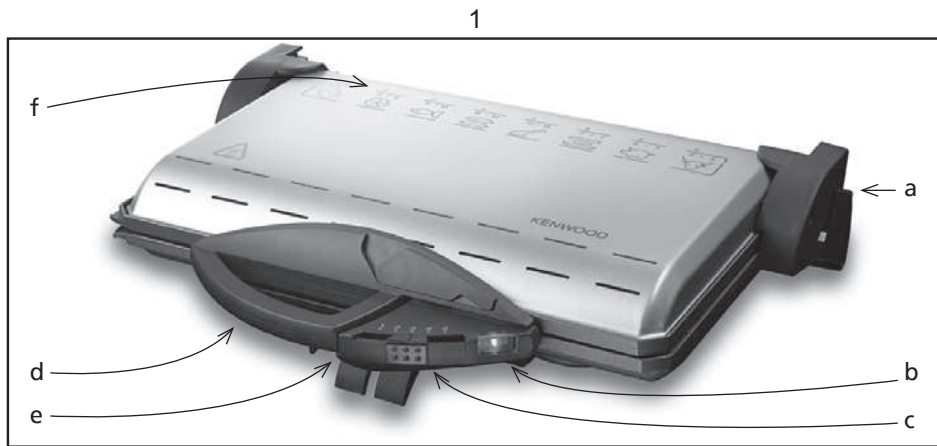




## Grill- und Waffelautomat PG 2000

Gebrauchsanweisung 3

Instructions for use 12



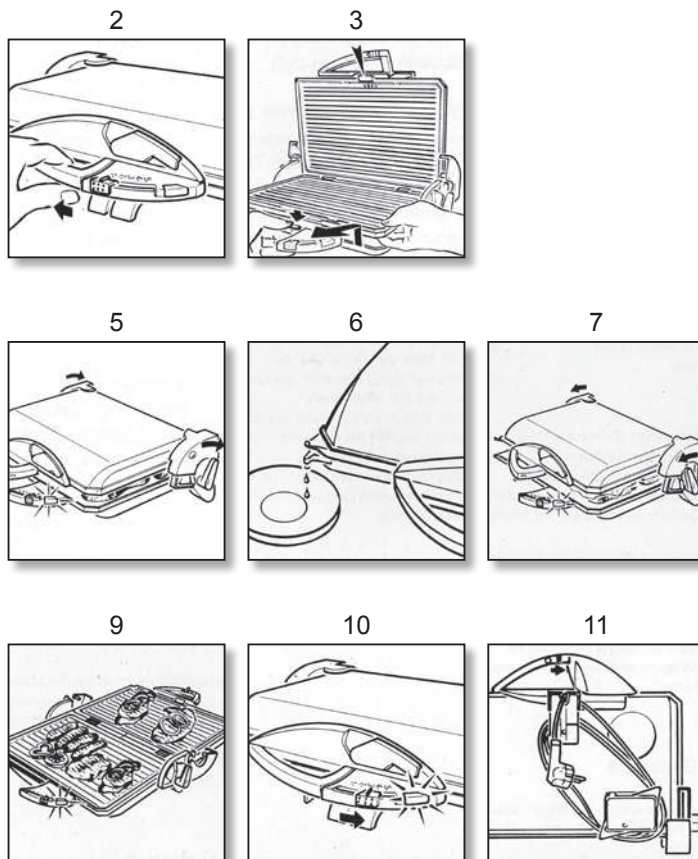
## Allgemein

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich - siehe „Reinigung“.

## Beschreibung

### Bild 1

- a Scharnierhebel
  - b Kontrollleuchte
  - c Temperaturwähler
  - d Griff mit Aufstellbügel
  - e Verschlusschieber
  - f Grillanleitung
- obere Zeile = mittlere Garzeit in Minuten  
 mittlere Zeile = Art des Gutes  
 untere Zeile = Sollstellung des Temperaturwählers



## Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Das Gerät ist kein Einbauofen und darf nicht als solcher verwendet werden.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- ⚠ Achten Sie darauf, dass Kinder den Plattengriller nicht ohne Beaufsichtigung durch die Eltern verwenden. Dieses Gerät darf nur von Personen verwendet werden, die die erforderlichen geistigen und körperlichen Fähigkeiten besitzen, um das Gerät sicher zu bedienen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirsystem betrieben werden!
- Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall ziehen.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Netzanschlussleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze niemals zu.
- Das Gerät nie ohne aufgelegte Platten betreiben. Platten fest einrasten.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde. Lassen Sie das Gerät überprüfen oder reparieren, siehe "Kundendienst".
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine

beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.

- Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 Min. aufheizen lassen.



**Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!**

Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein. Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten. Nur nach dem Abkühlen transportieren.

- Keine Aluminiumfolie zwischen die Platten legen, da sich das Gerät sonst überhitzt

## Anwendungsmöglichkeiten

### Kontaktgrillen:

Platten liegen direkt auf dem Grillgut.



### Grilltoasten:

Platte über dem Grillgut eingestellt.



### Partygrillen:

Beide Grillplatten liegen waagrecht mit doppelter Grillfläche.



### Waffelbacken:

Platten wenden, Plattenstellung wie beim Kontaktgrillen.



## Vorbereitung

### 1. Das Gerät wird in geschlossenem Zustand (Bild 1) geliefert.

Zum Öffnen Verschlusschieber nach links ziehen und hochstellen (Bild 2).

### 2. Wenden der Platten

Zum Entnehmen und Wenden der Grillplatten bitte das Gerät in Party-Grillstellung (Bild 9) bringen, den Plattenhalteriegel nach außen ziehen (Bild 3) und Platte unter leicht schrägem Anheben entnehmen.

Beim Wiedereinsetzen darauf achten, daß die Platte leicht schräg eingesetzt wird. Die gleichlautenden Ziffern auf den Ober- und Unterplatten müssen von vorn her lesbar sein (Bild 4).

Die Platte 1 (Markierung auf der Vorderseite) gehört in die Unterschale, die Platte 2 in das Oberteil.

Vor dem ersten Benutzen die Platten spülen, trocknen, leicht einfetten.

## Anwendung

### 1. Grillen

Zum Grillen werden die Platten mit der geriffelten Seite benutzt. Die Platten besitzen einen Fettablauf für überschüssiges Fett. Bitte einen kleinen Teller unterstellen (Bilder 5 + 6).

### 2. Überbacken

Zum Überbacken werden die Platten mit der geriffelten Seite benutzt. Die obere Grillplatte darf das Gut nicht berühren. Dazu wird das Gerät aufgeklappt und die rechts und links außen an den Scharnieren befindlichen Scharnierhebel gleichzeitig nach vorne gekippt (Bild 7). Bei Zuklappen des Oberteils stellt sich ein Abstand von 4 cm ein. Zum Zurückstellen das Oberteil hochklappen, Scharnierhebel wieder nach hinten kippen und Deckel schließen.

Die Scharnierhebel nicht einseitig und während des Gerätebetriebes zurückstellen.

### 3. Partygrillen

Es werden die geriffelten Grillplatten benutzt. Das Oberteil am Griff hochklappen, leicht anheben und nach rückwärts abstellen (Bilder 8 + 9).

Unter die Fettabläufe je einen kleinen Teller stellen (Bild 6).

Achten Sie beim Grillen unbedingt darauf, dass zuerst die Platte 1 belegt wird. Auf keinen Fall nur auf der Platte 2 allein „Partygrillen“ - nur in Verbindung mit Platte 1 erfolgt eine einwandfreie Temperaturregelung (Bild 9).

### 4. Waffelbacken

Durch Wenden der Grillplatten lässt sich das Gerät in einen Waffelautomaten verwandeln. Wenden der Platten: siehe Abschnitt „Vorbereitung“.

### In allen Fällen

Gerät schließen (Bild 10) und aufheizen. Dazu Netzstecker einstecken und den Temperaturwähler auf Sollzahl - wie in der Grillanleitung untere Zeile angegeben - schieben. Erst wenn die Kontrollleuchte erloschen ist, ist das Gerät betriebsbereit. Jetzt Gargut einlegen. Beim fortlaufenden Arbeiten, wie z.B. Backen von Waffeln, immer abwarten bis das Gerät aufgeheizt ist. Erst dann Teig zugeben!

## Temperaturen

Die Temperatur ist stufenlos von 1 bis 5 einstellbar.

Stufe 1 = ca. 150°C; Stufe 2 = ca. 170°C

Stufe 3 = ca. 190°C; Stufe 4 = ca. 210°C

Stufe 5 = ca. 230°C

Die in der Grillanleitung angegebenen Zeiten gehen vom vorgeheizten Gerät aus (Kontrollleuchte ist erloschen).

Die Zeiten sind nach Dicke und gewünschtem Garzustand des Grillgutes zu variieren.

## Tipps für die Praxis:

Platten vor dem ersten Gebrauch leicht einölen und aufheizen. Dann abkühlen lassen und die Ölreste mit Küchenkrepp entfernen.

### Kontaktgrillen

Es eignen sich Fleischstücke, die Sie auch zum Kurzbraten in der Pfanne verwenden würden.

Fleisch muss vor dem Grillen vollständig aufgetaut und gut trocken sein.

Gesalzen wird nach dem Grillen. Paniertes Gargut besser bei einer niedrigeren Einstellung, dafür etwas länger garen.

Wenn Aluminiumfolie benutzt wird, fetten Sie sie auf der Innenseite etwas ein.

Wenn stark fetthaltige Lebensmittel gegrillt werden, muss das überschüssige Fett mit einem Küchenpapier abgewischt werden, damit dieses nicht in das Geräte-Innere läuft. Achtung! Platten sind Heiß!

### Überbacken

Zum Beispiel belegte Toastscheiben. Toastbrot muss nicht vorgetoastet werden.

### Partygrillen

Zum „geselligen Braten“ am Tisch benutzt man das Gerät wie eine große Bratpfanne zum Grillen aller Kurzbratstücke. Das Gut muss gewendet werden.

### Waffelbacken

Die Waffelplatten werden nach dem Aufheizen einmal mit Öl oder Pflanzenfett eingefettet. Durch sorgfältiges Dosieren und gleichmäßiges Verteilen der Teigmenge können Sie ein Überlaufen des Teiges vermeiden.

Waffeln immer auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Merke: Milch- und Sahnewaffeln werden weicher und heller, Wasserwaffeln werden knuspriger und brauner.

## Waffelrezepte

### Sandwaffeln

Zutaten für ca. 24 Waffeln:

125 g Weizenmehl • 125 g Stärkemehl • 1 Teelöffel Backpulver • 200 g Margarine, weich • 4 Eier • 1/8 l warmes Wasser • 1 Prise Salz • 3 Esslöffel Zucker • 1 Vanillezucker  
Zutaten in eine Schüssel geben und in ca. 3 Minuten mit einem Handmixer mit Rührbesen zuerst auf niedrigster, dann auf der höchsten Geschwindigkeitsstufe zu einem flüssigen Teig verarbeiten. Den Teig esslöffelweise in die Waffelfelder geben.  
Reglerstellung 4 • Backzeit: 4 - 6 Minuten

### Biskuitwaffeln

Zutaten für ca. 24 Waffeln:

6 Eier in eine Rührschüssel geben, mit 3 Esslöffeln heißem Wasser mit einem Handmixer mit Rührbesen auf höchster Stufe etwa 1 Minute schlagen, 100 g Zucker in der zweiten Minute langsam hinzugeben, 3 Minuten weiterschlagen, 100 g Weizenmehl • 50 g Stärkemehl • 1/2 Teelöffel Backpulver • abgeriebene Zitronenschale miteinander vermischen und portionsweise unter die Eiercreme ziehen. Zuletzt 1 Esslöffel Rum und einen Teelöffel Zitronensaft unterziehen. Teigmasse sofort backen. Waffelplatten zwischendurch einölen.  
Reglerstellung 3 • Backzeit: 4 - 6 Minuten

### Rahmwaffeln

Zutaten für 10 - 12 Waffeln:

3 Eiweiss steif schlagen.

In eine andere Rührschüssel

250 g Mehl • 1/4 l sauren Rahm • 3 Eigelb • 1/2 Teelöffel Salz • Saft von 1/2 Zitrone geben, mit einem Handmixer ca. 2 Minuten auf höchster Stufe gut verrühren.

Eischnee unterheben. Sofort backen.

Reglerstellung 3 • Backzeit: 4 - 6 Minuten

### Hefewaffeln

Zutaten für ca. 20 Waffeln:

500 g Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken.

30 g Hefe zerbröckeln, in die Vertiefung geben und mit einem Teil von

1/2 Liter Milch • 80 g Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren, mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das auf die Hefe gegebene Mehl rissig wird.

Die restliche Milch, den restlichen Zucker • 1 Prise Salz • abgeriebene Zitronenschale • 1 Päckchen Vanillezucker • 150 g weiche Margarine • 4 Eier an den Rand des Mehls geben, alle Zutaten mit einem elektrischen Handmixer mit Knethaken unter den Vor Teig kneten. An einem warmen Ort vor dem Backen gehen lassen.

Reglerstellung 4 • Backzeit: 4 - 6 Minuten - Mit Zimt und Zucker bestreuen.

(Abwandlung: 4 Esslöffel Rosinen unter den Teig ziehen.)

## Reinigung



### **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen!**

Die Platten lassen sich besser reinigen, wenn sie noch etwas warm sind. Die Platten in lauwarmen Wasser kurzzeitig einweichen - so lassen sich die schwarzen Grillrückstände leichter entfernen.

Platten aus dem Gerät nehmen und nur mit Spülbürste und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, verseifte Stahlwolle oder metallene Schaber verwenden, da sonst die Antihaft-Beschichtung beschädigt wird.

Für die Reinigung der Geräteoberfläche und aller übrigen Teile wie Handgriffe, Verstellcharniere usw. genügt ein feuchtes Tuch, evtl. mit etwas Spülmittel. Für Schnitt- oder Kratzspuren auf der Beschichtung, die durch den Gebrauch entstanden sind kann kein Garantieanspruch geltend gemacht werden.

## Aufbewahrung

Das Gerät kann auf der Rückseite stehend platzsparend abgestellt werden. Dazu Gerät schließen, Verschlusschieber in den Stellfuß drücken und Zuleitung aufwickeln (Bild 11).

## Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelssysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

### **Verpackungs-Entsorgung**

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

### **Geräteverpackung:**

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

## Kundenservice:

Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Hinweise zur Verwendung Ihres Kenwood Gerätes

## Wartung oder Reparatur



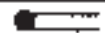











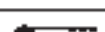



Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.









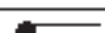







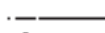


### **Technische Daten:**

2000 Watt ~ 220-230 Volt

## Grill- und Backtabelle


Die Zeitangaben sind nur Richtwerte, sie können je nach Beschaffenheit des Gargutes entsprechend abweichen.

Gargut	Geräteposition	Zeit ca. Minuten	Reglereinstellung
Kalbschnitzel		4 - 7	4
Kalbsmedaillon		4 - 7	4
Rumpsteak		3 - 5	5
Filetsteak		3 - 5	5
Entrecôte		4 - 7	5
Schweineschnitzel		5 - 7	4
Schweinekotelett		2 x 5 - 7	4
Schweinemedailon		4 - 7	4
Schweinelende, ganz		12 - 15	4
Schweinsteak vom Hals		4 - 7	4
Schweinsteak vom Rollbraten		5 - 7	4
Putenschnitzel		3 - 5	4
Putenschnitzel in Folie		5 - 7	4
Geflügelteile		15 - 20	4
Hähnchen, halbiert		15 - 20	4
Fischfilet in Folie		5	5
Fischstäbchen		2 x 5	4
Fischfrikadellen		2 x 4 - 6	4

Gargut	Geräteposition	Zeit ca. Minuten	Reglereinstellung
Forelle, Makrele		8 - 12	3
Fjordkrabben in Schale		5	4
Lobster in Scheiben		3	4
Hirn, Bries, gekocht, paniert		2 x 5	4
Bratwürste		8 - 10	4
Leber, Fleischkäse		3 - 5	4
Frikadellen		2 - 4	4
Lendenspiesse		4	4
Lendenspiesse		12 - 15	5
Sandwich, Graubrot		2	4
Toastbrot, belegt, überbacken		8 - 10	4
Schnecken a. Weissbr. in Aluschale		6 - 8	4
Ananasscheiben		2 - 3	4
Maskolben		2 x 4 - 5	4
Tomate		5 - 7	3
Sandwaffeln		4 - 6	4
Biskuitwaffeln		4 - 6	3
Rahmwaffeln		4 - 6	3
Hofwaffeln		4 - 6	4

Gerätepositionen:  - Kontaktgrillen / Waffelbacker

 - Partygrillen

 - Überbacken

## Generally



Read these instructions carefully and retain for future reference.  
Remove all packaging and any labels. Wash all parts - see "cleaning".

## Description

Fig. 1

- a Hinge lever
- b Control lamp
- c Temperature selector
- d Handle with positioning yoke
- e Closing slide
- f Grill guide:
  - top line = average cooking time in minutes
  - middle line = type of food
  - bottom line = rated setting of the temperature selector

## Safety Instructions!

- Connect only to the AC voltage (e.g. 230 V) given on the nameplate.  
This appliance satisfies the EC guideline No. 89/336 EEC for radio screening.
-  Please note that children are not allowed to use the health grill without supervision of parents. This appliance is not intended for usage by persons with lack of required physical or mental capacities.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- The appliance must not be operated unless the hot plates are in place.
- Be sure that the hot plates are firmly engaged.
- Before turning the plates, let the appliance cool off, pull out mains plug.
- Do not bend the connection cable or bring it into contact with hot parts of the appliance.
- Functioning of the appliance makes the housing and the grill plates hot during operation - danger of burns!
- After use, pull out the plug immediately, open the appliance and let it cool off.
- Let appliance cool off before transport.
- Carefully lock top and bottom plate before transport.
- Never immerse appliance in water for cleaning.
- This product satisfies the pertinent safety regulations for electrical appliances.  
Repairs on electrical appliances must be performed by trained personnel only. Considerable dangers can arise for the user from improper repairs.
-  **Attention! Housing get hot. Danger of burns!**  
Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- 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.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and Repair'.

## Application possibilities

### Contact grilling:

The plates lie directly on the food to be grilled



### Party grilling:

Both hot plates lie horizontally with double grilling surface.



### Grill toasting:

Hot plate placed above the food to be grilled.



### Baking waffles:

Turn plates, plates in the same position as with contact grilling.



## Preparation

### 1. The appliance is delivered in closed condition (Fig. 1).

To open pull the closing slide to the left side and raise (Fig. 2).

### 2. Turning and removing the hot plates

To do this bring the item in the party position (Fig. 9), pull the respective hot plate lock forward (Fig. 3) and lift up the plate slightly diagonal.

Re-insert the plate in the same way slightly diagonal.

The same figures on the top and bottom plate can be read from the front (Fig. 4).

Hot plate 1 (marking on the front) belongs in the bottom shell, hot plate 2 in the top shell.

Before using for the first time, rinse the hot plates, dry them and grease slightly.

## Application

### 1. Grilling

The hot plates are used with the grooved side for grilling. The hot plates have a grease outlet for excessive fat. Please place a small plate beneath (Fig. 5 + 6).

### 2. Browning

The hot plates are used with the grooved side for browning. The top grill plate may not touch the food. To assure this, the appliance is opened and the hinge levers to the right and left outside on the hinges are tilted forward simultaneously (Fig. 7). When the top part is closed, an interval of 4 cm appears. To replace, lift up the top part, tilt the hinge lever back again and close the lid.  
Do not put the hinge levers back on one side or during operation of the appliance.

### 3. Party grilling

The grooved grill plates are used. Open up the top shell on the handle, lift up slightly and place to the rear (Fig. 8 + 9).

Place a small plate under each of the fat outlets (Fig. 6).

Be absolutely sure when grilling that hot plate 1 is covered first. Under no circumstances may plate 2 be used alone for party grilling, only in combination with plate 1 will perfect temperature control be achieved (Fig. 9).

### 4. Baking waffles

The appliance can be turned into a waffle iron by turning over the grill plates. For turning over the plates, see section „Preparation“.

#### In all cases

Close the appliance (Fig. 10) and heat up. To do this, insert the mains plug and set the temperature selector to the rated figure as indicated in the grill compass, bottom line. The appliance is not ready for operation until the control lamp has gone out. Then place the food to be cooked. For continuous operations such as baking waffles, for example, always wait until the appliance has become heated up. Only then add the batter!

## Temperatures

The temperatures can be set continuously from Position 1 to 5.

Position 1: around 150°C; Position 2: around 170°C

Position 3: around 190°C; Position 4: around 210°C

Position 5: around 230°C

The times given in the grill compass assume a preheated appliance (the control lamp has gone out). Vary the times according to the thickness and the desired degree of cooking of the food.

## Practical tips:

### Contact grilling

Pieces of meat are suitable which you would also use for brief frying in the frying pan.

Before grilling, the meat must be completely thawed out and thoroughly dry. Salter after grilling. If aluminium foil is used, grease it slightly on the inside. Breaded foods are preferably cooked at a lower heat for somewhat longer.

### Browning

e.g., filled slices of toast.

Toast bread does not have to be pretoasted.

### Party grilling

For "sociable grilling" at the table, the appliance is used like a large frying pan for grilling all quickly fried meat cuts. The food must be turned over.

### Baking waffles

After they have been heated up, the waffle irons are greased once with oil or vegetable fat. If you are careful in measuring and pouring the batter evenly, you can avoid the running over of the batter. Always let waffles cool off on a kitchen grate.

Note: Waffles made with milk and cream become softer and lighter, water waffles become crisper and browner.

## Waffle recipes

### Cheese waffles

Ingredients for about 20 waffles: 125 g of wheat flour • 125 g of potato flour • 1 teaspoon of baking powder • 200 g of soft margarine • 4 eggs • 6 cl of warm water • 4 tablespoons of grated Emmentaler (or similar) cheese • 1/2 teaspoon of paprika powder • 1 teaspoon of salt.

With a handmixer beat all ingredients for about 3 minutes into a liquid batter. With a tablespoon pour the batter carefully into a thin layer on the lower waffle mould (plate 1)

Baking-time: 4 to 6 minutes.

### Biscuit waffles

Ingredients for about 24 waffles: 6 eggs • 3 teaspoons of hot water • 100 g of sugar • 100 g of wheat flour • 50 g of potato flour • 1/2 teaspoon of baking powder • grated lemon peel • 1/2 teaspoon of rum • 1 teaspoon of lemon juice



With a handmixer set to the highest speed, whip the eggs and the water for about 1 minute. Slowly add the sugar during the second minute and beat for a further 3 minutes. Stir in, little by little, the wheat flour, the potato flour, baking powder and lemon peel into the egg cream. Finally, blend in the rum and lemon juice. Bake the dough mixture immediately (Grease the waffle plates first).

Position: 3 Baking time: 4 to 6 minutes

### **Cream waffles**

Ingredients for 10 - 12 waffles: 3 eggs • 25 g of flour • 1/2 teaspoon of salt • juice of 1/2 lemon.

Separate the egg whites from the yolks. Whip the egg white until stiff. Keep it in a separate bowl. With a handmixer, thoroughly mix the egg yolks with the other ingredients for about 2 minutes at the highest speed setting.

Then fold in the whipped egg white. Fry immediately.

Position: 3 • Frying time: min. 4 to 6 minutes

### **Yeast dough waffles**

Ingredients for about 20 waffles: 500 g of flour • 30 g of yeast • 1/2 litre of milk • 80 g of sugar • pinch of salt • grated lemon peel • 1 packet of vanilla sugar • 50 g of soft margarine • 4 eggs • cinnamon

Sieve the flour into a bowl and make a well in the centre. Add the yeast, which has been previously diluted with a small amount of milk and blend into the mixture from the centre outwards. Sprinkle the mixture with a little flour and leave in a warm place until the layer of flour on the top of the mixture starts breaking open.

Add the remaining milk and sugar and with a handmixer knead all ingredients into a dough. Let the dough rise in a warm place.

Position: 4 • Baking time: 4 to 6 minutes.

Then sprinkle with cinnamon and sugar.

## **Cleaning**

Caution: Pull out the mains plug before every cleaning.

The hot plates can be better cleaned if they are still somewhat warm.

Remove the hot plates from the appliance and clean with wash brush and detergent only. Do not use any scouring agents, soaped steel wool or metal scraper, since otherwise the anti-sticking coating will be damaged.

For cleaning the appliance surface and all other parts such as handles, adjusting hinges, etc. a moist cloth, possibly with a little detergent is sufficient.

## **Storage**

To save space, the appliance can be stored resting on its rear side. To do this, close the appliance, press the closing handle into the base and wind up the cable (Fig. 11).

## **Disposal:**

Packaging disposal:

Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

### **Correct Disposal of this product**



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

## **Service and Repair:**

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 this product or servicing or repairs contact the shop where you bought your appliance

## Grilling and baking table

The times given in the table are only guidelines. The cooking time can be changed according to your requirements.

Type of food	Position of appliance	Approx. time in minutes	Thermostat setting
Escalopes of veal		4 - 5	4
Fillet of veal		4	4
Rump steak		3	5
Fillet of steak		3 - 5	5
Entrecôte		5 - 7	5
Escalope of porc		5	4
Pork chops		2 x 5	4
Fillet of porc		4	4
Sirloin of pork		12 - 15	4
Pork cutlet		5 - 7	4
Rolled roast of pork		5	4
Escalope of turkey		3 - 5	4
Escalope of turkey in foil		5 - 7	4
Poultry pieces		10 - 12	4
Small roast chicken - Halved		15 - 20	4
Filet of fish in foil		5	5
Fish fingers		2 x 5	4
Fish cakes		2 x 4 - 5	4

Meaning of the symbols:

= contact grilling / waffle baking

= party grilling

= overbaking

Type of food	Position of appliance	Approx. time in minutes	appliance setting
Trout, mackerel		8 - 12	3
Prawns		5	4
Sliced liver		3	4
Brain - coated in breadcrumbs		2 x 5	4
Sausages		8 - 10	4
Burgers		4	4
Kebab		12 - 15	5
Sandwiches		2	4
Open sandwiches, overbaked		8 - 10	4
Escargots on toast in aluminium foil		6 - 8	4
Slices of pineapple		2 - 3	4
Corn on the cob		2 x 4 - 5	4
Tomatoes		5 - 7	3
Small pieces of meat		depending on sort of meat	5
Cream waffles		4 - 6	3
Biscuit waffles		4 - 6	3
Cheese waffles		5	3
Yeast dough waffles		4 - 6	4

# Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glas bzw. Kunststoffbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kaufdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>