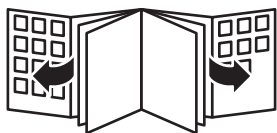


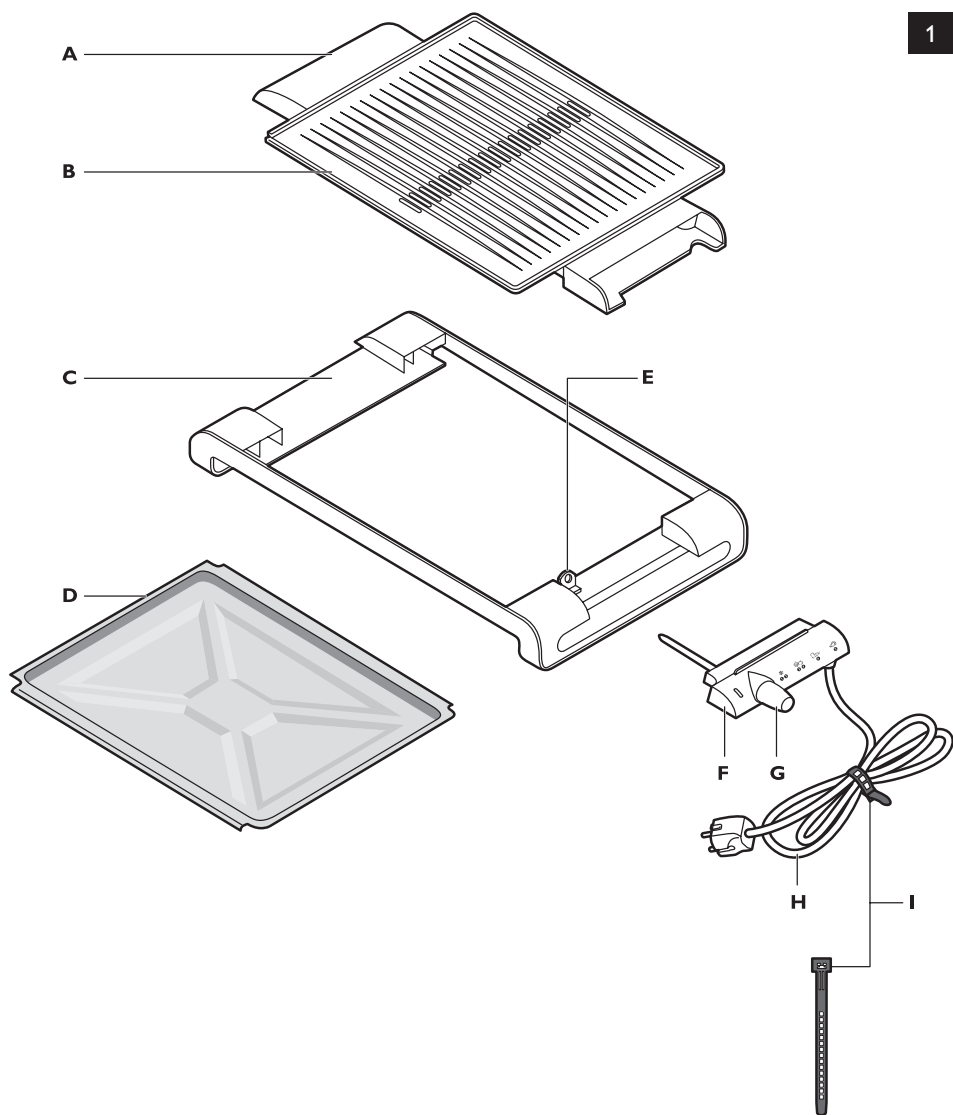
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD4417



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	10
ČEŠTINA	15
DEUTSCH	19
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	24
ESPAÑOL	29
EESTI	33
FRANÇAIS	37
HRVATSKI	42
MAGYAR	46
ITALIANO	50
ҚАЗАҚША	55
LIETUVIŠKAI	60
LATVIEŠU	64
NEDERLANDS	68
POLSKI	72
ROMÂNĂ	77
РУССКИЙ	81
SLOVENSKY	86
SLOVENŠČINA	90
SVENSKA	94
УКРАЇНСЬКА	98

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.

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** Cool-touch handgrips
- B** Dishwasher-safe grilling plate
- C** Base
- D** Drip tray
- E** Thermostat unit socket
- F** Thermostat unit
- G** Temperature control with on/off position and heating-up light
- H** Mains cord
- I** Cord strap

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.
- Never leave any kitchen utensils 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.
- Make sure the drip tray is always in place 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 up to the minimum water 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** Turn the temperature control to the position appropriate for the ingredients to be grilled (see section 'Grilling times' in this chapter).

- ▶ The heating-up light goes on.

- 6** Place the ingredients on the grilling plate when the heating-up light goes out.

Be careful: the grilling plate is hot!

- ▶ During the grilling process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.

- 7** Turn the food from time to time.

- 8** When the food is done, remove it from the grilling plate.

Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

9 For optimal results, remove excess oil from the grilling plate with a piece of kitchen paper. Loosen any caked food or grease carefully and remove it from the plate before you grill the next batch of food.

10 To continue grilling, place the next batch of food on the grilling plate when the heating-up light goes out.

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 also use the table grill as a thermostatically controlled hotplate that automatically keeps your dishes at the required temperature. Cover the ribbed plate with aluminium foil with the shiny side facing upwards. Then set the temperature control to position 2 or 3.
- 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 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 1 or 2. 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 (position 5). 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

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

- 1** Set the temperature control to the 'OFF' position.
- 2** Unplug the appliance and let it cool down.
- 3** Pull the thermostat unit out of the appliance (Fig. 6).
- 4** Wipe the thermostat unit with a damp cloth.

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

5 Remove excess oil from the grilling plate with a piece of kitchen paper before you remove the grilling plate for cleaning.

6 Lift the grilling plate from the base by its handgrips (Fig. 7).

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

7 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.

8 Slide the drip tray out of the base (Fig. 8).

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

9 Clean the base and the drip tray with a damp cloth.

10 Clean the grilling plate with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

11 Dry the grilling plate and drip tray.

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.

12 Reassemble the appliance.

Storage

1 Leave the thermostat unit in the grill. Wind the cord and fix it with the cord strap (Fig. 9).

2 Store the grill in upright position on a dry and level surface (Fig. 10).

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. 11).

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at 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. 12)

Увод

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на www.philips.com/welcome. Вашият нов грил с тава за отцеждане ви позволява да пригответе почти без дим всички видове вкусна храна. Печенето с този уред е лесно поради голямата му плоча за печене.

Общо описание (фиг. 1)

- A** Хладни дръжки
- B** Плоча за печене, подходяща за миене в съдомиялна машина
- C** Основа
- D** Тава за отцеждане
- E** Гнездо на блока на термостата
- F** Блок на термостата
- G** Регулатор на температурата с положение за вкл./изкл. и светлинен индикатор за нагряване
- H** Захранващ кабел
- I** Лента за кабела

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и го запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- Не потапяйте блока на термостата със захранващия кабел във вода или каквато и да е друга течност.

Предупреждение

- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, посочено на дъното на уреда, отговаря на това на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, мрежовият кабелът или самият уред са повредени.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Включвайте уреда само в заземен мрежов контакт.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности
- Не оставяйте захранващия шнур да виси през ръба на масата или стойката, на която е поставен уредът.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с намалени физически усещания или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.
- За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към външен таймерен ключ.
- Не оставяйте кухненски прибори върху плочата за печене, когато тя е гореща.

Внимание

- Винаги поставяйте блока на термостата в уреда, преди да включите щепсела в контакта.
- Използвайте само доставения блок на термостата.
- Преди да поставите блока на термостата, се уверете, че гнездото на блока на термостата е напълно сухо.
- Слагайте уреда върху равна, стабилна повърхност с достатъчно свободно пространство около него.

- Внимавайте по време на печене тавата за отцеждане да е поставена на мястото си.
- Проверете дали тавата за отцеждане е напълнена с вода поне до означението MIN, преди да започнете работа с уреда.
- Винаги загревайте предварително плочата, преди да поставяте храна върху нея.
- Достъпните повърхности може да се нагорещат, докато уредът работи.
- Внимавайте за пръски от мазнина, когато печете тлъсто месо или колбаси.
- Винаги изключвайте уреда от захранващата мрежа след употреба.
- Винаги изключвайте уреда след употреба и изваждайте щепсела от контакта, преди да извадите блока на термостата от гнездото му.
- Винаги почиствайте уреда след употреба.
- Оставяйте уреда да изстине напълно, преди да сваляте плочата, да почиствате уреда или да го прибирате.
- Никога не докосвайте плочата с остри или абразивни предмети, тъй като това ще повреди незалепащото покритие.
- Когато сте сваляли плочата, проверете дали е монтирана отново добре.
- Този уред е предназначен само за употреба на закрито. Не го използвайте на открито.

Електромагнитни излъчвания (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съобразно напътствията в Ръководството, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

Преди първата употреба

- 1** Махнете всички лепенки и избършете корпуса на уреда с влажна кърпа.
- 2** Почистете обстойно уреда и плочата (вж. раздел “Почистване”).

Използване на уреда

Забележка: Когато използвате уреда за пръв път, от него може да се вдигне малко дим. Това е нормално.

- 1** Плъзнете тавата за отцеждане в основата (фиг. 2).

Забележка: Тавата за отцеждане може да се постави в основата само по един начин.

- 2** Напълнете тавата за отцеждане до означението за минимално ниво (MIN) (фиг. 3).

- Водата в тавата за отцеждане предпазва частиците храна от прегаряне.
- За да улесните почистването, може да поставите в тавата за отцеждане алуминиево фолио, преди да я напълните с вода.
- Когато поставите фолио в тавата за отцеждане, внимавайте фолиото да не провисва отстрани на тавата, тъй като това пречи на правилната циркулация на въздуха.

- 3** Сложете плочата за печене в прорезите в основата (фиг. 4).

Забележка: Плочата за печене може да се постави в основата само по един начин.

- 4** Вкарайте блока на термостата в гнездото му отстрани на уреда (фиг. 5).

- 5** Завъртете регулатора на температурата на положение, съответстващо на съставките, които ще се пекат (вж. раздела “Времена на печене” в тази глава).

- Светва индикаторът за нагряване.

- 6** Поставете следващата порция съставки върху плочата за печене, когато индикаторът на нагряване изгасне.

Внимавайте - плочата за печене е гореща!

► По време на печенето индикаторът за нагряване светва и угасва от време на време. Това показва, че нагревателният елемент се включва и изключва за поддържане на необходимата температура.

7 От време на време обръщайте храната.

8 Когато храната е готова, махнете я от плочата за печене.

Не използвайте метални, остри или абразивни кухненски прибори.

9 За най-добри резултати отстранете излишната мазнина от плочата с парче кухненска хартия. Омокотете внимателно залепналите остатъци от храна или мазнина и ги отстранете от плочата, преди да сложите за печене следващата порция продукти.

10 За да продължите печенето, сложете следващата порция продукти върху плочата за печене, когато индикаторът за нагряване изгасне.

Времена за печене

В таблицата в края на тази книжка ще намерите някои видове храни, които можете да пригответе с този настолен грил. В таблицата е показано каква температура да избирате и колко време трябва да се пече храната. Времето, необходимо за предварително загряване на уреда, не е включено във времената на печене, показани в таблицата. Времето и температурата за печене зависят от типа на храната, която приготвяте (напр. месо), нейната дебелина и температура, а също и от вашия вкус. Можете също да погледнете указанията на блока на термостата.

Полезни съвети

- Можете да използвате грила за маса и като нагревателна плоча с термостат, която автоматично поддържа ястията ви с необходимата температура. Покрийте набраздената плоча за печене с алуминиево фолио с блестящата страна нагоре, а след това задайте регулатора на температурата на положение 2 или 3.
- Сочните парчета месо са най-подходящи за печене на грил.
- Парчета месо като стекове или ребра стават по-сочни, ако се оставят в марина от предишния ден.
- Обръщайте храната от време на време, за да е сигурно, че ще остане сочна отвътре и няма да изсъхне. Не използвайте метални предмети като вилици или щипки, тъй като те ще повредят незалепващото покритие на плочата за печене.
- Не обръщайте храната, която печете, прекалено често. Когато парчетата станат златисти и от двете страни, ги печете на по-ниска температура, за да гарантирате, че няма да изсъхнат и ще се опекат по-равномерно.
- Ако искате да размразите замразена храна, увийте замразената храна в алуминиево фолио и нагласете температурния регулатор на положение 1 или 2. От време на време обръщайте храната. Времето на размразяване зависи от теглото на храната.
- Когато приготвяте сатай, пиле, свинско или телешко, първо запечете месото на висока температура (положение 5). При необходимост може да поставите температурния регулатор на едно положение по-ниско и да печете храната, докато стане готова.
- Когато приготвяте сатай или шишчета, накиснете шишовете от бамбук или дърво, за да не изгорят при печенето. Не използвайте метални шишове.
- Колбасите могат да се разцепят, когато ги печете. За да не допуснете това, пробийте с вилица няколко дупки по тях.
- Прясното месо дава по-добри резултати при печене от замразеното или размразеното месо. Не слагайте сол върху месото, докато не се е опекло. Така то се запазва по-сочно. За най-добър резултат гледайте парчетата месо, които приготвяте, да не са твърде дебели (прибл. 1,5 см).

Този грил за маса не е подходящ за печене на панирана храна.

Почистване

Никога не използвайте абразивни миешки препарати и материали, тъй като това поврежда незалепащото покритие на плочата.

- 1 Поставете регулатора на температурата в положение "OFF".
- 2 Изключете уреда и го оставете да изстине.
- 3 Издърпайте блока на термостата от уреда (фиг. 6).
- 4 Избършете блока на термостата с влажна кърпа.

Не потапяйте блока на термостата със захранващия кабел във вода или каквато и да е друга течност.

- 5 Преди да извадите плочата за печене за почистване, отстранете от нея излишната мазнина с кухненска хартиена салфетка.
- 6 Повдигнете плочата за печене от основата за дръжките (фиг. 7).

Забележка: Ако блокът на термостата все още е вкаран в уреда, не можете да извадите плочата за печене.

- 7 Накиснете плочата за печене в гореща вода с малко миешки препарат за пет минути или напръскайте малко лимонов сок върху плочата за печене. Това ще размекне спечената храна или мазнина.
- 8 Извадете тавата за отцеждане от основата (фиг. 8).

Забележка: Тавата за отцеждане може да се извади от основата само по един начин.

- 9 Почиствайте основата и тавата за отцеждане с мокра кърпа.
- 10 Измийте плочата за печене с мека кърпа или гъба в гореща вода с малко течен миешки препарат или в съдомиялна машина.
- 11 Подсушете плочата за печене и тавата за отцеждане.

Вътрешността на гнездото на блока на термостата трябва да е напълно сухо, преди да може в него да се постави блокът на термостата. За да подсушите гнездото, го избършете отвътре със суха кърпа. Ако е необходимо, първо изтръскайте водата от него.

- 12 Сглобете отново уреда.

Съхранение

- 1 Оставете блока на термостата в уреда. Навийте захранващия шнур и го закрепете с лентата (фиг. 9).
- 2 Съхранявайте грила в изправено положение на сухо и равно място (фиг. 10).

Забележка: Проверете дали запущалките са си на дъното, така че тавата за отцеждане да не може да изпадне от уреда.

Опазване на околната среда

- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 11).

Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна (телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

Таблица на храните (фиг. 12)

Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.
Váš nový gril s táckem na odkapávání vám umožňuje připravit téměř bez kouře nejrozličnější druhy chutných jídel. Grilování s tímto přístrojem je díky velkému grilovacímu povrchu snadné.

Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Rukojeti chladné na dotek
- B** Grilovací desku lze mýt v myčce
- C** Základna
- D** Tácek na odkapávání
- E** Zástrčka jednotky termostatu
- F** Jednotka termostatu
- G** Regulátor teploty s pozicí on/off a kontrolkou ohřevu
- H** Síťový kabel
- I** Páska na kabel

Důležité

Před použitím přístroje si důkladně přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Jednotku termostatu ani síťovou šňůru neponořujte do vody či jiné kapaliny.

Výstraha

- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spodní části přístroje odpovídá napětí sítě. Teprve pak připojte přístroj k napájení.
- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na síťové šňůře nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek.
- Síťový kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Nenechávejte přírodní kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru.
- Abyste předešli možnému nebezpečí, nikdy nepřipojujte tento přístroj k externímu časovému spínači.
- Nikdy nenechávejte kuchyňské náčiní na žhavé grilovací desce.

Upozornění

- Jednotku termostatu vložte do přístroje vždy před zapojením přístroje do síťové zásuvky.
- Používejte pouze jednotku termostatu dodávanou s přístrojem.
- Dbejte na to, aby vnitřek zástrčky jednotky termostatu byl zcela suchý, než jednotku termostatu zapojíte.
- Přístroj umístěte na rovnou a stabilní podložku a ponechte v blízkosti přístroje dostatek volného místa.
- Ujistěte se, že tácek na odkapávání je během grilování vždy na místě.

- Než začnete přístroj používat, ujistěte se, že je tácek na odkapávání naplněn vodou nejméně nad značkou MIN.
- Než na desku položíte jídlo, vždy ji předeheďte.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Při grilování tučného masa nebo uzenek dávejte pozor na vystřikující tuk.
- Po použití přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Než odpojíte jednotku termostatu ze zásuvky jednotky termostatu, vždy přístroj po použití vypněte a vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Po použití přístroj vždy vyčistěte.
- Před vyjmutím topné desky, čištěním nebo uložením přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.
- Desky se nikdy nedotýkejte ostrými ani abrazivními předměty, protože by mohlo dojít k poškození jejich nepřilnavého povrchu.
- Ujistěte se, že jste desku po vyjmutí správně složili.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Nepoužívejte jej venku.

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

Před prvním použitím

- 1** Odstraňte z přístroje veškeré nálepky a tělo přístroje otřete navlženým hadříkem.
- 2** Přístroj a desku řádně vyčistěte (viz kapitola „Čištění“).

Použití přístroje

Poznámka: Po prvním použití může přístroj mírně kouřit. To je zcela normální jev.

- 1** Zasuňte tácek na odkapávání do základny (Obr. 2).

Poznámka: Tácek na odkapávání lze do základny zasunout pouze jedním způsobem.

- 2** Tácek na odkapávání naplňte do minimální výšky hladiny vody (MIN) (Obr. 3).
 - Voda v tácku na odkapávání zabraňuje připálení částíček jídla.
 - Než naplňte tácek na odkapávání vodou, můžete je vyložit hliníkovou fólií. Uspadněte tím čištění.
 - Pokud použijete na tácek na odkapávání fólii, dbejte, aby fólie nepřesahovala přes hrany tácku, protože zabraňuje cirkulaci vzduchu.

- 3** Umístěte grilovací desku do otvorů v základně (Obr. 4).

Poznámka: Grilovací desku lze na základnu umístit pouze jedním způsobem.

- 4** Jednotku termostatu vložte do zásuvky jednotky termostatu na straně přístroje (Obr. 5).
- 5** Regulátor teploty otočte do polohy odpovídající surovinám, které chcete grilovat (viz část „Doba grilování“ v této kapitole).
- 6** Kontrolka ohřevu se rozsvítí.

- 6** Jakmile kontrolka teploty zhasne, položte suroviny na grilovací desku.

Pozor, grilovací deska je horká!

- 7** Během grilování se kontrolka ohřevu čas od času rozsvěcuje a zhasíná, což znamená, že topné tělísko je zapnuté nebo vypnuté, a tím udržuje správnou teplotu.

- 7** Jídlo občas otočte.

- 8** Když je jídlo hotové, sundejte jej z grilovací desky.

Nepoužívejte žádné kovové, ostré ani abrazivní kuchyňské náčiní.

- 9** Optimálních výsledků dosáhnete, odstraníte-li papírovou utěrkou zbytky oleje z grilovací desky. Uvolněte a odstraňte z desky všechny připečené potraviny a tuky, než začnete dále grilovat.
- 10** Chcete-li pokračovat v grilování, položte další porci potravin na desku, až kontrolka ohřevu znovu zhasne.

Doba grilování

V tabulce na konci tohoto návodu najdete některé druhy pokrmů, které můžete připravit na tomto stolním grilu. Tabulka ukazuje, kterou teplotu vybrat a jak dlouho je třeba jídlo grilovat. Doba potřebná pro nahřátí přístroje není zahrnutá v době grilování naznačené v tabulce. Doba grilování a teplota jsou závislé na typu připravovaných potravin (např. masa), jejich tloušťce a teplotě a rovněž na vaší chuti. Můžete rovněž použít údaje na jednotce termostatu.

Tipy

- Stolní gril můžete využít i jako termostaticky ovládanou teplou desku, která automaticky udržuje jídlo na požadované teplotě. Přikryjte žebrovanou desku hliníkovou fólií s lesklou stranou nahoru a potom nastavte regulátor teploty do polohy 2 nebo 3.
- Měkké maso je pro grilování nejvhodnější.
- Kusy masa například steaky nebo kotlety budou křehčí, nechají-li se přes noc v marinádě.
- Jídlo občas otočte, abyste se ujistili, že je uvnitř šťavnaté a nevysychá. Nepoužívejte kovové nástroje jako vidličky nebo kleště na grilování, protože by mohly poškodit nepřilnavý povrch grilovací desky.
- Grilované maso neotáčejte příliš často. Když je grilované maso hnědé na obou stranách, grilujte je při nižší teplotě, aby se nevysušilo a bylo opečeno rovnoměrně.
- Chcete-li zmrazené jídlo rozmrazit, zabalte jej do hliníkové fólie a nastavte regulátor teploty do polohy 1 nebo 2. Jídlo čas od času obraťte. Čas rozmrazování závisí na hmotnosti jídla.
- Při přípravě satay, kuřecího, vepřového nebo telecího masa maso nejprve prudce opečte při vysoké teplotě (poloha 5). V případě potřeby nastavte regulátor teploty o jednu polohu níž a grilujte maso, dokud není hotové.
- Při přípravě satay nebo kebabu nechte nasáknout dřevěné nebo bambusové špejle vodou, aby při grilování neshořely. Nepoužívejte kovové jehlice.
- Klobásky mají při grilování sklon praskat. Abyste tomu předešli, propíchněte je na několika místech vidličkou.
- S čerstvým masem dosáhnete lepších výsledků než s mraženým či rozmraženým masem. Maso osolte až po grilování. To pomáhá udržet maso šťavnaté. Abyste dosáhli těch nejlepších výsledků, dbejte na to, aby připravované kousky masa nebyly příliš tlusté (asi 1,5 cm).

Tento stolní gril není vhodný pro grilování potravin obalených ve strouhance.

Čištění

Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo materiály, neboť poškozují nepřilnavý povrch desky.

- 1** Nastavte regulátor teploty do polohy „OFF“.
- 2** Odpojte přístroj ze sítě a nechte ho vychladnout.
- 3** Vytáhněte jednotku termostatu z přístroje (Obr. 6).
- 4** Jednotku termostatu čistěte vlhkým hadříkem.

Přístroj ani síťovou šňůru neponořujte do vody či jiné kapaliny.

- 5** Před vyjmutím grilovací desky k čištění nejprve otřete papírovou utěrkou zbytky oleje.

- 6** Zvedněte grilovací desku ze základny pomocí rukojetí (Obr. 7).

Poznámka: Pokud je jednotka termostatu připojena k přístroji, nelze vyjmout grilovací desku.

- 7** Abyste odstranili zbytky jídla nebo mastnotu, ponořte grilovací desku na pět minut do horké vody s přidavkem mycího prostředku nebo grilovací desku pokropte citrónovou šťávou. Tím se uvolní zaschlé jídlo a mastnota.

- 8** Ze základny vysuňte tácek na odkapávání (Obr. 8).

Poznámka: Tácek na odkapávání lze ze základny vysunout pouze jedním způsobem.

- 9** Nabíjecí základnu a tácek na odkapávání čistěte vlhkým hadříkem.

- 10** Otřete grilovací desku měkkým hadříkem nebo houbou namočenou v horké vodě s trochou čistícího prostředku. Můžete ji také umýt v myčce nádobí.

- 11** Osušte grilovací desku, tácek na odkapávání.

Vnitřek zástrčky jednotky termostatu musí být úplně suchý, než ji znovu zapojíte. Zástrčku vysušte tak, že otřete vnitřek suchým hadříkem. Pokud je to potřeba, vyklepejte nejprve nadbytečnou vodu.

- 12** Přístroj znovu složte.

Skladování

- 1** Jednotku termostatu nechte na grilu. Stočte kabel a zajistěte jej pomocí pásky na kabel (Obr. 9).

- 2** Gril skladujte ve svislé poloze na suchém a stabilním povrchu (Obr. 10).

Poznámka: Přesvědčte se, že jsou na spodní straně zátky, aby z přístroje nevypadl tácek na odkapávání.

Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 11).

Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips www.philips.com nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo na střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

Tabulka pokrmů (Obr. 12)

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome. Mit Ihrem neuen Grill können Sie eine Vielzahl leckerer Speisen zubereiten, wobei die Auffangschale für fast rauchfreies Grillen sorgt. Die große Grillfläche macht das Grillen mit diesem Gerät besonders einfach.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Cool-Touch-Handgriffe
- B** Spülmaschinenfeste Grillplatte
- C** Sockel
- D** Auffangschale
- E** Thermostatbuchse
- F** Thermostat
- G** Temperaturregler mit Ein-/Aus-Position und Kontrolllampe
- H** Netzkabel
- I** Kabelbinder

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie den Thermostat mit Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Warnhinweis

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der das Gerät steht.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, sollten Sie das Gerät nie an einen externen Zeitschalter anschließen.
- Lassen Sie keine Gegenstände auf der heißen Grillplatte liegen.

Achtung

- Stecken Sie immer zuerst den Thermostat in das Gerät, bevor Sie den Gerätestecker an eine Steckdose anschließen.
- Verwenden Sie nur den mitgelieferten Thermostat.
- Achten Sie darauf, dass die Innenseite der Thermostatbuchse vollkommen trocken ist, bevor Sie den Thermostat anschließen.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche, und halten Sie rund um das Gerät ausreichend Platz frei.
- Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale während des Grillens immer richtig platziert ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale mindestens bis zur MIN-Markierung mit Wasser gefüllt ist, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Heizen Sie die Platte immer vor, bevor Sie Grillgut darauf legen.
- Die zugänglichen Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden!
- Vorsicht vor Fettspritzern beim Grillen von fettem Fleisch und Würstchen!
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Thermostat aus der Thermostatabuchse entnehmen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platte entfernen, das Gerät reinigen und wegstellen.
- Berühren Sie die Platte nicht mit spitzen oder scheuernden Gegenständen, um Beschädigungen der Antihalt-Beschichtung zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Grillplatte wieder korrekt einsetzen, nachdem Sie sie abgenommen haben.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1** Entfernen Sie alle Aufkleber, und wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- 2** Reinigen Sie das Gerät und die Platte gründlich (siehe "Reinigung").

Das Gerät benutzen

Hinweis: Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch entwickeln. Das ist normal und kein Grund zur Beunruhigung.

- 1** Schieben Sie die Auffangschale in die Gerätebasis (Abb. 2).

Hinweis: Die Auffangschale kann nur in einer Richtung in die Gerätebasis geschoben werden.

- 2** Füllen Sie die Auffangschale bis zur minimalen Wasserstandsanzeige (MIN) (Abb. 3).
 - Das Wasser in der Auffangschale verhindert das Verbrennen von Lebensmittelpartikeln.
 - Um das Reinigen zu erleichtern, können Sie die Auffangschale mit Alu-Folie auslegen, bevor Sie sie mit Wasser füllen.
 - Achten Sie beim Auslegen der Auffangschale darauf, dass die Folie nicht über die Ränder der Schale hinaus ragt, damit die erforderliche Belüftung nicht blockiert wird.

- 3** Setzen Sie die Grillplatte in die Schlitz der Gerätebasis (Abb. 4).

Hinweis: Die Grillplatte lässt sich nur in einer Richtung in die Gerätebasis einsetzen.

- 4** Stecken Sie den Thermostat in die Thermostatabuchse an der Seite des Geräts (Abb. 5).
- 5** Stellen Sie den Temperaturregler auf die für das Grillgut erforderliche Temperatur (siehe Abschnitt "Grillzeiten" in diesem Kapitel).

Die Kontrolllampe leuchtet auf.

6 Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte, nachdem sich die Kontrolllampe ausgeschaltet hat.

Seien Sie vorsichtig, die Grillplatte ist heiß!

Während des Grillvorgangs leuchtet die Bereitschaftsanzeige gelegentlich auf. Dadurch wird signalisiert, dass das Heizelement ein- und wieder ausgeschaltet wird, um die benötigte Temperatur beizubehalten.

7 Wenden Sie das Grillgut gelegentlich.

8 Nehmen Sie das Grillgut von der Grillplatte, wenn es fertig gegart ist.

Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall oder spitze bzw. scheuernde Utensilien.

9 Um optimale Ergebnisse zu erzielen, entfernen Sie überschüssiges Fett mit Haushaltspapier von der Grillplatte. Lösen Sie hartnäckige Fett- und Speisereste vorsichtig von der Grillplatte, bevor Sie eine weitere Portion zum Grillen darauf legen.

10 Wenn die Kontrolllampe erlischt, können Sie eine weitere Portion zum Grillen auf die Grillplatte legen.

Grillzeiten

In der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Reihe von Speisen, die Sie mit dem Tischgrill zubereiten können. Gleichzeitig gibt die Tabelle Auskunft über die empfohlene Temperatur und die Grillzeiten. Die zum Vorheizen des Geräts erforderliche Zeit ist in den angegebenen Grillzeiten nicht enthalten. Grillzeit und Grilltemperatur hängen von der Art (z. B. Fleisch), der Dicke und der Temperatur des jeweiligen Grillguts ab – und natürlich auch von Ihren persönlichen Vorlieben. Sie können sich auch an den Hinweisen auf dem Thermostat orientieren.

Tipps

- Sie können den Tischgrill ebenfalls als Wärmeplatte verwenden. Der Thermostat garantiert, dass Ihre Speisen bei konstanter Temperatur warm gehalten werden. Bedecken Sie die gerippte Grillplatte mit Aluminiumfolie (glänzende Seite nach außen), und stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 2 oder 3.
- Am besten eignet sich zartes Fleisch zum Grillen.
- Steaks oder Rippchen werden noch zarter, wenn sie über Nacht mariniert werden.
- Wenden Sie das Grillgut während des Grillens von Zeit zu Zeit, damit es saftig bleibt und nicht austrocknet. Verwenden Sie hierzu keine Utensilien aus Metall (wie Gabeln oder Grillzangen), um die Antihaf-Beschichtung der Grillplatte nicht zu beschädigen.
- Wenden Sie das Grillgut nicht zu häufig. Sind beide Seiten braun gebraten, sollte die Grilltemperatur verringert werden, damit das Grillgut gleichmäßiger gegart wird und nicht austrocknet.
- Beim Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel wickeln Sie diese zunächst in Aluminiumfolie und stellen den Temperaturregler auf Stufe 1 oder 2. Wenden Sie das Tiefkühlgut gelegentlich. Die erforderliche Auftauzeit hängt vom Gewicht der Lebensmittel ab.
- Bei der Zubereitung von Satée, Huhn, Schweine- oder Kalbsfleisch braten Sie das Fleisch zunächst bei hoher Temperatur (Stufe 5) an. Zum Garen des Grillguts können Sie die Temperatur ggf. eine Stufe niedriger einstellen.
- Bei der Zubereitung von Satée oder Kebab weichen Sie Bambus- bzw. Holzspieße in Wasser ein, um ein Anbrennen beim Grillen zu vermeiden. Verwenden Sie keine Metallspieße.
- Da Würstchen meistens beim Grillen platzen, empfiehlt es sich, vorher mit einer Gabel einige Löcher in die Würstchen zu stechen.
- Frisches Fleisch führt zu besseren Ergebnissen als tiefgefrorenes oder aufgetautes Fleisch. Salzen Sie das Fleisch erst nach dem Grillen. So bleibt es saftiger. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn das Grillfleisch nicht zu dick ist (ca. 1,5 cm).

Dieser Tischgrill eignet sich nicht zum Grillen von panierten Lebensmitteln.

Reinigung

Reinigen Sie die Platte niemals mit Scheuermitteln oder Scheuerschwämmen, um die Antihaf-Beschichtung nicht zu beschädigen.

- 1** Stellen Sie den Temperaturregler in die Position "AUS".
- 2** Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 3** Ziehen Sie den Thermostat aus dem Gerät (Abb. 6).
- 4** Wischen Sie den Thermostat mit einem feuchten Tuch ab.

Tauchen Sie den Thermostat mit Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- 5** Entfernen Sie Fett-/Ölrückstände mit Haushaltspapier von der Grillplatte, bevor Sie sie zum Reinigen abnehmen.
- 6** Heben Sie die Grillplatte an den Handgriffen von der Gerätebasis (Abb. 7).

Hinweis: Die Grillplatte kann nur entfernt werden, wenn der Thermostat aus dem Gerät genommen ist.

- 7** Weichen Sie die Grillplatte 5 Minuten in heißem Spülwasser ein, oder schütten Sie etwas Zitronensaft darüber. Hartnäckige Reste und Fett werden dadurch gelöst.
- 8** Ziehen Sie die Auffangschale aus der Gerätebasis (Abb. 8).

Hinweis: Die Auffangschale kann nur in einer Richtung aus der Gerätebasis gezogen werden.

- 9** Reinigen Sie die Gerätebasis und die Auffangschale mit einem feuchten Tuch.
- 10** Reinigen Sie die Grillplatte mit einem weichen Tuch oder Schwamm in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
- 11** Trocknen Sie Grillplatte und Abtropfschale ab.

Die Innenseite des Thermostats muss vollkommen trocken sein, bevor Sie ihn wieder einsetzen. Zum Trocknen der Thermostatbuchse wischen Sie die Innenseite mit einem trockenen Tuch aus. Schütteln Sie überschüssiges Wasser ggf. vorher aus.

- 12** Setzen Sie das Gerät wieder zusammen.

Aufbewahrung

- 1** Lassen Sie den Thermostat im Grill, wickeln Sie das Netzkabel auf, und fixieren Sie es mit dem Kabelbinder (Abb. 9).
- 2** Stellen Sie den Grill senkrecht auf einer trockenen und ebenen Unterlage ab (Abb. 10).

Hinweis: Achten Sie darauf, dass sich die Stopper unten befinden, damit die Auffangschale nicht aus dem Gerät fallen kann.

Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 11).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website (www.philips.com), oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Grillzeiten-Tabelle (Abb. 12)

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Η νέα σας ψηστήρα με δίσκο περισυλλογής υγρών σας επιτρέπει να προετοιμάζετε κάθε είδους νόστιμο φαγητό χωρίς καπνό. Το ψήσιμο με αυτή τη συσκευή είναι εύκολο χάρη στη μεγάλη επιφάνεια ψησίματος.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A** Αντιθερμικές λαβές
- B** Πλάκα ψησίματος που πλένεται στο πλυντήριο πιάτων
- C** Βάση
- D** Δίσκος περισυλλογής υγρών
- E** Υποδοχή μονάδας θερμοστάτη
- F** Μονάδα θερμοστάτη
- G** Διακόπτης θερμοκρασίας με θέση on/off και λυχνία θέρμανσης
- H** Καλώδιο
- I** Λουράκι περιτύλιξης καλωδίου

Σημαντικό

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε τη μονάδα θερμοστάτη με το καλώδιο σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φις, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου πάνω στον οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Μην συνδέετε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων.
- Μην αφήνετε ποτέ σκεύη κουζίνας πάνω στην πλάκα ψησίματος, όταν αυτή είναι ζεστή.

Προσοχή

- Τοποθετείτε πάντα τη μονάδα θερμοστάτη στη συσκευή πριν τοποθετήσετε το βύσμα στην πρίζα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τη μονάδα θερμοστάτη που παρέχεται.

- Βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό της υποδοχής της μονάδας θερμοστάτη είναι απόλυτα στεγνό πριν τοποθετήσετε τη μονάδα θερμοστάτη.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια με αρκετό ελεύθερο χώρο γύρω της.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος περισυλλογής υγρών είναι πάντα στη θέση του κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος περισυλλογής υγρών περιέχει νερό τουλάχιστον ως το επίπεδο MIN πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Προθερμαίνετε πάντα την πλάκα πριν τοποθετήσετε τροφές σε αυτή.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Προσέχετε το πισίλισμα λίπους όταν ψήνετε κρέας με λίπος ή λουκάνικα.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή μετά από κάθε χρήση και αφαιρείτε το καλώδιο από την πρίζα πριν αφαιρέσετε τη μονάδα θερμοστάτη από την υποδοχή της.
- Καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει εντελώς πριν αφαιρέσετε την πλάκα και πριν καθαρίσετε τη συσκευή ή την αποθηκεύσετε.
- Μην αγγίζετε ποτέ την πλάκα με αιχμηρά ή λειαντικά αντικείμενα, καθώς θα φθαρεί η αντικολητική επιφάνειά της.
- Βεβαιωθείτε ότι επανατοποθετείτε σωστά την πλάκα μετά την αφαίρεσή της.
- Η συσκευή προορίζεται για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικό χώρο.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Πριν την πρώτη χρήση

- 1** Αφαιρέστε οποιαδήποτε αυτοκόλλητα και σκουπίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί.
- 2** Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή και την πλάκα (δείτε κεφάλαιο “Καθαρισμός”).

Χρήση της συσκευής

Σημείωση: Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό.

- 1** Τοποθετήστε το δίσκο περισυλλογής υγρών στη βάση σύροντάς τον (Εικ. 2).

Σημείωση: Ο δίσκος περισυλλογής υγρών μπορεί να τοποθετηθεί στη βάση μόνο με ένα τρόπο.

- 2** Γεμίστε το δίσκο περισυλλογής υγρών ως την ένδειξη ελάχιστου επιπέδου νερού (MIN) (Εικ. 3).

- Το νερό στο δίσκο περισυλλογής υγρών αποτρέπει το κάψιμο υπολειμμάτων τροφών.
- Για ευκολότερο καθαρισμό, μπορείτε να τοποθετήσετε επίστρωση από αλουμινόχαρτο στο δίσκο περισυλλογής υγρών, πριν προσθέσετε νερό.
- Κατά την επίστρωση του δίσκου περισυλλογής υγρών, βεβαιωθείτε πως το αλουμινόχαρτο δεν κρέμεται από τις άκρες του δίσκου, καθώς αυτό θα εμποδίσει τη σωστή κυκλοφορία του αέρα.

- 3** Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος στις υποδοχές της βάσης (Εικ. 4).

Σημείωση: Η πλάκα ψησίματος εφαρμόζει πάνω στη βάση μόνο με ένα τρόπο.

- 4 Συνδέστε τη μονάδα θερμοστάτη στην υποδοχή της, που βρίσκεται στο πλάι της συσκευής (Εικ. 5).
 - 5 Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην κατάλληλη θέση για το φαγητό που θέλετε να ψήσετε (δείτε την ενότητα “Χρόνοι ψησίματος” που βρίσκεται στο παρόν κεφάλαιο).
 - Η λυχνία θέρμανσης ανάβει.
 - 6 Τοποθετήστε τα υλικά πάνω στην πλάκα ψησίματος μόλις σβήσει η λυχνία θέρμανσης.
- Προσοχή: η πλάκα ψησίματος καίει!
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η λυχνία θέρμανσης ανάβει και σβήνει ανά διαστήματα, υποδεικνύοντας ότι το θερμομαντικό στοιχείο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται προκειμένου να διατηρηθεί η σωστή θερμοκρασία.
 - 7 Γυρίζετε το φαγητό κατά διαστήματα.
 - 8 Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, αφαιρέστε το από την πλάκα ψησίματος.
Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά, αιχμηρά ή λειαντικά σκεύη κουζίνας.
 - 9 Για καλύτερα αποτελέσματα, αφαιρέστε το περίσσιο λάδι από την πλάκα ψησίματος με ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας. Ξεκollήστε προσεκτικά τα καμένα υπολείμματα τροφών και αφαιρέστε τα από την πλάκα πριν ψήσετε την επόμενη παρτίδα φαγητού.
 - 10 Για να συνεχίσετε το ψήσιμο, τοποθετήστε την επόμενη παρτίδα φαγητού στην πλάκα ψησίματος μόλις σβήσει η λυχνία θέρμανσης.

Χρόνοι ψησίματος

Στον πίνακα στο τέλος του παρόντος φυλλαδίου υπάρχουν ορισμένοι τύποι τροφών που μπορείτε να ψήσετε σε αυτή την επιτραπέζια ψηστιέρα. Ο πίνακας αναφέρει τη θερμοκρασία που πρέπει να επιλέξετε και τον απαιτούμενο χρόνο ψησίματος για κάθε τροφή. Ο χρόνος που απαιτείται για τη θέρμανση της συσκευής δεν συμπεριλαμβάνεται στους χρόνους ψησίματος που αναφέρονται στον πίνακα. Ο χρόνος ψησίματος και η θερμοκρασία εξαρτώνται από τον τύπο της τροφής που ψήνετε (π.χ. κρέας), το πάχος και τη θερμοκρασία της, καθώς και τις δικές σας προτιμήσεις. Μπορείτε επίσης να συμβουλευθείτε και τις ενδείξεις στη μονάδα του θερμοστάτη.

Συμβουλές

- Μπορείτε, επίσης, να χρησιμοποιείτε την επιτραπέζια ψηστιέρα ως ζεστή πλάκα ελεγχόμενη από θερμοστάτη, η οποία μπορεί να διατηρεί τα πιάτα σας στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Καλύψτε την πλάκα ψησίματος με τη ραβδωτή επιφάνεια με αλουμινόχαρτο, με τη γυαλιστερή πλευρά να δείχνει προς τα επάνω και, στη συνέχεια, ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση 2 ή 3.
- Τα πιο τρυφερά κομμάτια κρέας είναι ιδανικότερα για ψήσιμο.
- Κομμάτια κρέατος, όπως μπριζόλες ή παϊδάκια, γίνονται πιο τρυφερά αν τα αφήσετε να μαρινarisτούν κατά τη διάρκεια της νύχτας.
- Γυρίζετε την τροφή κατά διαστήματα για να διατηρήσει τους χυμούς της και να μην στεγνώσει. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, όπως πηρούνια ή λαβίδες, γιατί φθείρουν την αντικollητική επίστρωση της πλάκας ψησίματος.
- Μην γυρίζετε την τροφή πολύ συχνά. Όταν η τροφή ροδίζει και από τις δύο πλευρές, χαμηλώστε τη θερμοκρασία, έτσι ώστε να μην στεγνώσει και να ψηθεί ομοιόμορφα.
- Εάν θέλετε να ξεπαγώσετε κατεψυγμένο φαγητό, τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο και ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση 1 ή 2. Να γυρίζετε κατά διαστήματα το φαγητό. Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από το βάρος του φαγητού.

- Όταν μαγειρεύετε σουβλάκια, κοτόπουλο, χοιρινό ή μοσχάρι, πρώτα καβουρντίστε το κρέας σε υψηλή θερμοκρασία (θέση 5). Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε μετά να ρυθμίσετε το διακόπτη θερμοκρασίας μια θέση χαμηλότερα και να ψήσετε το φαγητό μέχρι να ετοιμαστεί.
- Όταν μαγειρεύετε σουβλάκια ή κεμπάμπ, μουλιάστε τα καλαμάκια από μπαμπού ή ξύλο σε νερό ώστε να μην καούν κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά καλαμάκια.
- Τα λουκάνικα έχουν την τάση να σκάνε όταν ψήνονται. Για να το αποφύγετε, κάντε τους μερικές τρύπες με ένα πιρούνι.
- Το φρέσκο κρέας ψήνεται καλύτερα από το κατεψυγμένο ή το κρέας που έχει υποστεί απόψυξη. Μην αλατίζετε το κρέας πριν ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Αυτό θα βοηθήσει στη διατήρηση των χυμών του κρέατος. Για καλύτερα αποτελέσματα, βεβαιωθείτε πως τα κομμάτια του κρέατος που πρόκειται να μαγειρέψετε δεν έχουν μεγάλο πάχος (περίπου 1,5 εκ.).

Αυτή η επιτραπέζια ψηστήρα δεν είναι κατάλληλη για ψήσιμο φαγητού καλυμμένου με γαλέτα.

Καθαρισμός

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά καθαριστικά και υλικά, καθώς προκαλούν φθορές στην αντικολητική επιφάνεια της πλάκας.

- 1 Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση “OFF”.
- 2 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.
- 3 Αφαιρέστε τη μονάδα θερμοστάτη από τη συσκευή (Εικ. 6).
- 4 Σκουπίστε τη μονάδα θερμοστάτη με ένα νωπό πανί.

Μην βυθίζετε τη μονάδα θερμοστάτη με το καλώδιο σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

- 5 Αφαιρέστε το περίσσιο λάδι από την πλάκα ψησίματος με ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας πριν αφαιρέσετε την πλάκα ψησίματος για να την καθαρίσετε.
- 6 Ανασηκώστε την πλάκα ψησίματος από τη βάση κρατώντας τη από τις λαβές της (Εικ. 7).

Σημείωση: Εάν η μονάδα θερμοστάτη εξακολουθεί να βρίσκεται στη συσκευή, δεν μπορείτε να αφαιρέσετε την πλάκα ψησίματος.

- 7 Μουλιάστε την πλάκα ψησίματος σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό για πέντε λεπτά ή στίψτε λίγο χυμό λεμονιού πάνω στην πλάκα ψησίματος. Με αυτό τον τρόπο μαλακώνουν τα καμένα υπολείμματα τροφών ή λίπους.
- 8 Αφαιρέστε το δίσκο περισυλλογής υγρών από τη βάση σύροντάς τον (Εικ. 8).

Σημείωση: Ο δίσκος περισυλλογής υγρών μπορεί να αφαιρεθεί από τη βάση μόνο με ένα τρόπο.

- 9 Καθαρίστε τη βάση και το δίσκο περισυλλογής υγρών με ένα νωπό πανί.
- 10 Καθαρίστε την πλάκα ψησίματος με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- 11 Στεγνώστε την πλάκα ψησίματος και το δίσκο περισυλλογής υγρών.

Το εσωτερικό της υποδοχής της μονάδας θερμοστάτη πρέπει να είναι απόλυτα στεγνό πριν συνδέσετε ξανά τη μονάδα θερμοστάτη. Για να στεγνώσετε την υποδοχή, σκουπίστε το εσωτερικό της με ένα στεγνό πανί. Εάν το θεωρείτε απαραίτητο, στραγγίξτε πρώτα το νερό.

- 12 Επανασυναρμολογήστε όλα τα μέρη της συσκευής.

Αποθήκευση

- 1** Αφήστε τη μονάδα θερμοστάτη στην ψηστιέρα. Τυλίξτε το καλώδιο και στερεώστε το με το λουράκι καλωδίου (Εικ. 9).
- 2** Αποθηκεύστε την ψηστιέρα σε όρθια θέση σε στεγνή και επίπεδη επιφάνεια (Εικ. 10).

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι οι ασφάλειες βρίσκονται στο κάτω μέρος, έτσι ώστε ο δίσκος περισυλλογής υγρών να μην βρεθεί εκτός συσκευής.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο, θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 11).

Εγγύηση & σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπό σας της Philips.

Πίνακας τροφίμων (Εικ. 12)

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome. La nueva plancha-parrilla con bandeja de goteo le permite preparar todo tipo de platos sabrosos sin apenas humo. Gracias a las placas de asar de gran superficie, cocinar a la plancha es muy fácil.

Descripción general (fig. 1)

- A** Asas de tacto frío
- B** Placa de asar apta para lavavajillas.
- C** Base
- D** Bandeja de goteo
- E** Toma para la unidad del termostato.
- F** Unidad del termostato
- G** Control de temperatura con posición de encendido/apagado y piloto de calentamiento.
- H** Cable de alimentación
- I** Correa para el cable

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja la unidad del termostato con el cable de alimentación en agua u otros líquidos.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- No conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador externo para evitar situaciones de peligro.
- No deje nunca utensilios de cocina sobre la placa de asar cuando ésta esté caliente.

Precaución

- Conecte siempre la unidad del termostato al aparato antes de conectarlo a la red eléctrica.
- Utilice sólo la unidad del termostato que se suministra.
- Antes de conectar la unidad del termostato al aparato, asegúrese de que el interior de la toma está totalmente seco.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable con suficiente espacio libre alrededor.
- Asegúrese de que la bandeja de goteo está siempre en su sitio durante el cocinado.
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que la bandeja de goteo está llena de agua al menos hasta el nivel de MIN.

- Caliente siempre previamente la placa antes de colocar alimentos en ella.
- Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando.
- Tenga cuidado con las salpicaduras de grasa que se puedan producir al preparar carne grasa o salchichas.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Apague siempre el aparato después de usarlo y desconéctelo de la red eléctrica antes de extraer la unidad del termostato de su toma.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de retirar la placa, limpiar el aparato y guardarlo.
- No toque nunca la placa con objetos afilados o abrasivos, ya que podría dañar la capa antiadherente.
- Asegúrese de volver a montar la placa correctamente después de haberla quitado.
- Este aparato es para uso en interiores. No lo utilice al aire libre.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Antes de utilizarlo por primera vez

- 1** Quite todas las pegatinas y limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- 2** Limpie bien el aparato y la placa (consulte el capítulo “Limpieza”).

Uso del aparato

Nota: Puede que el aparato emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal

- 1** Deslice la bandeja de goteo en la base (fig. 2).

Nota: La bandeja de goteo sólo se puede introducir en la base en una posición.

- 2** Llene la bandeja de goteo hasta el indicador de nivel mínimo de agua (MIN) (fig. 3).
 - El agua de la bandeja de goteo ayuda a prevenir que se quemen los restos de comida.
 - Para facilitar la limpieza, puede cubrir la bandeja de goteo con papel de aluminio antes de llenarla de agua.
 - Al forrar la bandeja de goteo, asegúrese de que el papel de aluminio no cuelgue por los laterales de la bandeja, ya que impediría la adecuada circulación de aire.

- 3** Coloque la placa de asar en las ranuras de la base (fig. 4).

Nota: La placa de asar sólo encaja en la base en una posición.

- 4** Introduzca la unidad del termostato en su toma correspondiente en el lateral del aparato (fig. 5).

- 5** Gire el control de temperatura a la posición apropiada para los ingredientes que vaya a asar (consulte la sección “Tiempos de preparación” de este capítulo).

► El piloto de calentamiento se iluminará.

- 6** Coloque los ingredientes sobre la placa de asar cuando el piloto de calentamiento se apague.

Cuidado: la placa de asar está caliente.

- Durante el cocinado, el piloto de calentamiento se enciende y se apaga cada cierto tiempo para indicar que la resistencia se enciende y se apaga con el fin de mantener la temperatura adecuada.

- 7** Dé la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
- 8** Cuando la comida esté lista, retírela de la placa de asar.
No utilice utensilios de cocina metálicos, punzantes o abrasivos.
- 9** Para obtener un mejor resultado, elimine el exceso de aceite de la placa de asar con papel de cocina. Separe cuidadosamente los restos de alimentos o grasa y retírelos de la placa antes de cocinar el siguiente lote de alimentos.
- 10** Para seguir cocinando, coloque el siguiente lote de alimentos sobre la placa de asar cuando se apague el piloto de calentamiento.

Tiempos de preparación

En la tabla que aparece al final de este folleto encontrará los distintos tipos de carne que puede cocinar con esta plancha-parrilla. La tabla indica la temperatura y el tiempo de cocinado. El tiempo de calentamiento del aparato no aparece en la tabla. La temperatura y el tiempo de cocinado dependen del tipo, grosor y temperatura del alimento a cocinar (por ejemplo, carne), así como de su gusto personal. También puede consultar las indicaciones que aparecen en la unidad del termostato.

Consejos

- También puede utilizar la plancha de asar como placa caliente controlada por termostato para mantener los platos a la temperatura adecuada. Cubra la placa de asar estriada con papel de aluminio, con la cara brillante hacia arriba, y ajuste el control de temperatura a la posición 2 ó 3.
- La carne tierna es muy adecuada para asar a la plancha.
- La carne en filetes o costillas queda más tierna si se deja marinar durante la noche.
- Dé la vuelta a los alimentos de vez en cuando para que se mantengan jugosos por dentro y no se sequen por fuera. No use utensilios metálicos como tenedores o pinzas porque podrían dañar la capa antiadherente de la placa de asar.
- Una vez asados, no volteé los alimentos frecuentemente. Cuando estén dorados por ambos lados, áselos a baja temperatura para que se cocinen uniformemente y evitar que se sequen.
- Si desea descongelar alimentos, envuélvalos en papel de aluminio y ajuste el control de temperatura a la posición 1 ó 2. Dele la vuelta de vez en cuando. El tiempo de descongelación depende del peso de los alimentos.
- A la hora de preparar brochetas, pollo, cerdo o ternera, primero dore la carne a temperatura alta (posición 5). Si fuera necesario, a continuación puede seleccionar una posición inferior de temperatura y seguir cocinando los alimentos hasta que se hagan.
- Cuando prepare brochetas o kebab, sumerja los pinchos de madera o bambú en agua para que no se quemen durante la preparación. No utilice pinchos de metal.
- Las salchichas suelen reventarse cuando se cocinan. Para evitarlo, pínchelas con un tenedor.
- La carne fresca proporciona mejores resultados que la congelada o descongelada. No eche sal a la carne hasta haberla cocinado. Esto ayudará a mantener la carne jugosa. Para obtener mejores resultados, asegúrese de que la carne que va a preparar no es demasiado gruesa (aprox. 1,5 cm).

Esta plancha de asar no es adecuada para cocinar alimentos empanados.

Limpieza

No utilice nunca agentes ni materiales de limpieza abrasivos porque dañan la capa antiadherente de la placa.

- 1** Ajuste el regulador de temperatura a la posición de apagado (OFF).
- 2** Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- 3** Extraiga la unidad del termostato del aparato (fig. 6).

- 4** Limpie la unidad del termostato con un paño húmedo.

No sumerja la unidad del termostato con el cable de alimentación en agua u otros líquidos.

- 5** Elimine el exceso de aceite con papel de cocina antes de quitar la placa para limpiarla.

- 6** Separe la placa de la base levantándola por las asas (fig. 7).

Nota: Si la unidad del termostato está todavía insertada en el aparato, no puede quitar la placa.

- 7** Sumerja la placa de asar en agua caliente con un poco de detergente líquido durante cinco minutos o rocíe la placa con zumo de limón. Esto reblandece los restos de alimentos o la grasa pegada.

- 8** Saque la bandeja de goteo de la base (fig. 8).

Nota: La bandeja de goteo sólo se puede sacar de la base en una posición.

- 9** Limpie la base y la bandeja de goteo con un paño húmedo.

- 10** Lave la placa de asar en agua caliente con un poco de detergente líquido, frotándolas con un paño suave o una esponja, o introdúzcalas en el lavavajillas.

- 11** Seque la placa de asar y la bandeja de goteo.

El interior de la toma para la unidad de termostato debe estar completamente seco antes de volver a conectar la unidad del termostato. Para secar la toma, limpie su interior con un paño seco. Si es necesario, sacuda primero el exceso de agua.

- 12** Monte el aparato.

Almacenamiento

- 1** Deje la unidad del termostato colocada en la placa. Enrolle el cable y sujételo con la correa (fig. 9).

- 2** Guarde la plancha colocándola de pie en una superficie estable y seca (fig. 10).

Nota: Asegúrese de que los tapones están al fondo, de forma que la bandeja de goteo no se caiga.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 11).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en www.philips.com, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Tabla de alimentos (fig. 12)

Sissejuhatus

Õnnitleme teid ostu puhul ning teretulemast kasutama Philipsi tooteid! Philipsi klienditoe tõhusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Uus tilgakandikuga grill võimaldab suitsuvabalt valmistada igasugust maitsvat toitu. Selle seadmega on grillimine suure grillimispinna tõttu kerge.

Ülevaatic kirjeldus (Jn 1)

- A** Jahedad käepidemed
- B** Nõudepesumasinas pestavad grillimisplaadid
- C** Alus
- D** Tilgakandik
- E** Termostaadi pesa
- F** Termostaat
- G** Sisse-välja lülitiga ja kuumenemise märgutulega temperatuuriregulaator
- H** Toitejuhe
- I** Juhtmekinnitusriba

Tähelepanu

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja hoidke see edaspidiseks alles.

Oht

- Ärge kastke toitejuhtmega termostaati vette või muude vedelike sisse.

Hoiatus:

- Kontrollige enne sisselülitamist seadme all olevalt andmesildilt, kas kohalik võrgupinge vastab seadme nimipingele.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitejuhe või seade ise on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti.
- Hoidke toitejuhe tulistest pindadest kaugemal.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva, millel seade seisab.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele, kellel on piiratud füüsilised või vaimsed võimed (k.a lapsed), või kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, välja arvatud kui kasutamine leiab aset ohutuse eest vastutava isiku järevalve ning juhenduse all.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- ärge kunagi jätke töötavat seadet järevalveta.
- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge seda seadet kunagi viitelülitiga ühendage.
- Ärge kunagi jätke köögiriistu kuumale grillimisplaadile.

Ettevaatust

- Enne pistiku seinakontakti panemist sisestage termostaat alati seadmesse.
- Kasutage ainult komplektisolevat termostaati.
- Veenduge, et termostaadi pesa sisemus oleks täiesti kuiv, enne kui sisestate termostaadi.
- Pange seade seisma tasasele ja kindlale pinnale ning jätke seadme ümber küllaldaselt vaba ruumi.
- Veenduge, et grillimise ajaks oleks tilgakandik alati kohale pandud.
- Enne seadme kasutamist veenduge, et tilgakandik oleks täidetud veega vähemalt MIN-tasemeni.
- Enne toidu asetamist plaadile, alati eelsoojendage seda.
- Seadme kasutamise ajal võivad ligipääsetavad pinnad kuumaks minna.
- Olge hoolikad, et rasvase liha või vorstikeste grillimisel rasv ei pritsiks.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Lülitage seade alati pärast kasutamist välja ja tõmmake pistik seinakontaktist välja enne termostaadi eemaldamist oma pesast.

- Puhastage seadet alati pärast kasutamist.
- Enne kui eemaldate plaadid, pesete seadet või panete hoiule, laske seadmel täielikult jahtuda.
- Ärge kunagi puudutage plaate teravate või abrasiivsete esemetega, need võivad vigastada külgevõtmatu katet.
- Veenduge, et paneksite plaadi pärast eemaldamist uuesti õigesti kokku.
- See seade on ainult siseruumides kasutatav. Ärge kasutage seadet väljas.

Elektromagnetväljad (EMV)

Antud Philipsi seade on kooskõlas kõigi elektromagnetvälja (EMV) puudutavate seadustega. Kaasaegse teadusliku tõendusmaterjali põhjal on antud seade kasutamiseks ohutu, kui seda käsitsetakse õigesti vastavalt antud kasutusjuhendis toodud näpunäidetele.

Enne esmakasutamist

- 1** Eemaldage kõik kleepsud ja pühkige seadme korpus niiske lapiga üle.
- 2** Puhastage seadet ja plaati hoolikalt (vt pt „Puhastamine”).

Seadme kasutamine

Märkus: Esmakordsel kasutamisel võib seade pisut suitseda. See on normaalne nähtus.

- 1** Lükake tilgakandik alusele (Jn 2).

Märkus: tilgakandikut on võimalik alusele lükata ainult ühel viisil.

- 2** Täitke tilgakandik kuni minimaalse veetaseme märgiseni (MIN) (Jn 3).
 - Vesi tilgakandikul aitab vältida toiduosakeste pruunistumist.
 - Enne kui tilgakandikusse vett valate, katke ta puhastamise hõlbustamiseks alumiiniumfooliumiga.
 - Tilgakandiku katmisel hoolitsege selle eest, et foolium üle äärte ei ripneks, sest see takistaks korralikku õhuringlust.

- 3** Pange grillimisplaat alusel olevatesse piludesse (Jn 4).

Märkus: Grillimisplaati võib alusele panna ainult ühel viisil.

- 4** Sisestage termostaat seadme ühel küljel paiknevasse termostaadi pesa (Jn 5).
- 5** Keerake temperatuuri regulaator toiduainele vastavasse grillimisasendisse (vt selle peatüki lõiku „Grillimisajad”).
- 6** Kuumenemise märgutuli süttib.

- 6** Pärast temperatuuri märgutule kustumist asetage toiduained grillimisplaadile.

ettevaatust : grillimisplaat on kuum!

- 7** Grillimise ajal kuumenemise märgutuli aeg-ajalt süttib ja kustub. See annab märku sellest, et küttekeha lülitatakse õige temperatuuri hoidmiseks sisse ja välja.

- 7** Keerake toitu aeg-ajalt.

- 8** Kui toit on valmis, eemaldage see grillimisplaadilt.
Ärge kasutage metallist, teravaid või abrasiivseid abivahendeid.

- 9** Optimaalse tulemuse saavutamiseks eemaldage üleliigne õli plaadilt köögipaberi tükikesega. Enne järgmise toidukoguse grillimist eemaldage kõik küpsenud toidu või rasva jäägid ja puhastage plaat.

- 10** Grillimise jätkamiseks pange pärast kuumenemise märgutule kustumist uus toidukogus grillimisplaadile.

Grillimisajad

Selle voldiku lõpus olevast tabelist leiata näpunäiteid sellel lauagrillil mõnda tüüpi toidu valmistamiseks. Tabelist on näha millist temperatuuri valida ja kaua peaksite toitu grillima. Seadme kuumenemiseks vajalik aeg pole tabelis toodud grillimisaja sisse lülitatud. Grillimisaeg ja temperatuur sõltuvad valmistatava toidu tüübist (nt liha), selle paksusest, temperatuurist ja muidugi te enda maitsest. Võite vaadata ka tähiseid termostaadil.

Vihjeid

- Lauagrilli võite kasutada ka termostaadiga juhitud kuumaplaadina, mis hoiab automaatselt te toidud nõutud temperatuuri juures. Katke grilliplaadi sooneline osa alumiiniumfooliumiga, läikiva poolega ülespoole. Seejärel keerake temperatuuriregulaator asendisse 2 või 3.
- Pehmed lihatükid sobivad grillimiseks paremini.
- Lihatükid, nagu lihalõik või searibi tükid muutuvad pehmeks, kui neid hoida üleöö marinaadis.
- Toidu seestpoolt mahlaseks jätmiseks ja ärakuivamise vältimiseks keerake seda aeg-ajalt. Ärge kasutage mingeid metallriistu, nagu kahvleid või grillimistange, sest need võivad kahjustada grillimisplaadi külgevõtmatus katet.
- Ärge pöörake grillimisel liha liiga tihti. Kui tükid on mõlemalt poolt pruunistunud, grillige neid madalamal temperatuuril, veendudes et need ei kuivaks ära ja küpseksid ühtlaselt.
- Külmutatud toidu ülessulatamiseks mähkige külmunud toit alumiiniumfooliumi sisse ja seadistage temperatuuriregulaator asendisse 1 või 2. Pöörake toitu aeg-ajalt. Ülessulamise aeg sõltub toidu kaalust.
- Kui valmistate sateed, kanalaha, sealaha või loomaliha, kõrvetage esmalt liha kõrgel temperatuuril (5. asend). Vajadusel keerake temperatuuriregulaator asendi võrra madalamale ja grillige toitu valmimiseni.
- Kui valmistate sateed või kebabi, leotage bambusest või puidust vardaid vees, et need grillimise ajal põlema ei läheks. Ärge kasutage metallist vardaid.
- Vorstikesed kipuvad grillimisel lõhkema. Selle ärahoidmiseks torkige neisse kahvliga mõned augud sisse.
- Värske liha grillistulemused on paremad võrreldes külmutatud või ülessulatatud lihaga. Riputage lihale soola pärast seda, kui olete selle valmis grillinud. See aitab hoida liha mahlasena. Parimate tulemuste saavutamiseks veenduge, et küpsetatava liha tükikesed poleks liiga paksud (umbes 1,5 cm).

See lauagrill pole sobiv saiapuruga ülepuistatud toidu grillimiseks.

Puhastamine

ärge kunagi kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ja materjale, sest need võivad kahjustada plaatide külgevõtmatus pinda.

- 1** Keerake temperatuuriregulaator asendisse „Off” (väljas).
- 2** Tõmmake seadme pistik seinakontaktist välja ja laske jahtuda.
- 3** Tõmmake termostaat seadmest välja (Jn 6).
- 4** Pühkige termostaati niiske lapiga.

Ärge kastke toitejuhtmega termostaati vette või muu vedeliku sisse.

- 5** Enne grilliplaadi puhastamiseks väljavõtmist eemaldage grilliplaadilt üleliigne õli köögipaberi tükikesega.
- 6** Tõstke grilliplaat käepidemetest hoides alusest välja (Jn 7).

Märkus: kui termostaat on ikka veel seadmes, siis ei saa te grillimisplaati välja võtta.

7 Kastke grillplaat viieks minutiks natukese nõudepesuvahendiga kuuma vette või pritsige sellele natuke sidrunimahla. See eemaldab kõik küpsenud toidu- ja rasvajäägid.

8 Tõmmake tilgakandik alusest välja (Jn 8).

Märkus: tilgakandikut on võimalik alusest ainult ühel viisil välja tõmmata.

9 Puhastage alus ja tilgakandik niiske lapiga.

10 Puhastage grillplaat pehme riide või käsnaga vähese nõudepesuvahendiga kuumas vees või nõudepesumasinas.

11 Kuivatage grillimisplaat ja tilgakandik.

Veenduge, et termostaadi pesa sisemus oleks enne termostaadi sisestamist täiesti kuiv. Pesa kuivatamiseks pühkige sisemust kuiva lapiga. Vajadusel raputage kõigepealt liigne vesi välja.

12 Pange seade uuesti kokku.

Hoidmine

1 Jätke termostaat grilli. Kerige toitejuhe kokku ja kinnitage juhtmekinnitusribaga (Jn 9).

2 Hoiustage grill püstasendis kuivas ja tasases kohas (Jn 10).

Märkus: veenduge, et tilgakandiku väljakukkumise vältimiseks on tõkised põhja külge kinnitatud.

Keskkond

- Tööea lõpus ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata, vaid see tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. Seda tehes aitate keskkonda säästa (Jn 11).

Garantii ja teenindus

Kui vajate hooldust, teavet või teil on probleem, külastage Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiate garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

Toidutabel (Jn 12)

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez vos produits sur le site à l'adresse suivante :

www.philips.com/welcome.

Votre nouveau gril avec plateau égouttoir vous permet de préparer toutes sortes de recettes délicieuses en dégageant le moins de fumée possible. Grâce à la grande surface de cuisson de cet appareil, la cuisson au gril est très facile.

Description générale (fig. 1)

- A** Poignées isolantes
- B** Plaque de cuisson résistante au lave-vaisselle
- C** Socle
- D** Plateau égouttoir
- E** Prise du bloc thermostat
- F** Bloc thermostat
- G** Thermostat avec position marche/arrêt et voyant de chauffe
- H** Cordon d'alimentation
- I** Bride

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le bloc thermostat et le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la base correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Branchez l'appareil sur une prise murale mise à la terre.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur externe.
- Ne posez jamais d'ustensiles sur la plaque de cuisson lorsqu'elle est chaude.

Attention

- Insérez toujours le bloc thermostat dans l'appareil avant de brancher la prise sur le secteur.
- Utilisez exclusivement le bloc thermostat fourni.
- Assurez-vous que la prise du bloc thermostat est parfaitement sèche avant d'insérer le bloc thermostat.

- Placez l'appareil sur une surface plane et stable en veillant à laisser suffisamment d'espace autour.
- Assurez-vous que le plateau égouttoir est correctement installé pendant la cuisson.
- Avant de commencer à utiliser l'appareil, assurez-vous que le plateau égouttoir est rempli d'eau au moins jusqu'au niveau MIN.
- Préchauffez toujours le gril avant d'y poser les aliments.
- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes.
- Faites attention aux éclaboussures de graisse lorsque vous faites griller de la viande grasse ou des saucisses.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Après utilisation, arrêtez et débranchez toujours l'appareil avant de retirer la fiche du bloc thermostat.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer la plaque, de nettoyer l'appareil ou de le ranger.
- Ne touchez jamais la plaque avec des objets pointus ou abrasifs car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Après avoir retiré la plaque, veillez à bien la remettre en place.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage en intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

- 1** Retirez tous les autocollants et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- 2** Nettoyez l'appareil et le gril à fond (voir le chapitre « Nettoyage »).

Utilisation de l'appareil

Remarque : Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager de l'appareil. Ce phénomène est normal.

- 1** Faites glisser le plateau égouttoir dans le socle (fig. 2).

Remarque : Le plateau égouttoir ne peut être installé dans le socle que dans un seul sens.

- 2** Remplissez le plateau égouttoir au moins jusqu'à l'indication de niveau d'eau minimum (MIN) (fig. 3).
 - La présence d'eau dans le plateau égouttoir empêche les résidus d'aliments de carboniser.
 - Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez couvrir le fond du plateau égouttoir de papier aluminium avant d'y verser l'eau.
 - Lorsque vous placez le papier aluminium, veillez à ce qu'il ne dépasse pas du plateau. Vous risqueriez d'entraver la ventilation.

- 3** Placez la plaque de cuisson sur le socle (fig. 4).

Remarque : La plaque de cuisson ne peut être placée sur le socle que dans un seul sens.

- 4** Insérez la fiche du bloc thermostat dans la prise située sur le côté de l'appareil (fig. 5).

- 5** Réglez le thermostat sur la position adéquate en fonction des aliments à griller (voir la section « Temps de cuisson » à la fin de ce chapitre).

► Le voyant de chauffe s'allume.

- 6** Placez les aliments sur la plaque de cuisson dès que le voyant de chauffe s'éteint.

Soyez prudent : la plaque de cuisson est chaude !

- ▶ Pendant la cuisson, le voyant de chauffe s'allume et s'éteint de temps en temps pour indiquer que la résistance maintient l'appareil à la température correcte.
- 7** Retournez les aliments de temps en temps.
- 8** Lorsque les aliments sont grillés, retirez-les de la plaque de cuisson.
N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, pointus ou abrasifs.
- 9** Pour obtenir des résultats optimaux, enlevez l'excédent de graisse de la plaque de cuisson à l'aide d'un essuie-tout. Décollez soigneusement les résidus d'aliments ou de graisse et retirez-les de la plaque avant de poursuivre la cuisson.
- 10** Ensuite, placez d'autres aliments sur la plaque de cuisson dès que le voyant de chauffe s'éteint.

Temps de cuisson

À la fin de cette brochure, vous trouverez un tableau reprenant les aliments que vous pouvez cuire sur ce gril de table. Ce tableau indique la température à sélectionner et le temps de cuisson. Les temps de cuisson repris dans le tableau ne comprennent pas le temps de préchauffage de l'appareil. La température et le temps de cuisson dépendent du type d'aliment préparé (par exemple, de la viande), de son épaisseur, de sa température et de votre goût personnel. Consultez également les indications relatives au bloc thermostat.

Conseils

- Vous pouvez utiliser le gril de table comme chauffe-plat réglé par thermostat pour maintenir vos plats à la température idéale. Recouvrez le côté strié de la plaque d'un papier aluminium, face brillante vers le haut, et réglez le thermostat sur la position 2 ou 3.
- Les morceaux de viande tendres sont plus appropriés à la cuisson au gril.
- Les morceaux de viande comme les steaks ou les « ribs » seront plus tendres si vous les faites mariner la veille.
- Retournez les aliments de temps en temps afin de vous assurer que le jus reste à l'intérieur des aliments et ne sèche pas. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes ou des pinces de cuisson car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson.
- Ne retournez pas les aliments grillés trop fréquemment. Une fois les morceaux brunis sur les deux faces, faites-les griller à une température inférieure pour les cuire uniformément sans qu'ils ne sèchent.
- Pour décongeler des aliments, enveloppez-les dans du papier aluminium et réglez le thermostat sur la position 1 ou 2. Retournez les aliments de temps en temps. Le temps de décongélation dépend du poids des aliments.
- Si vous souhaitez cuire du saté, du poulet, du porc ou du veau, commencez par saisir la viande à haute température (position 5). Si nécessaire, vous pouvez ensuite régler le thermostat sur une position inférieure et faire cuire les aliments à votre convenance.
- Si vous préparez du saté ou du kebab, faites tremper les brochettes en bambou ou en bois dans l'eau pour éviter qu'elles ne brûlent en cours de cuisson. N'utilisez jamais de brochettes métalliques.
- Pour éviter que les saucisses n'éclatent lors de la cuisson, piquez-les préalablement avec une fourchette.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec de la viande fraîche qu'avec de la viande congelée ou décongelée. N'ajoutez pas de sel sur la viande avant la cuisson pour qu'elle reste juteuse. Pour obtenir des résultats optimaux, veillez à ce que les morceaux de viande ne soient pas trop épais (environ 1,5 cm).

Le gril de table n'est pas adapté à la cuisson d'aliments panés.

Nettoyage

N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de tampons à récurer car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque.

- 1** Réglez le thermostat en position d'arrêt.
- 2** Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 3** Retirez le bloc thermostat de l'appareil (fig. 6).
- 4** Essuyez le bloc thermostat à l'aide d'un chiffon humide.

Ne plongez jamais le bloc thermostat et le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

- 5** Enlevez l'excédent de graisse à l'aide d'un essuie-tout avant de retirer la plaque de cuisson pour la nettoyer.
- 6** Retirez la plaque de cuisson du socle en la soulevant par les poignées (fig. 7).

Remarque : Il est impossible de retirer la plaque de cuisson si le bloc thermostat n'a pas été débranché.

- 7** Faites tremper la plaque de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse pendant cinq minutes ou humectez-la avec un peu de jus de citron pour décoller les résidus d'aliments ou la graisse.
- 8** Faites glisser le plateau égouttoir pour le retirer du socle (fig. 8).

Remarque : Le plateau égouttoir ne peut être retiré du socle que dans un seul sens.

- 9** Nettoyez le socle et le plateau égouttoir à l'aide d'un chiffon humide.
- 10** Nettoyez la plaque de cuisson à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge, ou mettez-les au lave-vaisselle.
- 11** Séchez la plaque de cuisson et le plateau égouttoir.

La prise de l'appareil doit être parfaitement sèche pour pouvoir y brancher la fiche du bloc thermostat. Essuyez l'intérieur de la prise à l'aide d'un chiffon sec. Si nécessaire, secouez l'appareil pour éliminer l'excédent d'eau.

- 12** Remontez l'appareil.

Rangement

- 1** Laissez le bloc thermostat sur le gril. Enroulez le cordon et fixez l'extrémité à l'aide de la bride (fig. 9).
- 2** Rangez le gril en position verticale sur une surface sèche et plane (fig. 10).

Remarque : Assurez-vous que les bouchons sont correctement installés dans la partie inférieure de sorte que le plateau égouttoir ne tombe pas de l'appareil.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 11).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Tableau de cuisson des aliments (fig. 12)

Uvod

Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste u potpunosti iskoristili podršku koju nudi tvrtka Philips, registrirajte svoj proizvod na: www.philips.com/welcome.

Vaš novi roštilj s pladnjem omogućuje vam pripremu raznih vrsta ukusne hrane gotovo bez dima. Roštiljanje je lako uz ovaj aparat jer ima veliku površinu.

Opći opis (Sl. 1)

- A** Ručke koje se ne zagrijavaju tijekom rada
- B** Ploča za pečenje koja se može prati u stroju za pranje posuđa
- C** Podnožje
- D** Pladanj
- E** Utičnica jedinice termostata
- F** Jedinica termostata
- G** Regulator temperature s položajima za uključivanje/isključivanje i indikatorom zagrijavanja
- H** Kabel za napajanje
- I** Traka za kabel

Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ove upute za korištenje i spremite ih za buduće potrebe.

Opasnost

- Nikada ne uranjajte jedinicu termostata s kabelom za napajanje u vodu ili neku drugu tekućinu.

Upozorenje

- Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li strujni napon naveden na podnožju aparata naponu lokalne električne mreže.
- Aparat nemojte koristiti ako su utikač, kabel za napajanje ili sam aparat oštećeni.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Kabel za napajanje ne smije visjeti preko ruba stola ili radne površine na kojoj stoji aparat.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nemojte nikada spajati na vanjski prekidač kojim upravlja mjerač vremena.
- Nikada nemojte ostavljati kuhinjski pribor na ploči za pečenje dok je vruća.

Oprez

- Jedinicu s termostatom obavezno umetnite u aparat prije priključivanja aparata na napajanje.
- Koristite isključivo isporučenu jedinicu termostata.
- Prije priključivanja jedinice termostata provjerite je li pladanj napunjen vodom barem do oznake MIN.
- Uvijek zagrijte ploču prije stavljanja hrane na nju.
- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom rada aparata.
- Pazite na prskanje ulja tijekom pečenja masnog mesa ili kobasica.
- Nakon korištenja aparat iskopčajte.

- Aparat obavezno isključite nakon korištenja i iskopčajte ga iz zidne utičnice prije odvajanja jedinice s termostatom od namjenskog priključka.
- Aparat uvijek očistite nakon uporabe.
- Prije uklanjanja ploče, čišćenja ili spremanja aparata ostavite ga da se potpuno ohladi.
- Nikada nemojte dodirivati ploče oštrim ili abrazivnim predmetima jer to može oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.
- Kada vratite ploču, provjerite jeste li je ispravno pričvrstili.
- Ovaj aparat je namijenjen isključivo kućnoj uporabi. Nemojte ga koristiti na otvorenom.

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete ispravno i u skladu s ovim uputama, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za korištenje.

Prije prvog korištenja

- 1** Uklonite sve naljepnice i obrišite kućište aparata vlažnom tkaninom.
- 2** Temeljito očistite aparat i ploču (pogledajte poglavlje “Čišćenje”).

Korištenje aparata

Napomena: Prilikom prvog korištenja možda ćete primijetiti malo dima, no to je normalno.

- 1** Gurnite pladanj u podnožje (Sl. 2).

Napomena: Pladanj se može gurnuti u podnožje na samo jedan način.

- 2** Pladanj napunite vodom do oznake za minimalnu razinu (MIN) (Sl. 3).
 - Voda u pladnju sprječava zagorijevanje komadića hrane.
 - Kako bi se olakšalo čišćenje, pladanj obložite aluminijskom folijom prije ulijevanja vode.
 - Prilikom oblaganja pazite da folija ne visi preko pladnja jer to sprječava kruženje zraka.

- 3** Ploču za pečenje postavite u utore u podnožju (Sl. 4).

Napomena: Ploču možete staviti samo na jedan način.

- 4** Jedinicu termostata priključite u namjensku utičnicu sa strane aparata (Sl. 5).
- 5** Regulator temperature okrenite u položaj koji odgovara hrani koju pečete (pogledajte odjeljak “Vrijeme pečenja” u ovom poglavlju).
 - ▶ Uključit će se indikator zagrijavanja.

- 6** Kad se indikator zagrijavanja isključi, stavite hranu na ploču za pečenje.

Pazite: ploča za pečenje je vruća!

- ▶ Tijekom pečenja indikator zagrijavanja povremeno se uključuje i isključuje. To znači da se grijaći element uključuje i isključuje održavajući odgovarajuću temperaturu.

- 7** Hranu povremeno okrenite.

- 8** Kada se hrana ispeče, uklonite je s ploče za pečenje.

Nemojte koristiti metalni, oštri ili abrazivni kuhinjski pribor.

- 9** Za optimalne rezultate kuhinjskim papirom uklonite višak ulja s ploče za pečenje. Prije sljedećeg pečenja zagorene ostatke hrane ili masti pažljivo skinite i uklonite s ploče za pečenje.

- 10** Ako želite nastaviti s pečenjem, na donju ploču stavite druge namirnice kada se isključi indikator zagrijavanja.

Vrijeme pečenja

U tablici na kraju ovih uputa za korištenje pronaći ćete popis nekih vrsta hrane koje se mogu peći na ovom stolnom roštilju. Tablica navodi temperaturu koja se treba koristiti i vrijeme pečenja. Vrijeme potrebno za zagrijavanje aparata nije uključeno u vrijeme pečenja navedeno u tablici. Vrijeme pečenja i temperatura ovise o vrsti hrane koju pripremate (npr. meso), debljini i temperaturi hrane te vlastitom ukusu. Možete pratiti i oznake na jedinici termostata.

Savjeti

- Stolni roštilj možete koristiti i kao grijaću ploču kojom upravlja termostat i koja automatski održava hranu na odgovarajućoj temperaturi. Prekrijte rebrastu ploču aluminijskom folijom tako da sjajna strana folije bude okrenuta prema gore. Zatim postavite regulator temperature na položaj 2 ili 3.
- Mekši dijelovi mesa su idealni za pečenje.
- Dijelovi mesa poput odrezaka i rebara će biti mekši ako ih ostavite da se mariniraju preko noći.
- Hranu povremeno okrenite kako bi ostala sočna iznutra i kako se ne bi isušila. Nemojte koristiti metalni pribor poput vilica ili hvataljki za roštilj jer može oštetiti sloj na pločama koji onemogućuje lijepljenje hrane.
- Nemojte prečesto okretati hranu koju pečete. Kad hrana postane smeđa s obje strane, pecite je pri nižoj temperaturi kako se ne bi isušila te kako bi se ravnomjerno ispekla.
- Ako želite odmrznuti zamrznutu hranu, zamotajte je u aluminijsku foliju i postavite regulator temperature na položaj 1 ili 2. Povremeno okrećite hranu. Vrijeme odmrzavanja ovisi o težini hrane.
- Ako pripremate ražnjice, piletinu, svinjetinu ili teletinu, prvo ispržite meso pri visokoj temperaturi (položaj 5). Zatim po potrebi postavite regulator temperature na jedan položaj niže i pecite hranu dok se ne ispeče.
- Ako pripremate satay ražnjice ili kebab, namočite drvene štapiće ili štapiće od bambusa u vodu jer tako neće izgorjeti tijekom pečenja. Nemojte koristiti metalne štapiće.
- Kobasice mogu puknuti tijekom pečenja. Kako se to ne bi dogodilo, vilicom izbušite nekoliko rupica na njima.
- Svježe meso daje bolje rezultate od zamrznutog ili odmrznutog mesa. Meso solite tek nakon pečenja. Tako će ostati sočno. Za najbolje rezultate komadi mesa ne smiju biti predebeli (pribl. 1,5 cm).

Ovaj stolni roštilj nije pogodan za pečenje panirane hrane.

Čišćenje

Nikad nemojte koristiti abrazivna sredstva i materijale za čišćenje jer mogu oštetiti sloj na ploči koji onemogućuje lijepljenje hrane.

1 Regulator temperature postavite u položaj "OFF" (isključeno).

2 Isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.

3 Izvucite jedinicu termostata iz aparata (Sl. 6).

4 Obrišite jedinicu termostata vlažnom krpom.

Nikada ne uranjajte jedinicu termostata s kabelom za napajanje u vodu ili neku drugu tekućinu.

5 Kuhinjskim papirom uklonite višak ulja s ploče za pečenje prije no što je uklonite kako biste je očistili.

6 Ploču za pečenje podignite iz podnožja držeći je za ručke (Sl. 7).

Napomena: Ako se jedinica termostata još uvijek nalazi u aparatu, nećete moći ukloniti ploču za pečenje.

7 Ploču za pečenje namočite u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa i ostavite da stoji pet minuta ili nakapajte malo limunovog soka na ploči. To će odvojiti zagorene ostatke hrane ili masti.

8 Gurnite pladanj iz podnožja (Sl. 8).

Napomena: Pladanj se može gurnuti iz podnožja na samo jedan način.

9 Podnožje i pladanj čistite vlažnom krpom.

10 Ploču za pečenje čistite mekom krpom ili spužvicom u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa ili u stroju za pranje posuđa.

11 Osušite ploču za pečenje i pladanj.

Unutrašnjost utičnice za jedinicu termostata mora biti potpuno suha prije priključivanja jedinice termostata. Kako biste osušili utičnicu, obrišite unutrašnjost suhom krpom. Ako je potrebno, prvo otrešite višak vode.

12 Ponovno sastavite aparat.

Spremanje

1 Jedinicu termostata ostavite u roštilju. Kabel namotajte i pričvrstite trakom (Sl. 9).

2 Roštilj spremite u uspravnom položaju na suhoj i ravnoj površini (Sl. 10).

Napomena: Pazite da mehanizmi za zaustavljanje budu na dnu, tako da pladanj ne može ispasti iz aparata.

Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 11).

Jamstvo i servis

U slučaju da vam je potreban servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, www.philips.com, ili se obratite centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi (broj telefona nalazi se u priloženom jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Tablica hrane (Sl. 12)

Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

Az új, cseppfelfogó tálcával ellátott grillsütővel sokféle ízletes ételt készíthet csaknem teljesen füstmentesen. A grillsütő nagy grillezőfelülete egyszerűvé teszi a grillezést.

Általános leírás (ábra 1)

- A** Hőszigetelt fogantyúk
- B** Mosogatógépben tisztítható grillezőlap
- C** Talpazat
- D** Cseppfelfogó tálca
- E** Hőfokszabályozó csatlakozóaljzata
- F** Hőfokszabályozó
- G** Be-/kikapcsolható hőmérséklet-szabályzás és melegedést jelző fény
- H** Hálózati kábel
- I** Kábelpánt

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasításokat. Őrizze meg az útmutatót későbbi használatra.

Veszély

- Ne merítse a hőfokszabályozót vagy a hálózati kábelt vízbe vagy egyéb folyadékba.

Figyelmeztetés

- Mielőtt a készüléket a fali konnektorhoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy maga a készülék sérült.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról, amelyiken a készülék áll.
- A készülék működtetésében járatlan személyek, gyerekek, nem beszámítható személyek felügyelet nélkül soha ne használják a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- Működés közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa külső időzítőkapcsolóra.
- Soha ne hagyjon semmilyen háztartási eszközt a forró grillezőlapon.

Figyelem

- Mindig helyezze vissza a hőfokszabályozót a készülékbe hálózati csatlakoztatás előtt.
- Kizárólag a készülékhez járó hőfokszabályozót használja.
- Mielőtt csatlakoztatná a hőfokszabályozót, ellenőrizze, hogy a csatlakozóaljzat száraz-e.
- Helyezze a készüléket stabil, sík felületre úgy, hogy elegendő hely legyen körülötte.
- Grillezésnél ellenőrizze, hogy a cseppfelfogó tálca be van-e helyezve.
- Használat előtt gondoskodjon róla, hogy a cseppfelfogó tálcában legyen víz, legalább a MIN szintig.
- Mielőtt ételt helyezne a sütőlapra, mindig melegítse elő.
- Az elérhető felületi elemek működés közben felforrósodhatnak.
- Zsíros húskok és kolbász készítése során legyen óvatos a kifröccsenő zsiradék miatt.

- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból.
- Mielőtt kivenné a hőfokszabályozót a csatlakozóaljzatból, mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból.
- Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket.
- Mindig várja meg, amíg a készülék teljesen kihűl. Csak ezután vegye ki a grillezőlapot, kezdje el tisztítani, vagy eltenni a készüléket.
- Ne érjen a sütőlaphoz éles vagy karcoló tárggyal, mert megsérülhet a tapadásmentes bevonat.
- A sütőlap eltávolítása után ügyeljen rá, hogy azt megfelelően helyezze vissza.
- Ezt a készüléket kizárólag beltéri használatra tervezték.

Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

Teendők az első használat előtt

- 1 Távolítson el minden ráragasztott címkét, és törölje át a készüléket nedves ruhával.
- 2 Általában tisztítsa meg a készüléket (lásd a „Tisztítás” c. fejezetet).

A készülék használata

Megjegyzés: A készülék első használatakor némi füst keletkezhet. Ez teljesen normális.

- 1 Helyezze a cseppfelfogó tálcat az alapba (ábra 2).

Megjegyzés: A cseppfelfogó tálca csak egy módon helyezhető az alapba.

- 2 Töltsön vizet a cseppfelfogó tálcába a minimum szintig (MIN) (ábra 3).

- A cseppfelfogó tálca megakadályozza az ételmorszák megégését.
- Az egyszerűbb tisztíthatóság kedvéért, mielőtt feltöltené vízzel, bélelje ki a cseppfelfogó tálcat alufóliával.
- Ha kibéleli a cseppfelfogó tálcat, ügyeljen rá, hogy a fólia ne lógjon túl a tálca szélein, mert az megakadályozná a levegő megfelelő áramlását.

- 3 Helyezze a grillezőlapot az alapba (ábra 4).

Megjegyzés: A grillezőlap csak egy módon helyezhető az alapba.

- 4 Csatlakoztassa a hőfokszabályozót a készülék oldalán található csatlakozóaljzatba (ábra 5).

- 5 A hőmérséklet-szabályzót állítsa a grillezendő alapanyagoknak megfelelő állásba (lásd „Grillezési idő” c. részt).

- A melegedést jelző fény világítani kezd.

- 6 Amikor a melegedést jelző fény világítani kezd, helyezze az alapanyagokat a grillezőlapra.

Legyen óvatos: a grillezőlap forró.

- Grillezés közben a melegedést jelző fény felváltva világít és kialszik, attól függően, hogy a fűtőelem üzemel-e a megfelelő hőmérséklet fenntartásának érdekében.

- 7 Rendszeresen forgassa meg az ételt.

- 8 Ha az étel elkészült, vegye le a grillezőlapról.

Ne használjon fém, éles vagy karcoló háztartási eszközöket.

- 9 A legjobb eredmény eléréséhez, távolítsa el konyhai papírtörölővel a felesleges olajat a grillezőlapról. Gondosan tisztítsa meg a lapot a rásült ételmaradtól és zsiradéktól, mielőtt a következő ételmaradagot ráhelyezi.

10 A grillezés folytatásához tegye a következő élelmiszeradagot az grillezőlapra, ha a melegedést jelző fény kialudt.

Grillezési idők

A használati utasítás végén lévő táblázatban olyan típusú ételeket talál, melyeket elkészíthet ezen az asztali grillezőn. A táblázatból kiolvashatja a szükséges sütési időt és hőmérsékletet. A táblázatban jelölt grillezési idő nem tartalmazza az előmelegítéshez szükséges időt. A grillezési idő és a hőmérséklet a készítendő étel típusától (pl.: hús) függ. A grillezési idő hosszúsága függ az étel vastagságától és hőmérsékletétől és természetesen az Ön ízlésétől is. Használhatja az asztali grill alján található jelzéseket is.

Tipppek:

- Az asztali grillezt szabályozható hőmérsékletű melegentartó lapként is használhatja, mely az ételeket automatikusan a kívánt hőfokon tartja. Fedje be a bordázott lapot alufóliával úgy, hogy a fényes fele felfelé mutasson, majd állítsa a hőmérséklet-szabályzót a 2. vagy 3. állásba.
- A grillezésre a puha húsdarabok a legalkalmasabbak.
- A vastagabb és a csontos szeleteket pácolja be éjszakára, így puhábbak lesznek.
- A mellékelt lapátka/csipesz segítségével néha fordítsa meg az ételt. Ne használjon semmilyen fém eszközt, (villát vagy grill csipeszt stb.), mert ezek kárt tehetnek a grillezőlap tapadásmentes bevonatában.
- A grillezett ételt ne forgassa túl gyakran. Ha a darabok mindkét oldala barna, alacsonyabb hőmérsékleten grillezze tovább, így egyenletesebben sülnék és nem száradnak ki.
- Ha fagyott ételt szeretne kiolvasztani, csomagolja az ételt alufóliába és állítsa a hőmérséklet-szabályzót 3. vagy 4. fokozatra és időről időre fordítsa meg az ételt. A kiolvasztás ideje az étel súlyától függ.
- Ha saslikot, csirke-, disznó- vagy borjúhúst készít, először pirítsa meg magas hőmérsékleten (5. fokozat). Ha szükséges, állítsa a hőfokszabályozót eggyel alacsonyabb fokozatra, és grillezze tovább, amíg el nem készül.
- Ha saslikot vagy kebabot készít, áztassa a bambusz vagy fa nyársakat vízbe, nehogy grillezés közben megperzselődjenek. Ne használjon fém nyársakat.
- A kolbászok grillezés közben felrobbanhatnak. Ennek elkerüléséhez szurkálja meg villával.
- Friss hússal jobb eredményt érhet el, mint fagyasztott vagy kiolvasztott hússal. Grillezés előtt ne sózza meg a húst, így az megőrzi nedvességtartalmát. A legjobb eredmény elérése érdekében ügyeljen rá, hogy a húsdarabok ne legyenek túl vastagok (kb.: 1,5 cm).

Ez az asztali grill nem alkalmas panirozott ételek grillezésére.

Tisztítás

Soha ne használjon súrolószert és karcoló hatású anyagokat, mert ezek kárt tesznek a lap tapadásmentes bevonatában.

- 1** Állítsa a hőmérséklet-szabályzót a „Ki” állásba.
- 2** Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.
- 3** Húzza ki a készülékből a hőfokszabályozót (ábra 6).
- 4** Törölje le nedves ruhával.

Ne merítse a hőfokszabályozót vagy a hálózati kábelt vízbe vagy egyéb folyadékba.

- 5** Mielőtt a grillezőlapot a tisztításhoz kivenné, papírtörlővel törölje le róla a felesleges zsíradékot.
- 6** A fogantyúk segítségével emelje ki az alapból a grillezőlapot (ábra 7).

Megjegyzés: Ha a hőfokszabályozó bele van helyezve a készülékbe, nem tudja eltávolítani a grillezőlapot.

7 Áztassa öt percig a grillezőlapot meleg mosószeres vízbe, vagy csepegtessen rá citromlevet. Ez feloldja a rásült élelmiszert és zsiradékot.

8 Emelje ki a cseppfelfogó tálcát az alapból (ábra 8).

Megjegyzés: A cseppfelfogó tálca csak egy módon helyezhető az alapba.

9 Az alapot és a cseppfelfogó tálcát nedves ruhával tisztítsa.

10 A grillezőlapot puha ruhával vagy szivaccsal, meleg, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben tisztítsa meg.

11 Szárítsa meg a grillezőlapot és a cseppfelfogó tálcát.

A hőfokszabályozó csatlakozóaljzatának teljesen száraznak kell lennie, mielőtt a hőfokszabályozót csatlakoztatná hozzá. Rázza ki a vizet, majd az aljzat belsejét törölje meg száraz ruhával.

12 Szerelje össze a készüléket.

Tárolás

1 Hagyja a hőfokszabályozót a grillezőben. Tekerje össze a vezetékét, és rögzítse a kábelpánt segítségével (ábra 9).

2 Tárolja a grillsütőt függőleges helyzetben, száraz és biztonságos helyen (ábra 10).

Megjegyzés: Ellenőrizze, hogy dugók alul vannak, hogy megakadályozzák a cseppfelfogó tálca kiesését készülékből.

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 11).

Jótállás és szerviz

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára (www.philips.com), vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.

Élelmiszer-táblázat (ábra 12)

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

La vostra nuova griglia con vassoio antigoccia vi consente di preparare qualsiasi tipo di pietanza gustosa con assenza quasi totale di fumo. La cottura con questo apparecchio è semplice, grazie all'ampia superficie di grigliatura.

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Impugnature termoisolanti
- B** Piastra per grigliare lavabile in lavastoviglie
- C** Base
- D** Vassoio antigoccia
- E** Alloggiamento del termostato
- F** Unità termostato
- G** Controllo della temperatura con interruttore on/off e spia di riscaldamento
- H** Cavo di alimentazione
- I** Cordoncino per il cavo

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete l'unità termostato o il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.

Avvertenza

- Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.
- Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Collegate l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Tenete il cavo lontano da superfici incandescenti.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- Al fine di evitare eventuali rischi, non collegate questo apparecchio a un timer esterno.
- Non lasciate mai alcun utensile da cucina sulla piastra quando questa è calda.

Attenzione

- Inserite sempre l'unità termostato nell'apparecchio prima di inserire la spina nella presa a muro.
- Utilizzate solo l'unità termostato in dotazione.
- Controllate che la parte interna dell'alloggiamento del termostato sia completamente asciutta prima di inserire il termostato.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie piatta e stabile con sufficiente spazio circostante.
- Assicuratevi che il vassoio antigoccia sia sempre posizionato correttamente durante la cottura.

- Assicuratevi che il vassoio antigoccia sia pieno di acqua almeno fino al livello MIN prima di utilizzare l'apparecchio.
- Preriscaldare sempre la piastra prima di appoggiarvi il cibo.
- Le superfici accessibili potrebbero surriscaldarsi quando l'apparecchio è in funzione.
- Fate attenzione al grasso che potrebbe schizzare dalla griglia preparando carne grassa o salsicce.
- Scollegate sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso.
- Prima di rimuovere l'unità termostato dall'alloggiamento, spegnete sempre l'apparecchio e scollegate la spina dalla presa di corrente.
- Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di rimuovere la piastra. Pulite l'apparecchio o riponetelo.
- Non toccate mai la piastra con utensili appuntiti o abrasivi, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Assicuratevi di riposizionare correttamente la piastra dopo averla rimossa.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente all'interno. Non utilizzatelo all'esterno.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale utente, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- 1** Togliete eventuali etichette adesive e pulite il corpo dell'apparecchio con un panno umido.
- 2** Pulite accuratamente l'apparecchio e la piastra (si veda il capitolo "Pulizia").

Modalità d'uso dell'apparecchio

Nota La prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo. Si tratta di un fenomeno normale.

- 1** Fate scorrere il vassoio antigoccia nella base (fig. 2).

Nota Il vassoio antigoccia può essere inserito nella base solo in un verso.

- 2** Riempite il vassoio antigoccia fino all'indicazione del livello minimo (MIN) (fig. 3).
 - L'acqua nel vassoio antigoccia fa in modo che le particelle di cibo non vengano bruciate.
 - Per facilitare la pulizia, potete rivestire il vassoio antigoccia con carta di alluminio prima di versare l'acqua.
 - Quando rivestite il vassoio antigoccia, assicuratevi che la carta di alluminio non fuoriesca dai bordi del vassoio per assicurare la corretta circolazione dell'aria.

- 3** Posizionate la piastra grill nelle fessure della base (fig. 4).

Nota La piastra grill può essere posizionata sulla base solo in un modo.

- 4** Inserite il termostato nel relativo alloggiamento posizionato sul lato dell'apparecchio (fig. 5).
- 5** Ruotate il sistema di controllo della temperatura sulla posizione indicata per gli ingredienti da grigliare (si veda la sezione "Tempi di cottura alla griglia" in questo capitolo).
 - La spia di riscaldamento si accende.

- 6** Posizionate gli ingredienti sulla piastra grill quando la spia di riscaldamento si spegne.

Attenzione: la piastra grill è rovente!

- Durante la cottura alla griglia, la spia del riscaldamento si accende o si spegne di tanto in tanto, per indicare che la resistenza si spegne o si accende per mantenere costante la temperatura.
- 7** Girate gli alimenti di tanto in tanto.
- 8** Quando le pietanze sono pronte, rimuovetele dalla piastra grill.
Non usate utensili metallici, appuntiti o abrasivi.
- 9** Per ottenere dei risultati ottimali, rimuovete l'olio in eccesso dalla piastra con un pezzo di carta da cucina. Prima di cuocere altri alimenti, rimuovete con cautela il cibo o il grasso che si è depositato sulla piastra.
- 10** Per continuare a grigliare, appoggiate le altre porzioni di cibo sulla piastra non appena si spegne la spia del riscaldamento.

Tempi di cottura alla griglia

Nella tabella alla fine di questo opuscolo, sono riportati alcuni alimenti che possono essere cucinati con questa griglia. La tabella mostra la temperatura da selezionare e il tempo di cottura alla griglia. Il tempo richiesto per preriscaldare la piastra non è incluso nei tempi di cottura indicati nella tabella. Il tempo di cottura alla griglia e la temperatura dipendono dal tipo di alimento che viene preparato (ad esempio, la carne), dallo spessore, dalla relativa temperatura e anche dal gusto personale. Potete anche fare riferimento alle indicazioni poste sull'unità termostato.

Consigli

- Potete utilizzare anche la griglia da tavolo come piastra a controllo termostatico in grado di mantenere i piatti alla temperatura richiesta. Coprite la piastra scanalata con carta alluminio con il lato lucido rivolto verso l'alto, quindi impostate il sistema di controllo temperatura in posizione 2 o 3.
- I pezzi di carne teneri sono indicati per la cottura alla griglia.
- I pezzi di carne, ad esempio bistecche o costolette, risultano più tenere se messi a marinare durante la notte.
- Girate gli alimenti di tanto in tanto in modo che i succhi rimangano all'interno e le pietanze non si secchino. Non utilizzate utensili di metallo come forchette o pinze per grill poiché possono danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra.
- Non girate troppo spesso il cibo grigliato. Quando i cibi sono ben rosolati da entrambi i lati, diminuite la temperatura per evitare che si secchino o vengano cotti eccessivamente.
- Se desiderate scongelare il cibo, avvolgete i prodotti surgelati in un foglio di carta alluminio e impostate il sistema di controllo temperatura in posizione 1 o 2. Girate il cibo di tanto in tanto. I tempi di scongelamento dipendono dal peso del cibo.
- Per preparare saté, pollo, maiale o vitello, abbrustolite per prima cosa la carne ad alta temperatura (posizione 5). Se necessario, impostate il sistema di controllo temperatura su una posizione inferiore per ultimare la cottura.
- Per la preparazione di saté o kebab, immergete gli spiedini di legno o bamboo nell'acqua per evitare che si brucino durante la cottura. Non utilizzate spiedini di metallo.
- Le salsicce tendono a scoppiettare durante la cottura. Per evitare questo inconveniente, praticate alcuni fori con una forchetta.
- La carne fresca consente di ottenere risultati migliori rispetto alla carne surgelata o scongelata. Non versate sale sulla carne durante la cottura per mantenerla morbida. Per ottenere risultati ottimali, assicuratevi che i pezzi di carne da grigliare non siano troppo spessi (circa 1,5 cm).

La griglia da tavolo non è indicata per grigliare cibo impanato.

Pulizia

Non usate oggetti e detergenti abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra.

- 1** Impostate il sistema di controllo della temperatura in posizione “OFF”.
- 2** Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.
- 3** Estraiete l'unità termostato dall'apparecchio (fig. 6).
- 4** Pulite l'unità termostato con un panno umido.

Non immergete l'unità termostato o il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.

- 5** Prima di togliere la piastra per pulirla, assorbite l'olio in eccesso presente sulla piastra utilizzando carta da cucina.
- 6** Alzate la piastra grill dalla base utilizzando le impugnature (fig. 7).

Nota Se l'unità termostato è ancora inserita nell'apparecchio, non è possibile rimuovere la piastra grill.

- 7** Immergete la piastra grill in acqua calda con del liquido per piatti per cinque minuti o spruzzate un po' di limone su di essa. In questo modo è possibile rimuovere il cibo o il grasso che sono rimasti attaccati.

- 8** Rimuovete il vassoio antigoccia sollevandolo dalla base (fig. 8).

Nota Il vassoio antigoccia può essere tolto dalla base solo in un verso.

- 9** Per pulire la base e il vassoio antigoccia, utilizzate un panno umido.
- 10** Pulite la piastra grill con un panno morbido o una spugna imbevuti in acqua calda e liquido detergente oppure in lavastoviglie.
- 11** Asciugate la piastra grill e il vassoio antigoccia.

Prima di reinserire il termostato nell'alloggiamento, assicuratevi che la parte interna sia completamente asciutta. Per asciugare l'alloggiamento, utilizzate un panno asciutto. Se necessario, eliminate prima l'acqua in eccesso scuotendo l'apparecchio.

- 12** Riassemblete l'apparecchio.

Come riporre l'apparecchio

- 1** Lasciate l'unità termostato nel grill. Arrotolate il cavo e fissatelo con il cordoncino (fig. 9).
- 2** Riponete il grill in posizione verticale su una superficie asciutta e piana (fig. 10).

Nota Assicuratevi che i fermi siano sulla base in modo che il vassoio antigoccia non possa cadere dall'apparecchio.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio tra i rifiuti domestici ma consegnatelo a un centro di raccolta autorizzato (fig. 11).

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Tabella dei cibi (fig. 12)

Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philipsқа қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толығымен рахатыңызға қолдану үшін, өзіңіздің өніміңізді www.philips.com/welcome бойынша тіркеуге отырғызыңыз.

Сіздің тамшыларды жинап алатын ілегені бар жаңа гриліңіз сізге неше түрлі дәмді тағамдарды түпінсіз дерлік етіп дайындау мүмкіндігін береді. Осы құралмен грильдеу өте оңай, себебі оның грильдеу беті өте кең.

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- A** Ұстауға салқын саптар
- B** Ыдыс жуғышта жууға болатын грильдеу табақшалары
- C** Табаны/негізі
- D** Тамшы табағы
- E** Термостат бөлігінің тереңдетілген жері
- F** Термостат бөлігі
- G** Қосу/өшіру ұстанымы бар және қызып жатқандығын білдіретін жарығы бар температура бақылауы
- H** Тоқ сымы
- I** Тоқ сымы белдігі

Маңызды

Құралды қолданар алдында осы нұсқауды мұқият оқып шағыңыз, әрі болашақта қолдануға сақтап қойыңыз.

Қауіпті

- Термостат бөлігі мен тоқ сымын суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

Ескерту

- Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген вольтаж жергілікті қамтамасыз етілетін вольтажбен сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Егер құралдың шанышқысы, сымы немесе құралдың өзге бөлшегіне зақым тиген болса, құралмен қолданбаңыз.
- Егер тоқ сым зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығында немесе соған тәріздес деңгейі бар маман ғана ауыстыруы тиіс.
- Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.
- Тоқ сымын ыстық беттерден алшақ ұстаңыз.
- Тоқ сымы стөл жиегінен немесе құрал жұмыс жасап жатқан беттің жиегінен салбырап тұрмауы тиіс.
- Бұл құралмен, егер осы құралды қолдану жөнінде олардың қауіпсіздігіне жауапты адамнан нұсқау алған болмаса немесе оның қадағалауымен қолданып жатпаған болса, физикалық сезімталдығы төмен немесе ақылы кем адамдар, немесе білімі мен тәжірибесі аз адамдар (жас балаларды да қоса) қолдануына болмайды.
- Құралмен ойнамас үшін, балаларды қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Құралды қадағалаусыз қолданбаңыз.
- Қауіпті жағдай туғызбас үшін, бұл құралды ешқашан таймер қосқышына байланыстырмаңыз.
- Гриль табағы ыстық кезде оның үстінде ешқандай ыдыс-аяқ қалдырмаңыз.

Сақтандыру

- Тоқ сымын қабырғадағы розеткаға қосар алдында міндетті түрде термостат бөлігін құралға орнатыңыз.
- Тек қосымша берілген термостатты ғана қолданыңыз.

- Термостат бөлігін тоққа қосар алдында оның тереңдетілген орнының іші толығымен кебу екендігін тексеріңіз.
- Құралды тегіс, тұрақты бетке қойыңыз, айналасында жеткілікті бос орын болсын.
- Грильдеу барысында тамшыларды жинап алатын ілеген орнында екендігін қадағалаңыз.
- Құралды қолданар алдында тамшыларды жинап алатын ілеген ішінде кем дегенде МИН деңгейге шейін суы бар екендігін қадағалаңыз.
- Табақшаға кез келген тамақ салар алдында оны алдын ала қыздырып алыңыз.
- Құрал жұмыс жасап тұрғанда оның қол жететін жерлері қызып кетуі мүмкін.
- Майлы колбаса немесе шұжықты грильдеп жатқанда шашырап кетуі мүмкін. Майдан сақ болыңыз.
- Құралды қолданып болғаннан соң өшіріп отырыңыз.
- Қолданып болған сайын құралды сөндіріңіз, және термостат бөлігін өз орнынан алар алдында тоқ сымын қабырғадағы розеткадан суырыңыз.
- Құралды қолданып болғаннан соң, оны міндетті түрде тазалаңыз.
- Құралдан табақшаларды алып тастар алдында, оны тазалар алдында немесе оны сақтап қояр алдында, құралды жақсылап суытып алыңыз.
- Табақшаларды үшкір немесе қырғыш заттармен шұқыламаңыз, себебі ол жабыстырмайтын бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Табақшаларды алғаннан соң, оларды дұрыстап бөлшектеңіз.
- Бұл құрал тек үй ішінде ғана қолдануға арналған. Оны далада қолданбаңыз.

Электромагниттік өріс (ЭМӨ)

Осы Philips құралы Электромагниттік өріске (ЭМӨ) байланысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Егер осы құралды қосымша берілген нұсқаудағыдай ұқыпты қолданған болса, онда бұл құрал, бүгінгі таңдағы белгілі ғылыми зерттеулер бойынша, қолдануға қауіпсіз болып келеді.

Алғашқы рет қолданар алдында

- 1** Жапсырмаларды алып, құрал негізін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- 2** Құрал мен табақшаларды жақсылап тазалаңыз. («тазалау» тармағын қараңыз).

Құралды қолдану

Есте сақтаңыз: Құралды алғашқы рет қолданғанда, одан біраз түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты нәрсе.

- 1** Тамшыларды жинап алатын ілегенді негізіне сырғытып кіргізіңіз (Сурет 2).

Есте сақтаңыз: Тамшыларды жинап алатын ілеген негізіне тек бір жолмен ғана сырғытылып кіреді.

- 2** Тамшыларды жинап алатын ілегенге ең төмен су деңгейіне шейін (MIN) су құйыңыз (Сурет 3).
 - Тамшыларды жинап алатын ілегендегі су оған түскен тамақ кесектерінің күйіп кетуінен сақ етеді.
 - Тазалауды жеңілдету үшін, тамшы табағына су құйяр алдында фольга төсеңіз.
 - Тамшы табағына фольга төсегенде табақтың жиектерінен фольга салбырап тұрмасын, себебі ол дұрыс ауа айналымына кедергі береді.

- 3** Грильдеу табақшаларын негізіндегі тесікшелерге орнатыңыз. (Сурет 4)

Есте сақтаңыз: Гриль табақшасы негізіне тек бір жолмен ғана орнатыла алады.

- 4** Құралдың жанындағы термостат бөлігіне арналған тереңдетілген орынға термостат бөлігін қойыңыз (Сурет 5).

- 5 Температура бақылау түймесін грильдемекші болып жатқан ингредиенттерге сәйкес келетін температура ұстанымына қойыңыз (Осы тармақтағы «Гриль жасау уақыты» бөлігін қараңыз.
- Қызып жатыр дегенді білдіретін жарық жанады.
- 6 Қыздыру жарығы өшкен кезде, азық-түліктерді гриль табағына салыңыз.

Абайлаңыз: грильдеу табақшалары ыстық!

- Грильдеу процессі кезінде қызып жатқандығын білдіретін жарық біресе жанып, біресе өшіп отырады. Демек, қажетті температураны сақтау үшін, қыздыру элементі біресе қосылып, біресе сөніп отыр деген сөз.
- 7 Тамақты анда-санда аударып тұрыңыз.
- 8 Тамақ дайын болғанда, оны грильдеу табақшаларынан алыңыз.
Метал, өткір, немесе қырғыш ас үй аспаптарын қолдануға болмайды.
- 9 Нәтиже тиімді болу үшін гриль табағындағы артық майды ас үй қағазымен сорғытып алыңыз. Келесі тамақты пісірерден бұрын қандай да бір қатып қалған тамақтарды немесе майды мұқият кетіріңіз.
- 10 Грильдеуді жалғастыру үшін, келесі салымды грильдеу табақшасына тек қызып жатқандығын білдіретін жарық сөнгенде ғана салыңыз.

Гриль уақыты

Осы кітапшаның соңында берілген кестеде сіз осы грильде жасауға болатын тамақтар түрін таба аласыз. Кестеде қандай температура таңдау керектігі және оны қаншалықты ұзақ пісіру керектігі көрсетілген. Кестеде көрсетілген грильдеу уақыты ішіне құралдың қызуға қажет уақыты ескерілмеген. Грильдеу уақыты және температура сіздің дайындағалы жатқан тамақ түріне (мәселен, ет), оның қалыңдығына, оның бастапқы температурасына, және де сіздің жеке басыңыздың талғамына байланысты болады. Сіз, сонымен қатар, термостат бөлігіндегі көрсеткіштерге назар аударсаңыз да болады.

Кеңестер

- Сонымен қатар, үстел грилін тағамдарды қажетті температурада автоматты түрде ұстап тұратын термореленің көмегімен реттелетін қыздырғыш пеш ретінде қолдануға болады. Қабырғалы табақты фольганың жылтырақ жағын жоғары қаратып жабыңыз. Содан соң температура реттегішін 2 немесе 3 күйіне қойыңыз.
- Еттің жұмсақ кесектері гриль үшін өте тиімді.
- Стейк тәрізді ет кесектері немесе қабырғалар түні бойы маринадталған болса, олар жұмсарады.
- Тамақ шырынын сақтап, кеуіп кетпеу үшін анда-санда оны аударып отырыңыз. Шанышқы немесе қысқаш сияқты металл құралдар пайдаланбаңыз, себебі олар гриль табағының жабыспайтын қабатын зақымдайды.
- Грильдеп жатқан тамақты тым жиі аударма бермеңіз. Тамағыңыз екі жағынан да қоңыр болғанда, оны төменірек температурада пісіріңіз, сонда сіз оларды кеуіп кетуден сақтап, теп теріс етіліп пісуін қамтамасыз етесіз.
- Егер мұздатылған тамақты еріткіңіз келсе, оны фольгаға орап, температура реттегішін 3 немесе 4 күйіне қойыңыз. Тамақты анда-санда аударып тұрыңыз. Мұзды еріту уақыты тамақтың салмағына байланысты болады.
- Сіз сатай, тауық, шошқа немесе сиыр етінен тамақ жасасаңыз, алдымен оны ең жоғарғы температурада шыжғырыңыз (5 ұстаным). Егер қажет болса, сіз температура бақылауын бір деңгей төмендетіп, тамағыңыз дайын болғанша грильдесеңіз болады.

- Сіз сатай немесе кебаб жасап жатқан болсаңыз, бамбук немесе ағаш шампурларын алдын ала суға жібітіп алғаныңыз дұрыс, сонда оларды күйіп кетуден сақтайсыз. Метал шампурларды қолдануға болмайды.
- Шұжықтардан гриль жасағанда олар әдетте жарылып кетеді. Оны болдырмас үшін, оның бірнеше жерінен шанышқымен тесік жасап қойсаңыз болады.
- Қунақы ет мұздатылған немесе мұздан ерітілген етке қарағанда тиімді гриль жасау мүмкіндігін береді. Етке ол әбден грильденіп болғанша тұз салмаңыз. Бұл еттің шырынын арттырады. Ең тиімді нәтиже үшін, кескен ет кесектерін тым жуан еместігін тексеріңіз (шамамен 1.5 см).

Бұл гриль нан қоқымдарына аунатылған тамақтарды грильдеуге жарамайды.

Тазалау

Ешқашан қырушы немесе агрессивті агенттерді және материалдарды қолданбаңыз, себебі олар тамақтың жабыстырылмауы үшін жасалған бетке зиян келтіруі мүмкін.

1 Температура бақылауын 'off' (сөндірулі) ұстанымына қойыңыз.

2 Құралды тоқтан суырып, оны суытып алыңыз.

3 Термостат бөлігін құралдан суырып алыңыз (Сурет 6).

4 Термостат бөлігін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Термостат бөлігі мен тоқ сымын суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

5 Грильдеу табақшаларын тазалар алдында оның бетіндегі артық майды ас үй қағазымен сүріп алыңыз.

6 Грильдеу табақшаларын негізінен оның ұстағыштарынан ұстап көтеріп алыңыз. (Сурет 7)

Есте сақтаңыз: Егер термостат бөлігі әлі де болса құралда орнатулы болса, онда сіз грильдеу табақшаларын ала алмайсыз.

7 Грильдеу табақшаларын кішкене тазалағыш сұйықтық құйылған суда бес минуттай жібітіңіз немесе кішкене лимон шырынын шашыратыңыз. Осының арқасында жабысып қалған тамақ қалдықтары мен май жылдам кетеді.

8 Тамшылар жинайтын ілегенді негізінен сырғытып суырып алыңыз (Сурет 8).

Есте сақтаңыз: Тамшылар жинайтын ілеген негізінен тек бір жолмен ғана сырғытылып суырылады.

9 Негізін және тамшылар жинайтын ілегенді дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

10 Гриль табағын жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен біраз жуғыш сұйықтық қосып ыстық суда немесе ыдыс жуғыш машинамен жуыңыз.

11 Гриль табағы мен тамшы табасын құрғатыңыз.

Термостат бөлігін қайтадан термостат бөлігіне арналған тереңдетілген жерге салу үшін, ол жер толығымен кебу болуы тиіс. Тереңдетілген жерді кептіру үшін, кебу шүберекпен ішін сүртіңіз. Егер қажет болса, артық суын сілкіп төгіп алыңыз.

12 Құралды қайта жинақтаңыз.

Сақтау

1 Термостат бөлігін құралда қаыдырыңыз. Тоқ сымын орап, оны тоқ сымы білдігімен бекітіңіз (Сурет 9).

2 Грильді тігінен кебу және тегіс жерде сақтаңыз. (Сурет 10)

Есте сақтаңыз: Тамшылар жинайтын ілегені құралдан түсіп кетпес үшін, құралды қойғанда оның бекітпесін төмен жағында етіп қойыңыз.

Қоршаған айнала

- Құралды өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құралды арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Сонда сіз қоршаған айналаны сақтауға себіңізді тигізесіз (Сурет 11).

Кепілдік және қызмет

Егер сізге ақпарат керек болса, немесе сізде шешілмеген мәселе болса, Philips'тің интернет бетіндегі www.philips.com веб-сайтына келіңіз, немесе өзіңіздің еліңіздегі Philips Тұтынушылар Орталығына телефон шалсаңыз болады (ол нөмірді сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Сіздің еліңізде Тұтынушылар Қамқорлық Орталығы жоқ болған жағдайда өзіңіздің жергілікті Philips дилеріне арызданыңыз немесе Philips'тің Үйге арналған құралдар қызмет департаменті және Жеке Қамқор BV бөліміне арызданыңыз.

Тағам кестесі (Сурет 12)

Įvadas

Sveikiname įsigijus pirkinį ir sveiki atvykę į „Philips“! Norėdami naudotis visu „Philips“ palaikymu, savo gaminį registruokite adresu www.philips.com/welcome.

Naujas grilis su nuvarvėjimo padėklų suteiks jums galimybę pagaminti visų rūšių skaniausių patiekalų beveik be dūmų. Kepti šiuo prietaisu yra lengva, nes kepimo paviršius yra didelis.

Bendras aprašymas (Pav. 1)

- A** Neįkaistančios rankenos
- B** Indaplovėje plaunama kepimo plokštė
- C** Pagrindas
- D** Nuvarvėjimo padėklas
- E** Termostato lizdas
- F** Termostatas
- G** Temperatūros reguliatorius su įjungimo / išjungimo padėtimi ir kaitinimo lempute
- H** Maitinimo tinklo laidas
- I** Laidų tvirtinimo dirželis

Svarbu

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite šį vadovą ir laikykite jį, kad galėtumėte pasinaudoti šia informacija vėliau.

Pavojus!

- Neįmerkite termostato su laidu į vandenį ar kitą skystį.

Perspėjimas

- Prieš jungdami prietaisą į maitinimo tinklą, patikrinkite, ar įtampa, nurodyta prietaiso apačioje, atitinka vietinę elektros įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei jo kištukas, maitinimo laidas ar jis pats yra pažeisti.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Prietaisąjunkite tik į įžemintą sieninį lizdą.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nepalikite maitinimo laido nukarusio nuo stalo ar pagrindo, ant kurio laikomas prietaisas, krašto.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Norėdami išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada neįjunkite prie išorinio laikmačio jungiklio.
- Niekada nepalikite virtuvinių įrankių ant kepimo plokštės, kai ji karšta.

Įspėjimas

- Visada įdėkite termostatą į prietaisą prieš įkišdami kištuką į sieninį elektros lizdą.
- Naudokite tik rinkinyje esantį termostatą.
- Prieš įstatydami termostatą įsitikinkite, kad termostato lizdo vidinė dalis yra visiškai sausa.
- Prietaisą pastatykite ant plokščio ir stabilaus paviršiaus taip, kad aplink jį būtų pakankamai vietos.
- Visada įsitikinkite, kad kepimo metu nuvarvėjimo padėklas yra vietoje.
- Prieš pradėdami naudotis prietaisu, įsitikinkite, kad nuvarvėjimo padėklas yra pripildytas vandens mažiausiai iki „MIN“ žymos.
- Prieš dėdami bet kokius maisto produktus, visada iš anksto pakaitinkite plokštę.
- Prietaisui veikiant kai kurie prieinami jo paviršiai gali įkaisti.
- Kepant riebią mėsą ar dešreles saugokitės besitaškančių riebalų.

- Baigę naudotis, būtinai išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.
- Visada po naudojimosi išjunkite prietaisą ir, prieš išimdami termostatą iš termostato lizdo, išimkite maitinimo kištuką iš sieninio elektros lizdo.
- Baigę naudoti, būtinai išvalykite prietaisą.
- Prieš nuimdami plokštę, valydami prietaisą ar dėdami jį į vietą, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Niekada nelieskite plokštės aštriais ar šiurkščiais daiktais, nes galite pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.
- Įsitikinkite, kad po to kai nuėmėte plokštę, tinkamai ją surenkate.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik patalpose. Nenaudokite lauke.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šiame vartotojo vadove pateiktus nurodymus, remiantis dabartine moksline informacija, jį yra saugu naudoti.

Prieš naudodami pirmą kartą

- 1** Nuimkite lipdukus ir nušluostykite prietaiso korpusą drėgna šluoste.
- 2** Kruopščiai nuvalykite prietaisą ir plokštę (žr. skyrių „Valymas“).

Prietaiso naudojimas

Pastaba: Pirmą kartą naudojamas prietaisas gali skleisti šiek tiek dūmų. Tai normalu.

- 1** Įstumkite nuvarvėjimo padėklą į stovą (Pav. 2).

Pastaba: Nuvarvėjimo padėklą įstumti į stovą galima tik viena kryptimi.

- 2** Pripildykite nuvarvėjimo padėklą iki minimalios vandens lygio žymos („MIN“) (Pav. 3).

- Vanduo nuvarvėjimo padėkle neleidžia maisto dalelėms prisivilioti.
- Norėdami, kad būtų lengviau valyti, prieš įpildami vandens, nuvarvėjimo padėkle patieskite aliuminio folijos.
- Patiesę foliją ant nuvarvėjimo padėklo, įsitikinkite, kad ji nėra per daug išsikišusi iš padėklo šonų, nes tai stabdo oro cirkuliaciją.

- 3** Įdėkite kepimo plokštę į stovo laikiklius (Pav. 4).

Pastaba: Kepimo plokštę ant stovo uždedama tik vienu būdu.

- 4** Prietaiso pusėje į termostato lizdą įstatykite termostatą (Pav. 5).

- 5** Nustatykite temperatūros valdiklį į padėtį, tinkamą kepamiems produktams (žr. šio skyriaus skirsnį „Kepimo laikas“).

- Įsizižiebta kaitimo lemputė.

- 6** Užgesus kaitinimo lemputei, produktus dėkite ant kepimo plokštės.

Būkite atsargūs: kepimo plokštė yra karšta!

- Kepimo metu kaitinimo lemputė kartais užsidega ir užgęsta. Tai reiškia, kad kaitinimo elementas įsijungia ir išsijungia palaikydamas tinkamą temperatūrą.

- 7** Kartkartėmis apverskite maistą.

- 8** Paruošę maistą, nuimkite jį nuo kepimo plokštės.

Nenaudokite metalinių, aštrių ar šiurkščių virtuvinių įrankių.

- 9** Geriausia būtų, jei riebalų likučius pašalintumėte virtuviniu popieriumi. Atsargiai atskirkite priekusį maistą ar riebalus ir nuimkite nuo plokštės, kol kepsite kitą maisto porciją.

10 Jei kepsite toliau, padėkite kitą maisto porciją ant kepimo plokštės, kai tik užges kaitimo lemputė.

Kepimo laikas

Šios knygelės pabaigoje esančioje lentelėje rasite kai kurių rūšių maisto produktus, kuriuos galite kepti ant šio stalinio grilio. Lentelėje pateikiama, kokią kepimo temperatūrą pasirinkti ir kiek ilgai reikia kepti. Į lentelėje pateiktą laiką neįtrauktas laikas, per kurį prietaisas įkaista. Kepimo laikas ir temperatūra priklauso nuo ruošiamo maisto rūšies (pvz., mėsos), jo storio ir temperatūros, taip pat nuo jūsų skonio. Taip pat galite remtis nurodymais, esančiais ant termostato.

Patarimai

- Kepimo krosnelę taip pat galite naudoti kaip termostatinį būdu valdomą kaitinimo paviršių, kuris palaikytų reikiamą maisto temperatūrą. Gofruotą plokštę uždenkite aliuminio folija blizgančiu paviršiumi į viršų. Po to nustatykite temperatūros valdiklį į 2 arba 3 padėtį.
- Labiausiai tinka kepti minkštus mėsos gabaliukus.
- Didkepsnio ar šonkaulių gabaliukai bus dar minkštesni, jei per naktį juos pamarinuosite.
- Kartkartėmis apverskite maistą, kad iš vidaus jis išliktų sultingas ir kad nebūtų išdžiuvęs. Nenaudokite jokių metalinių įrankių, pvz., šakučių ar grilio žnyplių, nes jais galima sugadinti nepridegančią kepimo plokštės dangą.
- Kepamo maisto nevartykite per dažnai. Kai abi pusės paruduoja, nustatykite mažesnę temperatūrą, kad maistas neperdžiūtų ir iškeptų tolygiau.
- Jei norite atšildyti šaldytą maistą, įvyniokite jį į aliuminio foliją ir temperatūros valdiklį nustatykite į 1 arba 2 padėtį. Maistą kartais apverskite. Atšildymo laikas priklauso nuo maisto svorio.
- Jei ruošiate mėsos vėrinukus, vištieną, kiaulieną ar veršieną, pirmiausia mėsą paskrudinkite aukštoje temperatūroje (5 padėtis). Jei reikia, tada temperatūros valdiklį nustatykite viena padėtimi žemiau ir maistą kepkite tol, kol jis bus paruoštas.
- Jei gaminate šašlyką ar kebabą, bambukinius arba medinius iešmus pamirkykite vandenyje, kad kepimo metu jie neapdegtų. Nenaudokite metalinių iešmų.
- Kepamos dešrelės įtrūkinėja. Jei norite to išvengti, pabaksnokite jas šakute.
- Šviežia mėsa kepa geriau nei šaldyta ar atšildyta. Druską berkite tik ant iškeptos mėsos. Tokiu būdu mėsa išliks sultinga. Geriausia, jei ruošiamos mėsos gabaliukai nebus per ploni (apie 1,5 cm).

Ši kepimo krosnelė netinka kepti džiūvėsėliuose apvoliotam maistui.

Valymas

Niekada nenaudokite šiurkščių valymo priemonių ar medžiagų, nes tai gali pažeisti nepridegančią plokštės dangą.

1 Temperatūros valdiklį nustatykite į padėtį „IŠJUNGTĄ“.

2 Prietaisą išjunkite iš elektros tinklo ir palikite atvėsti.

3 Nuo prietaiso nuimkite termostatą (Pav. 6).

4 Termostatą nuvalykite drėgna šluoste.

Neįmerkite termostato su laidu į vandenį ar kitą skystį.

5 Prieš išimdami kepimo plokštę valyti, visada popieriniu rankšluosčiu nuvalykite riebalų likučius.

6 Kelkite kepimo plokštę iš stovo laikydami už rankenų (Pav. 7).

Pastaba: Jei termostatas vis dar bus prietaise, negalėsite išimti kepimo plokštės.

7 Pamerkite kepimo plokštę į karštą vandenį su plovikliu penkioms minutėms arba apšlakstykite kepimo plokštę citrinos sultimis. Tokiu būdu pašalinsite prikepusius maisto likučius ar riebalus.

8 Išimkite nuvarvėjimo padėklą iš stovo (Pav. 8).

Pastaba: Nuvarvėjimo padėklą galima išimti iš stovo tik viena kryptimi.

9 Valykite stovą ir nuvarvėjimo padėklą drėgna šluoste.

10 Plaukite kepimo plokštę minkšta šluoste arba kempinėle karštame vandenyje su trupučiu indų ploviklio arba indaplovėje.

11 Išdžiovinkite kepimo plokštę ir nuvarvėjimo padėklą.

Prieš įstatant termostatą, jo lizdo vidinė dalis turi būti visiškai sausa. Lizdo vidų nusauskite sausa šluoste. Jei reikia, pirmiausia nuvarvinkite vandens perteklių.

12 Sumontuokite prietaisą.

Laikymas

1 Palikite termostatą grilyje. Apvyniokite laidą ir pritvirtinkite su laido tvirtinimo dirželiu (Pav. 9).

2 Laikykite grilį vertikalioje padėtyje ant sauso ir lygaus paviršiaus (Pav. 10).

Pastaba: Įsitikinkite, kad kaiščiai yra apačioje, todėl nuvarvėjimo padėklas neiškrenta iš prietaiso.

Aplinka

- Nemeskite susidėvėjusio prietaiso su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 11).

Garantija ir techninis aptarnavimas

Jei jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija arba jei kilo problemų, apsilankykite „Philips“ svetainėje www.philips.com arba susisiekite su savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centru (jo telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei „Philips“ klientų aptarnavimo centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį „Philips“ atstovą.

Maisto lentelė (Pav. 12)

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā gūtu labumu no Philips piedāvātā atbalsta, reģistrējiet savu izstrādājumu www.philips.com/welcome.

Jūsu jaunais grils ar pilēšanas paplāti ļauj jums sagatavot visa veida garšīgu pārtiku gandrīz bez dūmiem. Grilēšana ar šo ierīci ir vienkārša lielās grilēšanas virsmas dēļ.

Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

- A** Nesakarstoši rokturi
- B** Trauku mazgājamajā mašīnā mazgājama grilēšanas plātne
- C** Pamatne
- D** Pilēšanas paplāte
- E** Termostata kontaktligzda
- F** Termostats
- G** Temperatūras kontrole ar ieslēgtu/izslēgtu pozīciju un uzsildīšanas gaismīgu
- H** Elektrības vads
- I** Vada siksna

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabāiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Briesmas

- Neieiegremdējiet termostatu ar elektrības vadu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

Brīdinājums

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās apakšdaļas norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāta kontaktdakša, elektrības vads vai pati ierīce.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota servisa centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Neļaujiet elektrības vadam karāties pāri galda vai darba virsmas malai, uz kuras stāv ierīce.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi izmantot šo ierīci.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotāļties mazi bērni.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām, nekad nepievienojiet šo ierīci ārējam taimera slēdzim.
- Nekad neatstājiet virtuves piederumus uz grilēšanas plātnes, ja tā ir karsta.

Ievērbai

- Vienmēr ievietojiet termostatu ierīcē pirms kontaktdakšas ievietošanas sienas kontaktligzdā.
- Izmantojiet tikai komplektā esošo termostatu.
- Pārliedziniet, ka, pirms termostata ievietošanas, kontaktligzda termostatā ir pilnīgi sausa.
- Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas virsmas tā, lai ap to būtu pietiekami daudz brīvas vietas.
- Pārliedziniet, ka pilēšanas paplāte vienmēr atrodas savā vietā grilēšanas laikā.
- Pirms ierīces izmantošanas pārliedziniet, ka pilēšanas paplāte ir piepildīta ar ūdeni vismaz līdz MIN līmenim.
- Vienmēr uzsildiet virsmu, pirms liekat jebkādu ēdienu uz tās.
- Ierīcei darbojoties, pieejamās virsmas var sakarst.
- Grilējot taukainu gaļu vai desas, esiet uzmanīgs un neļaujiet sprakšķēt taukiem.
- Pēc lietošanas vienmēr atslēdziet ierīci no sienas kontaktligzdas.

- Pirms termostata izņemšanas no termostata kontaktligzdas, vienmēr izslēdziet ierīci un izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.
- Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.
- Pirms plātes izņemšanas, ierīces tīrīšanas vai novietošanas glabāšanā, ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist.
- Nekad nepieskarieties plātei ar asiem vai abrazīviem piederumiem, jo tie var bojāt virsmu nepiedegošo pārklājumu.
- Pārliecinieties, ka pareizi uzstādāt plātni pēc tam, kad esat to pirms tam noņēmis.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai telpās. Neizmantojiet to ārpus tām.

Elektromagnētiskie Lauki (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskiem laukiem (EMF). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar instrukcijām šajā rokasgrāmatā, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

Pirms pirmās lietošanas

- 1** Noņemiet visas uzlīmes un noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drāniņu.
- 2** Rūpīgi iztīriet ierīci un plātni (skatiet nodaļu 'Tīrīšana').

Ierīces lietošana

Piezīme: Lietojot ierīci pirmo reizi, tā var izdalīt dūmus. Tas ir normāli.

- 1** Ievietojiet pilēšanas paplāti pamatnē (Zīm. 2).

Piezīme: Pilēšanas paplāti var tikai ievietot pamatnē vienā veidā.

- 2** Piepildiet pilēšanas paplāti līdz minimālajai ūdens līmeņa norādei (MIN) (Zīm. 3).

- Ūdens pilēšanas paplātē neļauj sadegt pārtikas daļiņām.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, pirms ūdens iepildīšanas, iekļāijiet pilēšanas paplātē alumīnija foliju.
- Iekļājot foliju pilēšanas paplātē, pārliecinieties, ka tās maliņas neaizvirzās pār paplātes malām, tā kā tas neļauj atbilstoši cirkulēt gaisam.

- 3** Novietojiet grilēšanas plātni pamatnes vietās (Zīm. 4).

Piezīme: Grilēšanas plātne iekļaujas pamatnē tikai vienā veidā.

- 4** Ievietojiet termostatu tā kontaktligzdā ierīces pusē (Zīm. 5).

- 5** Pagrieziet temperatūras regulatoru tādā pozīcijā, kas ir atbilstoša grilējamajai pārtikai (skatiet šajā nodaļā sadaļu 'Grilēšanas laiki').

- Iedegas uzsilšanas gaisma.

- 6** Kad uzkaršanas lampiņa izdziest, novietojiet produktus uz grilēšanas plātnes.

Esiet piesardzīgs: grilēšanas plātne ir karsta!

- Grilēšanas laikā uzsilšanas gaisma iedegas un nodziest laiku pa laikam. Tas norāda, ka sildīšanas elements ir ieslēgts un izslēgts, uzturot nepieciešamo temperatūru.

- 7** Reizēm apgrieziet produktus.

- 8** Kad ēdiens ir gatavs, noņemiet to no grilēšanas plātnes.

Neizmantojiet metāla, asus vai abrazīvus virtuves piederumus.

- 9** Lai sasniegtu optimālus rezultātus, noslaukiet lieko eļļu no grilēšanas plātnes ar virtuves dvieli. Rūpīgi notīriet visu sacietējušo pārtiku vai taukus ar komplektā ietverto lāpstiņu un noņemiet tos no plātnes, pirms grilējat nākamās produktu porcijas.

- 10** Lai turpinātu grilēšanu, uzlieciet nākamo produktu porciju uz grilēšanas plātnes, tiklīdz uzkaršanas lampiņa ir nodzišusi.

Grilēšanas ilgums

Tabulā, kas ir atrodama aiz šī bukleta, jūs atradīsiet dažus pārtikas veidus, kurus varat gatavot šajā galda grilā. Tabulā ir redzams, kāda temperatūra ir jāizvēlas un cik ilgi ēdiens ir jāgrilē. Laiks, kas ir nepieciešams, lai iepriekš uzsildītu ierīci, nav iekļauts tabulā norādītajos grilēšanas laikos. Grilēšanas laiks un temperatūra ir atkarīga no jūsu pagatavojamā pārtikas veida (piem., gaļas), tās biezums un tās temperatūras, kā arī jūsu pašu gaumes. Varat arī skatīt norādes uz termostata.

Padomi

- Galda grilu var izmantot arī kā termostatiski regulētu sildplati, kas automātiski saglabā ēdienu nepieciešamajā temperatūrā. Pārklājiet grilēšanas plātni ar alumīnija foliju, ar spīdīgo pusi uz augšu, un pagrieziet temperatūras regulatoru 2. vai 3. pozīcijā.
- Mīksti gaļas gabaliņi ir vislabāk piemēroti grilēšanai.
- Gaļas gabali, piemēram, steiki vai ribi karbonāde kļūst maigākas, ja pa nakti tiek marinētas.
- Reizēm apgrieziet ēdienu, lai nodrošinātu, kas tas paliek iekšpusē sulīgs un neizkalst. Neizmantojiet nekādus metāla piederumus, piemēram, dakšiņas vai grila knaibles, jo tās bojā grilēšanas plātnes nepiedegošo pārklājumu.
- Negroziet grilēto pārtiku pārāk bieži. Kad produkti ir brūni no abām pusēm, grilējiet tos zemākā temperatūrā, lai tie paliktu sulīgi un gatavotos vienmērīgāk.
- Ja vēlaties atsaldēt sasaldētu pārtiku, ietiniet pārtiku alumīnija folijā un pagrieziet temperatūras regulatoru 3. vai 4. pozīcijā. Reizēm apgrieziet pārtiku. Atsaldēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas svara.
- Kad gatavojat satē, vistu, cūkgaļu vai teļa gaļu, vispirms apcepjiet gaļu augstā temperatūrā (5. pozīcija). Ja nepieciešams, tad uzstādiat temperatūras regulatoru vienu pozīciju zemāk un grilējiet pārtiku, kamēr tā ir gatava.
- Gatavojot satē vai kebabu, izmērcējiet bambusa vai koka iesmus ūdenī, lai grilēšanas laikā tie neapdegtu. Neizmantojiet metāla iesmus.
- Gatavojot desas grilā, tās mēdz sasprāgt. Lai tas nenotiktu, ieduriet tajās pāris caurumiņus ar dakšiņu.
- Ja grilēsīt svaigu gaļu, rezultāts būs labāks nekā, ja saldētu vai atsaldētu. Nesāliet gaļu uzreiz pēc tās grilēšanas. Tās ļauj gaļai saglabāt tās sulīgumu. Vislabākām rezultātām, pārliecinieties, ka jūsu pagatavotie gaļas gabaliņi nav pārāk biezi (apm. 1,5cm).

Šis galda grils nav piemērots grauzdiņu gatavošanai.

Tīrīšana

Nekad nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un materiālus, jo tā tiks bojāts nepiedegošās plātnes pārklājums.

- 1** Uzstādiat temperatūras regulatoru 'OFF' pozīcijā.
- 2** Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, un ļaujiet tai atdzist.
- 3** Izvelciet termostatu no ierīces (Zīm. 6).
- 4** Noslaukiet termostatu ar mitru drāniņu.

Neiegremdējiet termostatu ar elektrības vadu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

- 5** Noslaukiet lieko eļļu no grila plātnes ar papīra virtuves dvieļi, pirms izņemat plātni tīrīšanai.
- 6** Pavelciet grilēšanas plātni aiz tās rokturiem (Zīm. 7).

Piezīme: Ja termostats joprojām ir ievietots ierīcē, jūs nevarat izņemt grilēšanas plātni.

7 Izmērcējiet grilēšanas plātņi karstā ūdenī ar nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa piecas minūtes vai uzsmidziniet nedaudz citronu sulas uz grilēšanas plātnes. Tas atbrīvos jebkādu gatavotu pārtiku vai taukus.

8 Izvelciet pilēšanas paplāti no pamatnes (Zīm. 8).

Piezīme: Pilēšanas paplāti var tikai izņemt no pamatnes vienā veidā.

9 Tīriet pamatni un pilēšanas paplāti ar mitru lupatiņu.

10 Tīriet grilēšanas plātņi ar mikstu drāniņu vai ar karstā ūdenī izmērcētu sūkli, kam pievienots nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa, vai mazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā.

11 Nožāvējiet grilēšanas plātņi un pilēšanas paplāti.

Lai atkārtoti ievietotu termostatu kontaktligzdā, termostata kontaktligzdas iekšienei ir jābūt pilnīgi sausai. Lai izsusinātu kontaktligzdu, izslaukiet to ar sausu drāniņu. Nepieciešamības gadījumā sākumā izkratiet lieko ūdeni.

12 Atkārtoti salieciet ierīci.

Uzglabāšana

1 Atstājiet termostatu grīlā. Aptiniet elektrības vadu un piestipriniet to ar vada sasaisti (Zīm. 9).

2 Glabājiet grilu stāvus uz saucas un līdzenas virsmas (Zīm. 10).

Piezīme: Pārliecinieties, ka aizbāžņi ir apakšā, lai pilēšanas paplāte nevarētu izkrist no ierīces.

Vides aizsardzība

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsīt saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 11).

Garantija un apkalpošana

Ja ir nepieciešams serviss vai informācija, vai palīdzība, lūdzu, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips Klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams vispasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Klientu apkalpošanas centra, griezieties pie vietējā Philips izplatītāja.

Pārtikas tabula (Zīm. 12)

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome. Met deze nieuwe grill met lekbak kunt u vrijwel rookvrij allerlei lekkere etenswaren bereiden. Grillen met dit apparaat is eenvoudig dankzij het grote grilloppervlak.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Koelblijvende handgrepen
- B** Grillplaat (vaatwasmachine reinigbaar)
- C** Voet
- D** Lekbak
- E** Aansluitpunt voor thermostaatunit
- F** Thermostaatunit
- G** Temperatuurregelaar met aan/uitstand en opwarmlampje
- H** Netsnoer
- I** Snoerbinder

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de thermostaatunit met netsnoer niet in water of een andere vloeistof.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Laat het snoer niet over de rand hangen van de tafel of het aanrecht waarop het apparaat staat.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Laat nooit keukengerei op de grillplaat liggen wanneer deze heet is.

Let op

- Plaats de thermostaatunit altijd in het apparaat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Gebruik alleen de bijgeleverde thermostaatunit.
- Zorg ervoor dat de binnenkant van het aansluitpunt geheel droog is voordat u de thermostaatunit erop aansluit.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg dat er voldoende vrije ruimte rondom het apparaat is.
- Zorg ervoor dat de lekbak tijdens het grillen altijd in het apparaat zit.
- Vul voordat u het apparaat gaat gebruiken de lekbak ten minste tot het MIN-niveau met water.
- Laat de grillplaat altijd opwarmen voordat u er etenswaren op gaat bereiden.

- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is.
- Pas op voor spattend vet wanneer u vet vlees of worstjes grilt.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Schakel het apparaat na gebruik altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de thermostaatunit uit het aansluitpunt verwijdert.
- Maak het apparaat na gebruik altijd schoon.
- Laat het apparaat altijd volledig afkoelen voordat u de plaat verwijdert, het apparaat schoonmaakt of het opbergt.
- Raak de plaat niet aan met scherpe of krassende voorwerpen, aangezien de antiaanbaklaag hierdoor beschadigd raakt.
- Zorg ervoor dat u de plaat op de juiste wijze terugplaatst nadat u deze hebt verwijderd.
- Dit apparaat is alleen voor gebruik binnenshuis. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Voor het eerste gebruik

- 1** Verwijder eventuele stickers van het apparaat en maak de behuizing schoon met een vochtige doek.
- 2** Maak het apparaat en de grillplaat grondig schoon (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Het apparaat gebruiken

Opmerking: Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u het voor de eerste keer gebruikt. Dit is normaal.

- 1** Schuif de lekbak in het onderstel (fig. 2).

Opmerking: De lekbak kan slechts op één manier in het onderstel worden geschoven.

- 2** Vul de lekbak tot het minimum waterniveau (MIN) (fig. 3).
 - Het water in de lekbak voorkomt dat voedseldeeltjes verbranden.
 - Om de lekbak makkelijker te kunnen schoonmaken, kunt u deze met aluminiumfolie bekleden voordat u de bak met water vult.
 - Wanneer u de lekbak met aluminiumfolie bekleedt, zorg er dan voor dat de folie niet over de randen van de lekbak hangt, omdat dat een goede luchtcirculatie belemmert.

- 3** Plaats de grillplaat in de sleuven van het onderstel (fig. 4).

Opmerking: De grillplaat past slechts op één manier in het onderstel.

- 4** Steek de thermostaatunit in het aansluitpunt aan de zijkant van het apparaat (fig. 5).
- 5** Draai de temperatuurregelaar naar een stand die geschikt is voor de etenswaren die u wilt grillen (zie 'Grilltijd' in dit hoofdstuk).
 - Het opwarmlampje gaat aan.
- 6** Leg de ingrediënten op de grillplaat wanneer het opwarmlampje is uitgegaan.

Pas op: de grillplaat is heet!

- Tijdens het grillen gaat het opwarmlampje af en toe aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement in- en uitgeschakeld wordt om te zorgen dat de grillplaat op de juiste temperatuur blijft.
- 7** Draai de etenswaren af en toe om.

8 Verwijder de etenswaren van de grillplaat wanneer deze gaar zijn.

Gebruik geen metalen, scherp of krassend keukengerei.

9 Veeg voor een optimaal grillresultaat overtollige olie van de grillplaat met een stuk keukenpapier. Verwijder aangekoekte etensresten en vet voordat u nieuwe etenswaren op de grillplaat legt.

10 Om verder te gaan met grillen, legt u nieuwe etenswaren op de grillplaat wanneer het opwarmlampje is uitgegaan.

Grilltijd

In de tabel aan het eind van dit boekje vindt u een aantal etenswaren die u met deze tafelgrill kunt bereiden. De tabel geeft aan welke temperatuur u moet kiezen en hoe lang de etenswaren moeten worden gegrild. De tijd die het apparaat nodig heeft om op te warmen is niet in de bereidingstijden inbegrepen. De grilltijd en -temperatuur zijn afhankelijk van het soort etenswaren dat u wilt bereiden (bijv. vlees), de dikte en de temperatuur van de etenswaren en van uw persoonlijke voorkeur. U kunt ook gebruikmaken van de aanduidingen op de thermostaatunit.

Tips

- U kunt de tafelgrill ook als thermostatische warmhoudplaat gebruiken, die uw gerechten automatisch op de gewenste temperatuur houdt. Bedek de geribbelde plaat met aluminiumfolie waarvan de glimmende zijde naar boven wijst en stel de temperatuurregelaar in op stand 2 of 3.
- Mals vlees is het meest geschikt om te grillen.
- Vleessoorten als biefstuk of spareribs worden malser als u ze een nacht laat marineren.
- Draai de etenswaren af en toe om om ze aan de binnkant sappig te houden en uitdroging te voorkomen. Gebruik geen metalen voorwerpen zoals vorken en grilltangen, omdat u hiermee de antiaanbaklaag van de grillplaten beschadigt.
- Draai het gegrilde eten niet te vaak om. Wanneer de etenswaren aan beide zijden bruin zijn, moeten ze op een lagere temperatuur worden gegrild. Zo voorkomt u uitdrogen en bereikt u een gelijkmatig grillresultaat.
- Als u bevroren etenswaren wilt ontdooien, wikkelt u deze in aluminiumfolie en stelt u de temperatuurregelaar in op stand 1 of 2. Draai de etenswaren af en toe om. De ontdooitijd hangt af van het gewicht van de etenswaren.
- Wanneer u saté, kip, varkensvlees of kalfsvlees bereidt, schroeit het vlees dan eerst op hoge temperatuur dicht (stand 5). Indien nodig kunt u hierna de temperatuurregelaar een stand lager zetten om het vlees te grillen totdat het gaar is.
- Wanneer u saté of kebab maakt, week de bamboe of houten spiesen dan eerst in water om te voorkomen dat ze tijdens het grillen verschroeien. Gebruik geen metalen spiesen.
- Worstjes knappen tijdens het grillen vaak open. U kunt dit voorkomen door er met een vork enkele gaatjes in te prikken.
- Met vers vlees krijgt u een beter grillresultaat dan met bevroren of ontdooid vlees. Strooi pas na het grillen zout op het vlees. Hierdoor blijft het vlees sappig. Zorg ervoor dat de stukken vlees die u bereidt niet te dik zijn (ongeveer 1,5 cm) voor het beste resultaat.

De tafelgrill is niet geschikt voor het bereiden van gepaneerde etenswaren.

Schoonmaken

Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen en -materialen, omdat u hiermee de antiaanbaklaag van de platen beschadigt.

1 Zet de temperatuurregelaar op de 'UIT'-stand.

2 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

3 Trek de thermostaatunit uit het apparaat (fig. 6).

- 4** Veeg de thermostaatunit schoon met een vochtige doek.

Dompel de thermostaatunit met netsnoer niet in water of een andere vloeistof.

- 5** Veeg overtollige olie met een stuk keukenpapier van de grillplaat voordat u deze verwijdt om schoon te maken.

- 6** Til de grillplaat aan de handgrepen uit het onderstel (fig. 7).

Opmerking: U kunt de grillplaat niet verwijderen als de thermostaatunit nog in het apparaat zit.

- 7** Laat de grillplaat 5 minuten weken in heet water met een beetje afwasmiddel of druppel wat citroensap over de grillplaat. Op deze manier weekt u aangekoekte etensresten en vet los.

- 8** Schuif de lekbak uit het onderstel (fig. 8).

Opmerking: De lekbak kan slechts op één manier uit het onderstel worden geschoven.

- 9** Maak het onderstel en de lekbak schoon met een vochtige doek.

- 10** Maak de grillplaat schoon met een zachte doek of spons en warm water met een beetje afwasmiddel, of in de vaatwasmachine.

- 11** Droog de grillplaat en de lekbak af.

De binnenkant van het aansluitpunt voor de thermostaatunit moet geheel droog zijn voordat u de thermostaatunit er weer op aansluit. Droog de binnenkant van het aansluitpunt met een droge doek. Schud indien nodig eerst achtergebleven water eruit.

- 12** Zet het apparaat weer in elkaar.

Opbergen

- 1** Laat de thermostaatunit in de grill zitten. Wind het snoer op en zet het vast met de snoerbinder (fig. 9).

- 2** Plaats de grill rechtop op een droge en vlakke ondergrond (fig. 10).

Opmerking: Zorg ervoor dat de stoppers aan de onderkant zitten, zodat de lekbak niet uit het apparaat kan vallen.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recycleren. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 11).

Garantie & service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (www.philips.nl), of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Tabel voor etenswaren (fig. 12)

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.

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** Nienagrzewające się uchwyty
- B** Płyta opiekająca z możliwością mycia w zmywarce
- C** Podstawa
- D** Tacka ociekowa
- E** Gniazdo termostatu
- F** Termostat
- G** Regulator temperatury z wyłącznikiem i wskaźnikiem podgrzewania
- H** Przewód sieciowy
- I** Pasek przewodu

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, czy 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 zleć 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) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, 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 włączonego urządzenia bez nadzoru.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia nie należy podłączać do innych urządzeń zewnętrznych np. automatycznego wyłącznika.
- Nigdy nie zostawiaj przyborów kuchennych 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.
- Upewnij się, że podczas grillowania tacka ociekowa umieszczona jest zawsze pod urządzeniem.

- 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 przyskający tłuszcz, gdy opiekasz tłuste mięso lub kielbasy.
- 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 badania naukowe dostępne na dzień dzisiejszy.

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** Przekręć regulator temperatury do pozycji odpowiedniej dla opiekanych na grillu potraw (patrz część „Czasy pieczenia na grillu” w tym rozdziale).

- ▶ Zaświeci się wskaźnik podgrzewania.

- 6** Po zgaśnięciu wskaźnika podgrzewania połóż składniki na płytce opiekającej.

Uważaj: płyta opiekająca jest gorąca!

- ▶ Podczas opiekania wskaźnik podgrzewania na przemian zapala się i gaśnie. Sygnalizuje w ten sposób włączanie się i wyłączanie elementu grzejnego w celu utrzymania właściwej temperatury.
- 7** Od czasu do czasu obracaj jedzenie.
- 8** Po upieczeniu jedzenia zdejmij je z płyty opiekającej.
Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich przyborów kuchennych.
- 9** 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.
- 10** Aby kontynuować pieczenie na grillu, gdy zgaśnie wskaźnik podgrzewania, umieść następną porcję jedzenia na płycie opiekającej.

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

- Grill stołowy może również służyć jako sterowana termostatem płyta grzejna, która samoczynnie utrzymuje odpowiednią temperaturę potraw. Wystarczy przykryć karbowaną płytę folią aluminiową, skierowaną błyszczącą stroną ku górze, a następnie ustawić regulator temperatury w położeniu 2 lub 3.
- 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, aby pozostało soczyste wewnątrz i nie wysychało. Nie używaj metalowych przedmiotów, takich jak widelce i szczypce do grillu, 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 1 lub 2. 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 (położenie 5). Możesz następnie 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

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

- 1** Wyłącz grzanie, ustawiając regulator temperatury w położeniu „OFF”.
- 2** Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 3** Wyciągnij termostat z urządzenia (rys. 6).
- 4** Wytrzyj termostat wilgotną szmatką.

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

- 5** Przed wyjęciem płyty opiekającej w celu umycia usuń z niej nadmiar oleju przy użyciu kawałka papierowego ręcznika kuchennego.
- 6** Podnieś płytę opiekającą z podstawy, używając uchwytów (rys. 7).

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

- 7** 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.
- 8** Wysuń tackę ociekową z podstawy (rys. 8).

Uwaga: Tackę ociekową można wysunąć tylko w jeden sposób.

- 9** Podstawę i tackę ociekową czyść wilgotną szmatką.
- 10** Umyj płytę opiekającą miękką szmatką lub gąbką w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub umyj je w zmywarce.
- 11** Osusz płytę opiekającą i tackę ociekową.

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.

- 12** Złóż urządzenie.

Przechowywanie

- 1** Pozostaw termostat w urządzeniu, zwiń przewód i owiń go paskiem (rys. 9).
- 2** Przechowuj grill w pozycji pionowej na suchej i równej powierzchni (rys. 10).

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

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 11).

Gwarancja i serwis

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

Tabela żywności (rys. 12)

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la www.philips.com/welcome.

Noul dumneavoastră grătar cu tavă de scurgere vă permite să preparați o gamă largă de alimente gustoase, aproape fără fum. Prepararea la grătar cu acest aparat electrocasnic este sigură și ușoară datorită suprafeței utile mari.

Descriere generală (fig. 1)

- A** Mânere cu izolație termică
- B** Placă ce se poate spăla în mașina de spălat vase
- C** Bază
- D** Tavă de scurgere
- E** Soclu pentru termostat
- F** Termostat
- G** Buton de control al temperaturii cu poziție pornit/oprit și led pentru încălzire
- H** Cablu de alimentare
- I** Curea

Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Nu introduceți termostatul sau cablul de alimentare în apă sau în alte lichide.

Avertisment

- Verificați dacă tensiunea indicată sub aparat corespunde tensiunii locale, înainte de a conecta aparatul.
- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul însuși este deteriorat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Conectați aparatul numai la o priză de perete cu împământare.
- Nu apropiați cablul electric de suprafețe fierbinți.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este așezat aparatul.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Nu conectați niciodată acest aparat la un ceas electronic extern pentru a evita situațiile periculoase.
- Nu lăsați niciodată ustensile de bucătărie pe plită când este fierbinte.

Precauție

- Introduceți întotdeauna termostatul în aparat înainte de a introduce ștecherul în priză de perete.
- Utilizați numai termostatul furnizat.
- Asigurați-vă că interiorul soclului termostatului este perfect uscat, înainte de a introduce termostatul.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă și lăsați suficient loc liber în jurul acestuia.
- Asigurați-vă că tava de scurgere este întotdeauna montată în timpul gătirii.

- Asigurați-vă că tava de scurgere este umplută cu apă cel puțin până la nivelul MIN înainte de a începe să utilizați aparatul.
- Încălziți întotdeauna plita înainte de a pune alimentele pe ea.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic atunci când aparatul este în funcțiune.
- Aveți grijă la grăsimea care sare atunci când gătiți carne grasă sau cârnați.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Opriti întotdeauna aparatul după utilizare și deconectați ștecherul de la rețea înainte de a scoate termostatul din soclul aparatului.
- Curățați întotdeauna aparatul după utilizare.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a scoate plita sau de a curăța sau depozita aparatul.
- Nu atingeți niciodată plita cu obiecte ascuțite sau abrazive, pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă.
- Asigurați-vă că reasamblați corect plita după ce ați îndepărtat-o.
- Acest aparat este destinat utilizării în interiorul casei. Nu îl utilizați în exterior.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, aparatul este sigur conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

Înainte de prima utilizare

- 1** Dezlipiți autocolantele și ștergeți aparatul cu o cârpă umedă.
- 2** Curățați cu grijă aparatul și plita (consultați capitolul 'Curățare').

Utilizarea aparatului

Notă: În timpul primei utilizări aparatul poate produce puțin fum. Acest lucru este normal.

- 1** Introduceți tava de scurgere în bază (fig. 2).

Notă: Tava de scurgere poate fi introdusă în bază într-un singur mod.

- 2** Umpleți tava de scurgere până la indicatorul de nivel minim de apă (MIN) (fig. 3).
 - Apa din tava de scurgere împiedică lipirea particulelor de alimente.
 - Pentru a ușura curățarea, acoperiți tava de scurgere cu folie de aluminiu înainte de a o umple cu apă.
 - Atunci când acoperiți tava de scurgere, asigurați-vă că folia de aluminiu nu atârnă peste marginea tăvii, deoarece acest lucru poate împiedica circulația normală a aerului.

- 3** Așezați plita de frigere în fantele din bază (fig. 4).

Notă: Plita nu poate fi introdusă în bază decât într-un singur mod.

- 4** Introduceți termostatul în soclul de pe lateralul aparatului (fig. 5).
- 5** Rotiți butonul de control al temperaturii în poziția corespunzătoare alimentelor gătite (consultați secțiunea 'Durate de preparare' din acest capitol).
 - Se aprinde ledul de încălzire.

- 6** Așezați ingredientele pe plită atunci când ledul pentru încălzire se stinge.

Atenție: plita este fierbinte!

- În timpul procesului de frigere, ledul de încălzire se aprinde și se stinge din când în când, indicând momentele în care pornește sau se oprește rezistența, pentru a menține temperatura potrivită.

7 Întoarceți alimentele din când în când.

8 După preparare, luați alimentele de pe plită.

Nu utilizați ustensile de bucătărie metalice, ascuțite sau abrazive.

9 Pentru rezultate optime, îndepărtați surplusul de ulei de pe plită folosind hârtie de bucătărie. Desprindeți arsurile sau grăsimile cu grijă și îndepărtați-le de pe placă înainte de a găti următoarea serie de ingrediente.

10 Pentru a continua procesul de frigere, puneți următoarea serie de ingrediente pe plită după ce s-a stins ledul de încălzire.

Durate de frigere

În tabelul de la sfârșitul acestei broșuri veți găsi câteva tipuri de alimente care pot fi gătite pe acest grătar de masă. Tabelul indică temperaturile optime și duratele de preparare necesare. Timpii de preîncălzire nu au fost incluși în duratele de preparare indicate în tabel. Durata și temperatura de frigere depind de tipul de aliment care este preparat (de ex., carne), de grosimea și de temperatura sa, precum și de preferințele personale. Puteți de asemenea consulta indicații le de pe termostat.

Sugestii

- Puteți utiliza grătarul de masă și pentru menținerea mâncării la o anumită temperatură. Acoperiți plita striată cu folie de aluminiu cu fața strălucitoare în sus. Apoi setați butonul de control al temperaturii în poziția 2 sau 3.
- Carnea moale este cea mai indicată pentru preparare la grătar.
- Cotelele și antricoatele se pot înmuia dacă sunt ținute la marinat peste noapte.
- Întoarceți alimentele din când în când pentru a vă asigura că acestea rămân suculente la interior și nu se usucă. Nu utilizați instrumente metalice de tipul furculițelor sau cleștilor de grătar, deoarece acestea vor deteriora suprafața anti-aderentă a plitei
- Nu întoarceți alimentele prea des. Atunci când s-au rumenit pe ambele părți, reduceți temperatura pentru ca alimentele să se pătrundă fără a se usca.
- Dacă doriți să decongeleți alimente congelate, înfășurați-le în folie de aluminiu și setați temperatura la nivelul 1 sau 2. Întoarceți pachetul din când în când. Durata de decongelare depinde de cantitatea alimentelor.
- Atunci când preparați sote, pui, porc sau vițel, preparați mai întâi carnea la o temperatură ridicată (poziția 5). Dacă este necesar, puteți seta butonul de control al temperaturii cu o poziție mai jos și continua frigerea până când carnea este făcută.
- Atunci când pregătiți sote sau kebab, înmuiați bambusul sau frigăruile de lemn în apă, pentru a evita carbonizarea în timpul preparării. Nu utilizați frigărui metalice.
- Cârnații au tendința de a exploda la frigere. Pentru a preveni acest lucru, înțepați cârnații cu o furculiță.
- Carnea proaspătă dă rezultate mai bune decât carnea congelată sau decongelată. Nu puneți sare pe carne decât după preparare. În acest mod, friptura va rămâne suculentă. Pentru rezultate optime, asigurați-vă că bucățile de carne nu sunt prea groase (cca. 1,5 cm).

Această plită nu poate fi folosită pentru a găti alimente pane.

Curățarea

Nu folosiți niciodată agenți de curățare și materiale abrazive, pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă a plitelor.

1 Reglați butonul de control al temperaturii în poziția "Oprit".

2 Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

3 Extrageți termostatul din aparat (fig. 6).

- 4** Ștergeți termostatul cu o cârpă umedă.

Nu introduceți termostatul și cablul de alimentare în apă sau în alte lichide.

- 5** Îndepărtați surplusul de ulei de pe plita de frigere folosind hârtie de bucătărie, înainte de a o scoate pentru curățare.

- 6** Ridicați plita de frigere de pe bază apucând-o de mânere (fig. 7).

Notă: Dacă termostatul este introdus în aparat, nu puteți scoate plita de frigere.

- 7** Lăsați plita de frigere la înmuiat în apă caldă cu detergent lichid timp de cinci minute, sau stoarceți puțin suc de lămâie pe plită. Acesta va îndepărta reziduurile arse și grăsimea.

- 8** Trageți tava de scurgere din bază (fig. 8).

Notă: Tava de scurgere poate fi scoasă din bază într-un singur mod.

- 9** Curățați baza și tava de scurgere cu o cârpă umedă.

- 10** Curățați plita cu o cârpă moale sau un burete cu apă caldă și detergent de vase lichid sau în mașina de spălat vase.

- 11** Uscați plita și tava de scurgere.

Interiorul soclului termostatlui trebuie să fie complet uscat înainte de a introduce termostatul. În acest scop, ștergeți interiorul soclului cu o cârpă uscată. Dacă este cazul, scurgeți apa în prealabil.

- 12** Reasamblați aparatul.

Depozitarea

- 1** Lăsați termostatul în grătar. Înfășurați cablul și fixați-l cu cureaua (fig. 9).

- 2** Depozitați grătarul în poziție verticală, pe o suprafață uscată și plată (fig. 10).

Notă: Asigurați-vă că opritoarele sunt în partea inferioară, pentru a nu permite căderea tăvii de scurgere din aparat.

Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 11).

Garanție și service

Dacă aveți nevoie de informații sau întâmpinați probleme, vizitați site-ul Web Philips la adresa www.philips.com sau contactați centrul Philips de asistență pentru clienți din țara dumneavoastră (găsiți numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dumneavoastră nu există un astfel de centru, deplasați-vă la furnizorul dumneavoastră Philips local.

Tabelul de alimente (fig. 12)

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте Ваше изделие на www.philips.com/welcome.
Новый гриль с поддоном позволяет приготовить любые виды вкусных блюд почти без дыма. Приготовить пищу с помощью этого гриля чрезвычайно просто за счет его большой поверхности.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Ненагревающиеся ручки
- B** Решетку-гриль можно мыть в посудомоечной машине
- C** Основание
- D** Поддон для капель
- E** Разъем термостата
- F** Термостат
- G** Регулятор нагрева с переключателем вкл./выкл. и индикатором нагрева
- H** Сетевой шнур
- I** Ремешок для шнура

Внимание

До начала эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно

- Запрещается погружать термостат с сетевым шнуром в воду или другие жидкости.

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на нижней панели прибора, соответствует напряжению местной электросети.
- Запрещено пользоваться электроприбором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Не допускайте свисания шнура с края стола или места установки прибора.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а так же лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к дополнительному реле времени.
- Запрещается оставлять кухонные приспособления на горячей решетке-гриль.

Внимание

- Перед подключением прибора к электросети обязательно вставьте в него термостат.
- Используйте только входящий в комплект термостат.
- Перед подключением термостата к прибору убедитесь, что гнездо разъема абсолютно сухое.

- Установите прибор на устойчивую ровную поверхность. Вокруг прибора должно быть свободное пространство.
- Во время работы гриля поддон должен быть установлен на место.
- Перед началом работы прибора убедитесь, что поддон заполнен водой как минимум до отметки MIN.
- Продукты следует класть на предварительно разогретую решетку-гриль.
- Во время работы прибора некоторые его поверхности могут нагреваться.
- Осторожно! Во время жарки жирного мяса или колбасок растопленный жир может брызнуть.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Перед отключением термостата от разъема прибора обязательно выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- Всегда очищайте прибор после использования.
- Прежде чем снимать решетку производить очистку прибора или убирать его для хранения дайте прибору полностью остыть.
- Не касайтесь решетки острыми предметами или абразивными материалами, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Убедитесь, что решетка правильно установлена на место.
- Прибор предназначен для использования в помещениях и не должен использоваться на открытом воздухе.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данное устройство Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение устройства безопасно в соответствии с современными научными данными.

Перед первым использованием

- 1** Снимите с прибора все наклейки и протрите его влажной тканью.
- 2** Тщательно очистите прибор и решетку-гриль (см. раздел Очистка).

Использование прибора

Примечание: При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.

- 1** Задвиньте поддон в основание прибора (Рис. 2).

Примечание: Поддон можно задвинуть в основание прибора только одним способом.

- 2** Заполните поддон водой до отметки минимально допустимого уровня (MIN) (Рис. 3).
 - Вода в поддоне помогает предотвратить пригорание пищи.
 - Для упрощения процедуры очистки перед заливкой воды поддон можно застелить алюминиевой фольгой.
 - При застилке поддона фольгой следите, чтобы края фольги не выходили из поддона, так как это может препятствовать правильной циркуляции воздуха.

- 3** Установите решетку-гриль в отверстия в основании прибора (Рис. 4).

Примечание: Решетка-гриль может быть установлена на основание единственно верным образом.

- 4** Подключите термостат к разъему, расположенному сбоку прибора (Рис. 5).
- 5** Установите регулятор нагрева в положение, соответствующее приготавливаемым продуктам (см. раздел данной главы Продолжительность приготовления).
 - ▶ Загорится индикатор нагрева.
- 6** Когда индикатор нагрева погаснет, положите продукты на решетку-гриль.

Осторожно! Решетка-гриль горячая!

- ▶ Во время жарки индикатор нагрева будет периодически загораться, сигнализируя о включении и отключении нагревательного элемента для поддержания нужной температуры.

7 Время от времени переворачивайте пищу.

8 Когда еда готова, снимите ее с решетки-гриль.

Не используйте металлические кухонные принадлежности с острыми краями, или выполненные из абразивных материалов.

9 Для достижения оптимальных результатов удалите с решетки-гриль при помощи кулинарной бумаги излишки жира. Перед приготовлением второй порции снимите с решетки пригоревшие кусочки пищи и жир.

10 Чтобы продолжить поджаривание, поместите следующую порцию продуктов на решетку-гриль, как только погаснет индикатор нагрева.

Продолжительность приготовления

В таблице в конце данного буклета приведены некоторые виды блюд, которые можно приготовить с помощью этого настольного гриля. В таблице указана необходимая температура и продолжительность приготовления отдельных блюд. Время необходимое на прогрев прибора не учитывается в продолжительности приготовления, указанной в таблице. Продолжительность и температура приготовления зависят от типа продуктов (например, мяса), их толщины и температуры, и, конечно же, от вашего вкуса. См. также обозначения на термостате.

Полезные советы

- Настольный гриль можно также использовать в качестве устройства для поддержания заданной температуры блюд. Накройте рифленый участок решетки алюминиевой фольгой блестящей стороной вверх. Затем установите регулятор нагрева в положение 2 или 3.
- Для приготовления на гриле лучше всего подходят мягкие куски мяса.
- Такое мясо, как бифштексы или отбивные на косточке станет мягче, если его предварительно замариновать.
- Время от времени переворачивайте продукты, чтобы пища оставалась сочной внутри и не пересыхала снаружи. Не используйте для этих целей металлические приборы, напр., вилки или щипцы, чтобы не повредить антипригарное покрытие решетки-гриль.
- Во время приготовления мясо не следует слишком часто переворачивать. После того, как мясо подрумянится с обеих сторон, рекомендуется понизить температуру жарения, чтобы не пересушить и прожарить равномерно.
- При необходимости разморозить замороженные продукты, оберните их алюминиевой фольгой и установите регулятор нагрева в положение 1 или 2. Время от времени переворачивайте размораживаемые продукты. Время разморозки зависит от веса продуктов.
- При приготовлении кусочков мяса на шпажке, цыпленка, свинины или телятины, рекомендуется сначала подрумянить мясо при высокой температуре (положение 5). Затем, по желанию, можно понизить температуру на одно положение регулятора нагрева и жарить до готовности.
- При приготовлении кусочков мяса на шпажке или кебаба, вымочите бамбуковые или деревянные шпажки для предотвращения их подпаливания во время жарки. Не используйте металлические шампуры.
- Колбаски во время жарки могут лопнуть. Чтобы избежать этого проткните их вилкой.

- Для приготовления на гриле лучше подходит парное мясо, а не размороженное. Не следует солить мясо до его готовности. Это сохранит сочность мяса. Для наилучших результатов кусочки мяса не должны быть слишком толстыми (рекомендуемая толщина - 1,5 см).

Этот настольный гриль не предназначен для поджаривания хлебных продуктов.

Очистка

Запрещается использовать агрессивные или абразивные материалы и средства для очистки, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие решетки.

- 1** Установите регулятор нагрева в положение OFF (выкл).
- 2** Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.
- 3** Извлеките термостат из прибора (Рис. 6).
- 4** Протрите термостат влажной тканью.

Запрещается погружать термостат с сетевым шнуром в воду или другие жидкости.

- 5** Прежде, чем снять решетку-гриль для очистки, удалите излишки жира с помощью кулинарной бумаги.
- 6** Возьмитесь за ручки и снимите решетку-гриль с основания прибора (Рис. 7).

Примечание: Если термостат находится внутри прибора, извлечь решетку-гриль не удастся.

- 7** На пять минут замочите решетку-гриль в горячей воде с добавлением моющего средства или опрысните решетку небольшим количеством лимонного сока. Это размягчит пригоревшую пищу и жир.
- 8** Снимите поддон с основания прибора (Рис. 8).

Примечание: Поддон можно снять с основания прибора только одним способом.

- 9** Очистите основание прибора и поддон влажной тканью.
- 10** Очистите решетку-гриль с помощью мягкой ткани или губки в горячей воде с добавлением моющего средства, либо используйте посудомоечную машину.
- 11** Высушите решетку-гриль и поддон.

Перед подключением термостата к прибору убедитесь, что внутренняя поверхность гнезда разъема абсолютно сухая. При необходимости вытряхните капли воды из гнезда разъема и протрите его сухой тканью.

- 12** Соберите прибор.

Хранение

- 1** Оставьте термостат в приборе. Сверните сетевой шнур и закрепите его с помощью ремешка (Рис. 9).
- 2** Храните гриль в вертикальном положении на сухой и ровной поверхности (Рис. 10).

Примечание: Чтобы поддон не выпал из прибора, убедитесь, что блокирующее устройство находится в нижней части прибора.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 11).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или обслуживания или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips www.philips.com или обратитесь в Центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Таблица продуктов (Рис. 12)

Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte v spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákaznickej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na www.philips.com/welcome.

Váš nový gril s podnosom na odkvapkávanie Vám umožní pripravovať všetky druhy chutných jedál takmer bez dymu. Grilovanie s týmto zariadením je jednoduché vďaka veľkej grilovacej ploche.

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Na dotyk studené rukoväte
- B** Platňa na grilovanie vhodná na čistenie v umývačke na riad
- C** Podstavec
- D** Podnos na odkvapkávanie
- E** Zásuvka pre termostat
- F** Termostat
- G** Ovládanie teploty s polohami zapnuté/vypnuté a kontrolným svetlom ohrevu
- H** Sieťový kábel
- I** Remienok na kábel

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho pre použitie do budúcnosti.

Nebezpečenstvo

- Termostat ani kábel neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

Varovanie

- Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na spodnej časti zariadenia súhlasí s napätím v sieti vo Vašej domácnosti.
- Ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie, nepoužívajte ho.
- Aby nedochádzalo k nebezpečným situáciám, poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips alebo iná kvalifikovaná osoba.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Sieťový kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.
- Nedovoľte, aby sieťový kábel prevísal cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Nikdy nenechávajte zariadenie zapnuté bez dozoru.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie na časový spínač.
- Keď je platňa na grilovanie horúca, nikdy na nej nenechávajte kuchynské náčinie.

Výstraha

- Pred zapnutím zástrčky do zásuvky vždy najskôr zasuňte do zariadenia termostat.
- Používajte len termostat, ktorý bol dodaný so zariadením.
- Skôr, ako pripojíte termostat, sa uistite, že vnútorná strana zásuvky termostatu je úplne suchá.
- Zariadenie postavte na plochý stabilný povrch s dostatočne veľkým priestorom okolo zariadenia.
- Vždy sa uistite, či je počas grilovania podnos na odkvapkávanie na svojom mieste.
- Pred použitím zariadenia skontrolujte, či je podnos naplnený vodou najmenej po značku MIN.
- Na platňu ukladajte potraviny až potom, ako ju predhrejete.
- Prístupné povrchy sa počas použitia zariadenia môžu rozpáliť.

- Počas grilovania masného mäsa alebo klobás si dávajte pozor na striekajúci tuk.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Po použití zariadenie vždy vypnite a skôr, ako termostat vytiahnete zo zásuvky termostatu, vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Po použití vždy zariadenie očistite.
- Pred odstránením platne, čistením zariadenia alebo jeho odložením nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- Nedotýkajte sa platne ostrými ani drsnými predmetmi, pretože poškodzujú teflonový povrch.
- Po vybratí platne sa uistite, že ste ju riadne vložili späť.
- Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti. Nepoužívajte ho v exteriéri.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento výrobok Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

Pred prvým použitím

- 1** Odstráňte všetky nálepky a utrite telo zariadenia navlhčenou tkaninou.
- 2** Zariadenie a platňu poriadne očistite (pozrite si kapitolu „Čistenie“).

Použitie zariadenia

Poznámka: Počas prvého použitia sa môže zo zariadenia uvoľňovať malé množstvo dymu. Je to normálny jav.

- 1** Podnos na odkvapkávanie zasunúť do podstavca (Obr. 2).

Poznámka: Podnos sa môže do podstavca zasunúť len jedným smerom.

- 2** Podnos na odkvapkávanie naplňte vodou po značku minimálnej výšky hladiny (MIN) (Obr. 3).
 - Voda v podnose na odkvapkávanie zabráňuje spáleniu kúskov potravín.
 - Čistenie grilu si uľahčíte, ak podnos na odkvapkávanie pred naplnením vodou prikryjete hliníkovou fóliou.
 - Keď podnos prikryjete fóliou, uistite sa, že neprevísá cez okraje podnosu - zaistíte tak správnu cirkuláciu vzduchu.

- 3** Platňu na grilovanie vložte do otvorov v podstavci (Obr. 4).

Poznámka: Grilovacia platňa sa dá do podstavca vložiť len jedným smerom.

- 4** Termostat zasunúť do zásuvky termostatu na bočnej strane zariadenia (Obr. 5).
- 5** Ovládanie teploty prepnete do polohy, ktorá je vhodná na grilovanie Vašich surovín (pozrite si časť „Čas grilovania“, ktorá sa nachádza v tejto kapitole).
- 6** Rozsvieti sa kontrolné svetlo ohrevu.

- 6** Keď kontrolné svetlo nastavenia teploty zhasne, položte suroviny na platňu na grilovanie.

Buďte opatrní: platňa na grilovanie je horúca!

- 6** Počas grilovania sa občas rozsvieti a zhasne kontrolné svetlo nastavenia teploty. Znamená to, že sa zapína a vypína ohrevné teleso, aby sa udržala nastavená teplota.

- 7** Jedlo občas otočte.

- 8** Keď je jedlo hotové, odložte ho z platne.

Nepoužívajte kovové, ostré ani drsné kuchynské náčinie.

- 9** Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, pomocou kuchynského papiera odstráňte z platne na grilovanie prebytočný tuk. Pred grilovaním ďalšej dávky potravín opatrne uvoľnite spečené zvyšky potravín alebo tuku a odstráňte ich z platne.
- 10** Ak pokračujete v grilovaní, počkajte, kým zhasne kontrolné svetlo ohrevu a potom na platňu položte novú dávku potravín.

Časy grilovania

V tabuľke na konci tejto brožúry nájdete niekoľko typov jedál, ktoré môžete pripraviť na tomto stolovom grile. V tabuľke je uvedené, akú teplotu máte nastaviť a ako dlho máte jedlo grilovať. Čas, potrebný na zohriatie zariadenia nie je započítaný do času grilovania, zaznačeného v tabuľke. Čas grilovania a teplota závisia na type jedla, ktoré pripravujete (napr. mäsa), jeho hrúbke a teplote a tak isto na Vašej chuti. Informácie nájdete aj na termostate.

Tipy

- Stolový gril môžete použiť aj ako termostatom ovládanú varnú platňu, ktorá bude automaticky udržiavať Vaše jedlo na požadovanej teplote. Rošt zakryte hliníkovou fóliou s lesklou stranou smerujúcou nahor. Potom nastavte ovládanie teploty do polohy 2 alebo 3.
- Na grilovanie sú najvhodnejšie mäkké kúsky mäsa.
- Kúsky mäsa, ako napríklad rezne alebo tenké kotlety z rebierka, budú jemnejšie, ak ich počas noci namočíte do marinády.
- Jedlo z času na čas otočte, aby zostalo vo vnútri šťavnaté a nevysušilo sa. Nepoužívajte kovové náčinie, ako napríklad vidličku alebo grilovacie kliešte, pretože poškadzujú teflónový povrch platne.
- Grilované potraviny neatáčajte príliš často. Keď na oboch stranách zhnednú, grilujte ich pri nižšej teplote, aby sa príliš nevysušili a ugrilovali rovnomernejšie.
- Ak chcete rozmraziť zmrazené potraviny, zabaľte ich do hliníkovej fólie a ovládanie teploty nastavte do polohy 1 alebo 2. Z času na čas jedlo otočte. Čas rozmrazovania závisí od hmotnosti potravín.
- Keď budete pripravovať soté, kuracie, bravčové alebo teľacie mäso, najskôr ho osmažte pri vysokej teplote (poloha 5). Ak treba, nastavte ovládač teploty o jednu polohu nižšie a potraviny grilujte, kým nie sú hotové.
- Pri príprave soté alebo kebabu namočte bambusové alebo drevené ihlice do vody, aby počas grilovania neohoreli. Nepoužívajte kovové ihlice.
- Klobásy majú tendenciu počas grilovania prasknúť. Aby ste tomu predišli, vidličkou v nich spravte niekoľko otvorov.
- Grilované mäso pripravené z čerstvého mäsa je chutnejšie, ak ho pripravíte z mrazeného, prípadne rozmrazeného mäsa. Mäso osolte až po grilovaní, aby zostalo šťavnatejšie. Mäso bude najchutnejšie, ak pokrúšané kúsky mäsa nebudú príliš hrubé (približne 1,5 cm).

Tento stolový gril nie je vhodný na grilovanie potravín obalených v strúhanke.

Čistenie

Na čistenie nikdy nepožívajte drsné čistiace prostriedky a materiály, pretože poškadzujú teflónový povrch platne.

- 1** Ovládanie teploty nastavte do polohy „OFF“ (Vypnuté).
- 2** Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.
- 3** Termostat odpojte od zariadenia (Obr. 6).
- 4** Termostat utrite navlhčenou tkaninou.

Termostat ani kábel neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

5 Skôr, ako demontujete platňu na grilovanie, aby ste ju očistili, odstráňte z nej prebytočný olej pomocou kúska kuchynského papiera.

6 Platňu nadvihnite z podstavca za rukoväť (Obr. 7).

Poznámka: Ak je termostat stále v zariadení, nemôžete zložiť platňu.

7 Platňu namočte asi na päť minút do horúcej vody s prostriedkom na umývanie riadu, prípadne nakvapkajte na grilovacu platňu trochu citrónovej šťavy.

8 Z podstavca vysuňte podnos na odkvapkávanie (Obr. 8).

Poznámka: Podnos môžete z podstavca vysunúť len jedným smerom.

9 Podstavec a podnos na odkvapkávanie očistite navlhčenou tkaninou.

10 Platňu na grilovanie umyte v horúcej vode s prídavkom prostriedku na umývanie riadu, a to pomocou jemnej tkaniny alebo špongiou, prípadne ju umyte v umývačke na riad.

11 Osušte platňu na grilovanie a podnos na odkvapkávanie.

Skôr, ako pripojíte termostat k zariadeniu, uistite sa, že vnútorná strana zásuvky termostatu je úplne suchá. Zásuvku vysušte suchou tkaninou. Ak je v zásuvke väčšie množstvo vody, najskôr ju vytraste von.

12 Zariadenie poskladajte.

Odkladanie

1 Termostat nechajte v grile. Kábel zmotajte a upevnite remienkom. (Obr. 9)

2 Gril skladujte vo zvislej polohe na suchom a rovnom povrchu (Obr. 10).

Poznámka: Uistite sa, že záložky sú na spodku, takže podnos na odkvapkávanie nemôže vypadnúť zo zariadenia.

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 11).

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, www.philips.com, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Tabuľka jedál (Obr. 12)

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com/welcome.

Z novim žarom, ki je opremljen s pladnjem za kapljanje, lahko pripravljate vse vrste okusne hrane skoraj brez dima. Priprava hrane na žaru je zaradi velike površine za peko izjemno preprosta.

Splošni opis (Sl. 1)

- A** Hladni ročaji
- B** Plošča za žar, primerna za pomivanje v pomivalnem stroju
- C** Podstavek
- D** Pladenj za kapljanje
- E** Vtičnica za termostatsko enoto
- F** Termostatska enota
- G** Temperaturni regulator s položajem za vklop/izklop in indikatorjem segrevanja
- H** Omrežni kabel
- I** Pašček za kabel

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Termostatske enote z omrežnim kablom ne potapljajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

Opozorilo

- Pred priključitvijo aparata na električno omrežje preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtičnik, omrežni kabel ali sam aparat.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebo.
- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Omrežni kabel naj ne visi prek roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.
- Aparat ni namenjen, da bi ga uporabljali otroci in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi in tudi ne osebe s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Aparata nikoli ne priklapljajte na zunanje časovno stikalo, da ne povzročite nevarnosti.
- Na vroči plošči za žar ne puščajte kuhinjskega pribora.

Pozor

- Preden priključite vtičnik v omrežno vtičnico, vedno vstavite v aparat termostatsko enoto.
- Uporabljajte samo priloženo termostatsko enoto.
- Preden vstavite termostatsko enoto, mora biti notranjost namenske vtičnice povsem suha.
- Aparat postavite na vodoravno, stabilno podlago z dovolj okoliškega prostora.
- Poskrbite, da je med peko nameščen pladenj za kapljanje.
- Poskrbite, da je pred začetkom uporabe aparata pladenj za kapljanje napolnjen vsaj do oznake MIN.
- Preden na ploščo položite hrano, jo segrejte.
- Med delovanjem aparata lahko dostopne površine postanejo vroče.
- Pri peki mastnega mesa in klobas pazite na škropljenje masti.
- Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.

- Po uporabi izklopite aparat. Pred odstranjevanjem termostatske enote iz vtičnice za termostatsko enoto odstranite omrežni vtičnik iz omrežne vtičnice.
- Aparat po uporabi očistite.
- Pred odstranitvijo, čiščenjem ali shranjevanjem plošče počakajte, da se aparat povsem ohladi.
- Plošče se ne dotikajte z ostrimi ali grobimi predmeti, ker lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.
- Poskrbite, da ploščo po odstranitvi pravilno namestite nazaj.
- Aparat je namenjen samo uporabi v zaprtem prostoru. Ne uporabljajte ga na prostem.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravirate pravilno in v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Pred prvo uporabo

- 1** Z aparata odstranite vse nalepke in ga očistite z vlažno krpo.
- 2** Temeljito očistite aparat in ploščo (oglejte si poglavje 'Čiščenje').

Uporaba aparata

Opomba: Pri prvi uporabi se lahko iz aparata malo pokadi. To je običajno.

- 1** Pladenj za kapljanje vstavite v podstavek (Sl. 2).

Opomba: Pladenj za kapljanje lahko vstavite v podstavek samo na en način.

- 2** Napolnite pladenj za kapljanje do oznake za najnižji nivo vode (MIN) (Sl. 3).

- Voda v pladnju za kapljanje preprečuje, da bi se delčki hrane zažgali.
- Za lažje čiščenje lahko pladenj za kapljanje obložite z aluminijasto folijo, preden ga napolnite z vodo.
- Pri oblaganju pladnja za kapljanje poskrbite, da folija ne visi prek stranskih delov pladnja, saj to onemogoča pravilno kroženje zraka.

- 3** Namestite ploščo za žar v reže v podstavku (Sl. 4).

Opomba: Ploščo je na podstavek mogoče namestiti samo na en način.

- 4** Vstavite termostatsko enoto v namensko vtičnico na stranskem delu aparata (Sl. 5).

- 5** Temperaturni regulator obrnite v položaj, ki ustreza sestavinam za peko (oglejte si poglavje 'Čas peke' v tem poglavju).

- Zasveti indikator segrevanja.

- 6** Ko indikator segrevanja preneha svetiti, položite sestavine na ploščo za žar.

Bodite previdni: plošča za žar je vroča!

- Med peko se indikator segrevanja vkaplja in izkoplja. To pomeni, da grelni element z izmeničnim vkapljanjem in izkapljanjem vzdržuje ustrezno temperaturo.

- 7** Hrano občasno obrnite.

- 8** Ko je hrana pripravljena, jo odstranite s plošče za žar.

Ne uporabljajte kovinskega, ostrega ali grobega kuhinjskega pribora.

- 9** Če želite doseči najboljše rezultate, odstranite odvečno olje s plošče za žar s papirnatiimi servietami. Preden začnete peči naslednjo porcijo hrane, s plošče previdno odstranite sprijete ostanke hrane ali maščobe.

10 Za nadaljevanje peke položite na ploščo naslednjo porcijo hrane, ko indikator segrevanja preneha svetiti.

Čas peke

V tabeli na koncu te knjižice lahko najdete nekaj vrst hrane, ki jih lahko pripravite na tem namiznem žaru. Preglednica vsebuje podatke o nastavitvi temperature in času peke. Ta čas ne vključuje časa, potrebnega za segretje aparata. Čas peke in temperatura sta odvisna od vrste hrane, ki jo pripravljate (npr. meso), debeline hrane, njene temperature in vašega okusa. Ogledate si lahko tudi označbe na termostatski enoti.

Nasveti

- Namizni žar lahko uporabljate tudi kot termostatsko nadzorovano grelno ploščo, ki jedi samodejno ohranja pri željeni temperaturi. Pokrijte rebrasto ploščo z aluminijasto folijo s svetlečo stranjo obrnjeno navzgor. Temperaturni regulator nastavite na položaj 2 ali 3.
- Najprimernejši za peko so mehki kosi mesa.
- Kosi mesa kot zrezki ali ostanki zarebrnic bodo mehkejši, če jih boste marinirali čez noč.
- Hrano občasno obrnite, da ostane v notranjosti sočna ter da se ne izsuši. Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, kot so vilice ali prijemalke za žar; saj lahko poškodujete premaz proti sprijemanju na plošči za žar.
- Hrane med peko ne obračajte prepogosto. Ko je hrana na obeh straneh rjava, jo pecite pri nižji temperaturi, da se ne izsuši in da je enakomerneje pečena.
- Za odmrzovanje zavijte zamrznjeno hrano v aluminijasto folijo in temperaturni regulator nastavite na položaj 1 ali 2. Hrano občasno obrnite. Čas odmrzovanja je odvisen od teže hrane.
- Pri pripravi nabodal, piščanca, svinjine ali teletine meso najprej na hitro popecite pri visoki temperaturi (položaj 5). Če je treba, lahko nato temperaturni regulator nastavite za položaj nižje in hrano pecite, dokler ni pripravljena.
- Pri pripravi nabodal ali kebaba namakajte bambusove ali lesene paličice za nabodala v vodi, da se med peko ne ožgejo. Ne uporabljajte kovinskih paličic.
- Klobase med peko rade počijo. To preprečite tako, da jih nekajkrat preluknjate z vilicami.
- Sveže meso se peče bolje kot zamrznjeno ali odmrznjeno meso. Mesa ne solite, dokler ni pečeno. Tako ostane sočno. Najboljše rezultate boste dosegli, če kosi mesa za pripravo ne bodo predebeli (približno 1,5 cm).

Ta namizni žar ni primeren za pripravo jedi z drobtinami.

Čiščenje

Ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev in ostrih predmetov, ker boste poškodovali premaz proti sprijemanju.

- 1** Temperaturni regulator nastavite na položaj "izklopljeno".
- 2** Aparat izklopite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.
- 3** Odstranite termostatsko enoto iz aparata (Sl. 6).
- 4** Obrišite termostatsko enoto z vlažno krpo.

Termostatske enote z omrežnim kablom ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

- 5** Preden odstranite ploščo za žar, da bi jo očistili, z nje odstranite odvečno olje s papirnatimi servietami.
- 6** Z uporabo ročajev dvignite ploščo za žar s podstavka (Sl. 7).

Opomba: Če je termostatska enota še vedno vstavljena v aparat, plošče za žar ni mogoče odstraniti.

7 Ploščo za žar pet minut namakajte v vroči vodi z nekaj tekočega čistila. Namesto tega lahko ploščo za žar poškopite z nekaj limoninega soka. S tem odstranite morebitno zažgano hrano oziroma maščobo.

8 Odstranite pladenj za kapljanje iz podstavka (Sl. 8).

Opomba: Pladenj za kapljanje lahko odstranite iz podstavka samo na en način.

9 Podstavek in pladenj za kapljanje očistite z vlažno krpo.

10 Ploščo za žar očistite z mehko krpo ali gobo v vroči vodi, ki ste ji dodali nekaj tekočega čistila, ali v pomivalnem stroju.

11 Posušite ploščo za žar in pladenj za kapljanje.

Preden ponovno vstavite termostatsko enoto, mora biti notranjost namenske vtičnice povsem suha. Vtičnico posušite tako, da njeno notranjost obrišete s suho krpo. Po potrebi iz nje najprej s stresanjem odstranite odvečno vodo.

12 Aparat sestavite nazaj.

Shranjevanje

1 Pustite termostatsko enoto v žaru. Zvijte kabel in ga spnite s paščkom za kabel (Sl. 9).

2 Žar shranite v pokončnem položaju na suho in ravno površino (Sl. 10).

Opomba: Poskrbite, da so na dnu nameščena varovala, ki preprečujejo, da bi pladenj za kapljanje padel iz aparata.

Okolje

- Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako boste pripomogli k ohranitvi okolja (Sl. 11).

Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu www.philips.com ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Preglednica s hrano (Sl. 12)

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Med din nya grill med droppbricka kan du tillreda alla typer av utsökt mat nästan utan rök. Det är enkelt att grilla med den här apparaten tack vare den stora grillytan.

Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Värmeisolerade handtag
- B** Grillplatta som kan maskindiskas
- C** Bottenplatta
- D** Droppbricka
- E** Uttag för termostatenhet
- F** Termostatenhet
- G** Temperaturreglage med på/av-läge och uppvärmningslampa
- H** Nätsladd
- I** Sladdklämma

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ned termostatenheten med nätsladden i vatten eller någon annan vätska.

Varning

- Kontrollera att den nätspänning som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen innan du kopplar in den.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Se till att nätsladden inte hänger över kanten på bordet eller arbetsbänken där apparaten står.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Lämna inte apparaten oöversiktad när den används.
- Anslut aldrig apparaten till en extern timer eftersom det kan leda till fara.
- Lämna aldrig några köksredskap på grillplattan när den är varm.

Var försiktig

- Sätt alltid i termostatenheten i apparaten innan du sätter i kontakten i vägguttaget.
- Använd endast den medföljande termostatenheten.
- Kontrollera att insidan av termostatuttaget är helt torr innan du sätter i termostatenheten.
- Placera apparaten på en plan och stabil yta med tillräckligt mycket fritt utrymme runt den.
- Se till att droppbrickan alltid sitter på plats när du grillar.
- Se till att droppbrickan är fylld med vatten minst upp till MIN-nivån innan du börjar använda apparaten.
- Värm alltid upp plattan innan du lägger mat på den.
- Ytorna kan bli varma när apparaten används.
- Se upp för fettstänk när du grillar fett kött eller korv.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.

- Stäng alltid av apparaten efter användning och ta ut kontakten ur vägguttaget innan du tar bort termostatenheten från termostattuttaget.
- Rengör alltid apparaten efter användning.
- Låt apparaten svalna helt innan du tar bort plattan, rengör apparaten eller ställer undan den.
- Rör aldrig vid plattan med vassa eller slipande föremål eftersom det skadar non-stick-beläggningen.
- Se till att du sätter tillbaka plattan ordentligt efter att du har tagit bort den.
- Apparaten är endast avsedd för användning inomhus. Använd den inte utomhus.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Före första användningen

- 1 Ta bort alla etiketter och torka av apparaten med en fuktig trasa.
- 2 Rengör apparaten och plattan noggrant (se avsnittet Rengöring).

Använda apparaten

Obs! Det kan komma lite rök ur apparaten när du använder den första gången. Detta är normalt.

- 1 För in droppbrickan i bottenplattan (Bild 2).

Obs! Droppbrickan kan endast föras in i bottenplattan åt ett håll.

- 2 Fyll droppbrickan med vatten upp till MIN-nivån (Bild 3).

- Vattnet i droppbrickan förhindrar brända matpartiklar.
- Om du vill underlätta rengöringen kan du täcka droppbrickan med aluminiumfolie innan du fyller den med vatten.
- Se till att folien inte hänger över sidorna på brickan eftersom det förhindrar ordentlig luftcirkulation.

- 3 Placera grillplattan i hålen i bottenplattan (Bild 4).

Obs! Grillplattan passar bara på ett sätt i bottenplattan.

- 4 Sätt i termostatenheten i termostattuttaget på apparatens sida (Bild 5).

- 5 Vrid temperaturreglaget till det läge som passar maten som ska grillas (se Grilltider i det här avsnittet).

- Uppvärmningslampan tänds.

- 6 Lagg maten på grillplattan när uppvärmningslampan släcks.

Var försiktig, grillplattan är varm!

- Under grillningen tänds och släcks uppvärmningslampan då och då för att visa att värmeelementet slås på och av så att rätt temperatur bibehålls.

- 7 Vänd på maten då och då.

- 8 När maten är klar tar du bort den från grillplattan.

Använd inte köksredskap av metall eller redskap som är vassa eller avslipande.

- 9 För att få bäst resultat tar du bort överflödiga olja från grillplattan med en bit hushållspapper. Lossa försiktigt mat och fett som har fastnat och ta bort det från plattan innan du grillar nästa omgång mat.

10 Om du vill fortsätta grilla lägger du nästa omgång mat på grillplattan när uppvärmningslampan slocknar.

Grilltider

I tabellen i slutet av den här broschyren finns exempel på olika typer av mat som du kan tillaga med bordsgrillen. I tabellen visas vilken temperatur du ska välja och hur lång tid maten måste grillas. Den tid det tar att värma upp grillen ingår inte i grilltiderna i tabellen. Grilltiden och temperaturen beror på vilken typ av mat du tillagar (t.ex. kött), hur tjock den är och dess temperatur samt även på din egen smak. Du kan även läsa anvisningarna på termostatenheten.

Tips

- Du kan även använda bordsgrillen som en termostatstyrd värmeplatta som automatiskt håller maten så varm som du önskar. Täck den räfflade plattan med aluminiumfolie (vänd den blanka sidan uppåt) och ställ sedan in temperaturreglaget på läge 2 eller 3.
- Mört kött passar bäst för grillning.
- Biffar och revbensspjäll blir mörare om de marineras över natten.
- Vänd på maten då och då så att den förblir saftig inuti och inte blir torr. Använd inte metallredskap som gafflar eller grilltänger eftersom de skadar grillplattans non-stick-beläggning.
- Vänd inte på den grillade maten för ofta. När maten är brun på båda sidorna grillar du den vid en låg temperatur så att den inte blir torr utan tillagas jämnare.
- Om du vill tina upp fryst mat lindar du in den i aluminiumfolie och ställer temperaturreglaget på läge 1 eller 2. Vänd på maten med jämna mellanrum. Upptiningstiden beror på hur mycket maten väger.
- När du tillagar satay, kyckling, fläskkött eller kalvkött ska du först bryna köttet på hög temperatur (läge 5). Vid behov kan du sedan ställa in temperaturreglaget på ett lägre lägre och grilla maten tills den är klar.
- När du tillagar satay eller kebab bör du först blötlägga grillspett av bambu eller trä i vatten för att förhindra att de blir brända under grillningen. Använd inte grillspett av metall.
- Korvar tenderar att spricka när de grillas. För att förhindra detta kan du sticka några hål i dem med en gaffel.
- Färskt kött ger bättre grillresultat än fryst eller upptinat kött. Strö inte salt på köttet förrän efter grillningen. På så sätt håller sig köttet saftigt. För att få bästa resultat bör köttbitarna du tillagar inte vara för tjocka (ca 1,5 cm).

Bordsgrillen är inte lämplig för tillagning av panerad mat.

Rengöring

Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel eller material eftersom de skadar plattans non-stick-beläggning.

- 1 Ställ in temperaturreglaget på läget OFF.
- 2 Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.
- 3 Dra ut termostatenheten ur apparaten (Bild 6).
- 4 Torka termostatenheten med en fuktig trasa.

Sänk inte ned termostatenheten med nätsladden i vatten eller någon annan vätska.

- 5 Torka av överflödiga olja från grillplattan med en bit hushållspapper innan du tar bort plattan för rengöring.
- 6 Lyft grillplattan från bottenplattan i handtagen (Bild 7).

Obs! Om termostatenheten fortfarande är isatt i apparaten kan du inte ta bort grillplattan.

7 Blötlägg grillplattan i varmt vatten med lite diskmedel i fem minuter eller droppa lite citronsaft på grillplattan. Det löser upp mat och fett som har fastnat.

8 Dra ut droppbrickan ur bottenplattan (Bild 8).

Obs! Droppbrickan kan endast dras ut ur bottenplattan åt ett håll.

9 Rengör bottenplattan och droppbrickan med en fuktig trasa.

10 Rengör grillplattan med en mjuk trasa eller svamp i varmt vatten med lite diskmedel, eller i diskmaskinen.

11 Torka grillplattan och droppbrickan.

Termostatuttagets insida måste vara helt torr innan du sätter tillbaka termostatenheten i uttaget. Torka insidan av uttaget med en torr trasa. Om det behövs skakar du först ut det vatten som finns kvar.

12 Sätt ihop apparaten igen.

Förvaring

1 Låt termostatenheten sitta kvar i grillen. Linda ihop sladden och sätt fast den med sladdklämman (Bild 9).

2 Förvara grillen i upprätt läge på en torr och plan yta (Bild 10).

Obs! Se till att spärrarna är i botten så att droppbrickan inte kan falla ut ur apparaten.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 11).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Mattabell (Bild 12)

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб уповні скористатися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Завдяки новому грилю з лотком для крапель можна готувати будь-які смачні страви без диму. Готувати на цьому грилі легко, оскільки пристрій має велику поверхню.

Загальний опис (Мал. 1)

- A** Ручки, що не нагріваються
- B** Плита для грилю, яку можна мити в посудомийній машині
- C** Платформа
- D** Лоток для крапель
- E** Роз'єм для термостата
- F** Термостат
- G** Регулятор температури із положенням "увімк./вимк." та індикатором нагрівання
- H** Шнур живлення
- I** Стрічка для шнура

Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Не занурюйте термостат зі шнуром живлення у воду чи іншу рідину.

Попередження

- Перед тим, як приєднувати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на дні пристрою, із напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Шнур живлення не повинен висіти над кутом столу або над робочою поверхнею, на якій стоїть пристрій.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Ніколи не залишайте увімкнений пристрій без нагляду.
- Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до зовнішнього таймера.
- Ніколи не залишайте кухонне приладдя на гарячій плиті для грилю.

Увага

- Перед тим як під'єднати пристрій до мережі, необхідно вставити термостат у пристрій.
- Використовуйте лише термостат, який входить до комплекту пристрою.
- Перед тим, як під'єднати термостат, перевірте, чи роз'єм всередині термостата є сухим.
- Ставте пристрій на стійку і рівну поверхню, залишаючи достатньо місця навколо.
- Під час приготування на грилі необхідно використовувати лоток для крапель.
- Перед тим як використовувати пристрій, лоток для крапель слід заповнити водою принаймні до позначки MIN.

- Завжди нагрівайте плиту перед тим, як класти на неї продукти.
- Коли пристрій працює, поверхні, що доступні для дотику, можуть нагріватися.
- Під час приготування на грилі жирного м'яса чи ковбасок, остерігайтеся розбризкування жиру.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Після використання завжди вимикайте пристрій і витягайте штепсель із розетки перед тим, як від'єднати термостат.
- Після використання завжди чистіть пристрій.
- Перед тим як знімати плиту, чистити гриль чи відкладати його на зберігання, дайте пристрою повністю охолонути.
- Ніколи не торкайтеся плити гострими або абразивними предметами, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Після виймання плити її необхідно знову належним чином зібрати.
- Цей пристрій призначений виключно для використання в приміщенні. Не використовуйте його на вулиці.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам, які стосуються електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

Перед першим використанням

- 1** Зніміть усі етикетки і протріть корпус пристрою вологою ганчіркою.
- 2** Ретельно почистіть пристрій і плиту (див. розділ “Чищення”).

Застосування пристрою

Примітка: Під час першого використання з пристроєм може виходити дим. Це нормально.

- 1** Вставте лоток для крапель на платформу (Мал. 2).

Примітка: Лоток для крапель можна вставити на платформу лише одним способом.

- 2** Налийте в лоток для крапель води до мінімальної позначки (MIN) (Мал. 3).
 - Вода в лотку для крапель запобігає підгорянню часточок їжі.
 - Перед тим, як наливати воду в лоток для крапель, обгорніть його алюмінієвою фольгою для легшого подальшого чищення.
 - Обгортаючи лоток для крапель, слідкуйте, щоб фольга не нависала над краями лотка, адже це перешкоджатиме належній циркуляції повітря.

- 3** Вставте плиту для грилю в отвори у платформі (Мал. 4).

Примітка: Плиту для грилю можна вставити на платформу лише одним способом.

- 4** Під'єднайте термостат до відповідного роз'єму збоку пристрою (Мал. 5).
- 5** Поверніть регулятор температури до положення температури, за якої слід готувати продукти на грилі (див. підрозділ “Час приготування на грилі” у цьому розділі).
- Д Засвічується індикатор нагрівання.

- 6** Коли згасне індикатор нагрівання, покладіть продукти на плиту для грилю.

Обережно, плита для грилю гаряча!

- Д Під час смаження індикатор нагрівання час від часу засвічується і згасає. Це означає, що нагрівальний елемент вмикається і вимикається для регулювання температури.

7 Час від часу перевертайте продукти.

8 Коли продукти будуть готові, зніміть їх із плити для грилю.

Не використовуйте металеве, гостре чи абразивне приладдя.

9 Для отримання оптимальних результатів видавіть паперовим рушником надлишок олії з плити для грилю. Перед тим як підсмажити нову порцію продуктів, ретельно позбирайте з плити залишки смажених продуктів і жир.

10 Щоб підсмажити нову порцію продуктів, покладіть їх на плиту для грилю після того, як згасне індикатор нагрівання.

Час підсмажування на грилі

У таблиці в кінці цієї книжечки з рецептами подано типи продуктів, які можна смажити на цьому настільному грилі. У таблиці вказано рекомендовану температуру і тривалість смаження продуктів. Рекомендований час смаження не включає час, необхідний для попереднього нагрівання пристрою. Час смаження і температура залежать від типу їжі, яка готується (напр., м'ясо), від товщини продуктів, їх температури, а також Вашого смаку. Див. також вказівки на термостаті.

Поради

- Настільний гриль можна також використовувати як плиту, яка регулюється за допомогою термореле та автоматично підтримує відповідну температуру страв. Обгорніть ребристу частину плити алюмінієвою фольгою блискучою стороною догори, а потім встановіть регулятор температури у положення 2 або 3.
- Найкраще для гриля підходять ніжні шматки м'яса.
- Такі шматки м'яса, як стейки чи відділені ребра будуть смачнішими, якщо їх замаринувати за ніч перед приготуванням.
- Щоб їжа була соковитою і не пересмажувалася, час від часу повертайте продукти. Не використовуйте металеве приладдя, наприклад, виделку або щипці, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття плити для грилю.
- Не повертайте продукти на грилі надто часто. Коли шматки потемніють із обох боків, готуйте їх на грилі за нижчої температури, пильнуючи, щоб вони не пересохли і рівномірно підсмажилися.
- Щоб розморозити заморожені продукти, загорніть їх у алюмінієву фольгу і встановіть регулятор температури в положення 1 або 2. Час від часу перевертайте продукти. Час розмороження залежить від ваги продуктів.
- Під час приготування шашлику, курятини, свинини або телятини спочатку підсушіть м'ясо за високої температури (положення 5). Якщо потрібно, регулятор температури можна встановити у положення на рівень нижче і смажити до готовності.
- Готуючи шашлик чи кебаб, замочіть бамбукові чи дерев'яні шампури у воді, щоб не обпалити їх під час приготування. Не використовуйте металеві шампури.
- Під час смаження ковбаски можуть тріскати. Щоб цього не сталося, виделкою зробіть у них кілька отворів.
- Свіже м'ясо краще смажитися, ніж заморожене чи розморожене. Соліть м'ясо лише після смаження. Так м'ясо буде соковитим. Для отримання найкращих результатів, готуйте не надто товсті шматки м'яса (прибл. 1,5 см).

Не використовуйте цього настільного гриля для приготування продуктів зі сухарями.

Чищення

Ніколи не використовуйте абразивні засоби чи матеріали для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття плити.

- 1** Встановіть регулятор температури у положення “ВИМК”.
- 2** Від’єднайте пристрій від мережі і дайте йому охолонути.
- 3** Вийміть термостат із пристрою (Мал. 6).
- 4** Витріть термостат вологою ганчіркою.

Не занурюйте термостат зі шнуром живлення у воду чи іншу рідину.

- 5** Перед тим як знімати і чистити плиту для грилю, слід витерти паперовим рушником залишок олії.
- 6** Зніміть плиту для грилю з платформи, піднімаючи її за ручки (Мал. 7).

Примітка: Якщо термостат ще знаходиться у пристрої, знімати плиту для грилю не можна.

- 7** Замочіть плиту для грилю в гарячій воді з миючим засобом на п’ять хвилин або побризкайте плиту лимонним соком - це розщепить залишки смажених продуктів і жир.
- 8** Зніміть із платформи лоток для крапель (Мал. 8).

Примітка: Лоток для крапель можна зняти з платформи лише одним способом.

- 9** Чистіть платформу та лоток для крапель вологою ганчіркою.
- 10** Плиту для грилю мийте м’якою ганчіркою або губкою у гарячій воді з миючим засобом або у посудомийній машині.
- 11** Плиту для грилю і лоток для крапель необхідно висушити.

Перед тим, як встановлювати термостат у роз’єм, перевірте, чи внутрішня частина роз’єму є повністю суха. Щоб висушити роз’єм, витріть його зсередини сухою ганчіркою. За необхідності спочатку витрусіть надлишок води.

- 12** Зберіть пристрій.

Зберігання

- 1** Залиште термостат у грилі. Намотайте шнур живлення і зафіксуйте його ременем (Мал. 9).
- 2** Зберігайте гриль у вертикальному положенні на сухій і рівній поверхні (Мал. 10).

Примітка: Пробки мають бути вниз, щоб лоток для крапель не випадав із пристрою.

Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (Мал. 11).

Гарантія та обслуговування

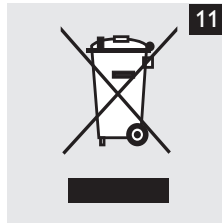
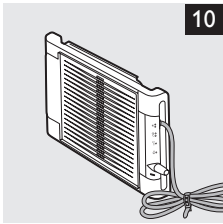
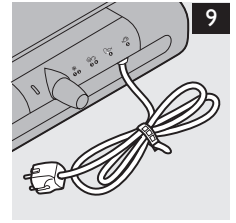
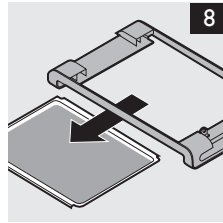
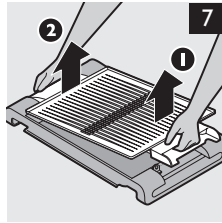
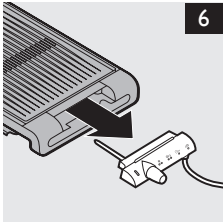
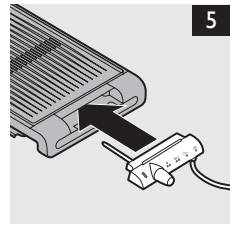
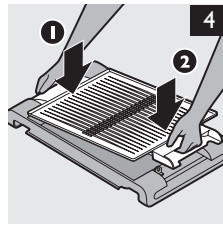
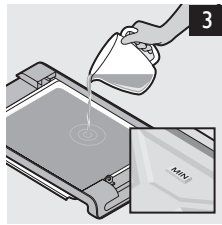
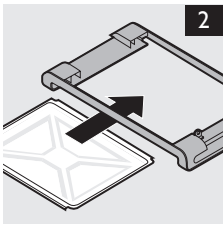
Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

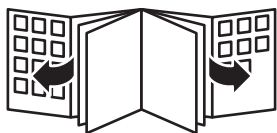
Таблиця продуктів (Мал. 12)

Служба підтримки споживачів

тел.: 0-800-500-697 (дзвінки зі стаціонарних телефонів на території України безкоштовні)
для більш детальної інформації завітайте на www.philips.ua
Компанія встановлює наступний строк служби на даний виріб – 3 років

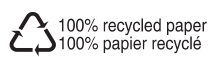
		 Min.	 °C
		8-12	5
		8-12	5
		6-8	4-5
		6-8	4-5
		8-10	4-5
		8-10	4-5
		8-10	4-5
		6-8	4-5
		8-10	4-5
		8-12	4-5
		5-7	4-5
		5-7	4-5
		5-7	4-5
		8-10	5
		4-5	5
		6-8	4-5
		8-10	4-5
			2-3
		3-4	1-2







www.philips.com



4222.200.0415.2