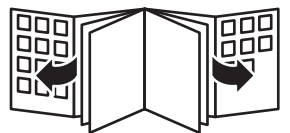


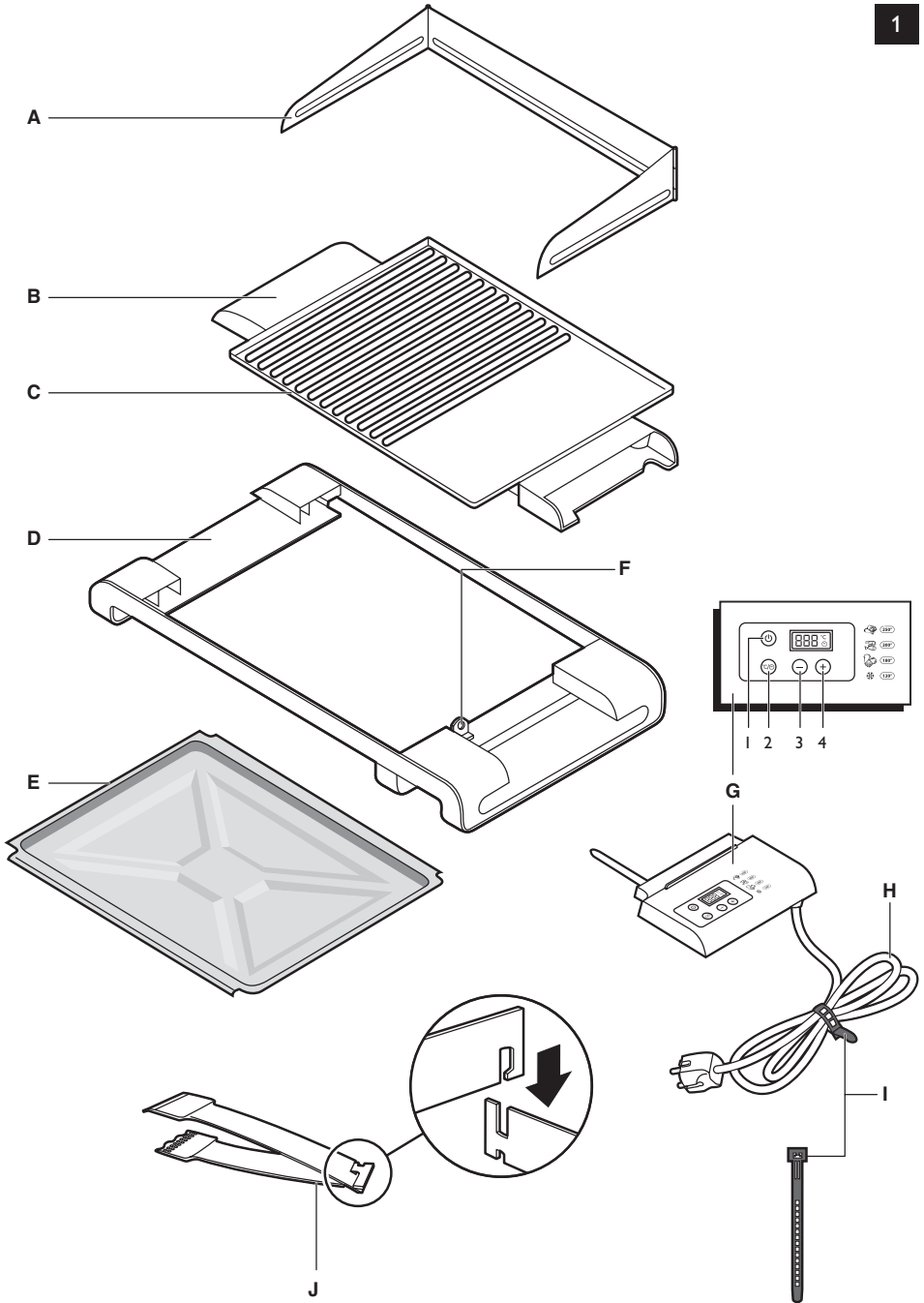
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

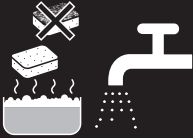


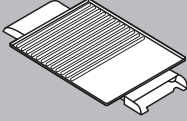
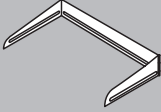

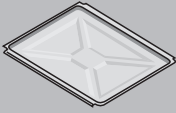





HD4466



**PHILIPS**





			
	✓	✓	✓
	✓		✓
	✓		✓
	✓	✓	✓
			✓

**ENGLISH** 6  
**ESPAÑOL** 12  
**FRANÇAIS** 19  
**INDONESIA** 26  
한국어 33  
**BAHASA MELAYU** 39  
**PORTUGUÊS** 46  
ภาษาไทย 53  
**TIẾNG VIỆT** 58  
繁體中文 64  
简体中文 69

## Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

## General description (Fig. 1)

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

## Important

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

### Danger

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

### Warning

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

### Caution

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

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

### Electromagnetic fields (EMF)

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

### Before first use

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

### Using the appliance

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Grilling times

---

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

### Tips

---

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



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

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

This table grill is not suitable for grilling breadcrumbed food.

### Cleaning (Fig. 10)

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

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

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

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

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

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

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

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

**10** Reassemble the appliance.

**Storage**

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

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

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

**Environment**

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

**Guarantee & service**

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

**Food table (Fig. 17)**

**Troubleshooting**

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

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The plug is not properly inserted into the wall socket.	Put the plug properly in the wall socket.
	The thermostat unit is not inserted properly into appliance.	Insert the thermostat fully into the appliance and then put the plug in the wall socket.
	The mains cord is damaged.	If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
The appliance produces smoke.	The first few times you use the appliance, it may produce some smoke.	This is normal. After you have used the appliance a few times, the appliance stops producing smoke.

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

## Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

La nueva plancha-parrilla con bandeja de goteo le permite preparar todo tipo de platos sabrosos sin apenas humo. Gracias a las placas de asar de gran superficie, cocinar a la plancha es muy fácil.

## Descripción general (fig. 1)

- A Protector contra salpicaduras
  - B Asas de tacto frío
  - C Placa antiadherente apta para el lavavajillas
  - D Base
  - E Bandeja de goteo
  - F Toma para la unidad del termostato.
  - G Unidad del termostato
    - 1 Botón de encendido/apagado
    - 2 Botón para establecer la temperatura o el temporizador
    - 3 Botón - para disminuir la temperatura o el tiempo
    - 4 Botón + para aumentar la temperatura o el tiempo
  - H Cable de alimentación
  - I Correa para el cable
  - J Pinzas y espátula dos en una
- Se incluye un libro de recetas

## Importante

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

### Peligro

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

### Advertencia

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

### Precaución

- Conecte siempre la unidad del termostato al aparato antes de conectarlo a la red eléctrica.

- Utilice sólo la unidad del termostato que se suministra.
- Antes de conectar la unidad del termostato al aparato, asegúrese de que el interior de la toma está totalmente seco.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable con suficiente espacio libre alrededor.
- Asegúrese siempre de que la pantalla protectora está en su sitio antes de comenzar a cocinar. No retire la pantalla protectora durante el cocinado.
- No retire la bandeja de goteo durante el cocinado.
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que la bandeja de goteo está llena de agua al menos hasta el nivel de MIN.
- Caliente siempre previamente la placa antes de colocar alimentos en ella.
- Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando.
- Tenga cuidado con las salpicaduras de grasa que se puedan producir al preparar carne grasa o salchichas.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Apague siempre el aparato después de usarlo y desconéctelo de la red eléctrica antes de extraer la unidad del termostato de su toma.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de retirar la placa, limpiar el aparato y guardarlo.
- No toque nunca la placa con objetos afilados o abrasivos, ya que podría dañar la capa antiadherente.
- Asegúrese de volver a montar la placa correctamente después de haberla quitado.
- Este aparato es para uso en interiores. No lo utilice al aire libre.

### **Campos electromagnéticos (CEM)**

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

### **Antes de utilizarlo por primera vez**

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

### **Uso del aparato**

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

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

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

- 2** Llene la bandeja de goteo con agua hasta el indicador de nivel mínimo (MIN) (fig. 3).

- El agua de la bandeja de goteo ayuda a prevenir que se quemen los restos de comida.
- Para facilitar la limpieza, puede cubrir la bandeja de goteo con papel de aluminio antes de llenarla de agua.
- Al forrar la bandeja de goteo, asegúrese de que el papel de aluminio no cuelgue por los laterales de la bandeja, ya que impediría la adecuada circulación de aire.

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

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

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

- 5** Coloque la pantalla protectora en el aparato. (fig. 6)

La pantalla protectora evita que el aceite y la grasa salpiquen la encimera.

*Nota: La pantalla protectora sólo se puede colocar en el aparato en una posición.*

**6** Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.

► El símbolo de temperatura del display se ilumina y la temperatura por defecto de 250 °C parpadea en la pantalla durante el calentamiento del aparato.

**7** Para ajustar la temperatura, pulse el botón + o el botón -.

La temperatura máxima que se puede ajustar es de 250 °C y la mínima es de 75 °C.

► La temperatura aumenta o disminuye en 25 °C cada vez que pulsa el botón + o el botón -.

► Cuando el aparato alcanza la temperatura establecida, el símbolo de temperatura del display deja de parpadear.

**8** Si desea utilizar un temporizador, pulse el botón de temperatura/temporizador (fig. 7).

*Nota: Si desea volver a ajustar la temperatura, vuelva a pulsar el botón de temperatura/temporizador.*

► En la pantalla se muestra el tiempo por defecto de 0 minutos.

**9** Para ajustar el temporizador, pulse el botón + o el botón -.

El tiempo máximo que se puede establecer es de 30 minutos.

► El tiempo aumenta o disminuye en 1 minuto cada vez que pulsa el botón + o el botón -.

**10** Utilice la pinza-espátula proporcionada para colocar los ingredientes en las placas del grill.

Cuidado: la placa de asar está caliente.

*Nota: Utilice la espátula con el extremo dentado para la parte estriada de la placa y la espátula de extremo plano para la parte lisa.*

**11** Voltee los alimentos cada cierto tiempo con la pinza-espátula proporcionada.

**12** Cuando la comida esté lista, retírela de la placa de asar.

Utilice la pinza-espátula proporcionada para retirar la comida. No use utensilios de cocina metálicos, afilados o abrasivos.

**13** Para obtener un mejor resultado, elimine el exceso de aceite de la placa de asar con papel de cocina. Reblandezca cuidadosamente los restos de alimentos o grasa con la espátula y retírela de la placa antes de cocinar el siguiente lote de alimentos.

**14** Para continuar cocinando, coloque el siguiente lote de comida en la placa del grill. Para dejar de cocinar pulse el botón de encendido/apagado y desenchufe el aparato de la toma de corriente.

*Nota: Si no utiliza los botones + y - para ajustar la temperatura o el temporizador durante 45 minutos, el aparato se apaga automáticamente por motivos de seguridad.*

---

### Tiempos de preparación

---

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

---

### Consejos

---

- Puede encontrar una gran variedad de recetas inspiradoras en el libro de recetas. Además, puede visitar el sitio Web ([www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)) para obtener más inspiración e información sobre el producto.
- La parte estriada de la placa es ideal para cocinar carne (fig. 8).

- La parte lisa es perfecta para preparar pescado, huevos, jamón, champiñones, tomates, cebolla, etc. También resulta útil para mantener los alimentos calientes (fig. 9).
- También puede utilizar la plancha-parrilla para mantener los platos calientes a una determinada temperatura controlada por termostato. Cubra la zona estriada de la placa con papel de aluminio, con la cara brillante hacia arriba, y ajuste el regulador de temperatura a la posición de 100 ó 125 °C.
- Puede utilizar el temporizador para que le recuerde dar la vuelta a la comida de vez en cuando. Por ejemplo, tras colocar filetes en la placa del grill, puede establecer el temporizador en 2 minutos. Cuando hayan pasado estos 2 minutos, puede darle la vuelta a los filetes. Después, puede ajustar el tiempo en otros 2 minutos para cocinar la otra cara de los filetes.
- La carne tierna es muy adecuada para asar a la plancha.
- La carne en filetes o costillas queda más tierna si se deja marinar durante la noche.
- Voltee los alimentos con la pinza-espátula cada cierto tiempo para que se mantengan jugosos y no se sequen. No use utensilios metálicos como tenedores o pinzas porque podrían dañar la capa antiadherente de la placa de asar.
- Una vez asados, no voltee los alimentos frecuentemente. Cuando estén dorados por ambos lados, áselos a baja temperatura para que se cocinen uniformemente y evitar que se sequen.
- Si desea descongelar alimentos, envuélvalos en papel de aluminio y ajuste el control de temperatura a la posición de 150 ó 175 °C. Deles la vuelta de vez en cuando. El tiempo de descongelación depende del peso de los alimentos.
- A la hora de preparar brochetas, pollo, cerdo o ternera, primero dore la carne a temperatura alta (250 °C). Si fuera necesario, puede seleccionar a continuación una posición inferior de temperatura y seguir cocinando los alimentos hasta que estén listos.
- Cuando prepare brochetas o kebab, sumerja los pinchos de madera o bambú en agua para que no se quemen durante la preparación. No utilice pinchos de metal.
- Las salchichas suelen reventarse cuando se cocinan. Para evitarlo, pínchelas con un tenedor.
- La carne fresca proporciona mejores resultados que la congelada o descongelada. No eche sal a la carne hasta haberla cocinado. Esto ayudará a mantener la carne jugosa. Para obtener mejores resultados, asegúrese de que la carne que va a preparar no es demasiado gruesa (aprox. 1,5 cm).

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

### **Limpieza (fig. 10)**

**Importante: No utilice nunca agentes ni materiales de limpieza abrasivos, ya que dañan la capa antiadherente de la placa.**

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

- 1** Pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.
- 2** Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- 3** Extraiga la unidad del termostato del aparato y retire la pantalla protectora (fig. 11).
- 4** Retire con papel de cocina el exceso de aceite de la placa del grill.
- 5** Separe la placa de la base levantándola por las asas (fig. 12).

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

- 6** Sumerja la placa de asar en agua caliente con un poco de detergente líquido durante cinco minutos o rocíe la placa con zumo de limón. Esto reblandece los restos de alimentos o la grasa pegada.
- 7** Saque la bandeja de goteo de la base (fig. 13).

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

**8** Consulte la tabla de limpieza para obtener instrucciones de limpieza adicionales.

**9** Después de limpiar el aparato, seque la placa del grill, la pantalla protectora, la bandeja de goteo y la pinza-espátula.

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

**10** Monte el aparato.

### Almacenamiento

**1** Deje la unidad del termostato colocada en la placa. Enrolle el cable y sujételo con la correa (fig. 14).

**2** Guarde la plancha colocándola de pie en una superficie estable y seca (fig. 15).

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

### Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 16).

### Garantía y servicio

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

### Tabla de alimentos (fig. 17)



**Guía de resolución de problemas**

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	La clavija no se ha enchufado correctamente a la toma de corriente.	Enchufe el aparato correctamente a la toma de corriente.
	La unidad del termostato no se ha insertado correctamente en el aparato.	Inserte completamente el termostato en el aparato y, a continuación conecte el aparato a la toma de pared.
	El cable de alimentación está dañado.	Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
El aparato produce humo.	Las primeras veces que use el aparato, puede ocurrir esto.	Es normal. Después de que haya usado el aparato unas cuantas veces, éste dejará de producir humo.
	Se ha quedado comida o hay grasa pegada a la placa del grill.	Limpie con cuidado la placa del grill tras cada uso. Puede eliminar los residuos sumergiendo la placa en agua caliente con líquido lavavajillas durante cinco minutos. De esta forma se desprenderán los restos secos de alimentos o de grasa.
Los alimentos no están lo suficientemente hechos (están demasiado crudos o quemados).	Ha establecido una temperatura demasiado baja o alta o no ha cocinado los alimentos durante suficiente tiempo, o bien, los ha cocinado durante demasiado tiempo.	Establezca una temperatura inferior o más elevada o cocine la comida durante más o menos tiempo. Consulte la tabla que se encuentra al final de este folleto para conocer la temperatura adecuada y el tiempo de cocinado para los diversos tipos de alimentos.
Durante el proceso de cocinado, la grasa o los jugos gotean en la encimera	No ha colocado la bandeja de goteo en la base.	Coloque la bandeja de goteo en la base.
Durante el proceso de cocinado, la grasa o los jugos salpican en la encimera	No ha colocado la pantalla protectora en el aparato.	Coloque la pantalla protectora en el aparato.
	Está cocinando ingredientes que contienen mucha grasa o muchos jugos.	Después de cocinar, limpie la encimera con un paño húmedo.

Problema	Posible causa	Solución
La plancha-parrilla se apaga en medio del proceso de cocinado	La plancha-parrilla ha estado encendida durante más de 45 minutos. Si no utiliza los botones + y - para ajustar la temperatura o el temporizador durante 45 minutos tras encender el aparato, éste se apaga automáticamente por motivos de seguridad.	Para continuar cocinando, debe pulsar el botón de temperatura/temporizador o los botones + o -.
El mensaje "Err" aparece en el display.	El aparato no puede alcanzar la temperatura establecida y por tanto la resistencia se apaga.	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Después, enchufe de nuevo el aparato a la toma de corriente, enciéndalo y deje que se caliente de nuevo. Si vuelve a aparecer el mensaje "Err" en el display, póngase en contacto con Servicio de Atención al Cliente de su país.

## Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

## Description générale (fig. 1)

- A Protection anti-éclaboussure
  - B Poignées isolantes
  - C Plaque de cuisson antiadhésive résistante au lave-vaisselle
  - D Socle
  - E Plateau égouttoir
  - F Prise du bloc thermostat
  - G Bloc thermostat
    - 1 Bouton marche/arrêt
    - 2 Bouton Mode pour régler la température ou le minuteur
    - 3 Bouton - pour diminuer la température ou la durée
    - 4 Bouton + pour augmenter la température ou la durée
  - H Cordon d'alimentation
  - I Bride
  - J Spatule et pince deux-en-un
- Livre de recettes inclus

## Important

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

### Danger

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

### Avertissement

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

- Assurez-vous que le plateau égouttoir est correctement installé avant de lancer la cuisson.
- Ne posez jamais la spatule/pince sur la plaque lorsqu'elle est chaude.

### Attention

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

### Champs électromagnétiques (CEM)

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

### Avant la première utilisation

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

### Utilisation de l'appareil

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

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

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

- 2 Remplissez le plateau égouttoir avec de l'eau jusqu'à l'indication de niveau minimum (MIN) (fig. 3).

- La présence d'eau dans le plateau égouttoir empêche les résidus d'aliments de carboniser.
- Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez couvrir le fond du plateau égouttoir de papier aluminium avant d'y verser l'eau.
- Lorsque vous placez le papier aluminium, veillez à ce qu'il ne dépasse pas du plateau. Vous risqueriez d'entraver la ventilation.

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

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

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

**5** Placez la protection anti-éclaboussure sur l'appareil. (fig. 6)

Cette protection évite les éclaboussures d'huile ou de graisse sur le plan de travail.

*Remarque : La protection anti-éclaboussure ne peut être fixée sur l'appareil que dans une seule position.*

**6** Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt.

► Le voyant de température apparaît sur l'afficheur et la température par défaut (250 °C) clignote pendant que l'appareil chauffe.

**7** Réglez la température à l'aide des boutons + et -.

La température maximale réglable est de 250 °C et la température minimale réglable est de 75 °C.

► La température augmente ou diminue de 25 °C chaque fois que vous appuyez sur le bouton + ou -.

► Lorsque l'appareil atteint la température souhaitée, l'indicateur de température cesse de clignoter sur l'afficheur.

**8** Pour utiliser le minuteur, appuyez sur le bouton température/minuteur (fig. 7).

*Remarque : Pour revenir au réglage de la température, appuyez à nouveau sur le bouton température/minuteur.*

► La durée par défaut du minuteur (0 minute) apparaît sur l'afficheur.

**9** Réglez le minuteur à l'aide des boutons + et -.

La durée maximale programmable est de 30 minutes.

► La durée augmente ou diminue de 1 minute chaque fois que vous appuyez sur le bouton + ou -.

**10** Utilisez la spatule/pince fournie pour placer les aliments sur la plaque de cuisson.

Soyez prudent : la plaque de cuisson est chaude !

*Remarque : Utilisez l'extrémité dentelée de la spatule pour le côté strié de la plaque et l'extrémité droite de la spatule pour le côté plat de la plaque .*

**11** Retournez les aliments de temps en temps à l'aide de la spatule/pince fournie.

**12** Lorsque les aliments sont grillés, retirez-les de la plaque de cuisson.

Utilisez la spatule/plaque fournie pour retirer les aliments. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, pointus ou abrasifs.

**13** Pour obtenir des résultats optimaux, enlevez l'excédent de graisse de la plaque de cuisson à l'aide d'un essuie-tout. Décollez soigneusement les résidus d'aliments ou de graisse avec la spatule fournie et retirez-les de la plaque avant de poursuivre la cuisson.

**14** Pour poursuivre la cuisson, placez d'autres aliments sur la plaque de cuisson. Pour arrêter la cuisson, appuyez sur le bouton marche/arrêt et retirez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

*Remarque : Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement si vous ne réglez pas la température ou le minuteur à l'aide des boutons + et - pendant 45 minutes.*

## Temps de cuisson

À la fin de cette brochure, vous trouverez un tableau reprenant les aliments que vous pouvez cuire sur ce gril de table. Ce tableau indique la température à sélectionner et le temps de cuisson. Les temps de cuisson repris dans le tableau ne comprennent pas le temps de préchauffage de l'appareil.

La température et le temps de cuisson dépendent du type d'aliment préparé (par exemple, de la viande), de son épaisseur, de sa température et de votre goût personnel. Consultez également les indications relatives au bloc thermostat.

### Conseils

---

- Consultez le livre de recettes pour trouver l'inspiration en cuisine. Vous pouvez également vous rendre sur notre site Web ([www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)) pour obtenir davantage d'informations sur le produit et encore plus de recettes.
- Le côté strié de la plaque de cuisson est idéal pour cuire de la viande et de la volaille (fig. 8).
- Le côté plat de la plaque de cuisson est idéal pour cuire du poisson, des œufs, du jambon, des champignons, des tomates, des oignons, etc. Il est également pratique pour garder les aliments au chaud (fig. 9).
- Vous pouvez utiliser le gril de table comme chauffe-plat réglé par thermostat pour maintenir vos plats à la température idéale. Recouvrez le côté strié de la plaque d'un papier aluminium, face brillante vers le haut, puis réglez le thermostat sur la position 100 ou 125 °C.
- Vous pouvez utiliser le minuteur afin de vous souvenir de retourner la viande de temps en temps. Par exemple, une fois que vous avez placé les steaks sur la plaque de cuisson, réglez le minuteur sur 2 minutes. Lorsque les 2 minutes se sont écoulées, retournez les steaks. Réglez à nouveau le minuteur sur 2 minutes pendant que vous faites cuire l'autre côté des steaks.
- Les morceaux de viande tendres sont plus appropriés à la cuisson au gril.
- Les morceaux de viande comme les steaks ou les « ribs » seront plus tendres si vous les faites mariner la veille.
- Retournez les aliments de temps en temps à l'aide de la spatule/pince fournie afin de vous assurer que le jus reste à l'intérieur des aliments et ne sèche pas. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes ou des pinces de cuisson car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson.
- Ne retournez pas les aliments grillés trop fréquemment. Une fois les morceaux brunis sur les deux faces, faites-les griller à une température inférieure pour les cuire uniformément sans qu'ils ne sèchent.
- Pour décongeler des aliments, enveloppez-les dans du papier aluminium et réglez le thermostat sur la position 150 ou 175 °C. Retournez les aliments de temps en temps. Le temps de décongélation dépend du poids des aliments.
- Si vous souhaitez cuire du saté, du poulet, du porc ou du veau, commencez par saisir la viande à haute température (250 °C). Si nécessaire, vous pouvez ensuite régler le thermostat sur une position inférieure et faire cuire les aliments à votre convenance.
- Si vous préparez du saté ou du kebab, faites tremper les brochettes en bambou ou en bois dans l'eau pour éviter qu'elles ne brûlent en cours de cuisson. N'utilisez jamais de brochettes métalliques.
- Pour éviter que les saucisses n'éclatent lors de la cuisson, piquez-les préalablement avec une fourchette.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec de la viande fraîche qu'avec de la viande congelée ou décongelée. N'ajoutez pas de sel sur la viande avant la cuisson pour qu'elle reste juteuse. Pour obtenir des résultats optimaux, veillez à ce que les morceaux de viande ne soient pas trop épais (environ 1,5 cm).

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

### Nettoyage (fig. 10)

**Il est important de ne jamais utiliser de produits abrasifs ni de tampons à récurer car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque.**

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

- 1 Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
- 2 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 3 Retirez le bloc thermostat de l'appareil ainsi que la protection anti-éclaboussure (fig. 11).
- 4 Enlevez l'excédent de graisse de la plaque à l'aide d'un essuie-tout.
- 5 Retirez la plaque de cuisson du socle en la soulevant par les poignées (fig. 12).

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

- 6 Faites tremper la plaque de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse pendant cinq minutes ou humidifiez-la avec un peu de jus de citron pour décoller les résidus d'aliments ou la graisse.
- 7 Faites glisser le plateau égouttoir pour le retirer du socle (fig. 13).

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

- 8 Reportez-vous au tableau relatif au nettoyage pour obtenir des instructions de nettoyage supplémentaires.
- 9 Une fois le nettoyage terminé, faites sécher la plaque de cuisson, la protection anti-éclaboussure, le plateau égouttoir et la spatule/pince.

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

- 10 Remontez l'appareil.

## Rangement

- 1 Laissez le bloc thermostat sur le gril. Enroulez le cordon et fixez l'extrémité à l'aide de la bride (fig. 14).
- 2 Rangez le gril en position verticale sur une surface sèche et plane (fig. 15).

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

## Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 16).

## Garantie et service

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

## Tableau de cuisson des aliments (fig. 17)

**Dépannage**

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche du cordon d'alimentation n'est pas correctement insérée dans la prise secteur.	Branchez correctement la prise sur la prise murale.
	Le bloc thermostat n'est pas correctement inséré dans l'appareil.	Insérez correctement le thermostat dans l'appareil, puis branchez la prise sur le secteur.
	Le cordon d'alimentation est endommagé.	Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
L'appareil dégage de la fumée.	Lors des premières utilisations, l'appareil peut dégager de la fumée.	Ce phénomène est normal. Après quelques utilisations, l'appareil cesse de dégager de la fumée.
	Des aliments ou de la graisse ont cuit sur la plaque de cuisson.	Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson après chaque utilisation. Pour décoller les résidus d'aliments ou la graisse, faites tremper la plaque de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse pendant cinq minutes.
Les aliments ne sont pas grillés correctement (pas assez cuits ou carbonisés).	Vous avez sélectionné une température trop basse/trop élevée et/ou vous avez fait griller les aliments trop longtemps/trop peu longtemps.	Réglez le gril sur une température plus basse/plus élevée et/ou faites griller les aliments plus longtemps/moins longtemps. Consultez le tableau figurant à la fin de ce mode d'emploi pour connaître les températures recommandées et les temps de cuisson pour différents types d'aliments.
Au cours de la cuisson, la graisse ou le jus coule sur le plan de travail.	Vous n'avez pas placé le plateau égouttoir dans le socle.	Placez le plateau égouttoir dans le socle.
Au cours de la cuisson, la graisse ou le jus éclabousse le plan de travail.	Vous n'avez pas placé la protection anti-éclaboussure sur l'appareil.	Placez la protection anti-éclaboussure sur l'appareil.
	Vous faites griller des aliments riches en graisses ou très juteux.	Nettoyez le plan de travail à l'aide d'un chiffon humide après la cuisson.



Problème	Cause possible	Solution
Le gril de table s'éteint au milieu de la cuisson.	Le gril de table est en marche depuis plus de 45 minutes. Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement si vous ne réglez pas la température ou le minuteur pendant 45 minutes après avoir mis l'appareil en marche.	Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur le bouton température/minuteur ou sur le bouton + ou -.
Le message « Err » (Erreur) apparaît sur l'afficheur.	L'appareil ne peut atteindre la température souhaitée et l'élément chauffant s'éteint.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Rebranchez ensuite l'appareil, remettez-le en marche et laissez-le chauffer. Si le message « Err » s'affiche à nouveau, contactez votre Service Consommateurs local.

## Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Pemanggang Anda yang baru dilengkapi baki tetesan yang memungkinkan Anda mengolah berbagai macam makanan enak nyaris bebas-asap. Memanggang dengan alat ini mudah karena permukaan pemanggang yang besar.

## Gambaran umum (Gbr. 1)

- A Pelindung percikan
  - B Pegangan sentuh-dingin
  - C Pelat pemanggang anti-lengket yang aman untuk mesin cuci piring
  - D Alas
  - E Baki tetesan
  - F Soket unit termostat
  - G Unit termostat
    - 1 Tombol on/off
    - 2 Tombol mode untuk menyetel suhu atau timer
    - 3 Tombol - untuk menurunkan suhu atau waktu
    - 4 Tombol + untuk menaikkan suhu atau waktu
  - H Kabel listrik
  - I Pengikat kabel
  - J Spatula sekaligus penjepit
- Juga disertai: Buklet resep

## Penting

Bacalah petunjuk pengguna ini secara saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpan untuk referensi di kemudian hari.

### Bahaya

- Jangan merendam unit termostat ini bersama kabel listriknya dalam air atau cairan lain.

### Peringatan

- Sebelum menghubungkan alat, periksa apakah tegangan listrik (voltase) yang ditunjukkan pada alat sesuai dengan tegangan listrik setempat.
- Jangan gunakan alat ini jika steker, kabel listrik atau alatnya sendiri rusak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Alat hanya boleh dihubungkan ke stopkontak dinding yang telah dibumikan.
- Jauhkan kabel listriknya dari permukaan yang panas.
- Jangan biarkan kabel listrik menggantung di tepi meja atau di tempat alat berada.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jangan sekali-kali membiarkan alat bekerja tanpa diawasi.
- Jangan sekali-kali menghubungkan alat ini ke sakelar timer eksternal untuk menghindari situasi yang membahayakan.
- Pastikan selalu baki tetesan telah dipasang sebelum mulai memanggang.
- Jangan meninggalkan spatula/penjepit pada pelat pemanggang saat sedang panas.

### Perhatian

- Selalu masukkan unit termostat dalam alat sebelum Anda menancapkan steker ke stopkontak dinding.
- Hanya gunakan unit termostat yang disertakan.
- Pastikan bahwa bagian dalam soket unit termostat benar-benar kering sebelum memasukkan unit termostat.
- Letakkan alat pada permukaan yang rata dan stabil dengan ruang kosong di sekitarnya.
- Pastikan selalu pelindung percikan telah dipasang sebelum mulai memanggang. Jangan lepaskan pelindung percikan selama memanggang.
- Jangan lepaskan baki tetesan selama memanggang.
- Pastikan baki tetesan telah diisi air sekurangnya hingga batas MIN sebelum Anda mulai menggunakan alat.
- Lakukan dulu pemanasan pada pelat sebelum Anda meletakkan makanan di atasnya.
- Permukaan yang dapat diakses akan menjadi panas saat alat dioperasikan.
- Berhati-hatilah dengan percikan minyak saat Anda memanggang daging atau sosis yang berlemak.
- Selalu mencabut steker setiap kali selesai menggunakan alat.
- Selalu matikan alat setelah digunakan dan cabutlah steker listrik dari stopkontak dinding sebelum Anda melepas unit termostat dari soket unit termostat.
- Selalu bersihkan setiap kali selesai menggunakan alat.
- Biarkan alat benar-benar dingin sebelum Anda melepas pelatnya, membersihkan alat atau memindahkannya.
- Jangan sekali-kali menyentuh pelat dengan benda tajam atau abrasif, karena hal ini akan merusak lapisan anti-lengketnya.
- Pastikan Anda memasang kembali pelatnya dengan benar setelah melepasnya.
- Alat ini hanya ditujukan untuk penggunaan dalam ruangan. Jangan gunakan di luar rumah.

### Medan elektromagnet (EMF)

Alat Philips ini mematuhi semua standar yang berkenaan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani dengan benar dan sesuai dengan instruksi petunjuk pengguna ini, alat tersebut aman digunakan berdasarkan pada bukti ilmiah yang kini tersedia.

### Sebelum menggunakan alat pertama kali.

- 1** Lepaskan semua stiker dan seka badan alat dengan kain lembap.
- 2** Bersihkan alat dan pelatnya dengan saksama (lihat bab 'Membersihkan').

### Menggunakan alat

*Catatan: Alat mungkin mengeluarkan asap untuk pertama kali digunakan. Hal ini normal.*

- 1** Sorong baki tetesan ke alasnya (Gbr. 2).

*Catatan: Baki tetesan hanya dapat disorong ke alasnya dalam satu arah.*

- 2** Isilah baki tetesan dengan air hingga tanda batas minimum (MIN) (Gbr. 3).

- Air dalam baki tetesan akan membantu mencegah partikel makanan hangus.
- Agar lebih mudah membersihkan, Anda dapat menutupi bagian dalam baki tetesan dengan aluminium-foil sebelum mengisinya dengan air.
- Bila Anda melapisi baki tetesan, pastikan lapisan tersebut tidak menggantung pada pinggiran baki, karena hal ini akan menghalangi sirkulasi udara.

- 3** Masukkan pelat pemanggang ke slot pada alasnya (Gbr. 4).

*Catatan: Pelat pemanggang hanya dapat dimasukkan ke alasnya dalam satu arah.*

- 4** Masukkan unit termostat ke soket unit termostat pada sisi alat. (Gbr. 5)

**5** Pasang pelindung percikan pada alat. (Gbr. 6)

Pelindung percikan mencegah percikan minyak dan lemak ke atas meja.

*Catatan: Pelindung percikan hanya dapat dipasang ke alat dalam satu arah.*

**6** Tekan tombol on/off untuk menghidupkan alat.

► Simbol suhu pada layar akan menyala dan suhu default 250 °C akan berkedip pada layar selama alat sedang memanaskan.

**7** Untuk menyesuaikan suhu, tekan tombol + atau -.

Suhu maksimum dapat disetel hingga 250 °C dan suhu minimum dapat disetel hingga 75 °C.

► Suhu akan bertambah atau berkurang sebesar 25 °C setiap kali Anda menekan tombol + atau -.

► Bila alat telah dipanaskan hingga suhu yang disetel, suhu pada layar akan berhenti berkedip.

**8** Jika Anda ingin menggunakan timer, tekan tombol suhu/timer (Gbr. 7).

*Catatan: Jika Anda ingin beralih untuk menyetel suhu lagi, tekan lagi tombol suhu/timer.*

► Waktu default 0 menit akan ditampilkan pada layar.

**9** Untuk menyetel timer, tekan tombol + atau -.

Waktu maksimum yang dapat disetel adalah 30 menit.

► Waktu akan bertambah atau berkurang 1 menit setiap kali Anda menekan tombol + atau -.

**10** Gunakan spatula/penjepit yang disediakan untuk meletakkan bahan makanan pada pelat pemanggang.

**Berhati-hatilah: pelat pemanggang panas!**

*Catatan: Gunakan spatula dengan ujung bergerigi untuk bagian yang berjalur pada pelat dan gunakan spatula dengan ujung lurus untuk bagian yang rata pada pelat.*

**11** Baliklah makanan dari waktu ke waktu dengan spatula/penjepit yang disediakan.

**12** Bila makanan telah matang, lepaskanlah dari pelat pemanggang.

Gunakan spatula/penjepit yang disediakan untuk melepas makanan. Jangan gunakan perabot dapur yang terbuat dari logam, tajam atau abrasif.

**13** Untuk hasil optimal, singkirkan kelebihan minyak dari pelat pemanggang dengan tisu dapur. Kelupaslah kerak makanan atau lemak dengan hati-hati menggunakan spatula yang disediakan dan buang dari pelat sebelum Anda memanggang makanan yang berikutnya.

**14** Untuk melanjutkan memanggang, letakkan makanan berikutnya pada pelat pemanggang. Untuk berhenti memanggang, tekan tombol on/off dan cabutlah steker listrik dari stopkontak dinding.

*Catatan: Jika Anda tidak menggunakan tombol + dan - untuk menyesuaikan suhu atau timer selama 45 menit, alat akan dimatikan secara otomatis demi alasan keamanan.*

---

### Waktu pemanggangan

---

Dalam tabel di akhir buklet ini Anda akan menemukan beberapa jenis makanan yang dapat Anda masak pada pemanggang meja ini. Tabel tersebut memperlihatkan suhu yang dipilih dan lamanya makanan harus dipanggang. Waktu yang diperlukan untuk memanaskan alat tidak termasuk dalam waktu pemanggangan yang ditunjukkan dalam tabel tersebut. Waktu dan suhu pemanggangan tergantung pada jenis makanan yang Anda olah (misalnya, daging), ketebalannya dan suhunya serta selera Anda. Anda juga dapat merujuk indikator pada unit termostat.

## Tip

- Anda dapat menemukan sejumlah resep menggoda dalam buklet resep. Anda juga dapat mengunjungi situs web kami ([www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)) untuk inspirasi lainnya dan informasi produk.
- Bagian yang berjalur pada pelat pemanggang cocok untuk memasak daging dan daging unggas (Gbr. 8).
- Bagian yang rata pada pelat pemanggang cocok untuk memasak ikan, telur, ham, jamur, tomat, bawang bombai, dsb. Juga praktis untuk membuat makanan tetap panas (Gbr. 9).
- Anda juga dapat menggunakan pemanggang meja sebagai hotplate yang dikendalikan termostat yang secara otomatis menjaga hidangan Anda pada suhu yang diinginkan. Tutupi bagian yang berjalur pada pelat dengan aluminium-foil, dengan sisi mengkilap menghadap ke atas. Kemudian setel kontrol suhunya ke posisi 100 atau 125 °C.
- Anda dapat menggunakan timer untuk mengingatkan Anda membalik makanan dari waktu ke waktu. Misalnya, setelah Anda meletakkan steak pada pelat pemanggang, Anda dapat menyetel timer ke 2 menit. Bila 2 menit telah berlalu, Anda dapat membalik steak tersebut. Anda kemudian dapat menyetel timer ke 2 menit lagi untuk memanggang sisi lainnya dari steak tersebut.
- Daging yang lembut paling cocok untuk dipanggang.
- Bagian daging seperti steak atau irisan iga menjadi lebih lembut jika direndam saus semalaman.
- Baliklah makanan dari waktu ke waktu dengan spatula/penjepit yang disediakan untuk memastikan bagian dalamnya tetap berair dan tidak kering. Jangan gunakan peralatan logam seperti garpu atau penjepit panggangan karena merusak lapisan anti-lengket pada pelat pemanggang.
- Jangan terlalu sering membalik makanan. Bila makan sudah kecokelatan pada kedua sisinya, pangganglah pada suhu yang lebih rendah agar tidak membuatnya kering dan agar matangnya lebih merata.
- Jika Anda ingin mencairkan makanan beku, bungkuslah makanan beku tersebut dengan aluminium foil dan setel kontrol suhu ke posisi 150 atau 175 °C. Baliklah makanan dari waktu ke waktu. Waktu pencairan tergantung pada berat makanan.
- Bila Anda mengolah sate, ayam, babi atau anak lembu, bakarlah dulu dagingnya pada suhu tinggi (250 °C). Jika perlu, Anda dapat menyetel kontrol suhu satu posisi lebih rendah dan pangganglah makanan hingga matang.
- Bila Anda membuat sate atau kebab, rendamlah tusuk satenyanya dalam air agar tidak ikut hangus selama memanggang. Jangan gunakan tusuk sate dari logam.
- Sosis cenderung hangus bila dipanggang. Untuk mencegahnya, tusuk-tusuk dulu dengan garpu.
- Daging segar akan memberikan hasil pemanggangan yang lebih baik daripada daging beku atau yang telah dicairkan. Jangan menggarami daging hingga Anda selesai memanggangnya. Ini membantu menjaga daging tetap berair. Untuk hasil terbaik, pastikan potongan daging yang Anda olah tidak terlalu tebal (kurang-lebih 1,5 cm).

**Pemanggang meja ini tidak cocok untuk memanggang makanan yang dilapisi tepung panir.**

## Membersihkan (Gbr. 10)

**Penting:** jangan sekali-kali menggunakan bahan pembersih abrasif, karena hal ini akan merusak lapisan anti-lengket pada pelat.

Jangan merendam unit termostat ini bersama kabel listriknya dalam air atau cairan lain.

- 1** Lepaskan tombol on/off untuk mematikan alat.
- 2** Cabut alat lalu biarkan sampai dingin.
- 3** Tarik unit termostat dari alat dan lepaskan pelindung percikan (Gbr. 11).
- 4** Buanglah kelebihan minyak dari pelat pemanggang dengan tisu dapur.

**5** Angkatlah pelat pemanggang dari alasnya melalui pegangannya (Gbr. 12).

*Catatan: Jika unit termostat masih terpasang pada alat, Anda tidak dapat melepas pelat pemanggang.*

**6** Rendamlah pelat pemanggang dalam air panas dengan sedikit cairan pembersih selama lima menit atau peraslah jeruk nipis pada pelat pemanggang. Ini akan mengupas kerak makanan dan lemak.

**7** Tarik baki tetesan dari alasnya (Gbr. 13).

*Catatan: Baki tetesan hanya dapat ditarik dari alasnya dalam satu arah.*

**8** Lihat tabel pembersihan tersendiri untuk petunjuk membersihkan lebih lanjut.

**9** Setelah membersihkan, keringkan pelat pemanggang, pelindung percikan, baki tetesan dan spatula/penjepit.

Bagian dalam soket unit termostat harus benar-benar kering sebelum Anda memasukkannya lagi ke unit termostat. Untuk mengeringkan soketnya, lap bagian dalam dengan kain kering. Jika perlu, kocoklah dulu untuk mengeluarkan kelebihan airnya.

**10** Pasang kembali alat tersebut.

### Penyimpanan

**1** Biarkan unit termostat tetap dalam pemanggang. Gulunglah kabelnya dan ikat dengan pengikat kabel (Gbr. 14).

**2** Simpanlah pemanggang dalam posisi tegak pada permukaan yang kering dan rata (Gbr. 15).

*Catatan: Pastikan bahwa penahannya berada di bawah, agar baki tetesan tidak lepas dari alat.*

### Lingkungan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr. 16).

### Garansi & servis

Jika Anda butuh servis atau informasi atau mengalami masalah, harap kunjungi situs web Philips di [www.philips.com](http://www.philips.com) atau hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara Anda (Anda dapat menemukan nomor teleponnya dalam leaflet garansi internasional). Jika tidak ada Pusat Layanan Konsumen di negara Anda, kunjungi dealer Philips setempat.

### Meja makanan (Gbr. 17)

## Pemecahan Masalah

Bab ini merangkum masalah-masalah paling umum yang mungkin Anda temui pada alat. Jika Anda tidak mampu mengatasi masalah dengan informasi di bawah, hubungi Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Alat tidak mau bekerja.	Steker tidak ditancapkan dengan benar ke stopkontak dinding.	Tancapkan steker dengan benar ke stopkontak dinding.
	Unit termostat tidak dimasukkan dengan benar ke alat.	Masukkan sepenuhnya unit termostat dalam alat kemudian tancapkan steker ke stopkontak dinding.
	Kabel listrik rusak.	Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
Alat mengeluarkan asap.	Beberapa kali pertama Anda menggunakan alat, ia mungkin akan mengeluarkan asap.	Hal ini normal. Setelah Anda menggunakan alat beberapa kali, alat akan berhenti mengeluarkan asap.
	Kerak makanan atau lemak pada pelat pemanggang.	Bersihkan pelat pemanggang dengan hati-hati sesuai digunakan. Anda dapat menghilangkan sisanya dengan merendam pelat dalam air panas bersama cairan pembersih selama lima menit. Ini akan mengupas kerak makanan atau lemak.
Makanan tidak dipanggang dengan benar (terlalu mentah atau hangus).	Anda menyetel suhunya terlalu rendah atau terlalu tinggi dan/atau Anda kurang lama atau terlalu lama memanggang makanan.	Setel suhu yang lebih rendah atau yang lebih tinggi dan/atau pangganglah makanan lebih lama atau lebih singkat. Lihat tabel di akhir buklet ini untuk mengetahui suhu yang disarankan dan waktu pemanggangan bagi berbagai jenis makanan.
Selama memanggang, lemak atau cairan menetes ke atas meja	Anda belum memasang baki tetesan pada alasnya.	Masukkan baki tetesan pada alasnya.
Selama memanggang, lemak atau cairan memercik ke atas meja	Anda belum memasang pelindung percikan pada alasnya.	Pasang pelindung percikan pada alat.
	Anda memanggang bahan makanan yang mengandung banyak lemak atau cairan.	Bersihkan meja dengan kain lembap setelah memanggang.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Pemanggang meja mati sendiri saat sedang memanggang	Pemanggang meja telah dihidupkan lebih dari 45 menit. Jika Anda tidak menggunakan tombol + dan - untuk menyesuaikan suhu atau timer selama lebih dari 45 menit setelah menghidupkan alat, alat akan mati secara otomatis demi alasan keamanan.	Untuk melanjutkan memasak, Anda harus menekan tombol suhu/timer atau tombol + atau -.
Pesan 'Err' muncul pada layar.	Alat tidak dapat mencapai suhu yang disetel sehingga elemen pemanasnya dimatikan.	Cabutlah steker alat dan biarkan dingin dulu. Kemudian tancapkan kembali stekernya ke stopkontak dinding, hidupkan alat dan biarkan memanaskan lagi. Jika pesan 'Err' muncul lagi pada layar, hubungi Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.



## 제품 소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 [www.philips.co.kr](http://www.philips.co.kr)에서 제품을 등록하십시오.

기름받이가 있는 새 그릴을 사용하여 어떤 종류의 재료이든 연기를 내지 않고 맛있는 음식을 요리할 수 있습니다. 대형 그릴 표면을 통해 음식을 굽는 일이 쉽고 편리해 집니다.

## 각 부의 명칭 (그림 1)

- A 기름 튀 방지 보호대
  - B 열 전도 방지 손잡이
  - C 식기세척기 사용가능 논스틱 그릴 열판
  - D 몸체
  - E 기름받이
  - F 온도 조절 장치 콘센트
  - G 온도 조절 장치
    - 1 전원 버튼
    - 2 온도나 타이머 설정을 위한 모드 버튼
    - 3 온도나 시간을 낮추는 - 버튼
    - 4 온도나 시간을 높이는 +버튼
  - H 전원 코드
  - I 코드 스트랩
  - J 투입원 주걱 및 집게
- 부록: 조리법 책자

## 중요사항

본 제품을 사용하기 전에 이 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

### 위험

- 전원 코드가 연결된 온도 조절 장치를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.

### 경고

- 제품을 벽면 콘센트에 연결하기 전에 제품 바닥에 표시되어 있는 전압이 사용 지역의 전압과 일치하는지 확인하십시오.
- 만약 플러그나 전원 코드 또는 제품이 손상되었을 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 제품은 반드시 접지된 벽면 콘센트에 연결하십시오.
- 전원 코드가 제품의 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
- 제품이 올려져 있는 식탁이나 조리대의 가장자리로 전원 코드가 흘러내리지 않도록 하십시오.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임 질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 제품이 작동 중일 때는 자리를 비우지 마십시오.
- 제품을 외부 타이머에 연결하지 마십시오. 위험할 수 있습니다.
- 그릴로 굽기 전에 항상 기름받이가 제자리에 있는지 확인하십시오.
- 그릴 열판이 뜨거운 경우 주걱/집게를 올려 놓은 상태로 자리를 비우지 마십시오.

### 주의

- 온도 조절 장치를 제품에 삽입한 후 벽면 콘센트에 전원 코드를 꽂으십시오.
- 반드시 제품과 함께 제공된 온도 조절 장치를 사용하십시오.

- 온도 조절 장치를 켜기 전에 온도 조절 장치 내부에 물기가 없는지 확인하십시오.
- 제품은 평평하고 안정적이며 여유 공간이 충분한 곳에 놓으십시오.
- 그릴로 굽기 전에 항상 기름 튀 방지 보호대가 제자리에 있는지 확인하십시오. 굽는 중에는 기름 튀 방지 보호대를 제거하지 마십시오.
- 굽는 중에는 기름받이를 제거하지 마십시오.
- 제품을 사용하기 전에 기름받이의 물이 최소한 MIN 레벨까지 채워져 있는지 확인하십시오.
- 항상 열판을 먼저 예열시킨 다음 음식을 올려 놓으십시오.
- 제품이 작동 중일 경우 손이 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다.
- 기름기 많은 고기 또는 소세지를 구울 때 기름이 튀 수 있으니 조심하십시오.
- 사용 후 반드시 전원 코드를 뽑으십시오.
- 제품을 사용한 후에는 반드시 전원을 끄고 벽면 콘센트에서 전원 플러그를 뽑은 다음 온도 조절 장치 콘센트에서 온도 조절 장치를 뽑으십시오.
- 사용 후 반드시 제품을 청소하십시오.
- 열판을 분리하고 제품을 청소하거나 보관하기 전에 제품을 완전히 식히십시오.
- 논스틱 코팅이 손상될 수 있으므로 날카롭거나 마모시킬 수 있는 물건을 열판에 접촉시키지 마십시오.
- 열판을 분리한 후 다시 끼울 때에는 제대로 끼워졌는지 확인하십시오.
- 이 제품은 실내용입니다. 실외에서 사용하지 마십시오.

**EMF(전자기장)**

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준을 준수합니다. 이 사용 설명서의 지침에 따라 적절하게 취급할 경우 이 제품은 안전하게 사용할 수 있으며 이는 현재까지의 과학적 증거에 근거하고 있습니다.

**최초 사용 전**

- 1** 제품에 부착되어 있는 스티커를 모두 제거하고 몸체를 젖은 천으로 닦아주십시오.
- 2** 제품과 열판을 깨끗하게 청소하십시오( '청소' 란 참조).

**제품 사용**

참고: 제품을 처음 사용할 때는 연기가 날 수 있습니다. 이는 정상적인 현상입니다.

- 1** 기름받이를 받침대에 밀어 넣으십시오 (그림 2).  
참고: 기름받이는 받침대의 한쪽 방향으로만 밀 수 있습니다.
- 2** 기름받이의 물이 최소한 수위 표시선(MIN)까지 오도록 채우십시오 (그림 3).  
- 기름받이의 물은 음식 조각이 타는 것을 방지합니다.  
- 기름받이에 물을 채우기 전에 알루미늄 호일을 깔면 보다 간편하게 세척할 수 있습니다.  
- 알루미늄 호일을 깔 때 호일이 공기의 순환을 방해할 수 있으므로 기름받이 가장자리 밖으로 나오지 않도록 하십시오.

- 3** 그릴 열판을 받침대의 슬롯에 올려놓으십시오 (그림 4).

참고: 그릴 열판은 받침대에서 한 방향으로만 장착됩니다.

- 4** 온도 조절 장치를 몸체 옆면의 온도 조절 장치 콘센트에 꽂으십시오. (그림 5)

- 5** 기름 튀 방지 보호대를 제품에 설치하십시오. (그림 6)  
기름 튀 방지 보호대는 기름 및 유분이 조리대로 튀는 것을 방지합니다.

참고: 기름 튀 방지 보호대는 한쪽 방향으로만 끼울 수 있습니다.

- 6** 전원 버튼을 눌러 제품을 켭니다.

▶ 디스플레이의 온도 표시등이 켜지고 제품이 가열되는 동안 기본 온도값인 250° C가 깜빡거립니다.

**7** 온도를 조정하려면, + 또는 - 버튼을 누르십시오.

설정 가능한 최대 온도는 250° C이고 최저 온도는 75° C입니다.

▶ + 또는 - 버튼을 누를 때마다, 온도는 25° C단위로 증가하거나 감소합니다.

▶ 제품이 설정 온도로 가열되면, 디스플레이의 온도는 깜빡거림을 멈춥니다.

**8** 타이머를 사용하려면 온도/타이머 버튼을 누르십시오 (그림 7).

참고: 온도 설정으로 다시 전환하려면 온도/타이머 버튼을 다시 누르십시오.

▶ 기본 시간인 0 분이 디스플레이에 표시됩니다.

**9** 타이머를 설정하려면, + 또는 - 버튼을 누르십시오.

최대 30분까지 시간을 설정할 수 있습니다.

▶ + 또는 - 버튼을 누를 때마다, 시간은 1분 단위로 증가하거나 감소합니다.

**10** 제품과 함께 제공된 주걱/집게를 사용하여 그릴 열판에 재료를 놓으십시오.

주의: 열판이 뜨겁습니다!

참고: 열판의 홈이 있는 부분에는 끝이 톱니모양인 주걱을 사용하고 열판의 평평한 부분에는 끝이 일직선인 주걱을 사용하십시오.

**11** 제품과 함께 제공된 주걱/집게를 사용하여 재료를 수시로 뒤집어 주십시오.

**12** 음식이 다 익으면 그릴 열판에서 꺼내십시오.

음식을 꺼낼 때 제품과 함께 제공된 주걱/집게를 사용하십시오. 금속 재질로 만들어진 주방 도구 또는 날카롭거나 굽힐 수 있는 주방 도구는 사용하지 마십시오.

**13** 키친타월로 열판에 남아있는 기름을 제거하면 더욱 잘 구워집니다. 들러붙은 음식물이나 기름기를 제품과 함께 제공된 주걱으로 주의하여 떼내어 다음 분량의 재료를 굽기 전에 열판에서 제거합니다.

**14** 그릴 구이를 계속하려면, 그릴 열판 위에 계속 재료를 놓으십시오. 그릴 구이를 멈추려면, 전원 버튼을 누르고 벽면 콘센트에서 플러그를 뽑으십시오.

참고: 45분 동안 온도나 타이머 조절을 위해 + 및 - 버튼을 사용하지 않으면, 안전상의 이유로 제품의 전원이 자동으로 꺼집니다.

## 구이시간

이 사용 설명서의 마지막 부분에 있는 표에는 이 테이블 그릴로 조리할 수 있는 음식의 종류가 나와 있습니다. 또한 권장 온도 및 구이시간도 표시되어 있습니다. 이 표에 있는 제품의 예열 시간은 구이시간과는 별도로입니다. 구이시간 및 구이온도는 음식의 종류(예: 고기), 음식의 두께 및 온도, 그리고 사용자의 취향에 따라 달라질 수 있습니다. 또한 온도 조절 장치에 표시되는 사항을 참조할 수도 있습니다.

## 도움말

- 요리 책자에서 다양하고 새로운 요리법을 확인할 수 있습니다. 또한 웹사이트([www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen))에서 새로운 제품 정보를 얻을 수 있습니다.
- 그릴 열판의 홈이 난 부분에는 육류 및 가금류를 요리하는 데 적합합니다. (그림 8)
- 그릴 열판의 평평한 부분은 생선, 달걀, 햄, 버섯, 토마토, 양파 등을 요리하는 데 적합하며 음식을 따뜻하게 유지하기에도 편리합니다 (그림 9).
- 또한 그릴을 음식을 따뜻하게 보존하는 용도로 사용할 수 있습니다. 알루미늄 호일의 반짝이는 면이 위로 향하도록 그릴 열판의 홈이 있는 부분을 덮고, 온도 조절기를 100 또는 125° C으로 맞추십시오.
- 음식을 뒤집을 때를 알 수 있도록 타이머를 설정할 수 있습니다. 예를 들어, 그릴 열판 위에 스테이크를 올려 놓은 후, 타이머를 2분으로 설정 할 수 있습니다. 2분이 지

나면, 스테이크를 뒤집을 수 있습니다. 그런 후, 다시 타이머를 2분으로 설정하여 스테이크 뒷면을 구울 수 있습니다.

- 구이용으로는 연한 육류가 가장 적합합니다.
- 스테이크용 또는 갈비 구이용 고기는 밤새 양념장에 재워두면 더욱 연해집니다.
- 재료 안쪽의 즙이 마르지 않고 유지되도록 제품과 함께 제공된 주걱/집게를 사용하여 재료를 수시로 뒤집어 주십시오. 그릴 열판의 논스틱 표면이 손상될 수 있으므로 포크 또는 그릴 주걱과 같은 날카로운 물건은 사용하지 마십시오.
- 음식을 구울 때 너무 자주 뒤집으면 안됩니다. 재료의 양쪽 면이 갈색으로 변하면 음식이 마르지 않고 골고루 익혀지도록 더 낮은 온도에서 구우십시오.
- 냉동된 음식을 해동하려면 음식을 알루미늄 호일에 싼 다음 온도 조절기를 150 또는 175 ° C 위치에 맞추십시오. 음식을 수시로 뒤집으십시오. 해동 시간은 음식의 무게에 따라 달라집니다.
- 사테이, 닭, 돼지고기 또는 송아지 고기를 요리할 경우 먼저 고기를 높은 온도 (250° C)에서 표면을 살짝 그을리십시오. 그 다음 필요하면 온도 조절기를 한 단계 낮추고 완전히 익을 때까지 구우면 됩니다.
- 사테이 또는 케밥을 요리할 때에는 물에 적신 대나무나 나무 꼬치를 사용하면 그릴에서 굽는 동안 타는 것을 방지할 수 있습니다. 쇠꼬치는 사용하지 마십시오.
- 소시지는 구울 때 터질 수 있습니다. 터지지 않도록 하려면 포크를 사용하여 소시지에 구멍을 내십시오.
- 냉동되거나 해동된 고기보다 신선한 고기가 더 맛있게 구워집니다. 조금은 고기가 다 구워진 다음 뿌리십시오. 이렇게 해야 육즙이 빠져나가지 않도록 도와줍니다. 맛있는 구이를 위해, 고기의 두께가 너무 두껍지 않은지 확인하십시오(약 1.5 cm).

이 테이블 그릴은 빵가루를 묻힌 음식을 요리하는 데에는 적합하지 않습니다.

### 청소 (그림 10)

**중요:** 열판의 논스틱 코팅이 손상될 수 있으므로 연마성 세제 및 물질을 사용하지 마십시오.

전원 코드가 연결된 온도 조절 장치를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.

- 1** 전원 버튼을 눌러 제품의 전원을 끄십시오.
- 2** 제품의 전원을 뽑고 식히십시오.
- 3** 온도 조절 장치를 제품에서 끄집어 내고 기름 튀 방지 보호대를 제거하십시오 (그림 11).
- 4** 키친 타올을 사용하여 그릴 열판에서 남은 기름을 제거하십시오.
- 5** 그릴 열판의 손잡이를 사용하여 받침대에서 들어내십시오 (그림 12).

참고: 온도 조절 장치가 몸체에 꽂혀 있는 상태에서는 그릴 열판을 분리할 수 없습니다.

- 6** 소량의 세제를 푼 뜨거운 물에 5분 동안 담가 두거나 레몬즙을 그릴 열판에 몇 방울 떨어뜨려주십시오. 이렇게 하면 들러붙은 음식물 또는 기름기가 떨어져나옵니다.
- 7** 받침대에서 기름받이를 분리하십시오 (그림 13).

참고: 기름받이는 받침대의 한쪽 방향으로만 분리할 수 있습니다.

- 8** 자세한 내용은 별도의 청소 표를 참조하십시오.
- 9** 청소 후에는, 그릴 열판, 기름 튀 방지 보호대, 기름받이 및 주걱/집게를 말리십시오.

온도 조절 장치를 다시 켜기 전에 온도 조절 장치 콘센트의 내부를 완전히 말려야 합니다. 콘센트를 말리려면 내부를 마른 천으로 닦으십시오. 필요하다면 먼저 남아있는 물기를 털어주십시오.

**10** 제품을 다시 조립하십시오.

**보관**

**1** 온도 조절 장치를 그릴에 넣은 상태로 두십시오. 코드를 감아서 코드 스트랩으로 고정하십시오 (그림 14).

**2** 그릴을 똑바로 세운 상태로 건조하고 평평한 장소에 보관하십시오 (그림 15).

참고: 기름받이가 제품에서 떨어지지 않도록 마개가 하단에 있는지 확인하십시오.

**환경**

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 16).

**품질 보증 및 서비스**

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지 [www.philips.co.kr](http://www.philips.co.kr) 를 방문하시거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. \*(주)필립스전자: (02)709-1200 \*고객 상담실: (080)600-6600(수신자부담)

**조리 표 (그림 17)**

**문제 해결**

이 란은 제품을 사용하면서 가장 일반적으로 경험하게 되는 문제와 그 해결 방법을 제시합니다. 발생한 문제를 아래 정보로 해결할 수 없는 경우에는 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

문제점	가능한 원인	해결책
제품이 작동하지 않습니다.	플러그가 벽면 콘센트에 제대로 꽂혀 있지 않습니다.	플러그를 벽면 콘센트에 제대로 꽂으십시오.
	온도 조절 장치가 제품에 제대로 꽂혀 있지 않습니다.	온도 조절 장치를 제품에 완전히 삽입한 후, 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.
	전원 코드가 손상되었습니다.	전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정점에 의뢰하여 교체하십시오.
제품에서 연기가 납니다.	본 제품을 처음 몇 차례 사용할 때는 연기가 날 수 있습니다.	이는 일반적인 현상입니다. 제품을 몇 번 사용하고 나면 제품에서 연기가 나는 현상은 없어집니다.
	음식 또는 기름이 그릴 열판에 눌러붙는 경우가 있습니다.	사용 후에는 그릴 열판을 조심히 청소하십시오. 5분 동안 약간의 세제와 함께 뜨거운 물에 열판을 담가놓으면 찌꺼기를 제거할 수 있습니다. 이렇게 하면 눌러붙은 음식이나 기름이 떨어집니다.

문제점	가능한 원인	해결책
음식이 제대로 구워지지 않고 덜 익거나 탔니다.	온도를 너무 낮게 또는 너무 높게 설정하였거나, 충분한 시간동안 음식을 굽지 않았거나 음식을 너무 오래 구웠습니다.	온도를 낮추거나 높이고 음식 굽는 시간을 늘리거나 줄여 보십시오. 다양한 종류의 음식을 위한 추천 온도 및 구이 시간은 이 책자의 끝에 나온 표를 참조하십시오.
굽는 동안 기름 또는 육즙이 조리대로 떨어집니다.	기름받이를 몸체에 끼우지 않았습니다.	기름받이를 몸체에 끼우십시오.
굽는 동안 기름 또는 육즙이 조리대로 튀니다.	기름 튼 방지 보호대를 제품에 설치하지 않았습니다.	기름 튼 방지 보호대를 제품에 설치하십시오.
	많은 양의 기름이나 육즙을 포함한 재료를 굽고 있습니다.	구운 후에는 젖은 천으로 조리대를 청소하십시오.
테이블 그림이 작동 도중에 꺼집니다.	테이블 그림이 45분 이상 켜져 있습니다. 제품을 작동한 후 45분 동안 + 및 - 버튼을 사용하여 온도나 타이머를 조정하지 않으면, 본 제품은 안전상의 이유로 자동으로 전원이 꺼집니다.	요리를 계속 하려면 온도/타이머 버튼이나 +또는 -버튼을 눌러야 합니다.
디스플레이에 'Err(오류)' 메시지가 표시됩니다.	제품이 설정 온도에 도달할 수 없어서 열판 전원이 꺼졌습니다.	제품의 코드를 뽑고 제품을 식히십시오. 그런 후 벽면의 콘센트에 다시 코드를 꽂고, 제품의 전원을 켜 후 다시 가열하십시오. 디스플레이에 'Err(오류)' 메시지가 다시 표시되면 고객 지원 센터로 문의하십시오.

제조번호 부여기준: 필립스 전자 제품의 제조번호는 모두 4자리로 되어 있습니다. 앞의 두 자리는 연도를 의미합니다. 나머지 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 주는 1년을 52주로 나누어 순차적으로 구분합니다.  
 (예: 0512 → 2005년 12번째 주에 생산  
 0504 → 2005년 4번째 주에 생산)

## Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda, dan selamat datang ke Philips! Untuk mendapat manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Gril baru anda dengan dulang titis membolehkan anda menyediakan semua jenis makanan lazat hampir bebas asap. Menggril dengan perkakas ini adalah mudah kerana permukaan grilnya yang luas.

## Perihal umum (Gamb. 1)

- A Pelindung percikan
  - B Gegenggam tangan sentuhan dingin
  - C Plat gril tak melekat yang selamat mesin basuh pinggan mangkuk
  - D Tapak
  - E Dulang titis
  - F Soket unit termostat
  - G Unit termostat
    - 1 Butang hidup/mati
    - 2 Butang mod untuk menetapkan suhu atau pemasa
    - 3 butang - untuk mengurangkan suhu atau masa
    - 4 butang + untuk menambah suhu atau masa
  - H Kord sesalur kuasa
  - I Tali kord
  - J Spatula dan penyepit dua dalam satu
- Juga disertakan: Buku kecil resipi

## Penting

Baca manual pengguna ini dengan berhati-hati sebelum anda menggunakan perkakas dan simpannya untuk rujukan masa depan.

### Bahaya

- Jangan tenggelamkan unit termostat dengan kord sesalur ke dalam air atau cecair lain.

### Amaran:

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada dasar perkakas sepadan dengan voltan setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord sesalur kuasa atau perkakas itu sendiri rosak.
- Jika kord sesalur rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
- Sambungkan perkakas hanya ke soket dinding yang terbumi.
- Jauhkan kord dari permukaan yang panas.
- Jangan biarkan kord sesalur utama tergantung dari tepi meja atau permukaan ruang kerja tempat perkakas itu diletakkan.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak hendaklah diselia untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Jangan sekali-kali biarkan perkakas beroperasi tanpa diawasi.
- Jangan sekali-kali sambungkan perkakas ini kepada suis pemasa luaran untuk mengelakkan situasi yang berbahaya.
- Sentiasa pastikan dulang titis berada di tempatnya sebelum anda mula menggril.
- Jangan sekali-kali membiarkan spatula/penyepit di atas plat menggril semasa ia panas.

### **Awas**

- Sentiasa masukkan unit termostat ke dalam perkakas sebelum anda memasukkan plag ke dalam soket dinding.
- Hanya gunakan unit termostat yang dibekalkan.
- Pastikan bahawa bahagian dalam soket unit termostat betul-betul kering sebelum anda memasukkan unit termostat.
- Letakkan perkakas pada permukaan yang rata, stabil dengan ruang kosong yang memadai di sekelilingnya.
- Sentiasa pastikan pelindung percikan berada di tempatnya sebelum anda mula menggril. Jangan alihkan pelindung percikan semasa menggril.
- Jangan alihkan dulang titis semasa menggril.
- Pastikan dulang titis diisi dengan air sekurang-kurangnya sehingga paras MIN sebelum anda mula menggunakan perkakas.
- Sentiasa panaskan dahulu plat sebelum anda meletakkan sebarang makanan di atasnya.
- Permukaan yang dapat dicapai mungkin menjadi panas apabila perkakas beroperasi.
- Berhati-hati terhadap percikan lemak semasa anda menggril daging berlemak atau sosej.
- Cabutkan plag perkakas setiap kali selepas digunakan.
- Sentiasa matikan perkakas selepas menggunakannya dan cabut plag sesalur dari soket dinding sebelum anda mencabut unit termostat dari soket unit termostat.
- Sentiasa bersihkan perkakas selepas digunakan.
- Biarkan perkakas menjadi betul-betul sejuk sebelum anda mengeluarkan plat, membersihkan perkakas atau menyimpannya.
- Jangan sentuh plat dengan item yang tajam atau melelakan, kerana ini merosakkan salutan tak melekat.
- Pastikan anda memasang semula plat dengan betul selepas anda mengalihkannya.
- Perkakas ini hanya ditujukan untuk kegunaan dalam bangunan. Jangan gunakannya di luar bangunan.

### **Medan Elektro Magnet (EMF)**

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawai yang berhubung dengan medan elektromagnet (EMF). Jika dikendalikan dengan betul dan mematuhi arahan dalam manual pengguna ini, perkakas selamat untuk digunakan menurut bukti saintifik yang boleh didapati pada masa ini.

### **Sebelum penggunaan pertama**

- 1** Tanggalkan apa-apa pelekat dan kesat jasad perkakas dengan kain lembap.
- 2** Bersihkan perkakas dan plat dengan rapi (lihat bab 'Pembersihan').

### **Menggunakan perkakas**

*Nota: Perkakas mungkin mengeluarkan sedikit asap apabila anda menggunakannya pada kali pertama. Ini adalah perkara biasa.*

- 1** Luncurkan dulang titis ke dalam tapak (Gamb. 2).

*Nota: Dulang titis hanya boleh disisipkan ke dalam tapak dengan satu cara sahaja.*

- 2** Isikan dulang titis dengan air sehingga penunjuk paras minimum (MIN) (Gamb. 3).

- Air dalam dulang titis membantu mengelakkan partikel makanan daripada terbakar.
- Untuk memudahkan pembersihan, anda boleh melapiskan dulang titis dengan kerajang aluminium sebelum anda mengisinya dengan air.
- Apabila anda melapiskan dulang titis, pastikan kerajang tidak tergantung dari tepi dulang kerana ini boleh menghalang peredaran udara yang betul.

- 3** Letakkan plat gril ke dalam slot dalam tapak (Gamb. 4).



*Nota: Plat gril hanya muat dalam tapak dengan satu cara sahaja.*

**4** Masukkan unit termostat ke dalam soket unit termostat di tepi bahagian perkakas. (Gamb. 5)

**5** Letakkan pelindung percikan pada perkakas. (Gamb. 6)

Pelindung percikan mengelakkan minyak dan gris dari terpercik ke atas permukaan ruang kerja.

*Nota: Pelindung percikan hanya muat pada perkakas dengan satu cara sahaja.*

**6** Tekan butang Hidup/mati untuk menghidupkan perkakas.

► Simbol suhu pada paparan menyala dan suhu lalai 250°C menyala pada paparan selagi perkakas dipanaskan.

**7** Untuk melaraskan suhu, tekan butang + atau -.

Suhu maksimum yang boleh ditetapkan ialah 250°C dan suhu minimum yang boleh ditetapkan ialah 75°C.

- Suhu meningkat atau berkurangan sebanyak 25°C setiap kali anda menekan butang + atau -.
- Apabila perkakas dipanaskan kepada suhu yang ditetapkan, suhu pada paparan berhenti menyala.

**8** Jika anda mahu menggunakan pemasa, tekan butang suhu/pemasa (Gamb. 7).

*Nota: Jika anda mahu beralih kepada menetapkan suhu semula, tekan butang suhu/pemasa sekali lagi.*

► Masa lalai 0 minit ditunjukkan pada paparan.

**9** Untuk menetapkan pemasa, tekan butang + atau -.

Masa maksimum yang boleh ditetapkan ialah 30 minit.

► Masa meningkat atau berkurangan sebanyak 1 minit setiap kali anda menekan butang + atau -.

**10** Gunakan spatula/penyepit yang disediakan untuk meletakkan ramuan pada plat gril.

**Berhati-hati: plat gril panas!**

*Nota: Gunakan spatula dengan hujung bergerigi untuk bahagian tetulang pada plat dan gunakan spatula dengan hujung lurus untuk bahagian rata pada plat .*

**11** Terbalikkan makanan dari masa ke semasa menggunakan spatula/penyepit yang disediakan.

**12** Apabila makanan telah masak, alihkan daripada plat gril.

Gunakan spatula/penyepit yang disediakan untuk mengambil makanan. Jangan gunakan alatan dapur daripada logam, yang tajam atau yang melelaskan.

**13** Untuk hasil optimum, buang minyak berlebihan dari plat gril menggunakan sehelai kertas dapur. Leraikan mana-mana makanan atau gris yang melekat dengan berhati-hati dan alihkan daripada plat sebelum anda menggril kumpulan makanan seterusnya.

**14** Untuk terus menggril, letakkan kumpulan makanan seterusnya di atas plat gril. Untuk berhenti menggril, tekan butang hidup/mati dan cabut plag sesalur daripada soket dinding.

*Nota: Jika anda tidak menggunakan butang + dan - untuk melaraskan suhu atau pemasa selama 45 minit, perkakas akan mati secara automatik atas sebab keselamatan.*

### **Masa menggril**

Dalam jadual pada penghujung buku kecil ini anda akan menemui beberapa jenis makanan yang anda boleh masak pada gril meja ini. Jadual menunjukkan suhu mana untuk dipilih dan berapa lama makanan perlu digril. Masa yang diperlukan untuk memanaskan perkakas tidak termasuk dalam masa menggril yang ditunjukkan dalam jadual. Masa dan suhu menggril bergantung pada jenis makanan yang anda sediakan (cth. daging), ketebalan dan suhunya dan juga atas cita rasa anda sendiri. Anda juga boleh merujuk kepada penunjuk pada unit termostat.

### Petua

---

- Anda boleh menemui sebilangan resipi yang memberikan inspirasi dalam buku kecil resipi. Anda juga boleh melawati tapak web kami ([www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)) untuk inspirasi dan maklumat produk lebih lanjut.
- Bahagian tetulang plat gril adalah sesuai untuk menyediakan daging dan ayam itik (Gamb. 8).
- Bahagian rata plat gril sesuai untuk menyediakan ikan, telur, ham, cendawan, tomato, bawang, dll. Ia juga berguna untuk memastikan makanan sentiasa panas (Gamb. 9).
- Anda juga boleh menggunakan gril meja sebagai plat panas dikawal termostat yang secara automatik memastikan makanan anda sentiasa pada suhu yang diperlukan. Tutup bahagian tetulang plat dengan kerajang aluminium dengan bahagian berkilat menghadap ke atas. Kemudian, tetapkan kawalan suhu pada kedudukan 100 atau 125°C.
- Anda boleh menggunakan pemasa untuk mengingatkan anda untuk menterbalikkan makanan dari masa ke semasa. Contohnya, selepas anda meletakkan stik pada plat gril, anda boleh menetapkan pemasa kepada 2 minit. Apabila 2 minit telah berlalu, anda boleh terbalikkan stik. Kemudian, anda boleh menetapkan pemasa kepada 2 minit semula untuk menggril bahagian stik yang satu lagi.
- Kepingan daging lembut amat sesuai untuk digril.
- Kepingan daging seperti stik atau potongan tulang rusuk menjadi lebih lembut jika diperap semalaman.
- Terbalikkan makanan dari semasa ke semasa dengan spatula/penyepit yang disediakan untuk memastikan di dalamnya kekal banyak air dan tidak kering. Jangan gunakan alat logam seperti garpu atau penyepit gril kerana ia merosakkan salutan tak melekat bagi plat gril.
- Jangan terbalikkan makanan yang digril dengan terlalu kerap. Apabila item berwarna coklat pada kedua-dua belah, grillkannya pada suhu yang lebih rendah untuk memastikan ia tidak kering dan dimasak dengan rata.
- Jika anda hendak menyahfros makanan beku, balut makanan beku dalam kerajang aluminium dan tetapkan kawalan suhu pada kedudukan 150 atau 175°C. Terbalikkan makanan dari semasa ke semasa. Masa nyahfros bergantung pada berat makanan tersebut.
- Apabila anda menyediakan sate, daging ayam, daging babi atau daging anak lembu, pertama sekali, bakar daging pada suhu tinggi (250°C). Jika perlu, kemudian anda boleh menetapkan kawalan suhu kepada satu kedudukan yang lebih rendah dan menggril makanan sehingga selesai.
- Semasa anda menyediakan sate atau kebab, rendam pencucuk buluh atau kayu dalam air untuk mengelakkannya daripada terbakar semasa menggril. Jangan gunakan pencucuk logam.
- Sosej mudah pecah semasa ia digril. Untuk mengelakkannya, buat beberapa lubang di dalamnya menggunakan garpu.
- Daging segar memberikan hasil gril yang lebih baik daripada daging beku atau nyahfros. Jangan letak garam pada daging sehingga anda telah menggrilnya. Ini membantu memastikan daging tetap banyak air. Untuk hasil terbaik, pastikan kepingan daging yang anda sediakan tidak terlalu tebal (kira-kira 1.5 cm).

Gril meja ini tidak sesuai untuk menggril makanan berserbuk roti.

### Pembersihan (Gamb. 10)

Penting: jangan sekali-kali gunakan agen dan bahan pembersih yang melelaskan, kerana ini merosakkan salutan tak melekat pada plat.

Jangan tenggelamkan unit termostat dengan kord sesalur di dalam air atau cecair lain.

- 1** Tekan butang hidup/mati untuk mematikan perkakas.
- 2** Cabutkan plag perkakas dan biarkannya menjadi sejuk.
- 3** Tarik unit termostat dari perkakas dan keluarkan pelindung percikan (Gamb. 11).

- 4 Keluarkan minyak lebihan dari plat gril dengan sehelai kertas dapur.
- 5 Angkat plat gril dari tapaknya dengan menggunakan gegenggam tangannya (Gamb. 12).

*Nota: Jika unit termostat masih di dalam perkakas, anda tidak boleh mengeluarkan plat gril.*

- 6 Rendamkan plat gril di dalam air panas dengan sedikit cecair pembersih selama lima minit atau renjiskan sedikit jus lemon ke atas plat gril. Ini akan meleraikan sebarang makanan atau gris yang telah mengeras.
- 7 Luncurkan dulang titis keluar dari tapaknya (Gamb. 13).

*Nota: Dulang titis hanya boleh diluncurkan keluar dari tapaknya dengan satu cara sahaja.*

- 8 Lihat jadual pembersihan yang berasingan untuk arahan pembersihan lanjut.
- 9 Selepas dibersihkan, keringkan plat gril, pelindung percikan, dulang titis dan spatula/penyepit.

Bahagian dalam soket unit termostat mestilah betul-betul kering sebelum anda memasukkan semula unit termostat ke dalamnya. Untuk mengeringkan soket, kesat bahagian dalamnya dengan kain kering. Jika perlu, kebaskan air lebihan dahulu.

- 10 Pasang semula perkakas.

### Penyimpanan

- 1 Biarkan unit termostat di dalam gril. Gulung kord dan ikatkan dengan tali kord (Gamb. 14).
- 2 Simpan gril dalam kedudukan menegak di atas permukaan yang kering dan rata (Gamb. 15).

*Nota: Pastikan penyumbatnya berada di bawah, agar dulang titis tidak terjatuh keluar daripada perkakas.*

### Alam sekitar

- Jangan buang perkakas bersama sampah rumah pada akhir hayatnya, tetapi bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan berbuat sedemikian anda membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 16).

### Jaminan dan servis

Jika anda memerlukan perkhidmatan atau maklumat atau jika anda mengalami masalah, sila lawati tapak web Philips di [www.philips.com](http://www.philips.com) atau hubungi Pusat Layanan pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pendedar Philips tempatan.

### Jadual makanan (Gamb. 17)

### Menyelesaikan masalah

Bab ini meringkaskan masalah yang paling kerap berlaku yang mungkin anda hadapi dengan perkakas ini. Jika anda tidak dapat menyelesaikannya dengan maklumat di bawah, sila hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

Masalah	Kemungkinan punca	Penyelesaian
Perkakas tidak berjalan	Plag tidak dimasukkan dengan betul ke dalam soket dinding.	Masukkan plag ke dalam soket dinding dengan betul.
	Unit termostat tidak dimasukkan dengan betul ke dalam perkakas.	Masukkan termostat sepenuhnya ke dalam perkakas dan kemudian masukkan plag ke dalam soket dinding.
	Kord sesalur rosak.	Jika kord sesalur rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
Perkakas mengeluarkan asap.	Beberapa kali pertama anda menggunakan perkakas, ia mungkin mengeluarkan sedikit asap.	Ini adalah perkara biasa. Selepas anda menggunakan perkakas beberapa kali, perkakas akan berhenti mengeluarkan asap.
	Makanan atau gris telah mengeras di atas plat gril.	Bersihkan plat gril dengan berhati-hati setiap kali ia digunakan. Anda boleh membuang saki baki dengan merendamkan plat di dalam air panas dengan sedikit cecair pembersih selama lima minit. Ini akan meleraikan makanan atau gris yang telah keras.
Makanan tidak digril dengan betul (terlalu mentah atau hangus).	Anda telah menetapkan suhu yang terlalu rendah atau terlalu tinggi dan/atau anda tidak menggril makanan dengan cukup lama atau anda telah menggrilnya terlalu lama.	Tetapkan suhu yang lebih rendah atau lebih tinggi dan/atau gril makanan untuk jangka masa yang lebih panjang atau pendek. Lihat jadual di bahagian akhir buku kecil ini bagi mendapatkan suhu dan masa gril yang dicadangkan bagi pelbagai jenis makanan.
Semasa menggril, lemak atau jus menitis ke atas permukaan ruang kerja	Anda belum meletakkan dulang titis di tapaknya.	Letakkan dulang titis di tapaknya.
Semasa menggril, lemak atau jus terpercik ke atas permukaan ruang kerja.	Anda belum meletakkan pelindung percikan pada perkakas.	Letakkan pelindung percikan pada perkakas.
	Anda sedang menggril ramuan yang mengandungi banyak lemak atau jus.	Bersihkan permukaan ruang kerja dengan kain lembap selepas menggril.

Masalah	Kemungkinan punca	Penyelesaian
<p>Gril meja mati semasa sedang dalam proses menggril</p>	<p>Gril meja telah dihidupkan selama lebih daripada 45 minit. Jika anda tidak menggunakan butang + dan - untuk melaraskan suhu atau pemasa selama 45 minit selepas anda menghidupkannya, perkakas akan mati secara automatik atas sebab keselamatan.</p>	<p>Untuk terus memasak, anda perlu menekan butang suhu/pemasa atau butang + atau -.</p>
<p>Mesej 'Err' muncul pada paparan.</p>	<p>Perkakas gagal mencapai suhu yang ditetapkan dan oleh itu elemen pemanasan mati.</p>	<p>Cabut plag perkakas dan biarkannya menyejuk. Kemudian masukkan plag kembali ke dalam soket dinding, hidupkan perkakas dan biarkannya memanas semula. Jika mesej 'Err' muncul pada paparan sekali lagi, hubungi Pusat Layanan Pengguna di negara anda.</p>

## Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registre o seu produto em [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

O seu novo grelhador com tabuleiro de recolha permite preparar os mais diversos e saborosos pratos, quase sem fumo. A utilização deste aparelho é fácil, graças às dimensões da superfície de grelhado.

## Descrição geral (fig. 1)

- A Protecção contra salpicos
  - B Pegas anti-aquecimento
  - C Placa de grelhar anti-aderente lavável na máquina de lavar loiça
  - D Base
  - E Tabuleiro de recolha
  - F Tomada do termóstato
  - G Termóstato
    - 1 Botão de ligar/desligar
    - 2 Botão de modo para definir a temperatura ou o temporizador
    - 3 - botão para diminuir a temperatura ou o tempo
    - 4 + botão para aumentar a temperatura ou o tempo
  - H Cabo de alimentação
  - I Correia para o fio
  - J Espátula e pinças dois em um
- Também se inclui: folheto de receitas

## Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

### Perigo

- Nunca mergulhe o termóstato com o fio de alimentação em água ou outro líquido.

### Aviso

- Verifique se a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local, antes de ligar o aparelho.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Só ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
- Mantenha o fio de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não deixe que o fio de alimentação fique pendurado na extremidade da mesa ou bancada de trabalho onde o aparelho está colocado.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Nunca ligue este aparelho a um temporizador de forma a evitar situações de perigo.
- Certifique-se sempre de que o tabuleiro de recolha está colocado antes de começar a grelhar.
- Nunca deixe a espátula/pinças sobre a placa de grelhar quando esta estiver quente.

### Cuidado

- Introduza sempre o termóstato no aparelho antes de ligar à corrente.
- Utilize apenas o termóstato fornecido.
- Certifique-se de que o interior da tomada do termóstato está completamente seco antes de introduzir o termóstato.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, com espaço livre suficiente em volta.
- Certifique-se sempre de que a protecção contra salpicos está colocada antes de começar a grelhar. Não retire a protecção contra salpicos enquanto estiver a grelhar.
- Não retire o tabuleiro de recolha enquanto estiver a grelhar.
- Certifique-se de que o tabuleiro de recolha está cheio de água (pelo menos até ao nível MIN) antes de utilizar o aparelho.
- Pré-aqueça sempre a placa antes de colocar os alimentos sobre a mesma.
- As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante o funcionamento do aparelho.
- Tenha cuidado com os salpicos de gordura quando estiver a grelhar carnes gordas ou salsichas.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Desligue o aparelho após cada utilização e retire a ficha da tomada eléctrica antes de remover o termóstato da respectiva tomada.
- Limpe sempre o aparelho após cada utilização.
- Deixe que o aparelho arrefeça completamente antes de retirar a placa, limpar o aparelho ou arrumar.
- Nunca toque na placa com objectos afiados ou abrasivos para não danificar o revestimento anti-aderente.
- Certifique-se de que volta a montar correctamente a placa depois de a retirar.
- Este aparelho destina-se à utilização no interior. Não o utilize no exterior.

### Campos electromagnéticos (EMF)

Este aparelho Philips cumpre com todas as normas correspondentes a campos electromagnéticos (EMF). Se manuseado correctamente e de acordo com as instruções fornecidas neste manual do utilizador, o aparelho pode ser utilizado em segurança com base em provas científicas disponíveis actualmente.

### Antes da primeira utilização

- 1** Retire todos os autocolantes e limpe o corpo do aparelho com um pano húmido.
- 2** Limpe cuidadosamente o aparelho e a placa (consulte o capítulo “Limpeza”).

### Utilizar o aparelho

*Nota: O aparelho pode libertar algum fumo ao ser utilizado pela primeira vez, mas é perfeitamente normal.*

- 1** Deslize o tabuleiro de recolha na base (fig. 2).

*Nota: O tabuleiro de recolha desliza na base apenas numa direcção.*

- 2** Encha o tabuleiro de recolha com água até à indicação do nível mínimo (MIN) (fig. 3).

- A água no tabuleiro ajuda a que os alimentos não fiquem queimados.
- Para facilitar a limpeza, pode forrar o tabuleiro de recolha com folha de alumínio antes de o encher com água.
- Ao forrar o tabuleiro de recolha, certifique-se de que o alumínio não ultrapassa os limites do tabuleiro, o que poderá impedir a correcta circulação do ar.

- 3** Coloque a placa de grelhar nas ranhuras da base (fig. 4).

*Nota: A placa de grelhar apenas pode ser montada na base de uma forma.*

- 4** Introduza o termóstato na respectiva tomada na parte lateral do aparelho. (fig. 5)

**5** Coloque a protecção contra salpicos no aparelho. (fig. 6)

A protecção contra salpicos evita que óleo e gordura sejam salpicados para a bancada.

*Nota: A protecção contra salpicos encaixa no aparelho numa só posição.*

**6** Prima o botão ligar/desligar para ligar o aparelho.

▶ O símbolo da temperatura no visor acende e a temperatura predefinida de 250°C fica intermitente no visor enquanto o aparelho estiver a aquecer.

**7** Para ajustar a temperatura, prima o botão + ou -.

A temperatura máxima que é possível definir é de 250°C e a temperatura mínima é de 75°C.

▶ A temperatura aumenta e diminui em intervalos de 25°C cada vez que o botão + ou - é premido.

▶ Quando o aparelho atingir a temperatura definida, a indicação da temperatura no visor deixa de estar intermitente.

**8** Se quiser utilizar o temporizador, prima o botão de temperatura/temporizador (fig. 7).

*Nota: Se quiser voltar à definição da temperatura, prima novamente o botão de temperatura/temporizador.*

▶ O tempo predefinido de 0 minutos é apresentado no visor.

**9** Para ajustar o temporizador, prima o botão + ou -.

O tempo máximo que pode ser regulado é de 30 minutos.

▶ O tempo aumenta e diminui em intervalos de 1 minuto cada vez que o botão + ou - é premido.

**10** Utilize a espátula/pinças fornecidas para colocar os ingredientes nas placa de grelhar.

Tenha cuidado: a placa de grelhar está quente!

*Nota: Utilize a espátula com a extremidade serrada para a secção ranhurada da placa e a espátula com a extremidade recta na secção plana da placa.*

**11** Vire os alimentos ocasionalmente com a espátula/pinças fornecida.

**12** Quando os alimentos estiverem cozinhados, retire-os da placa.

Utilize a espátula/pinças fornecida para retirar a comida. Não utilize utensílios de cozinha metálicos, afiados ou abrasivos.

**13** Para obter os melhores resultados, retire o óleo em excesso da placa de grelhar com papel de cozinha. Solte quaisquer alimentos ou gordura seca cuidadosamente com as espátulas antes de colocar a nova quantidade de comida.

**14** Para continuar a grelhar, coloque os alimentos seguintes na placa de grelhar. Para parar de grelhar, pressione o botão para ligar/desligar e retire a ficha de alimentação da tomada.

*Nota: Se não utilizar os botões + e - para ajustar a temperatura ou o temporizador num espaço de 45 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente por razões de segurança.*

## Tempos para grelhar

---

Na tabela no final deste manual, poderá encontrar sugestões de alimentos a cozinhar. A tabela indica a temperatura a seleccionar e o período de cozinhado. O tempo necessário para aquecer o aparelho não foi incluído nos períodos de cozinhado constantes da tabela. A informação mencionada depende do tipo de alimento preparado (por exemplo, carne), da sua espessura e temperatura assim como das preferências do utilizador. Poderá ainda consultar as indicações no termóstato.



## Sugestões

- Pode encontrar várias receitas inspiradoras no nosso folheto de receitas. Também pode visitar o nosso site Web ([www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)) para mais inspiração e informações sobre o produto.
- A secção ranhurada da placa de grelhar é ideal para a preparação de carne e aves (fig. 8).
- A secção plana é ideal para preparar peixe, ovos, presunto, cogumelos, tomate, cebolas, etc. É também muito prática para manter os alimentos quentes (fig. 9).
- Pode também utilizar o grelhador de mesa como uma placa de aquecimento controlada por termóstato que mantém automaticamente os pratos à temperatura pretendida. Cubra a secção ranhurada com folha de alumínio com o lado brilhante virado para cima. De seguida, regule o controlo da temperatura para a posição 100 ou 125°C.
- Pode utilizar o temporizador para lhe lembrar de voltar a comida regularmente. Por exemplo, depois de colocar bifés na placa de grelhar, pode regular o temporizador para 2 minutos. Quando os 2 minutos terminarem, pode virar os bifés. De seguida pode regular o temporizador novamente para 2 minutos para grelhar o outro lado dos bifés.
- Os pedaços de carne mais macios são os melhores para grelhar.
- Os pedaços de alimentos como os bifés e as costeletas ficam mais macios se deixados a marinar de um dia para o outro.
- Vire os alimentos ocasionalmente com a espátula/pinças para preservar os sucos e evitar que sequem. Não utilize utensílios metálicos (por exemplo garfos ou pinças de grelhar), pois poderão danificar o revestimento anti-aderente da placa.
- Não vire os alimentos com demasiada frequência. Quando estiverem castanhos dos dois lados, grelhe-os a uma temperatura inferior para evitar que sequem e garantir um resultado uniforme.
- Se quiser descongelar alimentos congelados, embrulhe os alimentos congelados em folha de alumínio e regule o controlo da temperatura para a posição 150 ou 175 °C. Vire os alimentos regularmente. O tempo de descongelação depende do peso dos alimentos.
- Se estiver a preparar espetadas, frango, porco ou vitela, comece por uma temperatura alta (250 °C). Se for necessário, mais tarde poderá regular a temperatura para uma posição mais baixa e continuar a grelhar até a carne ficar pronta.
- Ao fazer espetadas ou kebab, mergulhe os espetos de bambu ou madeira em água para evitar que fiquem chamuscados enquanto grelham. Não utilize espetos metálicos.
- As salsichas têm tendência a rebentar quando estão a ser grelhadas. Para o evitar, pique-as primeiro com um garfo.
- A carne fresca proporciona melhores resultados ao grelhar do que a carne congelada ou descongelada. Apenas coloque sal sobre a carne depois de a ter grelhado. Assim mantém a carne húmida. Para os melhores resultados, certifique-se de que os pedaços de carne que vai preparar não estão demasiado espessos (aprox. 1,5 cm).

**Este grelhador de mesa não se destina a grelhar alimentos panados.**

## Limpeza (fig. 10)

**Importante: Nunca use produtos de limpeza e materiais abrasivos, visto que isto pode danificar o revestimento anti-aderente da placa.**

**Nunca mergulhe o termóstato com o fio de alimentação em água ou outro líquido.**

- 1** Prima novamente o botão ligar/desligar para desligar o aparelho.
- 2** Desligue o aparelho da corrente e deixe arrefecer.
- 3** Puxe o termóstato para fora do aparelho e retire a protecção contra salpicos (fig. 11).
- 4** Retire o óleo em excesso da placa de grelhar com um pedaço de papel de cozinha.
- 5** Erga a placa da base segurando nas pegas (fig. 12).

*Nota: Se o termóstato se encontrar no aparelho, não poderá remover a placa.*

**6** Mergulhe a placa em água quente com detergente líquido durante cinco minutos e aplique sumo de limão. Desta forma, liberta os alimentos ou gordura incrustados.

**7** Retire o tabuleiro de recolha da base (fig. 13).

*Nota: O tabuleiro de recolha desliza da base apenas numa direcção.*

**8** Consulte a tabela de limpeza em separado para mais instruções.

**9** Depois de limpar, seque a placa de grelhar, a protecção para salpicos, o tabuleiro de recolha e a espátula/pinças.

O interior da tomada do termóstato tem de estar completamente seco antes de voltar a introduzir a unidade do termóstato na mesma. Para secar a tomada, limpe o interior com um pano seco. Se for necessário, elimine a água em excesso sacudindo-a.

**10** Volte a montar o aparelho.

### Arrumação

**1** Deixe o termóstato no grelhador. Enrole o fio e fixe-o com a respectiva correia (fig. 14).

**2** Guarde o grelhador na posição vertical sobre uma superfície seca e nivelada (fig. 15).

*Nota: Certifique-se de que os bloqueadores se encontram na base, para evitar que o tabuleiro caia do aparelho.*

### Meio ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente (fig. 16).

### Garantia e assistência

Se necessitar de reparações, informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em [www.philips.pt](http://www.philips.pt) ou contacte o Centro de Assistência ao Consumidor local (pode encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial). Se não existir um Centro de Assistência no seu país, visite o seu representante Philips local.

### Tabela de alimentos (fig. 17)

**Resolução de problemas**

Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode ter com o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, contacte o Centro de Assistência ao Cliente do seu país.

Problema	Causa provável	Solução
O aparelho não funciona.	A ficha não está correctamente encaixada na tomada eléctrica.	Ligue correctamente a ficha à tomada eléctrica.
	O termóstato não está correctamente introduzido no aparelho.	Introduza totalmente o termóstato no aparelho e, em seguida, insira a ficha na tomada.
	O fio de alimentação está danificado.	Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
O aparelho liberta fumo.	Nas primeiras utilizações do aparelho, este poderá libertar algum fumo.	Isto é perfeitamente normal. Depois de utilizar o aparelho algumas vezes, este pára de libertar fumo.
	Existem restos de alimentos ou gordura seca na placa de grelhar.	Limpe cuidadosamente a placa de grelhar depois de cada utilização. Os resíduos dos alimentos e a gordura podem ser retirados deixando a grelha com água quente e líquido detergente durante cinco minutos. Isto solta os alimentos ou gordura secos.
A comida não é grelhada correctamente (demasiado crua ou queimada).	Definiu uma temperatura demasiado baixa ou demasiado alta e/ou não grelhou a comida durante tempo suficiente ou grelhou a comida durante demasiado tempo.	Defina uma regulação de temperatura mais elevada ou mais baixa e/ou grelhe os alimentos durante mais ou menos tempo. Consulte a tabela no final deste folheto para obter as regulações de temperatura recomendadas e o tempo para grelhar correcto para diversos tipos de alimentos.
Ao grelhar, gotejam sucos ou gordura para a bancada.	Não colocou a tabuleiro de recolha na base.	Coloque o tabuleiro de recolha de molhos na base.
Ao grelhar, são salpicados sucos ou gordura para a bancada.	Não colocou a protecção contra salpicos no aparelho.	Coloque a protecção contra salpicos no aparelho.
	Está a grelhar ingredientes que contêm muita gordura ou sucos.	Depois de grelhar, limpe a bancada com um pano húmido.

Problema	Causa provável	Solução
O grelhador de mesa desliga durante o processo de grelhar	O grelhador de mesa está ligado há mais de 45 minutos. Se não utilizar os botões + e - para ajustar a temperatura ou o temporizador durante um período de 45 minutos depois de ligar o aparelho, este desliga-se automaticamente por motivos de segurança.	Para continuar a grelhar, tem de premir o botão de temperatura/temporizador ou o botão + ou -.
A mensagem "Err" é apresentada no visor.	O aparelho não consegue alcançar a temperatura definida e, conseqüentemente, a resistência de aquecimento desliga-se.	Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer. De seguida volte a colocar a ficha na tomada, ligue o aparelho e deixe-o arrefecer novamente. Se a mensagem "Err" for novamente apresentada no visor, contacte o Centro de Assistência ao Consumidor no seu país.

## บทนำ

ขอแสดงความยินดีที่คุณสั่งซื้อและยินดีต้อนรับสู่ผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) เตาปิ้งใหม่พร้อมถาดรองน้ำช่วยลดช่วยให้คุณจัดเตรียมอาหารรสชาติแสนอร่อยโดยแทบจะไม่มีควันได้ ด้วยเตาปิ้งนี้ทำให้การย่างอาหารเป็นเรื่องง่ายเนื่องจากมีพื้นที่สำหรับย่างขนาดใหญ่

## ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- A อุปกรณ์มือป้องกันการกระเด็น
  - B ด้ามจับกันความร้อน
  - C แผ่นความร้อนแบบเคลือบป้องกันอาหารติด นำเข้าเครื่องล้างจานได้
  - D ฐาน
  - E ถาดรองน้ำ
  - F ช่องเสียบตัวควบคุมอุณหภูมิ
  - G ตัวควบคุมอุณหภูมิ
    - 1 ปุ่มเปิด/ปิด
    - 2 ปุ่มโหมดเพื่อตั้งค่าอุณหภูมิหรือเวลา
    - 3 ปุ่ม - สำหรับการลดอุณหภูมิหรือเวลา
    - 4 ปุ่ม + สำหรับการเพิ่มอุณหภูมิหรือเวลา
  - H สายไฟ
  - I ที่ยึดสายไฟ
  - J ไม้พายและที่ตักในชั้นเตียว
- พร้อมมี: ตำราอาหาร

## ข้อควรจำ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

## อันตราย

- ไม่ควรนำเครื่องหรือตัวควบคุมอุณหภูมิจุ่มลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ

## คำเตือน

- ก่อนใช้เครื่อง โปรดตรวจสอบระดับแรงดันไฟที่แสดงไว้ด้านหลังของเครื่อง ซึ่งควรตรงกับแรงดันไฟหลักในบ้าน
- ห้ามใช้เครื่อง หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- หากอาจใช้เครื่อง ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- เปลี่ยนปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้วเท่านั้น
- ห้ามวางสายไฟบนพื้นผิวที่มีความร้อน
- ไม่ควรปล่อยให้สายไฟหย่อนลงจากขอบโต๊ะหรือบริเวณที่วางเครื่องอยู่
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำอุปกรณ์นี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำอุปกรณ์นี้ไปเล่น
- ห้ามปล่อยให้เครื่องสัخن้ำผลไม้ทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแลเป็นอันขาด
- ห้ามต่อเครื่องกับเครื่องตั้งเวลาภายนอก เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายร้ายแรงที่อาจเกิดขึ้น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าถาดรองน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องก่อนเริ่มย่าง
- อย่าวางไม้พาย/ที่ตักข้างไว้บนแผ่นความร้อนเมื่อแผ่นร้อน

## ข้อควรระวัง

- โปรดเสียบตัวควบคุมอุณหภูมิเข้ากับตัวเครื่องเสมอ ก่อนที่คุณจะเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง
- ใช้เฉพาะตัวควบคุมอุณหภูมิที่ให้มาเท่านั้น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าภายในช่องเสียบตัวควบคุมอุณหภูมินั้นแห้งสนิทดีแล้ว ก่อนเสียบตัวควบคุมอุณหภูมิ
- วางเครื่องบนพื้นผิวที่เรียบแข็งแรง และมีพื้นที่ว่างรอบข้างเพียงพอ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ป้องกันการกระเด็นอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง ก่อนเริ่มกรย่าง ห้ามเคลื่อนย้ายอุปกรณ์ป้องกันการกระเด็นขณะกำลังย่าง
- ห้ามถอดถาดรองน้ำขณะกำลังย่าง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เติมน้ำในถาดรองน้ำที่ระดับต่ำสุด (MIN) เป็นอย่างน้อย ก่อนเริ่มใช้เครื่อง

## 54 ภาษาไทย

- โปรดอ่านแผ่นความรู้ก่อนออกก่อนวางอาหารใดๆ บนแผ่น
- ขณะที่ใช้เครื่องทำงานอยู่ บริเวณรอบๆ พื้นผิวเครื่องอาจจะมีความร้อน
- โปรดระมัดระวังขั้วสายอย่างใดสักอย่างหรือเนื้อติดมันเนื่องจากอาจมีไขมันกระเด็นออกมา
- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังเลิกใช้งาน
- ปิดสวิตช์เครื่องหลังเสร็จสิ้นการใช้งานเสมอ และถอดปลั๊กไฟออกจากตัวรับบนผนัง ก่อนที่คุณจะถอดตัวควบคุมอุณหภูมิออกจากช่องเสียบตัวควบคุมอุณหภูมิ
- ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง
- ปลดล็อคเครื่องเย็นลงก่อนจึงค่อยนำแผ่นความร้อนออกมา หรือก่อนทำความสะอาดเครื่องหรือเก็บเข้าที่
- ห้ามนำของมีคมหรือสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนสัมผัสกับแผ่นความร้อน เนื่องจากอาจทำให้การเคลือบป้องกันอาหารคิดเสียบาย
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้ประกอบแผ่นความร้อนเข้ากับตัวเครื่องเป็นอย่างดีแล้วหลังจากที่คุณถอดออกมา
- เครื่องนี้เหมาะสำหรับการใช้ภายในบ้านเท่านั้น ห้ามนำไปใช้ภายนอกบ้าน

### Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของฟิลิปส์ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

### ก่อนใช้งานครั้งแรก

- 1 ลอกสติกเกอร์ที่ตัวเครื่องออก และใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ดทำความสะอาด
- 2 ทำความสะอาดเครื่องและแผ่นความร้อนให้สะอาดอย่างทั่วถึง (ดูที่บท "การทำความสะอาด")

### การใช้งาน

หมายเหตุ: เมื่อคุณใช้งานเครื่องบั้งครั้งแรกอาจมีควันลอยออกมาจากเครื่อง ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ

- 1 เลื่อนถาดรองน้ำลงไปในฐาน (รูปที่ 2)

หมายเหตุ: สามารถเลื่อนถาดรองน้ำเข้าไปในฐานได้ทางเดียวเท่านั้น

- 2 เติมน้ำในถาดรองน้ำจนถึงระดับต่ำสุดที่ระบุไว้ (MIN) (รูปที่ 3)

- น้ำในถาดรองน้ำจะช่วยป้องกันเศษอาหารไหม้
- เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น คุณสามารถปูพื้นถาดรองน้ำด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ก่อนเติมน้ำลงไป
- เมื่อคุณปูพื้นถาดรองน้ำ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีแผ่นฟอยล์ยื่นออกมาด้านข้างของถาด ทั้งนี้เพื่อให้อากาศถ่ายเทได้สะดวก

- 3 วางแผ่นความร้อนลงในช่องภายในฐาน (รูปที่ 4)

หมายเหตุ: สามารถใส่แผ่นความร้อนเข้าไปในฐานได้ทางเดียวเท่านั้น

- 4 เสียบตัวควบคุมอุณหภูมิในช่องเสียบที่อยู่ด้านในเครื่อง (รูปที่ 5)

- 5 วางอุปกรณ์ป้องกันการกระเด็นบนเครื่อง (รูปที่ 6)

อุปกรณ์ป้องกันการกระเด็นจะป้องกันไม่ให้ไขมันและน้ำมันกระเด็นลงบนพื้นโต๊ะ

หมายเหตุ: ประกอบอุปกรณ์ป้องกันการกระเด็นลงบนเครื่องได้ทางเดียวเท่านั้น

- 6 กดปุ่มเปิด / ปิดเพื่อเปิดเครื่อง

▶ สัญลักษณ์อุณหภูมิบนหน้าจอสว่างขึ้น และไฟกะพริบแสดงอุณหภูมิที่พอลดคือ 250°C บนหน้าจอสว่างขึ้นขณะที่เครื่องปรับความร้อน

- 7 ในการปรับอุณหภูมิให้กดปุ่ม + หรือ -

สามารถตั้งอุณหภูมิสูงสุดที่ 250°C และตั้งอุณหภูมิต่ำสุดที่ 75°C

- ▶ อุณหภูมิจะเพิ่มหรือลดทีละ 25°C ทุกๆ ครั้งที่คุณกดปุ่ม + หรือ -
- ▶ เมื่อเครื่องปรับความร้อนจนได้ถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้แล้ว อุณหภูมิที่แสดงบนหน้าจอสว่างจะหยุดกะพริบ

- 8 หากคุณต้องการใช้ตัวตั้งเวลา ให้กดปุ่มตั้งอุณหภูมิ/ตั้งเวลา (รูปที่ 7)

หมายเหตุ: หากคุณต้องการสลับไปยังการตั้งค่าอุณหภูมิอีกครั้ง ให้กดปุ่มตั้งอุณหภูมิ/ตั้งเวลาอีกครั้ง

- ▶ จะปรากฏเวลาที่พอลด 0 นาทีบนหน้าจอ

- 9 ในการตั้งเวลาให้กดปุ่ม + หรือ -

เวลาสูงสุดที่ตั้งได้คือ 30 นาที

- ▶ เวลาจะเพิ่มหรือลดลงทีละ 1 นาที ทุกๆ ครั้งที่คุณกดปุ่ม + หรือ -

**10** ใช้ไม้พายที่ตีที่ตีให้มาในการวางส่วนผสมต่างๆ ลงบนแผ่นความร้อน

โปรดระมัดระวัง: แผ่นความร้อนจะร้อนมาก!

หมายเหตุ: ให้ใช้ไม้พายที่มีขอบคล้ายพื้นเรียบสำหรับแผ่นความร้อนด้านที่เป็นร่อง และใช้ไม้พายสำหรับแผ่นความร้อนด้านที่เรียบ

**11** ให้พลิกอาหารเป็นครั้งคราวด้วย ไม้พาย/ที่ตีที่มีให้

**12** เมื่ออาหารสุกตามต้องการแล้ว ให้นำออกจากแผ่นความร้อน

ใช้ไม้พาย/ที่ตีที่มีให้เพื่อนำอาหารออกจากแผ่นความร้อน ห้ามใช้เหล็ก สิ่งคมหรืออุปกรณ์ที่เป็นโลหะ

**13** เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ให้จัดน้ำมันที่ไหลออกมาจากแผ่นความร้อนด้วยกระดาษทำความสะอาด และอาหารหรือไขมันที่แห้งติดออกอย่างระมัดระวังด้วยไม้พายที่มีให้ แล้วนำออกจากแผ่นความร้อนก่อนการย่างอาหารชุดต่อไป

**14** หากต้องการย่างต่อ ให้วางอาหารชุดต่อไปบนแผ่นความร้อน หากต้องการหยุด ให้กดปุ่มเปิด/ปิด แล้วถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับบนผนัง

หมายเหตุ: หากไม่มีการใช้ปุ่ม + และ - เพื่อตั้งอุณหภูมิหรือตั้งเวลา ประมาณ 45 นาที เครื่องจะปิดสวิทช์โดยอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย

### เวลาที่ใช้อย่าง

ในตารางที่แสดงไว้ตอนท้ายของตำราอาหาร คุณจะพบประเภทของอาหารที่สามารถจัดเตรียมด้วยเตาย่างตั้งโต๊ะนี้ได้ ตารางดังกล่าว แสดงอุณหภูมิและระยะเวลาที่ใช้ในการย่าง แต่ไม่รวมในการปรับความร้อนของเครื่อง ทั้งนี้ เวลาและอุณหภูมิในการย่างขึ้นอยู่กับชนิดของอาหารที่ต้องการจัดเตรียม (เช่น เนื้อ, ความหนาและอุณหภูมิชิ้นอาหาร และรสชาติที่คุณชอบ นอกจากนี้ คุณยังสามารถอ้างอิงกับการระบุบนตัวควบคุมอุณหภูมิ

### ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- คุณสามารถค้นหาสูตรการปรุงอาหารต่างๆ ได้ในตำราอาหารของเรา โปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเรา ([www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)) สำหรับสิ่งที่น่าสนใจเพิ่มเติม และข้อมูลผลิตภัณฑ์
- แผ่นความร้อนด้านที่เป็นร่องเหมาะสำหรับการเตรียมอาหารประเภทเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก (รูปที่ 8)
- แผ่นความร้อนด้านที่เรียบเหมาะสำหรับการเตรียมอาหารประเภท ปลา, ไข่, แอม, เห็ด, มะเขือเทศ, หัวหอม และอื่นๆ และยังใช้อุ่นอาหารได้อีกด้วย (รูปที่ 9)
- คุณสามารถใช้เตาย่างตั้งโต๊ะเป็นเครื่องให้ความร้อนเพื่อรักษาอาหารให้มีอุณหภูมิตามต้องการ เพียงเปิดแผ่นความร้อนด้านที่เป็นร่องด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์โดยหงายด้านมันเงาขึ้น จากนั้นตั้งอุณหภูมิที่ 100 หรือ 125°C
- คุณสามารถใช้ตัวตั้งเวลาเพื่อเตือนให้คุณพลิกอาหารเป็นครั้งคราว เช่น หลังจากวางสไลด์บนแผ่นความร้อน คุณสามารถตั้งเวลาที่ 2 นาที เมื่อผ่านไป 2 นาที คุณสามารถพลิกชิ้นสไลด์ได้ จากนั้นคุณสามารถตั้งเวลาที่ 2 นาทีอีกครั้งเพื่อย่างสไลด์อีกด้านหนึ่ง
- ชั้นเนื้อที่นุ่มเหมาะกับการย่างเป็นอย่างดี
- ชั้นสไลด์หรือชั้นซีโครงจะอ่อนนุ่มยิ่งขึ้นหากหมักไว้ข้ามคืน
- ให้พลิกอาหารด้วย ไม้พาย/ที่ตีที่มีให้เพื่อให้น้ำมันด้านในและไขมันไม่แห้งแข็ง ห้ามใช้โลหะ เช่น ส้อม หรือที่คีบในการพลิกอาหารเนื่องจากอาจทำให้สารเคลือบป้องกันอาหารติดแผ่นความร้อนเสียหาย
- อย่าพลิกอาหารบ่อยครั้งเกินไป เมื่อชิ้นอาหารเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลทั้งสองด้าน ให้ย่างด้วยอุณหภูมิต่ำเพื่อไม่ให้อาหารแห้ง และทำให้อาหารสุกอย่างทั่วถึง
- หากต้องการละลายอาหารแช่แข็ง ให้ห่ออาหารแช่แข็งด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ และตั้งอุณหภูมิไปที่ 150 หรือ 175°C แล้วพลิกอาหารเป็นครั้งคราว ทั้งนี้เวลาที่ใช้ในการละลายอาหารแช่แข็งขึ้นอยู่กับน้ำหนักอาหาร
- เมื่อคุณจัดเตรียมสเต็ก, ไข่, หมู หรือเนื้อลูกวัว ให้หน้าบวขึ้นเนื้อด้วยอุณหภูมิสูง (250°C) คุณสามารถตั้งอุณหภูมิต่างระดับและวางจนกระทั่งสุก
- เมื่อคุณทำสเต็กหรือ Kebab ให้สลับชั้นเนื้อด้วยไม้ไฟหรือไม้เสียบในน้ำ ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้ชิ้นอาหารไหม้เกรียมขณะย่างอย่าง ไขมันที่เสียบที่ทำจากโลหะ
- ใส่กรอกอากาศหรือระเบิดได้ขณะย่าง เพื่อเป็นการป้องกัน จัมใส่กรอกให้เป็นรูด้วยส้อมก่อนนำไปย่าง
- การย่างเนื้อสดจะให้ผลกร่างดีกว่าเนื้อแช่แข็งหรือเนื้อที่ละลายแล้ว อย่างไรก็ตามเกลือบนเนื้อก่อนว่ากว่าจะย่างจะเนื้อแล้ว วิธีนี้จะช่วยรักษาความนุ่มของเนื้อ และไม่ครีดยิ่งเนื้อให้หนาเกินไป (ประมาณ 1.5 ซม.) เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

เตาย่างตั้งโต๊ะนี้ไม่เหมาะสำหรับการเตรียมอาหารประเภทขนมปังชิ้นเล็กๆ

### การทำความสะอาด (รูปที่ 10)

อย่าใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง หรือวัสดุทำความสะอาดที่หยาบ เนื่องจากอาจทำให้สารเคลือบป้องกันอาหารติดแผ่นความร้อนเสียหาย

ไม่ควรรนำเครื่องหรือตัวควบคุมอุณหภูมิลงลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ

- 1** กดปุ่มเปิด/ปิด เพื่อปิดการทำงานของเครื่อง
- 2** ถอดปลั๊กเครื่อง แล้วดึงเครื่องไว้ให้เย็น
- 3** ดึงตัวควบคุมอุณหภูมิออกจากตัวเครื่องและถอดอุปกรณ์ป้องกันการกระเด็น (รูปที่ 11)
- 4** ขจัดน้ำมันส่วนเกินออกจากแผ่นความร้อน โดยเช็ดด้วยกระดาษทำความสะอาด

## 56 ภาษาไทย

### 5 ยกแผ่นความร้อนออกจากฐานโดยจับที่ด้ามจับ (รูปที่ 12)

หมายเหตุ: หากตัวควบคุมอุณหภูมิยังเสียบกับเครื่อง คุณจะไม่สามารถถอดแผ่นความร้อนได้

### 6 แยกแผ่นความร้อนในน้ำร้อนผสมน้ำล้างจานประมาณห้านาที หรือบีบน้ำมะนาวลงบนแผ่นความร้อน วิธีนี้จะช่วยให้อาหารหรือไขมันที่แห้งติดหลุดออกได้ง่าย

### 7 เลื่อนถาดรอน้ำออกจากฐาน (รูปที่ 13)

หมายเหตุ: สามารถเลื่อนถาดรอน้ำออกจากฐานได้ทางเดียวเท่านั้น

### 8 โปรดดูคำแนะนำเพิ่มเติมได้ที่ตารางการทำความสะอาด

### 9 หลังจากทำความสะอาดแล้ว เช็ดแผ่นความร้อน อุปกรณ์ป้องกันการกระเด็น ถาดรอน้ำ และไม้พาย/ที่คีบ ให้แห้ง

ก่อนที่จะเสียบตัวควบคุมอุณหภูมิกลับเข้าไป ให้เช็ดช่องเสียบตัวควบคุมอุณหภูมิให้แห้งสนิท โดยเช็ดด้านในด้วยผ้าแห้ง หรือเช็ดให้หน้าหยดออกมาก่อน หากจำเป็น

### 10 การประกอบชิ้นส่วนกลับ

#### การจัดเก็บ

### 1 เสียบตัวควบคุมอุณหภูมิในเตาอย่าง ม้วนสายแล้วยึดไว้ด้วยที่ยึดสายไฟ (รูปที่ 14)

### 2 จัดเก็บโดยตั้งเตาข้างขึ้นบนพื้นที่เรียบและแห้ง (รูปที่ 15)

หมายเหตุ: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าจุกปิดอยู่ด้านล่าง เพื่อป้องกันไม่ให้ถาดรอน้ำหลุดออกมาจากตัวเครื่อง

#### สภาพแวดล้อม

- ห้ามทิ้งเครื่องร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสภาพสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 16)

#### การรับประกันและการบริการ

หากคุณต้องการรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ [www.philips.com](http://www.philips.com) หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณ ไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ

#### ตารางอาหาร (รูปที่ 17)



## การแก้ปัญหา

ในหัวข้อนี้ ได้รวบรวมปัญหาทั่วไปที่เกี่ยวกับเตารีดซึ่งคุณอาจพบได้ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาคอนซูมของคุณตามข้อมูลด้านล่างที่ให้ได้ กรุณาติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศไทยของคุณ

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
เครื่องไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับอย่างถูกต้อง	เสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนัง
	เสียบตัวควบคุมอุณหภูมิบนตัวเครื่องไม่ถูกต้อง	ให้เสียบตัวควบคุมอุณหภูมิเข้ากับตัวเครื่องอย่างเต็มที่ แล้วเสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนัง
	สายไฟชำรุด	หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
มีควันปรากฏขึ้นขณะเครื่องทำงาน	อาจมีควันปรากฏขึ้น เมื่อใช้เครื่องสองสามครั้งแรก	ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ หลังจากคุณใช้อุปกรณ์นี้ไปสองสามครั้งแล้ว จะไม่มีควันจากเครื่อง
	อาหารหรือไขมันแห้งแข็งติดบนแผ่นความร้อน	ให้ทำความสะอาดแผ่นความร้อนอย่างระมัดระวังหลังการใช้แต่ละครั้ง คุณสามารถขจัดสิ่งตกค้างได้โดยการแช่แผ่นความร้อนในน้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจานประมาณห้า นาที วิธีนี้จะช่วยให้อาหารหรือไขมันที่แห้งติดหลุดออกได้ง่าย
อาหารสุกไม่พอ (ดิบมากไปหรือไหม้เกรียม)	คุณตั้งค่าอุณหภูมิต่ำเกินไปหรือสูงเกินไป และ/หรือคุณย่างอาหารไม่นานพอหรือคุณย่างนานเกินไป	ตั้งอุณหภูมิสูงขึ้นหรือต่ำลง และ/หรือย่างอาหารนานขึ้นหรือสั้นลง โปรดดูข้อมูลเกี่ยวกับอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ย่างสำหรับอาหารชนิดต่างๆ ได้ที่ตารางที่อยู่ตอนท้ายของตำราอาหาร
ขณะกำลังย่างไขมันหรือน้ำจะหยดลงบนพื้นโต๊ะ	คุณไม่ได้ใส่ถาดรองน้ำในฐาน	ใส่ถาดรองน้ำเข้าไปในฐาน
ขณะกำลังย่างไขมันหรือน้ำจะกระเด็นลงบนพื้นโต๊ะ	คุณไม่ได้ใส่อุปกรณ์ป้องกันกระเด็นบนเครื่อง	ใส่อุปกรณ์ป้องกันกระเด็นบนเครื่อง
	คุณกำลังย่างส่วนผลที่มีไขมันหรือน้ำมาก	ทำความสะอาดพื้นโต๊ะด้วยผ้าชุบน้ำพอหมาดภายหลังการย่าง
เตาย่างตั้งโต๊ะปิดสวิตช์ขณะกำลังดำเนินการย่าง	เตาย่างเปิดใช้งานมากกว่า 45 นาที หากคุณไม่ได้ใช้ปุ่ม + และ - เพื่อปรับอุณหภูมิหรือตั้งเวลาเป็นเวลา 45 นาทีหลังจากเปิดสวิตช์เครื่อง เครื่องจะปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย	หากต้องการย่างต่อ คุณต้องกดปุ่มตั้งอุณหภูมิตั้งเวลา หรือปุ่ม + หรือ -
'Err' ปรากฏบนจอแสดงผล	เครื่องไม่สามารถปรับอุณหภูมิให้ได้ตามที่ตั้งไว้ ดังนั้น ตัวปรับอุณหภูมิจะปิดสวิตช์	ถอดปลั๊กเครื่อง แล้วปล่อยให้เครื่องเย็น จากนั้น เสียบปลั๊กไฟกับตัวรับบนผนังอีกครั้ง เปิดสวิตช์เครื่องและปล่อยให้เครื่องปรับความร้อนอีกครั้ง หากปรากฏข้อความ 'Err' ขึ้นอีกครั้งให้ติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศไทยของคุณ

**Giới thiệu**

Chúc mừng bạn đã mua được sản phẩm Philips mới và chào mừng bạn đến với Philips! Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Bếp nướng mới cùng với khay hứng cạn cho phép bạn chế biến tất cả các loại món ăn ngon hầu như không bị ám khói. Dễ dàng nướng bằng thiết bị này nhờ bề mặt nướng rộng.

**Mô tả tổng quát (Hình 1)**

- A Bộ phận bảo vệ chống đổ ra ngoài
  - B Tay cầm không bị nóng
  - C Tầm nướng chống dính có thể rửa bằng máy rửa chén
  - D Đế
  - E Khay hứng cạn
  - F Khe cắm bộ điều chỉnh nhiệt
  - G Bộ điều chỉnh nhiệt
    - 1 Nút bật/tắt
    - 2 Nút chế độ để chọn chế độ đặt nhiệt độ hoặc hẹn giờ
    - 3 Nút - để giảm nhiệt độ hoặc thời gian
    - 4 Nút + để tăng nhiệt độ hoặc thời gian
  - H Dây điện nguồn
  - I Dây chằng
  - J Hai chiếc thìa và kẹp (tạo từ hai chiếc thìa đó)
- Bao gồm cả: Sách công thức chế biến

**Lưu ý**

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

**Nguy hiểm**

- Không nhúng bộ điều chỉnh nhiệt cùng với dây điện nguồn vào nước hoặc bất kỳ dung dịch nào khác.

**Cảnh báo**

- Kiểm tra điện áp ghi dưới đáy thiết bị xem có tương ứng với điện áp nơi sử dụng trước khi bạn nối thiết bị với nguồn điện.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn hay chính thiết bị bị hư hỏng.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Chỉ nối thiết bị vào ổ cắm điện có dây tiếp đất.
- Không để dây điện gần những bề mặt nóng.
- Không để dây điện nguồn treo trên cạnh bàn hoặc nơi chuẩn bị đồ ăn, nơi đặt thiết bị.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc có dấu hiệu tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Không để máy hoạt động khi không có sự theo dõi.
- Không nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ bên ngoài để tránh tình huống nguy hiểm.
- Luôn đảm bảo khay hứng cạn ở đúng vị trí trước khi bắt đầu nướng.
- Không để thìa/kẹp trên tầm nướng khi đang nóng.

**Chú ý**

- Luôn lắp bộ điều chỉnh nhiệt vào thiết bị trước khi cắm điện.
- Chỉ sử dụng bộ điều chỉnh nhiệt đi kèm với thiết bị.
- Đảm bảo rằng khe cắm bộ điều chỉnh nhiệt khô hoàn toàn trước khi lắp bộ điều chỉnh nhiệt.

- Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng chắc chắn, có đủ khoảng trống xung quanh.
- Luôn đảm bảo rằng bộ phận bảo vệ chống đổ ra ngoài ở đúng vị trí trước khi bắt đầu nướng. Không tháo bộ phận bảo vệ chống đổ ra ngoài khi đang nướng.
- Không tháo khay hứng cạnh khi đang nướng.
- Đảm bảo đổ nước vào khay hứng cạnh ít nhất đến mức MIN (tối thiểu).
- Luôn làm nóng tấm nướng trước khi đặt bất kỳ loại thức ăn gì lên tấm nướng.
- Những bộ phận có thể tiếp xúc của thiết bị này có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang hoạt động.
- Cẩn thận với dầu mỡ bắn tung tóe khi bạn nướng thịt có mỡ hoặc xúc xích.
- Luôn rút phích cắm điện của máy ra sau khi sử dụng.
- Luôn tắt thiết bị sau khi sử dụng và rút phích cắm ra khỏi ổ điện trước khi tháo bộ điều chỉnh nhiệt ra khỏi khe cắm bộ điều chỉnh nhiệt.
- Luôn lau chùi thiết bị sau khi sử dụng.
- Để cho thiết bị nguội hẳn trước khi tháo tấm nướng, lau chùi thiết bị hoặc cất đi.
- Không để các vật sắc hoặc ráp chạm vào tấm nướng, vì như vậy sẽ làm hỏng lớp chống dính.
- Đảm bảo rằng bạn lắp lại tấm nướng đúng cách sau khi đã tháo tấm nướng này.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong nhà. Không sử dụng thiết bị ngoài trời.

### Từ trường điện (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến các từ trường điện (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng thiết bị này là an toàn.

### Trước khi sử dụng lần đầu

- 1** Bóc hết các miếng nhãn dán và lau sạch thân bếp nướng bằng vải ẩm.
- 2** Lau chùi thiết bị và tấm nướng thật kỹ (xem chương 'Vệ sinh máy').

### Cách sử dụng máy

*Lưu ý: Lò nướng có thể bốc ra một ít khói khi bạn sử dụng lần đầu. Điều này là bình thường.*

- 1** Trượt khay hứng cạnh vào đế (Hình 2).

*Lưu ý: Chỉ có thể trượt khay hứng cạnh vào đế theo một cách.*

- 2** Đổ nước vào khay hứng cạnh cho đến mức chỉ báo tối thiểu (MIN) (Hình 3).

- Nước trong khay hứng cạnh giúp tránh làm cho các chất cạnh thức ăn bị cháy.
- Để giúp cho việc lau chùi dễ dàng hơn, bạn có thể lót khay hứng cạnh bằng giấy nhôm trước khi đổ nước vào khay.
- Khi lót khay hứng cạnh, hãy đảm bảo rằng giấy nhôm không trùm ra các cạnh khay, vì làm như vậy sẽ ngăn sự lưu thông không khí đúng cách.

- 3** Đặt tấm nướng vào các khe trên đế (Hình 4).

*Lưu ý: Tấm nướng chỉ nằm khít vào đế theo một cách.*

- 4** Lắp bộ điều chỉnh nhiệt vào khe cắm bộ điều chỉnh nhiệt phía bên cạnh thiết bị. (Hình 5)

- 5** Đặt bộ phận bảo vệ chống đổ ra ngoài lên thiết bị. (Hình 6)

Bộ phận bảo vệ chống đổ ra ngoài ngăn không cho dầu mỡ trào ra ngoài mặt bàn chế biến đồ ăn.

*Lưu ý: Bộ phận bảo vệ chống đổ ra ngoài chỉ nằm khít vào thiết bị theo một cách.*

- 6** Bấm nút bật/tắt để bật thiết bị.

► Biểu tượng nhiệt độ trên màn hình bật sáng và nhiệt độ mặc định 250°C nhấp nháy khi thiết bị đang nóng lên.

- 7** Để điều chỉnh nhiệt độ, bấm nút + hoặc -.

## 60 TIẾNG VIỆT

Nhiệt độ tối đa có thể đặt là 250°C và nhiệt độ tối thiểu có thể đặt là 75°C.

- ▶ **Nhiệt độ tăng hoặc giảm 25°C mỗi lần bấm nút + hoặc -.**
- ▶ Khi thiết bị nóng đến mức nhiệt độ đã đặt, nhiệt độ trên màn hình ngừng nhấp nháy.

**8** Nếu bạn muốn sử dụng bộ hẹn giờ, bấm nút nhiệt độ/hẹn giờ (Hình 7).

*Lưu ý: Nếu bạn muốn chuyển lại về chế độ đặt nhiệt độ, bấm lại nút nhiệt độ/hẹn giờ.*

- ▶ Thời gian mặc định 0 phút xuất hiện trên màn hình.

**9** Để đặt hẹn giờ, bấm nút + hoặc -.

Thời gian tối đa có thể đặt là 30 phút.

- ▶ Thời gian tăng hoặc giảm 1 phút mỗi lần bấm nút + hoặc -.

**10** Sử dụng bộ thìa/kẹp đi cùng với thiết bị để đặt nguyên liệu lên tấm nướng.

Hãy cẩn thận: tấm nướng rất nóng!

*Lưu ý: Sử dụng chiếc thìa có đầu răng cưa cho phần có gờ nổi của tấm nướng và sử dụng chiếc thìa có đầu bằng cho phần phẳng của tấm nướng.*

**11** Thỉnh thoảng lật thức ăn bằng bộ thìa/kẹp đi cùng với thiết bị.

**12** Khi thức ăn chín, lấy thức ăn ra khỏi tấm nướng.

Sử dụng bộ thìa/kẹp đi cùng với thiết bị để lấy thức ăn. Không sử dụng các dụng cụ nấu ăn bằng kim loại, sắc hoặc rập.

**13** Để có đồ ăn ngon, loại bỏ dầu thừa trên tấm nướng bằng giấy ăn. Cậy cẩn thận mỡ hoặc thức ăn đã bị kết lại bằng bộ thìa đi kèm và lấy ra khỏi tấm nướng trước khi nướng mẻ thức ăn tiếp theo.

**14** Để tiếp tục nướng, đặt mẻ thức ăn tiếp theo lên tấm nướng. Để ngừng nướng, bấm nút bật/tắt và tháo phích cắm ra khỏi ổ điện.

*Lưu ý: Nếu bạn không sử dụng các nút + và - để điều chỉnh nhiệt độ hoặc bộ hẹn giờ trong 45 phút, thiết bị sẽ tự động tắt vì lý do an toàn.*

### Thời gian nướng

---

Trong bảng ở cuối cuốn sách này bạn thấy một số loại thực phẩm bạn có thể chế biến bằng bếp nướng để bàn này. Bảng này trình bày nhiệt độ cần chọn và thời gian nướng thức ăn. Thời gian cần thiết để làm nóng thiết bị không được tính vào thời gian nướng được chỉ dẫn trong bảng. Thời gian và nhiệt độ nướng phụ thuộc vào loại thực phẩm bạn chế biến (ví dụ: thịt), độ dày và nhiệt độ của thực phẩm và cũng tùy thuộc vào khẩu vị của bạn. Bạn cũng có thể tra cứu các chỉ dẫn trên bộ điều chỉnh nhiệt.

### Mẹo

---

- Bạn có thể tìm thấy một số công thức chế biến đầy cảm hứng trong cuốn sách công thức chế biến này. Bạn cũng có thể ghé thăm trang web của chúng tôi ([www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)) để có thêm sự cảm hứng và thông tin về sản phẩm.
- Phần có gờ nổi của tấm nướng thật là lý tưởng cho việc nướng thịt và gia cầm (Hình 8).
- Phần phẳng của tấm nướng lý tưởng cho việc nướng cá, trứng, thịt hun khói, nấm, cà chua, hành, v.v. Phần này cũng thuận tiện cho việc giữ nóng thức ăn (Hình 9).
- Bạn cũng có thể sử dụng bếp nướng để bàn làm đũa hâm có điều khiển nhiệt độ để tự động giữ thức ăn ở nhiệt độ yêu cầu. Phủ phần có gờ nổi của tấm nướng bằng giấy nhôm với mặt sáng bóng quay lên trên. Sau đó đặt điều khiển nhiệt độ ở vị trí 100 hoặc 125°C.
- Bạn cũng có thể sử dụng bộ hẹn giờ để nhắc bạn thỉnh thoảng lật thức ăn. Ví dụ, sau khi đặt miếng thịt bò lên tấm nướng, bạn có thể đặt giờ hẹn là 2 phút. Khi 2 phút đã trôi qua, bạn có thể lật miếng thịt bò. Sau đó bạn có thể đặt lại giờ hẹn là 2 phút để nướng mặt bên kia của miếng thịt bò.

- Những miếng thịt mềm phù hợp nhất với việc nướng.
- Những miếng thịt như thịt bò cổ hoặc vai, hoặc những miếng sườn lợn trở nên mềm hơn nếu được ướp qua đêm.
- Thành thạo lật thức ăn bằng bộ thìa/kẹp đi kèm để đảm bảo rằng thức ăn vẫn còn ướt ở bên trong và không bị khô. Không sử dụng các dụng cụ bằng kim loại như dĩa hoặc kẹp nướng vì những dụng cụ này làm hỏng lớp chống dính của tấm nướng.
- Không lật thức ăn đang nướng quá thường xuyên. Khi cả hai mặt của đồ ăn có màu nâu, nướng chúng với nhiệt độ thấp hơn để đảm bảo rằng thức ăn không bị khô và được nướng đều hơn.
- Nếu bạn muốn vỉ đông thức ăn đông lạnh, bọc thức ăn đông lạnh bằng giấy nhôm và đặt điều khiển nhiệt độ ở mức 150 hoặc 175°C. Thành thạo lật thức ăn. Thời gian vỉ đông phụ thuộc vào trọng lượng thức ăn.
- Khi bạn làm món nướng satay, gà, lợn hoặc bê, trước tiên làm khô thịt ở nhiệt độ cao (250°C). Nếu cần thiết, bạn có thể đặt điều khiển nhiệt độ thấp hơn một mức và nướng thức ăn cho đến khi chín.
- Khi bạn làm món thịt nướng satay hoặc kebab, ngâm que xiên tre hoặc gỗ trong nước để tránh que xiên bị cháy sém khi nướng. Không sử dụng que xiên bằng kim loại.
- Xúc xích hay bị cháy khi nướng. Để tránh điều này, dùng dĩa để đục một vài lỗ thủng.
- Thịt tươi cho món nướng ngon hơn so với thịt đông lạnh hoặc vỉ đông. Không cho muối vào thịt khi chưa nướng xong. Điều này sẽ giúp thịt giữ được nước. Để có được món ăn ngon hơn, đảm bảo rằng những miếng thịt bạn chế biến không quá dày (khoảng 1,5cm).

**Bếp nướng để bàn này không thích hợp để nướng thức ăn có ruột bánh mì.**

### **Vệ sinh máy (Hình 10)**

**Lưu ý quan trọng: không sử dụng các vật liệu và các chất tẩy rửa có tính ăn mòn, vì như vậy sẽ làm hỏng lớp chống dính của tấm nướng.**

**Không nhúng bộ điều chỉnh nhiệt cùng với dây điện nguồn vào nước hoặc bất kỳ dung dịch nào khác.**

- 1** Bấm nút on/off (bật/tắt) để tắt thiết bị.
- 2** Rút phích cắm điện của thiết bị ra và để thiết bị nguội hẳn.
- 3** Rút bộ điều chỉnh nhiệt ra khỏi thiết bị và tháo bộ phận bảo vệ chống đổ ra ngoài (Hình 11).
- 4** Loại bỏ dầu thừa trên tấm nướng bằng giấy ăn.
- 5** Nhấc tấm nướng ra khỏi đế bằng tay cầm của nó (Hình 12).

*Lưu ý: Nếu bộ điều chỉnh nhiệt vẫn được lắp trong thiết bị, bạn không thể tháo tấm nướng.*

- 6** Ngâm tấm nướng trong nước nóng cùng với một chút nước rửa chén trong năm phút hoặc phun nước chanh lên tấm nướng. Làm như vậy sẽ tẩy các chất mỡ hoặc thức ăn bị kết lại.
- 7** Trượt khay hứng cặn ra khỏi đế (Hình 13).

*Lưu ý: Chỉ có thể trượt khay hứng cặn ra khỏi đế theo một cách.*

- 8** Xem bảng làm sạch riêng để biết thêm hướng dẫn về làm sạch.
- 9** Sau khi rửa sạch, lau khô tấm nướng, bộ phận bảo vệ chống đổ ra ngoài, khay hứng cặn và bộ thìa/kẹp.

**Phía bên trong khe cắm bộ điều chỉnh nhiệt phải khô hoàn toàn trước khi lắp lại bộ điều chỉnh nhiệt vào khe cắm. Để làm khô khe cắm, lau phía bên trong bằng vải khô. Nếu cần thiết, trước tiên hãy lắc để tháo hết nước thừa còn lại.**

- 10** Lắp lại thiết bị.

**Cất giữ**

- Giữ bộ điều chỉnh nhiệt trong bếp nướng. Cuộn dây điện và dùng dây chằng bó chặt lại (Hình 14).
- Bảo quản bếp nướng ở vị trí đứng thẳng trên bề mặt khô ráo và bằng phẳng (Hình 15).

*Lưu ý: Đảm bảo rằng có các nút gài ở đáy, để khay hứng mỡ không thể rơi ra ngoài thiết bị.*

**Môi trường**

- Không vứt thiết bị cùng chung với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó. Hãy đem nó đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như thế, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 16).

**Bảo hành & dịch vụ**

Nếu bạn cần biết dịch vụ, thông tin hay gặp trực trực, vui lòng vào website của Philips tại [www.philips.com](http://www.philips.com) hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

**Bảng thực phẩm (Hình 17)****Cách khắc phục sự cố**

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp phải với thiết bị này. Nếu bạn không thể giải quyết được vấn đề sau khi tham khảo thông tin dưới đây, hãy liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại nước bạn.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Thiết bị không hoạt động.	Phích cắm được cắm vào ổ điện không đúng cách.	Cắm phích cắm vào ổ điện theo đúng cách.
	Bộ điều chỉnh nhiệt được lắp vào thiết bị không đúng cách.	Lắp bộ điều chỉnh nhiệt vào hẳn thiết bị, sau đó cắm phích cắm vào ổ điện.
	Dây điện nguồn bị hư.	Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
Thiết bị bốc khói.	Trong vài lần đầu sử dụng thiết bị, thiết bị có thể bốc ra một ít khói.	Điều này là bình thường. Sau khi đã sử dụng một vài lần, thiết bị sẽ ngừng bốc khói.
	Thức ăn hoặc mỡ bị kết lại trên bề mặt tấm nướng.	Vệ sinh thật kỹ tấm nướng sau mỗi lần sử dụng. Bạn có thể loại bỏ các chất cặn thức ăn bằng cách ngâm tấm nướng trong nước nóng cùng với một chút nước rửa chén trong năm phút. Làm như vậy sẽ cạy các chất mỡ hoặc thức ăn bị kết lại.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Thức ăn nướng không đúng cách (quá sống hoặc cháy).	Bạn đã đặt nhiệt độ quá thấp hoặc quá cao và/hoặc bạn đã nướng thức ăn không đủ thời gian hoặc đã nướng quá lâu.	Đặt nhiệt độ thấp hơn hoặc cao hơn và/hoặc nướng thức ăn trong khoảng thời gian dài hơn hoặc ngắn hơn. Xem bảng ở cuối cuốn sách này để biết nhiệt độ và thời gian nướng được khuyến cáo cho các loại thực phẩm khác nhau.
Trong lúc nướng, mỡ hoặc nước thức ăn trào ra mặt bàn chế biến	Bạn không đặt khay hứng cạn vào đế.	Đặt khay hứng cạn vào đế.
Trong lúc nướng, mỡ hoặc nước thức ăn bắn tung tóe trên mặt bàn chế biến	Bạn không đặt bộ phận bảo vệ chống đổ ra ngoài lên thiết bị.	Đặt bộ phận bảo vệ chống đổ ra ngoài lên thiết bị.
	Bạn đang nướng các nguyên liệu chứa nhiều mỡ hoặc nước.	Lau bàn chế biến bằng khăn ẩm sau khi nướng.
Bếp nướng để bàn tắt trong khi đang nướng.	Bếp nướng để bàn đã bật quá 45 phút. Nếu bạn không sử dụng các nút + và - để điều chỉnh nhiệt độ hoặc hẹn giờ trong 45 phút sau khi bật thiết bị, thiết bị sẽ tự động tắt vì lý do an toàn.	Để tiếp tục nướng, bạn phải bấm nút nhiệt độ/ hẹn giờ hoặc nút + hoặc -.
Thông báo 'Err' xuất hiện trên màn hình.	Thiết bị không thể đạt nhiệt độ đã đặt và vì vậy bộ phận làm nóng tắt.	Rút điện ra khỏi thiết bị và để thiết bị nguội xuống. Sau đó cắm lại phích cắm vào ổ điện, bật thiết bị và để cho thiết bị nóng lại. Nếu thông báo 'Err' xuất hiện lại trên màn hình, hãy liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn.

## 簡介

恭喜您購買本產品並歡迎加入飛利浦！請於 [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) 註冊您的產品，以善用飛利浦提供的支援。

您新買的电烤爐可以用來烹調各式各樣的美味料理，不但幾乎無煙，還附有滴油盤。本產品設計了大面積烤盤，讓您輕易煎烤食品。

## 一般說明 (圖 1)

- A 防噴擋板
  - B 低溫握把
  - C 不沾黏烤盤 (可用洗碗機清洗)
  - D 機座
  - E 滴油盤
  - F 恆溫器插座
  - G 恆溫器
    - 1 開/關 (On/Off) 按鈕
    - 2 模式 (Mode) 按鈕：設定溫度或定時器
    - 3 - 按鈕：降低溫度或時間
    - 4 + 按鈕：增加溫度或時間
  - H 電源線
  - I 電線夾
  - J 二合一鏟夾
- 隨附：食譜

## 重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

### 危險

- 不要將恆溫器和電源線浸泡在水中或任何其他液體中。

### 警示

- 在連接本產品的電源之前，請確認本產品機體底部所標示的電壓與當地的室內電壓是否相同。
- 當插頭、電線或產品本身受損時，請勿使用產品。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 只將產品連接到有接地的電源插座。
- 電源線應遠離高溫表面。
- 請勿讓電源線懸掛在產品放置的餐桌或流理台邊緣。
- 基於安全考慮，在缺乏監督及適當指示之下，本產品不適用於孩童及任何身體、知覺、或心理功能障礙者，或缺乏使用經驗及知識者。
- 請勿讓孩童使用本產品或當成玩具。
- 不可在無人看顧的情況下任由產品運作。
- 為了避免發生危險，本產品不可加裝外部定時開關。
- 開始煎烤之前，務必確認已裝妥滴油盤。
- 烤盤尚熱時，切勿將鏟子或夾子留在烤盤上。

### 警告

- 請務必先將恆溫器元件插入本產品，再將插頭插入電源插座。
- 限使用產品隨附的恆溫器。
- 先確認恆溫器插座內完全乾燥，再插入恆溫器。
- 請將本產品置於平整穩固的表面上，四周並應保持足夠空間。
- 開始煎烤之前，務必確認已裝妥防噴擋板。煎烤時請勿拆下防噴擋板。
- 煎烤時請勿取出滴油盤。



- 先確認滴油盤已裝水到至少 MIN 刻度，再開始使用本產品。
- 務必先預熱烤盤再放上食物。
- 本產品使用時，暴露在外的表面可能會變熱。
- 煎烤油脂多的肉類或香腸等食物時，請小心油汁噴濺。
- 用完本產品後，請務必將插頭拔掉。
- 用完後務必先關閉本產品電源，並從牆邊插座拔下插頭，再將恆溫器從其插座取出。
- 使用後請務必清潔本產品。
- 請待本產品完全冷卻後，再移除烤盤、清潔或收納。
- 切勿以尖銳或粗糙的物品接觸烤盤，如此會破壞不沾黏表層。
- 移除烤盤之後，請確認正確重新組裝烤盤。
- 本產品僅供室內使用，不可在室外使用。

### 電磁波 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁波 (Electromagnetic fields, EMF) 所有相關標準。只要使用方式正確並依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有的科學研究資料，使用本產品並無安全顧慮。

### 第一次使用前

- 1** 請撕除所有貼紙，並用濕布擦拭本產品機體。
- 2** 請徹底清潔產品及烤盤。(請參閱「清潔」單元。)

### 使用此產品

注意：第一次使用時可能會產生一些煙霧，此為正常現象。

- 1** 將滴油盤推入機座。(圖 2)

注意：滴油盤僅有一端可推入機座。

- 2** 在滴油盤裝水至最低水位標記 (MIN)。(圖 3)

- 滴油盤裝水可避免食物燒焦。
- 您也可以先在滴油盤鋪上錫箔紙再裝水，較易清潔。
- 鋪設錫箔紙時，請勿讓錫箔紙懸空超過滴油盤邊緣，以免阻礙空氣流通。

- 3** 將烤盤置入機座空槽。(圖 4)

注意：烤盤可安裝的方向只有一種。

- 4** 將恆溫器插入產品一側的恆溫器插座。(圖 5)

- 5** 將防噴擋板置於產品上。(圖 6)

防噴擋板可防止油漬噴濺到工作台上。

注意：防噴擋板僅能以一個方向裝入產品。

- 6** 按下開/關 (On/Off) 按鈕，開啟產品電源。

▶ 顯示幕上的溫度符號會亮起，並且閃爍預設溫度 250° C，直到產品加熱完成。

- 7** 要調整溫度，請按 + 或 - 按鈕。

最高溫設定為 250° C，最低溫為 75° C。

- ▶ 按下 + 或 - 按鈕一次，溫度會增加或減少 25° C。
- ▶ 當產品加熱至設定的溫度，顯示幕上的溫度符號會停止閃爍。

- 8** 若您要使用定時功能，請按溫度/定時按鈕。(圖 7)

注意：若要切換回設定溫度，請再按一次溫度/定時按鈕。

▶ 顯示幕上會顯示預設的時間 0 分鐘。

- 9** 要設定時間，請按 + 或 - 按鈕。

最長設定為 30 分鐘。

▶ 按下 + 或 - 按鈕一次，時間會增加或減少 1 分鐘。

**10** 使用隨附的鏟子/夾子將食材放到烤盤上。

小心：烤盤會很燙！

注意：烤盤稜紋區域請用有鋸齒的鏟子，烤盤平面區域請用無鋸齒的鏟子。

**11** 請偶爾用隨附的鏟子/夾子翻動食物。

**12** 待食物烤熟後，從烤盤夾起。

請使用隨附的鏟子/夾子拿起食物，勿用金屬、尖銳或粗糙的廚具。

**13** 若想得到最佳的效果，請用廚房紙巾將烤盤上多餘的油漬擦去。用隨附的鏟子鬆動烤焦的食物或油漬並清除之後，再燒烤下一批食物。

**14** 要繼續煎烤，請將下一批食物放入烤盤。要停止煎烤，按下開/關 (on/off) 按鈕，然後自插座拔下電源插頭。

注意：基於安全考量，若您 45 分鐘內沒有使用 + 和 - 按鈕調整溫度或定時，產品會自動關閉電源。

### 煎烤時間

在使用說明書最後，有表格列出一些可以使用本桌上型烤盤煎烤的食物種類。表格列有應選用的溫度和該煎烤的時間，表格裡的時間並未包括將烤盤預熱所需的時間。煎烤時間及溫度應依食物種類 (如肉類)、厚度、食材本身的溫度以及您個人的喜好而調整。您也可以參考調溫器上的說明。

### 提示

- 食譜中有幾道供您參考的菜色，而您也可以瀏覽我們的網站 ([www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)) 發現更多樣的料理與產品資訊。
- 烤盤附有稜紋的區域適合燒烤肉類和各種家禽肉類。(圖 8)
- 烤盤的平面部份則適合魚類、蛋、火腿、香菇、蕃茄、洋蔥等等，也可用來保溫不讓食物冷掉。(圖 9)
- 您也可以把桌上型烤盤當作自動控溫的熱盤，保持食物應有的溫度。先用錫箔紙覆蓋烤盤稜紋區域，亮面朝上，然後將溫度控制設定在 100° C 或 125° C 的位置。
- 您可以使用定時功能，不斷提醒自己將食物翻面。例如，將牛排放到烤盤上後，定時 2 分鐘。2 分鐘過後，將牛排翻面。然後再定時 2 分鐘，以將牛排再次翻面。
- 柔嫩肉類最適合燒烤。
- 牛排、豬肋排等肉類可先醃過一夜，更為柔嫩。
- 用隨附的鏟子/夾子翻動食物，以確保食物鮮嫩多汁，避免燒乾。請勿使用任何金屬餐具，例如叉子或烤肉夾等，以避免損傷烤盤的不沾黏表層。
- 燒烤時不應太過頻繁翻動食物。若食材雙面皆已略焦，應改用較低溫度燒烤，以確保加溫平均，避免燒乾。
- 如果要將冷凍食物退冰，請用錫箔紙包住冷凍食材，然後將溫度控制設定在 150° C 或 175° C 的位置，偶爾翻動。退冰時間視食材重量而定。
- 沙嗲烤肉、雞肉、豬肉或小牛肉請先用高溫燒烤 (250° C)。之後便可視需要把溫度降低一格繼續燒烤至完成。
- 製作沙嗲、串烤時，先將竹籤或木籤浸於水中，以免燒烤時焦黑。請勿使用金屬叉針串肉。
- 香腸燒烤時易爆裂，可先用叉子戳洞即可避免。
- 新鮮肉類燒烤效果較冷凍或解凍肉類佳。燒烤前請勿灑鹽，以保肉質鮮嫩有汁。要得到最佳效果，請確定要燒烤的肉類厚度適中 (不超過 1.5cm 厚)。

本桌上型烤盤不適用於細碎食物。

## 清潔 (圖 10)

重要事項：請勿使用具有磨蝕性的清潔劑或工具，以免破壞烤盤的不沾黏表層。

不要將插上電源線的恆溫器浸泡在水中或任何其他液體中。

- 1 按下 on/off (開/關) 按鈕，關閉產品電源。
- 2 拔除插頭並讓機器冷卻。
- 3 抽出產品上的恆溫器，並拆下防噴擋板。(圖 11)
- 4 用廚房紙巾拭去烤盤上多餘的油漬。
- 5 抓住烤盤的手把向上提起，從機座取出烤盤。(圖 12)

注意：恆溫器仍然插在產品裡時，是無法取下烤盤的。

- 6 將烤盤放入熱水中加上少許清潔劑，浸泡五分鐘，或是在烤盤灑上檸檬汁。如此可鬆動結塊的食物或油漬。
- 7 從機座抽出滴油盤。(圖 13)

注意：滴油盤僅可從機座固定方向抽出。

- 8 請另行參閱清潔表格以取得更進一步的指示。
- 9 清潔後，請晾乾烤盤、防噴擋板、滴油盤及鏟子/夾子。

恆溫器插座內部必須完全乾燥才可插上恆溫器，請先用乾布擦乾插座內部。若有必要，也可先將殘留水份甩出。

- 10 重新組裝好本產品。

## 收納

- 1 將恆溫器留在烤爐裡。捲回電線後用電線夾固定。(圖 14)
- 2 將烤爐直立位置放於安全、乾燥之處。(圖 15)

注意：請確認滴油盤槽底向下，以防止滴油盤掉出。

## 環境保護

- 本產品使用壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 16)

## 保固與服務

若您需要相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為 [www.philips.com](http://www.philips.com)，或連絡您當地的飛利浦顧客服務中心(您可以在全球保證書上找到連絡電話)。若您當地沒有顧客服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

## 食物表格 (圖 17)

## 故障排除

本單元概述您使用本產品時最常遇到的問題。如果您無法利用以下資訊解決您遇到的問題，請聯絡您所在國家/地區的顧客服務中心。

問題	可能原因	解決方法
本產品無法運作。	插頭沒有正確插入電源插座中。	將電源插頭正確插入電源插座中。
	恆溫器沒有正確插入產品中。	將恆溫器完全插入產品中，再將插頭插入電源插座。
	電源線損壞。	如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
產品會冒煙。	您使用本產品的前幾分鐘，可能會產生一些煙。	這是正常現象，您使用本產品幾次之後，就會停止冒煙。
	有食物或油漬沾黏在烤盤上。	每次使用烤盤之後請仔細清潔。您可以在熱水中加入少許清潔劑清除殘留物，再將烤盤浸泡在熱水五分鐘。這樣可以鬆動結塊的食物或油漬。
食物沒有正確煎烤 (太生或燒焦)。	您設定的溫度太低或太高，或食物煎烤的時間不夠或太長。	設較低或較高的溫度，或讓食物煎烤的時間較長或較短。請參閱本手冊末頁上的表格，瞭解各類型食物的建議溫度及煎烤時間。
在煎烤時，油脂或汁液滴到工作台上。	滴油盤沒有放入機座。	將滴盤置入機座。
在煎烤時，油脂或汁液濺到工作台上。	防噴擋板沒有放置在產品上。	將防噴擋板放置在產品上。
	您煎烤的食物可能含有大量油脂或汁液。	煎烤完後，用濕布擦拭工作台。
在煎烤過程中，烤盤會自動關閉電源。	烤盤電源開啟超過 45 分鐘。如果您開啟產品電源後，45 分鐘內沒有使用 + 和 - 按鈕調整溫度或定時，基於安全考量，產品會自動關閉電源。	要繼續烹調，您必須按下溫度/定時按鈕，或 + 或 - 按鈕。
顯示幕上出現「Err」訊息。	產品無法達到設定溫度，因此加熱板會自動關閉。	拔除產品插頭，待產品降溫。然後將插頭插入電源插座，開啟產品電源，讓產品再次加熱。若顯示幕還是出現「Err」訊息，請聯絡您所在國家地區的飛利浦客戶服務中心。

## 产品简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持服务，请登陆 [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) 网站注册您的产品。

您可以通过带水盘的新式烤箱制作各种各样的美味食物，烹饪过程基本上没有烟雾。由于该烤箱的烧烤面积很大，因此可以非常轻松地烘烤食物。

## 一般说明 (图 1)

- A 防溅装置
  - B 隔热手柄
  - C 可用洗碗机清洗的不粘底烤盘
  - D 底座
  - E 水盘
  - F 自动控温器插座
  - G 自动控温器
    - 1 开/关按钮
    - 2 设置温度或定时器的模式按钮
    - 3 下调温度或时间的 - 按钮
    - 4 上调温度或时间的 + 按钮
  - H 电源线
  - I 捆绑带
  - J 二合一刮铲和夹钳
- 另附：菜谱

## 注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

### 危险

- 切勿将自动控温器和电源线浸入水或任何其它液体中。

### 警告

- 在将产品接通电源以前，首先确认产品底部所标示的电压是否与当地的电压相符。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 产品只能使用带接地线的插座。
- 不要让电源线接触到高温的表面。
- 不要将电源线悬挂在放置产品的桌子或工作台的边缘上。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍该产品。
- 切勿让儿童在无人看管的情况下使用本产品。
- 切勿将本产品连接外部计时器，以免发生危险。
- 开始烧烤之前，请务必确保水盘放置到位。
- 切勿将刮铲/夹钳留在高温烤盘上。

### 注意

- 将插头插入电源插座之前，务必将自动控温器插入产品中。
- 只能使用随附的自动控温器。
- 在插入自动控温器之前，确保自动控温器插座的内部是完全干燥的。
- 将产品放在平整、稳定的表面，并使周围留有足够的空间。
- 开始烧烤前，务必将防溅装置放置到位。烧烤期间，切勿移走防溅装置。
- 烧烤期间，请勿移走水盘。
- 开始使用产品之前，确保水盘中装有水，并且不低于 MIN（最低）标度。

- 始终应预热烤盘，然后再放上食物。
- 产品在使用时，可接触到的表面会变得很烫。
- 煎炸肥肉或香肠时，应小心飞溅的油脂。
- 使用后务必拔下产品的插头。
- 使用后务必关闭产品电源：从自动控温器插座上拔下自动控温器之前，要先从电源插座上拔下电源插头。
- 每次使用后应清洁产品。
- 让产品完全冷却，然后再取下烤盘、清洁或存放产品。
- 切勿用尖锐或粗糙的物品接触烤盘，因为这样会损坏其不粘涂层。
- 取下烤盘后，确保正确地将其装回。
- 本产品仅限于室内使用，请勿在户外使用。

### 电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

## 初次使用之前

- 1 撕掉所有不干胶标签，并用湿布擦拭产品机身。
- 2 彻底清洁产品和烤盘（见“清洁”一章）。

## 使用本产品

注意：第一次使用产品时可能会出现一些烟雾。这是正常现象。

- 1 将水盘滑入底座。（图 2）

注意：水盘只能以一种方式滑入底座。

- 2 向水盘注水，直至达到最低水位标示 (MIN)。（图 3）

- 水盘中的水可防止食物颗粒燃烧。
- 为方便清洁，您可以在注水之前在水盘上衬一层铝箔。
- 在水盘上衬放铝箔时，确保铝箔未挂在水盘的边缘上，否则会妨碍正常的空气循环。

- 3 将烤盘放入底座的槽中。（图 4）

注意：烤盘只能以一种方式安装到底座上。

- 4 将自动控温器插入到产品内部的自动控温器插座中。（图 5）

- 5 将防溅装置放在产品上。（图 6）

防溅装置可防止油渍飞溅到烧烤台面上。

注意：只能从一个方向将防溅装置嵌入产品中。

- 6 按开/关按钮启动产品。

- ▶ 显示屏上的温度符号将亮起，产品加热时温度指示灯将闪烁，指示默认温度为 250° C。

- 7 要调节温度，请按 + 或 - 按钮。

您可设置的最高温度为 250° C，最低温度为 75° C。

- ▶ 每按一次 + 或 - 按钮可增高或降低 25° C。
- ▶ 当产品加热到设定温度后，显示屏上的温度指示灯将停止闪烁。

- 8 如需使用定时器，请按温度/定时器按钮。（图 7）

注意：如需再次调节到设定温度，请再次按温度/定时器按钮。

- ▶ 显示屏上显示默认时间 0 分钟。

- 9 要设定时间，请按 + 或 - 按钮。

最长时间可设置为 30 分钟。

▶ 每按一次 + 或 - 按钮可增加或减少 1 分钟。

**10** 用随附的刮铲/夹钳将食物放到烤盘上。

**注意：烤盘非常烫！**

**注意：**对烤盘的棱纹部分使用刮铲的锯齿端，对烤盘的平滑部分使用刮铲的平直端。

**11** 用随附的刮铲/夹钳不时地翻动食物。

**12** 食物烤熟后，将其从烤盘中取出。

使用随附的刮铲/夹钳取出食物。切勿使用金属、锐利或磨蚀性厨具。

**13** 为获得最佳效果，请用厨房用纸吸去烤盘上多余的油脂。用随附的刮铲分解结块的食物或油脂，并将其去除，然后再烧烤下一批食物。

**14** 要继续烧烤，请将下一批待烤食物放到烤盘上。要结束烧烤，请再次按开/关按钮并拔下电源插头。

**注意：**如果不使用 + 和 - 按钮调节温度或定时器，则产品将在 45 分钟后自动切断电源，以确保安全操作。

### 烧烤时间

该食谱末尾的表格中描述了可用此台式烤箱烹饪的一些食物类型。表格指出了要选择的温度和食物的烧烤时间。表格中标明的烧烤时间不包括产品加热所需的时间。烧烤时间和温度具体取决于所烹饪食物的类型（如肉类）、厚度、温度以及您个人的口味。您还可以参考自动控温器上的标示。

### 提示

- 您可参阅随附的食谱以了解多种美食制法。也可登录我们的网站 ([www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)) 获取更多美食及产品信息。
- 烤盘的棱纹部分非常适合烤制肉类和禽类。(图 8)
- 烤盘的平滑部分最适合制作鱼、蛋、火腿、蘑菇、番茄、洋葱等。还可用于保持食物热度。(图 9)
- 您还可以将台式烤箱用作温控热盘，从而自动将美食保持在所需的温度。在烤盘的棱纹面上覆盖一层铝箔（亮面朝上），然后将温度旋钮设定在 100° C 或 125° C。
- 定时器可用于提醒您随时翻烤食物。例如，将牛排放在烤盘上后，您可将定时器设定为 2 分钟。这样，当 2 分钟过后，它将提醒您翻转牛排。然后您可再次设定为 2 分钟，继续烧烤牛排的另一面。
- 鲜嫩的肉片最适合烧烤。
- 如果将肉片（如牛排或肋排）腌制一宿，口感将更加鲜嫩。
- 用随附的刮铲/夹钳不时地翻动食物，确保食物内部仍留有汁液，而不会被烘干。不要使用餐叉或烧烤钳等金属器具，否则会损坏烤盘的不黏涂层。
- 不要过于频繁地翻动烤熟的食物。当食物两面都已烤黄时，应以较低的温度进行烘烤，确保其不会被烘干，并且这样烤制得更均匀。
- 如果您要对冷冻的食物进行解冻，请将冷冻食物用铝箔包好，然后将温度控制设定为 150° C 或 175° C，并不时翻动食物。解冻时间取决于食物的重量。
- 当您准备制作加香烤肉、鸡肉、猪肉或牛肉时，请先用高温 (250° C) 将肉烤焦。如有必要，您可在随后将温度旋钮设定到低一档的位置，然后烧烤食物直至烤熟。
- 制作加香烤肉或烧烤肉串时，请将竹扦或木扦浸入水中，以免烧烤时被烧焦。切勿使用金属扦。
- 烧烤香肠时，其可能会爆裂。可用叉子在香肠扎一些孔，以防爆裂。
- 与冷冻或解冻的肉相比，新鲜的肉可获得更佳的烧烤效果。在完成烧烤前，不要在肉上放盐，这有助于保持肉的水分。为获得最佳效果，确保所烧烤的肉片不会太厚（约 1.5 厘米）。

此台式烤炉不适合烧烤粘有面包屑的食物。

## 清洁 (图 10)

注意事项：切勿使用腐蚀性清洁剂和擦布，以防损坏烤盘的不沾涂层。

切勿将自动控温器和电源线浸入水或任何其它液体中。

- 1 按开/关按钮关闭产品电源。
- 2 拔掉产品的插头，并使其完全冷却。
- 3 将自动控温器从产品中拔出，并移走防溅装置。(图 11)
- 4 用厨房用纸吸去烤盘上多余的油脂。
- 5 拿住烤盘的手柄，将烤盘从底座中取出。(图 12)

注意：如果自动控温器仍插在产品中，您将不能取出烤盘。

- 6 将烤盘放在加有洗涤剂的热水中浸泡 5 分钟，或在烤盘上撒一些柠檬汁。这样可以使结块的食物或油脂松脱。
- 7 将水盘从底座中滑出。(图 13)

注意：水盘只能以一种方式滑出底座。

- 8 请参见单独的清洗表，查看详细的清洁说明。
- 9 清洗后，晾干烤盘、防溅装置、水盘及刮铲/夹钳。

在将自动控温器重新插入自动控温器插座之前，确保其内部是完全干燥的。要使插座干燥，请用一块干布擦拭插座内部。如有必要，请先将里面多余的水空出。

- 10 重新组装产品。

## 存放

- 1 将自动控温器留在烤箱中。卷起电源线并用捆绑带将其固定。(图 14)
- 2 将烤箱竖直存放在干燥的水平表面上。(图 15)

注意：确保塞子位于底部，这样水盘才不会从产品中掉出。

## 环境

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。(图 16)

## 保修与服务

如果您需要服务或信息，或者有任何疑问，请访问飞利浦网站：[www.philips.com](http://www.philips.com)。您也可与您所在地的飞利浦顾客服务中心联系（可从全球保修卡中找到其电话号码）。如果您的所在地没有飞利浦顾客服务中心，则可以与当地的飞利浦经销商联系。

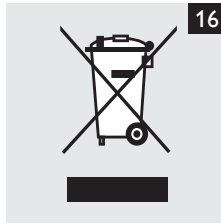
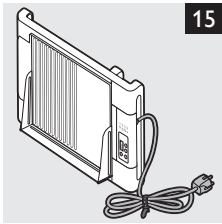
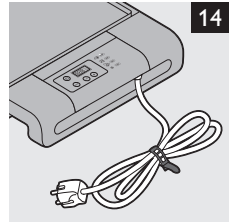
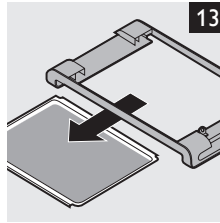
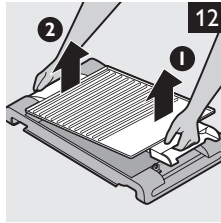
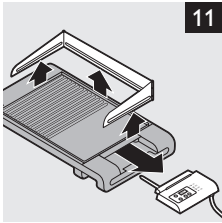
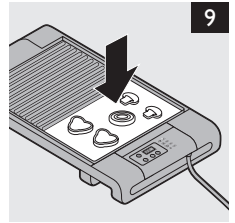
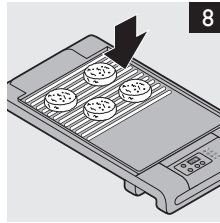
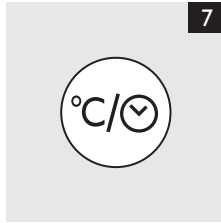
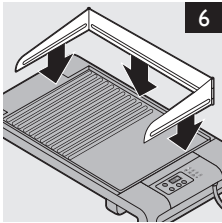
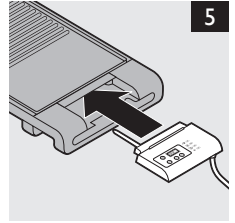
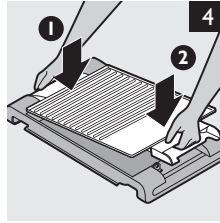
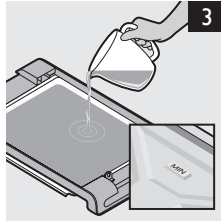
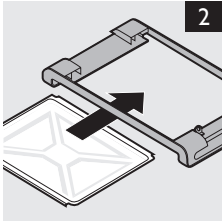
## 食物表格 (图 17)


































## 故障种类和处理方法

本章归纳了使用本产品时最可能遇到的问题。如果您无法根据下面的信息解决问题，请与贵国（地区）的飞利浦客户服务中心联系。

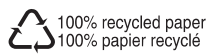
问题	可能的原因	解决方法
产品不能工作。	插头未正确插入电源插座。	将插头正确插入到电源插座。
	自动控温器未正确插入产品。	将自动控温器完全插入产品，然后将插头接入电源插座。
	电源线损坏。	如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
该产品会产生轻烟。	前几次使用该产品时，它可能会产生轻烟。	这是正常现象。使用几次该产品后，就不会产生轻烟了。
	烤盘上有结块的食物或油脂。	每次使用过后，请仔细清洁烤盘。您可将烤盘浸泡在含有少量洗涤剂的热水中大约五分钟，待结块的食物或油脂松动后，再清除掉食物残渣。
食物烧烤不当（太生或太熟）。	设定的温度过高或过低，或者烧烤时间不够长或烧烤过久。	将温度调低或调高，或者延长/缩短烧烤时间。请参阅本手册末尾提供的表格，以掌握各种不同食物的正确烧烤温度和时间。
在烧烤过程中，油脂或汁液滴落到台面上	您未将水盘放置在底座中。	将水盘放入底座中。
在烧烤过程中，油脂或汁液喷溅到台面上	您未将防溅装置放置在产品上。	将防溅装置放在产品上。
	您正在烧烤富含油脂或汁液的食物。	烧烤结束后，用湿布清洁工作台。
在烧烤过程中，台式烤箱自动关闭	台式烤箱的工作时间超过 45 分钟。如果不使用 + 和 - 按钮调节温度或定时器，则产品将在开启 45 分钟后自动切断电源，以确保安全操作。	要继续烤制，您必须按下温度/定时器按钮或者 + 或 - 按钮。
显示屏上出现“Err”（错误）消息。	产品无法达到设定的温度，加热元件自动断电。	拔下电源使产品冷却。然后再次接通电源，开启产品并重新加热。如果显示屏上再次出现“Err”（错误）消息，请联系您当地的客户服务中心。



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



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



4222.200.0313.1