

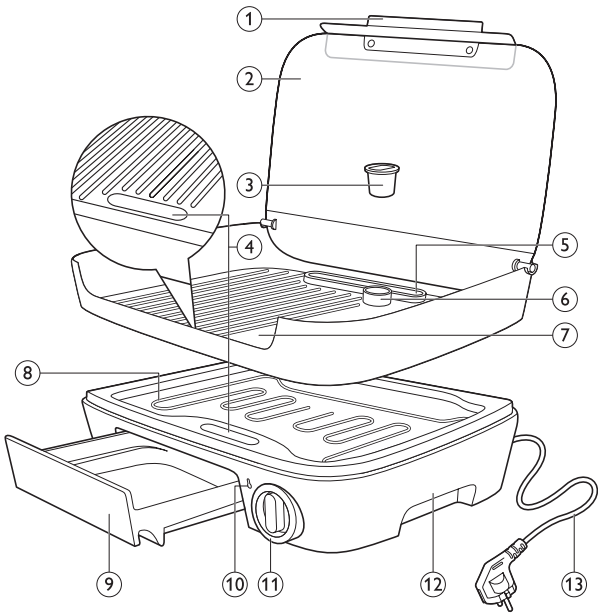
HD6360



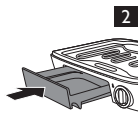
		Min.		°C	A B
		6-8	5-6	5	A-B
		8-10	5-8	5	A-B
		8-10	5-8	5	A-B
		6-8	4-6	5	A-B
		5-7	3-5	5	A-B
		8-10	5-8	5	A-B
		6-8	4-6	5	A-B
		9-15	6-9	5	A-B
		28-30	22-25	5	A-B
		33-35	25-30	5	A-B
		5-7	4-5	4-5	B
		4-6	3-4	5	B
		4-5	3-4	5	B
		10-12	6-8	5	B
		10-12	6-8	4	B
		10-12	6-8	5	A-B
		28-32	15-19	5	A-B
				2-5	A-B
				5	A-B
				4-5	A-B
				1-2	B

PHILIPS

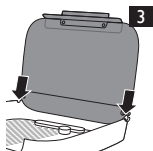
1



2



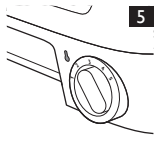
3



4



5



6



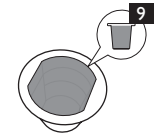
7



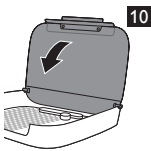
8



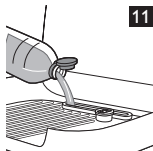
9



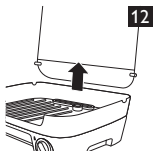
10



11



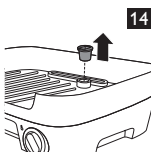
12



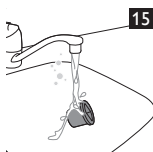
13



14



15



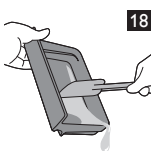
16



17



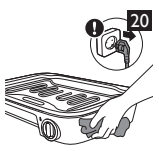
18



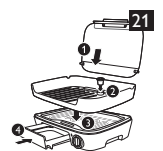
19



20



21



22



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.

General description (Fig. 1)

- 1 Cool-touch handle
- 2 Glass lid
- 3 Smoking cup
- 4 Drainage groove
- 5 Steaming reservoir
- 6 Opening for smoking cup
- 7 Grilling plate
- 8 Heating element
- 9 Grease tray
- 10 Indicator light
- 11 Temperature control
- 12 Base
- 13 Mains cord and plug

Important

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

Danger

- Do not immerse the appliance or the mains cord in water or any other liquid.

Warning

- Check if the voltage indicated on the type plate of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance. Check the type plate on the appliance for information on voltage and wattage.
- 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.
- This appliance can be used by children aged 8 or above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given instructions in safe use of the appliance and supervision to establish safe use and if they have been made aware of the hazards involved
- Do not allow children to play with the appliance.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 8 when the appliance is switched on or is cooling down.
- Children aged 8 or above are only allowed to clean the appliance under supervision.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not let the appliance operate unattended.
- Empty the smoking cup onto a (ceramic) plate. Let the dried spices cool down before you throw them away. You can also immerse the dried spices in cold water and then throw them away.
- Do not use charcoal or similar combustible fuels with this appliance.

Caution

- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- Always preheat the grilling plate before you put any food on it.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating.
- Be careful of spattering fat when you grill fatty meat or sausages. Close the glass lid to prevent spattering of fat.
- Never touch the outside of the appliance while it is operating, it is hot.
- Always turn the temperature control to 0 before you unplug the appliance.
- Always unplug the appliance after use.
- Always clean the appliance after use.
- Let the appliance cool down completely before you remove the grilling plate, clean the appliance or put it away.
- Let the appliance cool down before you remove or empty the grease tray or smoking cup.
- Never touch the grilling plate with sharp or abrasive items such as a metal spatula, as this damages the non-stick surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts, other residential environments or outside.

- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer switch or remote control system.
- Do not use charcoal or similar combustible fuels with this appliance. Only use approved smoke chips.
- Place the appliance under the extractor hood or in a well-ventilated room, when you grill with smoke for safe smoking and to prevent setting off the smoke detector.

Electromagnetic field (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 packaging materials.
- 2 Clean the appliance (see chapter 'After use').

Using the appliance

Note: Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils, as they damage the non-stick coating of the grilling plate.

Always place the smoking cup in the opening in the grilling plate, even when you do not use it. Otherwise fat can spatter through the opening of the smoking cup onto the heating element under the grilling plate.

- 1 Put the base on a stable, flat worktop.
- 2 Slide the grease tray into the base. (Fig. 2)
- 3 Attach the glass lid to grilling plate. (Fig. 3)

Note: The lid is needed for quicker grilling and to make sure that the different flavours that result from grilling with smoke or steam attach to your food. Make sure that the lid is always closed when you grill with smoke or steam.

Regular grilling

Never put oil or another liquid in the smoking cup.

- 1 Unwind the mains cord.
- 2 Put the mains plug in an earthed wall socket.
- 3 Set the temperature control to the setting at which you would like to grill. (Fig. 4)
See the food preparation table for an indication on temperature setting and grilling time.
▶ The indication light goes on.
- 4 Let the appliance preheat until the indicator light goes out. (Fig. 5)
▶ The appliance is now ready for use.
- 5 Put the ingredients on the hot grilling plate.

Note: When the indicator light goes on during grilling, the appliance is heating up again. You can just continue grilling.

Note: You can choose if you want to close the lid or leave it open.

- 6 Turn the ingredients on the grilling plate from time to time.

Caution: Never cut the ingredients while they are lying on the grilling plate and do not use metal utensils to turn the ingredients. This may damage the non-stick surface.

- 7 When the ingredients are done to your taste, remove the ingredients from the grilling plate. Turn the temperature control back to 0.

Caution: Do not use metal utensils to remove the ingredients from the grilling plate. This may damage the non-stick surface.

Caution: Do not move or transport the appliance during use or when it is still hot.

Grilling with smoke

You can grill your food with smoke produced by dried spices to spice up your food. See the recipe book or the Quick Start Guide for more inspiration.

Never put oil or another liquid in the smoking cup.

Do not use charcoal or similar fuels with this appliance.

Tip: Place the grill under the extractor hood or in a well-ventilated room, as smoke escapes along the sides of the lid during grilling.

- 1** Unwind the mains cord.
 - 2** Put the plug in an earthed wall socket.
 - 3** Fill the smoking cup with dried spices and place it in the opening in the grilling plate. (Fig. 6)
 - For a mild smoke flavour, fill the cup to the lower line. You can smoke your food for 10 to 15 minutes. (Fig. 7)
 - For a medium smoke flavour, fill the cup to the line in the middle. You can smoke your food for 20 to 25 minutes. (Fig. 8)
 - For a strong smoke flavour, fill the cup to the rim. You can smoke your food for 30 minutes. (Fig. 9)
- Note: Always empty the smoking cup if you want to grill with smoke again. Do not use the same dried spices again.*
- 4** To grill with smoke, set the temperature control to setting 5 and close the glass lid, to prevent the smoke from escaping. (Fig. 4)
 - ▶ The indicator light goes on.
 - 5** Let the appliance preheat until the indicator light goes out and quite some smoke comes out of the smoking cup. (Fig. 5)
 - ▶ The appliance is now ready for use.
 - 6** Open the glass lid and put the ingredients on the hot grilling plate.
 - 7** Close the glass lid to ensure that the smoke can transfer its flavour to the food and to prevent spattering of fat. (Fig. 10)

Note: It is normal that some smoke escapes along the sides of the lid.

- 8** Turn the ingredients on the grilling plate from time to time.

Caution: Never cut the ingredients while they are lying on the grilling plate and do not use metal utensils to turn the ingredients. This may damage the non-stick surface.

- 9** When the ingredients are done to your taste, open the glass lid, remove the ingredients from the grilling plate and turn the temperature control back to 0.

Caution: Empty the smoking cup onto a (ceramic) plate. Let the dried spices cool down before you throw them away. You can also immerse the dried spices in cold water and then throw them away.

Caution: Do not use metal utensils to remove the ingredients from the grilling plate. This may damage the non-stick surface.

Caution: Do not move or transport the appliance during use or when it is still hot.

Caution: Let the appliance cool down before you handle or clean it.

Grilling with steam

You can grill with the steam produced by a liquid, for example water, for tender meat. See the recipe book or the Quick Start Guide for more inspiration.

Caution: Only fill the steaming reservoir with water or herbs. Do not add any other liquids, such as oil or marinades.

Caution: Never use hot water or water that has just boiled to fill the steaming reservoir, to prevent the reservoir from overflowing.

- 1** Unwind the mains cord.
- 2** Put the plug in an earthed wall socket.
- 3** Fill the steaming reservoir with water and close the lid. (Fig. 11)

Note: Never fill the steaming reservoir beyond the maximum level indication, to prevent it from overboiling.

- 4** To grill with steam, set the temperature control to setting 4 or 5 and close the glass lid to prevent the steam from escaping. (Fig. 4)
 - ▶ The indicator light goes on.

Note: Some steam may escape, even when the lid is closed.

- 5** Let the appliance preheat until the indicator light goes out (Fig. 5).

- ▶ The appliance is now ready for use.
- 6** Put the ingredients on the hot grilling plate.
- 7** Close the glass lid to ensure that the steam can transfer its flavour to the food and to prevent spattering of fat. (Fig. 10)
- 8** Turn the ingredients on the grilling plate from time to time.

Caution: Never cut the ingredients while they are lying on the grilling plate and do not use metal utensils to turn the ingredients. This may damage the non-stick surface.

Note: It is normal that the meat does not become brown or crunchy. You can grill with the lid open for meat that is browner or crunchier on the outside.

- 9** When the ingredients are done to your taste, open the glass lid, remove the ingredients from the grilling plate and turn the temperature control back to 0.

Caution: Do not use metal utensils to remove the ingredients from the grilling plate. This may damage the non-stick surface.

Caution: Do not move or transport the appliance during use or when it is still hot.

After use

- 1** Unplug the appliance.
- 2** Let the appliance cool down before your move or clean it.
- 3** To detach the glass lid, open the lid and then lift it out of its hinges. (Fig. 12)
- 4** Clean the glass lid in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. (Fig. 13)

Note: Be careful with the glass lid, it can break if you drop it.

Note: After grilling with smoke, there may be a dark spot on the lid. You can easily remove this with hot water with some washing-up liquid.

- 5** Remove the smoking cup from the grilling plate. (Fig. 14)

Caution: Empty the smoking cup onto a (ceramic) plate. Let the dried spices cool down before you throw them away. You can also immerse the dried spices in cold water and then throw them away.

- 6** Clean the smoking cup in hot water with some washing-up liquid. (Fig. 15)

Caution: Do not clean the smoking cup in the dishwasher.

- 7** Push excess grease and food residues on the grilling plate into the drainage groove with a wooden or silicone spatula (Fig. 16).
- 8** Use kitchen paper to remove any remaining grease and food residues from the grilling plate.
- 9** Clean the grilling plate in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. (Fig. 17)

Note: If grease or food residues have caked onto the grilling plate, first soak the grilling plate in hot water. Do not use any abrasive cleaning agents or scourers to clean the grilling plate.

- 10** Remove grease and food residues from the grease tray. (Fig. 18)
- 11** Clean the grease tray in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. (Fig. 19)
- 12** Clean the base with a damp cloth. (Fig. 20)

Danger: Do not immerse the base or the mains cord in water or any other liquid.

- 13** Dry all parts of the appliance thoroughly.

Storage

- 1** Attach the glass lid (1), put the smoking cup in the grilling plate (2), put the grilling plate in the base (3) and slide the grease tray into the base (4). (Fig. 21)
- 2** Wind up the mains cord and place the appliance in the box to protect the base.

3 Store the appliance in a dry place.

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. 22).

Guarantee and service

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

Troubleshooting

Problem	Solution
My food does not have a strong smoke taste.	You can add more dried spices or you can wait until more smoke appears before you put food on the grill.

Food preparation table (Fig. 23)

FRANÇAIS

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.

Description générale (fig. 1)

- 1 Poignée isolante
- 2 Couvercle en verre
- 3 Tasse à copeaux
- 4 Rainure de drainage
- 5 Réservoir à vapeur
- 6 Orifice pour tasse à copeaux
- 7 Plaque de cuisson
- 8 Résistance chauffante
- 9 Bac à graisse
- 10 Voyant
- 11 Thermostat
- 12 Socle
- 13 Fiche et cordon d'alimentation

Important

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

Danger

- Ne plongez jamais l'appareil ou 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 plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension secteur locale. Référez-vous à la plaque signalétique de l'appareil pour en connaître la tension et la puissance en watts.
- 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.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui ont un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil, qu'ils sont supervisés pour une utilisation sécurisée et s'ils ont pris connaissance des dangers encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans lorsque l'appareil est allumé ou qu'il refroidit.
- Les enfants à partir de 8 ans sont autorisés à nettoyer l'appareil uniquement sous le contrôle d'un adulte.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Videz la tasse à copeaux sur une plaque (en céramique). Laissez refroidir les épices séchées avant de les jeter. Vous pouvez également plonger les épices séchées dans l'eau froide puis les jeter.
- N'utilisez pas de charbon ou des combustibles similaires avec cet appareil.

Attention

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur mise à la terre.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable en veillant à laisser suffisamment d'espace autour.
- Préchauffez toujours la plaque de cuisson 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 ou des saucisses. Fermez le couvercle en verre afin d'empêcher toute éclaboussure.
- Ne touchez jamais l'extérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne, il est chaud.
- Tournez toujours le thermostat sur 0 avant de débrancher l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer la plaque de cuisson, de nettoyer l'appareil ou de le ranger.
- Laissez l'appareil refroidir avant de retirer ou de vider le bac à graisse ou la tasse à copeaux.
- Ne touchez jamais la plaque de cuisson avec des objets pointus ou abrasifs comme une spatule métallique, vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes, autres environnements résidentiels ou en extérieur.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- N'utilisez pas de charbon ou des combustibles similaires avec cet appareil, mais seulement les copeaux de fumage approuvés.
- Placez l'appareil sous la hotte ou dans une pièce bien ventilée lorsque vous faites fumer des aliments pour plus de sécurité et pour empêcher le déclenchement du détecteur de fumée.

Champ électromagnétique (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 l'emballage.
- 2 Nettoyez l'appareil (voir le chapitre « Après utilisation »).

Utilisation de l'appareil

Remarque : N'utilisez pas d'ustensile métallique, pointu ou abrasif car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson.

Placez toujours la tasse à copeaux dans l'orifice sur la plaque de cuisson, même lorsque vous ne l'utilisez pas. Sans quoi la graisse risque d'éclabousser à travers l'orifice sur la résistance chauffante qui se trouve sous la plaque de cuisson.

- 1 Installez la base sur une surface plane et stable.
- 2 Faites glisser le bac à graisse dans la base. (fig. 2)
- 3 Fixez le couvercle en verre sur la plaque de cuisson. (fig. 3)

Remarque : Le couvercle est nécessaire pour griller plus rapidement et pour assurer que les différentes saveurs qui résultent de la cuisson fumée ou à la vapeur imprègnent votre nourriture. Assurez-vous que le couvercle est toujours fermé lorsque vous faites fumer ou grillez à la vapeur.

Grillade classique

Ne versez jamais d'huile ou tout autre liquide dans la tasse à copeaux.

- 1 Déroulez le cordon d'alimentation.
- 2 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- 3 Réglez le thermostat sur la température de cuisson souhaitée. (fig. 4)
Reportez-vous au tableau de préparation des aliments pour connaître les temps de cuisson et les réglages de température recommandés.
► Le voyant de température s'allume.
- 4 Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le voyant s'éteigne. (fig. 5)
► L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

5 Placez les aliments sur la plaque de cuisson désormais chaude.

Remarque : Lorsque le voyant reste allumé pendant la cuisson, l'appareil chauffe à nouveau. Vous pouvez néanmoins poursuivre la cuisson.

Remarque : Vous pouvez fermer le couvercle ou le laisser ouvert, à votre convenance.

6 Retournez les aliments de temps en temps sur la plaque de cuisson.

Attention : Ne tentez jamais de couper les aliments lorsqu'ils se trouvent sur la plaque de cuisson et n'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour les retourner. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

7 Lorsque la cuisson vous semble parfaite, retirez les aliments de la plaque de cuisson. Tournez le thermostat sur 0.

Attention : N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les aliments de la plaque de cuisson. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

Attention : Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.

Cuisson fumée

Vous pouvez donner une touche épicée à votre nourriture en la grillant à l'aide d'épices séchées. Vous trouverez des idées de recettes dans le livre de recettes ou le guide de mise en route.

Ne versez jamais d'huile ou tout autre liquide dans la tasse à copeaux.

N'utilisez pas de charbon ou des combustibles similaires avec cet appareil.

Conseil : Placez le gril sous la hotte ou dans une pièce bien ventilée car la fumée s'échappe de chaque côté du couvercle pendant la cuisson.

1 Déroulez le cordon d'alimentation.

2 Branchez la fiche sur une prise murale avec mise à la terre.

3 Remplissez d'épices séchées la tasse à copeaux et placez-la dans l'orifice sur la plaque de cuisson. (fig. 6)

- Pour obtenir une saveur fumée douce, remplissez la tasse au niveau minimum. Faites fumer votre nourriture pendant 10 à 15 minutes. (fig. 7)
- Pour obtenir une saveur fumée intermédiaire, remplissez la moitié de la tasse. Faites fumer votre nourriture pendant 20 à 25 minutes. (fig. 8)
- Pour obtenir une saveur fumée corsée, remplissez la tasse à ras bord. Faites fumer votre nourriture pendant 30 minutes. (fig. 9)

Remarque : Videz toujours la tasse à copeaux avant de faire fumer à nouveau des aliments. Ne réutilisez pas des épices séchées qui ont déjà servi.

4 Pour fumer vos aliments, réglez le thermostat sur 5 et fermez le couvercle en verre, afin d'empêcher la fumée de s'échapper. (fig. 4)

► Le voyant de température s'allume.

5 Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le voyant s'éteigne et qu'un peu de fumée s'échappe de la tasse à copeaux. (fig. 5)

► L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

6 Ouvrez le couvercle en verre et placez les aliments sur la plaque de cuisson désormais chaude.

7 Fermez le couvercle afin que la fumée puisse donner toute sa saveur à vos aliments et pour empêcher toute éclaboussure de graisse. (fig. 10)

Remarque : De la fumée peut s'échapper de chaque côté du couvercle. Ce phénomène est normal.

8 Retournez les aliments de temps en temps sur la plaque de cuisson.

Attention : Ne tentez jamais de couper les aliments lorsqu'ils se trouvent sur la plaque de cuisson et n'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour les retourner. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

9 Lorsque la cuisson vous semble parfaite, ouvrez le couvercle en verre, retirez les aliments de la plaque de cuisson et tournez le thermostat sur 0.

Attention : Videz la tasse à copeaux sur une plaque (en céramique). Laissez refroidir les épices séchées avant de les jeter. Vous pouvez également plonger les épices séchées dans l'eau froide puis les jeter.

Attention : N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les aliments de la plaque de cuisson. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

Attention : Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.

Attention : Laissez l'appareil refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer.

Cuisson à la vapeur

Vous pouvez cuire votre viande à la vapeur, par exemple avec de l'eau, afin de la rendre plus tendre. Vous trouverez des idées de recettes dans le livre de recettes ou le guide de mise en route.

Attention : Remplissez le réservoir à vapeur avec de l'eau ou des herbes uniquement. N'ajoutez aucun autre liquide tel que de l'huile ou des marinades.

Attention : Pour éviter que le réservoir déborde, ne remplissez jamais le réservoir à vapeur avec de l'eau chaude ou bouillante.

1 Déroulez le cordon d'alimentation.

2 Branchez la fiche sur une prise murale avec mise à la terre.

3 Remplissez le réservoir à vapeur avec de l'eau et fermez le couvercle. (fig. 11)

Remarque : Ne remplissez jamais le réservoir à vapeur au-delà du niveau maximum indiqué, afin d'éviter tout débordement.

4 Pour cuire vos aliments à la vapeur, réglez le thermostat sur 4 ou 5 et fermez le couvercle en verre, afin d'empêcher la vapeur de s'échapper. (fig. 4)

► Le voyant de température s'allume.

Remarque : Le couvercle peut laisser s'échapper un peu de vapeur, même lorsqu'il est fermé.

5 Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le voyant s'éteigne (fig. 5).

► L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

6 Placez les aliments sur la plaque de cuisson désormais chaude.

7 Fermez le couvercle afin que la vapeur puisse donner toute sa saveur à vos aliments et pour empêcher toute éclaboussure de graisse. (fig. 10)

8 Retournez les aliments de temps en temps sur la plaque de cuisson.

Attention : Ne tentez jamais de couper les aliments lorsqu'ils se trouvent sur la plaque de cuisson et n'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour les retourner. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

Remarque : Il est normal que la viande ne brunisse pas ou n'ait pas un aspect croustillant. Vous pouvez laisser le couvercle ouvert pendant la cuisson afin que la viande brunisse ou soit plus crouillante sur l'extérieur.

9 Lorsque la cuisson vous semble parfaite, ouvrez le couvercle en verre, retirez les aliments de la plaque de cuisson et tournez le thermostat sur 0.

Attention : N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les aliments de la plaque de cuisson. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

Attention : Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.

Après utilisation

1 Débranchez l'appareil.

2 Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer.

3 Pour détacher le couvercle en verre, ouvrez le couvercle puis soulevez-le hors de ses charnières. (fig. 12)

4 Nettoyez le couvercle en verre à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. (fig. 13)

Remarque : Manipulez le couvercle en verre avec précaution, il risque de se casser si vous le faites tomber.

Remarque : Une tâche sombre peut se former sur le couvercle à l'issue d'une cuisson fumée. Elle se nettoie facilement à l'eau chaude savonneuse.

5 Enlevez la tasse à copeaux de la plaque de cuisson. (fig. 14)

Attention : Videz la tasse à copeaux sur une plaque (en céramique). Laissez refroidir les épices séchées avant de les jeter. Vous pouvez également plonger les épices séchées dans l'eau froide puis les jeter.

6 Nettoyez la tasse à copeaux à l'eau chaude savonneuse. (fig. 15)

Attention : Ne nettoyez pas la tasse à copeaux au lave-vaisselle.

7 Déposez l'excédent de graisse ainsi que les résidus d'aliments de la plaque de cuisson dans la rainure de drainage à l'aide d'une spatule en bois ou en silicone (fig. 16).

8 À l'aide d'un essuie-tout, retirez la graisse et les résidus d'aliments restant sur la plaque de cuisson.

9 Nettoyez la plaque de cuisson à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. (fig. 17)

Remarque : Si la graisse ou les résidus d'aliments ont formé une croûte sur la plaque de cuisson, faites tout d'abord tremper la plaque dans de l'eau chaude. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la plaque de cuisson.

10 Retirez la graisse et les résidus d'aliments du bac à graisse. (fig. 18)

11 Nettoyez le bac à graisse à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. (fig. 19)

12 Nettoyez la base avec un chiffon humide. (fig. 20)

Danger : Ne plongez jamais la base ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

13 Séchez soigneusement tous les éléments de l'appareil.

Rangement

1 Fixez le couvercle en verre (1), posez la tasse à copeaux sur la plaque de cuisson (2), mettez la plaque de cuisson sur la base (3) et faites glisser le bac à graisse dans cette dernière (4). (fig. 21)

2 Enroulez le cordon d'alimentation et placez l'appareil dans la boîte pour protéger la base.

3 Rangez l'appareil dans un endroit sec.

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. 22).

Garantie et service

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

Dépannage

Problème	Solution
Ma nourriture n'a pas un saveur fumée très prononcée.	Vous pouvez ajouter plus d'épices séchées ou attendre qu'il y ait davantage de fumée avant de déposer la nourriture sur le gril.

Tableau de préparation des aliments (fig. 23)

بعد از استفاده

۱ برق دستگاه را قطع کنید.

۲ قبل از استفاده یا تمیز کردن دستگاه اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.

۳ در شیشه ای را جدا کنید، در را باز کرده و سپس آن را از لوله‌هایش بردارید (شکل ۱۲).

۴ در شیشه ای را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا در ماشین ظرف شویی تمیز کنید (شکل ۱۳).

توجه: مراقب در شیشه ای باشید، در صورت سقوط خواهد شکست.

توجه: پس از پخت کباب با دود ممکن است لکه سیاهی روی در ایجاد شود. می توانید بسادگی این لکه را با آب داغ و قدری مایع ظرف شویی پاک کنید.

۵ فنجان دود را از صفحه کباب پز بردارید (شکل ۱۴).

احتیاط: فنجان دود دادن را روی یک بشقاب (سرامیکی) خالی کنید. قبل از دور ریختن چاشنیها خشک بگذارید خشک شوند. می توانید چاشنیهای خشک را در آب سرد فرو برده و سپس آنها را دور بریزید.

۶ فنجان دود دادن را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی تمیز کنید (شکل ۱۵).

احتیاط: فنجان دود را در ماشین ظرفشویی نشوئید.

۷ چربی اضافه و باقیمانده مواد غذایی روی صفحه کباب پز را با کاردک چوبی یا سیلیکونی در بشپار تخلیه هدایت کنید (شکل ۱۶).

۸ از یک دستمال آشپزخانه برای پاک کردن باقیمانده چربی و باقیمانده مواد غذایی از روی صفحه کباب پز استفاده کنید.

۹ صفحه کباب پز را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا در ماشین ظرف شویی تمیز کنید (شکل ۱۷).

توجه: اگر چربی یا باقیمانده مواد غذایی روی صفحه کباب پز چسبیده باشند، صفحه کباب پز را اول در آب داغ فرو ببرید. از مواد تمیز کننده ساینده یا سیم ظرف شویی برای تمیز کردن صفحه کباب پز استفاده نکنید.

۱۰ چربی و مواد باقیمانده را از سینی چربی پاک کنید (شکل ۱۸).

۱۱ سینی چربی را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسیله ماشین ظرف شویی تمیز کنید (شکل ۱۹).

۱۲ پایه را با یک پارچه نمدار تمیز کنید (شکل ۲۰).

خطر: پایه یا سیم برق آن را در آب یا هر گونه مایع دیگر قرار ندهید.

۱۳ کلیه قطعات دستگاه را کاملاً خشک کنید.

نگهداری

۱ در شیشه ای (۱) را وصل کنید، فنجان دود را در صفحه کباب پز قرار دهید (۲)، کباب پز را در پایه (۳) قرار دهید و سینی چربی را در پایه جا بزنید (۴) (شکل ۲۱).

۲ سیم دستگاه را ببیچانید و دستگاه را برای حفاظت از پایه در جعبه قرار دهید.

۳ دستگاه را در مکانی خشک نگهداری کنید.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۲۲).

ضمانت و سرویس

اگر به سرویس یا اطلاعات نیاز دارید یا اگر با مشکلی روبرو شدید، لطفاً از سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com بازدید کرده یا با مرکز مراقبت مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید. شماره تلفن این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد. اگر در کشور شما مرکز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.

عیب یابی

مشکل	راه حل
غذای من دارای طعم قوی دود نمی باشد.	می توانید چاشنی بیشتر اضافه کنید یا صبر کنید تا دود بیشتری قبل از گذاشتن مواد غذایی در کباب پز به وجود آید.

جدول تهیه مواد غذایی (شکل ۲۳)

- فقط از تکه های مخصوصی دود دادن تایید شده استفاده کنید.
- هنگامی که از کباب یز یا دود استفاده می کنید برای دود دادن ایمن و جلوگیری از فعال کردن دستگاه شناسایی دود، دستگاه را زیر هود یا در اتاقی که تهویه خوب داشته باشد قرار دهید.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

قبل از اولین استفاده

۱ مواد بسته بندی را جدا کنید.

۲ دستگاه را تمیز کنید (به فصل ”پس از استفاده“ مراجعه کنید).

استفاده از دستگاه

توجه: از لوازم آشپزخانه فلزی، تیز یا ساینده استفاده نکنید چون به سطح روکش نجسب صفحه کباب یز صدمه می زند.

همیشه فنجان دود دادن را در روزنه صفحه کباب یز قرار دهید، حتی اگر از آن استفاده نمی کنید. در غیر این صورت چربی ممکن است از روزنه فنجان دود روی المنت حرارتی زیر صفحه کباب یز بپاشد.

۱ پایه را روی یک سطح ثابت و صاف قرار دهید.

۲ سینی چربی را روی پایه جا بزنید (شکل ۲).

۳ درشیشه ای را به صفحه کباب یز وصل کنید (شکل ۳).

توجه: در برای کباب کردن سریع و اطمینان از اینکه طعمهای مختلف که از پخت کباب با دود یا بخار یا غذا ترکیب می شوند نیاز است. هنگامی که با دود یا بخار کباب می کنید مطمئن شوید که در همیشه بسته است.

پخت کباب عادی

هرگز روغن یا مایع دیگری را در فنجان دود قرار ندهید.

۱ سیم برق را باز کنید.

۲ دو شاخه را به پریزی که دارای اتصال زمین است وصل کنید.

۳ کنترل درجه حرارت را روی حالتی که می خواهید کباب کنید تنظیم کنید (شکل ۴). به جدول تهیه غذا برای جزئیات مربوط به درجه حرارت و زمان کباب کردن مراجعه کنید.
• چراغ دستگاه روشن می شود.

۴ بگذارید دستگاه از قبل داغ شود تا چراغ دستگاه خاموش شود (شکل ۵).
• اکنون دستگاه برای استفاده آماده است.

۵ مواد را روی صفحه داغ پخت کباب قرار دهید.

توجه: هنگامی که چراغ دستگاه در حین پخت کباب روشن می شود دستگاه مجددا در حال گرم کردن است. می توانید به پخت کباب ادامه دهید.

توجه: می توانید در را بسته یا آن را باز بگذارید.

۶ مواد را هر چند وقت یکبار روی صفحه کباب یز بگردانید.

احتیاط: هرگز مواد را هنگامی که روی صفحه کباب یز قرار دارند برش ندهید و از لوازم فلزی برای گرداندن مواد استفاده نکنید. این کار ممکن است به سطح نجسب صدمه بزند.

۷ هنگامی که مواد بر اساس سلیقه شما پخته شدند، آنها را از روی صفحه پخت کباب بردارید. کنترل درجه حرارت را مجددا روی ۰ قرار دهید.

احتیاط: از لوازم فلزی برای برداشتن مواد از صفحه کباب یز استفاده نکنید. این کار ممکن است به سطح نجسب صدمه بزند.

احتیاط: در حین استفاده یا هنگامی که دستگاه هنوز داغ می باشد دستگاه را جابجا نکنید.

پخت کباب با دود

می توانید غذای خود را با دود تولید شده از چاشنیهای خشک درست کنید تا به غذای خود چاشنی بزنید. به کتابچه دستورالعمل پخت یا راهنمای شروع سریع برای گرفتن ایده مراجعه کنید.

هرگز روغن یا مایع دیگری را در فنجان دود قرار ندهید.

از زغال یا سوختههای مشابه در این دستگاه استفاده نکنید.

نکته: کباب پز را زیر هود یا در یک اتاق با تهویه خوب قرار دهید چون دود از کناره های در هنگام پخت کباب خارج می شود.

۱ سیم برق را باز کنید.

۲ دو شاخه را به پریزی که دارای اتصال زمین است وصل کنید.

۳ فنجان دود دادن را با چاشنیهای خشک پر کرده و آن را در محفظه صفحه کباب یز قرار دهید (شکل ۶).

- برای ایجاد دود ملایم، فنجان را تا خط پایین پر کنید. می توانید غذای خود را به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه دودی کنید (شکل ۷).

- برای ایجاد طعم دود متوسط، فنجان را تا خط وسط پر کنید. می توانید غذای خود را به مدت ۲۰ تا ۲۵ دقیقه دودی کنید (شکل ۸).

- برای ایجاد طعم قوی، فنجان را تا لب پر کنید. می توانید غذای خود را به مدت ۳۰ دقیقه دودی کنید (شکل ۹).

توجه: در صورتی که بخواهید مجددا عمل دود دادن را انجام دهید، فنجان دود دادن را خالی کنید. از همان چاشنیهای خشک شد مجددا استفاده نکنید.

۴ برای پخت کباب با دود، کنترل درجه حرارت را روی حالت ۵ قرار داده و درشیشه ای را ببندید تا از خروج دود جلوگیری کنید (شکل ۴).
• چراغ نشانگر روشن می شود.

۵ بگذارید دستگاه داغ شود تا چراغ خاموش شود و قدری دود از فنجان دود خارج شود (شکل ۵).
• اکنون دستگاه برای استفاده آماده است.

۶ درشیشه ای را باز کنید و مواد را روی صفحه کباب یز داغ قرار دهید.

۷ درشیشه ای را ببندید تا مطمئن شوید که دود طعم خود را به غذا منتقل کند و از پاشیده شده چربی جلوگیری شود (شکل ۱۰).

توجه: خروج قدری دود از کناره‌های در عادی است.

۸ مواد را هر چند وقت یکبار روی صفحه کباب یز بگردانید.

احتیاط: هرگز مواد را هنگامی که روی صفحه کباب یز قرار دارند برش ندهید و از لوازم فلزی برای گرداندن مواد استفاده نکنید. این کار ممکن است به سطح نجسب صدمه بزند.

۹ هنگامی که مواد به سلیقه شما پخته شدند، در را باز کرده، مواد را از روی صفحه کباب یز بردارید و درجه کنترل را روی ۰ قرار دهید.

احتیاط: فنجان دود دادن را روی یک بشقاب (سرامیکی) خالی کنید. قبل از دور ریختن چاشنیها خشک بگذارید خنک شوند. می توانید چاشنیهای خشک را در آب سرد فرو برده و سپس آنها را دور بریزید.

احتیاط: از لوازم فلزی برای برداشتن مواد از صفحه کباب یز استفاده نکنید. این کار ممکن است به سطح نجسب صدمه بزند.

احتیاط: در حین استفاده یا هنگامی که دستگاه هنوز داغ می باشد دستگاه را جابجا نکنید.

احتیاط: قبل از استفاده یا تمیز کردن دستگاه اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.

پخت کباب با بخار

می توانید با بخار تولید شده از یک مایع مانند آب برای ترد شدن گوشت کباب ببزید. به کتابچه دستورالعمل پخت یا راهنمای شروع سریع برای گرفتن ایده مراجعه کنید.

احتیاط: فقط منبع بخار را با آب یا سبزیجات پر کنید. هیچ مایع دیگر مانند روغن یا مواد طعم دهنده را در آن نریزید.

احتیاط: هرگز از آب داغ یا آبی که تازه جوشیده است برای پر کردن منبع بخار استفاده نکنید تا از سر ریز شدن منبع جلوگیری بعمل آورید.

۱ سیم برق را باز کنید.

۲ دو شاخه را به پریزی که دارای اتصال زمین است وصل کنید.

۳ منبع بخار دادن را با آب پر کرده و در را ببندید (شکل ۱۱).

توجه: هرگز منبع بخار را بیشتر از علامت حداکثر پر نکنید تا از جوشیده شدن بیش از حد آن جلوگیری بعمل آورید.

۴ برای پخت کباب با دود، کنترل درجه حرارت را روی حالت ۴ یا ۵ قرار داده و درشیشه ای را ببندید تا از خروج دود جلوگیری کنید (شکل ۴).
• چراغ نشانگر روشن می شود.

توجه: ممکن است قدری دود هنگام بسته شدن در خارج شود.

۵ بگذارید دستگاه از قبل داغ شود تا چراغ دستگاه خاموش شود (شکل ۵).
• اکنون دستگاه برای استفاده آماده است.

۶ مواد را روی صفحه داغ پخت کباب قرار دهید.

۷ درشیشه ای را ببندید تا مطمئن شوید که بخار طعم خود را به غذا منتقل کند و از پاشیده شده چربی جلوگیری شود (شکل ۱۰).

۸ مواد را هر چند وقت یکبار روی صفحه کباب یز بگردانید.

احتیاط: هرگز مواد را هنگامی که روی صفحه کباب یز قرار دارند برش ندهید و از لوازم فلزی برای گرداندن مواد استفاده نکنید. این کار ممکن است به سطح نجسب صدمه بزند.

توجه: قهوه ای نشدن یا ترد نشدن گوشت امری عادی است. می توانید برای گوشتی که بیرون آن قهوه ای تر یا برشته تر است در کباب پز را باز بگذارید.

۹ هنگامی که مواد به سلیقه شما پخته شدند، در را باز کرده، مواد را از روی صفحه کباب یز بردارید و درجه کنترل را روی ۰ قرار دهید.

احتیاط: از لوازم فلزی برای برداشتن مواد از صفحه کباب یز استفاده نکنید. این کار ممکن است به سطح نجسب صدمه بزند.

احتیاط: در حین استفاده یا هنگامی که دستگاه هنوز داغ می باشد دستگاه را جابجا نکنید.

بخطراين خريد به شما تيريک می گويم و به Philips خوش آمديد! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

- 1 دستگیره خنک
- 2 درشیشه ای
- 3 فنجان دود
- 4 شیار تخلیه
- 5 منبع بخار
- 6 روزنه برای فنجان دود
- 7 صفحه پخت کباب
- 8 المنت حرارتی
- 9 سینی چربی
- 10 چراغ نشانگر
- 11 کنترل درجه حرارت
- 12 پایه
- 13 سیم برق و دوشاخه

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنرا را در محلی برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

خطر

- دستگاه یا سیم برق آن را در آب یا هر گونه مایع دیگر قرار ندهید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده در پلاک مدل دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد. پلاک مدل روی دستگاه را برای کسب اطلاعات مربوط به ولتاژ و وات بررسی کنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- کودکان ۸ ساله یا بالاتر و افرادی که دارای وضعیت جسمانی، حساس یا ذهنی ضعیف باشند یا فاقد تجربه و اطلاعات باشند در صورتی که استفاده ایمن از دستگاه به آنان آموزش داده شود و استفاده ایمن آنان تحت نظارت انجام گردد که روش مطمئن کار با دستگاه را فرا گیرند یا از خطرانی که وجود دارد آگاه گردند، می توانند از دستگاه استفاده کنند. به کودکان اجازه ندهید با دستگاه بازی کنند.
- دستگاه و سیم برق آن را هنگام روشن بودن دستگاه و یا خنک شدن آن، دور از دسترس کودکان کمتر از ۸ سال نگه دارید.
- کودکان ۸ ساله و بالاتر فقط می توانند دستگاه را تحت نظارت تمیز کنند.
- سیم برق را از سطوح داغ شده دور نگاه دارید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.
- فنجان دود دادن را روی یک بشقاب (سرامیکی) خالی کنید. قبل از دور ریختن چاشنیها خشک بگذارید خنک شوند. می توانید چاشنیهای خشک را در آب سرد فرو برده و سپس آنها را دور بریزید.
- از زغال یا سوختهای قابل اشتعال در این دستگاه استفاده نکنید.

احتیاط

- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- دستگاه را روی یک سطح صاف و استوار که دارای فضای آزاد کافی در اطراف آن باشد، قرار دهید.
- همیشه سینی پخت کباب را قبل از قراردادن غذا بر روی آن گرم کنید.
- سطوح مورد استفاده ممکن است در هنگام کار دستگاه داغ باشند.
- هنگام پیران کردن گوشت یا سوسیسها چرب مراقب پاشیده شدن چربی باشید. درشیشه ای را ببندید تا از پاشیده شدن چربی جلوگیری بعمل آورید.
- هرگز در هنگام کار کردن دستگاه به داخل آن دست نزنید. دستگاه داغ است.
- همیشه قبل از بیرون کشیدن دوشاخه دستگاه، همیشه کنترل دستگاه را روی ۰ قرار دهید.
- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.
- همیشه دستگاه را بعد از استفاده تمیز کنید.
- قبل از بیرون آوردن صفحه پخت کباب، تمیز کردن دستگاه یا کنار گذاشتن آن، بگذارید که دستگاه کاملاً خنک شود.
- قبل از برداشتن یا خالی کردن سینی چربی یا فنجان دود بگذارید دستگاه خنک شود.
- هرگز به صفحه پخت کباب با اشیاء تیز یا ساینده دست نزنید چون این کار سبب خراب شدن سطوح نجسب می شود.
- این دستگاه فقط برای استفاده عادی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده از محیطهایی مانند آشپزخانه فروشگاهها، دفاتر، مزارع و سایر محیطهای کاری طراحی نشده است. این دستگاه برای استفاده مشتریان هتل، مثل، مهمانخانه های و سایر محیطهای مسکونی دیگر یا فضای باز هم طراحی نشده است.
- اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای از آن بنحوی برخلاف آنچه که در دستورالعملهای ارائه شده در این راهنمای کاربر قید شده است استفاده گردد، ضماات دستگاه باطل خواهد شد و شرکت Philips هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات وارده را بر عهده نمی گیرد.
- این دستگاه برای استفاده با تایمهای خارجی یا سیستمهای کنترل از راه دور مجزا ساخته نشده است.
- از زغال یا سوختهای قابل اشتعال در این دستگاه استفاده نکنید.

ملاحظه: قد تجد بقعة سوداء على الغطاء بعد الشواء بواسطة التدخين. يمكنك إزالتها بسهولة عن طريق استخدام الماء الساخن مع بعض من سائل التنظيف.

۵ قم بنزع قذح التدخين من لو ح الشواء (شكل ۱۴).

تنبيه: قم بإفراغ محتويات قذح التدخين على طبق (من الخبز). وارك التوابل المجففة حتى تبرد قبل القيام بالتخلص منها، كما يمكن أن تغمرها في الماء ثم تتخلص منها.

۶ نظف قذح التدخين في الماء الساخن باستخدام قليل من سائل التنظيف (شكل ۱۵).

تنبيه: لا ينبغي تنظيف قذح التدخين في غسالة الصحون.

۷ ادفع الدهن الزائد وبقايا الطعام الموجودة على لوح الشواء إلى فتحة التصريف بملعقة خشبية أو سلكون (شكل ۱۶).

۸ استخدم مناديل المطبخ الورقية لإزالة ما تبقى من بقايا الدهن والطعام من على لوح الشواء.

۹ قم بتنظيف لوح الشواء باستخدام الماء الساخن وقليل من سائل التنظيف (شكل ۱۷).

ملاحظة: في حال تجمد الدهن أو بقايا الطعام على لوح الشواء ، قم بنقعه أولاً في ماء ساخن. لا تستخدم أي مواد تنظيف كالشطة أو سلك تنظيف الحصى أو غيره في تنظيف لوح الشواء.

۱۰ قم بإزالة بقايا الدهن والطعام من على صينية الشواء (شكل ۱۸).

۱۱ قم بتنظيف صينية الشواء باستخدام الماء الساخن وقليل من سائل التنظيف (شكل ۱۹).

۱۲ نظف القاعدة بقطعة قماش مبللة (شكل ۲۰).

خطر: لا تغمر القاعدة أو الأسلاك الكهربائية في الماء أو غيره من السوائل.

۱۳ جفف جميع أجزاء الجهاز جيداً.

التخزين

۱ قم بتركيب الغطاء (۱)، وضع قذح التدخين في لوح الشواء (۲)، ثم ضع لوح الشواء في القاعدة (۳)، وثبت صينية الشواء في القاعدة (۴) (شكل ۲۱).

۲ لف السلك الكهربائي وضع الجهاز في الصندوق لحماية القاعدة.

۳ خزن الجهاز في مكان جاف.

الحفاظ على البيئة

- لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، ولكن قم بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. فانت تساعد من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ۲۲).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب www.philips.com الخاص بشركة Philips أو اتصلی بمرکز خدمة عملاء Philips في بلدك. يمكنك الحصول على رقم الهاتف الخاص به من كتيب الضمان العالمي. في حال عدم وجود مركز رعاية المستهلك في بلدك، توجه إلى موزع Philips المحلي الخاص بك.

اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	الحل
لا أجد في الطعام نكهة قوية	يمكنك إضافة المزيد من التوابل المجففة أو يمكنك الانتظار حتى يظهر المزيد من الدخان قبل وضع الطعام على الشواية.

جدول تحضير الطعام (شكل ۲۳)

المجال الكهرومغناطيسي (EMF)
هذا الجهاز من شركة Philips يتوافق مع كل المعايير المتعلقة بالمجال الكهرومغناطيسي (EMF). يمكنك ضمان استخدام هذا الجهاز بشكل آمن إذا تم التعامل معه بشكل صحيح وحسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة حتى اليوم.

قبل الاستخدام لأول مرة
١ قم بإزالة مواد التغليف.
٢ نظف الجهاز(راجع فصل "تعليمات ما بعد الاستخدام").
استخدام الجهاز

ملاحظة: لا ينبغي استعمال أدوات المطبخ المعدنية أو الحادة أو الكاشطة حيث تؤدي إلى إتلاف طبقة منع الالتصاق التي تغلف لوح الشواء.

احرص دومًا على وضع قذح التدخين في الفتحة الموجودة في لوح الشواء، حتى أثناء عدم استخدامه. وإلا قد يتطاير الدهن من خلال فتحة قذح التدخين ليصل إلى عنصر التسخين تحت لوح الشواء.

- ضع القاعدة على سطح تحضير ثابت ومستوي.
- قم بتثبيت صينية الدهن في القاعدة (شكل ٢).
- قم بتركيب الغطاء الزجاجي في لوح الشواء (شكل ٣).

ملاحظة: يساعد الغطاء على تسريع عملية الشواء وضمان احتفاظ الطعام بالنكهات المختلفة التي تنتج عن الشواء بالتدخين أو البخار. تأكد من أن الغطاء مغلق دائمًا حين القيام بالشواء سواء بالتدخين أو البخار.

الشواء المعتاد

لا تقم أبدًا بوضع زيوت أو سوائل أخرى داخل قذح التدخين.

- قم بفرد الأسلاك الكهربائية.
- ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس حائط مؤرض.
- قم بضبط مفتاح التحكم بالحرارة على الوضع الذي ترغبه للشواء (شكل ٤). راجع جدول تحضير الطعام للتعرف على إعداد درجة الحرارة ووقت الشواء.
- يضيء ضوء المؤشر.

- قم بتسخين الجهاز مقدمًا حتى ينطفئ ضوء المؤشر(شكل ٥).
- الجهاز في وضع الاستعداد الآن.

- ضع المكونات على لوح الشواء الساخن.

ملاحظة: عندما يضيء ضوء المؤشر مجددًا أثناء عملية الشواء، فهذا يعني أن الجهاز يستأنف التسخين من جديد. وما عليك سوى الاستمرار في عملية الشواء.

ملاحظة: لك حرية الاختيار بين إغلاق الغطاء أو تركه مفتوحًا.

- قم بتقليب المكونات على لوح الشواء من حين لآخر.

تنبيه: تجنب تقطيع المكونات أثناء وجودها على لوح الشواء ولا تستخدم أدوات معدنية في التقليب. فقد يؤدي هذا الأمر إلى إتلاف السطح مانع الالتصاق.

- عندما يتم نضج المكونات حسب الرغبة، قم بإزالة المكونات من لوح الشواء. قم بلف مفتاح التحكم بالحرارة إلى مستوى الصفر.

تنبيه: لا ينبغي استخدام أدوات معدنية لإزالة المكونات من لوح الشواء، فقد يؤدي هذا الأمر إلى إتلاف السطح مانع الالتصاق.

تنبيه: يجب ألا تحرك الجهاز أو تنقله أثناء الاستخدام أو عندما يكون ساخنًا.

الشواء بواسطة التدخين

إمكانك أن تقم بشواء الطعام باستخدام الدخان المنبعث من التوابل المجففة لإضافة النكهات المميزة لطعامك. راجع كتيب الوصفات أو دليل التشغيل السريع للتعرف على المزيد من الوصفات الرائعة.

لا تقم أبدًا بوضع زيوت أو سوائل أخرى داخل قذح التدخين.

لا تُقدم أبدًا على استخدام الفحم أو أشباهه مع هذا الجهاز.

نصيحة: ضع الشواية في مكان مزود بشفاط هواء أو غرفة جيدة التهوية، لأن الدخان يتسرب من جوانب الغطاء أثناء عملية الشواء.

- قم بفرد الأسلاك الكهربائية.
- ضع القابس في مقبس حائط مؤرض.
- املاُ قذح التدخين بالتوابل المجففة وضعه في الفتحة الموجودة بلوح الشواء (شكل ٦). للحصول على نكهة تدخين معتدلة، املاُ القذح حتى الخط الأدنى. وتستطيع طهي الطعام بالدخان من ١٠ إلى ١٥ دقيقة (شكل ٧).
- وللحصول على نكهة تدخين متوسطة، املاُ القذح حتى الخط الأوسط. وتستطيع طهي الطعام بالدخان من ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة (شكل ٨).
- وللحصول نكهة تدخين قوية، املاُ القذح حتى حافته. وتستطيع طهي الطعام بالدخان لمدة ٣٠ دقيقة (شكل ٩).

ملاحظة: احرص على تفريغ القذح عند الرغبة في الشواء بواسطة التدخين مجددًا. لا تقم باستخدام نفس التوابل المجففة مرة أخرى.

- للشواء بواسطة التدخين، اضبط مفتاح التحكم بالحرارة على الوضع ه وأغلق الغطاء الزجاجي لمنع الدخان من التسرب (شكل ٤).
- يضيء ضوء المؤشر.
- قم بتسخين الجهاز مقدمًا حتى ينطفئ مؤشر الضوء وينبعث بعض الدخان من قذح التدخين (شكل ٥).
- الجهاز في وضع الاستعداد الآن.
- قم بفتح الغطاء ووضِع المكونات على لوح الشواء الساخن.
- قم بإغلاق الغطاء للتأكد من نقل النكهات إلى الطعام عبر الدخان ولتفايدي تطاير الدهن (شكل ١٠).

ملاحظة: من الطبيعي أن تتسرب بعض الأذخنة من جوانب الغطاء.

- قم بتقليب المكونات على لوح الشواء من حين لآخر.

تنبيه: تجنب تقطيع المكونات أثناء وجودها على لوح الشواء ولا تستخدم أدوات معدنية في التقليب. فقد يؤدي إلى إتلاف السطح مانع الالتصاق.

- عندما يتم نضج المكونات حسب الرغبة، قم بفتح الغطاء وإزالة المكونات من لوح الشواء، ثم لف مفتاح التحكم في درجة الحرارة إلى مستوى الصفر.

تنبيه: قم بإفراغ محتويات قذح التدخين على طبق (من الخزف). وارك التوابل المجففة حتى تبرد قبل القيام بالتخلص منها، كما يمكن أن تغمرها في الماء ثم تتخلص منها.

تنبيه: لا ينبغي استخدام أدوات معدنية لإزالة المكونات من لوح الشواء، فقد يؤدي هذا إلى إتلاف السطح مانع الالتصاق.

تنبيه: يجب ألا تحرك الجهاز أو تنقله أثناء الاستخدام أو عندما يكون ساخنًا.

تنبيه: اترك الجهاز ليبرد قبل التعامل معه أو تنظيفه.

الشواء بواسطة البخار

يمكنك الشواء بالبخار الناتج عن أحد السوائل، كالماء على سبيل المثال للحصول على اللحم الطري. راجع كتيب الوصفات أو دليل التشغيل السريع للتعرف على المزيد من الوصفات الرائعة.

تنبيه: ما عليك سوى القيام بملء مستودع التبخير بالماء أو الأعشاب ولا تضيف أية سوائل أخرى مثل الزيت أو التتبيلة.

تنبيه: لا ينبغي أبدا استخدام الماء الساخن أو المغلي لملء مستودع التبخير لمنع طُفح الماء.

- قم بفرد الأسلاك الكهربائية.
 - ضع القابس في مقبس حائط مؤرض.
 - املاُ مستودع التبخير بالماء وأغلق الغطاء (شكل ١١).
- ملاحظة: لا ينبغي تجاوز مؤشر المستوى الأقصى حال ملء المستودع للحيلولة دون الغليان الزائد.

- للشواء بواسطة البخار قم بضبط مفتاح التحكم في درجة الحرارة على الوضع ٤ أو ه وأغلق الغطاء الزجاجي لمنع تطاير البخار(شكل ٤).
- يضيء ضوء المؤشر.

ملاحظة: قد ينبعث بعض البخار حتى مع إغلاق الغطاء.

- قم بتسخين الجهاز مقدمًا حتى ينطفئ ضوء المؤشر(شكل ٥).
- الجهاز في وضع الاستعداد الآن.

- ضع المكونات على لوح الشواء الساخن.

- م بإغلاق الغطاء للتأكد من نقل النكهات إلى الطعام عبر البخار ولتفايدي تطاير الدهن (شكل ١٠).

- قم بتقليب المكونات على لوح الشواء من حين لآخر.

تنبيه: تجنب تقطيع المكونات أثناء وجودها على لوح الشواء ولا تستخدم أدوات معدنية في التقليب. فقد يؤدي إلى إتلاف السطح مانع الالتصاق.

ملاحظة: من الطبيعي ألا يصبح اللحم بني اللون أو مقدمًا. لذا يمكنك الشواء مع ترك الغطاء مفتوحًا للحصول على لحم بني اللون ومقدمًا من الخارج بشكل أكبر.

- عندما يتم نضج المكونات حسب الرغبة، قم بفتح الغطاء وإزالة المكونات من لوح الشواء، ثم لف مفتاح التحكم في درجة الحرارة إلى مستوى الصفر.

تنبيه: لا ينبغي استخدام أدوات معدنية لإزالة المكونات من لوح الشواء، فقد يؤدي إلى إتلاف السطح مانع الالتصاق.

تنبيه: يجب ألا تحرك الجهاز أو تنقله أثناء الاستخدام أو عندما يكون ساخنًا.

تعليمات ما بعد الاستخدام
١ افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
٢ اترك الجهاز ليبرد قبل تحريكه أو تنظيفه.
٣ لفصل الغطاء الزجاجي قم بفتحه ثم فكه من مفصلاته (شكل ١٢).
٤ نظف الغطاء الزجاجي في الماء الساخن وقليل من سائل التنظيف أو في غسالة الصحون (شكل ١٣).

ملاحظة: توخى الحذر عند التعامل مع الغطاء الزجاجي لأنه قد ينكسر إذا وقع على الأرض.

هنيئًا لك على شرائك هذا الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجل منتجك على www.philips.com/welcome.

الوصف العام للمنتج (شكل ١)

- 1 مقبض رائع المظهر
- 2 غطاء زجاجي
- 3 قذح التدخين
- 4 فتحة تصريف
- 5 مستودع التبخير
- 6 فتحة لقذح التدخين
- 7 لوح الشواء
- 8 عنصر التسخين
- 9 صينية الزيت
- 10 ضوء المؤشر
- 11 مفتاح التحكم في درجة الحرارة
- 12 القاعدة
- 13 السلك الكهربائي والقابس

هام

يُرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

خطر

- لا تغمر الجهاز أو السلك الكهربائي في الماء أو أي سائل آخر.

تحذير

- تأكد من أن درجة الفولتية الموضحة على لوحة الطراز للجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي المحلي قبل توصيل الجهاز. راجع لوحة الطراز الموجودة على الجهاز للتعرف على معلومات حول الفولتية وقدرة التيار الكهربائي بالواط.
- في حال تلف سلك توصيل الكهرباء، يجب استبداله عن طريق شركة Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- يمكن أن يستخدم هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين ٨ فما فوق، والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية والعقلية أو ممن يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم ذلك بإعطاء التعليمات حول الاستخدام الآمن للجهاز ومراقبتهم لتحقيق من الاستعمال الآمن له، وحتى إن كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها الجهاز، فلا تسمح للأطفال بالعبث به.
- يجب حفظ الجهاز وسلك توصيل الكهرباء الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال الصغار الذين يقل عمرهم عن ٨ سنوات عند تشغيل الجهاز أو أثناء تبريده.
- يُسمح فقط للأطفال في سن ٨ سنوات فما فوق بتنظيف الجهاز تحت الإشراف.
- حافظ على سلك التيار الكهربائي بعيدًا عن الأسطح الساخنة.
- لا تترك الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- قم بإفراغ محتويات قذح التدخين على طبق (من الخزف). واترك التوابل المجففة حتى تبرد قبل القيام بالتخلص منها، كما يمكن أن تغمرها في الماء ثم تتخلص منها.
- لا تستخدم الفحم أو أشباهه من المواد القابلة للاشتعال مع هذا الجهاز.

تنبيه

- قم بتوصيل الجهاز بمقبس حائط مؤرض فقط.
- ضع الجهاز على سطح مستوي وثابت مع توفير مساحة خالية كافية حوله.
- قم دائمًا بالتسخين المسبق للوح الشواء قبل وضع أي أطعمة عليه.
- قد تصبح أجزاء الجهاز الخارجية ساخنة جدًا أثناء عملية تشغيل الجهاز.
- احتسب من الدهن المتطاير عند شواء اللحم أو السجق الدسم. أغلق الغطاء الزجاجي لتفادي تطاير الدهن.
- تفادى ملامسة الجزء الخارجي من الجهاز أثناء تشغيله، حيث يكون ساخنًا.
- احرص دومًا على لف مفتاح التحكم بالحرارة بجهة الصفر قبل فصل الكهرباء عن الجهاز.
- احرص دومًا على فصل الجهاز من الكهرباء بعد الاستعمال.
- قم دومًا بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
- اترك الجهاز ليبرد بشكل كامل قبل إزالة لوح الشواء أو تنظيف الجهاز أو تخزينه.
- اترك الجهاز حتى يبرد قبل إزالة أو تفريغ محتويات صينية الدهن أو قذح التدخين.
- تجنب لمس لوح الشواء بأدوات حادة أو كاشطة مثل المعلقة المعدنية، لأنها تُتلف الطبقة التي تساعد على منع الالتصاق بالسطح.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي العادي فقط. وهو غير مُخصص للاستخدام في بيئات مثل مطابخ طاقم العمل بالمتاجر أو المكاتب أو المزارع أو بيئات العمل الأخرى. كما أنه غير مُخصص للاستخدام من جانب نزلاء الفنادق الكبيرة والفنادق الصغيرة وُزُل المبيت والإفطار وغيرها من البيئات السكنية الأخرى أو خارج المنزل.
- في حال استخدام الجهاز بشكل غير ملائم أو استخدامه في أغراض مهنية أو شبه مهنية أو في حال عدم استخدامه وفقًا للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، عندئذ يصبح الضمان لاغياً ولن تقبل شركة Philips بأي مسؤولية عن أي أضرار.
- هذا الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة جهاز مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- لا تستخدم الفحم أو أشباهه من المواد القابلة للاشتعال مع هذا الجهاز.
- عليك الإقصر فقط على شرائح الدخان المعتمدة.
- ضع الجهاز في مكان مزود بشفاط هواء أو غرفة جيدة التهوية عند الشواء بواسطة الدخان حتى يتم التدخين بشكل آمن ولمنع انفجار مكششف الدخان.