

Always here to help you

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

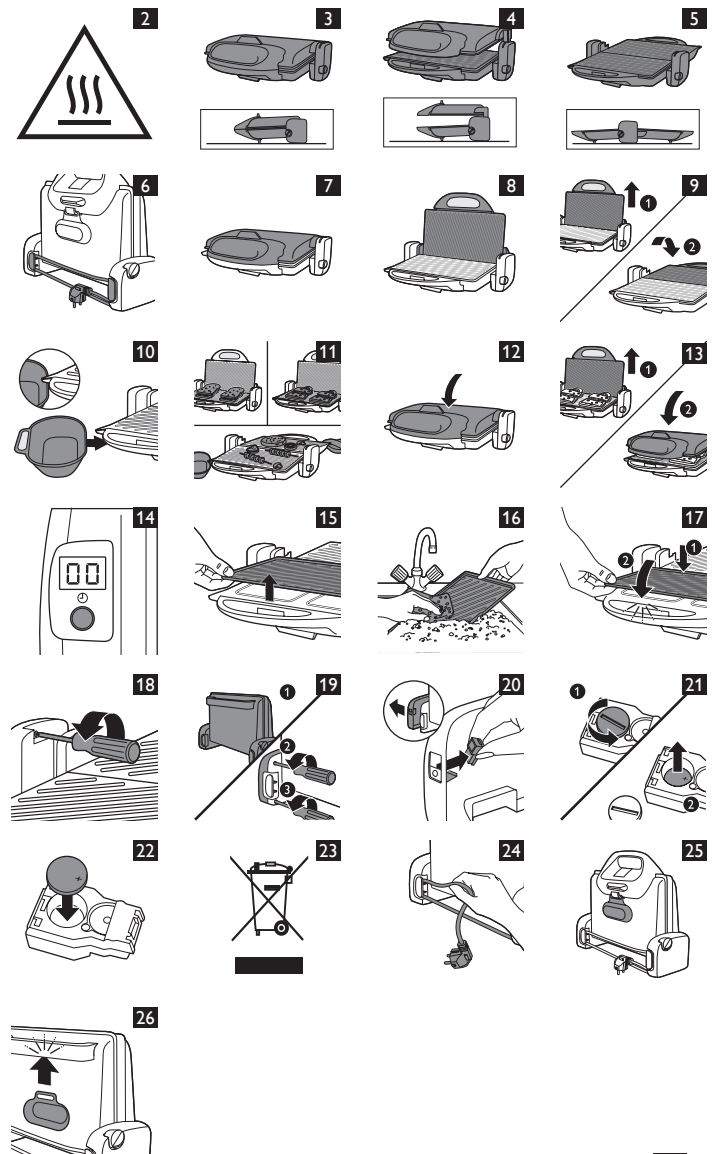
Question?
Contact
Philips

HD4469
HD4467
HD4408
HD4407

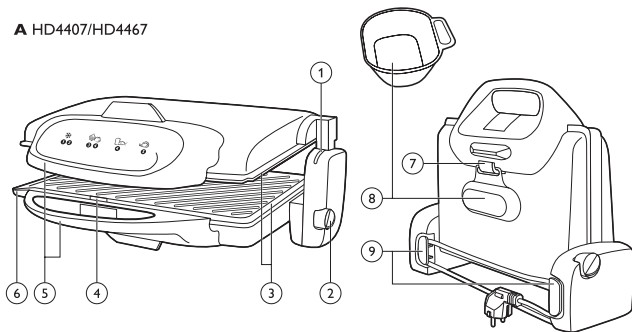


User manual

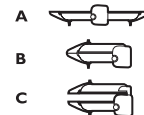
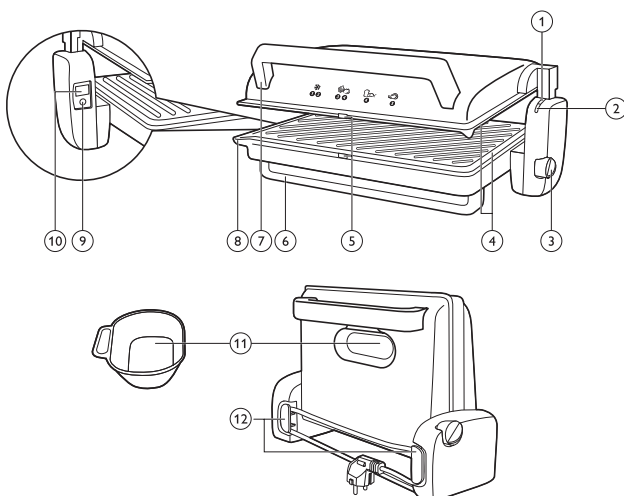
PHILIPS



A HD4407/HD4467



B HD4408/HD4469



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



www.philips.com

100% recycled paper
100% papier recyclé
4222.005.0436.2

Vadas

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

Bendrasis aprašymas (Pav. 1)

- A Grilis (taikoma tik HD4407/HD4467)
 - 1 Raudona temperatūros lemputė
 - 2 Temperatūros reguliatorius
 - 3 Kepimo plokštės
 - 4 Kepimo plokščių pritvirtinimo spaustukai
 - 5 Neįkaistančios rankenos
 - 6 Nutekėjimo griovelis
 - 7 Taukų lovelių laikymo kablys
 - 8 Riebalų lovelis
 - 9 Laido saugojimo įtaisas
- B Grilis (taikoma tik HD4408/HD4469)
 - 1 Raudona įjungimo lemputė
 - 2 Žalia parengties lemputė
 - 3 Temperatūros reguliatorius
 - 4 Kepimo plokštės
 - 5 Kepimo plokščių pritvirtinimo spaustukai
 - 6 Neįkaistantis laikiklis
 - 7 Neįkaistanti rankena
 - 8 Nutekėjimo griovelis
 - 9 Laikmačio mygtukas
 - 10 Laikmačio ekranas
 - 11 Riebalų lovelis
 - 12 Laido saugojimo įtaisas

Svarbu

Prieš pradėdami naudoti prietaisą atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Pavojus

- Nei prietaiso, nei maitinimo laidu nemerkite į vandenį ar kitą skystį.

Įspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa sutampa su vietinio elektros tinklo įtampa. Informacija apie įtampą ir galią pateikta modelio lentelėje, kuri pritvirtinta prie prietaiso.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip kyla pavojus.
- 8 metų ir vyresni vaikai, asmenys su silpnaisiais fiziniais, jutimo ir protiniais gebėjimais, taip pat asmenys, neturintys patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti su sąlyga, kad juos prižiūrės arba pamokys naudotis prietaisu už jų saugumą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Kai prietaisas yra įjungtas arba aušta, laikykite jį ir jo maitinimo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.

Dėmesio

- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą.
- Prietaisą pastatykite ant plokščio ir stabilaus paviršiaus taip, kad aplink jį būtų pakankamai vietos.
- Prieš dėdami maistą tarp kepimo plokščių, būtinai jas įkaitinkite.
- Prietaisui veikiant kai kurie prieinami jo paviršiai gali įkaisti (Pav. 2).
- Kepant riebią mėsą ar dešreles saugokitės besitaikančių riebalų.
- Prieš atjungdami prietaisą nuo maitinimo lizdo, visada nustatykite temperatūros valdiklį ties 0.
- Baigę naudotis, būtinai išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.
- Baigę naudoti, būtinai išvalykite prietaisą.
- Prieš nuimdami kepimo plokštes, valydamis prietaisą ar dėdami jį į vietą, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Niekada nelieskite kepimo plokščių aštriais ar šiurkščiais daiktais, nes galite pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.
- Įsitikinkite, kad po to, kai nuėmėte plokštes, tinkamai jas surenkate.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje. Netinka naudoti tokiose vietose, kaip parduotuvių personalo virtuvėse, biuruose, ūkiuose ar kitose darbo aplinkose. Gaminys nėra skirtas viešbučių, motelių, nakvynės namų, kuriuose pateikiami pusryčiai, bei kitų gyvenamojo tipo aplinkų klientams.
- Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.

- Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal vartotojo vadovo instrukcijas, garantija taps negaliojančia ir „Philips“ jokiais aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.

Elektromagnetinis laukas (EMF)

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

Prieš naudojant pirmą kartą

- 1 Pašalinkite lipdukus ir įdėklą, esantį tarp plokščių.
- 2 Prietaiso išorę nuvalykite drėgna šluoste.
- 3 Kruopščiai išvalykite kepimo plokštes (žr. skyrių „Valymas“).

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

Prietaiso naudojimas**Trys kepimo padėties**

- Kontaktinio grilio padėtis (Pav. 3)
- Ši padėtis ypač tinka greitam kepimui iš abiejų pusių aukštoje temperatūroje (romštekams, mėsainiams ir t. t.) ir skrudintų ar panini sumušinių ruošimui.

Pastaba. Abi kepimo plokštės liečiasi su maistu.

- Orkaitės padėtis (Pav. 4)
- Tai ideali padėtis kepti ir gaminti apkepęs tuo pačiu metu. Orkaitės padėtis taip pat tinka visų rūšių skrebučiams, pvz., su kiaušiniaus, pomidorais, pipirais ir (arba) svogūnų žiedais, padengtais sūriu.

Pastaba. Viršutinė kepimo plokštė neturi liestis prie maisto.

- Barbekiu grilio padėtis (Pav. 5)
- Šioje padėtyje grilis siūlo didelį kepimo paviršių, skirtą visų rūšių užkandžių gaminimui, pvz., šašlykui, mėsos vėrinukams, daržovėms, vaisiams ir t. t.

- 1 Laidą, esantį ant aparato vyrių, nuvyniokite nuo saugojimo įtaiso (Pav. 6).
- 2 Įsitikinkite, ar grilis uždarytas. Tada įkiškite kištuką į sieninį elektros lizdą (Pav. 7).
- 3 Taikoma tik HD4408/HD4469: Užsidegusi raudona įjungimo lemputė rodo, kad grilis prijungtas prie maitinimo lizdo.
- 4 Nustatykite temperatūros valdiklį į padėtį, tinkamą kepamiems produktams. Žr. maisto lentelę, esančią šios knygtutės pradžioje.
- 5 Raudona lemputė įspėja, kad grilis kaista.

Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.

- 4 Leiskite prietaisui įkaisti.
- Taikoma tik HD4408/HD4469: Palaukite, kol užsidegs žalia parengties lemputė.
 - Taikoma tik HD4407/HD4467: Palaukite, kol užges raudona temperatūros lemputė.

5 Atidarykite grilį, kad uždėtumėte produktus ant plokštės (-ių).

Būkite atsargūs: kepimo plokštės yra karštos.

- Kontaktinio grilio ir orkaitės padėties: atidarykite grilį iki pusės (Pav. 8).
- Barbekiu grilio padėtis: atidarykite grilį iki pusės ir patraukite viršutinę plokštę iki viršutinės padėties (1). Tada palikite grilį atvirą. (2) (Pav. 9).

6 Padėkite taukų lovėlį po nutekėjimo grioveliu, kad būtų surinkti riebalai arba sultys. (Pav. 10)**7 Padėkite produktus ant kepimo plokštės (-ių) (Pav. 11).**

Kad gerai iškeptų, produktus reikia dėti kepimo plokštės (-ių) viduryje. Kepimo laikas priklauso nuo produktų rūšies, jų storio ir jūsų asmeninio skonio. Rekomenduojamas kepimo laikas nurodytas maisto lentelėje, esančioje šios knygelės pradžioje.

Pastaba. Kepimo metu žalia parengties lemputė kartais užgesa (tik HD4408/HD4469) arba užsidega temperatūros lemputė (tik HD4407/HD4467), rodydama, kad grilis kaista iki nustatytos temperatūros.

- Kontaktinio grilio ir orkaitės padėties: padėkite maistą apatinės kepimo plokštės viduryje.
- Barbekiu grilio padėtis: paskleiskite maistą ant kepimo paviršiaus. Retkarčiais apverskite maistą medine ar plastikine mentele.

8 Uždarykite grilį (tik kontaktinio grilio ir orkaitės padėtyse).

- Kontaktinio grilio padėtis: atsargiai nuleiskite viršutinę plokštę ant produktų. Viršutinė plokštė liečiasi su maistu. Šiuo būdu maistas tolygiai apkepamas iš abiejų pusių (Pav. 12).

- Orkaitės padėtis: patraukite viršutinę plokštę iki viršutinės padėties (1) ir nustatykite ją į horizontalią padėtį (2). Viršutinė kepinimo plokštė neturi liestis prie maisto (Pav. 13).

9 Praėjus nustatytam kepinimo laikui, atidarykite prietaisą (tik kontaktinio grilio ir orkaitės padėtyse).

10 Maistą išimkite naudodami medinę arba plastikinę mentelę.

Nenaudokite metalinių, aštrių ar šiurkščių virtuvinių įrankių.

11 Jei norite iškepti dar vieną porciją, nuvalykite aliejaus perteklių nuo plokščių virtuvinių popierių.

12 Prieš dėdami maistą ant plokštės (-ių), palaukite, kol užsidegs žalia parengties lemputė (tik HD4408/HD4469) arba užges temperatūros lemputė.

Laikmatis (taikoma tik HD4408/HD4469)

Laikmatis rodo kepinimo laiko pabaigą, bet prietaiso neišjungia.

Pastaba. Grilyje galite kepti ir nenustatę laikmačio.

- 1** Nuspaudę laikmačio mygtuką, nustatykite kepinimo laiką minutėmis. (Pav. 14)
 - Nustatytas laikas pasimato ekrane.
 - 2** Laikykite mygtuką nuspaustą ir minučių skaičius didės greitai. Pasiekę norimą kepinimo laiką, mygtuką atleiskite.
- Ilgiausia nustatoma trukmė – 99 minutės.
- Po trijų sekundžių, kai nustatėte kepinimo laiką, laikmatis pradeda skaičiuoti laiką.
 - Kol laikmatis skaičiuoja nustatytą laiką, likęs kepinimo laikas mirksi ekrane. Paskutinė minutė skaičiuojama sekundėmis.

Pastaba. Norėdami ištrinti laikmačio nustatymą, paspauskite laikmačio mygtuką ir 3 sekundes palaikykite nuspaudę (laikmatis sumirksi) tol, kol pasirodo „00“.

3 Praėjus nustatytam kepinimo laikui, išgirsite garsinį signalą. Po 10 sekundžių garsinis signalas pasikartos. Norėdami nutraukti garsinį signalą, paspauskite laikmačio mygtuką.

Kepimo laikas

Šios knygelės pradžioje esančioje maisto lentelėje nurodyti produktai, kuriuos galite kepti šiame grilyje. Lentelėje pateikiama, kokią kepinimo temperatūrą pasirinkti ir kiek ilgai reikia kepti bei tinkama grilio padėtis. 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 žr. nuorodas ant grilio.

Patarimai

- Kepamą maistą (vietoje kepinimo plokščių) šiek tiek patepkite gabalėliu sviesto ar aliejaus. Tai neleis sviesto ar aliejaus pertekliui rūkti.
- Grilis netinka džiovėsiuose apviliotam maistui kepti.
- Kepamos dešrelės įtrūkinėja. Jei norite to išvengti, pabaksnokite jas šakute.
- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, įsitikinkite, kad mėsos gabalėliai ne per ploni (apytiksl. 1,5 cm).
- Šviežią mėsą iškepsite skaniau, nei šaldytą ar atšildytą.
- Jei ruošiate mėsos vėrinukus, vištieną, kiaulieną ar veršieną, pirmiausia mėsą paskrudinkite aukštoje temperatūroje (5 nustatymas). Tada temperatūros valdiklį nustatykite viena padėtimi žemiau ir maistą kepkite tol, kol jis bus paruoštas.
- Jei norite atšildyti šaldytą maistą, nustatykite prietaisą į grilio padėtį, įvyniokite maistą į aliuminio foliją. Temperatūros valdiklį nustatykite į 1 arba 2 padėtį. Atšildymo laikas priklauso nuo maisto svorio.

Valymas

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

Niekada nemerkite prietaiso į vandenį.

- 1** Prietaisą išjunkite iš elektros tinklo ir palikite atvėsti.
- 2** Prieš išimdami plokštes, virtuvinio popieriaus skiaute nuvalykite nuo jų riebalų perteklių.
- 3** Nuimkite kepinimo plokštes (Pav. 15).
Norėdami išimti plokštes, paspauskite prietaiso pritvirtinimo spausdus ir tada iškelkite plokštes iš prietaiso.
- 4** Kepimo plokštes ir taukų lovelius išvalykite minkšta šluoste ar kempine su karštu vandeniu bei trupučiu indų ploviklio arba sudėkite juos į indaplovę (Pav. 16).

Penkioms minutėms pamerkite kepinimo plokštes į karštą vandenį su trupučiu indų ploviklio, kad pašalintumėte apnašas. Tokiu būdu pašalinsite prikepusius maisto likučius ar taukus.

- 5** Išdžiovinkite kepinimo plokštes ir iš naujo jas surinkite (Pav. 17).
- Nustatykite prietaisą į barbekiu grilio padėtį.
- Įdėkite galinę plokščių dalį į prietaisą (1). Nuleiskite plokštes ant prietaiso ir paspauskite jas žemyn po pritvirtinimo spausdus (2).

6 Prietaiso išorę valykite drėgna šluoste.

Pakeitimas
Laikmačio maitinimo elemento išėmimas (taikoma tik HD4408/HD4469)

Įprastai naudojant baterija veikia maždaug dvejus metus. Šis laikmatis dirba su 1 L1131 (1,55V) tipo ličio baterija, kuri yra prieinama visiems.

- 1** Nustatykite prietaisą į barbekiu grilio padėtį ir nuo laikiklio nuimkite veržlę (Pav. 18).
- 2** Prietaisą uždarykite, apsukite ir pastatykite į vertikalią padėtį (1). Nuimkite nuo laikiklio nuimkite viršutinę (2) ir apatinę (3) veržles (Pav. 19).
- 3** Nuo laikiklio nuimkite laikiklio dangtelį ir iš jo išimkite laikmatį (Pav. 20).
- 4** Monetos pagalba atidarykite laikmačio maitinimo elementų skyrelio dangtelį ir išimkite seną bateriją. Bateriją išmeskite (žr. skyrių „Aplinka“) (Pav. 21).
- 5** Įdėkite naują bateriją į maitinimo elementų skyrelį, kad + polis būtų nukreiptas į baterijos skyriaus dangtelį (Pav. 22).
- 6** Maitinimo elementų skyrelio dangtelį uždėkite atgal ant laikmačio. Monetos pagalba pritvirtinkite jį.
- 7** Laikmatį įdėkite į laikiklį ir ant jo vėl uždėkite laikiklio dangtelį.
- 8** Įdėkite veržles ir jas priveržkite priešinga kryptimi. Pastatykite prietaisą į vertikalią padėtį ir nustatykite barbekiu grilio padėtį.

Aplinka

- Susidėvėjusio prietaiso neišmeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 23).
- Vienkartinio naudojimo maitinimo elementuose yra medžiagų, galinčių teršti aplinką. Vienkartinio naudojimo maitinimo elementų nemeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis, bet atiduokite juos į oficialų maitinimo elementų surinkimo punktą. Visada išimkite vienkartinio naudojimo maitinimo elementus prieš išmesdami prietaisą ir atiduokite juos į oficialų surinkimo punktą.

Laikymas

- 1** Laidą apvyniokite aplink saugojimo įtaisą, ant prietaiso lankstų. (Pav. 24)
- 2** Pritvirtinkite taukų lovelį prietaiso apatinėje dalyje.
- Taikoma tik HD4408/HD4469: Pakabinkite taukų lovelį prietaiso apačioje. (Pav. 25)
- Taikoma tik HD4408/HD4469: Įstumkite taukų lovelį po laikikliu, esančiu prietaiso apačioje (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 26).
- 3** Laikykite prietaisą vertikaliajoje padėtyje, saugioje ir sausoje vietoje.

Garantija ir techninė priežiūra

Prireikus techninės priežiūros paslaugų, informacijos ar jei iškilo problema, apsilankykite „Philips“ svetainėje www.philips.com/support arba kreipkitės į savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centrą. Jo telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke. Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ prekybos atstovą.

Maisto lentelė (Pav. 27)

1 Maisto lentelė

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.

Opis ogólny (rys. 1)

- A Grill (tylko modele HD4407/HD4467)
- 1 Czerwony wskaźnik temperatury
- 2 Regulacja temperatury
- 3 Płytki opiekające
- 4 Zaciski płytek opiekających
- 5 Nienagrzewające się uchwyty
- 6 Rowek ociekowy
- 7 Haczyk na tackę do tłuszczu
- 8 Tacka na tłuszcz
- 9 Uchwyt na przewód
- B Grill (tylko modele HD4408/HD4469)
- 1 Czerwony wskaźnik zasilania
- 2 Wskaźnik gotowości do pracy
- 3 Regulacja temperatury
- 4 Płytki opiekające
- 5 Zaciski płytek opiekających
- 6 Wspornik nienagrzewający się
- 7 Uchwyt nienagrzewający się
- 8 Rowek ociekowy
- 9 Przycisk zegara
- 10 Wyświetlacz zegara
- 11 Tacka na tłuszcz
- 12 Uchwyt na przewód

Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi. Instrukcję warto też zachować na przyszłość.

Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu sieciowego w wodzie ani w żadnym innym płynie.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej. Informacje na temat napięcia i mocy urządzenia znajdują się na tabliczce znamionowej.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, przy założeniu, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Podczas działania urządzenia oraz w czasie jego stygnięcia urządzenie należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

Uwaga

- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni, tak aby wokół niego było wystarczająco dużo wolnego miejsca.
- Zawsze rozgrzej płytki opiekające przed umieszczeniem między nimi jedzenia.
- Powierzchnia urządzenia podczas pracy może się nagrzewać (rys. 2).
- Uważaj na przyskający tłuszcz, gdy opiekasz tłuste mięso lub kiełbasy.
- Przed odłączeniem urządzenia od zasilania zawsze ustaw regulację temperatury w położeniu „0”.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyczyść je.
- Przed wyjęciem płytek opiekających, czyszczeniem urządzenia lub jego odstawieniem poczekaj, aż urządzenie zupełnie ostygnie.
- Nie dotykaj płytek opiekających ostrymi ani szorstkimi przedmiotami, gdyż mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Przy wkładaniu płytek opiekających z powrotem do urządzenia zwróć uwagę na ich prawidłowe zamontowanie.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach, gospodarstwach agroturystycznych

lub innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach ani innych tego typu miejscach.

- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.

Pole elektromagnetyczne (EMF)

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

Przed pierwszym użyciem

- 1 Wyjmij wkładkę znajdującą się między płytkami opiekającymi i usuń wszystkie naklejki.
- 2 Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.
- 3 Dokładnie wyczyść płytki opiekające (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Uwaga: Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się niewielka ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.

Zasady używania

Trzy pozycje grillowania

- Pozycja prasy (rys. 3)
Ta pozycja jest szczególnie przydatna do szybkiego grillowania w wysokiej temperaturze, z obu stron (rumsztyki, mięso do hamburgerów itp.) oraz do przyrządzania kanapek tostowych lub kanapek z bułek.

Uwaga: Obie płytki opiekające przylegają do pożywienia.

- Pozycja opiekacza (rys. 4)
Ta pozycja jest idealna do przyrządzania chrupkich potraw z rusztu. Służy także do przygotowywania różnego rodzaju „otwartych” kanapek na ciepło, np. z jajkiem, pomidorami, papryką i/lub krążkami cebuli przykrytymi serem.

Uwaga: Górna płytka opiekająca nie może dotykać pożywienia.

- Pozycja barbecue (rys. 5)
Ta pozycja udostępnia dużą powierzchnię do grillowania przeróżnych przekąsek typu szaszłyki, satay, warzywa, owoce itp.

- 1 Całkowicie odwin przewód sieciowy z uchwytu znajdującego się na zawiasach urządzenia (rys. 6).
- 2 Upewnij się, że grill jest zamknięty, a następnie włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).
D Tylko modele HD4408/HD4469: Czerwony wskaźnik zasilania włączy się, wskazując, że grill jest podłączony do źródła zasilania.
- 3 Przekręć regulator temperatury do ustawienia odpowiedniego dla opiekanych na grillu składników. Zapoznaj się z tabelą umieszczoną na początku niniejszej instrukcji.
D Czerwony wskaźnik informuje o tym, że grill nagrzewa się.

Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

4 Poczekaj, aż urządzenie się nagrzeje.

- Tylko modele HD4408/HD4469: Zaczekaj, aż zielony wskaźnik gotowości do pracy zaświeci się.
- Tylko modele HD4407/HD4467: Zaczekaj, aż zgaśnie czerwony wskaźnik temperatury.

5 Otwórz grill i nałóż składniki na jedną lub obie płytki opiekające.

Uważaj — płytki opiekające są gorące.

- Pozycje prasy i opiekacza: Otwórz grill do połowy (rys. 8).
- Pozycja barbecue: Otwórz grill do połowy i ustaw górną płytkę opiekającą w pozycji pionowej (1). Następnie otwórz grill do końca (2) (rys. 9).

6 Ustaw tackę na tłuszcz pod rowkiem ociekowym, tak aby zbierała tłuszcz lub soki. (rys. 10)

7 Połóż składniki na jednej lub obu płytkach opiekających (rys. 11).

Aby uzyskać najlepszy rezultat, składniki należy umieszczać na środku płytek opiekających.

Czas opiekania na grillu zależy od rodzaju składników, ich grubości oraz indywidualnych upodobań. Zalecane czasy opiekania na grillu podane są w tabeli na początku niniejszej instrukcji.

Uwaga: Podczas grillowania zielony wskaźnik gotowości do pracy od czasu do czasu gaśnie (tylko modele HD4408/HD4469) lub włącza się wskaźnik temperatury (tylko modele HD4407/HD4467), wskazując, że grill nagrzewa się do ustawionej temperatury.

- Pozycje prasy i opiekacza: Połóż jedzenie na środku dolnej płytki opiekającej.
- Pozycja barbecue: Rozłóż jedzenie na płytkach opiekających. Od czasu do czasu obracaj składniki przy użyciu drewnianej lub plastikowej łydki.

8 Zamknij grill (tylko w przypadku pozycji prasy i opiekacza).

- Pozycja prasy: Ostrożnie opuść górną płytkę opiekającą na składniki. Z tak przylegającą płytką pożywienie jest równo opiekane po obu stronach (rys. 12).
- Pozycja opiekacza: Ustaw górną płytkę opiekającą w pozycji pionowej (1), a następnie rozłóż ją do pozycji poziomej (2). Górna płytka nie może dotykać jedzenia (rys. 13).

9 Otwórz urządzenie po upływie wymaganego czasu opiekania (tylko w przypadku pozycji prasy i opiekacza).

10 Wyjmij jedzenie za pomocą drewnianej lub plastikowej łydki.

Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich przyborów kuchennych.

11 Jeśli chcesz przygotować następną partię pożywienia, usuń z płytek nadmiar tłuszczu za pomocą kawałka papierowego ręcznika.

12 Zanim ułożysz żywność na płytce lub płytkach opiekających poczekaj, aż zielony wskaźnik gotowości do pracy zaświeci się (tylko modele HD4408/HD4469) lub wyłączy się wskaźnik temperatury (tylko modele HD4407/HD4467).

Zegar cyfrowy (tylko modele HD4408/HD4469)

Zegar sygnalizuje koniec czasu grillowania, ale NIE wyłącza urządzenia.

Uwaga: Możesz również korzystać z grilla, nie ustawiając zegara.

1 Naciskając przycisk zegara, ustaw czas grillowania w minutach. (rys. 14)

- ▶ Ustawiony czas pojawi się na wyświetlaczu.

2 Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć liczbę minut. Zwolnij przycisk po ustawieniu żadanego czasu grillowania.

Maksymalny czas to 99 minut.

- ▶ Trzy sekundy po ustawieniu czasu grillowania zegar zacznie odliczać czas.
- ▶ Podczas odliczania pozostały czas grillowania miga na wyświetlaczu. Ostatnia minuta wyświetlana jest w sekundach.

Uwaga: Można skasować ustawienie zegara, naciskając i przytrzymując przez 3 sekundy przycisk zegara (w tym czasie wartość na wyświetlaczu miga), aż pojawi się wartość „00”.

3 Po upływie ustawionego czasu będzie słychać sygnał dźwiękowy. Po 10 sekundach sygnał dźwiękowy zostanie powtórzony. Naciśnij przycisk zegara, aby wyłączyć sygnał.

Czasy opiekania na grillu

Na początku niniejszej instrukcji znajduje się tabela ze składnikami, które można przyrządzić na tym grillu. Zawiera ona również ustawienia temperatury i pozycje opiekania odpowiednie do grillowania określonych potraw. Podane czasy opiekania nie obejmują czasu koniecznego do rozgrzania urządzenia.

Faktyczny czas i temperatura opiekania zależą od rodzaju przyrządzanego jedzenia (np. mięso), grubości porcji, temperatury oraz indywidualnych upodobań. Można się również kierować oznaczeniami znajdującymi się na grillu.

Wskazówki

- Lekko posmaruj masłem lub olejem jedzenie przeznaczone do grillowania (zamiast smarować płytki). Zapobiegnie to przypaleniu się nadmiaru masła lub oleju.
- Grill nie nadaje się do opiekania panierowanego pożywienia.
- Kielbaski zazwyczaj pękają podczas opiekania. Można temu zapobiec, nakłuwając je widelcem w kilku miejscach.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, kawałki mięsa nie powinny być zbyt grube (ok. 1,5 cm).
- Świeże mięso lepiej nadaje się do pieczenia na grillu niż mięso zamrożone lub rozmrożone.
- Przygotowując kurczaka, wieprzowinę lub cielęcinę à la satay, najpierw obsmaż mięso w wysokiej temperaturze (ustawienie 5). Następnie ustaw regulator temperatury o jedno położenie niżej i kontynuuj opiekanie, dopóki potrawa nie będzie gotowa.
- Jeśli chcesz rozmrozić zamrożone jedzenie, rozłóż urządzenie do pozycji opiekacza i zawiń jedzenie w folię aluminiową. Ustaw regulator temperatury w pozycji 1 lub 2. Czas rozmrażania zależy od wagi rozmrażanej porcji.

Czyszczenie

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

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

2 Przed wyjęciem płytek opiekających usuń z nich nadmiar tłuszczu za pomocą kawałka papierowego ręcznika.

3 Wyjmij płytki opiekające (rys. 15).

Aby wyjąć płytki, naciśnij zaciski na urządzeniu i zdejmij je z urządzenia.

4 Umyj płytki opiekające i tackę na tłuszcz miękką szmatką lub gąbką w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub umyj je w zmywarce (rys. 16).

Mocz płytki opiekające przez 5 minut w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, aby odmoczyć wszystkie resztki. Umożliwi to łatwiejsze usunięcie zaschniętych resztek jedzenia lub tłuszczu.

5 Wysusz płytki opiekające i zamontuj je z powrotem (rys. 17).

- Ustaw urządzenie w pozycji barbecue.
- Umieść tylną krawędź płytek opiekających na urządzeniu (1). Opuść płytki opiekające na urządzenie i dociśnij, blokując je zaciskami (2).

6 Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

Wymiana

Wymiana baterii w zegarze (tylko modele HD4408/HD4469)

W przypadku normalnego, domowego wykorzystania bateria wystarcza na około dwa lata. Zegar korzysta z jednej baterii litowej typu L1131 (1,55 V), która jest powszechnie dostępna.

1 Rozłóż urządzenie do pozycji barbecue i wykręć śrubę z zawiasu (rys. 18).

2 Zamknij urządzenie, obróć je i umieść w pozycji pionowej (1). Wykręć z zawiasu dwie śruby: górną (2) i dolną (3) (rys. 19).

3 Zdejmij pokrywę z zawiasu, a następnie wyciągnij z niej zegar (rys. 20).

4 Otwórz pokrywę komory baterii zegara za pomocą monety i wyjmij starą baterię. Oddaj baterię do recyklingu (patrz rozdział „Ochrona środowiska”) (rys. 21).

5 Umieść nową baterię w komorze baterii, z biegunem + skierowanym w stronę pokrywy (rys. 22).

6 Umieść pokrywę komory baterii z powrotem na zegarze. Przykręć ją monetą.

7 Włóż zegar w pokrywę zawiasu i przymocuj pokrywę do zawiasu.

8 Włóż i przykręć śruby. Ustaw urządzenie w pozycji pionowej, a następnie w pozycji barbecue.

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. 23).
- Baterie zawierają substancje szkodliwe dla środowiska naturalnego. Nie należy ich wyrzucać wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego, tylko oddać do punktu zbiórki surowców wtórnych. Przed wyrzuceniem lub oddaniem urządzenia do punktu zbiórki surowców wtórnych należy pamiętać o wyjęciu baterii.

Przechowywanie

1 Nawiń przewód sieciowy wokół uchwytu na zawiasach urządzenia. (rys. 24)

2 Umieść tackę na tłuszcz w dolnej części urządzenia.

- Tylko modele HD4407/HD4467: Zawieś tackę na haczyku w dolnej części urządzenia. (rys. 25)
- Tylko modele HD4408/HD4469: Wsuń tackę na tłuszcz pod wspornik w dolnej części urządzenia (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 26).

3 Przechowuj urządzenie w pionowej pozycji w bezpiecznym i suchym miejscu.

Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy oraz w przypadku jakichkolwiek pytań lub problemów odwiedź naszą stronę internetową www.philips.com/support lub skontaktuj się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej. Jeśli w danym kraju nie ma takiego centrum, zwróć się o pomoc do lokalnego sprzedawcy produktów firmy Philips.

Tabela żywności (rys. 27)

1 Tabela żywności

ROMÂNĂ

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.

Descriere generală (fig. 1)

- A Grătar (numai HD4407/HD4467)
 - 1 Led de temperatură roșu
 - 2 Buton de control al temperaturii
 - 3 Plite
 - 4 Cleme de fixare plite
 - 5 Mânere cu izolație termică
 - 6 Fantă pentru scurgere
 - 7 Cârlig de depozitare pentru tava pentru grăsime
 - 8 Tavă pentru grăsime
 - 9 Suport de depozitare a cablului
- B Grătar (numai HD4408/HD4469)
 - 1 Led roșu de pornire
 - 2 Led verde gata pentru preparare
 - 3 Buton de control al temperaturii
 - 4 Plite
 - 5 Cleme de fixare plite
 - 6 Suport rece la atingere
 - 7 Mâner rece la atingere
 - 8 Fantă pentru scurgere
 - 9 Buton cronometru
 - 10 Ecran cronometru
 - 11 Tavă pentru grăsime
 - 12 Suport de depozitare a cablului

Important

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

Pericol

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

Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale. Pentru informații privind tensiunea și puterea, consultați plăcuța cu date tehnice de pe aparat.
- 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.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii în vârstă de cel puțin 8 ani și de către persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau instruite 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 aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 8 ani atunci când aparatul este pornit sau se răcește.
- Nu apropiați cablul electric de suprafețe fierbinți.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.

Precauție

- Conectați aparatul numai la o priză de perete cu împământare.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă și lăsați suficient loc liber în jurul acestuia.
- Preîncălziți întotdeauna plitele înainte de a așeza alimente între ele.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic atunci când aparatul este în funcțiune (fig. 2).
- Aveți grijă la grăsimea care sare atunci când gătiți carne grasă sau cârnați.
- Înainte de a deconecta aparatul, rotiți întotdeauna butonul de control al temperaturii la 0.

- Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Curățați întotdeauna aparatul după utilizare.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a scoate plitele, de a curăța sau depozita aparatul.
- Nu atingeți niciodată plitele cu obiecte ascuțite sau abrazive, pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă.
- Asigurați-vă că reasamblați plitele corect după ce le-ați îndepărtat.
- Acest aparat este conceput numai pentru utilizarea casnică normală. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaților din ateliere, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, nu este conceput pentru utilizarea de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.
- Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de telecomandă.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semiprofesional sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.

Câmp electromagnetic (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 Îndepărtați accesoriul dintre plite și îndepărtați orice etichete.

2 Curățați exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

3 Curățați plitele temeinic (consultați capitolul 'Curățarea').

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

Utilizarea aparatului

Trei poziții de frigere

- Poziția de frigere cu contact (fig. 3)
- Această poziție este potrivită în special pentru frigerea rapidă, la temperaturi înalte, pe ambele părți (fripturi din carne de vită, hamburgeri etc.) și pentru a prepara sandvișuri sau panini prăjite.

Notă: Ambele plite ale grătarului sunt în contact cu alimentele.

- Poziție de frigere în cuptor (fig. 4)
- Aceasta este poziția ideală pentru a frige și a gratina în același timp. Poziția de frigere în cuptor este de asemenea potrivită pentru prepararea tuturor tipurilor de felii de pâine "deschise", de ex. cu ouă, roșii, ardei grași și/sau inele de ceapă acoperite cu brânză.

Notă: Plita superioară nu trebuie să atingă alimentele.

- Poziție grătar (fig. 5)
- În această poziție, grătarul oferă o suprafață utilă mare pentru prepararea a tuturor tipurilor de gustări, precum frigărui, sote, legume, fructe etc.

1 Desfaceți complet cablul de alimentare din spațiul de stocare în articulațiile aparatului (fig. 6).

2 Asigurați-vă că grătarul este închis. Apoi introduceți ștecherul în priza de perete (fig. 7).

- ▶ Numai HD4408/HD4469: Ledul roșu de alimentare se aprinde pentru a indica faptul că grătarul este conectat la priză.

3 Rotiți butonul de control al temperaturii la reglajul de temperatură potrivit pentru ingredientele de fript. Consultați tabelul de alimente de la începutul acestei broșuri.

- ▶ Ledul roșu indică faptul că grătarul se încălzește.

Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.

4 Lăsați aparatul să se încălzească.

- Numai HD4408/HD4469: Așteptați până când ledul verde gata pentru preparare se aprinde.
- Numai HD4407/HD4467: Așteptați până când ledul roșu de temperatură se stinge.

5 Deschideți grătarul pentru a pune ingredientele pe placă sau pe plăci.

Atenție: plitele sunt fierbinți.

- Pozițiile de frigere cu contact și în cuptor: deschideți grătarul pe jumătate (fig. 8).
- Poziția de frigere: deschideți grătarul pe jumătate și trageți plita superioară în cea mai înaltă poziție (1). Apoi puneți grătarul în poziție deschisă (2) (fig. 9).

6 Amplasați tava pentru grăsime sub fanta pentru scurgere pentru a colecta grăsimea sau sutul. (fig. 10)

7 Așezați ingredientele pe plită sau plite (fig. 11).

Pentru un rezultat optim, așezați ingredientele în centrul plitei sau plitelor. Durata de gătire depinde de tipul ingredientelor, grosimea lor și preferințele personale. Consultați tabelul de alimente de la începutul broșurii pentru durate recomandate de frigere.

Notă: În timpul procesului de frigere, ledul verde Gata pentru preparare se stinge (numai HD4408/HD4469) sau ledul de temperatură se aprinde (numai HD4407/HD4467) din când în când pentru a indica faptul că grătarul se încălzește la setarea de temperatură prestabilă.

- Poziția de frigere cu contact și poziția de frigere în cuptor: așezați alimentele în centrul plitei inferioare.
- Poziția de frigere la grătar: distribuiți alimentele pe suprafața utilă. Întoarceți alimentele din când în când cu o spatulă de lemn sau de plastic.

8 Închideți grătarul (doar pentru pozițiile de frigere cu contact și în cuptor).

- Poziția de frigere cu contact: coborâți cu grijă plita superioară pe ingredientele. Plita superioară este așezată acum peste alimentele. Astfel alimentele sunt preparate uniform pe ambele părți (fig. 12).
- Poziția de frigere în cuptor: trageți plita superioară în cea mai înaltă poziție (1) și așezați-o în poziție orizontală (2). Plita superioară nu trebuie să atingă alimentele (fig. 13).

9 Deschideți aparatul atunci când durata necesară pentru frigere s-a scurs (doar pentru pozițiile de frigere cu contact și în cuptor).

10 Îndepărtați alimentele cu o spatulă din lemn sau din plastic.

Nu utilizați ustensile de bucătărie metalice, ascuțite sau abrazive.

11 Dacă doriți să frigeți o nouă serie de alimente, îndepărtați excesul de ulei de pe plite cu un șervet de bucătărie.

12 Așteptați până când ledul verde Gata pentru preparare se aprinde (numai HD4408/HD4469) sau ledul de temperatură se stinge (numai HD4407/HD4467) înainte de a pune alimentele pe placă sau pe plăci.

Cronometru (numai HD4408/HD4469)

Cronometrul indică sfârșitul timpului de frigere, dar NU oprește aparatul.

Notă: Puteți utiliza grătarul și fără a seta cronometrul.

- 1 Apăsăți butonul pentru cronometru pentru a seta timpul de gătire, în minute. (fig. 14)
 - ▶ Timpul setat va fi afișat pe display.
- 2 Mențineți butonul apăsat pentru a crește rapid numărul de minute. Eliberați butonul la atingerea numărului de minute dorit pentru perioada de gătire. Timpul maxim care poate fi setat este de 99 de minute.
 - ▶ La trei secunde de la setarea timpului de frigere, cronometrul începe numărătoarea inversă.
 - ▶ În timpul numărătorii inverse, timpul rămas este afișat intermitent pe display. Ultimul minut este afișat în secunde.

Notă: Puteți șterge setarea cronometrului apăsând butonul cronometrului timp de 3 secunde (în momentul în care afișajul clipește), până la apariția cifrelor '00'.

- 3 După expirarea timpului setat, veți auzi un semnal sonor. După 10 de secunde, semnalul va fi repetat. Apăsăți butonul cronometrului pentru a opri semnalul sonor.

Durate de frigere

La începutul acestei broșuri veți găsi un tabel de alimente cu ingrediente pe care le puteți prepara pe grătar. Tabelul oferă indicații privind ce temperatură să alegeți, cât timp durează frigerea alimentului și poziția potrivită a grătarului. Durata necesară pentru pre-încălzirea grătarului nu este inclusă în durata indicată a frigerii.

Durata reală și temperatura frigerii depind de tipul de aliment care este preparat (de ex. carne), de grosimea și de temperatura sa și, de asemenea, de preferința personală. Consultați de asemenea indicațiile de pe grătar.

Sugestii

- Ungeți ușor alimentele care trebuie fripte (în loc să ungeți plăcile) cu puțin ulei sau unt. Acest lucru previne producerea fumului de la excesul de unt sau ulei.
- Grătarul nu este adecvat pentru frigerea alimentelor pane.
- Cârnații au tendința de a exploda la frigere. Pentru a preveni acest lucru, înțepați cârnații cu o furculiță.
- Pentru cel mai bun rezultat, asigurați-vă că bucățile de carne pe care le folosiți nu sunt prea groase (aprox. 1,5 cm).
- Carnea proaspătă se frige mai bine decât cea congelată sau decongelată.
- Atunci când preparați sote, pui, porc sau vițel, preparați mai întâi carnea la o temperatură ridicată (setarea 5). Apoi setați selectorul de temperatură cu o poziție mai jos și continuați frigerea până când alimentul este făcut.

- Dacă doriți să dezghețați alimente congelate, puneți aparatul în poziția de frigere în cuptor; înveliți alimentele congelate în folie de aluminiu. Reglați butonul de control al temperaturii la setarea 1 sau 2. Durata de dezghețare depinde de greutatea alimentelor.

Curățarea

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

Nu introduceți niciodată aparatul în apă.

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

2 Îndepărtați uleiul în exces de pe plite cu un șervet de bucătărie înainte de a le îndepărta.

3 Îndepărtați plitele (fig. 15).

Pentru a îndepărta plitele, apăsați pe clemele de fixare de pe aparat și apoi ridicați plitele de pe aparat.

4 Curățați plitele și tava pentru grăsime cu o cârpă moale sau un burete cu apă caldă și detergent de vase lichid sau în mașina de spălat vase (fig. 16).

Scufundați plitele grătarului în apă caldă timp de cinci minute cu detergent de vase lichid pentru a îndepărta reziduurile. Acest proces înmoaie resturile întărite sau grăsimea.

5 Uscăți plitele și reasamblați-le (fig. 17).

- Puneți aparatul în poziția de frigere.
- Poziționați marginea din spate a plitelor pe aparat (1). Coborâți plitele pe aparat și apăsați-le sub clema de fixare (2).

6 Curățați exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

Înlocuirea

Înlocuirea bateriei cronometrului (numai HD4408/HD4469)

Bateria are o durată de viață de aproximativ doi ani în caz de uz domestic normal. Acest cronometru funcționează cu o baterie de ceas cu litiu, de tip L1131 (1,55 V), care este disponibilă pretutindeni.

1 Puneți aparatul în poziția de frigere și îndepărtați șurubul din balama (fig. 18).

2 Închideți aparatul, rotiți-l și puneți-l în poziție verticală (1). Îndepărtați șurubul superior (2) și șurubul inferior (3) din balama (fig. 19).

3 Îndepărtați capacul balamalei din aceasta și scoateți cronometrul din capacul balamalei (fig. 20).

4 Deschideți capacul compartimentului bateriei din cronometru cu ajutorul unei monede și îndepărtați bateria veche. Aruncați bateria veche (consultați capitolul Protecția mediului) (fig. 21).

5 Așezați bateria nouă în compartimentul bateriei cu polul + orientat spre capacul compartimentului bateriei (fig. 22).

6 Repoziționați capacul compartimentului bateriei pe cronometru. Utilizați o monedă pentru a îl fixa.

7 Introduceți cronometrul în capacul balamalei și reatașați capacul balamalei la aceasta.

8 Introduceți și strângeți șuruburile în ordine inversă. Porniți aparatul în poziție verticală și apoi puneți-l în poziția de frigere.

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. 23).
- Bateriile nereîncărcabile conțin substanțe care pot polua mediul. Nu aruncați bateriile nereîncărcabile împreună cu gunoiul menajer; ci predați-le la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. Îndepărtați întotdeauna bateria nereîncărcabilă înainte de a scoate din uz și preda aparatul la un punct de colectare oficial.

Depozitarea

1 Rulați cablul de alimentare în jurul spațiului de stocare în articulațiile aparatului. (fig. 24)

2 Atașați tava pentru grăsime la partea de jos a aparatului.

- Numai HD4407/HD4467: Fixați tava pentru grăsime de pe cârlig la partea de jos a aparatului. (fig. 25)
- Numai HD4408/HD4469: Glisați tava pentru grăsime sub suportul de la partea de jos a aparatului ("clic") (fig. 26).

3 Depozitați aparatul în poziție verticală într-un loc sigur și uscat.

Гаранție și service

Dacă aveți nevoie de service sau de informații sau întâmpinați probleme, vizitați site-ul web Philips la adresa www.philips.com/support sau contactați centrul Philips de asistență pentru clienți din țara dvs. Găsiți numărul de telefon în garanția internațională. Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

Tabelul de alimente (fig. 27)

1 Tabelul de alimente

РУССКИЙ

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

- A Гриль (только модели HD4407/HD4467)
- 1 Красный индикатор нагрева
- 2 Регулятор нагрева
- 3 Пластины-гриль
- 4 Крепления пластин-гриль
- 5 Ненагревающиеся ручки
- 6 Паз для стока
- 7 Крючок для хранения поддона для жира
- 8 Поддон для жира
- 9 Приспособление для хранения шнура
- B Гриль (только модели HD4408/HD4469)
- 1 Красный индикатор питания
- 2 Индикатор готовности
- 3 Регулятор нагрева
- 4 Пластины-гриль
- 5 Крепления пластин-гриль
- 6 Ненагревающийся кронштейн
- 7 Ненагревающаяся ручка
- 8 Паз для стока
- 9 Кнопка таймера
- 10 Дисплей таймера
- 11 Поддон для жира
- 12 Приспособление для хранения шнура

Важная информация

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается погружать прибор или сетевой шнур в воду или другие жидкости.

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети. Информацию о напряжении и мощности см. на заводской бирке на приборе.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет и лицами 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 устройства со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Оберегайте детей младше 8 лет от контакта с устройством, включая сетевой шнур, во время его работы или в процессе охлаждения.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.

Внимание!

- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Установите прибор на устойчивую ровную поверхность. Вокруг прибора должно быть свободное пространство.
- Перед тем как поместить между пластинами-гриль продукты, пластины необходимо разогреть.

- Во время работы прибора некоторые его поверхности могут нагреваться (Рис. 2).
- Осторожно! Во время жарки жирного мяса или колбасок растопленный жир может брызнуть.
- Перед отключением прибора от сети всегда устанавливайте регулятор нагрева в положение "0".
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Всегда очищайте прибор после использования.
- Прежде чем снимать пластины-гриль, производить очистку прибора или убирать его для хранения дайте прибору полностью остыть.
- Не касайтесь пластин острыми предметами или абразивными материалами, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Убедитесь, что пластины-гриль правильно установлены на место.
- Устройство предназначено только для домашнего использования в стандартных условиях. Устройство не предназначено для использования в таких условиях эксплуатации, как обеденные зоны в магазинах, офисах, сельскохозяйственных помещениях или других производственных условиях. Также устройство не предназначено для использования клиентами в отелях, мотелях, местах ночлега и завтрака, а также в других местах пребывания.
- Данное устройство нельзя подключать к внешнему таймеру или автономным системам дистанционного управления.
- В случае нарушения правил использования устройства, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве по эксплуатации, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

Перед первым использованием

- 1 Удалите наклейки и прокладку между пластинами-гриль.
- 2 Очищайте наружную поверхность прибора влажной тканью.
- 3 Тщательно очистите пластины-гриль (см. главу "Очистка").

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

Использование прибора

Три положения при жарке

- Контактное положение гриля (Рис. 3)
Такое положение особенно удобно для быстрой высокотемпературной обжарки с двух сторон (ромштексы, гамбургеры и т.п.) а так же для приготовления обжаренных бутербродов или панини.

Примечание Обе пластины-гриль прилегают к продуктам.

- Положения гриля для запекания (Рис. 4)
Такое положение идеально для одновременного обжаривания и запекания. Положения гриля для запекания также подходит для приготовления всех видов "открытых" тостов, например с яйцами, помидорами, перцами и/или кольцами лука обсыпанных сыром.

Примечание Верхняя пластина-гриль не касается продуктов.

- Положения гриля для барбекю (Рис. 5)
В этом положении поверхность гриля достаточно велика для приготовления всех видов закусок, таких как шашлык, сатей, овощи, фрукты и т.п.

- 1 Полностью размотайте сетевой шнур с приспособление для хранения сетевого шнура прибора (Рис. 6).
- 2 Убедитесь, что гриль закрыт. Затем подключите прибор к электросети (Рис. 7).
 - Только модели HD4408/HD4469: включение красного индикатора питания означает, что гриль подключен к электросети.
- 3 Установите регулятор нагрева в положение, соответствующее приготавливаемым продуктам. См. таблицу в начале буклета.
 - Красный индикатор указывает, что гриль нагревается.

Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

- 4 Дайте прибору нагреться.
 - Только модели HD4408/HD4469: дождитесь включения зеленого индикатора готовности.
 - Только модели HD4407/HD4467: дождитесь выключения красного индикатора нагрева.
- 5 Откройте гриль, чтобы положить продукты на пластину/пластины-гриль.

Соблюдайте осторожность: пластины горячие.

- Контактное положение гриля и положение для запекания: гриль полуоткрыт (Рис. 8).
- Положение гриля для барбекю: откройте гриль до половины и поднимите верхнюю пластину в максимально высокое положение (1). Затем откройте гриль (2) (Рис. 9).

6 Установите поддон для жира под пазом для стока для сбора жира или сока. (Рис. 10)

7 Поместите продукты на пластину/пластины-гриль (Рис. 11).

Для достижения оптимальных результатов кладите продукты в центр пластины/пластин.

Продолжительность приготовления зависят от типа продуктов, их толщины и вашего вкуса. Ознакомьтесь с таблицей в начале буклета, где указаны рекомендованные сроки приготовления.

Примечание Во время жарки зеленый индикатор готовности будет периодически гаснуть и загораться (только модели HD4408/HD4469), или индикатор нагрева будет периодически гаснуть и загораться (только модели HD4407/HD4467). Это говорит о том, что гриль нагревается в соответствии с установленным значением температуры.

- Контактное положение гриля и положение для запекания: положите продукты в середину нижней пластины.
- Положение гриля для барбекю: равномерно разложите продукты на верхней поверхности гриля. Время от времени переворачивайте продукты при помощи деревянной или пластиковой лопаточки.

8 Закройте гриль (только для контактного положения гриля и положения для запекания).

- Контактное положение гриля: аккуратно опустите верхнюю пластину на продукты. Теперь верхняя пластина накрывает продукты. Таким образом обжарка производится с двух сторон (Рис. 12).
- Положение гриля для запекания: поднимите верхнюю пластину в максимально высокое положение (1), затем установите ее горизонтально (2). Верхняя пластина не должна касаться продуктов (Рис. 13).

9 По истечении времени обжарки откройте прибор (только для контактного положения гриля и положения для запекания).

10 Извлеките пищу с помощью деревянной или пластиковой лопатки.

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

11 При необходимости приготовления другой порции продуктов удалите с пластин кулинарной бумагой излишки жира.

12 Дождитесь включения зеленого индикатора готовности (только модели HD4408/HD4469) или выключения индикатора нагрева (только модели HD4407/HD4467), перед тем как поместить продукты на пластину/пластины-гриль.

Таймер (только модели HD4408/HD4469)

Таймер только сигнализирует об истечении времени приготовления, но НЕ выключает прибор.

Примечание Прибором можно пользоваться и без установки таймера.

- 1 Для того чтобы задать время приготовления в минутах, нажмите кнопку таймера. (Рис. 14)**
 - Д Значение установленного времени появится на дисплее.
- 2 Для быстрой установки времени приготовления в минутах в сторону увеличения удерживайте кнопку нажатой. По достижении требуемого времени приготовления отпустите кнопку.**

Максимальное время приготовления составляет 99 минут.

 - Д Через несколько секунд после установки таймера начнется обратный отсчет времени.
 - Д При обратном отсчете времени на дисплее сменяются цифры, указывающие, сколько времени осталось. Отсчет последней минуты ведется в секундах.

Примечание Для сброса установленных значений таймера нажмите и удерживайте кнопку таймера в течение 3 секунд (во время мигания таймера), до появления значения 00.

3 По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Через 10 секунд звуковой сигнал раздастся повторно. Можно прервать звуковой сигнал, нажав на кнопку таймера.

Продолжительность приготовления

В начале данного руководства находится таблица продуктов для приготовления на гриле. В таблице указаны температуры и продолжительность приготовления пищи и подходящее положение

гриля. Время необходимое на прогрев прибора не входит в продолжительность приготовления, указанного в таблице. Действительная продолжительность и температура приготовления зависят от типа продуктов (например, мяса), их толщины и температуры, и, конечно же, от вашего вкуса. Можно также сверяться с обозначениями на приборе.

Советы

- Перед приготовлением в гриле (не на пластинах-гриль) слегка смажьте продукты растительным или животным маслом. Это предотвратит подгорание.
- Этот гриль не предназначен для поджаривания хлебных продуктов.
- Колбаски во время жарки могут лопнуть. Чтобы избежать этого проткните их вилкой.
- Для наилучших результатов кусочки мяса не должны быть слишком толстыми (рекомендуется толщина 1,5 см).
- Для приготовления на пластинах-гриль лучше подходит парное мясо, а не размороженное.
- При приготовлении кусочков мяса на шпажке, цыпленка, свинины или телятины, рекомендуется сначала поджарить мясо при высокой температуре (положение 5). Затем, по желанию, можно понизить температуру на одно положение регулятора нагрева и жарить до готовности.
- При необходимости разморозить замороженные продукты, оберните их алюминиевой фольгой и установите гриль в положение для запекания. Регулятор нагрева в положение 1 или 2. Время разморозки зависит от массы продуктов.

Очистка

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

Запрещается погружать прибор в воду.

1 Отсоедините устройство от электросети и дайте ему остыть.

2 Перед снятием пластин удалите с них кусочком кулинарной бумаги излишки жира.

3 Снимите пластины-гриль (Рис. 15).

Чтобы снять пластины, нажмите на крепление на приборе, затем приподняв, снимите пластины с прибора.

4 Очистите пластины-гриль, поддон для жира с помощью мягкой ткани. Ткань можно смочить горячей водой с моющим средством. Также возможно использование посудомоечной машины (Рис. 16).

Промойте пластины-гриль в горячей воде с небольшим количеством моющего средства в течение пяти минут. Это размягчит пригоревшие кусочки пищи и жир.

5 Высушите пластины-гриль и снова соберите прибор (Рис. 17).

- Установите гриль в положение для барбекю.
- Поставьте задний край пластин-гриль на прибор (1). Наклоните пластины-гриль в сторону прибора и прижмите их креплением (2).

6 Очищайте наружную поверхность прибора влажной тканью.

Замена

Замена батарейки таймера (только модели HD4408/HD4469)

Срок службы батарейки составляет примерно два года при нормальном домашнем использовании. Таймер прибора работает от 1 литиевой батарейки "таблетки" L1131 (1,55 В), имеющейся в продаже.

- 1 Установите гриль в положение для барбекю и извлеките винт из шарнира (Рис. 18).**
- 2 Закройте прибор, переверните его лицевой стороной вверх (1). Извлеките верхний (2) и нижний (3) винты из шарнира (Рис. 19).**
- 3 Снимите с шарнира крышку и извлеките из нее таймер (Рис. 20).**
- 4 С помощью монеты откройте крышку отсека для батарей таймера и извлеките старую батарейку. Утилизируйте старую батарейку (см. главу "Защита окружающей среды") (Рис. 21).**
- 5 Поместите новую батарейку в отсек так, чтобы полюс + был обращен в сторону крышки отсека для батарей (Рис. 22).**
- 6 Установите крышку отсека для батарей таймера на место. Закрепите ее с помощью монеты.**
- 7 Вставьте таймер в крышку шарнира и установите крышку шарнира на место.**
- 8 Вставьте и закрутите винты. Сначала включите прибор в вертикальном положении, затем установите его в положение для барбекю.**

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. 23).
- Батарейки содержат вещества, загрязняющие окружающую среду. Не выбрасывайте батарейки вместе с бытовыми отходами. Утилизируйте их в специальном пункте. После окончания срока службы устройства и передачи его для утилизации необходимо извлечь батарейки.

Хранение

- 1 Намотайте сетевой шнур на приспособление для хранения сетевого шнура прибора. (Рис. 24)
- 2 Прикрепите поддон для жира к нижней части прибора.
 - Только модели HD4407/HD4467: прикрепите поддон для жира с помощью крючка в нижней части прибора. (Рис. 25)
 - Только модели HD4408/HD4469: задвиньте поддон для жира под кронштейн в нижней части прибора (должен прозвучать щелчок) (Рис. 26).
- 3 Храните прибор в вертикальном положении в сухом и безопасном месте.

Гарантия и обслуживание

При возникновении проблемы или при необходимости получения сервисного обслуживания или информации посетите веб-сайт Philips www.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если в вашей стране подобный центр отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Таблица продуктов (Рис. 27)

- 1 Таблица продуктов