



PROLINE

BBQ28

ELECTRIC BARBECUE
BARBECUE ELECTRIQUE
ELEKTRISCHE BARBECUE
BARBECUE ELETTRICO
BARBACOA ELÉCTRICA
ELEKTRICKÉ BARBECUE
ELEKTRICKÉ BARBECUE
ELEKTRIKLI IZGARA



 OPERATING INSTRUCTIONS


 MANUEL D'UTILISATION


 HANDLEIDING

 ISTRUZIONI OPERATIVE

 MANUAL DE INSTRUCCIONES

 MANUAL DE INSTRUÇÕES

 NÁVOD K OBSLUZE

 NÁVOD NA OBSLUHU

 BEDIENUNGSANLEITUNG

WARNINGS

- ❖ This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment.
- ❖ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- ❖ Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- ❖ The appliance is suitable for outdoor use.
- ❖ The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged.
- ❖ The appliance must be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- ❖ The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- ❖ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ❖ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ❖ **WARNING:** Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.
- ❖ The connector must be removed before the appliance is cleaned and the appliance inlet must be dried before the appliance is used again.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- ❖ In order to avoid overheating, this appliance shall not be covered by any solid or flexible material such as an aluminium tray, aluminium foil or trays made of other heat resistant material. The use of such items or materials on the grill would impair the safety of your product and could lead to serious damage.
- ❖ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❖ Unplug the appliance from the mains socket when not in use or before cleaning.
- ❖ The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer may cause injuries.
- ❖ Operate the appliance only a level, stable surface.
- ❖ Do not operate the appliance if the appliance, the mains lead or the plug is damaged.
- ❖ Do not immerse the appliance, temperature controller, mains cord or plug in water to protect against electrical shock.
- ❖ Unplug the appliance before removing the temperature controller.
- ❖ Never leave the appliance unattended when in use.
- ❖ Do not use the appliance near combustible materials such as wood, dry grass, shrubs, etc.
- ❖ Do not allow the appliance to come into contact with flammable materials such as paper, towels, chemicals, etc.
- ❖ Do not use the appliance as a heater.
- ❖ Do not move the appliance when in use. Allow it to cool down before moving or storing it.

PARTS

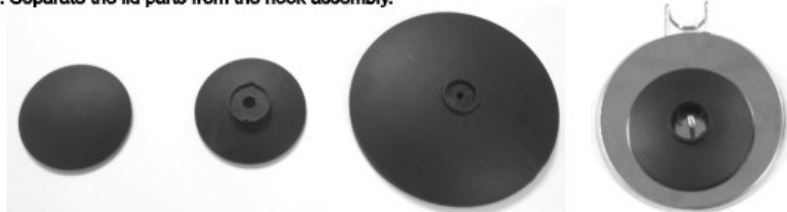
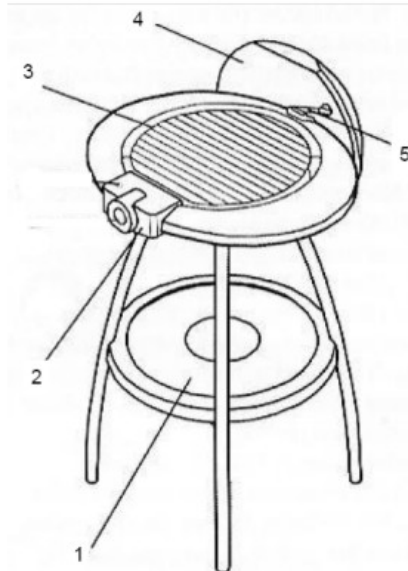
1. Shelf
2. Temperature controller with power cord
3. Grill rack
4. Lid
5. Hook



Drip pan placed under the temperature controller

ASSEMBLY

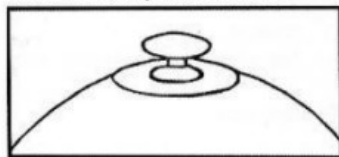
1. Attach the shelf to the four legs with the supplied screws and wing nuts.
2. Fit the legs into the holes of the grill.
3. Place the drip pan in the grill.
4. Install the temperature controller on the grill making sure it is properly assembled.
5. Place the grill rack on the grill.
6. Separate the lid parts from the hook assembly.



Lid parts

Hook assembly

7. Assemble the lid parts onto the lid.



8. Attach the lid on the grill with the hook.

OPERATION

The appliance is designed for indoor and outdoor use.

WARNING: Never use the grill without the drip pan in place.

1. Plug the appliance in.
The red indicator light will be illuminated.
2. Turn the temperature controller to the desired setting.

- When the temperature is reached, the red indicator light will go off.
Allow the grill to be preheated for at least 10 minutes.
- Place food to be grilled on the grill rack.
During the grilling cycle, the red indicator light will switch ON and OFF as the temperature rises and falls due to the thermostat control.
- When the food is grilled, turn the temperature controller to "MIN" and unplug the appliance from the mains socket.
The red indicator light will go off.

Grilling tips:

- To achieve better grilling result, please thaw frozen food before grilling.
- Never use the same cutlery for raw and grilled food.
- It is recommended to use the food that is NOT MORE THAN 2.5 cm in thickness.

GRILLING GUIDE

Food	Recommended grilling time (minutes)
Beef	
Steak	5-7 (underdone) 7-9 (medium) 9-12 (well done)
Hamburger	9-12 (well done)
Pork	
Cutlet	8-15
Sparerib	15-20
Sausage	10-15
Lambchop	4-5
Chicken	
Leg	5-7
Breast (boneless)	10
Fish	
Salmon fillet	5-7
Fish skewer	5-8
Beef skewer	10-20
Corncob (whole)	15-20

RECIPES**Grilled vegetables**

4 potatoes
500 g zucchini
1 big onion
4 carrots
Salt
Pepper
2 table spoons of oil or melted butter

Preheat the appliance for 10 minutes. Peel the potatoes, carrots and onion. Cut the potatoes in half and cut the carrots and onion in pieces. Flavoured with pepper and salt and greased with oil or butter.

Grill for 15 to 30 minutes until the vegetables are ready. Turn the vegetables during grilling.

Chicken in honey

500 g chicken fillet
Salt
Pepper

Marinade:

3 tablespoons of oil
2 tablespoons of soya
2 tablespoons of honey
2 tablespoons of lemon juice

Cut the fillet in equal sizes. Prepare the marinade in a bowl. Mix the chicken with the marinade. Let it stand for at least 2 hours in the refrigerator.

Thread the chicken on skewers. Grill for about 10 minutes. Turn the skewers frequently. Flavoured with salt and pepper.

Roast beef

1 kg roast beef
1 tablespoon of oil
Salt
Pepper

Preheat the grill for 10 minutes. Marinate the beef.

Place the beef on the grill. Place the thermometer so that the tip hits the middle part of the beef. Grill first for 10 minutes and then turn the beef.

Pork chops

6 chops

Marinade:

1 tablespoon of honey
4 tablespoons of soya
2 teaspoons of chilli sauce
1 tablespoon of oil

Heat the marinade ingredients in a saucepan until the honey has melted. Place the chops in a dish and pour the marinade. Turn the chops. Leave chops in the refrigerator for 2 hours.

Preheat the grill. Grill the chops for approx 6 minutes on each side.

Lamb chops

8 lamb chops
Salt
Pepper

Marinade:

1 tablespoon of oil
2 tablespoons of lemon juice
1 teaspoon of oregano
2 crushed garlic cloves

Mix the ingredients to the marinade. Marinate the chops and leave it for a while.

Preheat the grill. Grill the chops for 3 to 4 minutes on each side. Flavoured with salt and pepper.

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the appliance and allow it to cool completely before cleaning.

Clean the outside of the appliance with a damp cloth. Never use metal polish.

Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of hot clean water with a mild detergent is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food.

Correct food hygiene practises should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning /cross contamination.

SPECIFICATIONS

Ratings: 230V~ 50Hz

2000W

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Kesa Electricals © UK: EC1N 6TE 15 / 02 / 2012

ATTENTION

- ❖ Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- ❖ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et avoir compris les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et s'ils sont supervisés.
- ❖ Conserver l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée d'enfants de moins de 8 ans.
- ❖ L'appareil convient pour une utilisation extérieure.
- ❖ Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
- ❖ Il convient que l'appareil soit alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR) ayant un courant assigné de fonctionnement résiduel n'excédant pas 30 mA.
- ❖ L'appareil doit être branché sur un socle de prise de courant comportant un contact de terre.
- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ❖ Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- ❖ MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de charbon de bois ou de combustible similaire avec cet appareil.
- ❖ La prise mobile de connecteur doit être retirée avant de nettoyer l'appareil et que le socle de connecteur doit être séché avant une nouvelle utilisation de l'appareil.
- ❖ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- ❖ Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- ❖ Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- ❖ Afin d'éviter tout risque de surchauffe, cet appareil ne doit pas être recouvert par un objet, souple ou solide (ex : plateau en aluminium, papier alu, plateaux dans des matières résistantes à la chaleur). L'utilisation de tels objets/matériaux sur le gril affecte sa sécurité et peut conduire à de graves accidents.
- ❖ Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
- ❖ Débranchez toujours l'appareil après usage et avant de le nettoyer.
- ❖ L'utilisation d'accessoires non recommandés ou commercialisés par le fabricant peut être à l'origine de blessures corporelles.
- ❖ Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- ❖ N'utilisez pas l'appareil si le câble, la prise mâle ou l'appareil lui-même sont endommagés.
- ❖ Afin d'éviter tout risque d'électrocution, l'appareil, le thermostat, le câble et la prise mâle ne doivent en aucun cas être plongés dans l'eau.
- ❖ Débranchez l'appareil avant d'enlever le thermostat.
- ❖ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ❖ N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux combustibles (bois, herbe sèche, arbustes, etc.).
- ❖ Faites en sorte que l'appareil n'entre jamais en contact avec des matériaux inflammables (papier, serviettes, produits chimiques etc.).
- ❖ N'utilisez pas l'appareil comme radiateur.
- ❖ N'essayez pas de déplacer l'appareil pendant qu'il fonctionne. Attendez que l'appareil ait refroidi avant de le déplacer et de le ranger.

DESCRIPTION

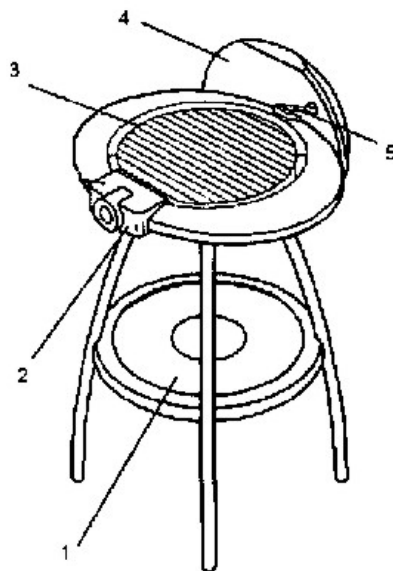
1. Plateau
2. Thermostat avec câble d'alimentation
3. Grille de cuisson
4. Couvercle
5. Crochet



Bac à gouttes placé sous le thermostat

MONTAGE

1. Fixez le plateau aux quatre pieds à l'aide des vis et des écrous à oreilles fournis.



- Montez les pieds dans les trous prévus à cet effet sur le grill.
- Insérez le bac à gouttes dans l'appareil.
- Installez le thermostat sur l'appareil en vous assurant qu'il est bien monté correctement.
- Placez la grille de cuisson sur l'appareil.
- Séparez le crochet des pièces du couvercle.

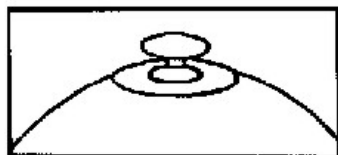


Pièces du couvercle



Crochet

- Montez les pièces sur le couvercle.



- Fixez le couvercle sur le grill à l'aide du crochet.

FONCTIONNEMENT

Cet appareil est conçu pour une utilisation en intérieur ou en extérieur.

ATTENTION : N'utilisez jamais l'appareil sans le bac à gouttes.

- Branchez l'appareil.
Le témoin rouge s'allume.
- Mettez le thermostat sur le cran souhaité.
- Une fois atteinte la température requise, le témoin rouge s'éteint.
Laissez le grill préchauffer pendant au moins 10 minutes.
- Placez les aliments à griller sur la grille.
En cours de cuisson, le témoin rouge s'allume et s'éteint par intermittence ; cela est dû au fonctionnement du thermostat qui maintient l'appareil à la température réglée.
- Une fois les aliments grillés, mettez le thermostat sur "MIN" et débranchez l'appareil.
Le témoin rouge s'éteint.

Conseils de cuisson:

- Les aliments surgelés doivent être décongelés au préalable.
- N'utilisez jamais les mêmes couvercles pour la viande crue et pour la viande grillée.
- Il est recommandé de ne pas essayer de cuire des aliments de PLUS DE 2,5 cm d'épaisseur.

GUIDE DE CUISSON

Alliment	Temps de cuisson recommandé (minutes)
Bœuf Steak	5-7 (saignant)
	7-9 (à point)
	9-12 (bien cuit)
Hamburger	9-12 (bien cuit)
	9-12 (bien cuit)
Porc Côtelettes	8-15

Travers de porc	15-20
Saucisses	10-15
Côtelettes d'agneau	4-5
Poulet	
Pied	5-7
Poitrine (sans os)	10
Poisson	
Filet de saumon	5-7
Brochette de poisson	5-8
Brochette de bœuf	10-20
Épis de maïs (entier)	15-20

RECETTES

Légumes grillés

4 pommes de terre
 500 g de courgettes
 1 gros oignon
 4 carottes
 Sel
 Poivre
 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre fondu

Faire préchauffer l'appareil pendant 10 minutes. Éplucher les pommes de terre, les carottes et l'oignon. Couper les pommes de terre en deux et couper l'oignon et les carottes en petits morceaux. Saupoudrer de sel et de poivre et graisser avec de l'huile ou du beurre fondu.

Cuire pendant 15 à 30 minutes jusqu'à ce que les légumes soient prêts en les retournant régulièrement en cours de cuisson.

Poulet au miel

500 g de filets de poulet
 Sel
 Poivre

Marinade:

3 cuillères à soupe d'huile
 2 cuillères à soupe de sauce soja
 2 cuillères à soupe de miel
 2 cuillères à soupe de jus de citron

Couper les filets de poulet en morceaux de taille égale. Préparer la marinade dans un bol. Mélanger le poulet à la marinade. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Enfiler les morceaux de poulet sur des brochettes. Griller pendant environ 10 minutes en retournant fréquemment. Saupoudrer de sel et de poivre.

Rosbif

1 kg de rosbif
 1 cuillère à soupe d'huile
 Sel
 Poivre

Préchauffer l'appareil pendant 10 minutes. Mariner le rosbif.

Placer le rosbif sur la grille. Insérer le thermomètre de manière à ce que la pointe soit au centre du rosbif. Cuire 10 minutes, puis retourner le rosbif.

Côtelettes de porc

6 côtelettes

Marinade:

1 cuillère à soupe de miel

4 cuillères à soupe de sauce soja

2 cuillères à café de sauce pimentée

1 cuillère à soupe d'huile

Faire chauffer les ingrédients de la marinade dans une casserole, jusqu'à ce que le beurre ait fondu. Placer les côtelettes dans un plat et verser la marinade. Retourner les côtelettes. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Préchauffer l'appareil. Faire cuire les côtelettes environ 6 minutes de chaque côté.

Côtelettes d'agneau

8 côtelettes d'agneau

Sel

Poivre

Marinade:

1 cuillère à soupe d'huile

2 cuillères à soupe de jus de citron

1 cuillère à café d'origan

2 gousses d'ail écrasées

Mélanger les ingrédients de la marinade. Mariner les côtelettes et laisser reposer.

Préchauffer l'appareil. Faire cuire les côtelettes 3-4 minutes de chaque côté. Saupoudrer de sel et de poivre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer.

Essuyez les surfaces externes avec un chiffon humide. N'utilisez en aucun cas du poli à métal.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent faire l'objet d'un nettoyage régulier afin d'éviter tout risque de contamination croisée entre les différents types d'aliments ; les surfaces en contact avec les aliments sont à nettoyer de préférence avec de l'eau chaude propre et un détergent doux.

Le maintien de bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire permet d'éviter tout risque de contamination croisée ou d'intoxication alimentaire.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 230V~ 50Hz

2000W

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans le mode d'emploi. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Kesa Electricals © UK: EC1N 6TE 15 / 02 / 2012

WAARSCHUWINGEN

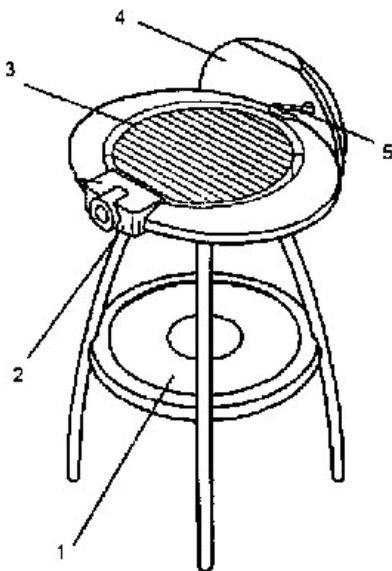
- ❖ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving.
- ❖ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verzwakt lichamenlijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan, instructies hebben ontvangen betreffende het veilige gebruik van dit apparaat en de mogelijke gevaren van het gebruik ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Reinigen en onderhoud mag worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.
- ❖ Houd het apparaat en snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ❖ Het apparaat is geschikt voor gebruik buitenshuis.
- ❖ Het stroomsnoer moet regelmatig gecontroleerd worden op beschadiging en het apparaat mag niet gebruikt worden indien het snoer is beschadigd.
- ❖ Het toestel moet via een aardlekschakelaar (RCD) gevoed worden met een nominale reststroom die niet groter is dan 30 mA.
- ❖ Het toestel moet aangesloten worden op een stopcontact met aarding.
- ❖ Indien het stroomsnoer beschadigd is dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon om gevaar te vermijden.
- ❖ Het toestel mag niet gebruikt worden in combinatie met een externe timer of een apart afstandbedieningsstelsel.
- ❖ **WAARSCHUWING:** Houtskool of andere ontvlambare brandstoffen mogen niet met dit toestel gebruikt worden.
- ❖ De stekker moet verwijderd worden voordat het toestel wordt schoongemaakt en de ingang van het toestel moet eerst gedroogd worden voordat U het toestel opnieuw gebruikt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- ❖ Om oververhitting te vermijden mag dit toestel niet bedekt worden door vast of flexibel materiaal zoals een aluminium schaal, aluminiumfolie of bakjes gemaakt van ander hittebestendig materiaal. Het gebruik van dergelijke materialen op de grill kan de veiligheid van uw toestel in gevaar brengen en kan tot ernstige schade leiden.
- ❖ Kom niet aan de warme oppervlakken. Gebruik de handvaten of knoppen.
- ❖ Trek de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik of voordat U het toestel reinigt.
- ❖ Het gebruik van accessoires die niet worden aangeraden of verkocht door de fabrikant kan resulteren in verwondingen.
- ❖ Gebruik het toestel enkel op een vlakke en stabiele ondergrond.
- ❖ Gebruik dit toestel niet verder indien het toestel zelf, het netsnoer of de stekker beschadigd zijn.
- ❖ Dompel het toestel, de temperatuurregelaar, het netsnoer of de stekker niet onder in water ter bescherming tegen elektrocutie.
- ❖ Trek de stekker altijd uit het stopcontact voordat u de temperatuurregelaar verwijdert.
- ❖ Laat het toestel nooit alleen wanneer in gebruik.
- ❖ Gebruik het toestel niet nabij ontvlambare materialen zoals hout, droog gras, struiken, etc.
- ❖ Laat het toestel niet in aanraking komen met brandbare materialen zoals papier, handdoeken, chemicaliën, etc.
- ❖ Gebruik het toestel niet nabij een verwarmers.
- ❖ Verplaats het toestel niet wanneer in gebruik. Laat afkoelen voordat u het apparaat verplaatst of wegbergt.

ONDERDELEN

1. Rek
2. Temperatuurregelaar met stroomsnoer.
3. Rooster
4. Deksel
5. Haak



De lekbak is onder de temperatuurregelaar geplaatst.

MONTAGE

1. Bevestig het rek op de vier poten met de meegeleverde schroeven en vleugelmoeren.
2. Plaats de poten in de openingen van de grill.
3. Plaats de lekbak in de grill.
4. Installeer de temperatuurregelaar op de grill en zorg ervoor dat deze goed is bevestigd.
5. Plaats het rooster op de grill.
6. Scheid de dekselonderdelen van het haakgedeelte.

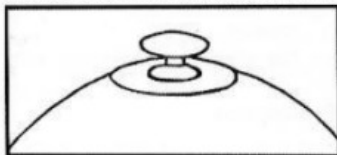


Dekselonderdelen



Haakgedeelte

7. Bevestig de dekselonderdelen op het deksel.



8. Bevestig het deksel op de grill met de haak.

WERKING

Dit toestel is geschikt voor gebruik binnenshuis en buitenshuis.

WAARSCHUWING: Gebruik de grill nooit zonder de lekbak.

1. Sluit het toestel aan op het stopcontact.
Het rode indicatorlampje zal oplichten.
2. Draai de temperatuurregelaar naar de gewenste stand.
3. Wanneer de vereiste temperatuur is bereikt zal het rode indicatorlampje uitdoven.

Laat de grill tenminste 10 minuten voorwarmen.

4. Plaats het te roosteren eten op het rooster van de grill.

Tijdens het roosteren zal het rode indicatorlampje AAN en UIT knipperen omdat de thermostaat de warmte aan en uit schakelt.

5. Wanneer het eten geroosterd is draait U de temperatuurregelaar naar "MIN" en trekt U de stekker uit het stopcontact.

Het rode indicatorlampje zal uitdoven.

Roostertips:

- Om een beter resultaat te bekomen met de grill kan U bevroren voedsel beter ontdooien vooraleer te roosteren.
- Gebruik nooit hetzelfde bestek voor rauw en geroosterd voedsel.
- Het is aangeraden om voedsel te gebruiken dat NIET MEER DAN 2.5 cm dik is.

GRILGIDS

Voedsel	Aangeraden roostertijd (minuten)
Rundvlees	
Steak	5-7 (niet gaar) 7-9 (medium) 9-12 (doorbakken)
Hamburger	9-12 (doorbakken)
Varkensvlees	
Kotelet	8-15
Ribbetjes	15-20
Worsten	10-15
Lamskotelet	4-5
Kip	
Bout	5-7
Borst (zonder been)	10
Vis	
Zalmfilet	5-7
Vissaté	5-8
Rundsaté	10-20
Maïskolf (volledige)	15-20

RECEPTEN

Gegrilde groenten

4 aardappelen
500 g courgette
1 grote ajuin
4 wortelen
Zout
Peper
2 eetlepels olie en gesmolten boter

Voorverwarm het toestel gedurende 10 minuten, Schil de aardappelen, wortelen en ajuin. Snij de aardappelen in twee en de wortelen en ajuin in stukjes. Breng op smaak met peper en zout en smeer in met olie en boter.

Rooster gedurende 15 tot 30 minuten tot de groenten klaar zijn. Draai de groenten om tijdens het roosteren.

Kip in honing

500 g kipfilet
Zout
Peper

Marinade:

3 eetlepels olie
2 eetlepels soja
2 eetlepels honing
2 eetlepels citroensap

Snij de filet in gelijke stukken. Bereid de marinade in een kom. Meng de kip met de marinade. Laat deze gedurende 2 uur in de koelkast staan.

Spiets de kip op satéstokjes. Rooster gedurende 10 minuten. Draai de satéstokjes regelmatig om. Breng op smaak met zout en peper.

Rosbief

1 kg rosbeef
1 eetlepel olie
Zout
Peper

Voorverwarm de grill gedurende 10 minuten. Marineer het rundvlees.

Plaats het rundvlees op de grill. Plaats de thermometer zodat de punt het middelste gedeelte van het rundvlees aanraakt. Rooster gedurende 10 minuten en draai het rundvlees vervolgens om.

Varkenskarbonades

6 karbonades

Marinade:

1 eetlepel honing
4 eetlepels soja
2 theelepels chilisaus
1 eetlepel olie

Warm de marinade-ingrediënten in de sauspan tot de honing is gesmolten. Plaats de karbonades in een schaal en giet de marinade er over. Draai de karbonades om. Plaats de karbonades in de koelkast gedurende 2 uur.

Voorverwarm de grill. Rooster de karbonades gedurende 6 minuten aan elke kant.

Lamskoteletten

8 Lamskoteletten
Zout
Peper

Marinade:

1 eetlepel olie
2 eetlepels citroensap
1 thee­lepel oregano
2 geplette knoflooktenen

Meng de ingrediënten in de marinade. Marineer de koteletten en laat ze een tijdje staan.

Voorverwarm de grill. Rooster de koteletten gedurende 3 tot 4 minuten aan elke kant. Breng op smaak met zout en peper.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen vooraleer schoon te maken.

Reinig de buitenkant van het toestel met een vochtige doek. Gebruik nooit poetsmiddel voor metalen.

Alle oppervlakken die in aanraking komen met voedsel moeten regelmatig schoongemaakt worden om de mogelijkheid op kruisbesmetting van verschillende soorten voedsel te vermijden. Het is aangeraden om warm en vers water te gebruiken in combinatie met een mild schoonmaakmiddel wanneer U oppervlakken reinigt die in aanraking komen met eten.

Volg altijd de correcte hygiëneprocedures om de mogelijkheid op voedselvergiftiging / kruisbesmetting te voorkomen.

SPECIFICATIES

Nominale waarden: 230V~ 50Hz

2000W

Wij verontschuldigen ons voor eventuele ongemakken als gevolg van kleine onnauwkeurigheden, die in deze gebruiksaanwijzing kunnen voorkomen omdat wij onze producten voortdurend ontwikkelen en verbeteren.

Kesa Electricals © UK: EC1N 6TE 15 / 02 / 2012

UPOZORNĚNÍ

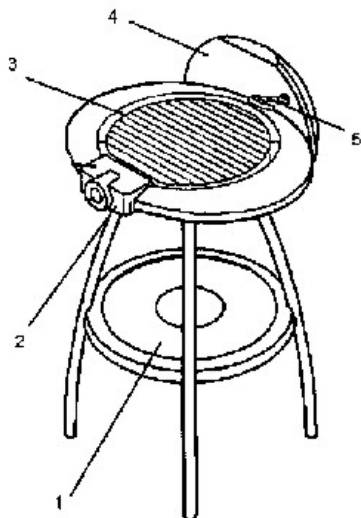
- ❖ Tento přístroj je navržen pouze pro domácí použití, nesmí být použit na žádné jiné účely a nesmí se tedy používat např. mimo domácností nebo pro komerční účely.
- ❖ Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, vjemovými nebo duševními schopnostmi, osoby s nedostatečnými zkušenostmi a vědomostmi, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost a jsou si vědomy možného nebezpečí. Děti si nesmí s přístrojem hrát. Čištění a údržbu mohou vykonávat pouze děti starší 8 let a pod dozorem.
- ❖ Zařízení a napájecí kabel udržujte z dosahu dětí mladších 8 let.
- ❖ Zařízení je možné používat venku.
- ❖ Napájecí kabel pravidelně kontrolujte, zda není poškozen a zařízení nepoužívejte, pokud je napájecí kabel poškozen.
- ❖ Přístroj musí být napájen přes proudový chránič, aby zbytkový provozní proud nepřesáhnul 30 mA.
- ❖ Přístroj zapojte do zástrčky se zemněním.
- ❖ Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, servisním pracovníkem nebo obdobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- ❖ Zařízení nepoužívejte s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- ❖ UPOZORNĚNÍ: Uhlí nebo obdobné výbušné materiály se nesmí v tomto přístroji používat.
- ❖ Před čištním přístroje jej odpojte z napájení a před jeho dalším použitím vysušte jeho přívod.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Zařízení nezakrývejte žádným pevným nebo ohebným materiálem jako jsou hliníkové přihrádky, hliníkové folie nebo přihrádky vyrobené z tepla odolných materiálů, abyste předešli přehřátí zařízení. Použití těchto materiálů na grilu by mohlo snížit bezpečnost výrobku a mohlo by způsobit vážná poranění.
- ❖ Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojetě nebo knoflíky.
 - ❖ Pokud zařízení nepoužíváte nebo před čištním jej odpojte ze zástrčky.
 - ❖ Používejte pouze výrobcem doporučené nebo prodávané příslušenství, abyste předešli zranění.
 - ❖ Přístroj používejte pouze na rovném a pevném povrchu.
 - ❖ Pokud jsou přístroj, napájecí kabel nebo zástrčka poškozeny, zařízení nepoužívejte.
 - ❖ Přístroj, ovladač teploty, napájecí kabel nebo zástrčku neponořujte do vody, abyste předešli poranění elektrickým proudem.
 - ❖ Před odstraněním ovladače teploty přístroj odpojte z napájení.
 - ❖ Přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru, když pracuje.
 - ❖ Přístroj nepoužívejte v blízkosti zápalných materiálů jako je dřevo, suchá tráva, keře atd.
 - ❖ Nedovoďte, aby se přístroj dostal do kontaktu s hořlavými materiály jako je papír, ručníky, chemikálie atd.
 - ❖ Přístroj nepoužívejte jako topení.
 - ❖ Pokud přístroj pracuje, nepřenášejte ho. Před přemístěním nebo úschovou jej nechte zchladnout.

SOUČÁSTI

1. Police
2. Ovladač teploty s napájecím kabelem



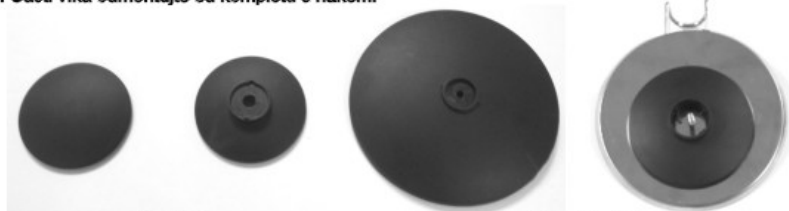
3. Rošt grilu
4. Víko
5. Hák



Miska na odkapávání je uložena pod ovladačem teploty

MONTÁŽ

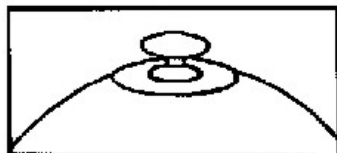
1. Polici připevněte dodanými šrouby a maticemi ke čtyřem nohám.
2. Nohy zasuňte do děr grilu.
3. Misku na odkapávání vložte do grilu.
4. Ovladač teploty nainstalujte na gril a zkontrolujte, zda je správně smontovaný.
5. Rošt grilu položte na gril.
6. Části víka odmontujte od kompletu s hákem.



Části víka

Komplet s hákem

7. Části víka namontujte na víko.



8. Víko nasadte na gril a připevněte hákem.

PROVOZ

Zařízení je navrženo pro použití vevnitř i venku.

UPOZORNĚNÍ: Gril nepoužívejte bez misky na odkapávání.

1. Přístroj zapojte do napájení.
Rozsvítí se červená kontrolka.
2. Ovladač teploty nastavte na požadovanou hodnotu.
3. Po dosažení nastavené teploty červená kontrolka zhasne.
Gril nechejte zahřívát alespoň 10 minut.
4. Potraviny na grilování položte na rošt grilu.
Během grilování se bude červená kontrolka ZAPÍNAT a VYPÍNAT podle toho, jak termostat ovládá stoupání a klesání teploty.
5. Jakmile je jídlo ugrilované, otočte ovladačem teploty na hodnotu „MIN“ (MINIMÁLNÍ) a přístroj odpojte z napájení.
Červená kontrolka zhasne.

Tipy na grilování:

- Abyste dosáhli lepších výsledků, mražené jídlo nejdřív rozmrazte.
- Nepoužívejte stejný přístroj pro syrové a grilované jídlo.
- Doporučujeme grilovat pouze potraviny, které jsou alespoň 2,5 cm tlusté.

NÁVOD NA GRILOVÁNÍ

Potraviny	Doporučený čas grilování (minuty)
Hovězí	
Steak	5-7 (málo propečený) 7-9 (středně propečený) 9-12 (dobře propečený)
Hamburger	9-12 (dobře propečený)
Vepřové	
Kotlety	8-15
Žebírka	15-20
Klobásy	10-15
Jehněčí kotleta	4-5
Kuře	
Stehno	5-7
Prsa (vykostěné)	10
Ryba	
Filet z lososa	5-7
Rybí špíz	5-8
Hovězí špíz	10-20
Kukuřičový klas (celý)	15-20

RECEPTY**Grilovaná zelenina**

4 brambory
500 g cukety
1 velká cibule
4 mrkve
Sól
Pepeř
2 lžíce oleje nebo rozpuštěného másla

Přístroj rozehřejte po dobu 10 minut. Brambory, mrkve a cibule oloupejte. Brambory rozpujte a mrkve s cibulí nakrájejte na kousky. Ochuťte je solí a pepřem a potřete olejem nebo máslem.

Grilujte po dobu 15 až 30 minut, dokud není zelenina hotova. Zeleninu během grilování otáčejte.

Kuře na medu

500 g kuřecích řízků
Sůl
Pepř

Marináda:

3 lžíce oleje
2 lžíce sojové omáčky
2 lžíce medu
2 lžíce citronové šťávy

Řízky nakrájejte na stejné části. Marinádu připravte do misky. Kuře vložte do marinády. Nechejte marinovat v lednici alespoň 2 hodiny.

Kuře napíchnete na špízy. Grilujte alespoň 10 minut. Špízy často otáčejte. Ochutte solí a pepřem.

Rostbíf

1 kg rostbifu
1 lžíce oleje
Sůl
Pepř

Přístroj rozehřejte po dobu 10 minut. Maso marinujte.

Maso položte na gril. Teploměr položte tak, aby se konec dotýkal střední části masa. Grilujte po dobu 10 minut a poté maso otočte.

Vepřové kotlety

6 kotlet

Marináda:

1 lžíce medu
4 lžíce sojové omáčky
2 lžičky čili omáčky
1 lžíce oleje

Přísady na marinádu ohřejte na pánvi, dokud se med neroztopí. Kotlety vložte do nádoby a zalijte marinádou. Kotlety několikrát otočte. Pak je vložte do lednice alespoň na 2 hodiny.

Rozehřejte gril. Kotlety grilujte alespoň 6 minut z každé strany.

Jehněčí kotlety

8 jehněčích kotlet
Sůl
Pepř

Marináda:

1 lžíce oleje
2 lžíce citronové šťávy
1 lžička oregana
2 drcené stroužky česneku

Přísady smíchejte do marinády. Kotlety vložte do marinády a nechejte marinovat. Rozehřejte gril. Kotlety grilujte 3 až 4 minuty z každé strany. Ochutte solí a pepřem.

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čišťením odpojte přístroj z napájení a nechte vychladnout.

Vnější část přístroje čistíte vlhkou utěrkou. Nepoužívejte leštěnku na kov.

Veškeré povrchy, které jsou v kontaktu s jídlem, se musí pravidelně čistit, aby se zabránilo kontaminaci různými druhy jídla. Pro čišťení povrchů, které se dostávají do kontaktu s jídlem, doporučujeme použít horkou vodu s čišťicím prostředkem.

Aby se zabránilo otravě/kontaminaci jídlem, musí se vždy dodržovat všechny hygienické návyky.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité hodnoty: 230 V ~ 50 Hz

2000 W

Omlouváme se za jakékoli nepříjemnosti způsobené malými nepřesnostmi v těchto pokynech, které mohou být způsobeny zlepšováním a vývojem produktů.

Kesa Electricals © UK: EC1N 6TE 15 / 02 / 2012

VAROVANIA

- ❖ Toto zariadenie bolo navrhnuté iba na používanie v domácnosti a nesmie byť používané na žiadny iný účel ani aplikáciu, ako napríklad na iné než domáce používanie alebo používanie v obchodnom prostredí.
- ❖ Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak budú pod dozorom alebo im budú poskytnuté pokyny na použitie zariadenia bezpečným spôsobom a rozumejú možným rizikám. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Čistenie a užívateľská údržba nesmú byť vykonávané deťmi, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a sú bez dozoru.
- ❖ Zariadenie a napájací kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- ❖ Zariadenie je vhodné na používanie vo vonkajšom prostredí.
- ❖ Je potrebné pravidelne kontrolovať, či napájací kábel nejaví známky poškodenia a v prípade, že je kábel poškodený, zariadenie nesmiete používať.
- ❖ Zariadenie musí byť napájané cez prúdový chránič (RCD), ktorého menovitý zvyškový prevádzkový prúd nepresahuje 30 mA.
- ❖ Zariadenie musí byť pripojené k elektrickej zásuvke, ktorá obsahuje uzemňovací kolík.
- ❖ Ak je napájací kábel poškodený, musí byť nahradený výrobcom alebo ním povereným servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, inak sa môže vyskytnúť riziko úrazu elektrickým prúdom.
- ❖ Zariadenie nie je určené na používanie s externým časovačom alebo diaľkovo ovládaným systémom.
- ❖ VAROVANIE: S týmto zariadením sa nesmie používať uhlie ani iné podobné horľavé palivo.
- ❖ Pred čistením zariadenia musíte vytiahnuť konektor zo zásuvky a pred opätovným používaním zariadenia je potrebné vysušiť napájaciu zásuvku zariadenia.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- ❖ Aby sa zabránilo prehriatiu, nesmiete toto zariadenie zakrývať žiadnymi pevnými ani pružnými materiálmi, akými sú hliníkové podnosy, hliníkové fólie alebo podnosy vyrobené z iných tepelne odolných materiálov. Používanie takýchto predmetov alebo materiálov na grile by mohlo ohroziť bezpečnosť vášho zariadenia a môže viesť k vážnemu nebezpečenstvu.
- ❖ Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Vždy používajte rukoväť alebo držiaky.
- ❖ Ak zariadenie nebudete používať a pred čistením ho odpojte od elektrickej siete.
- ❖ Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané alebo predávané výrobcom môže spôsobiť poranenie.
- ❖ Zariadenie používajte iba na rovnom a stabilnom povrchu.
- ❖ Zariadenie nepoužívajte ak je samotné zariadenie, sieťová šnúra alebo zástrčka poškodená.
- ❖ Neponárajte zariadenie, ovládač teploty, napájací kábel ani zástrčku do vody, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.
- ❖ Pred vyberaním ovládača teploty odpojte zariadenie od elektrickej siete.
- ❖ Nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru, keď je v prevádzke.
- ❖ Nepoužívajte zariadenie v blízkosti horľavých materiálov ako sú drevo, suchá tráva, kríky, atď.
- ❖ Nedovoľte, aby zariadenie prišlo do styku s horľavými materiálmi, ako sú papier, uteráky, chemikálie, atď.
- ❖ Nepoužívajte zariadenie ako ohrievač.
- ❖ Nepresúvajte zariadenie, keď je v prevádzke. Pred presúvaním alebo skladovaním nechajte zariadenie vychladnúť.

ČASTI

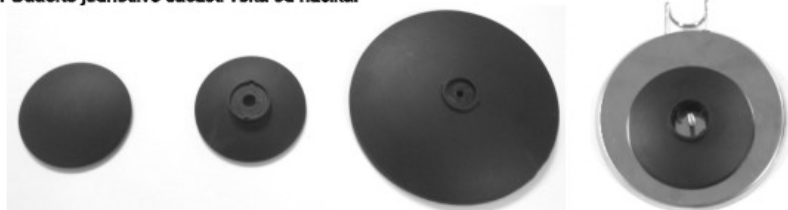
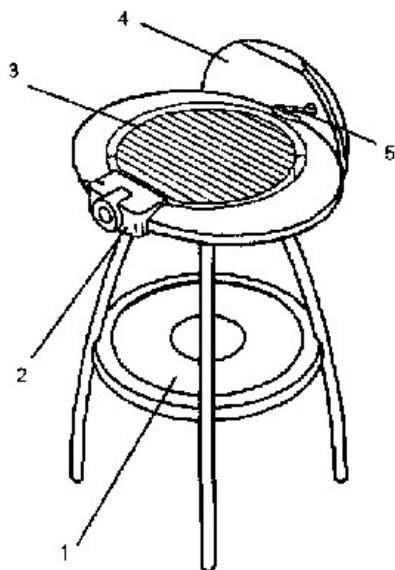
1. Polička
2. Ovládač teploty s napájacím káblom
3. Rošt na grilovanie
4. Veko
5. Háčik



Podnos na odkvapkávanie umiestnený pod ovládačom teploty

ZOSTAVENIE

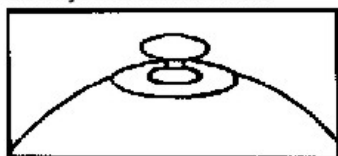
1. Pomocou dodávaných skrutiek a krídlových matíc pripevníte poličku k štyrom nožičkám.
2. Vložte nožičky do otvorov v grile.
3. Vložte podnos na odkvapkávanie do grilu.
4. Nainštalujte ovládač teploty ku grilu a uistite sa, že je správne zostavený.
5. Umiestnite na gril rošt na grilovanie.
6. Oddel'te jednotlivé súčasti veka od háčika.



Súčasti veka

Háčik

7. Namontujte súčasti veka na veko.



8. Pomocou háčika pripevníte veko ku grilu.

POUŽIVANIE

Zariadenie je určené na používanie vo vnútorných aj vonkajších priestoroch.

VAROVANIE: Nikdy nepoužívajte gril bez vloženého podnosu na odkvapkávanie.

1. Zapojte zariadenie k elektrickej sieti.
Rozsvieti sa červený svetelný indikátor.
2. Otočte ovládač teploty na požadované nastavenie.

- Po dosiahnutí nastavenej teploty červený svetelný indikátor zhasne.
Nechajte gril predhriať aspoň na 10 minút.
- Umiestnite jedlo, ktoré chcete grilovať na rošt na grilovanie.
Počas grilovania sa červený svetelný indikátor opakovane ZAPÍNA a VYPÍNA podľa toho ako stúpa a klesá teplota ovládaná termostatom.
- Keď je grilovanie jedla dokončené, nastavte ovládač teploty do polohy "MIN" a odpojte zariadenie od elektrickej siete.
Červený svetelný indikátor zhasne.

Tipy na grilovanie:

- Aby ste dosiahli lepšie výsledky grilovania, pred grilovaním jedlo rozmrazte.
- Nikdy nepoužívajte rovnaký príbor na surové a grilované jedlo.
- Odporúčame vám, aby ste používali jedlo, ktoré NIE JE HRUBŠIE ako 2,5 cm.

SPRIEVODCA GRILOVANÍM

Jedlo	Odporúčaná čas grilovania (v minútach)
Hovädzie	
Bifteľ	5-7 (mierne prepečený) 7-9 (stredne prepečený) 9-12 (veľmi prepečený)
Karbonátka	9-12 (veľmi prepečená)
Bravčové	
Kotleta	8-15
Rebierko	15-20
Klobása	10-15
Jahňacie	4-5
Kuracie	
Stehno	5-7
Prsia (vykostené)	10
Ryby	
Lososové filé	5-7
Rybací špíz	5-8
Hovädzí špíz	10-20
Kukurica (celá)	15-20

RECEPTY

Grilovaná zelenina

4 zemiaky
500 g cukíny
1 veľká cibuľa
4 mrkvy
Soľ
Čierne korenie
2 polievkové lyžice oleja alebo rozpusteného masla

Nechajte zariadenie predhriať na 10 minút. Olúpte zemiaky, mrkvu a cibuľu. Nakrájajte zemiaky na polovice a mrkvu a cibuľu nakrájajte na kúsky. Dochutíte korením a soľou a potriete olejom alebo maslom.

Grilujte od 15 do 30 minút, kým nebude zelenina pripravená. Počas grilovania zeleninu otáčajte.

Kura na mede

500 g kuracích rezňov

Soľ

Čierne korenie

Marináda:

3 polievkové lyžice oleja

2 polievkové lyžice sóje

2 polievkové lyžice sóje

2 polievkové lyžice citrónovej šťavy

Nakrájajte rezne na rovnaké kúsky. V nádobe pripravte marinádu. Premiešajte kura s marinádou. Nechajte najmenej na 2 hodiny odstáť v chladničke.

Napichnite kura na špajle. Grilujte asi 10 minút. Špajle pravidelne otáčajte. Dochutte soľou a korením.

Pečené hovädzie

1 kg pečeného hovädzieho mäsa

1 polievková lyžica oleja

Soľ

Čierne korenie

Nechajte gril predhriať na 10 minút. Namarinujte hovädzie mäso.

Položte hovädzie na gril. Umiestnite teplomer tak, aby bola špička zapichnutá v strednej časti hovädzieho mäsa.

Grilujte 10 minút a otočte hovädzie mäso.

Bravčové kotlety

6 kotliet

Marináda:

1 polievková lyžica medu

4 polievkové lyžice sóje

2 čajové lyžičky čili omáčky

1 polievková lyžica oleja

Zohrejte marinádu na panvici, kým sa med nerozpustí. Vložte kotlety do misky a nalejte marinádu. Otočte kotlety.

Nechajte kotlety 2 hodiny v chladničke.

Predhrejte gril. Každú stranu kotlety grilujte asi 6 minút.

Jahňacie kotlety

8 jahňacích kotliet

Soľ

Čierne korenie

Marináda:

1 polievková lyžica oleja

2 polievkové lyžice citrónovej šťavy

1 čajová lyžička oregana

2 rozdrvené strúčiky cesnaku

Zamiešajte ingrediencie do marinády. Namarinujte kotlety a nechajte ich na chvíľu odstáť.

Predhrejte gril. Každú stranu kotlety grilujte 3 až 4 minúty. Dochutte soľou a korením.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Vždy pred čistením zariadenie odpojte od elektrickej zásuvky a nechajte ho vychladnúť.

Vonkajšok zariadenia čistíte pomocou navlhčenej handričky. Nikdy nepoužívajte kovové leštidlo.

Povrchy, ktoré prichádzajú do styku s potravinami musia byť pravidelne čistené, aby sa zabránilo viacnásobnému znečisteniu z rôznych druhov potravín. Na čistenie povrchov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami vám odporúčame použiť čistú horúcu vodu s jemným čistiacim prostriedkom.

Vždy dodržiavajte správne hygienické postupy, aby sa zabránilo prípadnej otrave z jedla alebo prenášaniam znečistenia.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájanie: 230 V~ 50 Hz

2000 W

Ospravedlňujeme sa za akékoľvek nepríjemnosti spôsobené menšími nepresnosťami v tomto návode, ktoré mohli vzniknúť následkom vylepšenia a vývoja produktu.

Kesa Electricals © UK: EC1N 6TE 15 / 02 / 2012

AVVERTENZE

- ❖ Questo apparecchio è inteso solo per uso domestico e non va usato per usi non domestici o in ambienti commerciali.
- ❖ Bambini di età superiore a 8 anni e persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, a cui manchi sufficiente esperienza o competenza possono usare questo apparecchio purché supervisionati e debitamente istruiti ad un uso in sicurezza mettendoli a conoscenza dei rischi implicati. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. Solo bambini di età superiore a 8 anni e sotto diretta supervisione di un adulto possono eseguire la pulizia e l'ordinaria manutenzione dell'apparecchio.
- ❖ Tenere apparecchio e cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- ❖ L'apparecchio è adatto ad uso esterno.
- ❖ Il cavo di alimentazione va controllato regolarmente per assicurarsi che non sia danneggiato e in quest'ultimo caso non usare l'apparecchio.
- ❖ L'apparecchio va alimentato tramite un o strumento per corrente residua (RCD) con una corrente di funzionamento residua classificata non superiore a 30 mA.
- ❖ L'apparecchio va collegato a una presa con messa a terra.
- ❖ Se il cavo di alimentazione è danneggiato va sostituito dal produttore o da un centro assistenza autorizzato o da persona qualificata per evitare rischi.
- ❖ Questo apparecchio non va usato con timer esterni o altri sistemi di controllo a distanza.
- ❖ ATTENZIONE: Non usare carbone o altre sostanze combustibili con quest'apparecchio.
- ❖ Prima di pulire l'apparecchio rimuovere il connettore e asciugare il terminale nell'apparecchio prima di usarlo nuovamente.

IMPORTANTI ISTRUZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA

- ❖ Per evitare il surriscaldamento questo apparecchio non va coperto con sostanze solide o infiammabili come vassoi in alluminio, carta argentata o vassoi fatti di altri materiali resistenti al calore. L'uso di questi oggetti o materiali sulla griglia mette a rischio la sicurezza del prodotto e può provocare seri danni.
- ❖ Non toccare superfici bollenti. Usare maniglie e manopole.
- ❖ Quando non è in funzione o per le operazioni di pulizia staccare l'apparecchio dalla presa.
- ❖ L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore possono provocare lesioni.
- ❖ Usare l'apparecchio solo su una superficie piana e stabile.
- ❖ Non usare l'apparecchio se apparecchio, cavo elettrico o presa sono danneggiati.
- ❖ Non immergere l'apparecchio, il comando della temperatura, il cavo di alimentazione o la spina in acqua per evitare il rischio di scosse elettriche.
- ❖ Staccare l'apparecchio dalla presa prima di rimuovere il comando della temperatura.
- ❖ Non lasciare mai l'apparecchio in funzione senza che nessuno lo controlli.
- ❖ Non usare l'apparecchio vicino a sostanze combustibili come legno, erba secca, cespugli, ecc.
- ❖ Non far venire a contatto l'apparecchio con sostanze infiammabili come carta, salviette, sostanze chimiche, ecc.
- ❖ Non usare l'apparecchio come fonte di calore.
- ❖ Non spostare l'apparecchio durante l'uso. Far raffreddare prima di spostarlo o di riportarlo.

PARTI

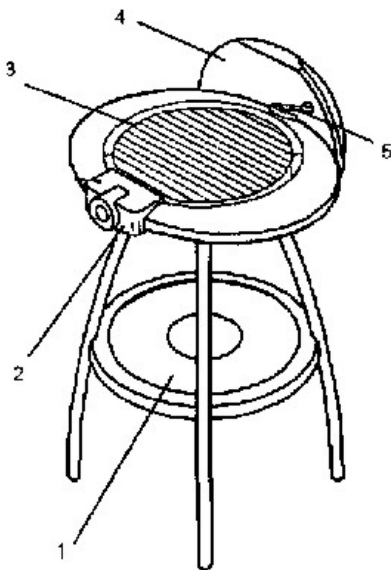
1. Ripiano
2. Comando di temperatura e cavo di alimentazione
3. Piano della griglia
4. Coperchio
5. Gancio



Piatto di raccolta sistemato sotto il comando della temperatura

MONTAGGIO

1. Collegare lo scaffale alle quattro gambe con le viti in dotazione e i dadi a farfalla.
2. Sistemare le gambe nei fori della griglia.
3. Sistemare nella griglia il piatto di raccolta.
4. Installare il comando della temperatura sulla griglia assicurandosi che sia fissato correttamente.
5. Sistemare il piano della griglia sopra la stessa.
6. Separare le parti del coperchio dall'assemblaggio del gancio.

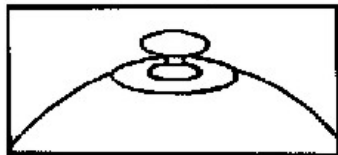


Parti del coperchio



Assemblaggio del gancio

7. Assemblare le parti del coperchio sullo stesso.



8. Attaccare il coperchio alla griglia tramite il gancio.

FUNZIONAMENTO

L'apparecchio è adatto ad uso interno ed esterno.

ATTENZIONE: Non usare mai la griglia se il piatto di raccolta non è al suo posto.

1. Collegare l'apparecchio.
L'indicatore luminoso rosso si accende.

2. Ruotare il comando della temperatura sulla posizione desiderata.
3. Quando si raggiunge la temperatura l'indicatore luminoso rosso si spegne.
Far preriscaldare la griglia per almeno 10 minuti.
4. Sistemare il cibo da grigliare sull'apposita piastra.
Durante la cottura l'Indicatore luminoso rosso si ACCENDE e SI SPEGNE quando la temperatura si alza e si abbassa per riportarsi a quella indicata sul termostato.
5. Quando il cibo è pronto, portare il comando della temperatura su "MIN" e staccare l'apparecchio dalla presa di corrente.
L'indicatore luminoso rosso si spegne.

Suggerimenti per la cottura:

- Per ottenere i risultati migliori, prima di grigliare scongelare il cibo surgelato.
- Non usare mai le stesse posate per il cibo crudo e cotto.
- Si raccomanda di grigliare cibo CON UNO SPESSORE NON SUPERIORE A 2.5 cm.

GUIDA PER LA COTTURA

Cibo	Durata raccomandata per la grigliatura (minuti)
Manzo:	
Bistecca	5-7 (poco cotta) 7-9 (media cottura) 9-12 (ben cotta)
Hamburger	9-12 (ben cotto)
Maiale	
Cotoletta	8-15
Costine	15-20
Salsicce	10-15
Costata d'agnello	4-5
Pollo	
Coscia	5-7
Petto (senza ossa)	10
Pesce	
Filetto di salmone	5-7
Spiedino di pesce	5-8
Spiedino di carne	10-20
Tutolo (Intero)	15-20

RICETTE

Verdure grigliate

4 patate
500 g zucchini
1 grossa cipolla
4 carote
Sale
Pepe
2 cucchiari di olio o burro fuso

Preriscaldare l'apparecchio per 10 minuti. Pelare patate, carote e cipolle. Tagliare le patate a metà e tagliare carote e cipolle a pezzi. Insaporire con pepe e sale e aggiungere olio o burro.

Grigliare da 15 a 30 minuti fino a che le verdure sono pronte. Durante la cottura girare le verdure.

Pollo al miele

500 g di filetto di pollo

Sale

Pepe

Marinatura:

3 cucchiai d'olio

2 cucchiai di soia

2 cucchiai di miele

2 cucchiai di succo di limone

Tagliare il filetto a pezzi di uguali dimensioni. Preparare la marinatura in una ciotola. Unire il pollo alla marinatura.

Lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Infilare il pollo sugli spiedini. Grigliare per circa 10 minuti. Girare spesso gli spiedini. Insaporire con sale e pepe.

Roast beef

1kg roast beef

1 cucchiai d'olio

Sale

Pepe

Preriscaldare l'apparecchio per 10 minuti. Marinare la carne.

Sistemare la carne sulla griglia. Sistemare il termometro in modo che si trovi sulla parte centrale della carne.

Grigliare per 10 minuti e poi girare la carne.

Costate di maiale

6 costate

Marinatura:

1 cucchiaino di miele

4 cucchiaini di soia

2 cucchiaini di salsa chili

1 cucchiaino d'olio

Scaldare gli ingredienti per la marinatura fino a sciogliere il miele. Sistemare il maiale in un piatto e versarvi sopra la marinatura. Girare le costate. Lasciarle in frigorifero per 2 ore.

Preriscaldare la griglia. Grigliare le costate per circa 6 minuti per parte.

Costate di agnello

8 costate di agnello

Sale

Pepe

Marinatura:

1 cucchiaino d'olio

2 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaino di origano

2 spicchi d'aglio schiacciati

Mischiare gli ingredienti per la marinatura. Marinare le costate e lasciarle riposare un po'.

Preriscaldare la griglia. Grigliare le costate da 3 a 4 minuti per parte. Insaporirle con sale e pepe.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Staccare l'apparecchio dalla presa di corrente e far raffreddare prima di pulire.

Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido. Non usare mai prodotti per lucidare il metallo. Le superfici che vengono a contatto con il cibo vanno pulite regolarmente per evitare la contaminazione incrociata tra cibi di tipo diverso, si consiglia l'uso di acqua pulita bollente e un detersivo delicato quando si tratta con superfici che vengono a contatto con il cibo. Occorre sempre seguire corrette pratiche igieniche per evitare la possibilità di avvelenamento da cibo /contaminazione incrociata.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza: 230V~ 50Hz

2000W

Ci scusiamo per qualsiasi problema causato da piccole discrepanze in queste istruzioni, causate da miglioramenti e sviluppi apportati al prodotto.

Kesa Electricals © UK: EC1N 6TE 15 / 02 / 2012

ADVERTENCIAS

- ❖ Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico en el hogar y no deberá ser usado para ningún otro propósito ni ninguna otra aplicación, como cualquier otro uso no doméstico o uso en un entorno comercial.
- ❖ Este aparato puede ser usado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que tengan falta de experiencia y conocimiento siempre que esté bajo supervisión o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y entiendan los riesgos que conlleva dicho aparato. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no deberán realizar tareas de limpieza o mantenimiento de usuario a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- ❖ Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños con menos de 8 años.
- ❖ El aparato es adecuado para uso en exteriores.
- ❖ El cable de alimentación de corriente deberá ser revisado periódicamente para detectar signos de daños y el aparato deberá ser usado si el cable está dañado.
- ❖ El aparato deberá ser alimentado a través de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente de operación residual medida que no supere los 30 mA.
- ❖ El aparato debe ser conectado a una toma de red que tenga conexión a tierra.
- ❖ Si se estropea el cable de red, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personas de cualificación similar con el fin de evitar peligros.
- ❖ El aparato no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo ni mediante un sistema de control remoto.
- ❖ **ADVERTENCIA:** No se debe usar carbón vegetal o combustibles similares con este aparato.
- ❖ El conector debe ser retirado antes de limpiar el aparato y la entrada del aparato debe ser secada antes de que éste sea usado de nuevo.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- ❖ Para evitar sobrecalentamientos, este aparato no deberá estar cubierto por ningún material sólido o flexible tal como una bandeja de aluminio, papel de aluminio o bandejas hechas de otros materiales resistentes al calor. El uso de dichos elementos o materiales en la parrilla dañarían la seguridad de su producto y producirían serios daños.
- ❖ No tocar las superficies calientes. Usar asas o pomos.
- ❖ Desconectar el aparato de la toma de red cuando no se use o antes de limpiar.
- ❖ El uso de accesorios que no estén recomendados o no vendidos por el fabricante puede causar lesiones.
- ❖ Poner el aparato en funcionamiento solo sobre una superficie plana y estable.
- ❖ No poner en funcionamiento el aparato si el cable o la clavija de conexión están dañados.
- ❖ No sumergir el aparato, controlador de temperatura, cable o clavija de conexión en agua para proteger de descargas eléctricas.
- ❖ Desconectar el aparato antes de retirar el controlador de temperatura.
- ❖ No dejar nunca desatendido el aparato cuando se esté usando.
- ❖ No usar el aparato cerca de materiales combustibles tales como madera, hierba seca, matas, etc.
- ❖ No permitir que el aparato entre en contacto con materiales inflamables tales como papel, toallas, productos químicos, etc.
- ❖ No usar el aparato como calefactor.
- ❖ No dejar desatendido el aparato mientras se esté usando. Dejar que se enfríe antes de moverlo o guardarlo.

COMPONENTES

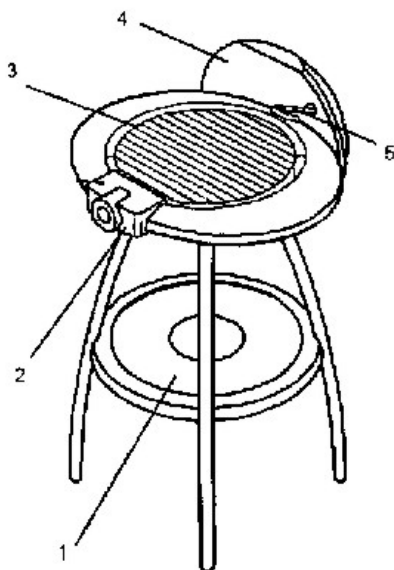
1. Cubierta
2. Controlador de temperatura con cable de conexión
3. Repisa de parrilla
4. Tapa
5. Enganche



Cubeta de goteo colocada debajo del controlador de temperatura

ENSAMBLAJE

1. Una la cubierta a las cuatro patas con los tornillos y tuercas de palometa suministrada.
2. Encajar las patas en los agujeros de la parrilla.
3. Colocar la cubeta de goteo en la parrilla.
4. Instalar el controlador de temperatura en la parrilla para asegurar que esté correctamente montada.
5. Colocar la repisa de parrilla en la parrilla.
6. Separar las partes de la tapa del ensamblaje del enganche.



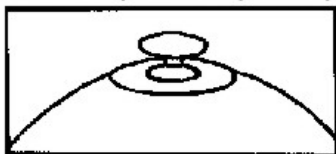
Partes de la tapa

Ensamblaje



de enganche

7. Montar las partes de la tapa en la tapa.



8. Unir la tapa a la parrilla con el enganche.

FUNCIONAMIENTO

El aparato está diseñado para uso en interiores y exteriores.

ADVERTENCIA: No usar nunca la parrilla sin tener colocada la cubeta de goteo.

1. Enchufar el aparato.
Se encenderá la luz indicadora roja.
2. Girar el controlador de temperatura a la posición deseada.

3. Cuando se alcanza la temperatura, se apaga la luz roja del indicador.
Dejar que la parrilla se precaliente durante al menos 10 minutos.
4. Colocar los alimentos que se van a asar en la repisa de la parrilla.
Mientras se asa, la luz indicadora roja oscilará entre "ON" (ENCENDIDO) y "OFF" (APAGADO) mientras la temperatura sube y baja debido a la acción del termostato.
5. Cuando el alimento está asado, girar el control de temperatura a "MIN" y desconectar el aparato de la toma de red.
El indicador luminoso rojo se apagará.

Consejos para asar:

- Para conseguir un mejor resultado de asado, por favor descongele el alimento antes de asar.
- No usar nunca los mismos cubiertos para alimentos crudos y asados.
- Se recomienda usar alimentos que no tengan un grosor SUPERIOR A 2,5 cm.

GUÍA PARA ASAR

Alimento	Tiempo recomendado para asar (minutos)
Carne de vaca	
Filete	5-7 (poco hecho) 7-9 (al punto) 9-12 (muy hecho)
Hamburguesa	9-12 (muy hecho)
Carne de cerdo	
Chuleta	8-15
Costilla de cerdo	15-20
Salchichas	10-15
Chuleta de cordero	4-5
Pollo	
Pierna	5-7
Pechuga (sin hueso)	10
Pescado	
Filete de salmón	5-7
Brocheta de pescado	5-8
Brocheta de carne de vaca	10-20
Mazorca de maíz (entera)	15-20

RECETAS

Verduras asadas

4 patatas
500 g zucchini
1 cebolla grande
4 zanahorias
Sal
Pimienta
2 cucharadas grandes de aceite o mantequilla fundida

Precalentar el aparato durante 10 minutos. Pelar las patatas, zanahorias y cebolla. Cortar las patatas por la mitad y cortar las zanahorias y cebollas en piezas. Condimentar con pimienta y sal y suavizar con aceite o mantequilla.

Asar durante 15 a 30 minutos hasta que las verduras estén listas. Dar la vuelta a las verduras durante el asado.

Pollo con miel

500 g en filetes de pollo

Sal

Pimienta

Adobo:

3 cucharadas grandes de aceite

2 cucharadas grandes de soja

2 cucharadas grandes de miel

2 cucharadas grandes de zumo de limón

Cortar el filete en trozos iguales. Preparar el adobo en un tazón. Mezclar el pollo con el adobo. Dejarlo durante al menos 2 horas en el refrigerador.

Ensartar el pollo en brochetas. Asar durante unos 10 minutos. Girar con frecuencia las brochetas. Condimentar con sal y pimienta.

Carne asada

1 kg de carne asada

1 cucharada grande de aceite

Sal

Pimienta

Precalentar la parrilla durante 10 minutos. Adobar la carne.

Colocar la carne en la parrilla. Colocar el termómetro para que punta toque la parte media de la carne. Asar primero durante 10 minutos y después girar la carne.

Chuletas de cerdo

6 chuletas

Adobo:

1 cucharada grande de miel

4 cucharadas grandes de soja

2 cucharaditas de salsa chile

1 cucharada grande de aceite

Colocar los ingredientes del adobo en un sartén hasta que se haya fundido la miel. Colocar las chuletas en un plato y verter el adobo. Girar las chuletas. Dejar las chuletas en el refrigerador durante 2 horas.

Precalentar la parrilla. Asar las chuletas durante aproximadamente 6 minutos por cada lado.

Chuletas de cordero

8 chuletas de cordero

Sal

Pimienta

Adobo:

1 cucharada grande de aceite

2 cucharadas grandes de zumo de limón

1 cucharadita de orégano

2 dientes de ajo aplastados

Mezclar los ingredientes con el adobo. Adobar las chuletas y dejarlas durante un rato.

Precalentar la parrilla. Asar las chuletas durante aproximadamente 3 o 4 minutos por cada lado. Condimentar con sal y pimienta.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufar el aparato y dejarlo enfriar completamente antes de limpiar.

Limpiar el exterior del aparato con un paño húmedo. No usar nunca un abrillantador de metales.

Las superficies en contacto con los alimentos deben ser limpiadas regularmente para evitar contaminaciones cruzadas de diferentes tipos de alimentos, se aconseja el uso de agua caliente limpia con un detergente suave cuando se trata de superficies que entran en contacto con los alimentos.

Se deberán seguir siempre unas prácticas correctas de higiene con los alimentos para evitar la posibilidad de envenenamiento o contaminación cruzada con los alimentos.

ESPECIFICACIONES

Valores nominales: 230V~ 50Hz
2000W

Nos disculpamos por cualquier inconveniente que pueda generarse por inconsistencias menores en estas instrucciones, las cuales podrían aparecer como resultado del desarrollo y mejora del producto

KesaElectricals@UK: EC1N 6TE 15 / 02 / 2012