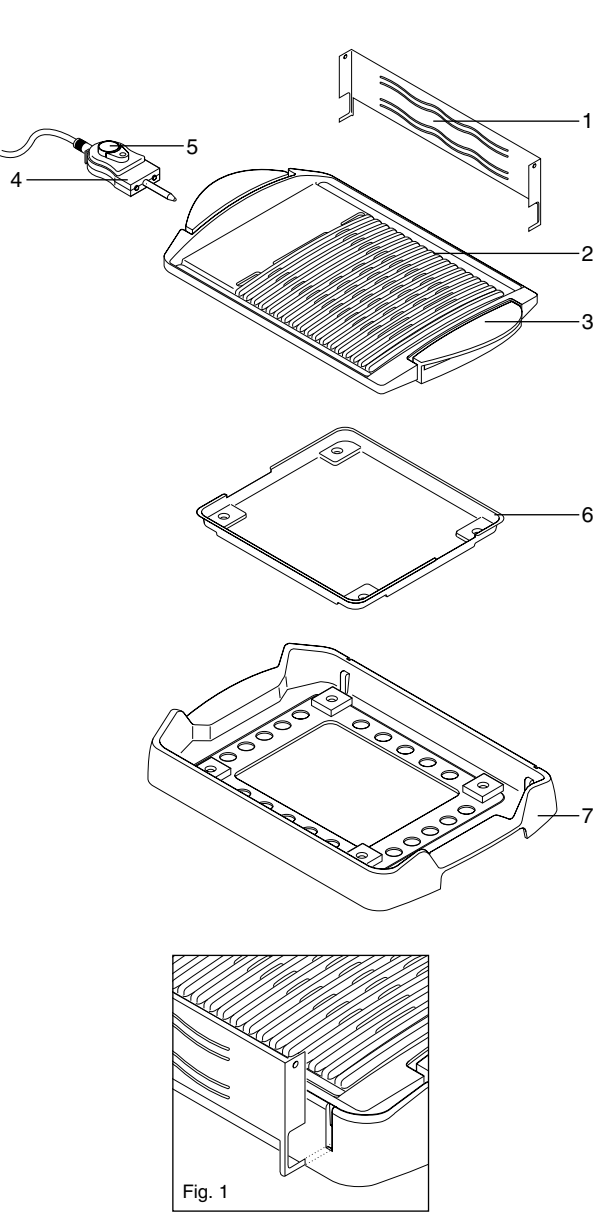




D

Ihr Kenwood Tischgrill

Mit Ihrem neuen Kenwood Tischgrill können Sie viele verschiedene schmackhafte Speisen, wie Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse, zubereiten. Während des Grillens tropft das Fett aus dem Grillgut in die Fettpfanne, so dass der Fettgehalt im Grillgut verringert wird.

WICHTIGE SICHERHEITSREGELN

Wie bei allen Elektrogeräten sind auch bei Ihrem Tischgrill einige grundlegende Sicherheitsregeln zu beachten:

- Alle Anleitungen lesen.
- Keine heißen Flächen anfassen – nur an den Handgriffen anfassen.
- Den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder sonstige nass werden lassen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt gedacht. Dieses Gerät darf ohne Aufsicht nicht von kleinen Kindern oder gebrechlichen Personen benutzt werden.
- Kindern müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Ein beschädigtes Gerät nicht weiter benutzen, sondern überprüfen und ggf. reparieren lassen – siehe "Kundendienst".
- Die Verwendung von Zubehöriteilen, 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.
- Keinen Teil dieses Gerätes in der 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 der 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.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass das Kabel für die Stromaufnahme des Tischgrills geeignet und zuverlässig geerdet ist. Fragen Sie gegebenenfalls einen qualifizierten Elektriker.
- Bei Verwendung des Tischgrills im Freien sollte die Stromversorgung über einen Fehlerstrom-Schuttschalter mit einem Auslösestrom nicht über 30 mA erfolgen. Das Grillgut nicht mit Wasser besprühen, und darauf achten, dass die elektrischen Teile des Tischgrills nicht durch Regen oder Tau feucht werden.
- 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.

DIESE ANWEISUNGEN SICHER AUFBEWAHREN.

Legende

- | | |
|--|----------------------|
| 1. Rückwand | 5. Temperaturreglер |
| 2. Grillplatte mit Antihafbeschichtung | 6. Fettauffangschale |
| 3. Handgriff | 7. Unterteil |
| 4. Abnehmbarer Anschlussstecker | |

Netzanschluss

Vor dem Einschalten des Tischgrills überprüfen, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.

Hinweis: Dieses Gerät erfüllt die EU-Strahlungsschutzdirektive 89/336/EEC.

Betrieb

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 Fettauffangschale in das Unterteil einsetzen und die Grillplatte so in die Fettauffangschale einsetzen, dass die Füße richtig in den Ecken sitzen. Die Rückwand in die Rückseite der

Grillplatte einhängen (siehe Abb. 1).

Das Netzkabel erst in die Grillplatte, dann in die Netzsteckdose einstecken und den Tischgrill einschalten. Den Temperaturreglер auf die gewünschte Stufe einstellen: je höher die Zahl, desto höher die Temperatur. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur geht die Kontrollleuchte aus und der Grillvorgang kann beginnen. (Während des Grillens geht die Leuchte immer wieder an und aus und zeigt so an, dass die 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 einen Backofen oder Mikrowellenofen vorgegart werden. Der Tischgrill hat zwei Garzonen. Die flache Zone ist besonders geeignet für z.B. Spiegeleier, Tomaten und Pilze, während das Grillgitter besser geeignet ist für Fleisch wie Frikadellen, Schnitzel und Steaks.

Grillgut	Temperatur-einstellung	Grilldauer, ungefähr
Fisch, ganz	3	15-20 Minuten
Fischsteaks	3	15 Minuten
Garnelen	3	6-10 Minuten
Hähnchenschlegel	3	35-40 Minuten
Hähnchenbrust ohne Knochen	3	25-30 Minuten
Steak	5	3-5 Minuten (Englisch) 15-20 Minuten (durch)
Schnitzel	3	30-35 Minuten
Würstchen	4	20-25 Minuten
Bauchfleisch (Bacon)	3	6 Minuten
Frikadellen tiefgefroren 55g	4	10-12 Minuten
fisch 175 g	4	10 Minuten
Kebab	4	10-15 Minuten

Tipps zum Grillen

- Zarte Fleischstücke sind zum Grillen und damit für den Tischgrill am besten geeignet. Zähe Fleischstücke sollten nicht gegrillt werden.
- Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit gleichmäßig dicken Stücken. Dunne Stücke sind dicken Stücken vorzuziehen – dicke Stücke brauchen länger, bis sie durchgegart sind, und können daher außen leicht überkocht werden.
- Während des Grillens die Stücke oft wenden, damit sie gleichmäßig garen.
- 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 Grillbesteck benutzen, das die Antihafbeschichtung der Grillplatte nicht zerkratzt. Ideal ist Grillbesteck aus Holz oder hitzefestem Kunststoff.
- Die reflektierende Silberbeschichtung der Fettauffangschale richtet die Hitze nach oben und macht so das Grillen effizienter. Zur leichteren Reinigung kann der Boden der Auffangschale mit saugfähigem Küchenuch oder mit Alufolie ausgelegt werden. Das Küchenuch saugt das Fett auf und macht damit das Reinigen leichter. Alufolie sammelt das Fett, es kann so leichter entsorgt werden. Alufolie reflektiert ebenfalls die Hitze nach oben und macht so das Grillen effizienter.

Hinweis: Wenn Sie die Auffangschale auslegen, darauf achten, dass Papier bzw. Folie nicht an den Seiten überstehen, damit die Luftzirkulation nicht behindert wird.

Reinigung

Den Tischgrill abschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Den Grill etwas abkühlen lassen und dann den Anschlussstecker aus dem Grill ziehen; dazu den Stecker an den seitlichen Nasen fassen. Den Stecker nicht in Wasser tauchen, sondern wenn nötig mit saugfähigem Papier oder einem nur leicht angefeuchteten Tuch abtischen. Küchenpapier oder Alufolie aus der Auffangschale nehmen. Grillplatte, Unterteil und Auffangschale in heißem Seifenwasser spülen und gründlich abtrocknen. Keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Kratzer verwenden, damit die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird. Wenn nötig, mit einer weichen Nylonbürste oder einem Kunststoffkratzer hartnäckige Flecken entfernen.

Wenn Sie den Tischgrill nach jeder Benutzung reinigen, bleibt er lange in gutem sauberem Betriebszustand.

Hinweis: Nach dem Reinigen darauf achten, dass der Anschlussstecker gründlich abgetrocknet ist, bevor er wieder in den Tischgrill eingesteckt wird.

Kundendienst

Aus Sicherheitsgründen darf ein beschädigtes Anschlusskabel für den Tischgrill nur von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Fachwerkstatt ausgetauscht werden.

Mit Reparaturen, Wartung oder Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bei dem Sie den Tischgrill gekauft haben.

N

Bli kjent med Kenwood grill

Den nye Kenwood grillen får deg koke en rekke sunne og velsmakende retter inkludert kjøtt, fisk, fjørle og grønnsaker. Fettinnholdet i maten reduseres ved at fettet renner av under koking, og samler seg i pannen under.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Når du bruker elektriske apparater må du alltid ta visse forholdsregler, inkludert følgende:-

- Les hele bruksanvisningen.
- Ikke berør varme overflater, men bruk håndtakene.
- Ikke legg strømkoplingen i vann eller andre væsker, og ikke la den bli våt.
- Dette apparatet er kun til bruk i private husholdninger.
- Ikke la barn eller handikappede personer bruke grillen uten tilsyn.
- Hold øye med små barn slik at de ikke leker med grillen.
- Ikke gå fra grillen mens den er i bruk.
- Bruk aldri en skadet grill. Få den overhålt eller reparert, se "service".
- Bruk av tilbehør som ikke er godkjent av produsenten kan forårsake personskade.
- Ver forsiktig når du tar ut temperatorkontrollen, føleren kan være varm.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller berøre varme overflater. (Dette gjelder også eventuell skjøteledning).
- Apparatet må kun brukes til det det er laget for.
- Ikke legg noen del av grillen på eller nær åpen ild eller kokeplate, eller i varm ovn.
- Sett alltid strømkoplingen inn i grillen først, og kople så til strømtilførselen. Den koples fra ved å trekke stopselelet ut av

kontakten først, og deretter strømkoplingen fra grillen.

- Koplingen må fjernes for grillen rengjøres, og apparatintaket må tørkes for grillen brukes igjen.
- Trekk stopselelet ut av kontakten når grillen ikke er i bruk.
- Hvis dette apparatet brukes med skjøteledning må du passe på at den stemmer overens med det som står på grillen, og at skjøteledningen er pålitelig jordat. Hvis du er usikker skal du kontakte en kvalifisert elektriker.
- Hvis grillen brukes utendørs anbefaler vi at strøm tilføres gjennom en anordning for reststrøm, og med utløserstrøm ikke over 30 mA. Ikke spray maten med vann, og ikke la elektriske deler bli våte av regn eller dugg.
- Strømledningen skal sjekkes regelmessig for tegn på skade, og apparatet må ikke brukes dersom ledningen er skadet.
- Enkeltе matvarer avgir store røykmengder. Pass på at det er tilstrekkelig ventilasjon.
- Apparatet må koples til en stikkontakt med jordingskontakt.
- ADVARSEL:** Trekkull eller lignende brennstoff må ikke brukes med denne grillen.
- Bruk kun hensiktsmessig kopling med denne grillen.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

Delene

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| 1. Bakplate | 5. Temperatorkontroll |
| 2. Grillplatte med slippelegg | 6. Panne |
| 3. Håndtak | 7. Understell |
| 4. Avtagbar strømkopling | |

Nettspenning

Før du slår på grillen skal du forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på merkeplaten.

MERK: Dette husholdningsapparatet overholder bestemmelsene i EoF-direktiv 89/336/EEC om radiostøy.

Bruk av Kenwood grill

Før du bruker dette apparatet for første gang skal du vaske grillplaten, understeilet tilannen i henhold til instruksene som finnes under avsnittet om Rengjøring. Tørk godt og pensle deretter overflaten på grillplaten lett med matolje.

Sett pannen ned i understeilet, og sett deretter grillplaten på pannen mens du passer på at bena står riktig i hjørnene. Fest bakplaten bak på grillplaten (se fig.1).

Sett strømkoplingen inn i grillplaten, og kople deretter til nettspenningen på slå apparatet på. Slå strømmen på ønsket temperatur; jo høyere tall jo høyere temperatur. Når grillen når denne temperaturen slukkes lampen og du kan begynne grillingen. (Under koking slås lampen på og av og viser at ønsket temperatur opprettholdes).

Denne grillen skal kun brukes på en varmebestandig overflate som er lett å rengjøre.

Veiledende koketider

Følgende temperaturinnstillinger og -tider er kun veiledende. De vil variere i henhold til hva den enkelte foretrekker, og størrelsen/tykkelsen på maten som kokes. Du vil etter hvert finne fram til den tiden og innstillingen som passer til å koke maten slik du vil ha den. Noen tykkere matvarer, særlig svin og kylling som må gjennomstekes, kan med fordel forhåndsstekes i ovn eller mikroovn før de legges på grillen. Grillen har to kokeområder. Den flate platen passer best til å stekte egg, tomater og sopp, mens rillene passer til å stekte kjøtt slik som hamburgere, koteletter og biffer.

Mat	Temperatur-innstilling	Ca. koketid
Hel fisk	3	15-20 minutter
Fiskeskiver	3	15 minutter
Store reker	3	6-10 minutter
Kyllinglår	3	35-40 minutter
Benfritt kyllingbryst	3	25-30 minutter
Biff	5	3-5 minutter (lett stekt) 15-20 minutter (godt stekt)
Koteletter	3	30-35 minutter
Pølser	4	20-25 minutter
Bacon	3	6 minutter
Hamburger, frossen 55 g	4	10-12 minutter
Fersk 175 g	4	10 minutter
Kebab	4	10-15 minutter

Tips

- Møre kjøttstykker passer best til grilling, og er derfor best på grillen. Det er best å unngå og stekte seige kjøttstykker.
- Det beste resultatet oppnås ved å stekte mat med lik tykkelse. Tynnere stykker er bedre enn tykke, da det kan ta lang tid for tykke stykker er gjennomstekte og de kan derfor bli for mye stekte utenpå.
- Under koking skal maten snus ofte for å sikre jevn steking.
- Mat som legges rett over elementet kan brunes og stekes raskere enn mat som legges på andre steder på grillen. Det er derfor lurt å flytte på maten slik at den blir jevnt stekt.
- Maten må alltid snus og fjernes fra grillen ved bruk av redskap som ikke setter riper i slippelegget. Redskap laget av tre og varmebestandig plast er ideelle.
- Panneren er belagt med et reflekterende sølvbelegg som letter varmen oppover og gjør steking mer effektiv. For å lette rengjøringen kan du legge enten kjøkkenpapper eller aluminiumsfolie i bunnen på pannen. Kjøkkenpapiet absorberer fett slik at det blir lettere å rengjøre. Foliен samler opp fettst slik at det blir lettere å fjerne det. Med folie reflekteres dessuten varmen oppover og steking blir mer effektiv.

Merk: Det er viktig at kjøkkenpapiet/folien ikke henger over kanten på pannen, da dette hindrer luftsirkulasjon.

Rengjøring

Slå apparatet av og trekk stopselelet ut av kontakten. La grillen kjøles litt og trekk så strømkoplingen ut av apparatet ved å ta tak i framspringet på hver side av grillen i vann, men tørk av med absorberende papir eller en lett fuktet klut dersom nødvendig.

Hvis du har brukt kjøkkenpapi eller folie skal du ta dette ut av pannen. Vask grillplaten, understeilet og pannen i varmt såpevann, og tørk godt. Ikke bruk sterke skuremidler eller skurekoster der skadet slippelegget. Om nødvendig kan du bruke en myk nylonbørste eller plastskrubb til å fjerne gjenstridige merker. Hvis grillen rengjøres etter hver gangs bruk bidrar dette til å holde den i ren og god stand.

Merk Etter rengjøring skal du passe på at strømkoplingen er helt tørr før du setter den inn i grillen igjen.

Service

Hvis ledningen er skadet må den, av sikkerhetsgrunner, erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparator.

For eventuelle reparasjoner, overhaling eller reservedeler skal du kontakte forhandleren du kjøpte apparatet fra.

E

Conozca su Parrilla Barbacoa Kenwood

Su nueva Parrilla Barbacoa Kenwood le permitirá cocinar una gran variedad de alimentos sabrosos y saludables, incluyendo carnes, pescados, aves de corral y verduras. Durante el coccinado, 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.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, deben seguirse siempre unas medidas de seguridad básicas, entre las que se incluyen:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes, utilice las asas.
- No sumerja el conector de alimentación en agua u otros líquidos ni permita que se moje.
- Este aparato es únicamente para uso doméstico.
- No deben utilizar el aparato los niños o ancianos sin supervisión.
- Hay que vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- 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 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 Barbacoa y de que el alargador esté conectado a tierra. Si no está seguro, ppruébelo con un electricista.
- Si la Parrilla Barbacoa se utiliza en el exterior, se recomienda que se alimente el aparato con un dispositivo de corriente residual, que tenga un dispositivo de disparo que no exceda de 30 mA. No pulverice los alimentos con agua y no permita que las piezas eléctricas se mojen con la lluvia o el rocío.
- 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.

POR FAVOR, GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Legenda

- | | |
|---|----------------------------|
| 1. Protector trasero | 5. Mando de la temperatura |
| 2. Placa de parrilla antiaderente | 6. Bandeja de goteo |
| 3. Asas | 7. Base |
| 4. Conector de alimentación desmontable | |

Conexión a la red

Antes de encenderlo, asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica es el mismo que el indicado en la placa de valores nominales.

NOTA: Este aparato cumple con la Directiva para radio-interferencia de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

Funcionamiento

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, a continuación coloque la placa de parrilla en la bandeja de goteo asegurándose de que las patas estén ubicadas correctamente en las esquinas. Acople el protector trasero en la parte posterior de la placa de parrilla (véase Fig. 1).

Introduzca el conector de alimentación eléctrica en la placa de parrilla, después, conéctelo a la red de alimentación y encienda. Gire el mando de la temperatura al ajuste deseado: cuanto más alto sea el número, más alta será la temperatura. Cuando la Parrilla Barbacoa alcance esta temperatura, se apagará la luz y se podrá comenzar a cocinar. (Durante el coccinado, 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 coccinado

Los siguientes ajustes de temperatura y tiempo son sólo una guía y varíanán 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 precocinarán en un horno o microondas antes de ponerlos en la parrilla. La Parrilla Barbacoa tiene dos zonas de coccinado. La placa lisa es más rápida para cocinar huevos fritos, tomates y setas, mientras que la parrilla es más apropiada para cocinar carne como hamburguesas, chuletas y filetes.

Alimento	Ajuste de temperatura	Tiempo aproximado
Pescado entero	3	15-20 minutos
Filetes de pescado	3	15 minutos
Gambas	3	6-10 minutos
Pollo: muslos	3	35-40 minutos
pechugas deshuesadas	3	25-30 minutos
Filete	5	3-5 minutos (poco hecho) 15-20 minutos (muy hecho)
Chuletas	3	30-35 minutos
Salchichas	4	20-25 minutos
Beicon	3	6 minutos
Hamburguesas: congeladas 55 g	4	10-12 minutos
frescas 175 g	4	10 minutos
Pinchos morunos	4	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 Barbacoa. Es mejor evitar cocinar piezas duras de carne.
- 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 coccinado largo para cocinarse bien por dentro, pudiéndose cocinar demasiado en el exterior.
- Durante el coccinado, debe darse la vuelta con frecuencia a las comidas a fin de que se cocinen uniformemente.
- 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 siempre la vuelta y saque los alimentos de la Parrilla Barbacoa utilizando utensilios que no arañen la superficie antiaderente. 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 coccinado sea más eficaz. Para facilitar un poco la limpieza, la base de la bandeja de goteo puede cubrirse con toallitas de cocina absorbentes o papel de aluminio. Las toallitas de cocina absorberán la grasa, haciendo la limpieza más fácil. El papel de aluminio recogerá la grasa haciendo la eliminación 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 o las toallitas no cuelguen 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, frótele, si es necesario, con papel absorbente o pase un paño un poco húmedo.

Si se han utilizado toallitas de papel o papel de aluminio en la base / bandeja de goteo, deséchelos. Lave la placa de parrilla, la base 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 antiaderente. Si es necesario, utilice una brocha de cerdas de nylon blandas o un estropajo de plástico para eliminar los restos más incrustados. Limpiando la Parrilla Barbacoa 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.

Servicio

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

Para cualquier reparación, avería o piezas de repuesto, contacte con la tienda donde compró su aparato.

S

Lär känna din hälsogrill från Kenwood

Med din nya hälsogrill från Kenwood kan du tillaga kött, fisk, kyckling och grönsaker m.m. på ett hälsosamt sätt som bibehåller smaken. Under tillagningen droppar fettet ut ur det som grillas och samlas upp i droppannen, och på så sätt får du i dig mindre fett.

SÄKERHETEN

Vid användning av alla elektriska apparater måste man vara noga med säkerheten. Följande försiktighetsmått ska iakttas:

- Läs alla anvisningarna.
- Vidrör inte varma ytor, använd handtaggen.
- Doppa inte kontaktdonet i vatten eller andra vätskor och låt det inte bli vått.
- Denna apparat får endast avsedd för användning i hushåll. Apparaten är inte avsedd att användas av små barn eller handikappade utan tillsyn.
- Små barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med grillen.
- Lämma inte grillen på om du inte har uppsikt över den.
- Använd aldrig en skadad grill. Lämma den för kontroll eller reparation se "service".
- Använd inte några oauktorriserade tillsatser till grillen – det kan vara farligt
- Var försiktig när du tar ut anslutningsdonet ur grillen - stiftet kan vara varmt.
- Låt inte sladden hänga över en bordskant eller bänkkant eller komma i kontakt med varma ytor. (Detta gäller även eventuell förlängningsladd.)
- Använd grillen endast för avsett ändamål.
- Ställ inte grillen nära en gaslåga eller elplatta eller i en varm ugn.
- Sätt alltid i anslutningsdonet i grillen först och sätt sedan i kontakten i vägguttaget. När du är har grillat färdigt dra du först ut kontakten ur vägguttaget och sedan anslutningsdonet ur grillen.
- Anslutningsdonet måste tas ut innan grillen diskas, och uttaget torka innan grillen används igen.
- Låt inte sladden sitta kvar i vägguttaget när grillen inte används.
- Om grillen används med förlängningsladd måste denna vara av rätt styrka för grillens märkström, och den måste vara jordat. Räddräga en elektriker om du inte är säker.
- Om grillen används utomhus rekommenderas användningen av en jordfelsbrytare som löser ut vid högst 30 mA. Spreja inte vatten på det som grillas och låt inte de elektriska delarna bli våta av regn eller dagg.
- Sladden ska undersökas regelbundet för skada. Om den är skadad får grillen inte användas.
- När vissa typer av livsmedel grillas alstras mycket rök - se till att det finns tillräckligt med ventilation.
- Uttagget som grillen ansluts till måste vara jordat.

- VARNING:** Träkol eller liknande bränslen får inte användas med denna grill.
- Endast rätt anslutningsdon får användas med grillen.

SPARA DESSA ANVISNINGAR
Delar
- Bakre skydd - Grillplatta med nonstick-yta - Handtag - Uttagbart anslutningsdon - Temperaturrätt - Droppanna - Bas

Anslutning till strömmen

Kontrollera innan du sätter i sladden att spänningen som anges på märkplaten stämmer överens med den eltyp du har.

<