Always here to help you

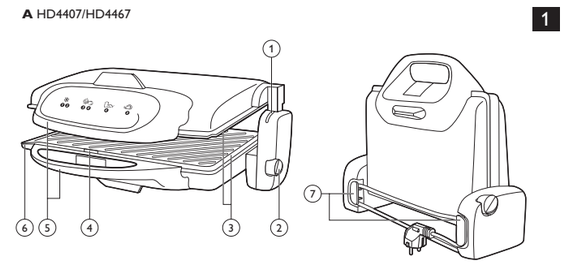
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

Question? Contact Philips

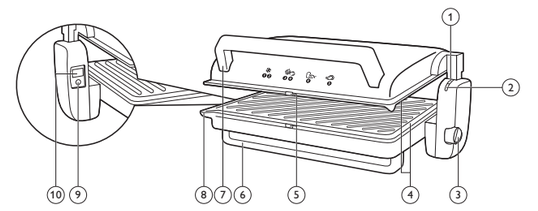
HD4469
HD4467
HD4408
HD4407

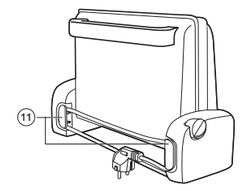
PHILIPS

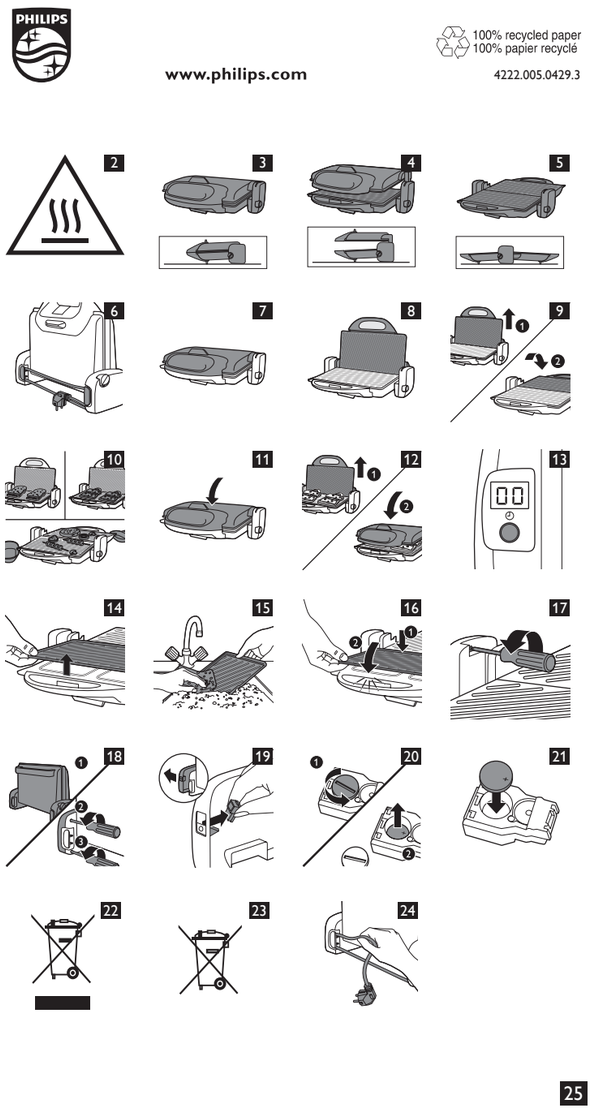
A HD4407/HD4467



B HD4408/HD4469







	A B C	Min.	°C
	B	10-14	1-2
	C	12-16 ↻3x	1-2
	A B	3-5	3-4
	C	3-5	3-4
	A B	3-5	3-4
	A	4-6	4
	B C	3-5	4
	B	3-4	4
	B	4-6	4-5
	A B	3-4	4-5
	A B	8-13	4-5
	A B	9-12	4-5
	B	6-8	4-5
	B	4-6	4-5
	A B	4-8	5
	A B	7-9	5

PHILIPS

100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4222.005.0429.3

1

2 3 4 5

6 7 8 9

10 11 12 13

14 15 16 17

18 19 20 21

22 23 24

25

العربية

مقدمة

هنيئًا لك على شراء هذا المنتج ومرحبًا في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، قم بتسجيل منتجك على **www.philips.com/welcome**.

الوصف العام (شكل ١)

A شواية (طراز HD4407/HD4467 فقط)
1 مصباح درجة الحرارة الأحمر
2 مفتاح التحكم في درجة الحرارة
3 ألواح الشواء
4 مشابك تثبيت ألواح الشواء
5 مقابض رائعة المظهر
6 فتحة تصريف
7 المكان المخصص لتخزين السلك
B شواية (طراز HD4408/HD4469 فقط)
1 مصباح التشغيل الأحمر
2 مصباح الاستعداد للطهي الأخضر
3 مفتاح التحكم في درجة الحرارة
4 ألواح الشواء
5 مشابك تثبيت ألواح الشواء
6 دعامة رائعة المظهر
7 مقبض رائع المظهر
8 فتحة تصريف
9 زر المؤقت
10 شاشة المؤقت
11 المكان المخصص لتخزين السلك

هام

يُرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

خطر

- لا تغمر الجهاز أو سلكه الكهربائي في الماء أو في أي سائل آخر.

تحذير

- تأكد من أن درجة الفولتية الموضحة على الجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي المحلي قبل توصيل الجهاز. راجع لوحة الطراز الموجودة على الجهاز للتعرف على معلومات حول الفولتية وقدرة التيار الكهربي بالوات.
- إذا تلف سلك التيار الكهربائي، فيجب استبداله بمعرفة شركة Philips أو مركز خدمة معتمد لدى شركة Philips أو أشخاص ذوي مؤهلات مناسبة لتجنب المخاطر.
- يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال في سن الثامنة أو أكثر، ومن قبل من يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، بشرط خضوعهم للإشراف، أو تلقيهم للإرشادات فيما يخص استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وفهمهم للمخاطر المرتبطة باستخدامه. وغير مسموح للأطفال العبث بالجهاز. يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات التنظيف والصيانة العادية إلا إذا كانوا أكبر من ٨ أعوام وتحت إشراف الكبار.
- حافظ على سلك التيار الكهربائي بعيدًا عن الأسطح الساخنة.
- لا تترك الجهاز يعمل بدون مراقبة.

تنبيه

- صِل الجهاز بمقبس حائط مؤرض فقط.
- ضع الجهاز على سطح مستو وثابت مع توفير مساحة خالية كافية حوله.
- احرص دائمًا على التسخين المسبق لألواح الشواء قبل وضع أي أطعمة بينها.
- قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء تشغيل الجهاز (شكل ٢).
- احترس من الدهن المتطاير عند شواء اللحم أو السجق الدسم.
- احرص دومًا على لف مفتاح التحكم بالحرارة جهة الصفر قبل فصل الكهرباء عن الجهاز.
- احرص دومًا على فصل الجهاز من الكهرباء بعد الاستعمال.
- قم دومًا بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
- أترك الجهاز ليبرد بشكل كامل قبل إزالة ألواح الشواء أو تنظيف الجهاز أو تخزينه.
- لا تلمس ألواح الشواء بالأشياء الحادة أو الكاشطة، لأن هذا يُتلف الطبقة مانعة الالتصاق.
- تأكد من إعادة تركيب ألواح الشواء بالشكل الملائم بعد فكها.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي العادي فقط. فهو غير مُخصص للاستخدام في بيئات مثل مطابخ طاقم العمل بالمتاجر أو المكاتب أو المزارع أو بيئات العمل الأخرى. كما أنه غير مُخصص للاستخدام من جانب نزلاء الفنادق الكبيرة والفنادق الصغيرة ونُزُل المبيت والإفطار وغيرها من البيئات السكنية الأخرى.
- هذا الجهاز غير مُخصص للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو جهاز تحكم عن بُعد منفصل.
- في حال استخدام الجهاز بشكل غير سليم أو استخدامه في أغراض مهنية أو شبه مهنية أو في حال عدم استخدامه وفقًا للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، عندئذ يصبح الضمان لاغيًا ولن تقبل شركة Philips تحمل أية مسؤولية عن أي أضرار.

المجال الكهرومغناطيسي (EMF)

يتطابق هذا الجهاز من شركة Philips مع جميع المعايير والقوانين السارية فيما يتعلق بالتعرض للمجالات الكهرومغناطيسية.

قبل الاستخدام لأول مرة

١ قم بإزالة الحشوات الموجودة بين ألواح الشواء وإزالة أي ملصقات.
٢ امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة.
٣ نظف ألواح الشواء جيدًا (راجع فصل "التنظيف").

ملاحظة: قد ينبعث من الجهاز بعض الدخان عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي.

استخدام الجهاز

ثلاثة أوضاع للشواء

- وضع الشواء تلامس الطعام (شكل ٣).

هذا الوضع مناسب خصيصًا للشواء السريع على درجة حرارة عالية على كلا الجانبين (شرائح اللحم البقري، والهمبرجر وغيره) ولتحضير السندوتشات المقرمشة أو الشطائر.

ملاحظة: يلامس الطعام لوحي الشواء.

- وضع الشواء في الفرن (شكل ٤).

إنه الوضع الأمثل للشواء وطهي الأطباق المضاف إليها طبقة من البقسماط والجبن على الوجه. وهذا الوضع مناسب أيضًا لتحضير جميع أنواع الخبز المحمص المضاف إلى الوجه البيض، أو الطماطم، أو الفلفل و/أو شرائح البصل المغطاة بالجبن.

ملاحظة: يجب ألا يلمس لوح الشواء العلوي الطعام.

- وضع الشواء في الهواء الطلق (شكل ٥).

في هذا الوضع، توفر لك الشواية سطح شواء كبير لإعداد جميع أنواع الوجبات الخفيفة، مثل الشاشليك، والساتيه، والخضروات، والفاكهة وغيرها.

١ قم بفك السلك الكهربائي بالكامل من مكان التخزين في مفصلات الجهاز (شكل ٦).
٢ تأكد من إغلاق الشواية. ضع القابس في مقبس الحائط (شكل ٧).
● الطراز HD4408/HD4469 فقط: يضيء مصباح التشغيل الأحمر للإشارة إلى أنه تم توصيل الشواية بالتيار الكهربائي.
٣ لف مفتاح التحكم في الحرارة نحو إعداد درجة الحرارة الملائم للمكونات المطلوب شواؤها. راجع جدول الأطعمة المبين في بداية دليل المستخدم هذا.
● يُشير المصباح الأحمر إلى أن الشواية قيد التسخين.

لا تترك الجهاز يعمل بدون مراقبة.

٤ اترك الجهاز حتى يسخن.
- الطراز HD4408/HD4469 فقط: انتظر حتى يضيء مصباح الاستعداد للطهي الأخضر.
- الطراز HD4407/HD4467 فقط: انتظر حتى ينطفئ مصباح درجة الحرارة الأحمر.

٥ افتح الشواية لوضع المكونات على لوح أو ألواح الشواء.

انتبه: ألواح الشواء ساخنة جدا.

- أوضاع الشواء تلامس الطعام والشواء في الفرن: افتح الشواية إلى المنتصف (شكل ٨).
- وضع شواء المشويات: افتح الشواية إلى المنتصف وشد لوح الشواء العلوي لأعلى إلى أقصى ارتفاع له (١). قم بتثبيت الشواية على وضع الفتح (٢) (شكل ٩).

٦ ضع وعاء أو لوح تحت فتحة التصريف لجمع الدهن أو العصارة.

٧ ضع المكونات على لوح أو ألواح الشواء (شكل ١٠).
وللحصول على نتائج مثالية، ضع المكونات في منتصف لوح أو ألواح الشواء.
تتوقف المدة المطلوبة للشواء على نوع المكونات وسمكها وعلى ذوقك الشخصي. راجع جدول الأطعمة المبين في بداية دليل المستخدم هذا للتعرف على أوقات الشواء التي يوصى بها.

ملاحظة خاصة بالطراز HD4408/HD4469: أثناء عملية الشواء، ينطفئ ضوء الاستعداد للطهي الأخضر.

ملاحظة خاصة بالطراز HD4407/HD4467: يضيء مصباح الحرارة من وقت لآخر أثناء عملية الشواء. ويشير هذا إلى أن الشواية قيد التسخين للمحافظة على درجة حرارة الشواء عند المستوى المضبوط مسبقًا.

- وضع الشواء تلامس الطعام والشواء في الفرن: ضع الطعام في المنتصف من لوح الشواء السفلي.
- وضع شواء المشويات: افرد الطعام على الجزء العلوي من سطح الشواء. قلب الطعام من وقت لآخر باستخدام ملعقة خشبية أو بلاستيكية.

٨ أغلق الشواية (لوضعي الشواء تلامس الطعام والشواء في الفرن فقط).
- وضع الشواء تلامس الطعام: قم بخفض لوح الشواء العلوي بحرص على المكونات. يستقر الآن لوح الشواء العلوي على الطعام. بهذه الطريقة يتم شواء الأطعمة بالتساوي على كلا الجانبين (شكل ١١).
- وضع الشواء في الهواء الطلق: شد لوح الشواء العلوي لأعلى إلى أقصى ارتفاع له (١) ثم ثبته في الوضع الأفقي (٢). يجب ألا يلمس لوح الشواء العلوي الطعام (شكل ١٢).

٩ افتح الجهاز عند انتهاء الوقت المطلوب للشواء (فقط بالنسبة لوضعي الشواء تلامس الطعام والشواء في الفرن).

١٠ قم بإزالة الطعام باستخدام ملعقة خشبية أو بلاستيكية.

لا تستخدم مستلزمات المطبخ المعدنية أو الحادة أو الكاشطة.

١١ إذا كنت ترغب في شواء كمية أخرى من الطعام، قم بإزالة الزيت الزائد من الألواح باستخدام مناديل المطبخ الورقية.

١٢ انتظر حتى يضيء مصباح الاستعداد للطهي الأخضر (الطراز HD4408/HD4469 فقط) أو حتى ينطفئ مصباح درجة الحرارة (الطراز HD4407/HD4467 فقط) قبل وضع الطعام على لوح أو ألواح الشواء.

المؤقت (الطراز HD4408/HD4469 فقط)

يشير المؤقت إلى انتهاء الوقت المحدد للشواء لكنه **لا** يوقف تشغيل الجهاز.

ملاحظة: يمكن أيضًا استخدام الشواية بدون ضبط المؤقت.

١ اضغط على زر المؤقت لضبط الوقت المطلوب للشواء بالدقائق.
● يظهر الوقت المضبوط على الشاشة.
٢ استمر في الضغط على الزر لتقديم الدقائق بسرعة. حرر الزر بمجرد الوصول إلى الوقت المطلوب للشواء.
أقصى وقت يمكن ضبطه هو ٩٩ دقيقة.
● يبدأ المؤقت في العد التنازلي بعد ثلاث ثوانٍ من ضبط الوقت المطلوب للشواء.
● يبدأ الوقت المتبقي للشواء في الوميض على الشاشة أثناء قيام المؤقت الزمني بالعد التنازلي. يتم عرض الدقيقة الأخيرة بالثواني.

ملاحظة: يمكنك مسح إعداد المؤقت عن طريق الضغط على زر المؤقت لثلاث ثوانٍ (وفي نفس الوقت يصدر وميض عن المؤقت) حتى يظهر الرقم '00'.

٣ سوف تسمع إشارة صوتية عند انقضاء الوقت مسبق الضبط. تتكرر الإشارة الصوتية بعد ١٠ ثوانٍ. اضغط على زر المؤقت لإيقاف الإشارة الصوتية.

الفترات اللازمة للشواء

ستجد في بداية دليل المستخدم هذا جدول أطعمة يحتوي على المكونات التي يمكنك تحضيرها باستخدام الشواية. يوضح هذا الجدول إعدادات درجة الحرارة المطلوبة، والأوقات اللازمة للشواء والوضع الملائم للشواية. الفترات اللازمة للشواء المبينة لا تشمل الوقت المطلوب للتسخين المسبق للجهاز.
يتوقف الوقت الفعلي المطلوب للشواء ودرجة الحرارة على نوعية الطعام الذي يتم تحضيره (مثل اللحم) وقوامه ودرجة حرارته، وعلى ذوقك الشخصي أيضًا. راجع أيضًا المؤشرات الموضحة على الشواية.

نصائح

- ضع قليلاً من الزبد أو الزيت على الأطعمة المراد شواؤها (بدلاً من ألواح الشواء). يساعد ذلك على منع الدخان الذي يسببه الزبد أو الزيت الزائد.
- الشواية غير ملائمة لشواء أطعمة مغطاة بالبقسماط.
- يصدر من السجق صوت فرقعة أثناء الشواء، لتفادي حدوث ذلك، قم بثقب بضع فتحات فيه باستخدام شوكة.
- وللحصول على أفضل النتائج، تأكد من أن قطع اللحم التي تستخدمها ليست سميكة. (١,٥سم تقريبًا).
- يعطي اللحم الطازج نتائج شواء أفضل من اللحم المجمد أو الذي تمت إذابة الثلج من عليه.
- عند إعداد الساتيه، أو الدجاج، أو اللحم البقري أو لحم العجل، قم أولاً بشواء اللحم على درجة حرارة عالية (الإعداد ٥) حتى يكتسب اللون البني. قم بضبط مفتاح التحكم في درجة الحرارة على وضع أقل درجة ثم قم بشواء الطعام حتى ينضج.
- إذا كنت ترغب في إذابة الأطعمة المجمدة، اضبط الجهاز على وضع الشواء في الفرن، وقم بلف الأطعمة المُجمدة في رقاقة الألمنيوم. قم بضبط مفتاح التحكم في درجة الحرارة على الوضع ١ أو ٢. تعتمد مدة إذابة الثلج على وزن الطعام.

التنظيف

لا تستخدم مواد وأدوات تنظيف كاشطة؛ فقد تؤدي إلى إتلاف الطبقة التي تساعد على منع الالتصاق بالسطح.

لا تغمر الجهاز أبدًا في الماء.

١ افصل التيار الكهربائي عن الجهاز واتركه ليبرد.
٢ قم بإزالة كمية الزيت الزائدة من الألواح باستخدام مناديل المطبخ الورقية قبل فك الألواح.
٣ قم بإزالة ألواح الشواء (شكل ١٤).
لإزالة الألواح، اضغط على مشابك التثبيت الموجودة في الجهاز ثم أخرج الألواح من الجهاز.
٤ نظف ألواح الشواء باستخدام قطعة ناعمة من القماش أو الإسفنج في الماء الساخن مع بعض من سائل التنظيف أو في غسالة الأطباق (شكل ١٥).
انقع ألواح الشواء في الماء الساخن لمدة خمس دقائق مع منظف سائل لإزالة الشوائب. يساعد ذلك على إذابة أي أطعمة أو دهون جامدة.
٥ جفف ألواح الشواء وقم بتركيبها مرة أخرى (شكل ١٦).
- اضبط الجهاز على وضع الشواء في الهواء الطلق.
- ركب الحافة الخلفية لألواح الشواء في الجهاز (١). قم بخفض ألواح الشواء على الجهاز واضغط عليها لأسفل لتثبيتها تحت مشبك التثبيت (٢).
٦ نظف السطح الخارجي للجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة.

الاستبدال

استبدال بطارية المؤقت (الطراز HD4408/HD4469 فقط)

تدوم البطارية لمدة سنتين تقريبًا في حالة الاستخدام المنزلي العادي. يعمل هذا المؤقت على بطارية ليثيوم واحدة L1131 (١,٥٥ فولت) في حجم الزر، وهي متوافرة بشكل عام.

١ ضع الجهاز في وضع الشواء في الهواء الطلق وفك المسمار البرغي من المفصلة (شكل ١٧).
٢ أغلق الجهاز واقلبه وضعه في وضع رأسي (١). فك المسمار البرغي العلوي (٢) والمسمار السفلي (٣) من المفصلة (شكل ١٨).
٣ أزل غطاء المفصلة من المفصلة وانزع المؤقت من غطاء المفصلة (شكل ١٩).
٤ افتح غطاء حاوية البطارية الخاصة بالمؤقت باستخدام عملة معدنية وأخرج البطارية القديمة. تخلص من البطارية القديمة (راجع فصل "إعادة التدوير") (شكل ٢٠).
٥ ضع البطارية الجديدة في حاوية البطارية بحيث يكون القطب الموجب (+) مواجهًا لغطاء حاوية البطارية (شكل ٢١).
٦ ركب غطاء حاوية البطارية على المؤقت مرة أخرى. واستخدم عملة معدنية لتثبيت الغطاء مرة أخرى.
٧ أدخل المؤقت في غطاء المفصلة وأعد تركيب غطاء المفصلة في المفصلة نفسها.
٨ أدخل المسامير واربطها بترتيب عكسي. ابدأ مع وضع الجهاز في وضع رأسي ثم ضعه في وضع الشواء في الهواء الطلق.

إعادة التدوير

- يعني هذا الرمز الموجود على المنتج أن المنتج يخضع للتوجيهات الأوروبية رقم 2012/19/EU (شكل ٢٢).
- يعني هذا الرمز أن المنتج يحتوي على بطاريات خاضعة لتوجيهات الأوروبية 2006/66/EC مما يتعذر التخلص منها مع المخلفات المنزلية العادية (شكل ٢٣).
- يجب الإلمام بنظام التجميع المنفصل المحلي والمعني بالمنتجات الكهربية والإلكترونية والبطاريات. يجب اتباع القواعد المحلية وتفادي التخلص من المنتج والبطاريات مع المخلفات المنزلية العادية. يساعد التخلص الصحيح من المنتجات والبطاريات القديمة في منع حدوث عواقب سلبية على البيئة وصحة الإنسان.

إزالة البطارية ذات الاستخدام الواحد (الطراز HD4408/HD4469 فقط)

لإزالة البطاريات ذات الاستخدام الواحد، راجع الفصل "الاستبدال"، قسم "استبدال بطارية المؤقت (طراز HD4408/HD4469 فقط)."

التخزين

١ لف السلك الكهربائي حول مكان التخزين الموجود في مفصلات الجهاز (شكل ٢٤).
٢ خزن الجهاز في وضع رأسي في مكان آمن وجاف.

الضمان والدعم

إذا كنت بحاجة إلى معلومات أو دعم، يرجى زيارة **www.philips.com/support** أو الاطلاع على كتيب الضمان العالمي المنفصل.

جدول الأطعمة (شكل ٢٥)

١ جدول الأطعمة

فارسی

مقدمه

بخاطر این خرید به شما تبریک می گوییم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده از جانب Philips دستگاه خود را در نشانی **www.philips.com/welcome** ثبت کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

A کباب پز (فقط مدلهای HD4407/HD4467)
1 چراغ قرمز درجه حرارت
2 کنترل درجه حرارت
3 سینیهای پخت
4 گیره های ثابت کردن صفحات پخت کباب
5 دستگیره های خنک
6 شیار تخلیه
7 بخش ذخیره سیم
A کباب پز (فقط مدلهای HD4408/HD4469)
1 چراغ قرمز روشن بودن دستگاه
2 چراغ آماده بودن برای پخت سبز
3 کنترل درجه حرارت
4 سینیهای پخت
5 گیره های ثابت کردن صفحات پخت کباب
6 قاب خنک
7 دستگیره خنک
8 شیار تخلیه
9 دکمه تایمر
10 نمایشگر تایمر
11 بخش ذخیره سیم

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محلی برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

خطر

- دستگاه یا سیم برق آن را در آب یا هر گونه مایع دیگر قرار ندهید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد. پلاگ مدل روی دستگاه را برای کسب اطلاعات مربوط به ولتاژ و وات بررسی کنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده باشد باید Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- کودکان ۸ ساله و بالاتر و افرادی که توانایی بدنی، حسی و ذهنی آنان پایین است یا تجربه و اطلاعات لازم را در اختیار ندارد در صورتی می توانند از دستگاه استفاده کنند که تحت نظارت و آموزش لازم برای استفاده از دستگاه به روش ایمن فرا گرفته و خطرهای مربوطه را درک نمایند. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه نباید توسط کودکان انجام شود مگر اینکه ۸ سال سن داشته و تحت نظارت باشند.
- سیم برق را از سطوح داغ شده دور نگاه دارید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.

احتیاط

- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- دستگاه را روی یک سطح صاف و استوار که دارای فضای آزاد کافی در اطراف آن باشد، قرار دهید.
- همیشه سینی های کباب پزی را قبل از قرار دادن ماده غذایی درآنها، پیش گرمایش دهید.
- سطوح مورد استفاده ممکن است در هنگام کار دستگاه داغ باشند (شکل ۲).
- هنگام بریان کردن گوشت یا سوسیسها چرب مراقب پاشیده شدن چربی باشید.
- همیشه قبل از بیرون کشیدن دوشاخه دستگاه، همیشه کنترل دستگاه را روی · قرار دهید.
- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.
- همیشه دستگاه را بعد از استفاده تمیز کنید.
- قبل از جدا کردن صفحات پخت کباب، تمیز کردن دستگاه یا نگهداری کردن دستگاه، بگذارید تا دستگاه کاملا خنک شود.
- هیچ گاه به صفحات کباب پز با اشیاء خشن و یا تیز دست نزنید چون این کار سبب خراب شدن سطوح نچسب می شود.
- مطمئن شوید که صفحات پخت کباب را پس از باز کردن به طرز صحیح نصب می کنید.
- این دستگاه فقط برای استفاده عادی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده از محیطهایی مانند آشپزخانه فروشگاهها، دفاتر، مزارع و سایر محیطهای کاری طراحی نشده است. این دستگاه برای استفاده مشتریان هتل، متل، مهمانخانه های و سایر محیطهای مسکونی دیگر هم طراحی نشده است.
- این دستگاه برای استفاده با تایمرهای خارجی یا سیستمهای کنترل از راه دور مجزا ساخته نشده است.
- اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای از آن بنحوی بر خلاف آنچه که در دستورالعملهای ارایه شده در این راهنمای کاربر قید شده است استفاده گردد، ضمانت دستگاه باطل خواهد شد و شرکت Philips هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات وارده را بر عهده نمی گیرد.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips با کلیه استانداردها و مقررات مربوط به تشعشعات میدانهای الکترومغناطیسی مطابقت دارد.

قبل از اولین استفاده

۱ لایه بین صفحات کباب پز را بردارید و برچسبها را جدا کنید.
۲ بیرون دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.
۳ صفحات پخت کباب را کاملا تمیز کنید (به بخش "تمیز کردن" مراجعه کنید).

توجه: هنگامی که از دستگاه برای اولین بار استفاده می کنید ممکن است کمی دود از آن بلند شود. این مسئله طبیعی است.

استفاده از دستگاه

سه وضعیت پخت کباب

- وضعیت پخت کباب تماسی (شکل ۳)

این وضعیت برای پخت سریع کباب با درجه حرارت بالا از هر دو طرف (مانند استیک، همبرگر و غیره) و پخت ساندویچ یا پانینی مناسب می باشد.

توجه: هر دو صفحه پخت کباب در تماس با ماده غذایی می باشند.

- وضعیت پخت کباب در فر (شکل ۴)

این وضعیت برای کباب کردن و پخت گراتین در یک زمان مناسب می باشد. وضعیت پخت کباب در فر برای پخت انواع توستهای "باز" مثلا با تخم مرغ، گوجه، فلفل و/یا حلقه های پیاز پوشیده شده با پنیر مناسب می باشد.

توجه: صفحه کباب پز بالا نباید با ماده غذایی تماس پیدا کند.

- وضعیت پخت باربیکیو (شکل ۵)

در این وضعیت، کباب پز سطح بزرگی را برای پخت انواع اسنک، شیشلیگ، ساتای، انواع سبزیجات، میوه در اختیار قرار می دهد.

۱ سیم برق را به طور کامل از بخش نگهداری سیم که در لولاهای دستگاه تعبیه شده است باز کنید (شکل ۶).
۲ مطمئن شوید که کباب پز بسته است. ۱ دوشاخه برق را به پریز وصل کنید (شکل ۷).
● فقط مدلهای HD4408/HD4469: چراغ قرمز روشن بودن دستگاه روشن می شود که نشان می دهد کباب پز به برق وصل می باشد.
۳ کنترل درجه حرارت را روی درجه حرارت مناسب موادی که باید کباب شوند قرار دهید. به جدول مواد غذایی که در ابتدای این دفترچه راهنمای کاربر درج شده است مراجعه کنید.
● چراغ قرمز نشان می دهد که کباب پز در حال گرم شدن است.

هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کند.

۴ بگذارید تا دستگاه داغ شود.
- فقط مدلهای HD4408/HD4469: صبر کنید تا چراغ سبز رنگ آماده بودن پخت روشن شود.
- فقط مدلهای HD4407/HD4467: صبر کنید تا چراغ قرمز رنگ درجه حرارت خاموش شود.

۵ کباب پز را باز کنید تا مواد را روی صفحه یا صفحات کباب پز قرار دهید.

دقت کنید: صفحات پخت کباب داغ می باشند.

- وضعیتهای پخت کباب تماسی و باز: کباب پز را تا نیمه باز کنید (شکل ۸).
- وضعیت پخت کباب باربیکیو: کباب پز را تا نیمه باز کنید و صفحه بالای کباب پز را در بالاترین وضعیت (۱) قرار دهید. سپس کباب پز را در وضعیت باز قرار دهید (۲) (شکل ۹).

۶ یک کاسه یا بشقاب را زیر شیار تخلیه جهت جمع آوری چربی یا آب قرار دهید.

۷ مواد را روی صفحه یا صفحات کباب پز قرار دهید (شکل ۱۰).
برای کسب نتیجه مطلوب، مواد را در مرکز صفحه یا صفحات پخت کباب قرار دهید.
زمان پخت کباب به نوع مواد، ضخامت آنان و سلیقه شخصی شما بستگی دارد. جهت اطلاع از زمانهای پخت به جدول مواد غذایی که در ابتدای این دفترچه راهنمای کاربر درج شده است مراجعه کنید.

نکته مربوط به مدلهای HD4408/HD4469: در حین پخت کباب چراغ آماده بودن برای پخت خاموش می شود.

نکته مربوط به مدلهای HD4407/HD4467: در حین پخت کباب، چراغ درجه حرارت هر از چند گاهی روشن و خاموش می شود. این عمل نشاندهنده گرم شدن کباب پز جهت حفظ درجه حرارت پخت کباب می باشد.

- وضعیت پخت کباب تماسی و وضعیت پخت کباب در فر: مواد غذایی را در وسط سینی پخت کباب پایین قرار دهید.
- وضعیت پخت باربیکیو: مواد غذایی را در بالای سطح پخت کباب قرار دهید. مواد غذایی را با یک قاشق چوبی یا یک کاردک پلاستیکی هر چند وقت یکبار بگردانید.

۸ کباب پز را بیندید (فقط برای وضعیتهای کباب پزی تماسی و کباب پز فر).
- وضعیت پخت کباب تماسی: سینی بالای پخت کباب را با دقت روی مواد پایین بیاورید. صفحه کباب پز بالا اکنون روی غذا قرار گرفته است. به این صورت، مواد غذایی به صورت یکدست در هر دو طرف کباب خواهند شد (شکل ۱۱).
- وضعیت پخت کباب در فر: صفحه پخت کباب را در بالاترین وضعیت (۱) قرار دهید و سپس آن را در وضعیت افقی (۲) قرار دهید. صفحه کباب پز بالا نباید با ماده غذایی تماس پیدا کند (شکل ۱۲).

۹ دستگاه را هنگامی که زمان لازم کباب کردن در حالت کباب پز تماسی سپری شد باز کنید (فقط برای وضعیت پخت کباب تماسی و پخت کباب در فر).

۱۰ مواد غذایی را با یک کاردک چوبی یا پلاستیکی بردارید.

از لوازم آشپزخانه فلزی، تیز یا ساینده استفاده نکنید.

۱۱ اگر می خواید دسته دیگری از مواد غذایی را کباب کنید، با استفاده از دستمال آشپزخانه روغن اضافه را از روی صفحه پاک کنید.

۱۲ قبل از قرار دادن مواد غذایی روی سینی یا سینیهای پخت، صبر کنید تا چراغ آماده بودن سبز روشن شود (فقط مدلهای HD4408/HD4469) یا چراغ درجه حرارت خاموش شود (فقط مدلهای HD4407/HD4467).

تایمر (فقط مدلهای HD4408/HD4469)

تایمر زمان پایان پخت کباب را نشان می دهد اما دستگاه را خاموش نمی کند.

توجه: همچنین می توانید از کباب پز بدون تنظیم تایمر استفاده کنید.

۱ دکمه تایمر را فشار دهید تا زمان پخت کباب را به دقیقه تنظیم کنید (شکل ۱۳).
● زمان تنظیم شده روی صفحه نمایش قابل رؤیت می گردد.
۲ دکمه را فشار داده و نگاه دارید تا مقدار دقیقه را به سرعت به جلو ببرید. دکمه را هنگامی که زمان پخت کباب در زمان دلخواه تنظیم شد، رها کنید.
حداکثر زمانی که می توانید تنظیم کنید ۹۹ دقیقه است.
● سه ثانیه بعد از تنظیم کردن زمان پخت کباب، تایمر شمارش معکوس را آغاز می کند.
● هنگامی که تایمر شمارش معکوس را آغاز می کند، زمان پخت باقیمانده روی نمایشگر به صورت چشمک زن نمایش داده می شود. آخرین دقیقه به صورت ثانیه نمایش داده می شود.

توجه: می توانید تنظیم تایمر را با فشار دادن دکمه تایمر به مدت ۳ ثانیه (در زمانی که تایمر چشمک می زند) تا زمانی که '00' نمایش داده شود پاک کنید.

۳ هنگامی که زمانی از پیش تنظیم شده سپری شد، صدای بوقی به گوش خواهد رسید. پس از ۱۰ ثانیه، صدای بوق تکرار می شود. دکمه تایمر را برای توقف صدای سیگنال فشار دهید.

زمانهای لازم برای کباب کردن

در ابتدای این دفترچه راهنمای کاربر یک جدول مواد غذایی با موادی که می توانید با این کباب پز طبخ کنید درج شده است. در این جدول درجه حرارتهایی که باید انتخاب شوند، مدت زمانی که مواد غذایی باید کباب شوند و وضعیت مناسب کباب پز آورده شده است. زمان لازم برای پیش گرمایش دستگاه در جدول زمان پخت کباب مشخص نشده است.
زمان واقعی پخت و درجه حرارت به نوع غذایی که باید طبخ شود (مثلاً گوشت)، ضخامت و درجه حرارت آن و همچنین سلیقه شما بستگی دارد. به علائم روی کباب پز هم مراجعه کنید.

نکات

- ماده غذایی که باید کباب شود را اندکی با کره یا روغن چرب کنید (بجای چرب کردن سینی های پخت کباب). این کار از باعث می شود روغن یا کره اضافه دود نکند.
- این کباب پز برای کباب کردن مواد غذایی دارای خرده های نان مناسب نمی باشد.
- سوسیسها هنگام کباب کردن قدری خواهند سوخت. برای جلوگیری از این عمل، چند سوراخ با چنگال در آنان بوجود آورید.
- برای کسب نتیجه مطلوب، مطمئن شوید که گوشت مورد استفاده خیلی ضخیم نمی باشد (حداکثر ۱,۵ سانتی متر).
- نتیجه کباب کردن گوشت تازه مطلوب تر از کباب کردن گوشت یخ زده یا گوشتی که یخ آن آب شده است می باشد.
- هنگام تهیه ساتای، جوجه، گوشت گاو یا گوسفند اول گوشت را در درجه حرارت بالا کباب کنید (وضعیت ۵). سپس کنترل درجه حرارت را در یک حالت پایینتر قرار داده و مواد غذایی را تا زمان آماده شدن کباب کنید.
- اگر بخواهید یخ ماده غذایی منجمد را آب کنید، دستگاه را در وضعیت پخت کباب در فر قرار داده و ماده غذایی را درون فویل آلومینیومی قرار دهید. کنترل درجه حرارت را روی وضعیت ۱ یا ۲ قرار دهید. زمان باز شدن یخ به وزن ماده غذایی بستگی دارد.

تمیز کردن

هرگز از مواد و لوازم تمیز کننده سایشی استفاده نکنید چون این کار به پوشش نچسب صفحات آسیب می رساند.

هیچگاه دستگاه را در آب فرو نبرید.

۱ دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کنید و اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.
۲ قبل از برداشتن صفحات، روغن اضافه را با استفاده از دستمال آشپزخانه از روی صفحات کباب پز پاک کنید.
۳ صفحات کباب پز را بردارید (شکل ۱۴).
برای برداشتن صفحات، گیره های ثابت کننده روی دستگاه را فشار دهید و سپس صفحات را از دستگاه بیرون بیاورید.
۴ صفحات پخت کباب را با یک پارچه نرم یا با یک اسفنج در آب داغ با قدری مایع ظرفشویی شسته یا آن را در ماشین ظرفشویی قرار دهید.
صفحات پخت کباب را به مدت پنج دقیقه در آب داغ با قدری مایع ظرف شویی قرار دهید تا مواد باقیمانده روی آنان جدا شوند. این کار باعث نرم شدن هر نوع غذا پخته شده یا روغن میشود.

ENGLISH

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at **www.philips.com/welcome**.

General description (Fig. 1)

A Grill (HD4407/HD4467 only)
1 Red temperature light
2 Temperature control
3 Grilling plates
4 Fixing clips of grilling plates
5 Cool-touch handgrips
6 Drainage groove
7 Cord storage facility
B Grill (HD4408/HD4469 only)
1 Red power-on light
2 Green ready-to-cook light
3 Temperature control
4 Grilling plates
5 Fixing clips of grilling plates
6 Cool-touch bracket
7 Cool-touch handgrip
8 Drainage groove
9 Timer button
10 Timer display
11 Cord storage facility

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Do not immerse the appliance or the mains cord in water or any other liquid.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance. Check the type plate on the appliance for information on voltage and wattage.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance can be used by children aged 8 or above and by 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 mains cord away from hot surfaces.
- Do not let the appliance operate unattended.

Caution

- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- Always preheat the grilling plates before you put any food between them.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating (Fig. 2).
- Be careful of spattering fat when you grill fatty meat or sausages.
- Always turn the temperature control to 0 before you unplug the appliance.
- Always unplug the appliance after use.
- Always clean the appliance after use.
- Let the appliance cool down completely before you remove the grilling plates, clean the appliance or put it away.
- Never touch the grilling plates with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick surface.
- Make sure you reassemble the grilling plates properly after you have removed them.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.

Electromagnetic field (EMF)

This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Before first use

1 Remove the insert between the grilling plates and remove any stickers.

2 Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.

3 Clean the grilling plates thoroughly (see chapter 'Cleaning').

Note: The appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.

Using the appliance

Three grilling positions

- Contact grill position (Fig. 3)

This position is especially suitable for quick high-temperature grilling on both sides (rump steaks, hamburgers etc.) and for making toasted sandwiches or paninis.

Note: Both grilling plates are in contact with the food.

- Oven grill position (Fig. 4)

This is the ideal position to grill and cook au gratin at the same time.
The oven grill position is also suitable for the preparation of all kinds of 'open' toasts, e.g. with egg, tomato, peppers and/or onion rings, covered with cheese.

Note: The upper grilling plate must not touch the food.

- Barbecue grill position (Fig. 5)

In this position, the grill offers a large grilling surface for the preparation of all kinds of snacks, such as shashlik, satay, vegetables, fruits etc.

1 Fully unwind the mains cord from the storage facility in the hinges of the appliance (Fig. 6).

2 Make sure the grill is closed. Then put the plug in the wall socket (Fig. 7).
◗ HD4408/HD4469 only: The red power-on light goes on to indicate that the grill is connected to the mains.

3 Turn the temperature control to the temperature setting that is appropriate for the ingredients to be grilled. See the food table at the beginning of this user manual.
◗ The red light indicates that the grill is heating up.

Never let the appliance operate unattended.

4 Let the appliance heat up.
- HD4408/HD4469 only: Wait until the green ready-to-cook light goes on.
- HD4407/HD4467 only: Wait until the red temperature light goes out.

5 Open the grill to put the ingredients on the grilling plate or plates.

Be careful: the grilling plates are hot.

- Contact grill and oven grill positions: open the grill halfway (Fig. 8).
- Barbecue grill position: open the grill halfway and pull the upper grilling plate up to its highest position (1). Then put the grill in open position (2) (Fig. 9).

6 Place a bowl or plate under the drainage groove to collect fat or juice.

7 Place the ingredients on the grilling plate or plates (Fig. 10).
For an optimal result, place the ingredients in the centre of the grilling plate or plates.
The grilling time depends on the type of ingredients, their thickness and your personal taste. See the food table at the beginning of this user manual for recommended grilling times.

Note for HD4408/HD4469: During the grilling process, the green ready-to-cook light goes out .

Note for HD4407/HD4467: During the grilling process, the temperature light goes on from time to time. This indicates that the grill is heating up to keep the grilling temperature at the preset level.

- Contact grill position and oven grill position: put the food in the middle of the lower grilling plate.
- Barbecue grill position: spread the food on top of the grilling surface. Turn the food from time to time with a wooden or plastic spatula.

8 Close the grill (only for contact grill and oven grill positions).
- Contact grill position: lower the upper grilling plate carefully onto the ingredients. The upper grilling plate now rests on the food. In this way, the food is grilled evenly on both sides (Fig. 11).
- Oven grill position: pull the upper grilling plate up to its highest position (1) and then put it in horizontal position (2). The upper grilling plate must not touch the food (Fig. 12).

9 Open the appliance when the required grilling time has elapsed (only for contact grill and oven grill positions).

10 Remove the food with a wooden or plastic spatula.

Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

11 If you want to grill another batch of food, remove excess oil from the plates with a piece of kitchen paper.

12 Wait until the green ready-to-cook light goes on (HD4408/HD4469 only) or the temperature light goes out (HD4407/HD4467 only) before you put the food on the grilling plate or plates.

Timer (HD4408/HD4469 only)

The timer indicates the end of the grilling time, but does NOT switch off the appliance.

Note: You can also use the grill without setting the timer.

1 Press the timer button to set the grilling time in minutes (Fig. 13).
◗ The set time becomes visible on the display.

2 Keep the button pressed to put the minutes forward quickly. Release the button once the required grilling time has been reached.
The maximum time that can be set is 99 minutes.
◗ Three seconds after you have set the grilling time, the timer starts to count down.
◗ While the timer counts down, the remaining grilling time flashes on the display. The last minute is displayed in seconds.

Note: You can erase the timer setting by pressing the timer button for 3 seconds (at the moment the time flashes) until '00' appears.

3 When the preset time has elapsed, you hear an audible signal. After 10 seconds, the audible signal is repeated. Press the timer button to stop the audible signal.

Grilling times

At the beginning of this user manual, you find a food table with ingredients you can prepare with the grill. The table gives indications of which temperature to select, how long the food has to be grilled and the appropriate position of the grill. The time necessary to preheat the appliance is not included in the indicated grilling time.
The actual grilling time and temperature depend on the type of food that is prepared (e.g. meat), its thickness and its temperature and also on your own taste. See also the indications on the grill.

Tips

- Lightly grease the food to be grilled (instead of the grilling plates) with a little butter or oil. This prevents excess butter or oil from smoking.
- The grill is unsuitable for grilling breadcrumbed food.
- Sausages tend to burst when you grill them. To prevent this, punch a few holes in them with a fork.
- For the best result, make sure the pieces of meat you use are not too thick (approx. 1.5cm).
- Fresh meat gives better grilling results than frozen or defrosted meat.
- When you prepare satay, chicken, pork or veal, first sear the meat at a high temperature (setting 5). Then set the temperature control one position lower and grill the food until it is done.
- If you want to defrost frozen food, put the appliance in the oven grill position and wrap the frozen food in aluminium foil. Set the temperature control to setting 1 or 2. The defrosting time depends on the weight of the food.

Cleaning

Never use abrasive cleaning agents and materials, as this damages the non-stick coating of the plates.

Never immerse the appliance in water.

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Remove excess oil from the plates with a piece of kitchen paper before you remove the plates.

3 Remove the grilling plates (Fig. 14).
To remove the plates, press on the fixing clips on the appliance and then lift the plates out of the appliance.

4 Clean the grilling plates with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher (Fig. 15).
Soak the grilling plates in hot water for five minutes with some washing-up liquid to remove residues. This loosens any caked food or grease.

5 Dry the grilling plates and reassemble them (Fig. 16).
- Put the appliance in the barbecue grill position.
- Place the rear edge of the grilling plates on the appliance (1). Lower the grilling plates onto the appliance and press them down under the fixing clip (2).

6 Clean the outside of the appliance with a damp cloth.

Replacement

Replacing the timer battery (HD4408/HD4469 only)

The battery lasts approximately two years in case of normal domestic use. This timer runs on 1 button-type L1131 (1.55V) lithium battery, which is generally available.

1 Put the appliance in barbecue grill position and remove the screw from the hinge (Fig. 17).

2 Close the appliance, turn it around and put it in upright position (1). Remove the top screw (2) and bottom screw (3) from the hinge (Fig. 18).

3 Remove the hinge cover from the hinge and take the timer out of the hinge cover (Fig. 19).

4 Open the battery compartment cover of the timer with a coin and remove the old battery. Dispose of the old battery (see chapter 'Recycling') (Fig. 20).

5 Place the new battery in the battery compartment with the + pole facing the battery compartment cover (Fig. 21).

6 Place the battery compartment cover back onto the timer. Use a coin to fasten it again.

7 Insert the timer into the hinge cover and reattach the hinge cover to the hinge.

8 Insert and tighten the screws in reverse order. Start with the appliance in upright position and then put it in barbecue grill position.

Recycling

- This symbol on a product means that the product is covered by European Directive 2012/19/EU (Fig. 22).
- This symbol means that the product contains batteries covered by European Directive 2006/66/EC which cannot be disposed of with normal household waste (Fig. 23).
- Inform yourself about the local separate collection system for electrical and electronic products and batteries. Follow local rules and never dispose of the product and batteries with normal household waste. Correct disposal of old products and batteries helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Removing the disposable battery (HD4408/HD4469 only)

To remove the disposable batteries, see chapter 'Replacement', section 'Replacing the timer battery (HD4408/HD4469 only)'.

Storage

1 Wind the mains cord around the storage facility in the hinges of the appliance. (Fig. 24)

2 Store the appliance in upright position in a safe and dry place.

Guarantee and support

If you need information or support, please visit **www.philips.com/support** or read the separate worldwide guarantee leaflet.

Food table (Fig. 25)

1 Food table

TÜRKÇE

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: **www.philips.com/welcome**.

Genel açıklamalar (Şek. 1)

A Izgara (sadece HD4407/HD4467)
1 Kırmızı sıcaklık düğmesi
2 Sıcaklık ayar düğmesi
3 Izgara plakaları
4 Izgara plakalarının sabitleme klipsleri
5 Sıcağı iletmeyen tutamaklar
6 Boşaltma kanalı
7 Kordon saklama bölmesi
B Izgara (sadece HD4408/HD4469)
1 Kırmızı güç açık ışığı
2 Yeşil pişirmeye hazır ışığı
3 Sıcaklık ayar düğmesi
4 Izgara plakaları
5 Izgara plakalarının sabitleme klipsleri
6 El yakmayan braket
7 El yakmayan tutma yeri
8 Boşaltma kanalı
9 Zamanlayıcı düğmesi
10 Zamanlayıcı ekranı
11 Kordon saklama bölmesi

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Cihazı ve elektrik kordonunu kesinlikle suya veya herhangi bir sıvıya batırmayın.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin. Voltaj ve watt değeriyle ilgili bilgi almak için cihazın üzerindeki tip plakasına bakın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin nezaretinden sorumlu kişilerin bulunması veya cihazın güvenli kullanım talimatlarının bu kişilere sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı herhangi bir gözetim olmadan 8 yaş altı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı kendi kendine çalışır durumda bırakmayın.

Dikkat

- Cihazı sadece topraklı prize takın.
- Cihazı düz, etrafında yeterli açık alan olan, sabit bir zemine yerleştirin.
- Aralarına herhangi bir yiyecek yerleştirmeden önce ızgara plakalarını mutlaka ısıtın.
- Cihaz çalışırken açık yüzeyleri ısınabilir (Şek. 2).
- Yağlı et ya da sosis pişirirken sıçrayan yağa dikkat edin.
- Cihazın fişini çıkarmadan önce sıcaklık ayar düğmesini mutlaka 0'a getirin.
- Kullanım sonrasında, cihazı her zaman prizden çekin.
- Kullandıktan sonra cihazı her zaman temizleyin.
- Izgara plakalarını çıkarmadan, cihazı temizlemeden veya kaldırmadan önce, cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Yapışmaz yüzeye zarar vereceğinden, ızgara plakalarına kesinlikle keskin veya çizici maddeler değdirmeyin.
- Izgara plakalarını çıkardıktan sonra, tekrar doğru biçimde monte ettiğinizden emin olun.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Mağazaların, ofislerin, çiftliklerin veya diğer işyerlerinin personel mutfakları gibi ortamlarda kullanılamaz. Otel, motel, pansiyon ve diğer konaklama ortamlarındaki kişiler tarafından kullanıma da uygun değildir.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.
- Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararla ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.

Elektromanyetik alan (EMF)

Bu Philips cihazı, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli tüm standartlara ve düzenlemelere uygundur.

İlk kullanımdan önce

1 Izgara plakaları arasındaki ek parçayı ve tüm etiketleri çıkarın.

2 Cihazın dış tarafını nemli bir bezle silin.

3 Izgara plakalarını iyice temizleyin (bkz. 'Temizleme' bölümü).

Not: İlk kez kullandığınızda, cihaz biraz duman çıkarabilir. Bu normaldir.

Cihazın kullanımı

Üç ızgara konumu

- Kapalı ızgara konumu (Şek. 3)

Bu konum özellikle, her iki tarafta da yüksek sıcaklıkta, hızlı ızgara yapmak (sığır bifteği, hamburger vs.) ve tost ya da panini yapmak için uygundur.

Not: Her iki ızgara plakası da yiyeceğe temas eder.

- Fırın ızgara konumu (Şek. 4)

Bu konum, aynı anda hem ogratenhem de ızgara yapmak için idealdir.
Fırın ızgara konumu aynı zamanda yumurtalı, domatesli, biberli ve/veya soğan halkalı, peynirle kaplı vb. her türlü 'açık' tostun hazırlanması için uygundur.

Not: Üst ızgara plakası yiyeceğe temas etmemelidir.

- Barbekü ızgara konumu (Şek. 5)

Bu konumda, ızgara şişlik, sebze, meyve gibi her türlü atıştırmalığın hazırlanması için büyük bir ızgara yüzeyi sunar.

1 Elektrik kablosunu, cihazın menteşelerindeki saklama bölmesinden tamamen açın (Şek. 6).

2 Izgaranın kapalı olduğundan emin olun. Ardından fişi prize takın (Şek. 7).
◗ Sadece HD4408/HD4469: Kırmızı güç açık ışığı, ızgaranın elektriğe bağlı olduğunu göstermek için yanmaktadır.

3 Sıcaklık kontrolünü ızgara yapılacak malzemelere uygun sıcaklık ayarına getirin. Bu kullanım kılavuzunun başındaki yiyecek tablosuna bakın.
◗ Kırmızı ışık, ızgaranın ısınmakta olduğunu göstermektedir.

Cihazı kendi halinde çalışır durumdayken bırakmayın.

4 Cihazın gerekli ısıya ulaşması için bekleyin.
- Sadece HD4408/HD4469: Yeşil pişirmeye hazır ışığı yanana kadar bekleyin.
- Sadece HD4407/HD4467: Kırmızı sıcaklık lambası sönene kadar bekleyin.

5 Izgara tepsisine veya tepsilerine malzemeleri koymak için ızgarayı açın.

Dikkat edin: ızgara plakaları sıcaktır.

- Kapalı ızgara ve fırın ızgara konumları: ızgarayı yarıya kadar açın (Şek. 8).
- Barbekü ızgarası konumu: ızgarayı yarıya kadar açın ve üst taraftaki ızgara plakasını en üst konuma getirin (1). Daha sonra ızgarayı açık konuma getirin (2) (Şek. 9).

6 Yağın veya suyun toplanması için boşaltma kanalının altına bir kase ya da tabak yerleştirin.

7 Malzemeleri ızgara plakasına ya da plakalarına yerleştirin (Şek. 10).
En iyi sonuç için malzemeleri ızgara plakasının veya plakalarının ortasına yerleştirin.
Izgara süresi malzemelere, kalınlıklarına ve kişisel damak zevkinize göre değişir. Önerilen ızgara süreleri için bu kullanım kılavuzunun başındaki yiyecek tablosuna bakın.

HD4408/HD4469 için not: Izgara işlemi süresince, yeşil pişirmeye hazır ışığı söner.

HD4407/HD4467 için not: Izgara işlemi süresince, sıcaklık ışığı zaman zaman yanar. Bu, ızgaranın sıcaklığı önceden ayarlanan düzeyde tutmak için ısındığını gösterir.

- Kapalı ızgara konumu ve fırın ızgara konumu: yiyeceği alttaki ızgara plakasının ortasına yerleştirin.
- Barbekü ızgarası konumu: yiyecekleri ızgara yüzeyine dağıtın. Yiyecekleri zaman zaman tahta veya plastik bir spatulayla çevirin.

8 Izgarayı kapatın (sadece kapalı ızgara ve fırın ızgara konumları için).
- Kapalı ızgara konumu: üstteki ızgara plakasını dikkatle malzemelerin üzerine indirin. Üstteki ızgara plakası, yiyeceklerin üzerinde durur. Bu şekilde yiyeceğin her iki tarafı da eşit şekilde pişer (Şek. 11).
- Fırın ızgara konumu: ızgarayı yarıya kadar açın ve üst taraftaki ızgara plakasını en üst konuma getirin (1). Daha sonra ızgarayı yatay konuma getirin (2). Üstteki ızgara plakası yiyeceğe temas etmemelidir (Şek. 12).

9 Izgara için gereken süre geçtikten sonra cihazı açın (sadece kapalı ızgara ve fırın ızgara konumları için).

10 Tahta ya da plastik bir spatulayla yiyecekleri çıkarın.

Kesinlikle metal, keskin veya çizici mutfak aletleri kullanmayın.

11 Bir parti daha ızgara yapmak istiyorsanız plakalardaki fazla yağı bir parça kağıt havluyla temizleyin.

12 Yiyecekleri ızgara tepsisine ya da tepsilerine koymadan önce yeşil pişirmeye hazır ışığının yanmasını (sadece HD4408/HD4469) veya sıcaklık lambasının sönmesini (sadece HD4407/HD4467) bekleyin.

Zamanlayıcı (sadece HD4408/HD4469)

Zamanlayıcı, ızgara süresinin sonunu belirtir, ancak cihazı KAPATMAZ.

Not: Izgarayı, zamanlayıcıyı ayarlamadan da kullanabilirsiniz.

1 Izgara süresini dakika olarak ayarlamak için zamanlayıcı düğmesine basın (Şek. 13).
◗ Ayarlanan zaman ekranda görünür.

2 Dakikaları hızlıca ileriye almak için düğmeyi basılı tutun. Gereken ızgara süresine ulaştığınızda düğmeyi bırakın.
Süre en fazla 99 dakika olarak ayarlanabilir.
◗ Izgara süresini ayarladıktan üç saniye sonra, zamanlayıcı geriye saymaya başlayacaktır.
◗ Zamanlayıcı geri sayım yaparken, kalan ızgara süresi ekranda yanıp söner. Son dakika, saniyelerle gösterilir.

Not: '00' görünene kadar zamanlayıcı düğmesine 3 saniye basarak (bu sırada zaman yanıp söner), zamanlayıcı ayarını silebilirsiniz.

3 Ayarlanan süre dolduğunda, sesli bir sinyal duyulur. 10 saniye sonra sesli sinyal tekrarlanır. Sesli sinyali durdurmak için zamanlayıcı düğmesine basın.

Izgara süreleri

Bu kullanım kılavuzunun başında, ızgarayla hazırlayabileceğiniz malzemeleri içeren bir yiyecek tablosu bulacaksınız. Tablo, hangi sıcaklığın seçileceğini, yiyeceğin ne kadar pişmesi gerektiğini ve uygun ızgara konumunu göstermektedir. Izgarayı önceden ısıtmak için gereken süre, pişirme süresine dahil edilmemiştir.
Gerçek pişirme süresi ve sıcaklığı, hazırlanacak yiyeceğin türüne (örneğin et), kalınlığına ve sıcaklığına ve aynı zamanda kişisel damak zevkinize göre değişir. Izgaranın üzerindeki göstergelere de başvurabilirsiniz.

İpuçları

- Izgara yapılacak yiyeceği (ızgara tepsilerini yağlamak yerine) biraz katı ya da sıvı yağ ile hafifçe yağlayın. Bu, fazla katı ya da sıvı yağın yanmasını önler.
- Izgara, galeta unu içeren yiyeceklerin pişirilmesi için uygun değildir.
- Sosisler ızgara yapıldığında yırtılma eğilimi gösterirler. Bunu önlemek için çatalla birkaç delik açın.
- En iyi sonuçlar için kullandığınız etlerin fazla kalın olmamasına dikkat edin (yaklaşık 1,5 cm).
- Taze et, ızgara yaparken donmuş ya da çözülmüş etten daha iyi sonuç verir.
- Tavuk ya da dana etlerini önce yüksek sıcaklıkta çevirin (ayar 5). Daha sonra sıcaklık kontrolünü bir konum aşağıya ayarlayıp yiyeceği gerektiği kadar pişirin.
- Donmuş yiyecek çözmek istiyorsanız cihazı fırın ızgara konumuna getirin ve donmuş yiyeceği alüminyum folyoyla sarın. Sıcaklık kontrolünü 1 veya 2 ayarına getirin. Çözme süresi yiyeceğin ağırlığına bağlıdır.

Temizlik

Plakaların yapışmaz kaplamasına zarar vereceğinden, aşındırıcı temizlik maddeleri ve malzemelerini kesinlikle kullanmayın.

Asla cihazı suya batırmayın.

1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.

2 Pişirme yüzeylerini çıkarmadan önce, üzerlerinde kalan fazla yağı kağıt havlu kullanarak silin.

3 Izgara plakalarını çıkarın (Şek. 14).
Izgaraları çıkarmak için cihazdaki sabitleme klipslerine basın ve plakaları cihazdan kaldırarak çıkarın.

4 Izgara plakalarını bulaşık deterjanlı sıcak suda, yumuşak bir bez veya sünger ile temizleyin ya da bulaşık makinesinde yıkayın (Şek. 15).
Izgara plakalarını, artıkları temizlemek için beş dakika bulaşık deterjanlı sıcak suda bekletin. Bu yanmış yiyecek ve yağları yumuşatır.

5 Izgara plakalarını kurutun ve tekrar monte edin (Şek. 16).
- Cihazı barbekü ızgarası konumuna getirin.
- Izgara plakalarının arka kenarını cihaza yerleştirin (1). Izgara plakalarını cihazın üzerine doğru indirin ve sabitleme klipsinin altına doğru bastırın (2).

6 Cihazın dış tarafını nemli bir bezle temizleyin.

Değiştirme

Zamanlayıcı pilinin değiştirilmesi (sadece HD4408/HD4469)

Pil ömrü, normal ev içi kullanım durumunda yaklaşık iki yıldır. Bu zamanlayıcı, genellikle piyasada bulunabilen 1 düğme tipi L1131 (1,55V) lityum pil ile çalışır.

1 Cihazı barbekü ızgarası konumuna getirin ve menteşedeki vidayı çıkarın (Şek. 17).

2 Cihazı kapatın, çevirerek baş aşağı dik konuma getirin (1). Menteşedeki üst vidayı (2) ve alt vidayı (3) çıkarın (Şek. 18).

3 Menteşe kapağını menteşeden sökün ve zamanlayıcı menteşe kapağından çıkarın (Şek. 19).

4 Zamanlayıcının pil bölmesi kapağını bozuk para ile açın ve eski pili çıkarın. Eski pili atın (bkz. 'Geri Dönüşüm' bölümü) (Şek. 20).

5 Yeni pili, + kutbu pil bölmesi kapağına bakacak şekilde pil bölmesine yerleştirin (Şek. 21).

6 Pil bölmesi kapağını tekrar zamanlayıcıya yerleştirin. Sabitlemek için madeni para kullanın.

7 Zamanlayıcıyı menteşe kapağına yerleştirin ve menteşe kapağını menteşeye tekrar takın.

8 Vidaları ters sırada takın ve sıkın. Cihaz dik konumdayken çalıştırın ve ardından cihazı barbekü ızgarası konumuna getirin.

Geri dönüşüm

- Ürünlerin üzerindeki bu simge, ürünün 2012/19/EU sayılı Avrupa Yönergesi kapsamında olduğu anlamına gelir (Şek. 22).
- Bu simge, ürünün 2006/66/EC sayılı Avrupa Yönergesi kapsamındaki, normal ev atıklarıyla birlikte atılamayan piller içerdiği anlamına gelir (Şek. 23).
- Elektrikli ve elektronik ürünlerle pillerin ayrı toplanmasıyla ilgili yerel sistem hakkında bilgi edinin. Yerel kurallara uyun, ürün ve pilleri asla normal ev atıklarıyla birlikte atmayın. Eski ürün ve pillerin doğru şekilde atılması, çevreyi ve insan sağlığını olumsuz etkileyecek sonuçların önlenmesine yardımcı olur.

Tek kullanımlık pilin çıkarılması (sadece HD4408/HD4469)

Tek kullanımlık pilleri çıkarmak için bkz. 'Değiştirme' bölümü, 'Zamanlayıcı pilinin değiştirilmesi (sadece HD4408/HD4469)'.

Saklama

1 Elektrik kablosunu, cihazın menteşelerindeki saklama bölmesinden açın. (Şek. 24)

2 Cihazı dikey konumda, güvenli ve kuru bir yerde saklayın.

Garanti ve destek

Bilgi veya desteğe ihtiyaç duyarsanız lütfen **www.philips.com/support** adresini ziyaret edin veya dünya çapında garanti kitapçığını okuyun.

Yiyecek tablosu (Şek. 25)

1 Yiyecek tablosu

فارسی

۵ صفحات پخت کباب را خشک کرده و آنان را در دستگاه قرار دهید (شکل ۱۶).
- دستگاه را در وضعیت پخت کباب باربیکیو قرار دهید.
- لبه پشت صفحات پخت کباب را روی دستگاه قرار دهید (۱). صفحات پخت کباب را روی دستگاه به پایین بیاورید و آنها را زیر گیره ثابت کردن فشار دهید (۲).

۶ بیرون دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.

تعویض

تعویض باتری تایمر (فقط مدلهای HD4408/HD4469)

باتری در صورت استفاده عادی در منزل حدود ۲ سال کار خواهد کرد. این تایمر با ۱ باتری نوع L1131 (۱,۵۵ ولتی) که همه جا موجود است کار می کند.

۱ دستگاه را در وضعیت پخت کباب باربیکیو قرار دهید و پیچ لولا را بیرون بیاورید (شکل ۱۷).

۲ دستگاه را ببندید، آن را بگردانید و آن را در وضعیت افقی قرار دهید (۱). پیچ بالا (۲) و پیچ انتها (۳) را از لولا بیرون بیاورید (شکل ۱۸).

۳ قاب لولا را از لوله جدا کنید و تایمر را از قاب لولا بیرون بیاورید (شکل ۱۹).

۴ قاب محفظه باتری تایمر را با یک سکه باز کنید و باتری قدیمی را بیرون بیاورید. باتری قدیمی را دور بیاندازید (به فصل "بازیافت" مراجعه کنید) (شکل ۲۰).

۵ باتری جدید را در محفظه باتری به صورتی قرار دهید که قطب + آن به سمت قاب محفظه باتری قرار داشته باشد (شکل ۲۱).

۶ قاب محفظه باتری را مجددا روی تایمر قرار دهید. از یک سکه برای بستن مجدد آن استفاده کنید.

۷ تایمر را در قاب لولا جا بزنید و قاب لولا را مجددا به لولا وصل کنید.

۸ پیچها را جا زده و به ترتیب معکوس محکم کنید. دستگاه را در وضعیت عمودی بکار اندازید و سپس آن را در وضعیت پخت کباب باربیکیو قرار دهید.

بازیابی

- این علامت که روی محصول قرار دارد به این معنی مطابقت دستگاه با بخشنامه 2012/19/EU اتحادیه اروپا می باشد (شکل ۲۲).
- این علامت به این معنی است که دستگاه حاوی باتریهایی است که تحت پوشش بخشنامه 2006/66/EC اتحادیه اروپا می باشد و نمی توان آن را مانند زباله های معمولی دور انداخت (شکل ۲۳).
- اطلاعات لازم مربوط به سیستم جمع آوری جداگانه محلی که مربوط به محصولات برقی و الکترونیکی و باتریهای قابل شارژ می باشد را کسب کنید. از قوانین محلی پیروی کنید و هرگز محصول و باتریها را با زباله های عادی خانه دور نیاندازید. دفع محصولات مستعمل و باتریها به کاهش اثرات منفی بر محیط زیست و سلامت انسانها کمک می کند.

درآوردن باتری یک بارمصرف (فقط مدلهای HD4408/HD4469)

برای درآوردن باتریهای یکبارمصرف، به فصل "تعویض"، بخش "تعویض باتری تایمر(فقط مدلهای HD4408/HD4469) مراجعه کنید.

نگهداری

۱ سیم برق را به طور کامل در بخش نگهداری سیم که در لولاهای دستگاه تعبیه شده است بپیچانید (شکل ۲۴).

۲ دستگاه را در محل امن و خشک نگهداری کنید.

ضمانت و پشتیبانی

اگر به اطلاعات یا پشتیبانی نیاز دارید لطفا به سایت اینترنتی **www.philips.com/support** مراجعه کنید یا برگه جداگانه ضمانت جهانی را مطالعه کنید.

جدول مواد غذایی (شکل ۲۵)

۱ جدول مواد غذایی