

Always here to help you

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



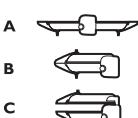
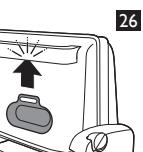
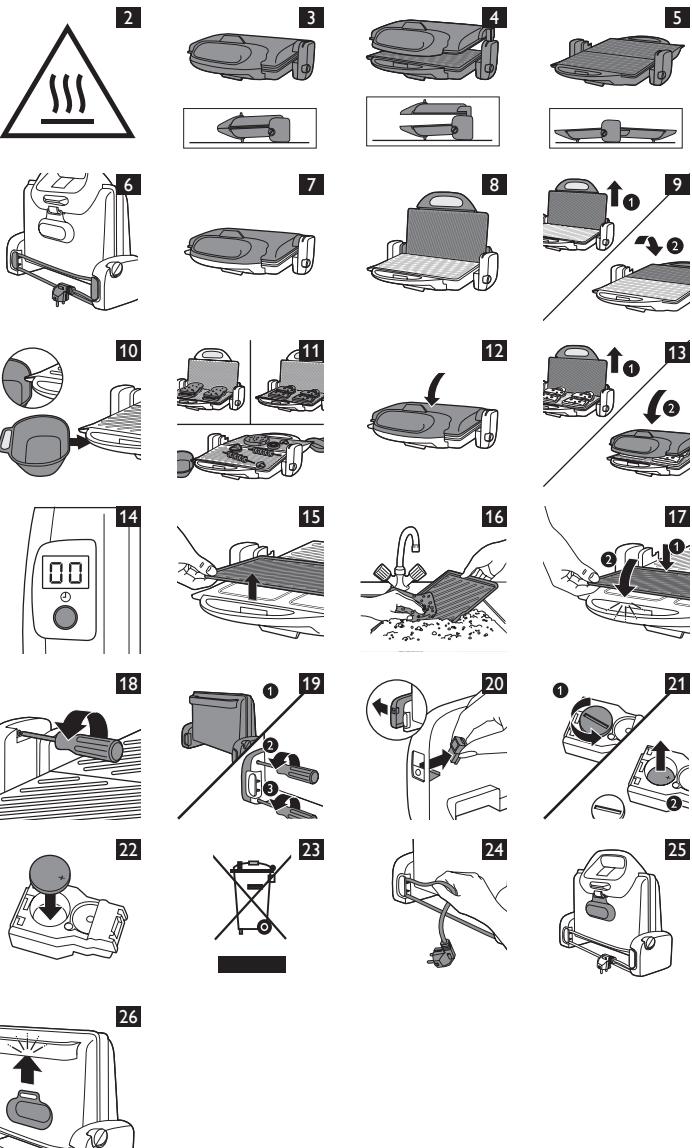
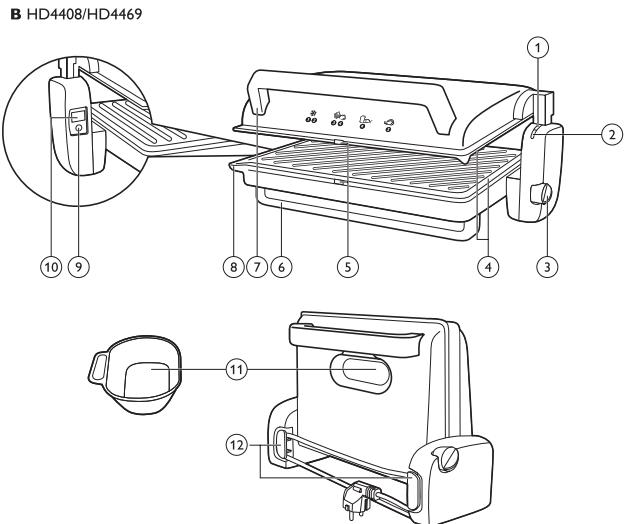
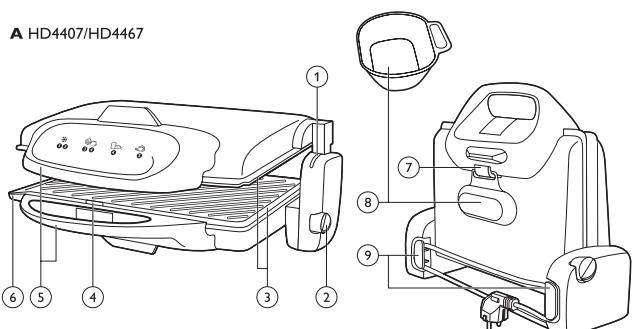
Question
Contact
Philips

A sleek, black, rectangular projector with a silver horizontal band across the middle. The Philips logo is printed on the left side of the band. A small circular lens cap is attached to the right end of the projector.

A black, rectangular sandwich maker with a flip-top lid. The Philips logo is visible on the top right. On the front panel, there are five small indicator lights arranged in a row: a power symbol, a sandwich icon, a 'grill' icon, a 'heat' icon, and a 'cool' icon.

User manual

PHILIPS



Úvod

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

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A Gril (len modely HD4407/HD4467)
- 1 Červené kontrolné svetlo nastavenia teploty
- 2 Ovládanie teploty
- 3 Platne na grilovanie
- 4 Upevňovacie svorky platní na grilovanie
- 5 Na dotyk studené rukoväte
- 6 Odtoková drážka
- 7 Háčik na zavesenie podnosu na tuk
- 8 Podnos na tuk
- 9 Prvok na odkladanie kábla
- B Gril (len model HD4408/HD4469)
- 1 Červené kontrolné svetlo zapnutia
- 2 Zelené kontrolné svetlo zariadenie pripravené na grilovanie
- 3 Ovládanie teploty
- 4 Platne na grilovanie
- 5 Upevňovacie svorky platní na grilovanie
- 6 Konzola chladná na dotyk
- 7 Rukováť chladná na dotyk
- 8 Odtoková drážka
- 9 Tlačidlo stopiek
- 10 Displej stopiek
- 11 Podnos na tuk
- 12 Prvok na odkladanie kábla

Dôležité

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

Nebezpečenstvo

- Zariadenie ani kábel neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.
- Varovanie**
- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napäťom v danej sieti. Informácie o napäti a výkone zariadenia nájdete na typovom štítku na zariadení.
 - Poškodený siet'ový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
 - Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov a tiež osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo im táto osoba vysvetlila spôsob používania tohto zariadenia.
 - Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
 - Ked' je zariadenie zapnuté alebo chladne, udržujte ho a jeho siet'ový kábel mimo dosahu detí mädsích ako 8 rokov.
 - Siet'ový kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.
 - Počas použitia nenechávajte zariadenie bez dozoru.

Výstraha

- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Zariadenie postavte na plochý stabilný povrch s dostatočne veľkým priestorom okolo zariadenia.
- Skôr ako medzi platne na grilovanie vložíte jedlo, nechajte ich zohriat'.
- Prístupné povrhy sa počas použitia zariadenia môžu zahriat' na vysokú teplotu (Obr. 2).
- Počas grilovania mastného mäsa alebo klobás si dávajte pozor na striekajúci tuk.
- Pred odpojením zariadenia zo siete vždy otočte ovládanie teploty do polohy 0.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Po použití vždy zariadenie očistite.
- Pred odstránením platní na grilovanie, čistením zariadenia alebo jeho odložením nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- Nedotýkajte sa platní na grilovanie ostrými ani drsnými predmetmi, pretože by ste mohli poškodiť ich teflonový povrch.
- Po vybratí platní na grilovanie sa uistite, že ste ich riadne vložili späť.
- Toto zariadenie je určené len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určené na používanie v prostrediach, ako sú kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriach, farmánoch či inom pracovnom prostredí. Taktiež nie je určené na používanie zákazníkmi v hoteloch, moteloch, penziónoch a iných ubytovacích zariadeniach.

- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.

Elektromagnetické polia (EMF)

Toto zariadenie značky Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak bude 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 Spomedzi platní na grilovanie vyberte vložku a odstraňte všetky nálepky.
- 2 Vonkajšiu stranu zariadenia očistite navlhčenou tkaninou.
- 3 Platne na grilovanie dôkladne očistite (pozrite si kapitolu „Čistenie“).

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

Použitie zariadenia**Tri polohy pri grilovaní**

- Kontaktívny gril (Obr. 3)
- Táto poloha je obzvlášť vhodná na rýchle grilovanie pri vysokej teplote z obidvoch strán (steaky z hovädzích stehien, hamburgery atď.) a na prípravu hriankovaných sendvičov alebo panini.

Poznámka: Obidve platne na grilovanie sú v kontakte s jedlom.

- Poloha grilovacia rúra (Obr. 4)
- Toto je ideálna poloha na súčasné grilovanie a zapekanie jedál. Poloha grilovacia rúra je tiež vhodná na prípravu všetkých druhov „otvorených“ hriakov, napr. s vajíčkom, paradajkou, korením alebo krúžkami cibule zakrytými syrom.

Poznámka: Horná platňa na grilovanie sa nesmie dotýkať jedla.

- Poloha gril na opekanie (Obr. 5)
- V tejto polohe ponúka gril veľký povrch na grilovanie, čím umožňuje prípravu rôznych pochúťok, ako napríklad šašliká, satay, grilovanie zeleniny, ovocia atď.

- 1 Siet'ový kábel úplne odvŕňte z výstupku na jeho odkladanie, ktorý sa nachádza na pántoch zariadenia (Obr. 6).
- 2 Uistite sa, že gril je zatvorený. Potom zapojte zástrčku do siet'ovej zásuvky (Obr. 7).
- Len model HD4408/HD4469: červené kontrolné svetlo zapnutia sa rozsvieti, čím signalizuje, že gril je pripojený do elektrickej siete.
- 3 Ovládanie teploty otočte na nastavenie, ktoré je vhodné pre grilované prísady. Pozrite si tabuľku jedál na začiatku tejto brožúrky.
- Červené kontrolné svetlo signalizuje, že gril sa zohrieva.

Nikdy nenechávajte zariadenie zapnuté bez dozoru.

4 Zariadenie nechajte zohriat'.

- Len model HD4408/HD4469: počkajte, kým sa nerozsvieti zelené kontrolné svetlo zariadenie pripravené na grilovanie.
- Len model HD4407/HD4467: počkajte, kým nezasne červené kontrolné svetlo nastavenia teploty.

5 Otvorte gril a na platňu alebo platne na grilovanie poukľajte suroviny.

Dajte pozor: platne na grilovanie sú horúce.

- Poloha kontaktívny gril a poloha grilovacia rúra: gril otvorte do polovice (Obr. 8).
- Poloha gril na opekanie: gril otvorte do polovice a hornú platňu na grilovanie potiahnite do najvyššej polohy (1). Potom gril otvorte úplne (2) (Obr. 9).

6 Podnos na zachytenie tuku položte pod odtokovú drážku, aby ste zachytili tuk alebo šťavu. (Obr. 10)**7 Prísady dajte na platňu alebo platne na grilovanie (Obr. 11).**

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak prísady položíte do stredu platne alebo platní na grilovanie.

Čas grilovania závisí od typu prísad, ich hrúbky a Vašej chuti. Odporúčané časy grilovania nájdete v tabuľke jedál na začiatku tejto brožúrky.

Poznámka: Počas grilovania môže zelené kontrolné svetlo zariadenie pripravené na grilovanie z času na čas zhasnúť, (len model HD4408/HD4469) alebo sa môže rozsvietiť kontrolné svetlo nastavenia teploty (len model HD4407/HD4467), čo signalizuje, že gril sa zohrieva na nastavenú teplotu.

- Poloha kontaktný gril a poloha grilovacia rúra: jedlo položte do stredu spodnej platne na grilovanie.
- Poloha gril na opekanie: jedlo rozložte po povrchu platni na grilovanie. Z času na čas ho otočte pomocou drevnej alebo plastovej varešky.

8 Zatvorte gril (len poloha kontaktný gril a poloha grilovacia rúra).

- Kontaktný gril: hornú platnu na grilovanie opatrne spusťte na suroviny. Horná platna na grilovanie je teraz položená na jedle. Týmto spôsobom sa jedlo griluje rovnomerne na obidvoch stranach (Obr. 12).
- Poloha grilovacia rúra: hornú platnu na grilovanie potiahnite do najvyšej polohy (1) a potom ju umiestnite do vodorovnej polohy (2). Horná platna na grilovanie sa nesmie dotýkať jedla (Obr. 13).

9 Po uplynutí požadovaného času grilovania otvorte zariadenie (len poloha kontaktný gril a grilovacia rúra).

10 Jedlo vyberte pomocou drevnej alebo plastovej varešky.

Nepoužívajte kovové, ostré ani drsné kuchynské náčinie.

11 Ak chcete grilovať ďalšiu dávku jedla, pomocou kuchynského papiera z platní odstráňte prebytočný olej.

12 Kým položíte suroviny na platnu alebo platne na grilovanie, počkajte, kým sa nerozsvieti zelené kontrolné svetlo zariadenie pripravené na grilovanie (len model HD4408/HD4469), alebo kým nezhasne kontrolné svetlo nastavenia teploty (len model HD4407/HD4467).

Stopky (len model HD4408/HD4469)

Stopky signalizujú koniec grilovania, zariadenie však NEVYPNÚ.

Poznámka: Gril môžete používať aj bez nastavenia stopiek.

1 Tlačidlom stopiek nastavte trvanie grilovania v minútach. (Obr. 14)

D Nastavený čas sa zobrazí na displeji.

2 Ak tlačidlo podržíte stlačené, minúty začnú pribúdať rýchlejšie. Po nastavení požadovaného času grilovania tlačidlo uvoľnite.

Maximálny čas prípravy, ktorý môžete nastaviť, je 99 minút.

D Tri sekundy po nastavení času grilovania sa spustí odpočítavanie.

D Počas odpočítavania na displeji stopiek bliká zostávajúci čas grilovania. Posledná minúta prípravy sa zobrazí v sekundách.

Poznámka: Nastavenie stopiek môžete vymazať stlačením tlačidla stopiek na 3 sekundy (zobrazenie času vtedy bliká), až kým sa nezobrazí „00“.

3 Po uplynutí nastaveného času budete počuť zvukový signál. Po 10 sekundách sa zvukový signál zopakuje. Zvukový signál zastavíte stlačením tlačidla stopiek.

Časy grilovania

Na začiatku tejto brožúrky nájdete tabuľku jedál s prípadmi, ktoré môžete pripravovať pomocou tohto grilu. Tabuľka približne udáva teplotu, ktorú máte zvoliť, ako dlho sa má jedlo grilovať a príslušnú polohu grilu. Čas potrebný na zohriatie zariadenia nie je zahrnutý do uvedeného času grilovania.

Skutočný čas grilovania a teplota závisia od typu jedla, ktoré pripravujete (napr. mäso), jeho hrúbky a teploty, ako aj od Vašej chuti. Pozrite si tiež pokyny na grile.

Tipy

- Jedlo, ktoré chcete grilovať, jemne namažte maslom alebo olejom (namiesto platni na grilovanie). Predídete tak pripáleniu prebytočného masla alebo tuku a dymeniu.
- Gril nie je vhodný na grilovanie potravín obalených v strúhanke.
- Klobásy majú tendenciu počas grilovania praskať. Aby ste tomu predišli, vidličkou v nich spravte niekoľko otvorov.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov sa uistite, že používané kusy mäsa nie sú príliš hrubé (približne 1,5 cm).
- Výsledky grilovania sú lepšie, ak použijete čerstvé mäso miesto zmrazeného alebo rozmrzeného mäsa.
- Keď budete pripravovať satay, kuracie, bravčové alebo teľacie mäso, najskôr ho prudko osmažte pri vysokej teplote (nastavenie 5). Potom nastavte ovládač teploty o jednu polohu nižšie a potraviny ďalej grilujte, až kým nie sú hotové.
- Ak chcete rozmrzovať mrazené jedlo, prepnite zariadenie do polohy grilovacia rúra a mrazené jedlo zabalte do hliníkovej fólie. Ovládanie teploty nastavte na nastavenie 1 alebo 2. Čas rozmrzovania závisí od hmotnosti jedla.

Cistenie

Na čistenie nikdy nepožívajte drsné čistiace prostriedky a materiály, pretože by mohli poškodiť teflónový povrch platni.

Zariadenie nikdy neponárajte do vody.

1 Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.

2 Pred vybratím platni z nich odstráňte prebytočný olej pomocou kuchynského papiera.

3 Demontujte platne na grilovanie (Obr. 15).

Aby ste odpojili platne, zatlačte upevňovacie svorky na zariadení a potom nadvhňte platne zo zariadenia.

4 Platne na grilovanie a podnos na zachytenie tuku očistite jemnou tkaninou alebo špongiou, ktorú ste namočili v teplej vode s troškou čistiaceho prostriedku, prípadne ich umyte v umývačke na riad (Obr. 16).

Platne na grilovanie ponorte na päť minút do horúcej vody s troškou čistiaceho prostriedku, aby sa odstránili zvyšky. Týmto sa uvoľní akékoľvek zapečené jedlo alebo tuk.

5 Platne na grilovanie nechajte vyschnúť a vráťte ich späť do grilu (Obr. 17).

- Zariadenie prepnite do polohy gril na opekanie.
- Zadnú hranu platni na grilovanie položte na zariadenie (1). Platne na grilovanie položte na zariadenie a zatlačte ich nadol pod upevňovaciu svorku (2).

6 Vonkajšiu stranu zariadenia očistite navlhčenou tkaninou.

Výmena

Výmena batérie stopiek (len model HD4408/HD4469)

Pri bežnom používaní v domácnosti je výdrž batérie približne dva roky. Na napájanie stopiek sa používa 1 lítiová gombíková batéria typu L1131 (1,55 V), ktorá je bežne dostupná.

1 Zariadenie umiestnite do polohy gril na opekanie a vyskrutkujte skrutku z kľbu (Obr. 18).

2 Zariadenie zatvorte, otočte ho a umiestnite do zvislej polohy (1). Vyskrutkujte hornú skrutku (2) a spodnú skrutku (3) z kľbu (Obr. 19).

3 Demontujte kryt kľbu a vyberte z neho stopky (Obr. 20).

4 Mincou otvorte kryt priečinka batérie stopiek a vyberte starú batériu. Starú batériu zlikvidujte (pozrite si kapitolu „Životné prostredie“) (Obr. 21).

5 Do krytu vložte novú batériu s kladným (+) pólem smerujúcim ku krytu priečinka batérie (Obr. 22).

6 Kryt priečinka batérie položte späť na stopky. Mincou ho pritiahnite.

7 Stopky vložte späť do krytu kľbu a zakryte ním kľb.

8 Skrutky zaskrutkujte a dotiahnite v opačnom poradí. Začnite so zariadením vo zvislej polohe, potom ho otočte do polohy gril na opekanie.

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. 23).

- Nenabíjateľné batérie obsahujú látky, ktoré môžu znečistiť životné prostredie. Neodhadzujte ich spolu s bežným komunálnym odpadom, ale zaneste ich na miesto oficiálneho zberu. Pred likvidáciou zariadenia vždy vyberte nenabíjateľnú batériu a zariadenie zaneste na miesto oficiálneho zberu.

Odkladanie

1 Sietový kábel úplne naviňte okolo výstupku na odkladanie, ktorý sa nachádza na pántoch zariadenia. (Obr. 24)

2 Podnos na zachytenie tuku vložte do spodnej časti zariadenia.

- Len model HD4407/HD4467: zaveste podnos na zachytenie tuku na háčik v spodnej časti zariadenia. (Obr. 25)

- Len modely HD4408/HD4469: zasuňte podnos na zachytenie tuku pod výstupky v spodnej časti zariadenia (budete počuť „cvaknutie“) (Obr. 26).

3 Zariadenie odkladajte vo vzpriamenej polohe na bezpečné a suché miesto.

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips na adrese www.philips.com/support alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej 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 značky Philips.

Tabuľka jedál (Obr. 27)

1 Tabuľka jedál

SLOVENŠČINA

Uvod

Čestíme vás vám za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporu, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com/welcome.

Spoločni opis (Sl. 1)

- A Žar (samo HD4407/HD4467)
- 1 Rdeči indikator temperature
- 2 Temperaturni regulator
- 3 Plošči za peko
- 4 Zaponki za pritrďitev plošč za peko
- 5 Hladni ročaji
- 6 Žlebič za odtekanje
- 7 Kavelj za shranjevanje pladnja za maščobo
- 8 Pladenj za maščobo
- 9 Pripromoček za shranjevanje kabla
- B Žar (samo HD4408/HD4469)
- 1 Rdeči indikator vklopa
- 2 Zeleni indikator pripravljenosti
- 3 Temperaturni regulator
- 4 Plošči za peko
- 5 Zaponki za pritrďitev plošč za peko
- 6 Hladilni nosilec
- 7 Hladilni ročaj
- 8 Žlebič za odtekanje
- 9 Gumb časovnika
- 10 Prikaz časovnika
- 11 Pladenj za maščobo
- 12 Pripromoček za shranjevanje kabla

Pomembno

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

Nevarnost

- Aparata ali omrežnega kabla ne potapljaljte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.
- Opozorilo**
 - Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja. Podatke o napetosti in moči preverite na tipski plošči aparata.
 - Poškodovani napajalni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščeni servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
 - Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad 8. letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem pod pogojem, da jih pri uporabi nadzoruje ali jim glede uporabe svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
 - Pazite, da se otroci ne igrajo z aparatom.
 - Ko je aparat vklopljen ali se ohlaja, aparat in napajalni kabel hranite izven dosegta otrok pod 8. letom starosti.
 - Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
 - Aparata ne pustite delovati brez nadzora.

Previdno

- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- Aparat postavite na vodoravno, stabilno podlago z dovolj okoliškega prostora.
- Plošči za peko najprej segrejte, preden med njiju položite hrano.
- Med delovanjem aparata lahko dostopne površine postanejo vroče (Sl. 2).
- Pri peki mastnega mesa in klobas pazite na škropljenje masti.
- Preden izključite aparat, temperaturni regulator vedno prestavite na 0.
- Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
- Aparat po uporabi očistite.

- Pred odstranitvijo plošč za peko in čiščenjem ali shranjevanjem aparata počakajte, da se le-ta povsem ohladi.
- Plošč za peko se ne dotikajte z ostrimi ali hrapavimi predmeti, ker lahko poškodujete premaz proti sprrijemanju.
- Poskrbite, da plošči za peko po odstranitvi pravilno namestite nazaj.
- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhanje v trgovinah, pisarnah, farmah in drugih delovnih okoljih. Namenjen ni niti za uporabo s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- Tega aparata ni mogoče upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.

Elektromagnetno polje (EMF)

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

Pred prvo uporabo

- 1 Odstranite vložek, ki je med ploščama za peko, in vse nalepke.
- 2 Zunanjoščino aparata obrišite z vlažno krpo.
- 3 Temeljito očistite plošči za peko (oglejte si poglavje "Čiščenje").

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

Uporaba aparata

Trije načini uporabe

- Zaprti žar (Sl. 3)
- Ta položaj je še posebej uporaben za hitro obojestransko peko pri visoki temperaturi (zrezki, hamburgerji itd.) in za pripravo popečenih sendvičev.

Opomba: V stiku s hrano sta obe plošči za peko.

- Kombinirani žar (Sl. 4)
- Ta položaj je idealen za peko in istočasno gratiniranje. Primeren je tudi za pripravo vseh vrst "odprtih" popečenih kruhkov, na primer z jajcem, paradižnikom, papriko in/ali čebulnim obročki, prekritimi s sirom.

Opomba: Zgornja plošča za peko se ne sme dotikati hrane.

- Razširjeni žar (Sl. 5)
- Žar nudi v tem položaju veliko površino za peko, ki omogoča pripravo vseh vrst prigrizkov, kot so na primer šašlik, nabodala, zelenjava, sadje itd.

- 1 Povsem odvijte kabel, ki je navit na pripromoček za shranjevanje kabla ob zgibih aparata (Sl. 6).

- 2 Poskrbite, da je žar zaprt. Nato vtikač priključite v stensko vtičnico (Sl. 7).

- Samo HD4408/HD4469: rdeči indikator vklopa zasveti, kar pomeni, da je žar priklopljen na električno omrežje.

- 3 Temperaturni regulator obrnite na nastavitev temperature, ki je primerna za sestavine, ki jih boste pekli. Oglejte si preglednico na začetku te knjižice.

- Rdeči indikator označuje, da se žar segreva.

Aparata ne pustite delovati brez nadzora.

- 4 Počakajte, da se aparat segreje.

- Samo HD4408/HD4469: počakajte, da začne svetiti zeleni indikator pripravljenosti.
- Samo HD4407/HD4467: počakajte, da se rdeči indikator temperature izklopi.

- 5 Odprite žar in sestavine položite na eno ali obe plošči za peko.

Bodite previdni: plošči za peko sta vroči.

- Zaprti žar in kombinirani žar: žar odprite do polovice (Sl. 8).
- Razširjeni žar: žar odprite do polovice in zgornjo ploščo za peko povlecite v najvišji položaj (1). Nato žar odprite do konca (2) (Sl. 9).

- 6 Pladenj za maščobo postavite pod žleb za odtekanje, kamor se bo stekala maščoba ali sok. (Sl. 10)

- 7 Položite sestavine na eno ali obe plošči za peko (Sl. 11).

Za najboljše rezultate položite sestavine na sredino ene ali obeh plošč za peko.

Čas peke je odvisen od vrste sestavin, njihove debeline in vašega osebnega okusa. Za priporočene čase peke si oglejte preglednico na začetku te knjižice.

Opomba: Med peko občasno ugasne zeleni indikator pripravljenosti (samo HD4408/HD4469) ali indikator temperature (samo HD4407/HD4467), kar pomeni, da se žar segreva na nastavljeno temperaturo.

- Zaprti žar in kombinirani žar: hrano položite na sredino spodnje plošče za peko.
- Razširjeni žar: hrano razmestite po površini za peko in jo občasno obrnite z leseno ali plastično lopatico.

8 Zaprite žar (samo za zaprti žar in kombinirani žar).

- Zaprti žar: zgornjo ploščo za peko previdno spustite na sestavine. Zgornja plošča za peko je zdaj v stiku s hrano. Na ta način se hrana enakomerno speče na obeh straneh (Sl. 12).
- Kombinirani žar: zgornjo ploščo za peko povlecite v najvišji položaj (1) in jo nato postavite v vodoravni položaj (2). Zgornja plošča za peko se ne sme dotikati hrane (Sl. 13).

9 Ko zahtevani čas peke poteče, odprite aparat (samo za zaprti žar in kombinirani žar).

10 Hrano odstranite z leseno ali plastično lopatico.

Ne uporabljajte kovinskega, ostrega ali grobega kuhijskega pribora.

11 Če želite nadaljevati s peko hrane, odstranite odvečno olje s plošč s papirnatimi servietami.

12 Počakajte, da zeleni indikator pripravljenosti začne svetiti (samo HD4408/HD4469) ali da indikator temperature ugasne (samo HD4407/HD4467), preden hrano položite na eno ali obe plošči za peko.

Časovnik (samo HD4408/HD4469)

Časovnik nakaže konec časa peke, vendar aparata NE izklopi.

Opomba: Žar lahko uporabljate tudi brez nastavitev časovnika.

- 1** S pritiskom gumba časovnika nastavite čas peke v minutah. (Sl. 14)
- D** Nastavljeni čas se pokaže na zaslolu.

- 2** Za hitrejšo nastavitev minut držite gumb časovnika pritisnjén. Ko pride do želenega časa peke, spustite gumb.

Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite, je 99 minut.

- D** Tri sekunde po nastavitev časa peke začne časovnik odštevati čas.
- D** Med odštevanjem časovnika utripa na zaslolu preostali čas peke. Zadnja minuta je prikazana v sekundah.

Opomba: Nastavitev časovnika lahko izbrisete tako, da 3 sekunde držite pritisnjén gumb časovnika (čas začne utrijeti), dokler se ne prikaže "00".

- 3** Po poteku nastavljenega časa zaslišite zvočni signal. Po desetih sekundah se signal ponovi. Zvočni signal lahko prekinete s pritiskom na gumb časovnika.

Čas peke

Na začetku te knjižice je preglednica s sestavinami, ki jih lahko uporabite v žaru za pripravo hrane. Preglednica vsebuje podatke o nastavitev temperatur, času peke in ustrezem položaju žara. Čas, ki je potreben za segretje aparata, ni vključen v navedeni čas peke.

Čas peke in temperatura sta odvisna od vrste hrane, ki jo pripravljate (npr. meso), debeline hrane, njene temperature in vašega okusa. Oglejte si tudi oznake na žaru.

Nasveti

- Hrano, ki jo nameravate peči (namesto na ploščah za peko), rahlo namažite z nekaj masla ali olja. Tako preprečite nastanek dima zaradi prevelike količine masla ali olja.
- Ta žar ni primeren za pripravo paniranih jedi.
- Klobase med peko rade počijo. To preprečite tako, da jih nekajkrat preluknjate z vilicami.
- Najboljše rezultate boste dosegli, če kosi mesa za peko ne bodo predebeli (približno 1,5 cm).
- Sveže meso se peče bolje kot zamrznjeno ali odmrznjeno meso.
- Pri pripravi nabodal, piščanca, svinjine ali teletine meso najprej na hitro popecite pri visoki temperaturi (nastavitev 5). Nato temperaturni regulator nastavite za položaj nižje in hrano pecite, dokler ni pripravljena.
- Za odmrzovanje aparat uporabljajte kot kombinirani žar in zamrznjeno hrano zavijte v aluminijasto folijo. Temperaturni regulator nastavite v položaj 1 ali 2. Čas odmrzovanja je odvisen od teže hrane.

Čiščenje

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

Aparata ne potapljaljte v vodo.

- 1** Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.

- 2** Preden odstranite plošči, z njiju s papirnatimi servietami odstranite odvečno olje.

- 3** Odstranite plošči za peko (Sl. 15).

Plošči odstranite tako, da pritisnete zaponki za pritrditev na aparatu in nato dvignite plošči z aparata.

- 4** Plošči za peko in pladenj za maščobo očistite z mehko krpo ali gobo v vroči vodi, ki ste ji dodali nekaj tekočega čistila, ali v pomivalnem stroju (Sl. 16).

Plošči za peko za pet minut namočite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila. Tako se odstranijo ali zmehčajo sprijeti ostanki hrane ali maščobe.

- 5** Posušite plošči za peko in ju namestite nazaj (Sl. 17).

- Aparat postavite v razširjeni položaj.
- Zadnji rob plošč za peko položite na aparat (1). Spustite plošči za peko na aparat in ju pritisnite navzdol pod zaponko za pritrditev (2).

- 6** Zunanjost aparata očistite z vlažno krpo.

Zamenjava

Zamenjava baterije časovnika (samo HD4408/HD4469)

Življenska doba baterije je v primeru običajne domače uporabe približno dve leti. Časovnik napaja ena litijeva gumbasta baterija L1131 (1,55 V), ki je na voljo v večini trgovin.

- 1** Aparat postavite v razširjeni položaj in odstranite vijak iz zgiba (Sl. 18).

- 2** Aparat zaprite, obrnite in postavite v pokončni položaj (1). Z zgiba odstranite zgornji (2) in spodnji vijak (3) (Sl. 19).

- 3** Z zgiba odstranite pokrov zgiba in vzemite časovnik iz pokrova zgiba (Sl. 20).

- 4** S kovancem odprite pokrov prostora za baterijo na časovniku in odstranite staro baterijo. Zavrzite staro baterijo (oglejte si poglavje "Okolje") (Sl. 21).

- 5** Namestite novo baterijo v prostor za baterijo tako, da je pozitivna stran obrnjena proti pokrovu prostora za baterijo (Sl. 22).

- 6** Namestite pokrov prostora za baterijo nazaj na časovnik. Pritrdite ga s kovancem.

- 7** Vstavite časovnik v pokrov zgiba in pokrov zgiba namestite nazaj na zgib.

- 8** Vijake vstavite in privijte v obratnem vrstnem redu. Začnite z aparatom v pokončnem položaju, nato ga postavite v razširjeni položaj.

Okolje

- Aparata po preteklu življenske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja (Sl. 23).
- Baterije za enkratno uporabo vsebujejo snovi, ki so okolju škodljive. Ne zavrzite jih skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč jih odložite na uradnem zbirnem mestu za baterije. Preden aparat zavrzete in oddate na uradnem zbirnem mestu, odstranite baterijo za enkratno uporabo.

Shranjevanje

- 1** Kabel navijte na pripomoček za shranjevanje kabla ob zgibih aparata. (Sl. 24)

- 2** Pladenj za maščobo pritrdite na spodnji del aparata.

- Samo HD4407/HD4467: pladenj za maščobo obesite na kavelj na spodnji strani aparata. (Sl. 25)
- Samo HD4408/HD4469: pladenj za maščobo vstavite pod nosilec na spodnji strani aparata ("klik") (Sl. 26).

- 3** Aparat shranite v pokončnem položaju na varno in suho mesto.

Garancija in servis

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

Preglednica s hrano (Sl. 27)

- 1** Preglednica s hrano

Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobro došli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Opšti opis (Sl. 1)

- | | |
|----|--------------------------------------|
| A | Roštilj (samo HD4407/HD4467) |
| 1 | Crveni indikator temperature |
| 2 | Regulator temperature |
| 3 | Grejne ploče |
| 4 | Štipaljke za ploču roštilja |
| 5 | Drške sa zaštitom od topote |
| 6 | Ovodni žleb |
| 7 | Kukica za odlaganje fioke za masnoću |
| 8 | Fioka za masnoću |
| 9 | Držač za kabl |
| B | Roštilj (samo HD4408/HD4469) |
| 1 | Crveni indikator napajanja |
| 2 | Zeleni indikator spremnosti |
| 3 | Regulator temperature |
| 4 | Grejne ploče |
| 5 | Štipaljke za ploču roštilja |
| 6 | Nosač sa zaštitom od topote |
| 7 | Drška sa zaštitom od topote |
| 8 | Ovodni žleb |
| 9 | Dugme za tajmer |
| 10 | Ekran tajmera |
| 11 | Fioka za masnoću |
| 12 | Držač za kabl |

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Aparat i kabl za napajanje nemojte da uranjate u vodu niti u bilo koju drugu tečnost.

Upozorenje

- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže. Informacije o naponu i snazi potražite na tipskoj pločici na aparatu.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, uvek mora da ga zameni kompanija Philips, ovlašćeni Philips servisni centar ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su doble uputstva za upotrebu aparata od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala aparatom.
- Aparat i kabl za napajanje držite van domaćaja dece mlađe od 8 godina dok je uključen ili dok se hladi.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Nikada nemojte da ostavljate aparat da radi bez nadzora.

Oprez

- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Stavite aparat na ravnu, stabilnu površinu sa dovoljno slobodnog prostora oko njega.
- Uvek prvo zagrejte grejne ploče pre nego što između njih stavite hranu.
- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi (Sl. 2).
- Čuvajte se prskanja masti kada pečete masno meso ili kobasice.
- Regulator temperature uvek okrenite u položaj 0 pre nego što isključite aparat.
- Aparat nakon upotrebe uvek isključite iz struje.
- Aparat očistite nakon svake upotrebe.
- Ostavite aparat da se potpuno ohladi pre nego što počnete da skidate ploče roštilja, čistite aparat ili ga odlažete.
- Nikada ne dodirujte grejne ploče oštrim ili abrazivnim predmetima jer to oštećuje teflonsku oblogu.
- Ako ste uklanjali ploče roštilja, obavezno ih pravilno sastavite.
- Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane kljenata u hotelima, motelima, prenoćištima i drugim vrstama smeštaja.

- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu sa spoljnjim tajmerom ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Ako se aparat upotrebljava nepropisno, za profesionalne ili poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvati odgovornost ni za kakva nastala oštećenja.

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj Philips aparat usklađen je sa svim standardima u vezi sa elektromagnetskim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, on je bezbedan za upotrebu prema trenutno dostupnim naučnim dokazima.

Pre prve upotrebe

- 1 Uklonite umetak između ploča roštilja i sve nalepnice, ako ih ima.
- 2 Spoljašnji deo aparata obrišite vlažnom krpom.
- 3 Temeljno očistite ploče roštilja (pogledajte poglavje „Čišćenje“).

Napomena: Pri prvoj upotrebi, aparat može proizvesti izvesnu količinu dima. To je normalno.

Upotreba aparata**Tri položaja za pečenje na roštilju**

- Kontaktни položaj (Sl. 3)
- Ovaj položaj je posebno pogodan za obostrano brzo pečenje na visokim temperaturama (šnicle od buta, pljeskavice, itd.) i za pravljenje tost sendviča i paninija.

Napomena: Obe ploče roštilja dolaze u kontakt sa hrana.

- Položaj za pećnicu (Sl. 4)
- Ovo je idealan položaj za istovremeno pečenje i graten kuvanje. Položaj za pećnicu je pogodan za pripremanje raznih „otvorenih“ tostova (npr. sa jajima, paradajzom, paprikama i/ili kolutovima luka) pokrivenih sirom.

Napomena: Gornja ploča roštilja ne sme da dodiruje hrana.

- Položaj za roštilj (Sl. 5)
- U ovom položaju, roštilj pruža veliku površinu za pečenje i pripremu svih vrsta grickalica kao što su šašlik, sataj, povrće, voće itd.

- 1 Odmotajte do kraja kabl za napajanje iz spremišta na nosaču aparata (Sl. 6).
- 2 Uverite se da je roštilj zatvoren. Zatim uključite utikač u zidnu utičnicu (Sl. 7).
- 3 Samo HD4408/HD4469: uključiće se crveni indikator napajanja kako bi ukazao da je roštilj povezan na naponsku mrežu.
- 4 Podesite regulator temperature na odgovarajuću temperaturu za hrana koja će se peći. Pogledajte tabelu na početku priručnika.
- 5 Crveni indikator ukazuje na to da se roštilj zagreva.

Nikada ne ostavljajte uključen aparat bez nadzora.

- 6 Sačekajte da se aparat zagreje.
- 7 Samo HD4408/HD4469: sačekajte da se zeleni indikator spremnosti uključi.
- 8 Samo HD4407/HD4467: sačekajte da se crveni indikator temperature isključi.

5 Otvorite roštilj da biste stavili sastojke na ploču/ploče roštilja.**Budite oprezni: ploče roštilja su vrele.**

- Kontaktni položaj i položaj za pećnicu: roštilj otvorite napolna (Sl. 8).
- Položaj za roštilj: otvorite roštilj napolna i povucite gornju ploču roštilja na najviši položaj (1). Zatim otvorite roštilj (2) (Sl. 9).

- 9 Postavite fioku ili fioke za masnoću ispod odvodnog žleba kako biste sakupili masnoću ili sok. (Sl. 10)

7 Stavite hrana na ploče roštilja (Sl. 11).

Za postizanje optimalnih rezultata, hrana postavite na sredinu ploče ili ploče roštilja.

Vreme pečenja zavisi od vrste hrane, njene debljine i ličnog ukusa. Preporučeno vreme pečenja potražite u tabeli na početku priručnika.

Napomena: Tokom pečenja zeleni indikator spremnosti se isključuje (samo HD4408/HD4469) ili se indikator temperature povremeno uključuje (samo HD4407/HD4467), što označava da se roštilj zagreva do unapred podešene temperature.

- Kontaktni položaj i položaj za pećnicu: stavite hrana na sredinu donje ploče roštilja.
- Položaj roštilja: rasporedite hrana po površini za pečenje. Povremeno hrani okrećite drvenom ili plastičnom lopaticom.

- 10 Zatvorite roštilj (samo za kontaktni položaj i položaj za pećnicu).

- Kontaktni položaj roštilja: gornju ploču pažljivo spustite na hranu. Gornja ploča roštilja naleže na hranu. Na taj način, hrana se ravnomerno peče sa obe strane (Sl. 12).
- Položaj za pećnicu: povucite gornju ploču roštilja na najviši položaj (1), a zatim je postavite u horizontalni položaj (2). Gornja ploča roštilja ne sme da dodiruje hranu (Sl. 13).

9 Otvorite aparat po isteku vremena pečenja (samo za kontaktni položaj i položaj za pećnicu).

10 Hranu vadite drvenom ili plastičnom lopaticom.

Nemojte da koristite metalne, oštре ili abrazivne kuhinjske predmete.

11 Ako želite da pečete dodatnu količinu hrane, pomoću komada kuhinjskog papira uklonite višak ulja sa ploča.

12 Sačekajte da se zeleni indikator spremnosti uključi (samo HD4408/HD4469) ili da se indikator temperature isključi (samo HD4407/HD4467) pre nego što stavite hranu na ploču ili ploče roštilja.

Tajmer (samo HD4408/HD4469)

Tajmer pokazuje kraj vremena pečenja, ali NE isključuje aparat.

Napomena: Roštilj možete da koristite i bez podešavanja tajmera.

1 Pritisnite taster tajmera da biste podešili vreme pečenja u minutima. (Sl. 14)

► Podešeno vreme će se pojaviti na displeju.

2 Za brzo podešavanje minuta držite taster pritisnutim. Pustite taster čim dostignete potrebno vreme pečenja.

Maksimalno podešivo vreme iznosi 99 minuta.

► Tri sekunde nakon što podešite vreme pečenja, tajmer će početi da odbrojava.

► Dok tajmer odbrojava, preostalo vreme pečenja trepće na displeju. Poslednji minut se prikazuje u sekundama.

Napomena: Podešavanje tajmera možete ponisti tako što ćete taster tajmera držati pritisnutim 3 sekunde (tajmer će na trenutak zatreptati) dok se ne pojavi oznaka „00“.

3 Kada prethodno podešeno vreme istekne, čućete zvučni signal. Isti signal će se ponoviti nakon 10 sekundi. Pritisnite taster tajmera da biste prekinuli zvučni signal.

Vremena pripremanja

Na početku priručnika pronaći ćete tabelu za hranu koju možete pripremati na roštilju. Tabela pokazuje koju temperaturu treba izabrati, koliko dugo treba peći hranu i odgovarajući položaj roštilja. Vreme potrebno za prethodno zagrevanje aparata nije uključeno u naznačeno vreme pečenja. Stvarno vreme pečenja i temperatura zavise od vrste hrane koja se priprema (npr. meso), njene debljine, temperature i od ličnog ukusa. Pogledajte i oznake na roštilju.

Saveti

- Blago premažite hranu koju ćete peći (umesto ploča roštilja) puterom ili uljem. To će sprečiti pojavu dima usled viška putera ili ulja.
- Roštilj nije podešan za pečenje hrane koja je uvaljana u prezle.
- Kobasice imaju tendenciju da pucaju kada ih pečete. Da biste ovo sprečili, izbušite nekoliko rupica u njima pomoću viljuške.
- Da biste postigli najbolje rezultate, nemojte praviti suviše debele komade mesa (približno 1,5 cm).
- Pripremanjem svežeg mesa dobijete bolje rezultate nego pripremanjem smrznutog ili odmrznutog mesa.
- Kada pripremate sataj, piletinu, svinjetinu ili teletinu, meso prvo ispržite na visokoj temperaturi (položaj 5). Zatim postavite regulator temperature na jedan položaj niže i pecite hranu dok ne bude gotova.
- Ako želite da odmrznete zaledenu hranu, postavite aparat u položaj za pećnicu i umotajte zamrznutu hranu u aluminijumsku foliju. Podesite regulator temperature na položaj 1 ili 2. Vreme odmrzavanja zavisi od težine hrane.

Čišćenje

Nikada nemojte da koristite abrazivna sredstva i materijale za čišćenje jer će to oštetiti teflonsku oblogu ploča.

Aparat nikada ne uranjajte u vodu.

1 Isključite aparat iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi.

2 Pre uklanjanja ploča, pomoću komada kuhinjskog papira uklonite višak ulja sa ploča.

3 Uklonite ploče roštilja (Sl. 15).

Da biste uklonili ploče, pritisnite štipaljke na aparatu, a zatim izdignite ploče sa aparata.

4 Očistite ploče roštilja i fioku za masnoću mekanom krpom ili sunđerom u vrućoj vodi sa malo deterdženta ili u mašini za sudove (Sl. 16).

Potpitate na pet minuta ploče roštilja u vruću vodu sa malo deterdženta da biste uklonili naslage. Ovo omekšava ulepšaju hranu ili masnoću.

5 Osušite ploče roštilja i ponovo ih namestite (Sl. 17).

- Postavite aparat u položaj roštilja.
- Zadnju ivicu ploča roštilja postavite na aparat (1). Sustavite ploče na aparat i pritisnite ih nadole pod štipaljku (2).

6 Spoljašnji deo aparata čistite vlažnom krpom.

Zamena

Zamena baterije tajmera (samo HD4408/HD4469)

Baterija traje oko godinu dana pri normalnoj kućnoj upotrebi. Tajmer koristi 1 okruglu litijumsku bateriju L1131 (1,55 V), koja je široko zastupljena u prodaji.

1 Postavite aparat u položaj roštilja i odvijte zavrtanji sa šarke (Sl. 18).

2 Zatvorite aparat, okrenite ga i postavite ga u uspravan položaj (1). Odvijte gornji zavrtanj (2) i donji zavrtanj (3) sa šarke (Sl. 19).

3 Skinite poklopac šarke sa šarke i izvadite tajmer iz poklopca šarke (Sl. 20).

4 Pomoću novčića otvorite poklopac odeljka za baterije tajmera i izvadite staru bateriju. Odložite staru bateriju (pogledajte poglavje ‘Zaštita okoline’) (Sl. 21).

5 Stavite novu bateriju u odeljak za baterije tako da + pol bude okrenut ka poklopцу odeljka za baterije (Sl. 22).

6 Vratite poklopac odeljka za baterije na tajmer. Ponovo ga pridržite pomoću novčića.

7 Umetnute tajmer u poklopac šarke i vratite poklopac šarke na šarku.

8 Umetnute i pritegnite zavrtanje obrnutim redosledom. Počnite sa aparatom u uspravnom položaju, a zatim ga stavite u položaj za roštilj.

Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 23).
- Nepunjive baterije sadrže materije koje mogu da zagade okolinu. Nemojte bacati nepunjive baterije sa običnim kućnim otpadom, već ih predajte na zvaničnom mestu za prikupljanje baterija. Nepunjive baterije obavezno izvadite iz aparata pre nego što ga odbacite i predate na zvaničnom mestu za prikupljanje.

Odlaganje

1 Obmotajte kabl za napajanje oko spremišta na nosaču aparat. (Sl. 24)

2 Postavite fioku za masnoću sa donje strane aparat.

- Samo HD4407/HD4467: okačite fioku za masnoću o kukicu sa donje strane aparat. (Sl. 25)

- Samo HD4408/HD4469: uvucite fioku za masnoću ispod nosača sa donje strane aparat („klik“) (Sl. 26).

3 Aparat uvek odlažite na suvo i sigurno mesto u uspravnom položaju.

Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili imate neki problem, posetite Web lokaciju kompanije Philips na adresi www.philips.com/support ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji. Broj telefona ćete pronaći na međunarodnom garantnom listu. Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, обратите се локалним distributeru Philips proizvoda.

Tabela hrane (Sl. 27)

1 Tabela hrane

УКРАЇНСЬКА

Вступ

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

Загальний опис (Мал. 1)

- A Гриль (лише HD4407/HD4467)
- 1 Червоний індикатор температури
- 2 Система контролю температури
- 3 Пластини для грилю
- 4 Фіксатори пластин для грилю
- 5 Ручки, що не нагриваються
- 6 Жолобок для збирання жиру/соку
- 7 Гак для зберігання лотка для жиру
- 8 Лоток для жиру
- 9 Пристосування для шнура
- B Гриль (лише HD4408/HD4469)
- 1 Червоний індикатор увімкнення
- 2 Зелений індикатор готовності до роботи
- 3 Система контролю температури
- 4 Пластини для грилю
- 5 Фіксатори пластин для грилю
- 6 Опора, що не нагривається
- 7 Ручка, що не нагривається
- 8 Жолобок для збирання жиру/соку
- 9 Кнопка таймера
- 10 Дисплей таймера
- 11 Лоток для жиру
- 12 Пристосування для шнура

Важлива інформація

Перед тим як використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача і зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Не занурюйте пристрій або шнур живлення у воду чи іншу рідину.
- Увага!**
 - Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрії, з напругою у мережі. Дані про напругу та потужність можна знайти в таблиці з даними на пристрії.
 - Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
 - Цей пристрій не призначено для користування дітьми віком до 8 років чи особами із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом або за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
 - Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристрієм.
 - Тримайте пристрій і шнур живлення подалі від дітей, яким ще не виповнилося 8 років, коли пристрій увімкнено або охолоджується.
 - Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
 - Не залишайте пристрій працювати без нагляду.

Увага

- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки.
- Ставте пристрій на рівну стійку поверхню, залишаючи навколо нього достатньо вільного місця.
- Попередньо нагрівайте пластини для грилю перед тим, як покласти між ними їжу.
- Коли пристрій працює, можуть нагріватися доступні для дотику поверхні (Мал. 2).
- Під час приготування на грилі жирного м'яса чи ковбасок остерігайтесь розбризкування жиру.
- Перед вимкненням живлення пристрою завжди повертайте регулятор температури в положення "0".
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Чистіть пристрій після використання.
- Перед тим як знімати пластини, чистити чи відкладати пристрій на зберігання, дайте йому повністю охолонути.
- Не торкайтесь пластин для грилю гострими або абразивними предметами, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Після вимінання пластин для грилю важливо їх правильно вставити.
- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Його також не призначено для використання клієнтами в готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг "ночівля і сніданок" та інших жилих середовищах.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Якщо пристрій використовується неналежно, у професійних чи напівпрофесійних цілях або іншим чином всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам 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** Вийміть вкладку між пластинами для грилю та зніміть усі наклейки.
- 2** Витріть зовнішню частину пристрою вологою ганчіркою.
- 3** Ретельно почистіть пластини для грилю (див. розділ "Чищення").

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

Застосування пристрію

Три положення грилю

- Контактне положення грилю (Мал. 3)
Це положення ідеально підходить для швидкого смаження продуктів з обох боків за високої температури (наприклад, біфштексів, гамбургерів тощо), а також для приготування гарячих бутербродів чи булочок.

Примітка: Обидві пластини для грилю контактують з їжею.

- Положення печі (Мал. 4)
Це найкраще положення для смаження чи приготування продуктів, посипаних сиром. Положення печі також підходить для приготування різноманітних "відкритих" тостів, наприклад, з яйцем, помідорами, перцем та/чи кільцями цибулі з сиром.

Примітка: Верхня пластина для грилю не повинна торкатися їжі.

- Положення для приготування їжі барбекю (Мал. 5)
У такому положенні на великій поверхні грилю можна готувати різні закуски, наприклад, шашлик, овочі, фрукти тощо.

- 1** Повністю розмотайте шнур з пристосування для шнура живлення, що у шарнірах пристрою (Мал. 6).
- 2** Перевірте, чи гриль закритий. Потім вставте штепсель у розетку (Мал. 7).
- Лише HD4408/HD4469:** Червоний індикатор увімкнення засвічується, щоб повідомити, що гриль підключено до мережі.
- 3** Поверніть регулятор температури у положення температури, за якої слід готувати продукти на грилі. Див. таблицю продуктів на початку буклету.
- Лише HD4407/HD4467:** Червоне світло повідомляє про те, що гриль нагрівається.

Не залишайте пристрій працювати без нагляду.

- 4** Дайте пристрою нагрітися.

- Лише HD4408/HD4469: Почекайте, поки засвітиться зелений індикатор готовності до роботи.
- Лише HD4407/HD4467: Почекайте, поки згасне червоний індикатор температури.

- 5** Відкрийте гриль, щоб покласти продукти на пластини для грилю. обережно, пластини для грилю гарячі.

- Контактне положення грилю та положення печі: привідкрийте гриль (Мал. 8).
- Положення грилю для приготування їжі барбекю: привідкрийте гриль та підніміть верхню пластину для грилю до найвищого положення (1). Потім повністю відкрийте гриль (2) (Мал. 9).

- 6** Поставте лоток для збирання під жолобком для збирання жиру чи соку. (Мал. 10)

- 7** Покладіть продукти на пластину чи пластини для грилю (Мал. 11). Для отримання найкращих результатів кладіть продукти посередині пластини для грилю.

Час приготування залежить від виду продукту, його товщини та Вашого смаку. Рекомендований час приготування див. у таблиці продуктів на початку буклету.

Примітка: Під час приготування їжі зелений індикатор готовності до роботи (лише HD4408/HD4469) чи індикатор температури (лише HD4407/HD4467) час від часу згасає, повідомляючи, що гриль нагрівається до встановленої температури.

- Контактне положення грилю і положення печі: покладіть їжу посередині нижньої пластини для грилю.
- Положення грилю для приготування їжі барбекю: розкладіть їжу на верхній частині поверхні грилю. Час від часу перевертайте продукти дерев'яною чи пластиковою лопаткою.

- 8** Закрійте гриль (лише для контактного положення грилю та положення печі).

- Контактне положення грилю: обережно опустіть верхню пластину на продукти. Верхня пластина для грилю знаходиться на їжі. Таким чином, їжа рівномірно підсмажується з обох боків (Мал. 12).
- Положення печі: підніміть верхню пластину для грилю до найвищого положення (1), тоді поставте її горизонтально (2). Верхня пластина для грилю не повинна торкатися їжі (Мал. 13).

9 Коли налаштований час закінчиться, відкрийте гриль (лише для контактного положення грилю та положення печі).

10 Вийміть продукти за допомогою дерев'яної чи пластикової лопатки.

Не використовуйте металеве, гостре або абразивне кухонне приладдя.

11 Щоб підсмажити нову порцію продуктів, витріть пластини від залишку олії паперовим рушником.

12 Перед тим, як класти продукти на пластину для грилю, почекайте, поки засвітиться зелений індикатор готовності до роботи (лише HD4408/HD4469) або згасне індикатор температури (лише 4407/HD4467).

Таймер (лише HD4408/HD4469)

Таймер вказує час закінчення приготування, але **НЕ** вимикає пристрій.

Примітка: Гриль можна також використовувати без налаштування таймера.

1 Натисніть кнопку таймера, щоб встановити час смаження у хвилинах. (Мал. 14)

На дисплеї з'явиться встановлений час.

2 Тримайте кнопку натисненою, щоб швидко прокрутити хвилини вперед. Відпустіть кнопку, коли на дисплеї з'явиться потрібний час смаження.

Максимальний час, який можна встановити, - 99 хвилин.

3 Через три секунди після встановлення часу смаження таймер починає відлік.

4 Поки йде відлік часу, на дисплеї блимає час приготування, що залишився. Остання хвилина відображається у секундах.

Примітка: Встановлений час можна стерти, тримаючи натисненою кнопку таймера протягом 3 секунд (коли час блимає), доки не з'являться цифри "00".

5 Коли міне встановлений час, прозвучить звуковий сигнал. Через 10 секунд цей сигнал повториться. Натисніть кнопку таймера, щоб вимкнути звуковий сигнал.

Час приготування на грилі

На початку буклету подана таблиця зі списком продуктів, які можна готувати на цьому грилі. У таблиці продуктів вказано рекомендовану температуру і тривалість приготування на грилі та відповідне положення грилю. Вказаній час приготування не включає час, необхідний для попереднього нагрівання пристроя.

Фактичний час приготування і температура залежать від типу їжі, яка готується (наприклад, м'ясо), від товщини продуктів, їх температури, а також Вашого смаку. Див. також вказівки щодо приготування на грилі.

Поради

- Перед смаженням трохи змасťте їжу (а не пластини для грилю) маслом чи олією. Це запобігатиме пригорянню масла чи олії.
- Не використовуйте цей гриль для приготування продуктів із сухарями.
- Під час приготування на грилі ковбаски можуть тріскати. Щоб цього не сталося, виделкою зробіть у них кілька отворів.
- Для отримання найкращих результатів готуйте не надто товсті шматки м'яса (прибл. 1,5 см).
- Свіже м'ясо краще смажиться, ніж заморожене чи розморожене.
- Під час приготування шашлику, курятини, свинини або телятини, спочатку підсушіть м'ясо з високою температурою (налаштування 5). Потім встановіть регулятор температури в нижче на рівень положення і смажте до повного приготування.
- Щоб розморозити заморожені продукти, поставте пристрій у положення печі і загорніть продукти в алюмінієву фольгу. Встановіть регулятор температури у положення 1 чи 2. Час розмороження залежить від ваги продуктів.

Чищення

Не використовуйте абразивні засоби чи матеріали для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття пластин.

Не занурюйте пристрій у воду.

1 Від'єднайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути.

2 Перед тим як вийняти пластини для грилю, витріть їх від залишку олії паперовим рушником.

3 Вийміть пластини для грилю (Мал. 15).

Щоб вийняти пластини, натисніть фіксатори на пристрій, а потім вийміть їх.

4 Помийте пластини для грилю та лоток для жиру м'якою ганчіркою або губкою у гарячій воді із миючим засобом або у посудомийній машині (Мал. 16).

Щоб видалити залишки їжі, замочіть пластини для грилю у гарячій воді із муючим засобом на п'ять хвилин. Це розщепить залишки смажених продуктів і жир.

5 Висушіть пластини для грилю та знову встановіть їх (Мал. 17).

- Поставте пристрій у положення для приготування їжі барбекю.
- Встановіть пластини для грилю заднім краєм на пристрій (1). Опустіть пластини на пристрій і притисніть їх донизу під фіксатор (2).

6 Витріть пристрій усередині вологою ганчіркою.

Заміна

Заміна батареї таймера (лише HD4408/HD4469)

Батарею можна використовувати приблизно протягом двох років у разі її побутового використання. Цей таймер живиться від 1 літієвої батареї таблеткового типу L1131 (1,55 В), яка доступна у продажу.

1 Поставте пристрій у положення приготування їжі барбекю та викрутіть гвинт із шарніра (Мал. 18).

2 Закріпіть пристрій, поверніть його, поставте у вертикальне положення (1). Викрутіть верхній (2) і нижній гвинт (3) із шарніра (Мал. 19).

3 Зніміть кришку шарніра та вийміть з неї таймер (Мал. 20).

4 За допомогою монети відкрийте кришку батарейного відсіку таймера та вийміть стару батарею. Утилізуйте використану батарею (див. розділ "Навколошнє середовище") (Мал. 21).

5 Вставте нову батарею у батарейний відсік так, щоб полюс "+" був повернутий до кришки батарейного відсіку (Мал. 22).

6 Встановіть кришку батарейного відсіку назад на таймер. За допомогою монети зафіксуйте її.

7 Встановіть таймер у кришку шарніра та приєднайте її на шарнір.

8 Вставте та закрутіть гвинти в зворотному порядку. Спочатку пристрій має бути у вертикальному положенні, а потім у положенні для приготування їжі барбекю.

Навколошнє середовище

- Не викидайте пристрій разом зі звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (Мал. 23).

- Звичайні батареї містять речовини, які можуть забруднювати навколошнє середовище. Не викидайте батареї разом із звичайними побутовими відходами, а здайте їх в офіційний пункт прийому батарей. Перед утилізацією пристрою або передачею його в офіційний пункт прийому завжди виймайте батарею.

Зберігання

1 Повністю розмотайте шнур живлення із пристосування для шнура, що у шарнірах пристрою. (Мал. 24)

2 Під'єднайте лоток для жиру до dna пристрою.

- Лише HD4407/HD4467: прикріпіть лоток для жиру за гак на дні пристрою. (Мал. 25)

- Лише HD4408/HD4469: вставте лоток для жиру в пази на дні пристрою до фіксації (Мал. 26).

3 Зберігайте пристрій у вертикальному положенні в безпечному та сухому місці.

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виника проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com/support або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у своїй країні. Номер телефону можна знайти у гарантійному талоні. Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

Таблиця продуктів (Мал. 27)

1 Таблиця продуктів