.
- Egyes ételek sütése közben nagy mennyiségű füst keletkezhet, ezért ügyeljen arra, hogy megfelelő szellőzést biztosítson.
- A készüléket csak földelt aljzatba szabad csatlakoztatni.
- **FIGYELEM!** A készülékhez soha ne használjon faszenet vagy bármilyen más tüzelőanyagot.
- A grillezőt csak a hozzá tartozó hálózati vezetékkel és csatlakozókkal szabad használni.

- Fizikai támogatásra szorulóknak (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használni a készüléket.
- Ne engedje gyermekeknek a készülék használatát vagy a készülékkel való játszadozást!
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

a hálózatra csatlakoztatás előtt

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

az első használat előtt

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

jelmagyarázat

- ① fogók
- ② üveg fedél
- ③ tefflon bevonatú grillező tál
- ④ hálózati vezeték csatlakozója
- ⑤ hőmérséklet szabályzó
- ⑥ zsírgyűjtő tál
- ⑦ alaplap

a grillező használata

A biztonságos szállítás érdekében a fedél fogóját külön csomagoljuk, amelyet az első használat előtt fel kell erősíteni:

- 1 Csavarja ki a fogó csavarját.
- 2 Illessze a fogót a fedél közepén található lyuk fölé.
- 3 Fordítsa meg a fedelet, és alulról csavarja be a csavart a fogóba.
ÜGYELJEN ARRA, HOGY NE HÚZZA TÚL A CSAVART!

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. Helyezze a zsírgyűjtő tálat az alaplapba, és tegye rá a sütőtálat. A sütőtálat soha ne használja önmagában, csak az alaplappal és a zsírgyűjtő tálal együtt. A hőmérséklet szabályzót állítsa a kívánt állásba L a nagyobb számok magasabb hőmérsékletet jeleznek. Amikor a grillező elérte a beállított hőmérsékletet, az ellenőrző lámpa kialszik, és ezzel jelzi, hogy megkezdheti a sütést. (Sütés közben az ellenőrző lámpa időnként kigyullad majd ismét elalszik, ami azt jelzi, hogy a készülék tartja a beállított hőmérsékletet.) A készüléket csak hóállós 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 L különösen sertés vagy csirkehús esetében, amelyeket teljesen át kell sütni L, célszerű a húst hagyományos vagy mikrohullámú sütőben előre megfőzni, és csak azután grillezni. A grillező sütőtálján két féle sütő felületet találunk. A sima rész tükörtojás, paradicsom, gomba, míg a bordázott rész húskételek (hamburger vagy hússzeletek) sütéséhez ajánlott.

étel	hőmérséklet-fokozat	sütési idő
Hal egészben	200°C	15-20 perc
Halszeletek	200°C	15 perc
Garnélarák	200°C	6-10 perc
Csirke - comb	210°C	35-40 perc
mell filé	210°C	25-30 perc
Marhaszelet	230°C	3-5 perc (véresen sütvé) 15-20 perc (jól átsütvé)
Borda	210°C	30-35 perc
Kolbász	230°C	20-25 perc
Szalonna	230°C	6 perc
Hamburger - fagyasztott, 55 g	230°C	10-12 perc
Hamburger - friss, 175 g	230°C	10 perc
Kebab	230°C	10-15 perc

néhány jó tanács

- A grillezésre a puha húsok a legalkalmasabbak, ezért a grillezővel mindig ilyen ételeket süssön. 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 rendszeresen forgassa meg az ételt, hogy egyenletesen átsüljön. Ügyeljen arra, hogy az ételből esetleg kifröccsenő zsír ne égethesse meg a kezét.
- Közvetlenül a fűtőelem fölé gyorsabban sül át az étel, mint a grillező tál szélein. Sütés közben ezért mozgassa el az ételt a tálon, hogy mindenütt jól átsüljön.
- Az étel forgatásakor vagy levételekor ügyeljen arra, hogy csak olyan (pl. fából vagy hőálló műanyagból készült) eszközökkel érjen a sütőtálhoz, amelyek nem karcolják fel a teflon bevonatot.

- A zsírgyűjtő tál ezüstözött, hőviszaverő felülettel készül, amely hatékonyabbá teszi a sütést. Megkönnyíti a tisztítást, ha sütés előtt a tálat alufóliával béleli ki. Így a lecsöpögött zsír a fóliával együtt kidobható. A fólia szintén visszaveri a hőt, ezért nem rontja a sütés hatékonyságát. Megjegyzés: Ügyeljen arra, hogy a zsírgyűjtő tálat bélelő alufólia ne lógjon túl a tál szélein, mert ez akadályozza a szabad légáramlást.

a készülék tisztítása

- Kapcsolja ki a grillsütőt, és a hálózati dugaszt is húzza ki a konnektorból.
 - Várja meg, amíg a készülék lehűl, majd (a csatlakozó két oldalán levő fűleknél fogva) a sütőtáblából is húzza ki a csatlakozót.
 - A csatlakozót soha ne merítse vízbe! Szükség esetén nedvszívó papírral vagy enyhén nedves ruhával törölje át.
 - Ha a zsírgyűjtő tálat alufóliával bélelte ki, a használt fóliát dobja a szemétkébe.
 - A sütőtálat, az alaplapot, az üveg fedelet és a zsírgyűjtő tálat meleg, mosogatószeres vízben mossa el.
 - Öblítés után alaposan törölgesse el az alkatrészeket. Ne használjon durva súrolószert vagy durva dörzsszivacsot, mert ezek felkarcolhatják a teflon felületet. A makacs szennyeződések puha, műanyag kefével vagy műanyag dörzsszivaccsal távolítsa el.
 - Ezek az alkatrészek mosogatógépben is tisztíthatók. A grillezőt minden használat után tisztítsa meg, mert ezzel meghosszabbíthatja a készülék 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.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy, a Kenwood által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával kapcsolatban vagy
- a szervizzel, tartalék-alkatrészekkel, illetve a javítással kapcsolatban,
- vegye fel a kapcsolatot azzal az elárusítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

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

przed użyciem urządzenia Kenwood

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

bezpieczeństwo

- **NIE WOLNO** dotykać powierzchni. Dostępne powierzchnie mogą być w czasie używania gorące. Należy używać uchwytów i regulatorów.
- Przeczytaj całość instrukcji.
- Nie zanurzaj wtyka w wodzie ani w żadnych innych płynach; nie dopuszczaj do jego zamoczenia.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez opieki.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia. Oddaj je do sprawdzenia lub naprawy; patrz punkt "Serwis".
- Używanie narzędzi nie zalecanych przez wytwórcę urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
- Uważaj wyjmując wtyk z regulatorem temperatury - czujnik może być gorący.
- Nie pozwalaj, aby sznur zwisał z krawędzi stołu lub blatu, względnie dotykał gorących powierzchni (odnosi się to również do przedłużacza).
- Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Nie używaj opiekacza na wolnym powietrzu.

- Nie umieszczaj żadnej części urządzenia na otwartym ogniu, płytce grzejnej, nagrzanym piecyku lub w ich pobliżu.
- 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.
- Przed czyszczeniem urządzenia wtyk należy wyjąć; przed powtórным użyciem gniazdo na urządzeniu musi być suche.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy urządzenie nie jest w użyciu.
- Używając opiekacza Health Grill z przedłużaczem upewnij się, że nadaje się on na moc opiekacza i posiada dobre uziemienie. W razie wątpliwości poradź się wykwalifikowanego elektryka.
- Sznur należy regularnie sprawdzać na oznaki uszkodzenia; urządzenia nie należy używać, jeśli sznur jest uszkodzony.
- Niektóre surowce mogą wydzielać znaczne ilości dymu - upewnij się, że wentylacja jest dostateczna.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka ze stykiem uziemiającym.
- UWAGA: Na urządzeniu nie należy stosować węgla drzewnego ani podobnych paliw.
- Urządzenia należy używać wyłącznie z odpowiednim wtykiem.
- Nie pozwalać na korzystanie z urządzenia bez nadzoru przez niedołążne osoby.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia ani bawić się nim.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

podłączenie do sieci

- Przed włączeniem należy się upewnić, że napięcie sieci jest takie same, co podane na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej Nr.89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

- Umyj części. Patrz; „czyszczenie”.

oznaczenia

- ① uchwyty
- ② szklana pokrywa
- ③ nieprzywierająca płytki rusztu
- ④ odejmowany wtyk elektryczny
- ⑤ regulator temperatury
- ⑥ taca na soki
- ⑦ podstawa

jak używać rożnicy

W celu bezpiecznego zapakowania gałka uchwyty nie została zamocowana na pokrywie. Aby zamocować gałkę:

- 1 Odkręć wkręt.
- 2 Umieść gałkę centralnie nad otworem w wierzchu pokrywy.
- 3 Odwróć pokrywę wraz z gałką i zmontuj razem przy pomocy zestawu wkręta. **NIE DOCIĄGAJ ZA MOCNO.**

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.

Włóż tacę na soki do podstawy, następnie umieść na niej płytkę opiekającą. Nigdy nie kładź płytki opiekającej bezpośrednio na blacie roboczym; zawsze używaj tacy na soki wraz z podstawą.

Wsuń wtyk sieciowy do płytki opiekającej, włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego i włącz. Obróć regulację temperatury dożądanego nastawienia: im wyższy numer, tym wyższa będzie temperatura. Gdy opiekacz dojdzie do nastawionej temperatury, kontrolka zgaśnie i będzie można zacząć obróbkę cieplną. (Podczas opiekania kontrolka będzie zapalała się i gasła wskazując, że opiekacz utrzymuje nastawioną temperaturę). Urządzenia należy używać wyłącznie na odpornej na gorąco, łatwej do wytarcia na czysto powierzchni.

wskazówki do smażenia

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

Żywność	Nastawa temperatury	Przybliżony czas
Ryba cała	200°C	15-20 minut
Ryba w dzwonkach	200°C	15 minut
Krewetki	200°C	6-10 minut
Kurczę - uduka	210°C	35-40 minut
Filety bez kości	210°C	25-30 minut
Befsztyk	230°C	3-5 minut (niedosmażony "bleu") 15-20 minut (na wskroś)
Kotlety (schabowe)	210°C	30-35 minut
Kiełbaski	230°C	20-25 minut
Bekon	230°C	6 minut
Hamburgery mrożone 55 g	230°C	10-12 minut
Hamburgery Świeże 175 g	230°C	10 minut
Szaszłyki	230°C	10-15 minut

wskazówki

- Do pieczenia na ruszcie najlepiej się nadają delikatne rodzaje mięsa, dlatego też dadzą one najlepsze wyniki na Health Grill. Lepiej jest unikać twardych gatunków mięsa.
- Najlepsze wyniki uzyskuje się piekąc żywność o tej samej grubości. Lepiej jest smażyć cienkie kawałki, ponieważ upieczenie na wskroś grubego kawałka może wymagać długiego czasu i w rezultacie może on być przesmażony na zewnątrz.
- Podczas opiekania żywność należy często obracać, aby zapewnić równomierną obróbkę cieplną. Zachowuj ostrożność, gdyż podczas opiekania tłuszcz może przyskać.
- 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.
- Zawsze obracaj i zdejmuj żywność z opiekacza posługując się narzędziami, które nie porysują nieprzywierającej powierzchni. Idealne są narzędzia drewniane lub wykonane z odpornego na gorąco tworzywa.
- Taca na soki ma srebrzystą powłokę, odbijającą ciepło do góry, aby opiekanie było bardziej wydajne. Aby ułatwić sobie czyszczenie, podstawę tacy na soki można wyłożyć folią aluminiową. Na folii będzie się zbierał tłuszcz i łatwiej będzie się go pozbyć. Folia będzie również odbijała ciepło do góry i opiekanie będzie energetycznie bardziej wydajne. Uwaga: Wykładając tacę folią należy uważać, aby nie przewieszać jej przez brzegi, gdyż zatrzyma to obieg powietrza.

czyszczenie

- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Poczekaj, aż opiekacz się nieco ochłodzi i wyjmij wtyk z płytki, chwytając za występy z obu stron.
- Nie zanurzaj wtyka w wodzie; w razie potrzeby wytrzyj go papierowym ręcznikiem kuchennym lub lekko wilgotną ściereczką.
- Jeśli taca była wyłożona, usuń folię aluminiową.
- Umyj płytkę opiekacza, podstawę, szklaną pokrywę i tacę na soki w gorącej wodzie mydlanej i dokładnie osusz.
- Nie używaj ostrych proszków czyszczących ani twardych "druciaków", gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię nieprzywierającą. W razie konieczności, do usunięcia upartych przypaleń użyj miękkiej szczoteczki nylonowej lub plastikowego zmywaka.
- Części te można również myć w zmywarce do naczyń. Dobry stan użytkowy opiekacza Health Grill można sobie zapewnić przez czyszczenie go po każdym użyciu.
Uwaga
- Po czyszczeniu upewnij się, że wtyk jest dobrze osuszony, zanim go ponownie włożysz do urządzenia.

serwis i obsługa klienta

- Jeżeli kabel jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa powinien być wymieniony przez fachowca z serwisu Kenwood lub serwisu autoryzowanego przez Kenwood.

W razie powstania kłopotów z:

- używaniem urządzenia
- obsługą, częściami zamiennymi lub naprawą
- Proszę skontaktować się ze sklepem, gdzie urządzenie zostało nabyte.

См. иллюстрации на передней странице

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

Перед использованием электроприбора Kenwood

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

Меры предосторожности

- **НЕ** касайтесь горячих поверхностей. Так как открытые части прибора во время работы могут сильно нагреваться, рекомендуется пользоваться только ручкой и регуляторами.
- Изучите инструкцию по эксплуатации.
- Не погружайте разъем шнура питания и вилку шнура питания в воду и другие жидкости и не допускайте попадания на них влаги.
- Не оставляйте работающий электроприбор без присмотра.
- Запрещается пользоваться неисправным электроприбором. Неисправный электроприбор подлежит проверке или ремонту: см. "Обслуживание".
- Использование принадлежностей, не рекомендованных изготовителем электроприбора, может привести к травмам.
- Будьте осторожны при отсоединении терморегулятора - датчик терморегулятора может быть горячим.

- Шнур питания электроприбора не должен свешиваться с края стола и не должен касаться горячих поверхностей. (Это относится также к удлинительному шнуру, если он используется).
- Электроприбор следует использовать только по прямому назначению.
- Гриль Руфдер не предназначен для использования на открытом воздухе.
- Не допускайте контакта каких-либо частей данного электроприбора с открытым огнем и не располагайте его вблизи открытого пламени или горячей плиты, а также не помещайте в горячую печь.
- Всегда сначала подсоединяйте разъем шнура питания к электроприбору, а затем вставляйте вилку шнура питания в розетку электросети. Для отсоединения шнура питания сначала извлеките вилку из розетки электросети, а затем отсоедините разъем шнура питания от электроприбора.
- Перед очисткой электроприбора отсоедините разъем шнура питания от электроприбора. Перед использованием после очистки гнездо шнура питания на электроприборе должно быть просушено.
- Если электроприбор не используется, отсоедините его от электросети.
- Если данный электроприбор используется с удлинительным шнуром, убедитесь в том, что нагрузочная способность удлинительного шнура соответствует мощности гриля, а также убедитесь в том, что удлинительный шнур надежно

заземлен. Если у вас имеются на этот счет сомнения, обратитесь за помощью к опытному электрику.

- Шнур питания должен регулярно осматриваться на отсутствие повреждений. Запрещается пользоваться прибором, если шнур питания поврежден.
- При приготовлении некоторых блюд выделяется большое количество дыма - обеспечьте соответствующую вентиляцию.
- Электроприбор подсоединяется к сетевой розетке, снабженной заземляющим контактом.
- **ВНИМАНИЕ:** Запрещается использовать в данном электроприборе уголь или другие горючие вещества.
- Шнур электроприбора должен иметь соответствующий разъем.
- Не позволяйте детям и инвалидам пользоваться прибором без присмотра.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед включением прибора

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

Перед первым включением

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

Условные обозначения

- ① Ручки
- ② Стеклопанель крышки
- ③ Плита гриля с антипригарным покрытием
- ④ Разъем шнура питания
- ⑤ Терморегулятор
- ⑥ Поддон
- ⑦ Основание

Эксплуатация

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

- 1 Снимите винт.
 - 2 Установите ручку точно над отверстием в верхней части крышки.
 - 3 Переверните крышку и ручку и соедините их с помощью винта. **НЕ ЗАТЯГИВАЙТЕ ВИНТ СЛИШКОМ СИЛЬНО.**
- Перед первым использованием электроприбора вымойте плиту гриля, основание и поддон, как описано в разделе "Очистка". Тщательно просушите детали, а затем нанесите с помощью щетки на поверхность плиты гриля тонкий слой растительного масла.
- Установите на основание поддон, а затем установите на поддон плиту гриля. Никогда не пользуйтесь плитой гриля непосредственно на столе, всегда используйте поддон и основание. Вставьте разъем шнура питания в гнездо на плите гриля, а затем подключите вилку шнура питания к сетевой розетке и включите электроприбор. Установите терморегулятор в нужное положение: чем больше число,

тем выше температура. Когда температура гриля достигнет значения, установленного на терморегуляторе, световой индикатор погаснет, и можно начинать приготовление пищи. (В процессе приготовления пищи световой индикатор будет периодически включаться и выключаться, что указывает на то, что поддерживается заданная температура). Используемый электроприбор должен устанавливаться только на теплостойкой и легко очищаемой чистой поверхности.

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 имеется две нагревательные поверхности. Плоская плита лучше всего подходит для приготовления жареных яиц, помидоров, грибов, а сетка может использоваться для приготовления мяса в виде рубленых шницелей по-гамбургски, отбивных и бифштексов.

Советы по приготовлению пищи

Представленные ниже установки температуры и время приготовления пищи являются приблизительными и могут меняться в соответствии с вашим

Продукты	Установка температуры	Приблизительное время приготовления
Рыба целиком	200°C	15-20 минут
Рыба порционными кусками	200°C	15 минут
Креветки	200°C	6-10 минут
Цыпленок - голень	210°C	35-40 минут
Куриные грудки без костей	210°C	25-30 минут
Бифштексы	230°C	3-5 минут (с кровью) 15-20 минут (хорошо прожаренный)
Отбивные	210°C	30-35 минут
Сосиски	230°C	20-25 минут
Бекон	230°C	6 минут
Гамбургеры		
Замороженные 55 г	230°C	10-12 минут
Свежие 175 г	230°C	10 минут
Кебабы	230°C	10-15 минут

Советы

- Для приготовления на гриле лучше использовать куски нежного мяса. Не готовьте на гриле куски жесткого мяса.
- Рекомендуется готовить куски пищи одинаковой толщины. Желательно использовать тонкие куски, поскольку для полного прожаривания толстых кусков может потребоваться много времени, что может привести к подгоранию верхних слоев.
- Во время приготовления пищу необходимо часто переворачивать для равномерного обжаривания. Следует соблюдать осторожность, поскольку во время приготовления пищи возможны горячие брызги.
- Пища, помещенная прямо над нагревательным элементом, может 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 с помощью кухонных принадлежностей, которые не могут поцарапать неприлипающую поверхность гриля. Желательно использовать для этого кухонные принадлежности, изготовленные из дерева или термостойкой пластмассы.
- Поддон имеет светоотражающее серебряное покрытие, которое направляет тепло вверх и делает приготовление пищи более эффективным. Чтобы облегчить чистку, можно покрыть поддон алюминиевой фольгой. На алюминиевой фольге будет собираться жир, и это облегчит удаление отходов. Кроме этого,

при использовании фольги тепло будет отражаться вверх, что сократит расход электроэнергии при приготовлении пищи.

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

Очистка

- Выключите электроприбор и отсоедините вилку шнура питания от розетки электросети.
- Дайте электроприбору немного остынуть, а затем отсоедините разъем шнура питания от электроприбора, захватив пальцами выступы, расположенные на обеих сторонах разъема.
- Не погружайте разъем в воду, вместо этого, в случае необходимости, протрите его впитывающей бумагой или слегка влажной тканью.
- Если использовалась алюминиевая фольга, удалите ее с основания/поддона.
- Вымойте плиту гриля, основание и поддон в горячей мыльной воде, а затем тщательно высушите.
- Не пользуйтесь для чистки грубыми абразивными материалами и жесткими мочалками, так как они могут поцарапать неприлипающую поверхность гриля.
- В случае необходимости, для удаления самых стойких пятен используйте мягкую нейлоновую щетку или пластиковую мочалку. Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине. Очищайте гриль после каждого использования. Это поможет сохранить его в хорошем рабочем состоянии.

Примечание

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

Обслуживание и техническая поддержка

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

По вопросам:

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

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Με το νέο Γκριλ Θεαμυθ 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.

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

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

ασφάλεια

- **ΜΗΝ** ακουμπάτε ζεσές επιφάνειες. Οι προσιτές επιφάνειες ενδέχεται να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Χρησιμοποιείτε πάντα το χερούλι και τα χειριστήρια.
- Διαβάστε όλες τις οδηγίες
- Μην εμβαπτίζετε το σύνδεσμο τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά, και μην τον αφήνετε να βραχεί.
- 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 τραυματισμό.
- Προσέχετε όταν αφαιρείτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας - ο ανιχνευτής ενδέχεται να καίει.
- 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 χρησιμοποιείται).

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλο σκοπό από αυτόν για τον οποίο προορίζεται.
- Να μη χρησιμοποιείτε το Γκριλ Θεαμυθ 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 συνδέετε πρώτα το σύνδεσμο τροφοδοσίας στη συσκευή και έπειτα το ρευματοδότη. Για την αποσύνδεση, κλείστε τη συσκευή, βγάλτε πρώτα το φισ 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 Γκριλ Θεαμυθ, 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 κάπνας – βεβαιωθείτε ότι ο εξαερισμός είναι επαρκής.
- Η συσκευή θα πρέπει να συνδεθεί σε πρίζα με γείωση.

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

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

πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύντε τα μέρη της συσκευής, βλ. «καθαρισμός».

επεξήγηση συμβόλων

- ① Λαβές
- ② Γυάλινο καπάκι
- ③ Αντικολλητική πλάκα
- ④ Δίσκος συλλογής
- ⑤ Βάση
- ⑥ Αποσπώμενος σύνδεσμος τροφοδοσίας
- ⑦ Ρυθμιστής θερμοκρασίας

Λειτουργία

Για λόγους συσκευασίας η λαβή δεν είναι προσαρμοσμένη στο καπάκι.

Για να προσαρμόσετε τη λαβή:-

- 1 Ξεβιδώστε τη βίδα

- 2 Τοποθετήστε τη λαβή κεντρικά πάνω από την οπή στο πάνω μέρος του καπακιού.

- 3 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 έλαιο. 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. Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία μέσω του ρυθμιστή: όσο μεγαλύτερη είναι η αριθμητική ένδειξη τόσο μεγαλύτερη είναι και η θερμοκρασία. Όταν το Γκριλ Θεαμυθ φτάσει στη θερμοκρασία αυτή, η λυχνία θα σβήσει και μπορείτε να αρχίσετε το μαγείρεμα. (Κατά το μαγείρεμα, η λυχνία θα ανάβει 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 Γκριλ Θεαμυθ διαθέτει δύο εστίες μαγειρέματος. Η επίπεδη εστία είναι η πλέον κατάλληλη για να μαγειρέψετε τηγανιτά αυγά, ντομάτες ή μανιτάρια, ενώ η σχάρα είναι κατάλληλη για κρεατικά όπως μπριζόκια, παϊδάκια ή μπριζόλες.

Τροφή	Ρύθμιση Θερμοκρασίας	Χρόνος κατά προσέγγιση
Ολόκληρο ψάρι	200°C	15-20 λεπτά
Φιλέτο ψαριού	200°C	15 λεπτά
Γαρίδες	200°C	6-10 λεπτά
Κοτόπουλο-μπουτάκια	210°C	35-40 λεπτά
Κοτόπουλο στήθος δίχως κόκαλο	210°C	25-30 λεπτά
Μπριζόλα	230°C	3-5 λεπτά (μισοψημένο) 15-20 λεπτά (καλοψημένο)
Παϊδάκια	210°C	30-35 λεπτά
Λουκάνικα	230°C	20-25 λεπτά
Μπέικον	230°C	6 λεπτά
Μπιφτέκι κατεψυγμένο 55η	230°C	10-12 λεπτά
Μπιφτέκι κατεψυγμένο 175η	230°C	10 λεπτά
Κεμπάπ	230°C	10-15 λεπτά

Οδηγίες για τη χρήση του Γκριλ

- Στο γκριλ μαγειρεύονται καλύτερα τα μαλακά κομμάτια κρέατος, άρα αυτό ισχύει και για το Γκριλ Θεαμυθ. Αποφεύγετε καλύτερα να μαγειρεύετε σκληρά κομμάτια κρέατος.
- Τα αποτελέσματα είναι καλύτερα όταν μαγειρεύετε τροφές με ομοιόμορφο πάχος. Οι τροφές μικρού πάχους είναι προτιμότερες καθώς για τις τροφές μεγάλου πάχους ίσως χρειαστεί 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 λερωθείτε.
 - Το τμήμα της τροφής που έρχεται σε άμεση επαφή με την επιφάνεια μαγειρέματος ενδέχεται να ροδίσει και να μαγειρευτεί πιο γρήγορα. Κατά συνέπεια, προκειμένου το ψήσιμο να είναι ομοιόμορφο θα πρέπει να αλλάζετε θέση στην τροφή.

- Η μετακίνηση του φαγητού μέσα στο Γκριλ Θεαμυθ καθώς και η απόσυρσή του από αυτό θα πρέπει να γίνεται με εργαλεία που δεν θα γδάρουν την αντικολλητική 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 ασήμι έτσι ώστε η θερμοκρασία να διοχετεύεται προς τα πάνω για καλύτερα αποτελέσματα.

Προκειμένου να διευκολυνθεί η διαδικασία καθαρισμού, στη βάση του δίσκου συλλογής μπορεί να τοποθετηθεί αλουμινόχαρτο. Το αλουμινόχαρτο συγκρατεί το λίπος και καθιστά την απόρριψή του ευκολότερη. Επίσης, με το αλουμινόχαρτο η θερμότητα αντανakλάται προς τα πάνω καθιστώντας το μαγείρεμα πιο οικονομικό.

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

Καθαρισμός

- Κλείστε τη συσκευή και βγάλτε το φιν από την πηγή τροφοδοσίας.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει λίγο και αποσυνδέστε το σύνδεσμο τροφοδοσίας, πιάνοντάς τον από τις πλαϊνές προεξοχές.
- Μην εμβαπτίζετε το σύνδεσμο σε νερό – σκουπίστε τον αν χρειάζεται με ένα κομμάτι απορροφητικού χαρτιού ή με ένα ελαφρώς υγρό πανί.
- Αν έχετε χρησιμοποιήσει αλουμινόχαρτο, βγάλτε το από τη/το βάση/δίσκο συλλογής.
- Πλύντε την επιφάνεια μαγειρέματος, τη βάση, το γυάλινο καπάκι και το δίσκο συλλογής με καυτό

σαπουνόνερο, έπειτα στεγνώστε προσεχτικά.

- Μη χρησιμοποιείτε δραστικά απορρυπαντικά ή σκληρά σφουγγαράκια καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια. Αν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τους επίμονους λεκέδες, χρησιμοποιώντας πλαστικό σφουγγαράκι.
 - Τα εν λόγω μέρη μπορούν επίσης να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Ο καθαρισμός του Γκριλ Θεαμυθ έπειτα από κάθε χρήση, βοηθά στο να διατηρείται καθαρό και σε καλή κατάσταση.
- Σημείωση
- Έπειτα από τον καθαρισμό, και προτού ξαναβάλετε το σύνδεσμο τροφοδοσίας στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχει στεγνώσει καλά

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της Kenwood.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις, τα ανταλλακτικά ή τις επισκευές
- επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.

وسائل تنظيف اكاله لأنها قد تلحق الضرر
بالسطح المانع للالتصاق. اذا لزم الامر،
تستعمل فرشاة نايلون ناعمة او قطعة تنظيف
بلاستيكية لازالة ابقع الصعبة.ويمكن ايضا
غسل هذه الاجزاء في غسالة 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.

الصيانة والعناية بالعملاء

- إذا تلف السلك: فيجب من باب السلامة
استبداله لدى KENWOOD أو أحد
مراكز إصلاح KENWOOD
المعتمدين.

عند الحاجة للمساعدة بشأن:

- استخدام الجهاز
- الصيانة أو قطع الغيار أو الإصلاح
- فاتصل بالمتجر الذي اشتريته منه
الجهاز.

الطعام	نقطة ضبط درجة الحرارة	الوقت التقريبي
سمك كامل	°C ٠.٠٢	١٥-٢٠ دقيقة
شرائح السمك	°C ٠.٠٢	١٥ دقيقة
قريدس	°C ٠.٠٢	٦-١٠ دقائق
دجاج-اصابع	°C ٠.١٢	٣٥-٤٠ دقيقة
صدر دجاج بدون عظم	°C ٠.١٢	٢٥-٣٠ دقيقة
شرائح (ستيك)	°C ٠.٣٢	٣-٥ دقائق (خفيف) ١٥-٢٠ دقيقة (طبخ جيد)
اضلاع	°C ٠.١٢	٣٠-٣٥ دقيقة
سجق	°C ٠.٣٢	٢٠-٢٥ دقيقة
لحم مقدد	°C ٠.٣٢	٦ دقائق
برجر مجلد ٥٥ جم	°C ٠.٣٢	١٠-١٢ دقيقة
طازج ١٧٥ جم	°C ٠.٣٢	١٠ دقائق
كباب	°C ٠.٣٢	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 الرقيقة على القطع السمكية لان القطع السمكية قد تتطلب وقتا اطول لكي تنضج من الداخل، الامر الذي قد يؤدي الى الطبخ الزائد للجزء الخارجي.
- يجب تقليب الطعام تكرارا اثناء الطبخ للتأكد من الطبخ المنتظم. يجب توخي الحذر حيث قد يحصل بعض التناثر اثناء الطبخ.
- ان الطعام الموضوع مباشرة على عنصر التسخين قد يصبح بلون بني وينضج اسرع من بقية الاماكن. لذلك فإن تغيير اماكن الطعام على الشواية سوف يساعد على ضمان الطبخ المتجانس.
- يقلب ويزال الطعام من الشواية الصحية دائما باستعمال ادوات لا تخدش السطح المانع للاتصاق. ان الادوات المصنوعة من الخشب او البلاستيك المقاوم للحرارة هي مثالية لهذا الغرض.

- ان صينية القطر قد تم طلاؤها بطلاء عاكس لتوجيه الحرارة الى الاعلى لجعل الطبخ اكثر فعالية. ولجعل التنظيف اسهل قليلا يمكن تبطين قاعدة صينية القطر بورق المنيوم. وسوف يجمع ورق الالمنيوم 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 الالمنيوم في صينية القطر من الهام عدم السماح بتدلي الورق على الجوانب لان ذلك سوف يمنع حركة الهواء.

التنظيف

- اوقف التشغيل وافصل القابس 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 لزم الامر، بقطعة ورق مطبخ او بقطعة قماش رطبة قليلا.
- اذا استعمل ورق الالمنيوم فيجب ان يزال من القاعدة. صينية القطر. يغسل لوح الشواية والقاعدة والغطاء الزجاجي وصينية القطر بمحلول من ماء ساخن وصابون ثم تجفف تماما. لا تستعمل مواد اكلالة قاسية او

التشغيل

لاغراض تتعلق بالتعبئة فان المقابض

ليست مركبة على الغطاء لتركيب

المقابض:

- ١ فك البراغي.
 - ٢ ضع المقبض مباشرة تحت الفتحة الواقعة في الغطاء.
 - ٣ اقلب الغطاء والمقبض وثبتهما 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 يطلّى سطح اللوح بطبقة خفيفة من زيت الطبخ باستعمال فرشاة.
- ضع صينية القطر في القاعدة، ثم ضع لوح الشواء على صينية القطر. ابدأ لا تستعمل لوح الشواء مباشرة على سطح العمل، بل يستعمل دائما مع صينية القطر والقاعدة. ادخل موصل امداد الكهرباء في لوح الشواء، ثم اوصل الى مصدر الكهرباء وشغل الجهاز. ابرم تحكم درجة الحرارة الى النقطة المرغوبة: كلما ازداد العدد ازدادت درجة الحرارة. وعندما تصل الشواية الصحية الى درجة الحرارة هذه، ينطفئ الضوء ويمكن المباشرة بالطبخ. (اثناء الطبخ سينطفئ ويضاء الضوء مما يدل على ان درجة الحرارة المرغوبة يتم الحفاظ عليها). يمكن استعمال الشواية فقط على سطح مقاوم للحرارة وسهل التنظيف.

دليل الطبخ

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

لدى الشواية الصحية منطقتي شواء. اللوح المستوي وهو الانسب لطبخ البيض المقلي، الطماطم، الفطر في حين يكون لوح الشواء مناسباً لطبخ اللحوم مثل البرجر والاضلاع وشرائح اللحم.

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

- يجب فصل الموصل قبل تنظيف الجهاز ويجب تجفيف مدخل الجهاز قبل استعمال الجهاز ثانية.
- افصل الجهاز من الكهرباء اثناء عدم الاستعمال.
- اذا استعمل هذا الجهاز مع سلك تمديد، تأكد من انه مناسب لنقل الطاقة الكهربائية المقررة للجهاز وان سلك التمديد مؤرض بشكل موثوق. اذا لم تكن متأكدا، استشر كهربائي مؤهل.
- يجب فحص سلك الكهرباء على انتظام بحثا عن علامات الضرر ولا يجوز استعمال الجهاز اذا كان السلك متضررا.
- تنبعث من بعض الاغذية كميات كبيرة من الدخان - تأكد من تأمين التهوية الكافية.
- يجب توصيل الجهاز الى مقبس-مأخذ مزود بملاصق تأريض.
- تحذير: لا يجوز استعمال الفحم او سواه من الوقود الملتهب مع هذا الجهاز.
- يجب استعمال الموصل المناسب فقط مع هذا الجهاز.
- لا تدع الأشخاص المعتلين صحياً أو عقلياً يستخدمون الجهاز دون رقابة.
- لا تجعل الأطفال يستخدمون الجهاز أو يلعبون به.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

قبل التوصيل

- تحقق من أنه دخل الكهرباء مماثل للدخل الموضح على الوجه السفلي من المشواة.
- مشواة الاتصال المباشر هذه متوافقة مع توجيهات المجتمع الاقتصادي الأوروبي 89/336/EEC.

قبل الاستعمال لأول مرة

- اغسل الأجزاء "راجع التنظيف".

الدليل

- ① مقابض
- ② غطاء زجاجي
- ③ لوح شواء مانع للالتصاق
- ④ صينية القطر
- ⑤ القاعدة
- ⑥ موصل كهرباء قابل للفصل
- ⑦ تحكم درجة الحرارة

ان شواية كينودد الصحية ستمكنكم 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 الطعام.

قبل استخدام جهاز Kenwood الخاص بك

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

السلامة

- لا تلمس الأسطح الساخنة.
- فالأسطح التي يمكن لمسها عرضة لأن تسخن أثناء الاستعمال. استعمال المقابض دائماً.
- اقرأ هذه التعليمات.
- لا تغمر موصل امداد الكهرباء في الماء او في سائل آخر ولا تسمح بابتلاله.
- 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 منضدة او سطح عمل او يتلامس مع اسطح ساخنة. (ينطبق هذا على سلك التمديد اذا استعمل).
- لا تستعمل الجهاز لغير الغرض المعتمد له.

- لا تستعمل الشواية الصحية خارجيا.
- لا تضع اي جزء من هذا الجهاز على او قرب لهب مكشوف او سطح ساخن او في فرن مسخن.
- دائماً اوصل موصل امداد الكهرباء الى الجهاز اولاً ثم اوصله في مصدر الكهرباء. ولفصله، اوقف الجهاز عن العمل وازل القابس من مصدر الكهرباء اولاً ثم افصل الموصل من الجهاز.