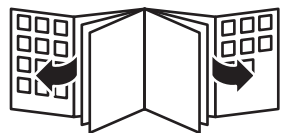


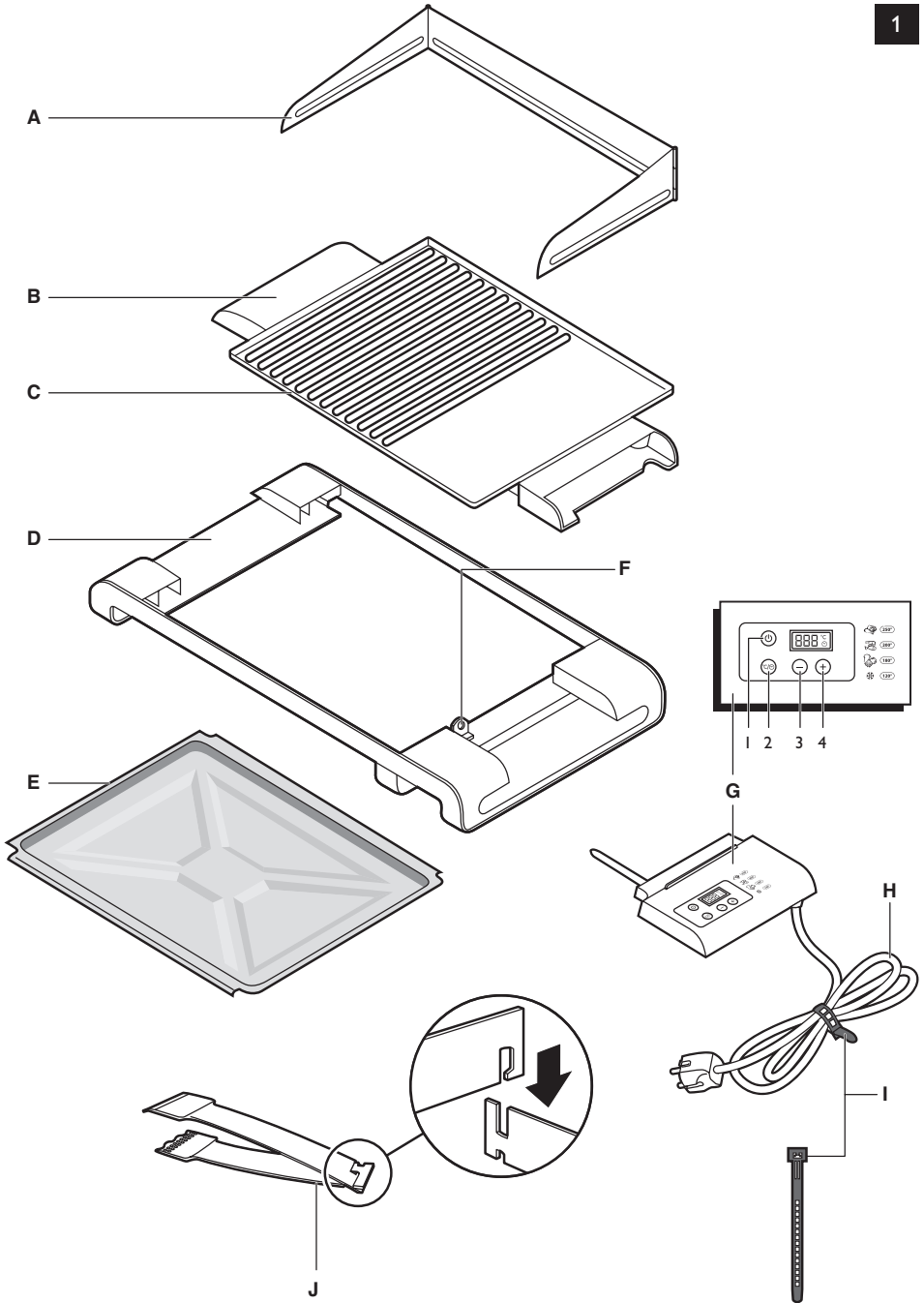
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)




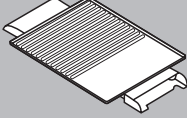
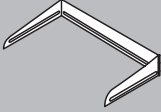

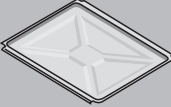





HD4466



**PHILIPS**





			
	✓	✓	✓
	✓		✓
	✓		✓
	✓	✓	✓
			✓

**HD4466**

**ENGLISH 6**  
**POLSKI 12**

## 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](http://www.philips.com/welcome).

Your new grill with drip tray allows you to prepare all kinds of tasty food almost smoke-free. Grilling with this appliance is easy because of the large grilling surface.

## General description (Fig. 1)

- A Splatter guard
  - B Cool-touch handgrips
  - C Dishwasher-safe non-stick grilling plate
  - D Base
  - E Drip tray
  - F Thermostat unit socket
  - G Thermostat unit
    - 1 On/off button
    - 2 Mode button to set temperature or timer
    - 3 - button to decrease temperature or time
    - 4 + button to increase temperature or time
  - H Mains cord
  - I Cord strap
  - J Two-in-one spatula and tongs
- Also included: Recipe booklet

## Important

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

### Danger

- Do not immerse the thermostat unit with mains cord in water or any other liquid.

### Warning

- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- 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.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance operate unattended.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Always make sure the drip tray is in place before you start grilling.
- Never leave the spatula/tongs on the grilling plate when it is hot.

### Caution

- Always insert the thermostat unit into the appliance before you put the plug in the wall socket.
- Only use the thermostat unit supplied.

- Make sure that the inside of the thermostat unit socket is completely dry before you insert the thermostat unit.
- Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- Always make sure the splatter guard is in place before you start grilling. Do not remove the splatter guard during grilling.
- Do not remove the drip tray during grilling.
- Make sure the drip tray is filled with water at least up to the MIN level before you start using the appliance.
- Always preheat the plate before you put any food on it.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance operates.
- Be careful of spattering fat when you grill fatty meat or sausages.
- Always unplug the appliance after use.
- Always switch off the appliance after use and remove the mains plug from the wall socket before you remove the thermostat unit from the thermostat unit socket.
- Always clean the appliance after use.
- Let the appliance cool down completely before you remove the plate, clean the appliance or put it away.
- Never touch the plate with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick coating.
- Make sure you reassemble the plate properly after you have removed it.
- This appliance is only intended for indoor use. Do not use it outdoors.

### Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

#### Before first use

- 1** Remove any stickers and wipe the body of the appliance with a damp cloth.
- 2** Clean the appliance and the plate thoroughly (see chapter 'Cleaning').

#### Using the appliance

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

- 1** Slide the drip tray into the base (Fig. 2).

*Note: The drip tray can only be slid into the base in one way.*

- 2** Fill the drip tray with water up to the minimum level indication (MIN) (Fig. 3).

- The water in the drip tray helps to prevent food particles from getting burnt.
- To make cleaning easier; you can line the drip tray with aluminium foil before you fill it with water.
- When you line the drip tray, make sure the foil does not hang over the sides of the tray, as this prevents proper air circulation.

- 3** Place the grilling plate into the slots in the base (Fig. 4).

*Note: The grilling plate only fits in the base in one way.*

- 4** Insert the thermostat unit into the thermostat unit socket in the side of the appliance. (Fig. 5)

- 5** Place the splatter guard on the appliance. (Fig. 6)

The splatter guard prevents oil and grease from splattering onto the worktop.

*Note: The splatter guard only fits onto the appliance in one way.*

- 6** Press the On/off button to switch on the appliance.
- ▶ The temperature symbol on the display lights up and the default temperature of 250°C flashes on the display as long as the appliance is heating up.
- 7** To adjust the temperature, press the + or - button.  
The maximum temperature that can be set is 250°C and the minimum temperature that can be set is 75°C.
- ▶ The temperature increases or decreases by 25°C every time you press the + or - button.
  - ▶ When the appliance has heated up to the set temperature, the temperature on the display stops flashing.
- 8** If you want to use the timer, press the temperature/timer button (Fig. 7).
- Note: If you want to switch to setting the temperature again, press the temperature/timer button again.*
- ▶ The default time of 0 minutes is shown on the display.
- 9** To set the timer, press the + or - button.  
The maximum time that can be set is 30 minutes.
- ▶ The time increases or decreases by 1 minute every time you press the + or - button.
- 10** Use the spatula/tongs provided to place the ingredients on the grilling plate.
- Be careful: the grilling plate is hot!**
- Note: Use the spatula with the serrated end for the ribbed section of the plate and use the spatula with the straight end for the flat section of the plate .*
- 11** Turn the food from time to time with the spatula/tongs provided.
- 12** When the food is done, remove it from the grilling plate.  
Use the spatula/tongs provided to remove the food. Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.
- 13** For optimal results, remove excess oil from the grilling plate with a piece of kitchen paper.  
Loosen any caked food or grease carefully with the spatulas provided and remove it from the plate before you grill the next batch of food.
- 14** To continue grilling, place the next batch of food on the grilling plate To stop grilling, press the on/off button and remove the mains plug from the wall socket.

*Note: If you do not use the + and - buttons to adjust the temperature or the timer for 45 minutes, the appliance switches off automatically for safety reasons.*

### Grilling times

---

In the table at the end of this booklet you find some types of food you can cook on this table grill. The table shows which temperature to select and how long the food has to be grilled. The time required to heat up the appliance has not been included in the grilling times indicated in the table. The grilling time and temperature depend on the type of food that you prepare (e.g. meat), its thickness and its temperature and also on your own taste. You can also refer to the indications on the thermostat unit.

### Tips

---

- You can find a number of inspiring recipes in the recipe booklet. You can also visit our website ([www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)) for more inspiration and product information.
- The ribbed section of the grilling plate is ideal for preparing meat and poultry (Fig. 8).
- The flat section of the grilling plate is ideal for preparing fish, eggs, ham, mushrooms, tomatoes, onions, etc. It is also handy for keeping food hot (Fig. 9).
- You can also use the table grill as a thermostatically controlled hotplate that automatically keeps your dishes at the required temperature. Cover the ribbed section of the plate with aluminium



foil with the shiny side facing upwards. Then set the temperature control to position 100 or 125°C.

- You can use the timer to remind you to turn the food from time to time. For example, after you place steaks on the grilling plate, you can set the timer to 2 minutes. When the 2 minutes have elapsed, you can turn over the steaks. You can then set the timer to 2 minutes again to grill the other side of the steaks.
- Tender pieces of meat are best suited for grilling.
- Pieces of meat such as steaks or spare rib chops become more tender if marinated overnight.
- Turn the food from time to time with the spatula/tongs provided to ensure that it remains juicy inside and does not dry out. Do not use any metal tools like forks or grill tongs as they damage the non-stick coating of the grilling plate.
- Do not turn the grilled food too frequently. When the items are brown on both sides, grill them at a lower temperature to ensure they do not dry out and are cooked more evenly.
- If you want to defrost frozen food, wrap the frozen food in aluminium foil and set the temperature control to position 150 or 175°C. Turn the food from time to time. The defrosting time depends on the weight of the food.
- When you prepare satay, chicken, pork or veal, first sear the meat at a high temperature (250°C). If necessary, you can then set the temperature control one position lower and grill the food until it is done.
- When you make satay or kebab, soak bamboo or wooden skewers in water to prevent them from getting scorched during grilling. Do not use metal skewers.
- Sausages tend to burst when they are being grilled. To prevent this, punch a few holes in them with a fork.
- Fresh meat gives better grilling results than frozen or defrosted meat. Do not put salt on the meat until after you have grilled it. This helps to keep the meat juicy. For the best result, make sure the pieces of meat you prepare are not too thick (approx. 1.5cm).

This table grill is not suitable for grilling breadcrumbed food.

### Cleaning (Fig. 10)

Important: never use abrasive cleaning agents and materials, as this damages the non-stick coating of the plate.

Do not immerse the thermostat unit with mains cord in water or any other liquid.

- 1** Press the on/off button to switch off the appliance.
- 2** Unplug the appliance and let it cool down.
- 3** Pull the thermostat unit out of the appliance and remove the splatter guard (Fig. 11).
- 4** Remove excess oil from the grilling plate with a piece of kitchen paper.
- 5** Lift the grilling plate from the base by its handgrips (Fig. 12).

*Note: If the thermostat unit is still inserted into the appliance, you cannot remove the grilling plate.*

- 6** Soak the grilling plate in hot water with some washing-up liquid for five minutes or drizzle some lemon juice onto the grilling plate. This loosens any caked food or grease.
- 7** Slide the drip tray out of the base (Fig. 13).

*Note: The drip tray can only be slid out of the base in one way.*

- 8** See the separate cleaning table for further cleaning instructions.
- 9** After cleaning, dry the grilling plate, splatter guard, drip tray and spatula/tongs.

The inside of the thermostat unit socket must be completely dry before you reinsert the thermostat unit into it. To dry the socket, wipe the inside with a dry cloth. If necessary, shake out excess water first.

**10** Reassemble the appliance.

**Storage**

**1** Leave the thermostat unit in the grill. Wind the cord and fix it with the cord strap (Fig. 14).

**2** Store the grill in upright position on a dry and level surface (Fig. 15).

*Note: Make sure that the stoppers are at the bottom, so that the drip tray cannot fall out of the appliance.*

**Environment**

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 16).

**Guarantee & service**

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at [www.philips.com](http://www.philips.com) or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

**Food table (Fig. 17)**

**Troubleshooting**

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The plug is not properly inserted into the wall socket.	Put the plug properly in the wall socket.
	The thermostat unit is not inserted properly into appliance.	Insert the thermostat fully into the appliance and then put the plug in the wall socket.
	The mains cord is damaged.	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 produces smoke.	The first few times you use the appliance, it may produce some smoke.	This is normal. After you have used the appliance a few times, the appliance stops producing smoke.

Problem	Possible cause	Solution
	Food or grease has caked onto the grilling plate.	Carefully clean the grilling plate after each use. You can remove residues by soaking the plate in hot water with some washing-up liquid for five minutes. This will loosen any caked food or grease.
The food is not grilled properly (too raw or burnt).	You have set a too low or too high temperature and/or you have grilled not grilled the food long enough or you have grilled it too long.	Set a lower or higher temperature and/or grill the food for a longer or shorter period. See the table at the end of this booklet for the recommended temperature and grilling time for various types of food.
During grilling, fat or juice drips onto the worktop	You have not put the drip tray in the base.	Put the drip tray in the base.
During grilling, fat or juice splatters onto the worktop	You have not put the splatter guard on the appliance.	Put the splatter guard on the appliance.
	You are grilling ingredients that contain a lot of fat or juice.	Clean the worktop with a damp cloth after grilling.
The table grill switches off in the middle of the grilling process	The table grill has been on for more than 45 minutes. If you do not use the + and - buttons to adjust the temperature or the timer for 45 minutes after you switch on the appliance, the appliance switches off automatically for safety reasons.	To continue cooking, you have to press the temperature/timer button or the + or - button.
The message 'Err' appears on the display.	The appliance is unable to reach the set temperature and therefore the heating element switches off.	Unplug the appliance and let it cool down. Then put the plug back into the wall socket, switch on the appliance and let it heat up again. If the message 'Err' appears on the display again, contact the Consumer Care Centre in your country.

## Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Nowy grill z tacką ociekową pozwala przygotowywać wiele rodzajów smacznego jedzenia właściwie bez dymu. Grillowanie z tym urządzeniem jest łatwiejsze dzięki dużej powierzchni opiekania.

## Opis ogólny (rys. 1)

- A Osłonka przeciwrozpryskowa
  - B Nienagrzewające się uchwyty
  - C Nieprzywierająca płyta opiekająca z możliwością mycia w zmywarce
  - D Podstawa
  - E Tacka ociekowa
  - F Gniazdo termostatu
  - G Termostat
    - 1 Wyłącznik
    - 2 Przycisk trybu do ustawiania temperatury lub minutnika
    - 3 Przycisk - do zmniejszania temperatury lub czasu
    - 4 Przycisk + do zwiększania temperatury lub czasu
  - H Przewód sieciowy
  - I Pasek przewodu
  - J Narzędzie 2 w 1 — łopatka i szczypce
- Dodatkowo: Broszura z przepisami

## Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

### Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzaj termostatu i przewodu sieciowego w wodzie ani w innym płynie.

### Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie pozostawiaj przewodu sieciowego wiszącego ze stołu lub blatu kuchennego, na którym umieszczono urządzenie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nigdy nie zostawiaj włączonych urządzeń bez nadzoru.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia nie należy podłączać do innych urządzeń zewnętrznych np. automatycznego wyłącznika.
- Przed rozpoczęciem opiekania upewnij się, że tacka ociekowa znajduje się na swoim miejscu.
- Nigdy nie zostawiaj łopatki/szczypiec na gorącej płycie opiekającej.

## Uwaga

- Termostat wkładaj do urządzenia przed podłączeniem go do gniazdka elektrycznego.
- Używaj tylko termostatu będącego częścią zestawu.
- Przed włożeniem termostatu upewnij się, że gniazdo termostatu jest zupełnie suche w środku.
- Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni, tak aby wokół niego było wystarczająco dużo wolnego miejsca.
- Przed rozpoczęciem opiekania za każdym razem upewnij się, że osłonka przeciwrozpryskowa znajduje się na swoim miejscu. Nie zdejmuj jej podczas opiekania.
- Nie zdejmuj tacki ociekowej podczas opiekania.
- Upewnij się, że tacka ociekowa jest napełniona wodą co najmniej do poziomu MIN przed rozpoczęciem używania urządzenia.
- Zawsze rozgrzej płytę opiekającą przed umieszczeniem na niej jedzenia.
- Powierzchnia urządzenia podczas pracy może się nagrzewać.
- Uważaj na pryskający tłuszcz, gdy opiekasz tłuste mięso lub kiełbasy.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj wtyczkę z gniazdka elektrycznego przed wyjęciem termostatu z gniazda.
- Zawsze czyść urządzenie po użyciu.
- Przed wyjęciem płyty opiekającej, czyszczeniem urządzenia lub jego odstawieniem poczekaj, aż urządzenie zupełnie ostygnie.
- Nie dotykaj płyty opiekającej ostrymi lub szorstkimi przedmiotami, gdyż mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Przy wkładaniu płyty opiekającej z powrotem do urządzenia zwróć uwagę na jej prawidłowe zamontowanie.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń. Nie używaj go na wolnym powietrzu.

## Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.

## Przed pierwszym użyciem

- 1** Usuń wszystkie nalepki i przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.
- 2** Dokładnie wyczyść urządzenie i płytę opiekającą (patrz rozdział „Czyszczenie”).

## Zasady używania

*Uwaga: Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się dym. Jest to zjawisko normalne.*

- 1** Wsuń tackę ociekową do podstawy (rys. 2).

*Uwaga: Tackę ociekową można wsunąć tylko w jeden sposób.*

- 2** Napełnij tackę wodą do oznaczenia minimalnego poziomu (MIN) (rys. 3).

- Woda w tacce pomaga zapobiegać przypalaniu się grillowanego jedzenia.
- Aby ułatwić czyszczenie, możesz przed nalaniem do tacki wody wyłożyć ją folią aluminiową.
- Umieszczając folię na tacce ociekowej upewnij się, że nie wystaje ona po bokach tacki, gdyż może to zakłócać obieg powietrza.

- 3** Umieść płytę opiekającą w otworach podstawy (rys. 4).

*Uwaga: Płyta opiekająca może być zamontowana na podstawie tylko w jeden sposób.*

- 4** Włóż termostat do gniazda, znajdującego się z boku urządzenia. (rys. 5)

**5** Umieść osłonkę przeciwrozpryskową na urządzeniu. (rys. 6)

Osłonka przeciwrozpryskowa zapobiega przyskaniu oleju i tłuszczu na blat.

*Uwaga: Osłonka przeciwrozpryskowa może być zamontowana na urządzeniu tylko w jeden sposób.*

**6** Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.

- ▶ Symbol temperatury na wyświetlaczu podświetli się, a temperatura domyślna 250°C będzie migać na wyświetlaczu aż do nagrzania urządzenia.

**7** Temperaturę można wyregulować za pomocą przycisków + i -.

Temperatura maksymalna to 250°C, zaś temperatura minimalna to 75°C.

- ▶ Po każdym naciśnięciu przycisków + i - następuje podwyższenie lub obniżenie temperatury o 25°C.
- ▶ Po nagrzeniu urządzenia do ustawionej temperatury jej wskaźnik na wyświetlaczu przestaje migać.

**8** Jeśli chcesz skorzystać z minutnika, naciśnij przycisk temperatury/minutnika (rys. 7).

*Uwaga: Aby powrócić do ustawiania temperatury, naciśnij ponownie przycisk temperatury/minutnika.*

- ▶ Domyślna liczba minut na wyświetlaczu wynosi 0.

**9** Minutnik można nastawić za pomocą przycisków + i -.

Maksymalny czas to 30 minut.

- ▶ Po każdym naciśnięciu przycisków + i - następuje wydłużenie lub skrócenie czasu o 1 minutę.

**10** Za pomocą dołączonej do zestawu łożatki lub szczypiec umieść składniki na płycie opiekającej.

Uważaj: płyta opiekająca jest gorąca!

*Uwaga: łożatka składa się z dwóch części: ząbkowanej, której należy używać na części płyty karbowanej i płaskiej, która przeznaczona jest do płaskiej części płyty.*

**11** Od czasu do czasu obracaj jedzenie za pomocą łożatki/szczypiec.

**12** Po upieczeniu jedzenia zdejmij je z płyty opiekającej.

Do zdejmowania jedzenia używaj łożatki/szczypiec będących częścią zestawu. Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich przyborów kuchennych.

**13** W celu uzyskania optymalnych wyników pieczenia przed nałożeniem kolejnej porcji jedzenia usuń nadmiar oleju z płyty opiekającej przy pomocy papierowego ręcznika oraz przypieczone kawałki jedzenia lub tłuszczu za pomocą łożatki/szczypiec.

**14** Aby kontynuować opiekanie, umieść kolejną porcję jedzenia na płycie opiekającej. Aby zakończyć opiekanie, naciśnij wyłącznik i wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka elektrycznego.

*Uwaga: W przypadku niekorzystania z przycisków + i - w celu regulacji temperatury lub minutnika przez 45 minut urządzenie wyłącza się automatycznie ze względów bezpieczeństwa.*

---

### Czasy opiekania na grillu

W tabeli na końcu tej broszury znajdują się różne typy jedzenia, które można przygotowywać na tym grillu stołowym. Tabela pokazuje, jaką temperaturę wybrać i jak długo grillować jedzenie. Wartości podane w tabeli nie obejmują czasu potrzebnego do nagrzania urządzenia. Czas i temperatura grillowania zależy od typu jedzenia, które chcesz przygotować (np. mięso), jego grubości, temperatury oraz Twojego smaku. Możesz kierować się także wskazaniem podanymi na termostacie.

## Wskazówki

- W broszurze z przepisami można znaleźć wiele wspianiałych przepisów. Więcej przepisów i informacji można znaleźć na naszej stronie internetowej ([www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)).
- Karbowana część płyty opiekającej doskonale nadaje się do przyrządzania mięsa i drobiu (rys. 8).
- Płaska część płyty opiekającej idealnie nadaje się do przygotowywania ryb, jaj, szynki, grzybów, pomidorów, cebuli itp. Przydaje się również do utrzymywania temperatury dań (rys. 9).
- Grill stołowy może również służyć jako sterowana termostatem płytka grzejna, która samoczynnie utrzymuje odpowiednią temperaturę potraw. Wystarczy przykryć karbowaną stronę płyty opiekającej folią aluminiową, skierowaną błyszczącą stroną ku górze, a następnie ustawić regulator temperatury w położeniu 100 lub 125°C.
- Minutnik można wykorzystać w celu przypomnienia o przewróceniu porcji jedzenia na drugą stronę. Przykładowo po umieszczeniu steków na płycie opiekającej można nastawić minutnik na 2 minuty. Po upływie tego czasu można przewrócić steki. Następnie można ponownie ustawić minutnik na 2 minuty, aby opiekać drugą stronę steków.
- Najlepsze do opiekania na grillu są delikatne kawałki mięsa.
- Porcje mięsa, takie jak steki czy żeberka, można zmiękczyć, zalewając je marynatą i pozostawiając na noc.
- Przewracaj jedzenie od czasu do czasu, używając łopatki/szczypiec, aby pozostało soczyste wewnątrz i nie wysychało. Nie używaj metalowych przedmiotów, takich jak widelce i szczypce do grilla, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Nie obracaj pieczonego na grillu jedzenia zbyt często. Gdy już przypiecze się ono z obu stron, kontynuuj opiekanie przy niższej temperaturze, dzięki czemu kawałki jedzenia nie wyschną i będą równiej upieczone.
- Jeśli chcesz rozmrozić zamrożone jedzenie, zawiń je w folię aluminiową i ustaw regulator temperatury w położeniu 150 lub 175°C. Od czasu do czasu obracaj jedzenie. Czas odmrażania zależy od wagi rozmrażanej porcji.
- Przygotowując kurczaka, wieprzowinę lub cielęcinę à la satay, najpierw obsmaż mięso w wysokiej temperaturze (250°C). Następnie możesz ustawić regulator temperatury o jedno położenie niżej i kontynuować opiekanie, dopóki potrawa nie będzie gotowa.
- Przygotowując danie à la satay lub kebab, namocz bambusowe lub drewniane szpikulce w wodzie, aby zapobiec ich przypaleniu podczas opiekania na grillu. Nie używaj szpikulców metalowych.
- Kielbaski zazwyczaj pękają podczas opiekania. Można temu zapobiec, nakłuwając je widelcem w kilku miejscach.
- Świeże mięso bardziej nadaje się do pieczenia na grillu niż mięso mrożone lub rozmrożone. Posyp mięso solą dopiero po upieczeniu na grillu. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste. Mięso najlepiej pokroić na niezbyt grube kawałki (około 1,5 cm).

**Grill stołowy nie nadaje się do opiekania mięsa panierowanego.**

## Czyszczenie (rys. 10)

**Ważne: Nigdy nie używaj środków ani materiałów ściernych do czyszczenia, gdyż mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.**

**Nie zanurzaj termostatu i przewodu sieciowego w wodzie ani w innym płynie.**

- 1** Naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie.
- 2** Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 3** Wyciągnij termostat z urządzenia i wyjmij osłonkę przeciwrozpryskową (rys. 11).
- 4** Usuń nadmiar tłuszczu z płyty opiekającej za pomocą papierowego ręcznika.
- 5** Podnieś płytę opiekającą z podstawy, używając uchwytów (rys. 12).

*Uwaga: Płyty opiekającej nie można zdjąć, jeśli w urządzeniu nadal umieszczony jest termostat.*

**6** Zanurz płytę opiekającą w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na pięć minut lub skrop ją sokiem z cytryny. Pomoże to usunąć przypieczone jedzenie lub tłuszcz.

**7** Wysuń tackę ociekową z podstawy (rys. 13).

*Uwaga: Tackę ociekową można wysunąć tylko w jeden sposób.*

**8** Dalsze instrukcje na temat czyszczenia znajdują się w osobnej tabeli dotyczącej mycia i czyszczenia urządzenia.

**9** Po wyczyszczeniu osusz płytę opiekającą, osłonkę przeciwrozpryskową, tackę ociekową oraz łopatkę i szczypcę.

Przed ponownym podłączeniem termostatu do gniazda upewnij się, że jest ono całkowicie suche. Aby wysuszyć gniazdo, wytrzyj jego wnętrze przy użyciu suchej szmatki. Jeśli to konieczne, najpierw wytrząśnij nadmiar wody.

**10** Złóż urządzenie.

### Przechowywanie

**1** Pozostaw termostat w urządzeniu, zwiń przewód i owiń go paskiem (rys. 14).

**2** Przechowuj grill w pozycji pionowej na suchej i równej powierzchni (rys. 15).

*Uwaga: Upewnij się, że zatyczki znajdują się na spodzie, co zapobiegnie wysunięciu się tacki ociekowej.*

### Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 16).

### Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową [www.philips.com](http://www.philips.com) lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju Państwa zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

### Tabela żywności (rys. 17)



## Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, należy skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta.

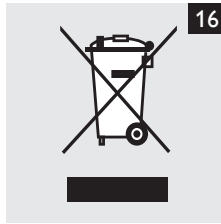
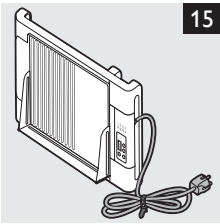
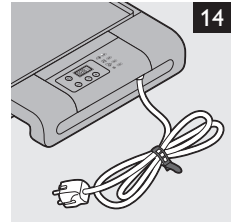
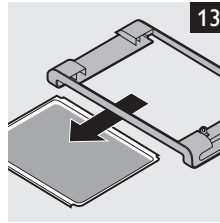
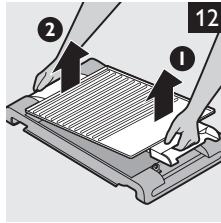
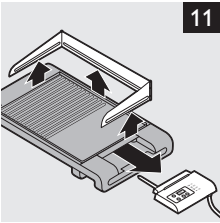
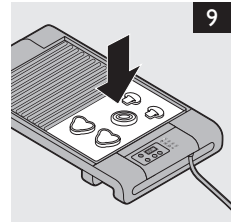
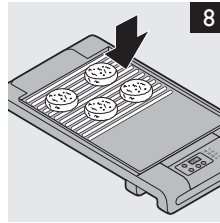
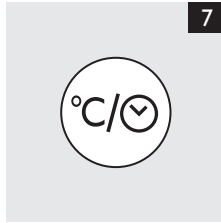
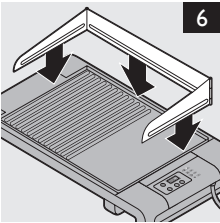
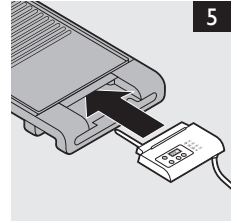
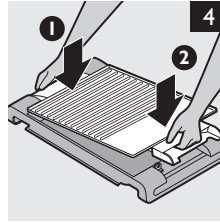
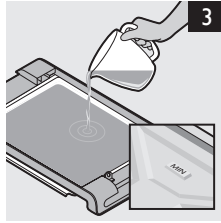
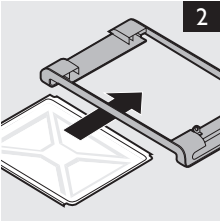
Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.	Włóż prawidłowo wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
	Termostat nie został prawidłowo włożony do urządzenia.	Włóż cały termostat do urządzenia, a następnie włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
	Przewód sieciowy jest uszkodzony.	Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
Z urządzenia wydobywa się dym.	Na początku używania z urządzenia może wydobywać się dym.	Jest to zjawisko normalne. Po jakimś czasie zjawisko to ustanie.
	Resztki potraw lub tłuszczu przyschły do płyty opiekającej.	Po każdym użyciu dokładnie wyczyść płytę opiekającą. Resztki możesz usunąć, zanurzając płytę na pięć minut w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Przywierające resztki jedzenia i tłuszcz odkleją się od płyty.
Mięso nie zostało dobrze upieczone (jest surowe lub przypalone).	Ustawiono zbyt niską lub zbyt wysoką temperaturę i/lub jedzenie piekło się zbyt krótko bądź zbyt długo.	Ustaw niższą lub wyższą temperaturę i/lub piecz danie dłużej lub krócej. W tabeli na końcu niniejszej instrukcji znajdziesz zalecane ustawienia temperatur i czasów opiekania dla różnych rodzajów pożywienia.
Podczas grillowania tłuszcz lub sos kapie na blat.	Nie umieszczono tacki ociekowej na podstawie.	Umieść tackę ociekową na podstawie.
Podczas grillowania tłuszcz lub sos przyszcze na blat.	Nie założono osłonki przeciwrozpryskowej.	Umieść osłonkę przeciwrozpryskową na urządzeniu.
	Opiekasz produkty zawierające dużo tłuszczu lub soku.	Po zakończeniu grillowania wyczyść blat wilgotną ściereczką.
































Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Grill stołowy wyłącza się podczas opiekania.	Grill stołowy był włączony dłużej niż 45 minut. Jeśli przyciski + i - nie były naciskane w celu regulacji temperatury lub nastawienia minutnika przez 45 minut od włączenia urządzenia, grill wyłącza się automatycznie ze względów bezpieczeństwa.	Aby kontynuować opiekanie, naciśnij przycisk temperatury/minutnika lub przycisk + lub -.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Err”.	Urządzenie nie może nagrzać się do ustawionej temperatury i dlatego element grzejny wyłącza się.	Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Następnie ponownie włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego, włącz urządzenie i poczekaj, aż ponownie się nagrzej. Jeśli komunikat „Err” znowu pojawi się na wyświetlaczu, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.





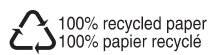




		 Min.	 °C
		8-12	250
		8-12	250
		6-8	200-250
		6-8	200-250
		8-10	200-250
		8-10	200-250
		8-10	200-250
		6-8	200-250
		8-10	200-250
		8-12	200-250
		5-7	200-250
		5-7	200-250
		5-7	200-250
		8-10	200-250
			
		4-5	175-225
			
		6-8	200-250
		8-10	200-250
			100-150
		3-4	75-100



[www.philips.com](http://www.philips.com)



4222.200.0312.1