





















Register your product and get support at

www.philips.com/welcome

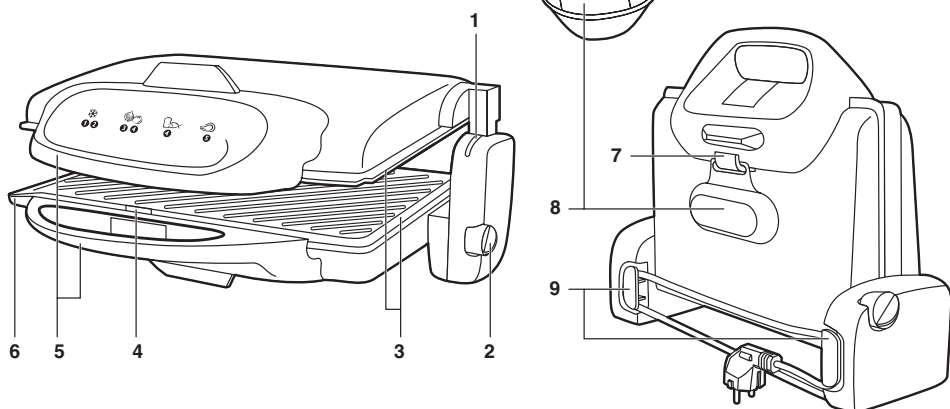
HD4469, HD4467, HD4408, HD4407



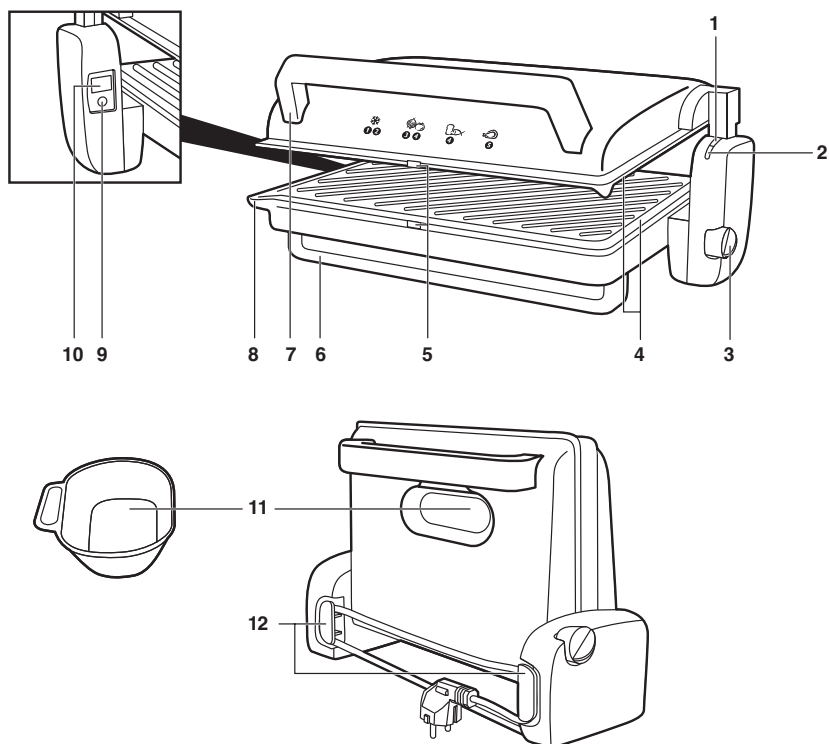
PHILIPS

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

A HD4407/HD4467



B HD4408/HD4469



ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	12
ČEŠTINA	18
EESTI	24
HRVATSKI	29
MAGYAR	34
ҚАЗАҚША	40
LIETUVIŠKAI	46
LATVIEŠU	51
POLSKI	57
ROMÂNĂ	63
РУССКИЙ	69
SLOVENSKY	75
SLOVENŠČINA	81
SRPSKI	86
УКРАЇНСЬКА	92

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)

- A** Grill (HD4407/HD4467 only)
- 1 Red temperature light
 - 2 Temperature control
 - 3 Grilling plates
 - 4 Fixing clips of grilling plates
 - 5 Cool-touch handgrips
 - 6 Drainage groove
 - 7 Storage hook for grease tray
 - 8 Grease tray
 - 9 Cord storage facility
- B** Grill (HD4408/HD4469 only)
- 1 Red power-on light
 - 2 Green ready-to-cook light
 - 3 Temperature control
 - 4 Grilling plates
 - 5 Fixing clips of grilling plates
 - 6 Cool-touch bracket
 - 7 Cool-touch handgrip
 - 8 Drainage groove
 - 9 Timer button
 - 10 Timer display
 - 11 Grease tray
 - 12 Cord storage facility

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 appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- 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 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.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not let the appliance operate unattended.

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 plates before you put any food between them.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating (Fig. 2).
- Be careful of spattering fat when you grill fatty meat or sausages.
- Always unplug the appliance after use.
- Always clean the appliance after use.
- Let the appliance cool down completely before you remove the grilling plates, clean the appliance or put it away.
- Never touch the grilling plates with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick surface.
- Make sure you reassemble the grilling plates properly after you have removed them.
- 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 and other residential environments.
- Never connect this appliance to an external timer switch or remote control system in order to avoid a hazardous situation.
- 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.

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 the insert between the grilling plates and remove any stickers.
- 2** Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- 3** Clean the grilling plates thoroughly (see chapter 'Cleaning').

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

Using the appliance

Three grilling positions

- Contact grill position (Fig. 3)

This position is especially suitable for quick high-temperature grilling on both sides (rump steaks, hamburgers etc.) and for making toasted sandwiches or paninis.

Note: Both grilling plates are in contact with the food.

- Oven grill position (Fig. 4)

This is the ideal position to grill and cook au gratin at the same time. The oven grill position is also suitable for the preparation of all kinds of 'open' toasts, e.g. with egg, tomato, peppers and/or onion rings, covered with cheese.

Note: The upper grilling plate must not touch the food.

- Barbecue grill position (Fig. 5)

In this position, the grill offers a large grilling surface for the preparation of all kinds of snacks, such as shashlik, satay, vegetables, fruits etc.

8 ENGLISH

- 1** Fully unwind the mains cord from the storage facility in the hinges of the appliance (Fig. 6).
- 2** Make sure the grill is closed. Then put the plug in the wall socket (Fig. 7).
 - ▶ HD4408/HD4469 only: The red power-on light goes on to indicate that the grill is connected to the mains.
- 3** Turn the temperature control to the temperature setting that is appropriate for the ingredients to be grilled. See the food table at the beginning of this booklet.
 - ▶ The red light indicates that the grill is heating up.

Never let the appliance operate unattended.

- 4** Let the appliance heat up.
 - HD4408/HD4469 only: Wait until the green ready-to-cook light goes on.
 - HD4407/HD4467 only: Wait until the red temperature light goes out.

- 5** Open the grill to put the ingredients on the grilling plate or plates.

Be careful: the grilling plates are hot.

- Contact grill and oven grill positions: open the grill halfway (Fig. 8).
- Barbecue grill position: open the grill halfway and pull the upper grilling plate up to its highest position (1). Then put the grill in open position (2) (Fig. 9).

- 6** Place the grease tray under the drainage groove to collect fat or juice. (Fig. 10)

- 7** Place the ingredients on the grilling plate or plates (Fig. 11).

For an optimal result, place the ingredients in the centre of the grilling plate or plates. The grilling time depends on the type of ingredients, their thickness and your personal taste. See the food table at the beginning of this booklet for recommended grilling times.

Note: During the grilling process, the green ready-to-cook light goes out (HD4408/HD4469 only) or the temperature light goes on (HD4407/HD4467 only) from time to time to indicate that the grill is heating up to the preset temperature setting.

- Contact grill position and oven grill position: put the food in the middle of the lower grilling plate.
- Barbecue grill position: spread the food on top of the grilling surface. Turn the food from time to time with a wooden or plastic spatula.

- 8** Close the grill (only for contact grill and oven grill positions).

- Contact grill position: lower the upper grilling plate carefully onto the ingredients. The upper grilling plate now rests on the food. In this way, the food is grilled evenly on both sides (Fig. 12).
- Oven grill position: pull the upper grilling plate up to its highest position (1) and then put it in horizontal position (2). The upper grilling plate must not touch the food (Fig. 13).

- 9** Open the appliance when the required grilling time has elapsed (only for contact grill and oven grill positions).

- 10** Remove the food with a wooden or plastic spatula.

Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

- 11** If you want to grill another batch of food, remove excess oil from the plates with a piece of kitchen paper.

- 12** Wait until the green ready-to-cook light goes on (HD4408/HD4469 only) or the temperature light goes out (HD4407/HD4467 only) before you put the food on the grilling plate or plates.

Timer (HD4408/HD4469 only)

The timer indicates the end of the grilling time, but does NOT switch off the appliance.

Note: You can also use the grill without setting the timer.

- 1** Press the timer button to set the grilling time in minutes. (Fig. 14)
 - ▶ The set time becomes visible on the display.
- 2** Keep the button pressed to put the minutes forward quickly. Release the button once the required grilling time has been reached.

The maximum time that can be set is 99 minutes.

- ▶ Three seconds after you have set the grilling time, the timer starts to count down.
- ▶ While the timer counts down, the remaining grilling time flashes on the display. The last minute is displayed in seconds.

Note: You can erase the timer setting by pressing the timer button for 3 seconds (at the moment the time flashes) until '00' appears.

- 3** When the preset time has elapsed, you hear an audible signal. After 10 seconds, the audible signal is repeated. Press the timer button to stop the audible signal.

Grilling times

At the beginning of this booklet, you find a food table with ingredients you can prepare with the grill. The table gives indications of which temperature to select, how long the food has to be grilled and the appropriate position of the grill. The time necessary to preheat the appliance is not included in the indicated grilling time.

The actual grilling time and temperature depend on the type of food that is prepared (e.g. meat), its thickness and its temperature and also on your own taste. See also the indications on the grill.

Tips

- Lightly grease the food to be grilled (instead of the grilling plates) with a little butter or oil. This prevents excess butter or oil from smoking.
- The grill is unsuitable for grilling breadcrumbed food.
- Sausages tend to burst when you grill them. To prevent this, punch a few holes in them with a fork.
- For the best result, make sure the pieces of meat you use are not too thick (approx. 1.5cm).
- Fresh meat gives better grilling results than frozen or defrosted meat.
- When you prepare satay, chicken, pork or veal, first sear the meat at a high temperature (setting 5). Then set the temperature control one position lower and grill the food until it is done.
- If you want to defrost frozen food, put the appliance in the oven grill position, wrap the frozen food in aluminium foil. Set the temperature control to setting 1 or 2. The defrosting time depends on the weight of the food.

Cleaning

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

Never immerse the appliance in water.

- 1** Unplug the appliance and let it cool down.
- 2** Remove excess oil from the plates with a piece of kitchen paper before you remove the plates.
- 3** Remove the grilling plates (Fig. 15).

10 ENGLISH

To remove the plates, press on the fixing clips on the appliance and then lift the plates out of the appliance.

4 Clean the grilling plates and the grease tray with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher (Fig. 16).

Soak the grilling plates in hot water for five minutes with some washing-up liquid to remove residues. This loosens any caked food or grease.

5 Dry the grilling plates and reassemble them (Fig. 17).

- Put the appliance in the barbecue grill position.
- Place the rear edge of the grilling plates on the appliance (1). Lower the grilling plates onto the appliance and press them down under the fixing clip (2).

6 Clean the outside of the appliance with a damp cloth.

Replacement

Replacing the timer battery (HD4408/HD4469 only)

The battery lasts approximately two years in case of normal domestic use. This timer runs on 1 button-type L1131 (1.55V) lithium battery, which is generally available.

1 Put the appliance in barbecue grill position and remove the screw from the hinge (Fig. 18).

2 Close the appliance, turn it around and put it in upright position (1). Remove the top screw (2) and bottom screw (3) from the hinge (Fig. 19).

3 Remove the hinge cover from the hinge and take the timer out of the hinge cover (Fig. 20).

4 Open the battery compartment cover of the timer with a coin and remove the old battery. Dispose of the old battery (see chapter 'Environment') (Fig. 21).

5 Place the new battery in the battery compartment with the + pole facing the battery compartment cover (Fig. 22).

6 Place the battery compartment cover back onto the timer. Use a coin to fasten it again.

7 Insert the timer into the hinge cover and reattach the hinge cover to the hinge.

8 Insert and tighten the screws in reverse order. Start with the appliance in upright position and then put it in barbecue grill position.

Environment

- Non-rechargeable batteries contain substances that may pollute the environment. Do not throw away non-rechargeable batteries with the normal household waste, but dispose of them at an official collection point for batteries. Always remove the non-rechargeable battery before you discard and hand in the appliance at an official collection point.
- 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. 23).

Storage

1 Wind the mains cord around the storage facility in the hinges of the appliance. (Fig. 24)

2 Attach the grease tray to the bottom of the appliance.

- HD4407/HD4467 only: Hang the grease tray from the hook on the bottom of the appliance. (Fig. 25)
- HD4408/HD4469 only: Slide the grease tray under the bracket on the bottom of the appliance ('click') (Fig. 26).

- 3 Store the appliance in upright position in a safe and dry place.

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.

Въведение

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес www.philips.com/welcome.

Общо описание (фиг. 1)

- A** Грил (само за HD4407/HD4467)
- 1 Червен светлинен индикатор за температура
 - 2 Температурен регулатор
 - 3 Плочи за печене
 - 4 Щипки за закрепване на плочите за печене
 - 5 Хладни дръжки
 - 6 Канал за отцеждане
 - 7 Скоба за окачване на тавичката за мазнина
 - 8 Тавичка за мазнина
 - 9 Приспособление за прибиране на кабела
- B** Грил (само за HD4408/HD4469)
- 1 Червен светлинен индикатор за ел. захранване
 - 2 Зелен светлинен индикатор за готовност за печене
 - 3 Температурен регулатор
 - 4 Плочи за печене
 - 5 Щипки за закрепване на плочите за печене
 - 6 Хладна конзола
 - 7 Хладна дръжка
 - 8 Канал за отцеждане
 - 9 Бутон на таймера
 - 10 Дисплей на таймера
 - 11 Тавичка за мазнина
 - 12 Приспособление за прибиране на кабела

Важно

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

Опасност

- Не потапяйте уреда или захранващия кабел във вода или каквато и да е друга течност.

Предупреждение

- Преди да включите уреда в мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- С оглед предотвратяване на опасност, при повреда в захранващия кабел той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с намалени физически възприятия или умствени недъзи или без опит и познания, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Не оставяйте захранващия шнур да виси през ръба на масата или стойката, на която е поставен уредът.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.

Внимание

- Включвайте уреда само в заземен мрежов контакт.
- Слагайте уреда върху равна, стабилна повърхност с достатъчно свободно пространство около него.
- Винаги затопляйте предварително плочите за печене, преди да слагате храна между тях.
- Достъпните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи (фиг. 2).
- Внимавайте за пръски от мазнина, когато печете тлъсто месо или колбаси.
- Винаги изключвайте уреда от захранващата мрежа след употреба.
- Винаги почиствайте уреда след употреба.
- Оставете уреда да изстине напълно, преди да сваляте плочите за печене, да почиствате уреда или да го прибирате.
- Никога не докосвайте плочите за печене с остри или абразивни предмети, тъй като това поврежда незалепащото покритие.
- В случай че сте сваляли плочите за печене, проверете дали са монтирани отново добре, преди да използвате уреда.
- Този уред е предназначен само за обикновени битови цели. Той не е предназначен за използване на места, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми или други работни помещения, нито за използване от клиенти в хотели, мотели, места за ношуване и закуска и други жилищни помещения.
- За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към външен таймерен ключ или система за дистанционно управление.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в ръководството за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips отказва отговорност за каквито и да е причинени щети.

Електромагнитни излъчвания (EMF)

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

Преди първата употреба

- 1** Извадете вложката между плочите за печене и свалете всички лепенки.
- 2** Избършете външността на уреда с влажна кърпа.
- 3** Почистете плочите за печене обстойно (вж. раздел “Почистване”).

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

Използване на уреда

Три положения за печене

- Положение за контактно печене (фиг. 3)
- Това положение е особено удобно за бързо печене от двете страни при висока температура (рамстек, хамбургери и др.) и за печени сандвичи или панини.

Бележка: И двете плочи за печене са в контакт с храната.

- Положение за печене “фурна” (фиг. 4)

Това е идеалното положение за печене и готвене на огретен едновременно. Положението за печене “фурна” е подходящо и за приготвяне на всички видове “открити” сандвичи, например с яйце, домати, чушки и/или кръгчета лук, покрити със сирене.

Бележка: Горната плоча за печене не трябва да се докосва до храната.

- Положение за печене “барбекю” (фиг. 5)

14 БЪЛГАРСКИ

В това положение грилът предлага голяма повърхност за печене за приготвянето на всички видове бързи храни, например шашлик, сатай, зеленчуци, плодове и др.

- 1** Развийте докрай захранващия кабел от приспособлението за прибирането му в пантите на уреда (фиг. 6).
- 2** Убедете се, че грилът е затворен. След това включете щепсела в контакта (фиг. 7).
 - ▮ Само за HD4408/HD4469: Червеният светлинен индикатор за ел. захранване светва, за да покаже, че грилът е включен в електрическата мрежа.
- 3** Завъртете регулатора на температурата на положение, съответстващо на съставките, които ще се пекат. Вж. таблицата на храните в началото на тази книжка.
 - ▮ Червеният светлинен индикатор показва, че грилът се загръва.

Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.

4 Изчакайте уреда да се нагрее.

- Само за HD4408/HD4469: Изчакайте, докато светне зеленият светлинен индикатор за готовност за печене.
- Само за HD4407/HD4467: Изчакайте, докато угасне червеният светлинен индикатор.

5 Отворете грила, за да сложите продуктите върху плочата (или плочите) за печене.

Внимавайте - плочите за печене са горещи.

- Положения за контактното печене и печене "фурна": отворете грила до половината (фиг. 8).
- Положение за печене "барбекю": отворете грила до половината и издърпайте горната плоча за печене до най-високото ѝ положение (1). След това поставете грила в отворено положение (2) (фиг. 9).

6 Поставете тавичката за мазнина под канала за отцеждане, за да се събира мазнината или сокът. (фиг. 10)

7 Поставете съставките върху плочата или плочите за печене (фиг. 11).

За да постигнете оптимални резултати, поставяйте съставките в средата на плочата или плочите за печене.

Времето за печене зависи от типа на съставките, дебелината им и личните вкусове. Вж. таблицата на храните в началото на тази книжка за препоръчаните времена на печене.

Бележка: По време на процеса на печене зеленият светлинен индикатор за готовност за печене (само за HD4408/HD4469) или светлинният температурен индикатор (само за HD4407/HD4467) от време на време угасват, за да покажат, че грилът се загръва до загадената температура.

- Положение за контактното печене и положение за печене "фурна": поставяйте храната в средата на долната плоча за печене.
 - Положение за печене "барбекю": разстилайте храните върху повърхността за печене. От време на време обръщайте храните с дървена или пластмасова лопатка.
- ### **8** Затворете грила (само за положения за контактното печене и печене "фурна").
- Положение за "контактното печене": поставете горната плоча за печене внимателно върху съставките. Сега горната плоча за печене е върху храната. По този начин храната се пече равномерно и от двете страни (фиг. 12).
 - Положение за печене "фурна": издърпайте горната плоча за печене до най-високото ѝ положение (1) и след това я поставете в хоризонтално положение (2). Горната плоча за печене не трябва да се допира до храната (фиг. 13).
- ### **9** Отворете уреда, когато изтече необходимото време за печене (само за положения за контактното печене и печене "фурна").

10 Изваждайте храната с дървена или пластмасова лопатка.

Не използвайте метални, остри или абразивни кухненски прибори.

11 Ако искате да печете следваща порция храна, отстранете с парче кухненска хартия излишната мазнина от плочите.

12 Изчакайте, докато зеленият светлинен индикатор за готовност светне (само за HD4408/HD4469) или докато температурният индикатор угасне (само за HD4407/HD4467), преди да поставите храната върху плочата или плочите за печене.

Таймер (само за HD4408/HD4469)

Таймерът показва края на времето за печене, но НЕ изключва уреда.

Бележка: Можете да използвате грила и без да загавате време с таймера.

1 Натиснете бутона на таймера, за да зададете времето за печене в минути. (фиг. 14)

► Времето за пържене се показва на дисплея.

2 Задръжте натиснат бутона, за да увеличите бързо броя на минутите. Отпуснете бутона, щом се покаже желаното време за печене.

Максималното време, което може да се зададе, е 99 минути.

► Три секунди след задаването на времето за печене таймерът започва обратно броене.

► Докато таймерът отброява, на дисплея мига оставащото време за печене. Последната минута се показва в секунди.

Бележка: Забележка: можете да изтриете настройката на таймера с натискане и задръжане на бутона му в продължение на 3 секунди (от момента, в който времето започне да мига), докато се появи "00".

3 Когато изтече предварително зададеното време, ще чуете звуков сигнал. След 10 секунди звуковият сигнал се повтаря. Натиснете бутона на таймера, за да спрете звуковите сигнали.

Времена за печене

В началото на тази книжка ще намерите таблица със храните, които можете да пригответе с този грил. В таблицата са дадени указания каква температура да избирате, колко време трябва да се пече храната и съответното положение на грила. Времето, необходимо за предварително загряване на уреда, не е включено в посоченото време на печене. Действителното време и температура зависят от типа на приготвяната храна (напр. месо), както и от нейната дебелина и температура, а също и от личния вкус. Вж. също указанията върху грила.

Съвети

- Намажете леко храната, която ще се пече (вместо плочите за печене), с малко масло или олио. Така излишното масло или олио няма да пуши.
- Този грил не е подходящ за печене на панирана храна.
- Колбасите могат да изгорят, когато ги печете. За да не допуснете това, пробийте с вилица няколко дупки по тях.
- За най-добър резултат гледайте парчетата месо, които използвате, да не са твърде дебели (прибл. 1,5 см).
- Прясното месо се изгича по-добре от замразеното или размразено месо.
- Когато пригответе сатай, пиле, свинско или телешко, първо запечете месото на висока температура (положение 5). След това задайте температурния регулатор на едно положение по-ниско и печете храната, докато стане готова.

- Ако искате да размразявате замразена храна, поставете уреда в положение за печене "фурна" и увийте замразената храна в алуминиево фолио. Задайте регулатора на температурата на положение 1 или 2. Времето за размразяване зависи от теглото на храната.

Чистене

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

Никога не потапяйте уреда във вода.

- 1 Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.
- 2 Отстранете с парче кухненска хартия излишната мазнина от плочите, преди да ги свалите.
- 3 Свалете плочите за печене (фиг. 15).
За да свалите плочите, натиснете щипките за закрепване на уреда и после повдигнете плочите извън уреда.
- 4 Мийте плочите за печене и тавичката за мазнина с мека кърпа или гъба в гореща вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина (фиг. 16).
Натопете плочите за печене в гореща вода за пет минути с малко миеш препарат, за да отстраните остатъците. С това спечената храна или мазнина ще омекне.
- 5 Подсушете плочите за печене и ги сглобете отново (фиг. 17).
 - Поставете уреда в положение за печене "барбекю".
 - Поставете задния ръб на тавичките за печене върху уреда (1). Свалете плочите за печене върху уреда и ги натиснете под щипката за закрепване (2).
- 6 Почистете външността на уреда с влажна кърпа.

Резервна част

Замяна на батерията на таймера (само за HD4408/HD4469)

Батерията има живот от около две години при нормална употреба в домашни условия. Таймерът работи с 1 литиева батерия L1131 (1,55 V) тип "стотинка", каквито се продават на много места.

- 1 Поставете уреда в положение за печене "барбекю" и свалете винта от пантата (фиг. 18).
- 2 Затворете уреда, завъртете го и го поставете в изправено положение. Свалете горния винт (2) и долния винт (3) от пантата (фиг. 19).
- 3 Свалете капачката от пантата и извадете таймера от капачката на пантата (фиг. 20).
- 4 Отворете капачето на отделението на батерията на таймера с монета и извадете старата батерия. Изхвърлете старата батерия (вж. главата "Околна среда") (фиг. 21).
- 5 Поставете новата батерия в отделението на батерията, с полюса "+" към капачето на отделението за батерията (фиг. 22).
- 6 Поставете капачето на отделението за батерията отново на място върху таймера. С монета го завинтете отново.
- 7 Вкарайте таймера в капачката на пантата и поставете отново капачката върху пантата.
- 8 Вкарайте и затегнете винтовете в обратен ред. Започнете, докато уредът е в изправено положение, а после го поставете в положение "барбекю".

Околна среда

- Обикновените батерии съдържат вещества, които могат да замърсят околната среда. Не изхвърляйте обикновени батерии заедно с битовите отпадъци, а ги предайте в специализиран пункт за събиране на батерии. Винаги изваждайте обикновената батерия, преди да изхвърлите уреда и да го предадете в официален пункт за отпадъци.
- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 23).

Съхранение

1 Навийте захранващия кабел около приспособлението за прибиране в пантите на уреда. (фиг. 24)

2 Закрепете тавичката за мазнина на дъното на уреда.

- Само за HD4407/HD4467: Окачете тавичката за мазнина на кука на дъното на уреда. (фиг. 25)
- Само за HD4408/HD4469: Плъзнете тавичката за мазнина под скобата на дъното на уреда (до щракване) (фиг. 26).

3 Съхранявайте уреда в изправено положение на безопасно и сухо място.

Гаранция и сервиз

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

Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Gril (pouze u modelu HD4407/HD4467)
- 1 Červená kontrolka teploty
 - 2 Řízení teploty
 - 3 Grilovací desky
 - 4 Upevňovací svorky grilovacích desek
 - 5 Chladné rukojeti
 - 6 Odkapávací drážka
 - 7 Háček pro uložení nádoby na tuk
 - 8 Nádobka na tuk
 - 9 Držák pro uložení kabelu
- B** Gril (pouze u modelu HD4408/HD4469)
- 1 Červená kontrolka zapnutí
 - 2 Zelená kontrolka připravenosti
 - 3 Řízení teploty
 - 4 Grilovací desky
 - 5 Upevňovací svorky grilovacích desek
 - 6 Tepelně izolovaný držák
 - 7 Tepelně izolované držadlo
 - 8 Odkapávací drážka
 - 9 Tlačítko časovače
 - 10 Displej časovače
 - 11 Nádobka na tuk
 - 12 Držák pro uložení kabelu

Důležité informace

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

Nebezpečí

- Přístroj ani síťovou šňůru neponořujte do vody či jiné kapaliny.

Výstraha

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Nenechávejte přírodní kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Síťový kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.

Pozor

- Přístroj připojte výhradně do řádně uzemněných zásuvek.
- Přístroj umístěte na rovný a stabilní povrch a zajistěte, aby kolem něj byl dostatečný volný prostor.
- Před vložením potravin dbejte na to, aby byly grilovací desky vždy přehřáté.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké (Obr. 2).
- Při grilování tučného masa nebo uzenek dávejte pozor na vystřikující tuk.
- Po použití přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Po použití přístroj vždy vyčistěte.
- Před vyjmutím grilovacích desek, čištěním nebo uložením přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.
- Grilovacích desek se nikdy nedotýkejte ostrými ani abrazivními předměty, protože by mohlo dojít k poškození jejich nepřilnavého povrchu.
- Ujistěte se, že jste grilovací desky po vyjmutí správně složili.
- Tento přístroj je určen pouze pro běžné domácí používání. Není určen pro používání v prostředích, jako jsou kuchyňky pro personál obchodů, kanceláří nebo farem, nebo v jiných pracovních prostředích. Přístroje není určen ani pro používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a jiných ubytovacích zařízeních.
- Nevystavujte se nebezpečným situacím a nikdy nepřipojujte tento přístroj k externímu časovému spínači ani systému dálkového ovládání.
- Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v této uživatelské příručce, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.

Elektromagnetické pole (EMP)

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

Před prvním použitím

- 1** Vyjměte vložku umístěnou mezi grilovacími deskami a sejměte všechny nálepky.
- 2** Vnější povrch přístroje čistěte pouze navlhčeným hadříkem.
- 3** Grilovací desky čistěte důkladně (viz kapitola ‚Čištění‘).

Poznámka: Při prvním použití přístroje z něj může unikat slabý kouř. Je to normální.

Použití přístroje

Tři grilovací polohy

- Kontaktní grilovací poloha (Obr. 3)
- Tato poloha se hodí především pro rychlé grilování z obou stran při vysokých teplotách (rumpsteaky, hamburgery atd.) a pro přípravu zapékaných sendvičů nebo panini.

Poznámka: Obě grilovací desky jsou v kontaktu s potravinami.

- Troubová grilovací poloha (Obr. 4)
- Tato poloha je ideální, pokud chcete potraviny současně grilovat i gratinovat. Troubová grilovací poloha je rovněž vhodná pro přípravu všech druhů ‚otevřených‘ toastů, např. s vejcem, rajčetem, paprikami a/nebo cibulových kroužků se sýrem.

Poznámka: Horní grilovací deska se nesmí dotýkat potravin.

- Opékací grilovací poloha (Obr. 5)
- V této poloze můžete využít velký grilovací povrch pro přípravu různých druhů přesnídávek, např. šašliku, satay, zeleniny, ovoce atd.

- 1** Zcela rozvíňte síťový kabel z držáku pro uložení kabelu umístěném v závěsech přístroje (Obr. 6).
- 2** Ujistěte se, že je gril zavřený. Poté zasuňte zástrčku do síťové zásuvky (Obr. 7).
 - ▮ Pouze u modelu HD4408/HD4469: Rozsvítí se červená kontrolka zapnutí oznamující, že je gril připojen k síti.
- 3** Otáčejte regulátorem teploty a nastavte teplotu vhodnou pro potraviny, které budete grilovat. Další informace najdete v tabulce pokrmů na začátku tohoto návodu.
 - ▮ Červená kontrolka oznamuje, že se gril zahřívá.

Přístroj v provozu nenechávejte nikdy bez dozoru.

- 4** Nechte přístroj zahřát.
 - Pouze u modelu HD4408/HD4469: Počkejte, až se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti.
 - Pouze u modelu HD4407/HD4467: Počkejte, až se rozsvítí červená kontrolka teploty.

- 5** Otevřete gril a vložte potraviny na grilovací desku nebo desky.

Pozor, grilovací desky jsou horké.

- V kontaktní a troubové poloze: otevřete gril do poloviny (Obr. 8).
- V opékací poloze: otevřete gril do poloviny a vytáhněte horní grilovací desku do nejvyšší polohy (1). Poté gril otevřete (2) (Obr. 9).

- 6** Umístěte nádobku na tuk pod odkapávací drážku, aby došlo k zachycení tuku nebo šťávy. (Obr. 10)

- 7** Položte potraviny na grilovací desku nebo desky (Obr. 11).

Abyste docílili optimálního výsledku, umístěte potraviny do středu grilovací desky nebo desek. Doba grilování je závislá na typu potravin, jejich tloušťce a vaší osobní chuti. Informace o doporučených dobách grilování naleznete v tabulce pokrmů na začátku tohoto návodu.

Poznámka: Během grilování se zelená kontrolka připravenosti čas od času zhasíná (pouze u modelu HD4408/HD4469) nebo se rozsvěcuje kontrolka teploty (pouze u modelu HD4407/HD4467).

Znamená to, že se gril zahřívá na nastavenou teplotu.

- V kontaktní grilovací poloze a v troubové grilovací poloze: položte potraviny na střed dolní grilovací desky.
- V opékací grilovací poloze: rozprostřete potraviny na horní část grilovacího povrchu. Potraviny občas otočte pomocí dřevěné nebo plastové obrabečky.

- 8** Zavřete gril (pouze v kontaktní a troubové grilovací poloze).

- V kontaktní grilovací poloze přiblížte horní grilovací desku opatrně k potravinám. Horní grilovací deska nyní leží na grilovaných potravinách. Tím dosáhnete rovnoměrného grilování obou stran potravin (Obr. 12).
- V troubové poloze: vytáhněte horní grilovací desku do nejvyšší polohy (1) a poté ji umístěte do horizontální polohy (2). Horní grilovací deska se nesmí dotýkat potravin (Obr. 13).

- 9** Po uplynutí požadované doby grilování otevřete přístroj (pouze v kontaktní a troubové grilovací poloze).

- 10** Vyjměte pokrm pomocí dřevěné nebo plastové obrabečky.

Nepoužívejte žádné kovové, ostré ani abrazivní kuchyňské náčiní.

- 11** Pokud chcete pokračovat v grilování dalších potravin, odstraňte případné zbytky oleje z desek papírovou utěrkou.

- 12** Před vložením potravin na grilovací desku nebo desky počkejte, až se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti (pouze u modelu HD4408/HD4469) nebo až zhasne kontrolka teploty (pouze u modelu HD4407/HD4467).

Časovač (pouze u modelu HD4408/HD4469)

Časovač upozorní na konec grilování, avšak NEVYPNE přístroj.

Poznámka: Gril můžete použít i bez nastavení časovače.

1 Stisknutím tlačítka časovače nastavte dobu grilování v minutách. (Obr. 14)

▮ Nastavený čas se zobrazí na displeji.

2 Podržíte-li tlačítko stisknuté, budou se minuty měnit rychleji. Jakmile bude dosaženo požadované doby grilování, tlačítko uvolněte.

Maximálně lze nastavit dobu 99 minut.

▮ Tři sekundy po nastavení doby grilování začne časovač odpočítávat čas.

▮ Během odpočítávání času bliká na displeji zbývající čas grilování. Poslední minuta je pak zobrazena v sekundách.

Poznámka: Nastavení časovače můžete smazat stisknutím tlačítka časovače na 3 sekundy (ve chvíli, kdy začne blikat), dokud se neobjeví hodnota 00.

3 Po uplynutí přednastaveného času zazní zvukový signál. Ten se po 10 sekundách opakuje.

Stisknutím tlačítka časovače signál ukončíte.

Doba grilování

Na začátku tohoto návodu naleznete tabulku pokrmů obsahující potraviny, které lze připravovat na tomto grilu. V tabulce jsou uvedeny informace o tom, jakou teplotu je třeba nastavit, jak dlouho je nutné potraviny grilovat a vhodné polohy grilu. Doba nutná k předehřátí přístroje není zahrnutá v uvedených dobách grilování.

Skutečná doba grilování a teplota jsou závislé na typu připravovaných potravin (např. masa), jejich tloušťce a teplotě a rovněž na vaší chuti. Můžete rovněž použít informace uvedené na grilu.

Tipy

- Potřete potraviny, které budete grilovat, trochou másla nebo oleje (místo potřetí grilovacích desek). Zabráníte tím kouření, které způsobuje přebytké množství másla nebo oleje.
- Gril není vhodný pro grilování potravin obalených ve strouhance.
- Uzenky mají při grilování sklon praskat. Abyste tomu předešli, propíchněte je na několika místech vidličkou.
- Chcete-li dosáhnout co nejlepších výsledků, dbejte na to, aby připravované kousky masa nebyly příliš tlusté (asi 1,5 cm).
- S čerstvým masem dosáhnete lepších výsledků než s mraženým či rozmraženým masem.
- Při přípravě satay, kuřecího, vepřového nebo telecího masa maso nejprve prudce opečte při vysoké teplotě (nastavení 5). Potom nastavte regulátor teploty o jednu polohu níž a grilujte maso, dokud není hotové.
- Chcete-li rozmrazit zmražené jídlo, zabalte jej do hliníkové fólie a umístěte přístroj do troubové grilovací polohy. Nastavte regulátor teploty do polohy 1 nebo 2. Doba rozmrazování závisí na hmotnosti jídla.

Čištění

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

Nikdy neponořujte přístroj do vody.

1 Přístroj odpojte od sítě a nechte ho vychladnout.

2 Než desky vyjmete, nejprve otřete papírovou utěrkou zbytky oleje.

3 Vyjměte grilovací desky (Obr. 15).

Chcete-li desky vyjmout, stiskněte upevňovací svorky na zařízení a poté desky zvedněte a vytáhněte je ze zařízení.

4 Měkkým hadříkem nebo houbou vyčistěte grilovací desky a nádobku na tuk v horké vodě s přidavkem mycího prostředku nebo v myčce (Obr. 16).

Namočte grilovací desky na pět minut do horké vody s přidavkem mycího prostředku, abyste odstranili zbytky potravin. Tím se uvolní zaschlé jídlo a mastnota.

5 Grilovací desky vysušte a vraťte je zpět (Obr. 17).

- Umístěte přístroj do opékací grilovací polohy.
- Umístěte zadní hranu grilovacích desek na přístroj (1). Spouštějte grilovací desky na přístroj a zatlačte je směrem dolů pod upevňovací svorky (2).

6 Vnější povrch přístroje čistěte navlhčeným hadříkem.

Výměna

Výměna baterie časovače (pouze u modelu HD4408/HD4469)

Baterie vydrží přibližně dva roky v případě normálního domácího použití. Tento přístroj využívá 1 lithiovou knoflíkovou baterii typu L1131 (1,55V), která je běžně k dostání.

1 Umístěte přístroj do opékací grilovací polohy a odstraňte šroub ze závěsu (Obr. 18).

2 Přístroj uzavřete, otočte jej a umístěte do svislé polohy (1). Vyměňte horní šroub (2) a dolní šroub (3) ze závěsu (Obr. 19).

3 Sejměte ze závěsu kryt závěsu a vyjměte z krytu závěsu časovač (Obr. 20).

4 Pomocí mince otevřete kryt přihrádky na baterii časovače a vyjměte starou baterii. Starou baterii zlikvidujte (viz kapitola „Ochrana životního prostředí“) (Obr. 21).

5 Vložte novou baterii do přihrádky na baterii tak, aby kladný pól směřoval ke krytu přihrádky na baterii (Obr. 22).

6 Umístěte kryt přihrádky na baterii zpět na časovač. Pomocí mince jej opět utáhněte.

7 Vložte časovač do krytu závěsu a znovu připojte kryt závěsu k závěsu.

8 Vložte a utáhněte šrouby v obráceném pořadí. Začněte s přístrojem ve svislé poloze a poté umístěte přístroj do opékací grilovací polohy.

Životní prostředí

- Baterie bez možnosti nabíjení obsahují látky, které mohou škodit životnímu prostředí. Nelikvidujte baterie bez možnosti nabíjení spolu s běžným komunálním odpadem, ale odevzdejte je na oficiálním sběrném místě pro baterie. Před likvidací přístroje a jeho odevzdáním na oficiálním sběrném místě nejprve baterie bez možnosti nabíjení vyjměte.
- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 23).

Skladování

1 Síťový kabel oviňte okolo držáku pro uložení kabelu umístěném v závěsech přístroje. (Obr. 24)

2 Připevňte nádobku na tuk ke spodní části přístroje.

- Pouze u modelu HD4407/HD4467: Zavěste nádobku na tuk na hák ve spodní části přístroje. (Obr. 25)
- Pouze u modelu HD4408/HD4469: Zasuňte nádobku na tuk pod držák ve spodní části přístroje (ozve se „klapnutí“) (Obr. 26).

3 Zařízení skladujte ve svislé poloze na bezpečném a suchém místě.

Záruka a servis

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

Tutvustus

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

Üldine kirjeldus (Jn 1)

- A** Grill (ainult mudelitel HD4407/HD4467)
- 1 Punane temperatuuri märgutuli
 - 2 Temperatuuriregulaator
 - 3 Grillimisplaadid
 - 4 Grillimisplaatide kinnitusklambrid
 - 5 Mittekuumenevad käepidemed
 - 6 Äravoolusoon
 - 7 Rasvakogumisnõu hoiukonks
 - 8 Rasvakogumisnõu
 - 9 Juhtmehoidik
- B** Grill (ainult mudelitel HD4408/HD4469)
- 1 Punane toite märgutuli
 - 2 Roheline grillimisvalmiduse märgutuli
 - 3 Temperatuuriregulaator
 - 4 Grillimisplaadid
 - 5 Grillimisplaatide kinnitusklambrid
 - 6 Mittekuumenev hoidik
 - 7 Mittekuumenev käepide
 - 8 Äravoolusoon
 - 9 Taimeri nupp
 - 10 Taimeri näidik
 - 11 Rasvakogumisnõu
 - 12 Juhtmehoidik

Tähtis

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

Oht

- Ärge kastke seadet või toitejuhet vette või muude vedelike sisse.

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohtlike olukordade vältimiseks asendada Philipsi hoolduskeskuses, Philipsi volitatud hoolduskeskus või vastavate oskustega isikul.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsiliste, sensoorsete või vaimsete puuetega isikul (lisaks lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku juuresolekul või kui neile on seadme kasutamise kohta antud vastavad juhiseid.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva, millel seade seisab.
- Hoidke toitejuhe tulistest pindadest eemal.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.

Ettevaatust

- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti.
- Pange seade seisma tasasele ja kindlale pinnale ning jätke seadme ümber küllaldaselt vaba ruumi.
- Enne toidu panemist grillimisplaatide vahele eelsoojendage alati plaate.
- Seadme töötamisel võivad ligipääsetavad pinnad kuumeneda (Jn 2).

- Olge hoolikad, et rasvase liha või grillvorstide grillimisel rasv ei pritsiks.
- Võtke seade alati pärast kasutamist elektrivõrgust välja.
- Puhastage seadet alati pärast kasutamist.
- Laske seadmel enne grillimisplaatide eemaldamist, seadme puhastamist või hoiustamist täielikult jahtuda.
- Ärge kunagi puudutage grillimisplaate teravate või abrasiivsete esemetega, need võivad vigastada külgevõtmatut pinnakatet.
- Veenduge, et panete grillimisplaadid pärast eemaldamist õigesti kokku.
- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks ettevõtete köökides ega kauplustes, kontorites, farmides ega muudes töökeskondades. Samuti pole see mõeldud klientidele kasutamiseks hotellides, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes.
- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge kasutage seda seadet kunagi koos välise taimeri või kaugjuhtimispuldiga.
- Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.

Elektromagnetiline väli (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitletakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäevaste teaduslike tõendite alusel ohutu kasutada.

Enne esimest kasutamist

- 1** Eemaldage grillimisplaatide vahelt vahetükk ja eemaldage kleebised.
- 2** Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.
- 3** Puhastage grillimisplaadid hoolikalt (vt ptk „Puhastamine”).

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

Seadme kasutamine

Kolm grillimisasendit

- Kontaktgrilliasend (Jn 3)

See asend sobib eriti hästi kiireks kõrge temperatuuriga kahepoolseks grillimiseks (romsteegid, hamburgerid jne) ja võileibade või itaaliapärase võileibade valmistamiseks.

Märkus. Mõlemad grillimisplaadid puutuvad kokku toiduga.

- Ahjugrilliasend (Jn 4)

See on ideaalne asend nii grillimiseks kui ka samaaegselt au gratin'i valmistamiseks. Ahjugrilliasend sobib ka igat sorti lahtiste muna, tomati, paprika ja/või sibularõngastega ning juustuga kaetud võileibade tegemiseks.

Märkus. Ülemine grillimisplaat ei tohi toitu puudutada.

- BBQ-asend (Jn 5)

Selles asendis on grillil suur grillimispiind igat sorti suupistete, näiteks šašlõki, satee, köögivilja, puuvilja jne valmistamiseks.

- 1** Kerige toitejuhe seadme hingedel asuvast juhtmehoidikust täielikult välja (Jn 6).
 - 2** Veenduge, et grill on suletud ja sisestage pistik seinakontakti (Jn 7).
- Ainult mudelid HD4408/HD4469: punane toite märgutuli süttib tähistamaks, et seade on elektrivõrku ühendatud.

- 3** Keerake temperatuuriregulaator grillitavatele toiduainetele sobivale temperatuuriseadele. Vaadake selle voldiku alguses olevat toidutabelit.
- Punane märgutuli näitab, et grill kuumeneb.

Ärge kunagi jätke töötavat seadet järelvalveta.

4 Laske seadmel kuumeneda.

- Ainult mudelid HD4408/HD4469: oodake, kuni roheline grillimisvalmiduse märgutuli süttib.
- Ainult mudelid HD4407/HD4467: oodake, kuni punane temperatuuri märgutuli kustub.

5 Avage grill ja pange toiduained grillimisplaadile või -plaatidele

Olge ettevaatlik, grillimisplaadid on kuumad.

- Kontaktgrilli- ja ahjustrilliasend: avage grill poolenisti (Jn 8).
- BBQ-asend: avage grill poolenisti ja tõmmake ülemine grillimisplaat kõrgeimasse asendisse (1). Seejärel pange grill avatud asendisse (2) (Jn 9).

6 Asetage eralduva rasva või mahla kogumiseks rasvakogumisnõu grilli äravooluosoone alla. (Jn 10)

7 Pange grillitavad toiduained grillimisplaadile või -plaatidele (Jn 11).

Optimaalse tulemuse saamiseks asetage toiduained grillimisplaadi või -plaatide keskele. Grillimisaeg sõltub toiduainete tüübist, nende paksusest ja teie enda eelistustest. Vaadake soovitatavaid grillimisaegu selle voldiku alguses olevast toidutabelist.

Märkus. Grillimise ajal roheline grillimisvalmiduse märgutuli aeg-ajalt kustub (ainult mudelid HD4408/HD4469) või temperatuuri märgutuli süttib (ainult mudelid HD4407/HD4467). See tähistab, et grill on kuumenemas eelseadistatud väärtuseni.

- Kontaktgrilliasend ja ahjustrilliasend: pange toit alumise grillimisplaadi keskele.
- BBQ-asend: jaotage toit üle terve grillispinna. Pöörake toitu aeg-ajalt puidust või plastist spaatliga.

8 Sulgege grill (ainult kontaktgrilli- ja ahjustrilliasendis).

- Kontaktgrilliasend: langetage ülemine grillimisplaat ettevaatlikult toiduainetele. Ülemine grillimisplaat puutub nüüd vastu toitu. Sellisel viisil grillitakse toitu mõlemalt poolt ühtlaselt (Jn 12).
- Ahjustrilliasend: tõmmake ülemine grillimisplaat kõrgeimasse asendisse (1), seejärel langetage see horisontaalasendisse (2). Ülemine grillimisplaat ei tohi toitu puudutada (Jn 13).

9 Avage seade pärast nõutava grillimisaja möödumist (ainult kontaktgrilli- ja ahjustrilliasendis).

10 Eemaldage toit puidust või plastist spaatli abil.

Ärge kasutage metallist, teravaid või abrasiivseid abivahendeid.

11 Järgmise toidukoguse grillimiseks eemaldage majapidamispaperi tükiga plaatidelt liigne õli.

12 Enne toidu asetamist grillimisplaadile või -plaatidele oodake, kuni süttib roheline grillimisvalmiduse märgutuli (ainult mudelid HD4408/HD4469) või temperatuuri märgutuli kustub (ainult mudelid HD4407/HD4467).

Taimer (ainult mudelid HD4408/HD4469)

Taimer näitab, et grillimisaeg on lõppenud, kuid EI lülita seadet välja.

Märkus. Grilli saate kasutada ka taimerit seadistamata.

1 Vajutage taimeri nupule grillimisaja seadistamiseks minutites. (Jn 14)

► Seadistatud aeg kuvatakse näidik.

2 Minutite kiireks seadistamiseks hoidke nuppu all. Kui olete sisestanud sobiva grillimisaja, vabastage nupp.

Maksimaalne seadistusaeg on 99 minutit.

- ▶ Kolm sekundit pärast taimeri seadistamist hakkab taimer aega loendama.
- ▶ Taimeri loendamise ajal vilgub näidikul järelejäänud grillimisaeg. Viimane minut kuvatakse sekundites.

Märkus. Taimeri seadistuse tühistamiseks hoidke taimeri nuppu 3 sekundit all (ajal, mil taimer vilgub), kuni kuvatakse näit „00”.

- 3** Eelseadistatud aja möödumisel kuulete helisignaali. 10 sekundi pärast helisignaal kordub. Helisignaali lõpetamiseks vajutage taimeri nupule.

Grillimisajad

Selle kasutusjuhendi alguses leiате toidutabeli grillis valmistavate toiduainetega. Tabelist on näha (hinnanguliselt), milline temperatuur valida, kui kaua peaksite toitu grillima ja vastavad grillimisajad. Grillimisaeg ei sisalda seadme eelsoojendamiseks vajalikku aega.

Tegelik grillimisaeg ja -temperatuur sõltuvad valmistatava toidu tüübist (nt liha), selle paksusest ja ka teie enda eelistustest. Vaadake ka grilli näitusid.

Otsikud

- Määrige grillimisplaatide asemel hoopis grillitav toit vähese võiga või õliga. See hoiab ära liigse või/õli suitsemise.
- Grill ei sobi paneeritud toidu grillimiseks.
- Grillvorstid kipuvad grillimisel lõhkema. Selle vältimiseks torgake neisse kahvliga mõned augud.
- Parimate tulemuste saavutamiseks veenduge, et kasutatavad lihatükid ei oleks liiga paksud (sobiv paksus umbes 1,5 cm).
- Värske liha grillimistulemused on võrreldes külmutatud või ülessulatatud lihaga paremad.
- Kui valmistate sateed, kanalaha, sealaha või loomaliha, kõrvetage esmalt liha kõrgel temperatuuril (5. seadistus). Seejärel seadistage temperatuuriregulaator asendi võrra madalamale ja grillige toitu selle valmimiseni.
- Kui soovite sulatada külmutatud toitu, pange seade ahjugalasendisse ja mähkige külmutatud toit alumiiniumfooliumisse. Keerake temperatuuriregulaator 1. või 2. seadistusele. Ülessulamisaeg sõltub toidu kaalust.

Puhastamine

Ärge kunagi kasutage söövitavaid või abrasiivseid puhastusvahendeid ja -materjale, sest need võivad kahjustada plaatide külgevõtmatud pinda.

Ärge kunagi kastke seadet vette.

- 1** Eemaldage seade elektrivõrgust ja laske sel jahtuda.
- 2** Eemaldage plaadidelt enne nende eemaldamist üleliigne õli majapidamisfaberiga.
- 3** Eemaldage grillimisplaadid (Jn 15).
Plaatide eemaldamiseks vajutage seadme kinnitusklaamritele ja seejärel tõstke plaadid seadmest välja.
- 4** Puhastage grillimisplaadid ja rasvakogumisnõu pehme riide või käsnaga vähese nõudepesuvahendiga kuumas vees või nõudepesumasinas (Jn 16).
Toidujääkide eemaldamiseks kastke grillimisplaadid viieks minutiks vähese nõudepesuvahendiga kuumas vette. See vabastab kogu rasva või küpsetusjääd.
- 5** Kuivatage grillimisplaadid ning pange need uuesti kokku (Jn 17).
 - Pange seade BBQ-asendisse.
 - Asetage plaatide tagaserv seadmesse (1). Sisestage grillimisplaadid seadmesse ja seejärel vajutage need kinnitusklaambi alla (2).
- 6** Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.

Asendamine

Taimeri patarei vahetamine (ainult mudelitel HD4408/HD4469)

Kodusel tavakasutusel kestab patarei umbes kaks aastat. See taimer töötab 1 nööppatareitüüpi L1131 (1,55V) liitumpatareiga, mida saate poest osta.

- 1** Pange seade BBQ-asendisse ja eemaldage hingelt kruvi (Jn 18).
- 2** Sulgege seade, pöörake see ümber ja pange püstisesse asendisse (1). Eemaldage hingelt ülemine kruvi (2) ja alumine kruvi (3) (Jn 19).
- 3** Eemaldage hingelt kate ja võtke hinge kate seest taimer välja (Jn 20).
- 4** Avage taimeri patareipesa kate mündi abil ja eemaldage vana patarei. Kõrvaldage vana patarei kasutusest (vt ptk „Keskond”) (Jn 21).
- 5** Sisestage uus patarei patareipesasse nii, et + poolus oleks suunatud patareipesa kate poole (Jn 22).
- 6** Asetage patareipesa kate tagasi taimerile ning kinnitage patareipesa mündi abil.
- 7** Sisestage taimer hinge katesse ja pange hinge kate hingedele tagasi.
- 8** Sisestage ja keerake kruvid vastupidises järjestuses tagasi. Alustage, kui seade on püstises asendis ja seejärel pange see BBQ-asendisse.

Keskond

- Mittelaetavad akud sisaldavad keskkonda saastavaid aineid. Ärge visake patareisid tavaliste olmejäätmete hulka, vaid viige need ametlikku patareide kogumiskohta. Eemaldage mittelaetav aku alati enne seadme äraviskamist ja viige käitlemiseks ametlikku kogumiskohta.
- Seadme kasutuse lõppedes ärge visake seda minema tavalise olmeprügi hulgas, vaid viige see ringlussevõtuks ametlikku kogumispunkti. Nii toimides aitate te hoida loodust (Jn 23).

Hoiustamine

- 1** Kerige toitejuhe seadme hingedel asuva juhtmehoidiku ümber. (Jn 24)
- 2** Asetage rasvakogumisnõu seadme alaosasse.
 - Ainult mudelid HD4407/HD4467: kinnitage rasvakogumisnõu konksu abil seadme põhja külge. (Jn 25)
 - Ainult mudelid HD4408/HD4469: libistage rasvakogumisnõu seadme põhjal asuvasse hoidikusse (kuulete klõpsatust) (Jn 26).
- 3** Hoiustage seade püstiasendis turvalises ja kuivas kohas.

Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust või teavet, aga ka probleemide korral külastage Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskuse (telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

Uvod

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

Opći opis (Sl. 1)

- A** Roštilj (samo HD4407/HD4467)
- 1 Crveni indikator temperature
 - 2 Kontrola temperature
 - 3 Grijaće ploče
 - 4 Kopče za pričvršćivanje grijaćih ploča
 - 5 Ručke koje se ne zagrijavaju
 - 6 Odvodni žlijeb
 - 7 Kukica za spremanje pladnja za masnoću
 - 8 Posuda za skupljanje masnoće
 - 9 Držač za kabel
- B** Roštilj (samo HD4408/HD4469)
- 1 Crveni indikator napajanja
 - 2 Zeleni indikator spremnosti
 - 3 Kontrola temperature
 - 4 Grijaće ploče
 - 5 Kopče za pričvršćivanje grijaćih ploča
 - 6 Nosač koji se ne zagrijava
 - 7 Drška koja se ne zagrijava
 - 8 Odvodni žlijeb
 - 9 Gumb timera
 - 10 Zaslon timera
 - 11 Posuda za skupljanje masnoće
 - 12 Držač za kabel

Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Nikada ne uranjajte aparat ili mrežni kabel u vodu ili neku drugu tekućinu.

Upozorenje

- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasne situacije.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Djecu treba nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Kabel za napajanje ne smije visjeti preko ruba stola ili radne površine na kojoj stoji aparat.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.

Pažnja

- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Aparat stavite na ravnu, stabilnu površinu uz dovoljno slobodnog prostora oko njega.
- Ploče obavezno zagrijte prije stavljanja bilo kakve hrane na njih.
- Dostupne površine aparata mogu postati vruće tijekom rada aparata (Sl. 2).

- Pazite na prskanje ulja tijekom pečenja masnog mesa ili kobasica.
- Aparat obavezno iskopčajte nakon korištenja.
- Aparat uvijek očistite nakon uporabe.
- Prije uklanjanja grijaćih ploča, čišćenja ili spremanja aparata ostavite ga da se potpuno ohladi.
- Nikad ne dodirujte grijaće ploče oštrim ili abrazivnim predmetima jer to može oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.
- Provjerite jeste li ispravno pričvrstili grijaće ploče nakon odvajanja.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uobičajenoj uporabi u kućanstvu. Nije namijenjen korištenju u okruženjima poput kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima, na farmama ili u drugim radnim okruženjima. Nije namijenjen ni korištenju od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćištima ili drugim vrstama smještaja.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nikada nemojte spajati na vanjski prekidač kojim upravlja mjerač vremena ili sustav daljinskog upravljanja.
- Ako se aparat nepravilno koristi, ako se koristi za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi u skladu s uputama u korisničkom priručniku, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips neće biti odgovorna za nastalu štetu.

Elektromagnetsko polje (EMF)

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

Prije prvog korištenja

- 1 Uklonite umetak između ploča roštilja i uklonite sve naljepnice, ako postoje.
- 2 Vanjske dijelove aparata obrišite vlažnom krpom.
- 3 Temeljito očistite ploče roštilja (pogledajte poglavlje "Čišćenje").

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

Korištenje aparata

Tri položaja za pečenje

- Preklopljene ploče roštilja (Sl. 3)

Ovaj položaj iznimno je pogodan za brzo pečenje na visokoj temperaturi s obje strane (odresci, hamburgeri itd.) i za pripremanje tostiranih sendviča ili panini peciva.

Napomena: Objje ploče roštilja dolaze u kontakt s hranom.

- Položaj roštilja u pećnici (Sl. 4)

To je idealan položaj za pečenje i istovremeno kuhanje, odnosno gratiniranje. Položaj pećnice služi i za pripremu svih vrsta "otvorenih" tostiranih sendviča, primjerice s jajima, rajčicom, paprikama i/ili kolutića luka sa sirom.

Napomena: Gornja ploča ne smije doći u dodir sa hranom.

- Položaj roštilja (Sl. 5)

U ovom položaju roštilj za pripremu hrane nudi veliku površinu za pečenje za pripremu svih vrsta zakuski, poput čevapa, ražnjića, povrća, voća i slično.

- 1 Potpuno odmotajte kabel napajanja iz pretinca za spremanje u aparatu (Sl. 6).
- 2 Zatvorite roštilj. Nakon toga uključite priključak u zidnu utičnicu (Sl. 7).
 - ▶ Samo HD4408/HD4469: Uključuje se crveni indikator koji naznačava da je roštilj priključen u napajanje.
- 3 Podesite temperaturu na onu koja odgovara sastojcima koje pečete. Pogledajte tablicu hrane na početku ovih uputa.

► Crveni indikator naznačava da se roštilj zagrijava.

Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.

4 Ostavite aparat da se zagrije.

- Samo HD4408/HD4469: Pričekajte da se uključi zeleni indikator spremnosti.
- Samo HD4407/HD4467: Pričekajte da se isključi crveni indikator temperature.

5 Otvorite roštilj i poslažite namirnice na ploču ili ploče roštilja.

Budite oprezni: grijače ploče su vruće.

- Položaj preklopljenih grijaćih ploča i položaj pećnice: roštilj otvorite do pola (Sl. 8).
- Položaj za roštilj: roštilj otvorite do pola i povucite gornju grijaću ploču u najviši položaj (1). Nakon toga stavite roštilj u otvoreni položaj (2) (Sl. 9).

6 Ispod odvodnog žlijeba postavite pladanj za masnoću koji će prikupiti masnoću i sokove. (Sl. 10)

7 Stavite hranu na grijaću ploču ili ploče (Sl. 11).

Za optimalne rezultate sastojke stavite na sredinu grijaće ploče ili ploča.

Vrijeme pečenja ovisi o vrsti sastojaka, njihovoj debljini i vašem osobnom ukusu. Pogledajte tablicu hrane na početku ovih uputa koja sadrži preporučeno vrijeme pečenja.

Napomena: Tijekom postupka pečenja zeleni indikator spremnosti se isključuje (samo HD4408/HD4469) ili se povremeno uključuje indikator temperature (samo HD4407/HD4467), što znači da se roštilj zagrijava na prethodno postavljenu postavku temperature.

- Položaj preklopljenih grijaćih ploča i pećnice: stavite hranu na sredinu donje grijaće ploče.
- Položaj za roštilj: raširite hranu po površini za pečenje. Hranu povremeno okrećite pomoću drvene ili plastične lopatice.

8 Zatvorite roštilj (jedino za položaj preklopljenih grijaćih ploča i položaj pećnice).

- Položaj preklopljenih grijaćih ploča: pažljivo spustite gornju grijaću ploču na hranu. Ostavite je na hrani. Na taj način, hrana se ravnomjerno peče s obje strane (Sl. 12).
- Položaj pećnice: povucite gornju grijaću ploču u njen najviši položaj (1), a zatim u vodoravan položaj (2). Gornja grijaća ploča ne smije doći u dodir sa hranom (Sl. 13).

9 Otvorite aparat po isteku potrebnog vremena pečenja (jedino za položaj preklopljenih grijaćih ploča i položaj pećnice).

10 Skinite hranu s roštilja pomoću drvene ili plastične lopatice.

Nemojte koristiti metalni, oštri ili abrazivni kuhinjski pribor.

11 Ako želite nastaviti s pečenjem, kuhinjskim papirom uklonite višak ulja s pladnjeva.

12 Prije postavljanja namirnica na ploču ili ploče roštilja pričekajte da se uključi zeleni indikator spremnosti (samo HD4408/HD4469) ili da se isključi indikator temperature (samo HD4407/HD4467).

Timer (samo HD4408/HD4469)

Timer označava kraj pripreme, ali NE isključuje aparat.

Napomena: Roštilj možete koristiti i bez postavljanja timera.

1 Pritisnite gumb timera kako biste namjestili vrijeme pečenja u minutama. (Sl. 14)

► Postavljeno vrijeme vidjet će se na zaslonu.

2 Držite gumb pritisnutim kako biste brže pomicali minute. Kada postavite željeno vrijeme pečenja, otpustite gumb.

Maksimalno vrijeme koje se može postaviti je 99 minuta.

- Nekoliko sekundi nakon unosa vremena pečenja, timer će započeti odbrojavanje.
- Tijekom odbrojavanja preostalo vrijeme pečenja treperi na zaslonu. Posljednja minuta prikazuje se u sekundama.

Napomena: Postavku timera možete izbrisati pritiskom na gumb timera u trajanju od 3 sekunde (u trenutku kada vrijeme zatreperi) dok se ne pojavi '00'.

- 3** Kada istekne podešeno vrijeme, začut ćete zvučni signal. Nakon 10 sekundi zvučni signal se ponavlja. Za isključivanje signala pritisnite gumb timera.

Vrijeme pečenja

Na početku ovih uputa možete pronaći tablicu hrane koju možete pripremiti na roštilju. Tablica prikazuje koju temperaturu trebate odabrati, koliko dugo se hrana mora peći i odgovarajući položaj roštilja. Vrijeme potrebno za prethodno zagrijavanje aparata nije uključeno u naznačeno vrijeme pečenja.

Stvarno vrijeme pečenja i temperatura ovisi o vrsti hrane koju pripremate (npr. meso), njezinoj debljini i temperaturi te o vašem ukusu. Pogledajte i upute na roštilju.

Nastavci

- Namastite hranu koju ćete peći (a ne ploče roštilja) s malo maslaca ili ulja. Time se sprečava dimljenje viška maslaca ili ulja.
- Roštilj nije pogodan pečenju panirane hrane.
- Kobasice mogu puknuti tijekom pečenja. Kako se to ne bi dogodilo, vilicom izbušite nekoliko rupica na njima.
- Za najbolje rezultate, nemojte stavljati predebele komade mesa (otprilike 1,5 cm).
- Svježe meso se bolje peče od zamrznutog ili odmrznutog.
- Ako pripremate ražnjiće, piletinu, svinjetinu ili teletinu, prvo ispržite meso pri visokoj temperaturi (postavka 5). Zatim postavite regulator temperature na jedan položaj niže i pecite hranu dok ne bude gotova.
- Ako želite odmrznuti zamrznutu hranu, stavite aparat u položaj pećnice i zamotajte hranu u aluminijsku foliju. Postavite regulator temperature na postavku 1 ili 2. Vrijeme odmrzavanja ovisi o težini hrane.

Čišćenje

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

Nikad ne uranjajte aparat u vodu.

- 1** Isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.
- 2** Prije čišćenja kuhinjskim papirom uklonite višak ulja s grijaćih ploča.
- 3** Uklonite grijaće ploče (Sl. 15).
Za skidanje ploča, pritisnite pričvršne kopče aparata i podignite ploče kako biste ih izvadili iz aparata.
- 4** Očistite grijaće ploče i pladanj za masnoću mekom krpom ili spužvicom u toploj vodi s malo sredstva za pranje posuđa ili u stroju za pranje posuđa (Sl. 16).
Kako biste uklonili ostatke hrane, pet minuta namačite ploču za pečenje u toploj vodi s malo sredstva za čišćenje. To će odvojiti zagorjelu hranu ili masnoću od ploče.
- 5** Osušite grijaće ploče i ponovo ih postavite (Sl. 17).
 - Aparat stavite u položaj za roštilj.
 - Postavite stražnji kraj grijaćih ploča na aparat (1). Spustite grijaće ploče na aparat i pritisnite ih ispod kopče za pričvršćivanje (2).
- 6** Vanjske dijelove aparata obrišite vlažnom krpom.

Zamjena dijelova

Zamjena baterije timera (samo HD4408/HD4469)

Baterija traje približno dvije godine kada se normalno koristi u kućanstvu. Timer pokreće 1 mala okrugla L1131 (1,55 V) litijska baterija koja ima široku primjenu.

- 1** Roštilj stavite u položaj za roštilj i izvadite vijak iz šarke (Sl. 18).
- 2** Zatvorite aparat, preokrenite ga i postavite u uspravan položaj (1). Izvadite gornji (2) i donji vijak (3) iz šarke (Sl. 19).
- 3** Skinite poklopac šarke i izvadite timer iz poklopca (Sl. 20).
- 4** Otvorite odjeljak za bateriju timera pomoću novčića i izvadite staru bateriju. Odložite staru bateriju (pogledajte poglavlje "Zaštita okoliša") (Sl. 21).
- 5** Novu bateriju stavite u odjeljak za bateriju tako da pol + bude okrenut prema poklopcu odjeljka za bateriju (Sl. 22).
- 6** Vratite poklopac odjeljka za bateriju na timer. Poklopac pričvrstite pomoću novčića.
- 7** Timer umetnite u poklopac šarke, a poklopac vratite na šarku.
- 8** Vijke umetnite i zategnite obrnutim redoslijedom. Vijke počnite umetati dok je roštilj u uspravnom položaju, a zatim ga stavite u položaj za roštilj.

Okoliš

- Baterije koje se ne mogu puniti sadrže tvari koje mogu zagaditi okoliš. Prazne baterije koje se ne mogu puniti nemojte bacati s normalnim kućnim otpadom, nego ih odložite na službenom mjestu za odlaganje baterija. Bateriju koja se ne može puniti obavezno izvadite prije no što predate aparat na službenom mjestu za prikupljanje otpada.
- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 23).

Spremanje

- 1** Namotajte kabel napajanja oko spremišta za kabel na aparatu. (Sl. 24)
- 2** Pričvrste pladanj za masnoću za donji dio aparata.
 - Samo HD4407/HD4467: Pladanj za masnoću ovjesite o kukicu na donjem dijelu aparata. (Sl. 25)
 - Samo HD4408/HD4469: Pomaknite pladanj za masnoću ispod nosača na donjem dijelu aparata (treba se čuti 'klik') (Sl. 26).
- 3** Aparat držite u uspravnom položaju na sigurnom i suhom mjestu.

Jamstvo i servis

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

Bevezetés

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

Általános leírás (ábra 1)

- A** Grillsütő (csak HD4407/HD4467)
- 1 Piros hőmérsékletjelző fény
 - 2 Hőmérséklet-vezérlés
 - 3 Grillezőlapok
 - 4 Grillezőlapok rögzítői
 - 5 Hőszigetelt fogantyúk
 - 6 Folyadékelvezető mélyedés
 - 7 Kampó a zsiradéktálca tárolásához
 - 8 Zsiradéktálca
 - 9 Hálózati kábel tárolója
- B** Grillsütő (csak HD4408/HD4469)
- 1 Piros működésjelző fény
 - 2 Üzemkész állapot zöld jelzőfénye
 - 3 Hőmérséklet-vezérlés
 - 4 Grillezőlapok
 - 5 Grillezőlapok rögzítői
 - 6 Hőszigetelt rögzítőelem
 - 7 Hőszigetelt fogantyú
 - 8 Folyadékelvezető mélyedés
 - 9 Időzítő gomb
 - 10 Időkijelző
 - 11 Zsiradéktálca
 - 12 Hálózati kábel tárolója

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és őrizze meg későbbi használatra.

Vigyázat!

- Ne merítse a készüléket vagy a hálózati csatlakozó kábelt vízbe vagy egyéb folyadékba.

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózattal.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében azt egy Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készülék működtetésében járatlan személyek, gyerekek, nem beszámítható személyek felügyelet nélkül soha ne használják a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról, amelyiken a készülék áll.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.

Figyelem

- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Helyezze a készüléket stabil, sík felületre úgy, hogy elegendő hely legyen körülötte.
- Grillezés előtt mindig melegítse elő a grillezőlapokat.
- Az elérhető felületi elemek működés közben felforrósodhatnak (ábra 2).
- Zsíros húсок és kolbász készítése során legyen óvatos a kifröccsenő zsiradék miatt.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzathoz.
- Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket.
- Várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl. Csak ezután vegye ki a grillezőlapokat, és kezdje el tisztítani vagy eltenni a készüléket.
- Ne érjen a grillezőlapokhoz éles vagy karcoló tárggyal, mert megsérülhet a tapadásmentes felület.
- A grillezőlapok eltávolítása után ügyeljen rá, hogy megfelelően helyezze vissza őket.
- A készülék kizárólag házi használatra készült. Nem használható üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájában. Nem használható hotelek, motelek, panziók és egyéb vendéglátói környezetek lakói által sem.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa külső időzítőkapcsolóra, vagy távvezérlőrendszerre.
- A készülék nem rendeltetészerű vagy professzionális, vagy nem a használati utasítás szerinti használata esetén a garancia érvényét veszti és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.

Elektromágneses mező (EMF)

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

Teendők az első használat előtt

- 1** Távolítsa el a grillezőlapok közötti betétet és a készüléken lévő matricákat.
- 2** A készülék burkolatát nedves ruhával törölje le.
- 3** Alaposan tisztítsa meg a grillezőlapokat (lásd a „Tisztítás” című fejezetet).

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

A készülék használata

Három grillezési pozíció

- Kontaktgrill pozíció (ábra 3)

Ez a pozíció különösen alkalmas gyors, magas hőfokú, mindkét oldalon történő grillezéshez (marhafarét-stake, hamburger stb.), valamint melegszendvics és panini készítéséhez.

Megjegyzés: Mindkét grillezőlap hozzáér az ételhez.

- Sütő grill pozíció (ábra 4)

Ideális pozíció az egyidejű csöben sütéshez és grillezéshez. A sütő grill pozíció minden típusú „nyílt” grillezéshez is megfelel, pl. sajttal borított tojás, paradicsom-, paprika- és/vagy hagymakarikák.

Megjegyzés: A felső grillezőlap ne érjen hozzá az ételhez.

- Barbecue grill pozíció (ábra 5)

Ebben a pozícióban a grillsütő nagy méretű grillezőfelületet biztosít, amelyen mindenféle ételt, például saslikot, nyáron sült húst (szatét), zöldségeket, gyümölcsöket stb. grillezhet.

- 1** Tekerje le teljesen a tápkábelt a készülék csuklópántján található kábeltartóról (ábra 6).
- 2** Ellenőrizze, hogy a grill be van-e csukva, majd csatlakoztassa a fali aljzathoz (ábra 7).

► Csak HD4408/HD4469: A működésjelző piros fény világítása mutatja, hogy a grillsütő csatlakoztatva van a fali aljzathoz.

3 A hőfokszabályzót állítsa a grillezendő alapanyagoknak megfelelő beállításba. Lásd a füzet elején található élelmiszertáblázatot.

► A piros fény világítása mutatja, hogy a grillsütő melegszik.

Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.

4 Hagyja a készüléket felmelegedni.

- Csak HD4408/HD4469: Várjon, amíg az üzembesz állapot zöld jelzőfénye világítani kezd.
- Csak HD4407/HD4467: Várjon, amíg a piros hőmérsékletjelző fény kialszik.

5 Nyissa ki a grillsütőt és helyezze a hozzávalókat a grillezőlap(ok)ra.

Legyen óvatos: a grillezőlapok forróak.

- Kontaktgrill és sütő grill pozíció: nyissa ki félig a grillsütőt (ábra 8).
- Barbecue grill pozíció: nyissa ki félig a grillsütőt, és húzza a felső grillezőlapot a legmagasabb pozícióba (1). Ezután helyezze a grillsütőt nyitott helyzetbe (2) (ábra 9).

6 Helyezze a zsiradékálcát a folyadékkelvezető mélyedés alá a zsiradék vagy lé összegyűjtéséhez. (ábra 10)

7 Helyezze az alapanyagokat a grillezőlapra vagy grillezőlapokra (ábra 11).

A legjobb eredmény eléréséhez helyezze az alapanyagokat a grillezőlap (vagy -lapok) közepére. A grillezési idő az alapanyagok típusától, vastagságától és az Ön ízlésétől függ. Az ajánlott grillezési időket lásd a füzet elején található élelmiszertáblázatban.

Megjegyzés: Grillezés közben az üzembesz állapotot jelző zöld fény felváltva világít és kialszik (csak HD4408/HD4469) vagy a hőmérsékletjelző fény világítani kezd (csak HD4407/HD4467), ami azt jelzi, hogy a grillsütő éppen az előre beállított hőmérsékletre melegszik.

- Kontaktgrill és sütő grill pozíció: helyezze az ételt az alsó grillezőlap közepére.
- Barbecue grill pozíció: ossza el az ételt a grillezőfelületen. Fa vagy műanyag lapátka segítségével néha fordítsa meg az ételt.

8 Csukja be a grillsütőt (csak kontaktgrill és sütő grill pozícióban).

- Kontaktgrill pozíció: óvatosan engedje le a felső grillezőlapot az alapanyagokra. A felső grillezőlap ilyenkor rásimul az ételre, így az mindkét oldalon egyenletesen sül (ábra 12).
- Sütő grill pozíció: húzza a felső grillezőlapot a legfelső pozícióba (1), majd helyezze vízszintes helyzetbe (2). A felső grillezőlap ne érintkezzen az étellel (ábra 13).

9 Amikor letelt a szükséges grillezési idő, nyissa ki a készüléket (csak kontaktgrill és sütő grill pozícióban).

10 Az étel kiemeléséhez használjon fa vagy műanyag lapátkát.

Ne használjon fém, éles vagy karcoló háztartási eszközöket.

11 Ha újabb adag ételt kíván grillezni, konyhai papírtörlővel távolítsa el a felesleges olajat a grillezőlapokról.

12 Várjon, amíg az üzembesz állapotot jelző zöld fény (csak HD4408/HD4469) vagy a hőmérsékletjelző fény kialszik (csak HD4407/HD4467), és csak utána helyezze az ételt a grillezőlap(ok)ra.

Időzítő (csak HD4408/HD4469)

Az időzítő csak a grillezési idő végét mutatja, a készüléket NEM kapcsolja ki.

Megjegyzés: A grillsütő használható az időzítő bekapcsolása nélkül is.

- 1** A grillezési idő beállításához nyomja meg az időzítőgombot. (ábra 14)
 - ▶ A beállított idő a kijelzőn látható.
- 2** A percszám gyors növeléséhez tartsa lenyomva a gombot. A kívánt grillezési idő elérésekor engedje fel a gombot.
 - ▶ 99 perc a maximálisan beállítható idő.
 - ▶ Három másodperccel a grillezési idő beállítása után az időzítő megkezdja a visszaszámlálást.
 - ▶ Visszaszámlálás közben a hátralévő grillezési idő a kijelzőn villog. Az utolsó percet másodpercenként mutatja a készülék.

Megjegyzés: Az időzítőn beállított időtartam törléséhez nyomja az időzítőgombot 3 másodpercig (ezalatt az időzítő villog), amíg a „00” jelzés meg nem jelenik.

- 3** A beállított idő elteltére hangjelzés figyelmeztet. 10 másodperc múlva a hangjelzés megismétlődik. A hangjelzést az időzítőgomb megnyomásával állíthatja le.

Grillezési idők

A füzet elején lévő élelmiszertáblázatban fel vannak sorolva a grillsütővel elkészíthető ételek. A táblázat eligazítást nyújt a szükséges sütési idő és hőmérséklet, valamint a grillsütő megfelelő pozíciója tekintetében. A megadott grillezési idő nem tartalmazza a készülék előmelegítéséhez szükséges időt. Az aktuális grillezési idő és hőmérséklet az elkészítendő étel típusától (pl. hús), vastagságától és hőmérsékletétől, valamint az Ön ízlésétől függ. Lásd még a grillsütőn lévő jelöléseket.

Tippek:

- A grillezendő ételt (és ne a grillezőlapokat) kenje be vékonyan vajjal vagy olajjal, így a felesleges vaj vagy olaj nem fog füstölni.
- Ez az grillsütő nem alkalmas panírozott ételek grillezésére.
- A kolbászok grillezés közben felrobbanhatnak. Ennek elkerüléséhez szurkálja meg villával.
- A legjobb eredmény elérése érdekében ne használjon túl vastag hússzeleteket (körülbelül 1,5 cm).
- Friss hússal jobb eredményt érhet el, mint fagyasztott vagy kiolvasztott hússal.
- Ha saslikot, csirke-, disznó- vagy borjúhúst készít, először pirítsa meg magas hőmérsékleten (5. pozíció). Ezután állítsa a hőfokszabályzót egygel alacsonyabb fokozatra, és grillezze tovább, amíg el nem készül.
- Ha mélyhűtött ételt kíván kiolvasztani, állítsa a készüléket sütő grill pozícióba, és tekerje a fagyasztott ételt alufóliába. Állítsa a hőfokszabályzót 1. vagy 2. fokozatra. A felolvasztási idő az étel súlyától függ.

Feltakarítás

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

Soha ne merítse a készüléket vízbe.

- 1** Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.
- 2** Mielőtt kivenné a grillezőlapokat, a felesleges olajat konyhai papírtörlővel törölje le róluk.
- 3** Vegye ki a grillezőlapokat (ábra 15).
A grillezőlapok kivételéhez nyomja meg a készüléken található rögzítőket, majd emelje ki a grillezőlapokat a készülékből.

4 A sütőlapokat és a zsiradéktálcát puha ruhával vagy szivaccsal, meleg, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben tisztítsa (ábra 16).

Az ételmaradékok eltávolításához áztassa öt percig a grillezőlapot meleg mosószeres vízben. Ez feloldja a rásült élelmiszert és zsiradékokat.

5 Törölje meg a grillezőlapokat, majd helyezze vissza őket a készülékbe (ábra 17).

- Állítsa a készüléket barbecue grill pozícióba.
- Helyezze a grillezőlapok hátsó végét a készülékre (1). Engedje le a grillezőlapokat a készülékre, és nyomja őket a rögzítő alá (2).

6 A készülék burkolatát nedves ruhával tisztítsa.

csere

Az időzítő elemének cseréje (csak HD4408/HD4469)

Rendeltetésszerű háztartási használat esetén az akkumulátor körülbelül két évig működőképes. Az időzítő 1 db, kereskedelmi forgalomban kapható 1,55 V-os L1131 lítium gombellemmel működik.

1 Állítsa a készüléket barbecue grill pozícióba és vegye ki a csuklópánt csavarját (ábra 18).

2 Csupkja be a készüléket, fordítsa meg és helyezze álló pozícióba (1). Szerelje le a csuklópánt felső (2) és az alsó csavarját (3) (ábra 19).

3 Távolítsa el a csuklópánt burkolatát, és vegye ki az időzítőt a burkolatból (ábra 20).

4 Pénzérmével nyissa ki az időzítő elemtartójának tetejét, és vegye ki a használt elemet. Selejtezze le a használt elemet a „Környezetvédelem” fejezetben foglaltaknak megfelelően (ábra 21).

5 Helyezze be az új elemet a tartóba úgy, hogy annak + pólusa az elemtartó fedele felé mutasson (ábra 22).

6 Tegye vissza az elemtartó tetejét az időzítőre, majd pénzérmével szorítsa meg.

7 Tegye vissza az időzítőt a csuklópánt burkolatába, majd tegye vissza a burkolatot a csuklópántra.

8 Fordított sorrendben tegye vissza és szorítsa meg a csavarokat. Először helyezze álló, majd barbecue grill pozícióba a készüléket.

Környezetvédelem

- Az elem környezetszennyező anyagokat tartalmaz. A lemerült elemeket ne helyezze a háztartási hulladékba, hanem hivatalos gyűjtőhelyen adja le őket. A készülék leselejtezése és hivatalos gyűjtőhelyen való leadása előtt mindig vegye ki az elemet.
- A feleslegessé vált készüléket szelektív hulladékként kell kezelni. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 23).

Tárolás

1 Tekerje fel a tápkábelt a készülék csuklópántján található kábeltartóra. (ábra 24)

2 Rögzítse a zsiradéktálcát a készülék aljához.

- Csak HD4407/HD4467: Akassza le a zsiradéktálcát a készülék alján található tárolóhorogról. (ábra 25)
- Csak HD4408/HD4469: Csúsztassa a zsiradéktálcát a készülék alján a rögzítőelem alá (kattanást kell hallania) (ábra 26).

3 Tárolja a készüléket függőleges helyzetben, száraz és biztonságos helyen.

Jótállás és szerviz

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

Кіріспе

Өнімді сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips компаниясы ұсынатын қолдауды толығымен пайдалану үшін өніміңізді www.philips.com/welcome веб-бетіне тіркеңіз.

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- A** Гриль (тек HD4407/HD4467 үлгілерінде)
- 1 Қызыл температура шамы
 - 2 Температураны басқару құралы
 - 3 Грильдеу табақшалары
 - 4 Грильдеу табақшаларының қыстырып қоятын бекітпесі
 - 5 Ұстауға салқын саптар
 - 6 Дренаж тесікшелері
 - 7 Май жиналатын тостаған ілмегі
 - 8 Май жиналатын тостаған
 - 9 Сымды сақтайтын орын
- B** Гриль (тек HD4408/HD4469 үлгілерінде)
- 1 «Қуатқа қосулы» қызыл шамы
 - 2 «Пісіруге дайын» жасыл шамы
 - 3 Температураны басқару құралы
 - 4 Грильдеу табақшалары
 - 5 Грильдеу табақшаларының қыстырып қоятын бекітпесі
 - 6 Ысымайтын қысқыш
 - 7 Ысымайтын тұтқа
 - 8 Дренаж тесікшелері
 - 9 Таймер түймесі
 - 10 Таймер дисплейі
 - 11 Май жиналатын тостаған
 - 12 Сымды сақтайтын орын

Маңызды

Құралды қолданбастан бұрын осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті

- Құралды немесе қуат сымын суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

Ескерту

- Құралды қоспас бұрын, құралда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Егер ток сымы зақымдалған болса, өзіңізге зиян тигізіп алмас үшін оны тек Philips, Philips әкімшілігі ұсынған қызмет орталығы немесе соған сәйкес білікті маман көмегімен алмастырыңыз.
- Олардың қауіпсіздігіне жауапты адам қажетті бақылау жасамаса немесе осы құралдарды қалай пайдалану керектігі жөнінде нұсқау бермеген болса, физикалық сезімталдығы төмен немесе ақыл-есі кем, сондай-ақ, тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар (оның ішінде жас балалар да) бұл құралды пайдалануына болмайды.
- Балалардың құралмен ойнауына рұқсат бермеңіз.
- Қуат сымы үстел жиегінен немесе құрылғы жұмыс істеп жатқан беттің жиегінен салбырап тұрмауы тиіс.
- Қуат сымын ыстық беттерден аулақ ұстаңыз.
- Құралды қадағалаусыз жұмыс жасатуға болмайды.

Ескерту

- Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.
- Құралды тегіс, айналасында бос орны жеткілікті тұрақты жерге қойыңыз.
- Грильдеу табақшаларының ортасына қандай да бір тамақ қоймас бұрын, оны әрқашан қыздырып алыңыз.
- Құрал жұмыс істеп тұрғанда, оның қол жетімді беттері ысып кетуі мүмкін (Сурет 2).
- Майлы ет немесе шұжық қақтаған кезде, майдың шашырауынан сақтаныңыз.
- Пайдаланып болғаннан соң құралды токтан суырыңыз.
- Құрылғыны қолданып болғаннан соң, оны міндетті түрде тазалаңыз.
- Грильдеу табақшаларын алар алдында, құралды тазаламас немесе жинап қоймас бұрын, оны толығымен суытып алыңыз.
- Грильдеу табақшаларын өткір немесе қырғыш заттармен ұстамаңыз, себебі ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.
- Табақшаларды алғаннан соң, оларды дұрыстап, қайта жинаңыз.
- Бұл құрал тек үйде пайдалану үшін жасалған. Дүкендер, кеңселер, фермалар, т.б. жұмыс орындарының қызметкерлер тамақтанатын асханасы сияқты орталарда қолдану үшін жараммайды. Сондай-ақ қонақ үйлерде, мотельдерде, жатақ пен таңғы ас берілетін орындарда, басқа да тұрғылықты орталарында қолдану үшін де жараммайды.
- Қауіпті жағдай туғызбау үшін, құралды ешқашан сыртқы таймер қосқышына немесе қашықтан басқару жүйесіне жалғаманңыз.
- Егер құрылғы дұрыс пайдаланылмаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарға пайдаланылса, пайдаланушы нұсқауларына сәйкес қолданылмаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.

Электромагниттік өріс (ЭМӨ)

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

Алғашқы рет қолданар алдында

- 1** Грильдеу табақшаларының арасындағы қағазды және барлық жапсырмаларды алып тастаңыз.
- 2** Құралдың сыртын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.
- 3** Гриль табақтарын жақсылап тазалаңыз («Газалау» тарауын қараңыз).

Ескертпе: Құралды алғашқы рет пайдаланғанда түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты нәрсе.

Құрылғыны қолдану

Үш түрлі гриль позициясы

- Жанасу гриль позициясы (Сурет 3)

Бұл позиция әсіресе жылдам және жоғары температурада екі жақтан гриль жасау үшін (ромштек, гамбургер, т.б.), және тостерленген бутерброд немесе панинис жасауға ыңғайлы.

Ескертпе: Грильдеу табақшаларының екеуі де тамаққа тиіп тұрады.

- Пеш түріндегі гриль позициясы (Сурет 4)

Бұл — тағамдарды тордың үстінде грильдеу және пісіру үшін өте ыңғайлы позиция. Сондай-ақ, бұл позиция «ашық» тостерлер, мысалы, жұмыртқа, қызанақ, бұрыш және/немесе пияз сақиналары қосылып, бетіне ірімшік жабылған тостерлер жасауға ыңғайлы.

Ескертпе: Үстіңгі грильдеу табақшасы тамаққа тимеуі тиіс.

- Барбекю түріндегі гриль позициясы (Сурет 5)

42 ҚАЗАҚША

Бұл позицияда грильдеуге үлкен кеңістік ашылып, шашлык, сатай, көкөністер, жемістер сияқты әртүрлі жеңіл тамақтарды жасауға болады.

- 1** Құралдың топсасындағы сақтап қоятын орнынан қуат сымын толығымен босатып алыңыз (Сурет 6).
- 2** Грильдің жабық екенін тексеріңіз. Содан кейін сымын розеткаға жалғаңыз (Сурет 7).
 - ▶ Тек HD4408/HD4469 үлгілерінде грильдің қуат көзіне қосылғанын көрсетіп, «қуат қосулы» қызыл шамы жанады.
- 3** Температураны басқару құралын бұрап, грильде пісіретін тағамға сәйкес келетін температураны таңдаңыз. Осы кітапшаның басындағы тағам кестесін қараңыз.
 - ▶ Қызыл шам грильдің қызғанын көрсетеді.

Құралды қадағалаусыз қосып қоюға болмайды.

- 4** Құралды қыздырып алыңыз.
 - Тек HD4408/HD4469 үлгілерінде «пісіруге дайын» жасыл шамы жанғанша күтіңіз.
 - Тек HD4407/HD4467 үлгілерінде қызыл температура шамы өшкенше күтіңіз.

- 5** Грильді ашып, тағамдарды гриль табағына немесе табақтарына салыңыз.

Абайлаңыз, грильдеу табақшалары ыстық болады.

- Тигізіп грильдеу және пеш түріндегі гриль позициялары: грильді жартылай ашыңыз (Сурет 8).
- Барбекю түріндегі гриль позициясы: грильді жартылай ашып, жоғарғы гриль табағын оның ең жоғарғы позициясына апарыңыз (1). Содан кейін грильді ашып қойыңыз (2) (Сурет 9).

- 6** Май немесе шырын жиналу үшін, май жиналатын тостағанды дренаж ойығының астына қойыңыз. (Сурет 10)

- 7** Ингредиенттерді грильдеу табақшасына немесе табақшаларына қойыңыз (Сурет 11).

Тиімді нәтиже үшін, ингредиенттерді табақшаның немесе табақшалардың дәл ортасына салыңыз.

Грильдеу уақыты ингредиенттердің түріне, қалыңдығына және дайындаушының қалауына байланысты. Ұсынылатын грильдеу уақытын осы кітапшаның басында берілген тағам кестесінен қараңыз.

Ескертпе: Грильдеу барысында «пісіруге дайын» жасыл шамы өшеді (тек HD4408/HD4469 үлгілерінде) немесе грильдің орнатылған пісіру температураға қызып жатқанын көрсетіп, анда-санда температура шамы жанады (тек HD4407/HD4467 үлгілерінде).

- Тигізіп грильдеу және пеш түріндегі гриль позициясы: тамақты төменгі гриль табағының ортасына салыңыз.
 - Барбекю түріндегі гриль позициясы: тағамды гриль бетіне жайып салыңыз. Тағамды анда-санда ағаш немесе пластикалық күрекшемен аударып отырыңыз.
- 8** Грильді жабыңыз (тек тигізіп грильдеу және пеш түріндегі гриль позицияларында).
 - Жанасу гриль позициясы: жоғарғы грильдеу табақшасын абайлап ингредиенттердің үстіне түсіріңіз. Жоғарғы табақша тамақ үстіне түседі. Тамақ екі жағынан бірдей қақталады (Сурет 12).
 - Пеш түріндегі гриль позициясы: жоғарғы гриль табағын ең жоғарғы позициясына апарып (1), көлбеу етіп қойыңыз (2). Жоғарғы гриль табағы тағамға тимеу керек (Сурет 13).

- 9** Дайындау уақыты аяқталғанда, құралды ашыңыз (тек тигізіп грильдеу және пеш түріндегі гриль позицияларында).

- 10** Дайын тағамды ағаш немесе пластикалық күрекшемен алыңыз.

Метал, өткір немесе қырғыш ас үй аспаптарын қолдануға болмайды.

- 11** Тамақтың келесі топтамасын грильдеу үшін, табақшалардағы артық майды ас үй қағазымен сүртіп алыңыз.
- 12** Тағамды гриль табағына немесе табақтарына салмас бұрын, «пісіруге дайын» жасыл шамы жанғанша (тек HD4408/HD4469 үлгілерінде) немесе температура шамы өшкенше (тек HD4407/HD4467 үлгілерінде) күтіңіз.

Таймер (тек HD4408/HD4469 үлгілерінде)

Таймер грильдеу уақыты аяқталғанын білдіреді, бірақ құралды СӨНДІРМЕЙДІ.

Ескертпе: Грильді таймерін қоймай қолдануға да болады.

- 1** Грильдеу уақытын минут бойынша орнату үшін, таймер түймесін басыңыз. (Сурет 14)
- ▶ Орнатылған уақыт дисплейде көрінеді.
- 2** Минуттерді алдыға қарай жылдам айналдыру үшін, түймені басып тұрыңыз. Керекті грильдеу уақытына жеткенде, түймені жіберіңіз.
- Орнатуға болатын ең ұзақ уақыт 99 минут.
- ▶ Грильдеу уақытты орнатылған соң үш секундтан кейін, таймер уақытты кері қарай санай бастайды.
 - ▶ Таймер уақытты кері қарай санай бастағаннан кейін, қалған уақыт дисплейде жыпылықтап тұрады. Соңғы минуттер секундпен көрсетіледі.

Ескертпе: Орнатылған таймер уақытын «00» көрсетілгенше таймер түймесін 3 секунд басып тұру (сол кезде уақыт жыпылықтайды) арқылы өшіруге болады.

- 3** Алдын ала қойылған уақыт өткенде, құралдан дыбысты сигнал шығады. 10 секундтан кейін сигнал қайталанады. Сигналды таймер түймесін басу арқылы өшіріңіз.

Грильдеу уақыты

Осы кітапшаның басында гриль құралымен дайындауға болатын тағамдар және ингредиенттер кестесі бар. Кестеде қажетті температура, грильдеу уақыты мен гриль позициясына байланысты нұсқаулар берілген. Көрсетілген уақытқа құралды қыздыруға кететін уақыт кірмейді.

Грильдеу уақыты мен температурасы әдетте жасалатын тамақ түріне (мысалы, ет түріне), оның қалыңдығына, бастапқы температурасына және дайындаушы қалауына байланысты. Гриль құралының өзінде жазылған нұсқауларды да қараңыз.

Keңестер

- Грильде пісіретін тағамға (гриль табақтарына емес) сәл сары немесе сұйық май жағыңыз. Бұл артық сары немесе сұйық майды кетуден сақтайды.
- Гриль нан ұнтақтарымен қапталған тағамдарды дайындау үшін жарамсыз.
- Әдетте, шұжықтар қақталу кезінде жарылады. Оны болдырмас үшін, оның бірнеше жерінен шанышқымен тесіп қойыңыз.
- Керемет нәтижеге қол жеткізу үшін, қолданып жатқан ет бөлшектері тым қалың болмауы керек (шамамен 1,5 см).
- Мұздатылған немесе мұзы ерітілген етке қарағанда, жаңа етті қақтау жақсырақ нәтиже береді.
- Сатай, тауық, шошқа немесе бұзау етін дайындау үшін, етті алдымен жоғары температурада кептіріп алыңыз (5 позициясы). Содан кейін температураны бір позицияға төмендетіп, тамақ дайын болғанша пісіріңіз.
- Мұздатылған тағамды еріту үшін, құралды пеш түріндегі гриль позициясына қойып, тағамды фольга қағазына ораңыз. Температураны 1 немесе 2 позициясына апарыңыз. Еріту уақыты тағамның салмағына байланысты.

Тазалау

Ешқашан қырғыш тазалау құралдары мен материалдарын қолданбаңыз, себебі олар табақшалардың жабыспайтын бетін зақымдауы мүмкін.

Құралды еш уақытта суға батырмаңыз.

- 1** Құралды тоқтан ажыратып, суытып алыңыз.
- 2** Табақшаларды алып тастар алдында олардағы артық майды ас үй қағазымен сүртіп алыңыз.
- 3** Грильдеу табақшаларын алыңыз (Сурет 15).
Табақшаларды алу үшін, құралдағы бекіту қыстырмасын басып, табақшаларды құралдан көтеріп шығарыңыз.
- 4** Гриль табақтарын және май жиналатын тостағанды жұмсақ шүберекпен не ысқышпен ыдыс жуу сұйықтығы қосылған ыстық суда немесе ыдыс жуғыш машинасында жуыңыз (Сурет 16).
Грильдеу табақшаларындағы қалдықтарды кетіру үшін, ыстық суға біраз тазалағыш сұйықтық құйып, бес минуттай жібітіп қойыңыз. Осының арқасында жабысып қалған тамақты немесе майды жібітіп, кетуін жеңілдетесіз.
- 5** Грильдеу табақшаларын кептіріп, оларды қайта жинаңыз (Сурет 17).
 - Құралды барбекю түріндегі гриль позициясына қойыңыз.
 - Грильдеу табақшалардың артқы жағын құралдың үстіне қойыңыз (1). Табақшаларды құралға қарай төмендетіп, оларды бекіту қыстырмасы астына салып, төмен қарай итеріңіз (2).
- 6** Құралдың сыртын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

Алмастыру

Таймер батареясын ауыстыру (тек HD4408/HD4469 үлгілерінде)

Әдеттегі үй ішінде қолдану барысында, батареялар шамамен екі жылға жетеді. Бұл таймер әдетте оңай табылатын 1 түймелі L1131 (1,55 В) литий батарея түрімен жұмыс істейді.

- 1** Құралды барбекю түріндегі гриль позициясына қойып, бұrandаны топсадан босатып алыңыз (Сурет 18).
- 2** Құралды жауып, айналдырыңыз да, тігінен қойыңыз (1). Топсадан жоғарғы бұранда (2) мен төменгі (3) бұrandаны алып тастаңыз (Сурет 19).
- 3** Тесік қақпағын тесіктен алыңыз, содан соң таймерді тесік қақпағынан алыңыз (Сурет 20).
- 4** Таймердің батарея орнының қақпағын тиынмен ашып, ескі батареяны алыңыз. Ескі батареяны тастаңыз («Қоршаған орта» тарауын қараңыз) (Сурет 21).
- 5** Жаңа батареяны батарея орнына + жағын батарея орнының қақпағына қаратып салыңыз (Сурет 22).
- 6** Батарея орнының қақпағын қайтадан таймерге салыңыз. Тиынды қолданып, оны қайтадан бұрап бекітіп қойыңыз.
- 7** Таймерді тесік қақпағына салып, тесік қақпағын тесікке қайта орнатыңыз.
- 8** Бұrandаларды салып, теріс бағытта бұрап, бекітіңіз. Құралды алдымен тігінен қойып, содан кейін барбекю түріндегі гриль позициясына қойыңыз.

Қоршаған орта

- Қайта зарядталмайтын батареялардың құрамында қоршаған ортаға зиянды болуы мүмкін заттар бар. Қайта зарядталмайтын батареяларды қалыпты үй қоқысымен тастамай, ресми батареяларды жинау орталығына өткізіңіз. Құралды ресми жинау орталығына өткізбес бұрын, әрқашан қайта зарядталмайтын батареяны ішінен алып тастаңыз.
- Қызмет мерзімі аяқталғанда, құралды әдеттегі қоқыспен бірге тастамаңыз, оның орнына ресми жинау орнына тапсырыңыз. Осылайша, қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз (Сурет 23).

Сақтау

- 1** Қуат сымын құралдың топсасындағы сақтайтын орынға орап қойыңыз. (Сурет 24)
- 2** Май жиналатын тостағанды құралдың астыңғы жағына салыңыз.
 - Тек HD4407/HD4467 үлгілерінде май жиналатын тостағанды құралдың астыңғы жағындағы ілмекке іліңіз. (Сурет 25)
 - Тек HD4408/HD4469 үлгілерінде май жиналатын тостағанды құралдың астыңғы жағындағы қысқыштың астына сырғытып кіргізіңіз (сырт ете түседі) (Сурет 26).
- 3** Құралды тігінен тұрғызып, қауіпсіз және құрғақ жерде сақтаңыз.

Кепілдік және қызмет.

Қызмет көрсету, ақпарат керек болса немесе мәселе пайда болса, Philips компаниясының www.philips.com веб-торабына кіріңіз немесе өз еліңіздегі Philips тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз (телефон нөмірін дүниежүзілік кепілдік кітапшасынан табуға болады). Еліңізде тұтынушыларды қолдау орталығы болмаған жағдайда, жергілікті Philips дилеріне хабарласыңыз.

Įvadas

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

Bendrasis aprašymas (Pav. 1)

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

Svarbu

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

Pavojus

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

Įspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip kyla pavojus.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems ribotų fizinių, sensorinių ar psichinių sugebėjimų arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu išmoko už jų saugumą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Nepalikite maitinimo laido nukarusio nuo stalo ar pagrindo, ant kurio laikomas prietaisas, krašto.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.

Įspėjimas

- Prietaisąjunkite tik į žemintą sieninį el. lizdą.
- Prietaisą pastatykite ant plokščio ir stabilaus paviršiaus taip, kad aplink jį būtų pakankamai vietos.
- Prieš dėdami maistą tarp kepimo plokščių, būtinai jas įkaitinkite.

- Prietaisui veikiant kai kurie prieinami jo paviršiai gali įkaisti (Pav. 2).
- Kepant riebią mėsą ar dešreles saugokitės besitaškančių riebalų.
- Baigę naudoti, būtinai išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.
- Baigę naudoti, būtinai išvalykite prietaisą.
- Prieš nuimdami kepimo plokštes, valydami prietaisą ar dėdami jį į vietą, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Niekada nelieskite kepimo plokščių aštriais ar šiurkščiais daiktais, nes galite pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.
- Įsitikinkite, kad po to, kai nuėmėte plokštes, tinkamai jas surenkate.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje. Netinka naudoti tokiose vietose, kaip parduotuvių personalo virtuvėse, biuruose, ūkiuose ar kitose darbo aplinkose. Gaminys nėra skirtas viešbučių, motelių, nakvynės namų, kuriuose pateikiami pusryčiai, bei kitų gyvenamojo tipo aplinkų klientams.
- Norėdami išvengti pavojingų aplinkybių, niekada nejunkite šio prietaiso prie išorinio laikmačio jungiklio ar nuotolinio valdymo sistemos.
- Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal vartotojo vadove instrukcijas, garantija taps negaliojančia ir „Philips“ jokiais aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.

Elektromagnetinis laukas (EMF)

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

Prieš naudojant pirmą kartą

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

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

Prietaiso naudojimas

Trys kepimo padėty

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

Pastaba: Abi kepimo plokštės liečiasi su maistu.

- Orkaitės padėtis (Pav. 4)

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

Pastaba: Viršutinė kepimo plokštė neturi liestis prie maisto.

- Barbekiu grilio padėtis (Pav. 5)

Šioje padėtyje grilis siūlo didelį kepimo paviršių, skirtą visų rūšių užkandžių gaminimui, pvz., šašlykui, mėsos vėrinukams, daržovėms, vaisiams ir t. t.

- 1 Laidą, esantį ant aparato vyrių, nuvyniokite nuo saugojimo įtaiso (Pav. 6).
 - 2 Įsitikinkite, ar grilis uždarytas. Tada įkiškite kištuką į sieninį elektros lizdą (Pav. 7).
- Taikoma tik HD4408/HD4469: Užsidegusi raudona įjungimo lemputė rodo, kad grilis prijungtas prie maitinimo lizdo.

3 Nustatykite temperatūros valdiklį į padėtį, tinkamą kepamiems produktams. Žr. maisto lentelę, esančią šios knygutės pradžioje.

► Raudona lemputė įspėja, kad grilis kaista.

Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.

4 Leiskite prietaisui įkaisti.

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

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

Būkite atsargūs: kepimo plokštės yra karštos.

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

6 Padėkite taukų levelį po nutekėjimo grioveliu, kad būtų surinkti riebalai arba sultys. (Pav. 10)

7 Padėkite produktus ant kepimo plokštės (-ių) (Pav. 11).

Kad gerai iškeptų, produktus reikia dėti kepimo plokštės (-ių) viduryje.

Kepimo laikas priklauso nuo produktų rūšies, jų storio ir jūsų asmeninio skonio. Rekomenduojamas kepimo laikas nurodytas maisto lentelėje, esančioje šios knygelės pradžioje.

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

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

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

- Kontaktinio grilio padėtis: atsargiai nuleiskite viršutinę plokštę ant produktų. Viršutinė plokštė liečiasi su maistu. Šiuo būdu maistas tolygiai apkepamas iš abiejų pusių (Pav. 12).
- Orkaitės padėtis: patraukite viršutinę plokštę iki viršutinės padėties (1) ir nustatykite ją į horizontalią padėtį (2). Viršutinė kepimo plokštė neturi liestis prie maisto (Pav. 13).

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

10 Maistą išimkite naudodami medinę arba plastikinę mentelę.

Nenaudokite metalinių, aštrių ar šiurkščių virtuvinių įrankių.

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

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

Laikmatis (taikoma tik HD4408/HD4469)

Laikmatis rodo kepimo laiko pabaigą, bet prietaiso neišjungia.

Pastaba: Grilyje galite kepti ir nenustatę laikmačio.

1 Nuspaudę laikmačio mygtuką, nustatykite kepimo laiką minutėmis. (Pav. 14)

► Nustatytas laikas pasimato ekrane.

2 Laikykite mygtuką nuspaustą ir minučių skaičius didės greitai. Pasiekę norimą kepimo laiką, mygtuką atleiskite.

Ilgiausia nustatoma trukmė – 99 minutės.

- Po trijų sekundžių, kai nustatėte kepimo laiką, laikmatis pradeda skaičiuoti laiką.
- Kol laikmatis skaičiuoja nustatytą laiką, likęs kepimo laikas mirksi ekrane. Paskutinė minutė skaičiuojama sekundėmis.

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

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

Keptimo laikas

Šios knygelės pradžioje esančioje maisto lentelėje nurodyti produktai, kuriuos galite kepti šiame grilyje. Lentelėje pateikiama, kokią keptimo temperatūrą pasirinkti ir kiek ilgai reikia kepti bei tinkama grilio padėtis. Į lentelėje pateiktą laiką neįtrauktas laikas, per kurį prietaisas įkaista. Keptimo laikas ir temperatūra priklauso nuo ruošiamo maisto rūšies (pvz., mėsos), jo storio ir temperatūros, taip pat nuo jūsų skonio. Taip pat žr. nuorodas ant grilio.

Patarimai

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

Valymas

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

Niekada nemerkite prietaiso į vandenį.

- 1** Prietaisą išjunkite iš elektros tinklo ir palikite atvėsti.
- 2** Prieš išimdami plokštes, virtuvinio popieriaus skiaute nuvalykite nuo jų riebalų perteklių.
- 3** Nuimkite keptimo plokštes (Pav. 15).
Norėdami išimti plokštes, paspauskite prietaiso pritvirtinimo spaustukus ir tada iškelkite plokštes iš prietaiso.
- 4** Keptimo plokštes ir taukų lovėlius išvalykite minkšta šluoste ar kempine su karštu vandeniu bei trupučiu indų ploviklio arba sudėkite juos į indaplovę (Pav. 16).
Penkioms minutėms pamerkite keptimo plokštes į karštą vandenį su trupučiu indų ploviklio, kad pašalintumėte apnašas. Tokiu būdu pašalinsite prikepusius maisto likučius ar taukus.
- 5** Išdžiovinkite keptimo plokštes ir iš naujo jas surinkite (Pav. 17).
- Nustatykite prietaisą į barbekiu grilio padėtį.
- Įdėkite galinę plokščių dalį į prietaisą (1). Nuleiskite plokštes ant prietaiso ir paspauskite jas žemyn po pritvirtinimo spaustuku (2).
- 6** Prietaiso išorę valykite drėgna šluoste.

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

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

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

Aplinka

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

Laikymas

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

Garantija ir techninis aptarnavimas

Prireikus techninio aptarnavimo paslaugų, informacijos arba jei iškilo problema, apsilankykite „Philips“ tinklapyje adresu www.philips.com arba susisiekite su jūsų šalyje esančiu „Philips“ pagalbos vartotojams centru (jo telefono numerį rasite pasauliniame garantiniame lapelyje). Jei jūsų šalyje nėra pagalbos vartotojams centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē www.philips.com/welcome.

Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

- A** Grils (tikai modeļiem HD4407/HD4467)
- 1 Temperatūras indikators sarkanā krāsā
 - 2 Temperatūras regulēšana
 - 3 Grilēšanas plātne
 - 4 Grilēšanas plātņu nostiprināšanas skavas
 - 5 Nesakarstoši rokturi
 - 6 Noteces rieva
 - 7 Tauku paplāšu uzglabāšanas āķis
 - 8 Tauku paplāte
 - 9 Vada uzglabāšanas vieta
- B** Grils (tikai modeļiem HD4408/HD4469)
- 1 Strāvas ieslēgšanas indikators sarkanā krāsā
 - 2 Indikators „gatavs gatavošanai” zaļā krāsā
 - 3 Temperatūras regulēšana
 - 4 Grilēšanas plātne
 - 5 Grilēšanas plātņu nostiprināšanas skavas
 - 6 Nesakarstoša skava
 - 7 Nesakarstošs rokturis
 - 8 Noteces rieva
 - 9 Taimera poga
 - 10 Taimera displejs
 - 11 Tauku paplāte
 - 12 Vada uzglabāšanas vieta

Svarīgi

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

Bīstami!

- Neieņemdjiet ierīci vai elektrības vadu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

Brīdinājums!

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no negadījumiem, tas ir jānomaina pie Philips preču izplatītāja, Philips pilnvarotā apkalpes centrā, vai tā nomaina jāuztic līdzīgi kvalificētiem speciālistiem.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (tostarp bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, līdz par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi izmantot šo ierīci.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Neļaujiet ierīces elektrības vadam nokarāties pāri galda vai darbvirsmas malai, kur novietota ierīce.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.

Ievērbai

- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas virsmas tā, lai ap to būtu pietiekami daudz brīvas vietas.
- Vienmēr uzkaršējiet grilēšanas plātnes pirms ievietošanas starp tām pārtiku.
- Ierīcei darbojoties, pieejamās virsmas var sakarst (Zīm. 2).
- Grilējot taukainu gaļu vai desas, esiet uzmanīgs un neļaujiet sprakšķēt taukiem.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.
- Pirms cepšanas grilēšanas plātņu noņemšanas, ierīces tīrīšanas vai novietošanas glabāšanā, ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Nekad nepieskarieties grilēšanas plātnēm ar asiem vai abrazīviem piederumiem, jo tie var bojāt virsmu nepiedegošo pārklājumu.
- Pārlicinieties, ka pareizi uzstādāt grilēšanas plātnes pēc tam, kad esat tās pirms tam noņēmis.
- Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai mājas apstākļos. Tā nav paredzēta lietošanai veikalos vai biroju darbinieku virtuvēs, saimniecības ēkās vai citās darba telpās, piemēram, viesnīcās, moteļos, pansionātos un citās apmešanās vietās.
- Lai nerastos bīstamas situācijas, nekad nepieslēdziet ierīci ārējam taimera slēdzim vai tālvadības sistēmai.
- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/pusprofesionālā nolūkā, vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamajiem bojājumiem.

Elektromagnētiskais lauks (EMF)

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

Pirms pirmās lietošanas reizes

- 1** Izņemiet ieliktņi starp grilēšanas plātnēm un noņemiet visas uzlīmes.
- 2** Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu.
- 3** Rūpīgi notīriet grilēšanas plātnes (skatīt nodaļu „Tīrīšana”).

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

Ierīces lietošana**Trīs grilēšanas pozīcijas**

- Saskares grila pozīcija (Zīm. 3)

Šī pozīcija ir īpaši piemērota ātrai grilēšanai augstā temperatūrā no abām pusēm (romštekiem, hamburgeriem, utt.) un grauzdētu sviestmaīžu vai panini pagatavošanai.

Piezīme. Abas grilēšanas plātnes saskaras ar pārtiku.

- Krāsns grila pozīcija (Zīm. 4)

Šī ir ideāla pozīcija gan grilēšanai, gan „au gratin” ēdienu pagatavošanai. Krāsns grila pozīcija ir piemērota arī visu veidu sviestmaīžu pagatavošanai, piemēram, ar olu, tomātiem, pipariem un/vai sīpolu gredzeniem, kas pārklāti ar sieru.

Piezīme. Augšējā grilēšanas plātne nedrīkst pieskarties pārtikai.

- „Cepšanas uz restēm” pozīcija (Zīm. 5)

Šajā pozīcijā grils nodrošina lielu grilēšanas virsmu visu veidu uzskodu pagatavošanai, piemēram, šašlikam, satē, dārzeņiem, augļiem utt.

- 1** Pilnībā atritiniet elektrības vadu no uzglabāšanas vietas starp ierīces virām (Zīm. 6).

- 2** Pārlicinieties, ka grils ir aizvērts. Pēc tam iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā (Zīm. 7).
- 3** Tikai modeļiem HD4408/HD4469: iedegas sarkanās krāsas strāvas ieslēgšanas indikators, lai norādītu, ka grils ir pievienots elektrotīklam.
- 3** Iestātiat grilējamajām sastāvdaļām atbilstošu temperatūru, pagriežot temperatūras regulēšanas slēdzi. Skatiet tabulu lietošanas pamācības sākumā
- 4** Sarkanās krāsas strāvas ieslēgšanas indikators norāda, ka grils uzsilst.

Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.

4 Ļaujiet ierīcei uzkarst.

- Tikai modeļiem HD4408/HD4469: gaidiet, līdz iedegas zaļās krāsas indikators „gatavs gatavošanai”.
- Tikai modeļiem HD4407/HD4467: gaidiet, līdz izdziest sarkanās krāsas temperatūras indikators.

5 Atveriet grilu, lai novietotu sastāvdaļas uz plātnes vai plātnēm.

Uzmanieties: grilēšanas plātnes ir karstas.

- Saskares grila un krāsns grila pozīcijas: atveriet grilu līdz pusei (Zīm. 8).
- „Cepšanas uz restēm” grila pozīcija: atveriet grilu līdz pusei un izvelciet augšējo grilēšanas plātni tās augstākajā pozīcijā (1). Pēc tam novietojiet grilu atvērtā pozīcijā (2) (Zīm. 9).

6 Novietojiet tauku paplāti zem noteces rievās, lai savāktu taukus vai sulu. (Zīm. 10)

7 Novietojiet produktus uz grilēšanas plātnes vai plātnēm (Zīm. 11).

Optimālam rezultātam novietojiet sastāvdaļas grilēšanas plātnes vai plātnu centrā.

Grilēšanas laiks ir atkarīgs no sastāvdaļu veida, to biezuma un jūsu gaumes. Lai uzzinātu ieteicamo grilēšanas ilgumu, skatiet tabulu lietošanas pamācības sākumā.

Piezīme. Grilēšanas laikā laiku pa laikam izdziest zaļās krāsas indikators „gatavs gatavošanai” (tikai modeļiem HD4408/HD4469) vai iedegas temperatūras indikators (tikai modeļiem HD4407/HD4467), lai norādītu, ka grils uzsilst līdz iepriekš iestatītajam temperatūras režīmam.

- Saskares grila pozīcija un krāsns pozīcija: novietojiet sastāvdaļas apakšējās grilēšanas plātnes vidū.
- „Cepšanas uz restēm” grila pozīcija: izklājiet pārtiku uz grilēšanas virsmas. Laiku pa laikam apgrieziet pārtiku ar koka vai plastmasas lāpstiņu.

8 Aizveriet grilu (tikai saskares grila un krāsns grila pozīcijām).

- Saskares grila pozīcijai: uzmanīgi nolaidiet augšējo grilēšanas plātni uz produktiem. Augšējā grilēšanas plātne tagad atrodas uz pārtikas. Tādā veidā pārtika tiek vienmērīgi grilēta no abām pusēm (Zīm. 12).
- Krāsns grila pozīcija: izvelciet augšējo grilēšanas plātni tās augstākajā pozīcijā (1), un tad novietojiet to horizontālā stāvoklī (2). Augšējā grilēšanas plātne nedrīkst pieskarties sastāvdaļām (Zīm. 13).

9 Atveriet ierīci pēc tam, kad iestatītais grilēšanas laiks ir beidzies (tikai saskares grila un krāsns grila pozīcijām).

10 Izņemiet pārtiku ar koka vai plastmasas lāpstiņu.

Neizmantojiet metāla, asus vai abrazīvus virtuves piederumus.

11 Ja vēlaties grilēt vēl vienu porciju, notīriet no plātnēm lieko eļļu ar papīra dvieļi.

12 Pirms sastāvdaļu novietošanas uz grilēšanas plātnes vai plātnēm gaidiet, līdz iedegas zaļās krāsas indikators „gatavs gatavošanai” (tikai modeļiem HD4408/HD4469) vai izdziest temperatūras indikators (tikai modeļiem HD4407/HD4467).

Taimeris (tikai modeļiem HD4408/HD4469)

Taimeris norāda grilēšanas laika beigas, bet NEIZSLĒDZ ierīci.

Piezīme. Grilu var lietot arī bez taimera.

1 Nospiediet taimera pogu, lai izvēlētos cepšanas ilgumu minūtēs. (Zīm. 14)

▶ Iestatītais laiks tiek parādīts ekrānā.

2 Lai ātri regulētu minūtes uz priekšu, turiet pogu piespiestu. Kad ir sasniegts vajadzīgais cepšanas ilgums, atlaidiet pogu.

Taimeri var noregulēt līdz pat 99 minūtēm.

▶ Trīs sekundes pēc grilēšanas laika uzstādīšanas taimeris sāk skaitīt laiku atpakaļ.

▶ Kamēr taimeris skaita laiku, ekrānā mirgo atlikušais grilēšanas ilgums. Pēdējā minūte tiek rādīta sekundēs.

Piezīme. Varat dzēst taimera iestatījumu, 3 sekundes turot nospiestu taimera pogu (kad laiks mirgo), līdz tiek parādīts "00".

3 Kad uzstādītais laiks ir beidzies, dzirdēsiet skaņas signālu. Pēc 10 sekundēm šis signāls tiek atkārtots. Nospiediet taimera pogu, lai izslēgtu skaņas signālu.

Grilēšanas ilgums

Šis lietošanas pamācības sākumā atradīsiet tabulu ar sastāvdaļām, kuras varat pagatavot grilā. Tabulā ir norādīta atbilstošā temperatūra, grilēšanas ilgums un atbilstošā grila pozīcija. Norādītajā grilēšanas laikā nav iekļauts laiks, kas nepieciešams ierīces uzsildīšanai.

Grilēšanas laiks un temperatūra ir atkarīga no pagatavojamā sastāvdaļas veida (piem., gaļas), tās biezuma un temperatūras, kā arī no jūsu gaumes. Skatiet arī grilam iekļautās norādes.

Padomi

- Viegli ietaukojiet grilējamo sastāvdaļu (nevis grilēšanas plātnes) ar nedaudz sviesta vai eļļas. Tas novērš liekā sviesta vai eļļas dūmošanu.
- Šis grils nav piemērots grauzdīņu gatavošanai.
- Gatavojot desas grilā, tās mēdz pārplīst. Lai tā nenotiktu, ieduriet tajās dažus caurumus ar dakšu.
- Lai sasniegtu vislabāko rezultātu, gaļas šķēles nesagrieziet pārāk biezas (aptuveni 1,5 cm).
- Labākus rezultātus var sasniegt, grilējot svaigu nevis saldētu vai atkausētu gaļu.
- Kad gatavojat satē, vistu, cūkgaļu vai teļa gaļu, vispirms apcepiet gaļu augstā temperatūrā (5 pozīcija). Pēc tam pagrieziet temperatūras regulēšanas slēdzi vienu pozīciju zemāk, un grilējiet sastāvdaļas, līdz tās ir gatavas.
- Ja vēlaties atsaldēt sasaldētu pārtiku, novietojiet ierīci krāsns grilēšanas pozīcijā, ietīniet sasaldētu pārtiku alumīnija folijā. Pagrieziet regulēšanas slēdzi 1. vai 2. pozīcijā. Atsaldēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas svara.

Tīrīšana

Nekādā gadījumā nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un materiālus, jo tādējādi tiks bojāts plātņu nepiedegošais pārklājums.

Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī.

1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, un ļaujiet tai atdzist.

2 Pirms plātņu noņemšanas notīriet no tām lieko eļļu ar papīra dvieli.

3 Noņemiet grilēšanas plātnes (Zīm. 15).

Lai plātnes noņemtu, uzspiediet uz ierīces nostiprināšanas skavas un izceliet plātnes no ierīces.

- 4** Tīriet grilēšanas plātnes un tauku paplātes ar mīkstu drāniņu vai karstā ūdenī izmērcētu sūkli, kam pievienots neredzams mazgājama līdzekļa, vai trauku mazgājamajā mašīnā (Zīm. 16). Iemērciet grilēšanas plātnes uz piecām minūtēm karstā ūdenī, kam pievienots neredzams trauku mazgājama līdzekļa. Tādā veidā var atmērcēt jebkurus piedegušus produktus vai taukus.
- 5** Noslaukiet grilēšanas plātnes un ievietojiet tās atpakaļ (Zīm. 17).
- Novietojiet ierīci „cepšanas uz restēm” pozīcijā.
 - Novietojiet grilēšanas plātņu aizmugurējo malu uz ierīces (1). Nolaidiet grilēšanas plātnes uz ierīces un iespiediet tās uz leju zem nostiprināšanas skavām (2).
- 6** Tīriet ierīces ārpusi ar mitru drānu.

Rezerves daļas

Taimera bateriju nomainīšana (tikai modeļiem HD4408/HD4469)

Baterijas aptuvenais darbmužs, normāli lietojot ierīci mājās apstākļos, ir divi gadi. Šis taimeris darbojas ar 1 mazo L1131 (1,55 V) litija bateriju, kas ir plaši pieejama veikalos.

- 1** Novietojiet ierīci „cepšanas uz restēm” grila pozīcijā un izņemiet skrūvi no eņģes (Zīm. 18).
- 2** Aizveriet ierīci, apgrieziet to un novietojiet stāvus pozīcijā (1). Izņemiet augšējo skrūvi (2) un apakšējo skrūvi (3) no eņģes (Zīm. 19).
- 3** Noņemiet eņģu pārsegu no eņģes un izņemot taimeru no eņģu vāka (Zīm. 20).
- 4** Ar monētu atveriet taimera bateriju nodalījuma vāku un izņemiet veco bateriju. Izmetiet veco bateriju (norādījumus skatiet nodaļā „Apkārtējā vide”) (Zīm. 21).
- 5** Ievietojiet jauno bateriju nodalījumā tā, lai + pols būtu vērsts bateriju nodalījuma vāka virzienā (Zīm. 22).
- 6** Uzlieciet bateriju nodalījuma vāku uz taimera. Tā nostiprināšanai izmantojiet monētu.
- 7** Ievietojiet taimeru eņģes vākā un vēlreiz pievienojiet eņģes vāku pie eņģes.
- 8** Ievietojiet un pievelciet skrūves apgrieztā secībā. Sāciet ar ierīci stāvus pozīcijā un tad novietojiet to „cepšanas uz restēm” grila pozīcijā.

Apkārtējā vide

- Vienreizlietojamās baterijas satur vielas, kas var piesāņot apkārtējo vidi. Neizmetiet izlādējušās baterijas kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet tās oficiālā bateriju savākšanas vietā. Pirms ierīces izmešanas vai nodošanas oficiālā sadzīves elektropreču savākšanas vietā vienmēr izņemiet vienreizlietojamās baterijas.
- Pēc ierīces darbmuža beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 23).

Uzglabāšana

- 1** Aptiniet elektrības vadu ap uzglabāšanas vietu starp ierīces virām. (Zīm. 24)
- 2** Ievietojiet tauku paplāti ierīces apakšā.
- Tikai modeļiem HD4407/HD4467: pakariet tauku paplāti uz ierīces apakšpusē esošā āķa. (Zīm. 25)
 - Tikai modeļiem HD4408/HD4469: ievietojiet tauku paplāti zem skavas ierīces apakšpusē (atskan klikšķis) (Zīm. 26).
- 3** Uzglabājiet ierīci stateniskā pozīcijā drošā un sausā vietā.

Garantija un tehniskā apkope

Ja nepieciešama apkope, informācija vai palīdzība, lūdzu, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips preču izplatītāja.

Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Opis ogólny (rys. 1)

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

Ważne

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

Niebezpieczeństwo

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

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego zleć autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Uważaj, aby przewód sieciowy nie zwisał z krawędzi stołu lub blatu, na którym ustawione jest urządzenie.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

Ostrzeżenie

- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni, tak aby wokół niego było wystarczająco dużo wolnego miejsca.
- Zawsze rozgrzej płytki opiekające przed umieszczeniem między nimi jedzenia.
- Powierzchnia urządzenia podczas pracy może się nagrzewać (rys. 2).
- Uważaj na przyskający tłuszcz, gdy opiekasz tłuste mięso lub kiełbasy.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyczyść je.
- Przed wyjęciem płytek opiekających, czyszczeniem urządzenia lub jego odstawieniem poczekaj, aż urządzenie zupełnie ostygnie.
- Nie dotykaj płytek opiekających ostrymi ani szorstkimi przedmiotami, gdyż mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Przy wkładaniu płytek opiekających z powrotem do urządzenia zwróć uwagę na ich prawidłowe zamontowanie.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach, gospodarstwach agroturystycznych lub innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach ani innych tego typu miejscach.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego włącznika czasowego lub układu zdalnego sterowania.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.

Pole elektromagnetyczne (EMF)

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

Przed pierwszym użyciem

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

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

Zasady używania

Trzy pozycje grillowania

- Pozycja prasy (rys. 3)

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

Uwaga: Obie płytki opiekające przylegają do pożywienia.

- Pozycja opiekacza (rys. 4)

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

Uwaga: Górna płytkę opiekającą nie może dotykać pożywienia.

- Pozycja barbecue (rys. 5)

Ta pozycja udostępnia dużą powierzchnię do grillowania przeróżnych przekąsek typu szaszłyki, satay, warzywa, owoce itp.

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

Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

- 4** Poczekaaj, aż urządzenie się nagrzej.
- Tylko modele HD4408/HD4469: Zaczekaaj, aż zielony wskaźnik gotowości do pracy zaświeci się.
- Tylko modele HD4407/HD4467: Zaczekaaj, aż zgaśnie czerwony wskaźnik temperatury.

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

Uważaj — płytki opiekające są gorące.

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

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

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

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

Czas opiekania na grillu zależy od rodzaju składników, ich grubości oraz indywidualnych upodobań.

Zalecane czasy opiekania na grillu podane są w tabeli na początku niniejszej instrukcji.

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

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

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

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

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

- 10** Wyjmij jedzenie za pomocą drewnianej lub plastikowej łopatk.

Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich przyborów kuchennych.

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

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

Zegar cyfrowy (tylko modele HD4408/HD4469)

Zegar sygnalizuje koniec czasu grillowania, ale NIE wyłącza urządzenia.

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

- 1** Naciskając przycisk zegara, ustaw czas grillowania w minutach. (rys. 14)
 D Ustawiony czas pojawi się na wyświetlaczu.

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

Maksymalny czas to 99 minut.

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

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

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

Czas opiekania na grillu

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

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

Złącza

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

Czyszczenie

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

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

- 1** Wymij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 2** Przed wyjęciem płytek opiekających usuń z nich nadmiar tłuszczu za pomocą kawałka papierowego ręcznika.
- 3** Wymij płytki opiekające (rys. 15).
Aby wyjąć płytki, naciśnij zaciski na urządzeniu i zdejmij je z urządzenia.

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

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

- 5** Wysusz płytki opiekające i zamontuj je z powrotem (rys. 17).
 - Ustaw urządzenie w pozycji barbecue.
 - Umieść tylną krawędź płytek opiekających na urządzeniu (1). Opuść płytki opiekające na urządzenie i dociśnij, blokując je zaciskami (2).
- 6** Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

Wymiana

Wymiana baterii w zegarze (tylko modele HD4408/HD4469)

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

- 1** Rozłóż urządzenie do pozycji barbecue i wykręć śrubę z zawiasu (rys. 18).
- 2** Zamknij urządzenie, obróć je i umieść w pozycji pionowej (1). Wykręć z zawiasu dwie śruby: górną (2) i dolną (3) (rys. 19).
- 3** Zdejmij pokrywę z zawiasu, a następnie wyciągnij z niej zegar (rys. 20).
- 4** Otwórz pokrywę komory baterii zegara za pomocą monety i wyjmij starą baterię. Oddaj baterię do recyklingu (patrz rozdział „Ochrona środowiska”) (rys. 21).
- 5** Umieść nową baterię w komorze baterii, z biegunem + skierowanym w stronę pokrywy (rys. 22).
- 6** Umieść pokrywę komory baterii z powrotem na zegarze. Przykręć ją monetą.
- 7** Włóż zegar w pokrywę zawiasu i przymocuj pokrywę do zawiasu.
- 8** Włóż i przykręć śruby. Ustaw urządzenie w pozycji pionowej, a następnie w pozycji barbecue.

Środowisko

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

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 23).

Przechowywanie

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

2 Umieść tackę na tłuszcz w dolnej części urządzenia.

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

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

Gwarancja i serwis

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

Introducere

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

Descriere generală (fig. 1)

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

Important

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

Pericol

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

Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este așezat aparatul.
- Nu apropiați cablul electric de suprafețe fierbinți.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.

Precauție

- Conectați aparatul numai la o priză de perete cu împământare.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă și lăsați suficient loc liber în jurul acestuia.
- Preîncălziți întotdeauna plitele înainte de a așeza alimente între ele.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic atunci când aparatul este în funcțiune (fig. 2).
- Aveți grijă la grăsimea care sare atunci când gătiți carne grasă sau cârnați.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Curățați întotdeauna aparatul după utilizare.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a scoate plitele, de a curăța sau depozita aparatul.
- Nu atingeți niciodată plitele cu obiecte ascuțite sau abrazive, pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă.
- Asigurați-vă că reasamblați plitele corect după ce le-ați îndepărtat.
- Acest aparat este conceput numai pentru utilizarea casnică normală. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaților din ateliere, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, nu este conceput pentru utilizarea de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.
- Nu conectați niciodată acest aparat la un ceas electronic extern sau un sistem de comandă de la distanță pentru a evita situațiile periculoase.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semi-profesional, sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.

Câmp electromagnetic (EMF)

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

Înainte de prima utilizare

- 1** Îndepărtați accesoriul dintre plite și îndepărtați orice etichete.
- 2** Curățați exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
- 3** Curățați plitele temeinic (consultați capitolul 'Curățarea').

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

Utilizarea aparatului

Trei poziții de frigere

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

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

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

Notă: Plita superioară nu trebuie să atingă alimentele.

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

- 1** Desfaceți complet cablul de alimentare din spațiul de stocare în articulațiile aparatului (fig. 6).
- 2** Asigurați-vă că grătarul este închis. Apoi introduceți ștecherul în priză de perete (fig. 7).
 - ▶ Numai HD4408/HD4469: Ledul roșu de alimentare se aprinde pentru a indica faptul că grătarul este conectat la priză.
- 3** Rotiți butonul de control al temperaturii la reglajul de temperatură potrivit pentru ingredientele de fript. Consultați tabelul de alimente de la începutul acestei broșuri.
 - ▶ Ledul roșu indică faptul că grătarul se încălzește.

Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.

- 4** Lăsați aparatul să se încălzească.
 - Numai HD4408/HD4469: Așteptați până când ledul verde gata pentru preparare se aprinde.
 - Numai HD4407/HD4467: Așteptați până când ledul roșu de temperatură se stinge.
- 5** Deschideți grătarul pentru a pune ingredientele pe placă sau pe plăci.

Atenție: plitele sunt fierbinți.

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

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

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

Pentru un rezultat optim, așezați ingredientele în centrul plitei sau plitelor.

Durata de gătire depinde de tipul ingredientelor, grosimea lor și preferințele personale. Consultați tabelul de alimente de la începutul broșurii pentru durate recomandate de frigere.

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

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

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

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

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

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

Nu utilizați ustensile de bucătărie metalice, ascuțite sau abrazive.

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

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

Cronometru (numai HD4408/HD4469)

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

Notă: Puteți utiliza grătarul și fără a seta cronometrul.

1 Apăsăți butonul pentru cronometru pentru a seta timpul de gătire, în minute. (fig. 14)

► Timpul setat va fi afișat pe display.

2 Mențineți butonul apăsat pentru a crește rapid numărul de minute. Eliberați butonul la atingerea numărului de minute dorit pentru perioada de gătire.

Timpul maxim care poate fi setat este de 99 de minute.

► La trei secunde de la setarea timpului de frigere, cronometrul începe numărătoarea inversă.

► În timpul numărătorii inverse, timpul rămas este afișat intermitent pe display. Ultimul minut este afișat în secunde.

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

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

Durate de frigere

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

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

Vărfuri

- Ungeți ușor alimentele care trebuie fripte (în loc să ungeți plăcile) cu puțin ulei sau unt. Acest lucru previne producerea fumului de la excesul de unt sau ulei.
- Grătarul nu este adecvat pentru frigerea alimentelor pane.
- Cârnații au tendința de a exploda la frigere. Pentru a preveni acest lucru, înțepați cârnații cu o furculiță.
- Pentru cel mai bun rezultat, asigurați-vă că bucățile de carne pe care le folosiți nu sunt prea groase (aprox. 1,5 cm).
- Carnea proaspătă se frige mai bine decât cea congelată sau decongelată.
- Atunci când preparați sote, pui, porc sau vițel, preparați mai întâi carnea la o temperatură ridicată (setarea 5). Apoi setați selectorul de temperatură cu o poziție mai jos și continuați frigerea până când alimentul este făcut.
- Dacă doriți să dezghețați alimente congelate, puneți aparatul în poziția de frigere în cuptor, înveliți alimentele congelate în folie de aluminiu. Reglați butonul de control al temperaturii la setarea 1 sau 2. Durata de dezghețare depinde de greutatea alimentelor.

Curățarea

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

Nu introduceți niciodată aparatul în apă.

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

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

3 Îndepărtați plitele (fig. 15).

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

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

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

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

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

6 Curățați exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.**Înlocuire****Înlocuirea bateriei cronometrului (numai HD4408/HD4469)**

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

1 Puneți aparatul în poziția de frigere și îndepărtați șurubul din balama (fig. 18).**2 Închideți aparatul, rotiți-l și puneți-l în poziție verticală (1). Îndepărtați șurubul superior (2) și șurubul inferior (3) din balama (fig. 19).****3 Îndepărtați capacul balamalei din aceasta și scoateți cronometrul din capacul balamalei (fig. 20).****4 Deschideți capacul compartimentului bateriei din cronometru cu ajutorul unei monede și îndepărtați bateria veche. Aruncați bateria veche (consultați capitolul Protecția mediului) (fig. 21).****5 Așezați bateria nouă în compartimentul bateriei cu polul + orientat spre capacul compartimentului bateriei (fig. 22).****6 Repoziționați capacul compartimentului bateriei pe cronometru. Utilizați o monedă pentru a îl fixa.****7 Introduceți cronometrul în capacul balamalei și reatașați capacul balamalei la aceasta.****8 Introduceți și strângeți șuruburile în ordine inversă. Porniți aparatul în poziție verticală și apoi puneți-l în poziția de frigere.****Mediu**

- Bateriile nereîncărcabile conțin substanțe care pot polua mediul. Nu aruncați bateriile nereîncărcabile împreună cu gunoiul menajer; ci predați-le la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. Îndepărtați întotdeauna bateria nereîncărcabilă înainte de a scoate din uz și preda aparatul la un punct de colectare oficial.
- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 23).

Depozitarea

- 1** Rulați cablul de alimentare în jurul spațiului de stocare în articulațiile aparatului. (fig. 24)
- 2** Atașați tava pentru grăsime la partea de jos a aparatului.
 - Numai HD4407/HD4467: Fixați tava pentru grăsime de pe cârlig la partea de jos a aparatului. (fig. 25)
 - Numai HD4408/HD4469: Glisați tava pentru grăsime sub suportul de la partea de jos a aparatului ("clic") (fig. 26).
- 3** Depozitați aparatul în poziție verticală într-un loc sigur și uscat.

Garanție și service

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

Введение

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

Общее описание (Рис. 1)

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

Важно!

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

Опасно!

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

Предупреждение.

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не допускайте свисания шнура с края стола или места установки прибора.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.

Внимание!

- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Установите прибор на устойчивую ровную поверхность. Вокруг прибора должно быть свободное пространство.
- Перед тем как поместить между пластинами-гриль продукты, пластины необходимо разогреть.
- Во время работы прибора некоторые его поверхности могут нагреваться (Рис. 2).
- Осторожно! Во время жарки жирного мяса или колбасок растопленный жир может брызнуть.
- После завершения работы отключите устройство от розетки электросети.
- Всегда очищайте прибор после использования.
- Прежде чем снимать пластины-гриль, производить очистку прибора или убирать его для хранения дайте прибору полностью остыть.
- Не касайтесь пластин острыми предметами или абразивными материалами, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Убедитесь, что пластины-гриль правильно установлены на место.
- Прибор предназначен только для нормального домашнего использования. Прибор не предназначен для использования в таких условиях эксплуатации, как обеденные зоны в магазинах, офисах, сельскохозяйственных помещениях или других производственных условиях. Прибор также не предназначен для использования клиентами в отелях, мотелях, местах ночлега и завтрака, а также в других местах пребывания.
- Для обеспечения безопасной эксплуатации запрещается подключать прибор к внешнему реле времени или системам дистанционного управления.
- В случае нарушения правил использования устройства, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.

Электромагнитные поля (ЭМП)

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

Перед первым использованием

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

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

Использование прибора**Три положения при жарке**

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

Примечание. Обе пластины-гриль прилегают к продуктам.

- Положения гриля для запекания (Рис. 4)

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

Примечание. Верхняя пластина-гриль не касается продуктов.

- Положения гриля для барбекю (Рис. 5)

В этом положении поверхность гриля достаточно велика для приготовления всех видов закусок, таких как шашлык, сатей, овощи, фрукты и т.п.

1 Полностью размотайте сетевой шнур с приспособление для хранения сетевого шнура прибора (Рис. 6).

2 Убедитесь, что гриль закрыт. Затем подключите прибор к электросети (Рис. 7).

► Только модели HD4408/HD4469: включение красного индикатора питания означает, что гриль подключен к электросети.

3 Установите регулятор нагрева в положение, соответствующее приготавливаемым продуктам. См. таблицу в начале буклета.

► Красный индикатор указывает, что гриль нагревается.

Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

4 Дайте прибору нагреться.

- Только модели HD4408/HD4469: дождитесь включения зеленого индикатора готовности.

- Только модели HD4407/HD4467: дождитесь выключения красного индикатора нагрева.

5 Откройте гриль, чтобы положить продукты на пластину/пластины-гриль.

Соблюдайте осторожность: пластины горячие.

- Контактное положение гриля и положение для запекания: гриль полуоткрыт (Рис. 8).

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

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

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

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

Продолжительность приготовления зависят от типа продуктов, их толщины и вашего вкуса.

Ознакомьтесь с таблицей в начале буклета, где указаны рекомендованные сроки приготовления.

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

- Контактное положение гриля и положение для запекания: положите продукты в середину нижней пластины.

- Положение гриля для барбекю: равномерно разложите продукты на верхней поверхности гриля. Время от времени переворачивайте продукты при помощи деревянной или пластиковой лопаточки.

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

- Контактное положение гриля: аккуратно опустите верхнюю пластину на продукты. Теперь верхняя пластина накрывает продукты. Таким образом обжарка производится с двух сторон (Рис. 12).

- Положение гриля для запекания: поднимите верхнюю пластину в максимально высокое положение (1), затем установите ее горизонтально (2). Верхняя пластина не должна касаться продуктов (Рис. 13).

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

10 Извлеките пищу с помощью деревянной или пластиковой лопатки.

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

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

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

Таймер (только модели HD4408/HD4469)

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

Примечание. Прибором можно пользоваться и без установки таймера.

1 Для того чтобы задать время приготовления в минутах, нажмите кнопку таймера. (Рис. 14)

➤ Значение установленного времени появится на дисплее.

2 Для быстрой установки времени приготовления в минутах в сторону увеличения удерживайте кнопку нажатой. По достижении требуемого времени приготовления отпустите кнопку.

Максимальное время приготовления составляет 99 минут.

➤ Через несколько секунд после установки таймера начнется обратный отсчет времени.

➤ При обратном отсчете времени на дисплее сменяются цифры, указывающие, сколько времени осталось. Отсчет последней минуты ведется в секундах.

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

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

Продолжительность приготовления

В начале данного руководства находится таблица продуктов для приготовления на гриле. В таблице указаны температуры и продолжительность приготовления пищи и подходящее положение гриля. Время необходимое на прогрев прибора не входит в продолжительность приготовления, указанного в таблице.

Действительная продолжительность и температура приготовления зависят от типа продуктов (например, мяса), их толщины и температуры, и, конечно же, от вашего вкуса.

Можно также сверяться с обозначениями на приборе.

Советы

- Перед приготовлением в гриле (не на пластинах-гриль) слегка смажьте продукты растительным или животным маслом. Это предотвратит подгорание.
- Этот гриль не предназначен для поджаривания хлебных продуктов.
- Колбаски во время жарки могут лопнуть. Чтобы избежать этого проткните их вилкой.

- Для наилучших результатов кусочки мяса не должны быть слишком толстыми (рекомендуется толщина 1,5 см).
- Для приготовления на пластинах-гриль лучше подходит парное мясо, а не размороженное.
- При приготовлении кусочков мяса на шпалке, цыпленка, свинины или телятины, рекомендуется сначала подрумянить мясо при высокой температуре (положение 5). Затем, по желанию, можно понизить температуру на одно положение регулятора нагрева и жарить до готовности.
- При необходимости разморозить замороженные продукты, оберните их алюминиевой фольгой и установите гриль в положение для запекания. Регулятор нагрева в положение 1 или 2. Время разморозки зависит от массы продуктов.

Очистка

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

Запрещается погружать прибор в воду.

- 1** Отсоедините устройство от электросети и дайте ему остыть.
- 2** Перед снятием пластин удалите с них кусочком кулинарной бумаги излишки жира.
- 3** Снимите пластины-гриль (Рис. 15).
Чтобы снять пластины, нажмите на крепление на приборе, затем приподняв, снимите пластины с прибора.
- 4** Очистите пластины-гриль, поддон для жира с помощью мягкой ткани. Ткань можно смочить горячей водой с моющим средством. Также возможно использование посудомоечной машины (Рис. 16).

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

- 5** Высушите пластины-гриль и снова соберите прибор (Рис. 17).
 - Установите гриль в положение для барбекю.
 - Поставьте задний край пластин-гриль на прибор (1). Наклоните пластины-гриль в сторону прибора и прижмите их креплением (2).
- 6** Очищайте наружную поверхность прибора влажной тканью.

Замена деталей

Замена батарейки таймера (только модели HD4408/HD4469)

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

- 1** Установите гриль в положение для барбекю и извлеките винт из шарнира (Рис. 18).
- 2** Закройте прибор, переверните его лицевой стороной вверх (1). Извлеките верхний (2) и нижний (3) винты из шарнира (Рис. 19).
- 3** Снимите с шарнира крышку и извлеките из нее таймер (Рис. 20).
- 4** С помощью монеты откройте крышку отсека для батарей таймера и извлеките старую батарейку. Утилизируйте старую батарейку (см. главу "Защита окружающей среды") (Рис. 21).

- 5** Поместите новую батарейку в отсек так, чтобы полюс + был обращен в сторону крышки отсека для батарей (Рис. 22).
- 6** Установите крышку отсека для батарей таймера на место. Закрепите ее с помощью монеты.
- 7** Вставьте таймер в крышку шарнира и установите крышку шарнира на место.
- 8** Вставьте и закрутите винты. Сначала включите прибор в вертикальном положении, затем установите его в положение для барбекю.

Защита окружающей среды

- Батарейки содержат вещества, загрязняющие окружающую среду. Не выбрасывайте батарейки вместе с бытовыми отходами. Утилизируйте их в специальном пункте. После окончания срока службы устройства и передачи его для утилизации необходимо извлечь батарейки.
- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 23).

Хранение

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

Гарантия и обслуживание

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

Úvod

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

Opis zariadenia (Obr. 1)

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

Dôležité

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

Nebezpečenstvo

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

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- V prípade poškodenia elektrického kábla je potrebné si ho dať vymeniť v spoločnosti Philips, servisnom stredisku spoločnosti Philips alebo u podobne kvalifikovaných osôb, aby sa predišlo možným rizikám.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Nedovoľte, aby sieťový kábel prevísal cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Sieťový kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.
- Počas použitia nenechávajte zariadenie bez dozoru.

Upozornenie

- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Zariadenie postavte na plochý stabilný povrch s dostatočne veľký priestorom okolo zariadenia.
- Skôr ako medzi platne na grilovanie vložte jedlo, nechajte ich zahriať.
- Prístupné povrchy sa počas použitia zariadenia môžu zahriať na vysokú teplotu (Obr. 2).
- Počas grilovania masného mäsa alebo klobás si dávajte pozor na striekajúci tuk.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Po použití vždy zariadenie očistite.
- Pred odstránením platní na grilovanie, čistením zariadenia alebo jeho odložením nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- Nedotýkajte sa platní na grilovanie ostrými ani drsnými predmetmi, pretože by ste mohli poškodiť ich teflonový povrch.
- Po vybratí platní na grilovanie sa uistite, že ste ich riadne vložili späť.
- Toto zariadenie je určené len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určené na používanie v prostrediach, ako sú kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách, farmách či inom pracovnom prostredí. Taktiež nie je určené na používanie zákazníkmi v hoteloch, moteloch, penziónoch a iných ubytovacích zariadeniach.
- Aby nedošlo k nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte zariadenie k externému časovému spínaču ani diaľkovému ovládacímu systému.
- V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.

Elektromagnetické polia (EMF)

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

Pred prvým použitím

- 1** Spomedzi platní na grilovanie vyberte vložku a odstráňte všetky nálepky.
- 2** Vonkajšiu stranu zariadenia očistite navlhčenou tkaninou.
- 3** Platne na grilovanie dôkladne očistite (pozrite si kapitolu „Čistenie“).

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

Použitie zariadenia**Tri polohy pri grilovaní**

- Kontaktný gril (Obr. 3)

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

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

- Poloha grilovacia rúra (Obr. 4)

Toto je ideálna poloha na súčasné grilovanie a zapekanie jedál. Poloha grilovacia rúra je tiež vhodná na prípravu všetkých druhov „otvorených“ hriankov, napr. s vajičkom, paradajkou, korením alebo krúžkami cibule zakrytými syrom.

Poznámka: Horná platňa na grilovanie sa nesmie dotýkať jedla.

- Poloha gril na opekanie (Obr. 5)

V tejto polohe ponúka gril veľký povrch na grilovanie, čím umožňuje prípravu rôznych pochútok, ako napríklad šašlíka, satay, grilovanie zeleniny, ovocia atď.

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

Nikdy nenechávajte zariadenie zapnuté bez dozoru.

- 4** Zariadenie nechajte zohriať.
 - Len model HD4408/HD4469: počkajte, kým sa nerozsvieti zelené kontrolné svetlo zariadenie pripravené na grilovanie.
 - Len model HD4407/HD4467: počkajte, kým nezhasne červené kontrolné svetlo nastavenia teploty.

- 5** Otvorte gril a na platňu alebo platne na grilovanie poukladajte suroviny.

Dajte pozor: platne na grilovanie sú horúce.

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

- 6** Podnos na zachytenie tuku položte pod odtokovú drážku, aby ste zachytili tuk alebo šťavu. (Obr. 10)

- 7** Prísady dajte na platňu alebo platne na grilovanie (Obr. 11).

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

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

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

- Poloha kontaktný gril a poloha grilovacia rúra: jedlo položte do stredu spodnej platne na grilovanie.
 - Poloha gril na opekánie: jedlo rozložte po povrchu platní na grilovanie. Z času na čas ho otočte pomocou drevenej alebo plastovej varešky.
- 8** Zatvorte gril (len poloha kontaktný gril a poloha grilovacia rúra).
 - Kontaktný gril: hornú platňu na grilovanie opatrne spustite na suroviny. Horná platňa na grilovanie je teraz položená na jedle. Týmto spôsobom sa jedlo griluje rovnomerne na oboch stranách (Obr. 12).
 - Poloha grilovacia rúra: hornú platňu na grilovanie potiahnite do najvyššej polohy (1) a potom ju umiestnite do vodorovnej polohy (2). Horná platňa na grilovanie sa nesmie dotýkať jedla (Obr. 13).

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

- 10** Jedlo vyberte pomocou drevenej alebo plastovej varešky.

Nepoužívajte kovové, ostré ani drsné kuchynské náčinie.

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

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

Stopky (len model HD4408/HD4469)

Stopky signalizujú koniec grilovania, zariadenie však NEVYPNÚ.

Poznámka: Gril môžete používať aj bez nastavenia stopiek.

- 1** Tlačidlom stopiek nastavte trvanie grilovania v minútach. (Obr. 14)
 D Nastavený čas sa zobrazí na displeji.

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

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

- D Tri sekundy po nastavení času grilovania sa spustí odpočítavanie.
 D Počas odpočítavania na displeji stopiek bliká zostávajúci čas grilovania. Posledná minúta prípravy sa zobrazí v sekundách.

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

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

Časy grilovania

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

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

Tipy

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

Čistenie

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

Zariadenie nikdy neponárajte do vody.

- 1** Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.
- 2** Pred vybratím platní z nich odstráňte prebytočný olej pomocou kuchynského papiera.
- 3** Demontujte platne na grilovanie (Obr. 15).

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

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

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

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

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

- 6** Vonkajšiu stranu zariadenia očistite navlhčenou tkaninou.

Výmena

Výmena batérie stopiek (len model HD4408/HD4469)

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

- 1** Zariadenie umiestnite do polohy gril na opekanie a vyskrutkujte skrutku z kĺbu (Obr. 18).
- 2** Zariadenie zatvorte, otočte ho a umiestnite do zvislej polohy (1). Vyskrutkujte hornú skrutku (2) a spodnú skrutku (3) z kĺbu (Obr. 19).
- 3** Demontujte kryt kĺbu a vyberte z neho stopky (Obr. 20).
- 4** Mincou otvorte kryt priečinka batérie stopiek a vyberte starú batériu. Starú batériu zlikvidujte (pozrite si kapitolu „Životné prostredie“) (Obr. 21).
- 5** Do krytu vložte novú batériu s kladným (+) pólom smerujúcim ku krytu priečinka batérie (Obr. 22).
- 6** Kryt priečinka batérie položte späť na stopky. Mincou ho pritiahnite.
- 7** Stopky vložte späť do krytu kĺbu a zakryte ním kĺb.
- 8** Skrutky zaskrutkujte a dotiahnite v opačnom poradí. Začnite so zariadením vo zvislej polohe, potom ho otočte do polohy gril na opekanie.

Životné prostredie

- Nenabíjateľné batérie obsahujú látky, ktoré môžu znečistiť životné prostredie. Neodhadzujte ich spolu s bežným komunálnym odpadom, ale zanešte ich na miesto oficiálneho zberu. Pred likvidáciou zariadenia vždy vyberte nenabíjateľnú batériu a zariadenie zanešte na miesto oficiálneho zberu.
- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 23).

Odkladanie

- 1** Siet'ový kábel úplne naviňte okolo výstupku na odkladanie, ktorý sa nachádza na pántoch zariadenia. (Obr. 24)
- 2** Podnos na zachytenie tuku vložte do spodnej časti zariadenia.
 - Len model HD4407/HD4467: zaveste podnos na zachytenie tuku na háčik v spodnej časti zariadenia. (Obr. 25)
 - Len modely HD4408/HD4469: zasuňte podnos na zachytenie tuku pod výstupky v spodnej časti zariadenia (budete počuť „cvaknutie“) (Obr. 26).
- 3** Zariadenie odkladajte vo vzpriamenej polohe na bezpečné a suché miesto.

Záruka a servis

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

Uvod

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

Splošni opis (Sl. 1)

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

Pomembno

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

Nevarnost

- Aparata ali omrežnega kabla ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

Opozorilo

- Preden priključite aparat na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani otrok in oseb z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali oseb s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Pazite, da se otroci ne igrajo z aparatom.
- Omrežni kabel naj ne visi prek roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.

Pozor

- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- Aparat postavite na vodoravno, stabilno podlago z dovolj okoliškega prostora.
- Plošči za peko najprej segrejte, preden med njiju položite hrano.
- Med delovanjem aparata lahko dostopne površine postanejo vroče (Sl. 2).

- Pri peki mastnega mesa in klobas pazite na škropljenje masti.
- Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
- Aparat po uporabi očistite.
- Pred odstranitvijo plošč za peko in čiščenjem ali shranjevanjem aparata počakajte, da se le-ta povsem ohladi.
- Plošč za peko se ne dotikajte z ostrimi ali hrupavimi predmeti, ker lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.
- Poskrbite, da plošči za peko po odstranitvi pravilno namestite nazaj.
- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, farmah in drugih delovnih okoljih. Namenjen ni niti za uporabo s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- Aparata ne priklaplajte na zunanje časovno stikalo ali sistem za daljinsko upravljanje, da ne povzročite nevarnosti.
- Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.

Elektromagnetno polje (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravnate pravilno in v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku, je njegova uporaba varna glede na trenutna znanstvena spoznanja.

Pred prvo uporabo

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

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

Uporaba aparata

Trije načini uporabe

- Zaprti žar (Sl. 3)

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

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

- Kombinirani žar (Sl. 4)

Ta položaj je idealen za peko in istočasno gratiniranje. Primeren je tudi za pripravo vseh vrst "odprtih" popečenih kruhkov, na primer z jajcem, paradižnikom, papriko in/ali čebulnimi obročki, prekritimi s sirom.

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

- Razširjeni žar (Sl. 5)

Žar nudi v tem položaju veliko površino za peko, ki omogoča pripravo vseh vrst prigrizkov, kot so na primer šašlik, nabodala, zelenjava, sadje itd.

- 1** Povsem odvijte kabel, ki je navit na pripomoček za shranjevanje kabla ob zgibih aparata (Sl. 6).
- 2** Poskrbite, da je žar zaprt. Nato vtičač priključite v stensko vtičnico (Sl. 7).
 - ▶ Samo HD4408/HD4469: rdeči indikator vklopa zasveti, kar pomeni, da je žar priklapljen na električno omrežje.
- 3** Temperaturni regulator obrnite na nastavev temperature, ki je primerna za sestavine, ki jih boste pekli. Oglejte si preglednico na začetku te knjižice.

► Rdeči indikator označuje, da se žar segreva.

Aparata ne pustite delovati brez nadzora.

4 Počakajte, da se aparat segreje.

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

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

Bodite previdni: plošči za peko sta vroči.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10 Hrano odstranite z leseno ali plastično lopatico.

Ne uporabljajte kovinskega, ostrega ali grobega kuhinjskega pribora.

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

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

Časovnik (samo HD4408/HD4469)

Časovnik nakaže konec časa peke, vendar aparata NE izklopi.

Opomba: Žar lahko uporabljate tudi brez nastavitve časovnika.

1 S pritiskom gumba časovnika nastavite čas peke v minutah. (Sl. 14)

► Nastavljeni čas se pokaže na zaslonu.

2 Za hitrejšo nastavitve minut držite gumb časovnika pritisnjen. Ko pridete do zelenega časa peke, spustite gumb.

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

► Tri sekunde po nastavitvi časa peke začne časovnik odštevati čas.

- Med odštevanjem časovnika utripa na zaslonu preostali čas peke. Zadnja minuta je prikazana v sekundah.

Opomba: Nastavitev časovnika lahko izbrišete tako, da 3 sekunde držite pritisnjen gumb časovnika (čas začne utripati), dokler se ne prikaže "00".

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

Čas peke

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

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

Priključni adapterji

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

Čiščenje

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

Aparata ne potaplajte v vodo.

- 1** Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.
- 2** Preden odstranite plošči, z njiju s papirnati servietami odstranite odvečno olje.
- 3** Odstranite plošči za peko (Sl. 15).
Plošči odstranite tako, da pritisnete zaponki za pritrditev na aparatu in nato dvignete plošči z aparata.
- 4** Plošči za peko in pladenj za masčobo očistite z mehko krpo ali gobo v vroči vodi, ki ste ji dodali nekaj tekočega čistila, ali v pomivalnem stroju (Sl. 16).
Plošči za peko za pet minut namočite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila. Tako se odstranijo ali zmehčajo sprijeti ostanki hrane ali masčobe.
- 5** Posušite plošči za peko in ju namestite nazaj (Sl. 17).
 - Aparat postavite v razširjeni položaj.
 - Zadnji rob plošč za peko položite na aparat (1). Spustite plošči za peko na aparat in ju pritisnite navzdol pod zaponko za pritrditev (2).
- 6** Zunanost aparata očistite z vlažno krpo.

Zamenjava

Zamenjava baterije časovnika (samo HD4408/HD4469)

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

- 1** Aparat postavite v razširjeni položaj in odstranite vijak iz zgiba (Sl. 18).
- 2** Aparat zaprite, obrnite in postavite v pokončni položaj (1). Z zgiba odstranite zgornji (2) in spodnji vijak (3) (Sl. 19).
- 3** Z zgiba odstranite pokrov zgiba in vzemite časovnik iz pokrova zgiba (Sl. 20).
- 4** S kovancem odprite pokrov prostora za baterijo na časovniku in odstranite staro baterijo. Zavržite staro baterijo (oglejte si poglavje "Okolje") (Sl. 21).
- 5** Namestite novo baterijo v prostor za baterijo tako, da je pozitivna stran obrnjena proti pokrovu prostora za baterijo (Sl. 22).
- 6** Namestite pokrov prostora za baterijo nazaj na časovnik. Pritrdite ga s kovancem.
- 7** Vstavite časovnik v pokrov zgiba in pokrov zgiba namestite nazaj na zgib.
- 8** Vijake vstavite in privijte v obratnem vrstnem redu. Začnite z aparatom v pokončnem položaju, nato ga postavite v razširjeni položaj.

Okolje

- Baterije za enkratno uporabo vsebujejo snovi, ki so okolju škodljive. Ne zavržite jih skupaj z običajnimi gospodinjstvi odpadki, temveč jih odložite na uradnem zbirnem mestu za baterije. Preden aparat zavržete in oddate na uradnem zbirnem mestu, odstranite baterijo za enkratno uporabo.
- Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjstvi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorate k ohranitvi okolja (Sl. 23).

Shranjevanje

- 1** Kabel navijte na pripomoček za shranjevanje kabla ob zgibih aparata. (Sl. 24)
- 2** Pladenj za maščobo pritrdite na spodnji del aparata.
 - Samo HD4407/HD4467: pladenj za maščobo obesite na kavelj na spodnji strani aparata. (Sl. 25)
 - Samo HD4408/HD4469: pladenj za maščobo vstavite pod nosilec na spodnji strani aparata ("klik") (Sl. 26).
- 3** Aparat shranite v pokončnem položaju na varno in suho mesto.

Garancija in servis

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

Uvod

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

Opšti opis (Sl. 1)

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

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Ne uranjajte aparat ili kabl za napajanje u vodu ili bilo koju drugu tečnost.

Upozorenje

- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže.
- Ako je glavni kabl oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu instrukcija za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.
- Nemojte ostavljati kabl za napajanje da visi preko ivice stola ili radne površine na koju je smešten aparat.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Nikada ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.

Oprez

- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Stavite aparat na ravnu, stabilnu površinu sa dovoljno slobodnog prostora oko njega.
- Uvek prvo zagrejte grejne ploče pre nego što između njih stavite hranu.
- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi (Sl. 2).
- Čuvajte se prskanja masti kada pečete masno meso ili kobasice.
- Nakon upotrebe aparat uvek isključite iz napajanja.
- Aparat čistite nakon svake upotrebe.
- Ostavite aparat da se potpuno ohladi pre nego što počnete da skidate ploče roštilja, čistite aparat ili ga odlažete.
- Nikada ne dodirujte grejne ploče oštirim ili abrazivnim predmetima jer to oštećuje teflonsku oblogu.
- Ako ste uklanjali ploče roštilja, obavezno ih pravilno sastavite.
- Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima, prenoćištima i drugim vrstama smeštaja.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, aparat nikada ne priključujte na spoljni prekidač sa tajmerom niti na sistem za daljinsku kontrolu.
- Ako se aparat upotrebljava nepropisno, za profesionalne ili poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost za bilo kakva nastala oštećenja.

Elektromagnetna polja (EMF)

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

Pre prve upotrebe

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

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

Upotreba aparata

Tri položaja za pečenje na roštilju

- Kontaktni položaj (Sl. 3)

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

Napomena: Obe ploče roštilja dolaze u kontakt sa hranom.

- Položaj za pećnicu (Sl. 4)

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

Napomena: Gornja ploča roštilja ne sme da dodiruje hranu.

- Položaj za roštilj (Sl. 5)

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

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

Nikada ne ostavljajte uključen aparat bez nadzora.

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

- 5** Otvorite roštilj da biste stavili sastojke na ploču/ploče roštilja.

Budite oprezni: ploče roštilja su vrele.

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

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

- 7** Stavite hranu na ploče roštilja (Sl. 11).

Za postizanje optimalnih rezultata, hranu postavite na sredinu ploče ili ploča roštilja. Vreme pečenja zavisi od vrste hrane, njene debljine i ličnog ukusa. Preporučeno vreme pečenja potražite u tabeli na početku priručnika.

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

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

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

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

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

- 10** Hranu vadite drvenom ili plastičnom lopaticom.

Nemojte da koristite metalne, oštre ili abrazivne kuhinjske predmete.

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

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

Tajmer (samo HD4408/HD4469)

Tajmer pokazuje kraj vremena pečenja, ali NE isključuje aparat.

Napomena: Roštilj možete da koristite i bez podešavanja tajmera.

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

▶ Podešeno vreme će se pojaviti na displeju.

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

Maksimalno podesivo vreme iznosi 99 minuta.

▶ Tri sekunde nakon što podesite vreme pečenja, tajmer će početi da odbrojava.

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

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

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

Vremena pripremanja

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

Saveti

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

Čišćenje

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

Aparat nikada ne uranjajte u vodu.

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

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

3 Uklonite ploče roštilja (Sl. 15).

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

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

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

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

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

- 6** Spoljašnji deo aparata čistite vlažnom krpom.

Zamena delova

Zamena baterije tajmera (samo HD4408/HD4469)

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

- 1** Postavite aparat u položaj roštilja i odvijte zavrtnaj sa šarke (Sl. 18).
- 2** Zatvorite aparat, okrenite ga i postavite ga u uspravan položaj (1). Odvijte gornji zavrtnaj (2) i donji zavrtnaj (3) sa šarke (Sl. 19).
- 3** Skinite poklopac šarke sa šarke i izvadite tajmer iz poklopca šarke (Sl. 20).
- 4** Pomoću novčića otvorite poklopac odeljka za baterije tajmera i izvadite staru bateriju. Odložite staru bateriju (pogledajte poglavlje 'Zaštita okoline') (Sl. 21).
- 5** Stavite novu bateriju u odeljak za baterije tako da + pol bude okrenut ka poklopcu odeljka za baterije (Sl. 22).
- 6** Vratite poklopac odeljka za baterije na tajmer. Ponovo ga pričvrstite pomoću novčića.
- 7** Umetnite tajmer u poklopac šarke i vratite poklopac šarke na šarku.
- 8** Umetnite i pritegnite zavrtnje obrnutim redosledom. Počnite sa aparatom u uspravnom položaju, a zatim ga stavite u položaj za roštilj.

Čovekova okolina

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

Čuvanje

- 1** Obmotajte kabl za napajanje oko spremišta na nosaču aparata. (Sl. 24)
- 2** Postavite fioku za masnoću sa donje strane aparata.
 - Samo HD4407/HD4467: okačite fioku za masnoću o kukicu sa donje strane aparata. (Sl. 25)
 - Samo HD4408/HD4469: uvucite fioku za masnoću ispod nosača sa donje strane aparata („klik“) (Sl. 26).
- 3** Aparat uvek odlažite na suvo i sigurno mesto u uspravnom položaju.

Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili ako imate neki problem, posetite web-stranicu kompanije Philips na adresi www.philips.com ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona ćete pronaći u međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu Philips proizvoda.

Вступ

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

Загальний опис (Мал. 1)

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

Важлива інформація

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

Небезпечно

- Не занурюйте пристрій або шнур живлення у воду чи іншу рідину.

Увага!

- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до сервісного центру, уповноваженого Philips, або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) із послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Шнур живлення не повинен звисати з краю столу чи робочої поверхні, на якій стоїть пристрій.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.

Увага

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

Електромагнітні поля (ЕМП)

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

Перед першим використанням

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

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

Застосування пристрою**Три положення грилю**

- Контактне положення грилю (Мал. 3)

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

Примітка. Обидві пластини для грилю контактують з їжею.

- Положення печі (Мал. 4)

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

Примітка. Верхня пластина для грилю не повинна торкатися їжі.

- Положення для приготування їжі барбекю (Мал. 5)

У такому положенні на великій поверхні грилю можна готувати різні закуски, наприклад, шашлик, овочі, фрукти тощо.

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

Не залишайте пристрій працювати без нагляду.

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

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

обережно, пластини для грилю гарячі.

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

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

- 7** Покладіть продукти на пластину чи пластини для грилю (Мал. 11).

Для отримання найкращих результатів кладіть продукти посередині пластини для грилю. Час приготування залежить від виду продукту, його товщини та Вашого смаку.

Рекомендований час приготування див. у таблиці продуктів на початку буклету.

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

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

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

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

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

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

Не використовуйте металеве, гостре або абразивне кухонне приладдя.

- 11** Щоб підсмажити нову порцію продуктів, витріть пластини від залишку олії паперовим рушником.
- 12** Перед тим, як класти продукти на пластину для грилю, почекайте, поки засвітиться зелений індикатор готовності до роботи (лише HD4408/HD4469) або згасне індикатор температури (лише 4407/HD4467).

Таймер (лише HD4408/HD4469)

Таймер вказує час закінчення приготування, але НЕ вимикає пристрій.

Примітка. Гриль можна також використовувати без налаштування таймера.

- 1** Натисніть кнопку таймера, щоб встановити час смаження у хвилинах. (Мал. 14)
- ▶ На дисплеї з'явиться встановлений час.
- 2** Тримайте кнопку натисненою, щоби швидко прокрутити хвилини вперед. Відпустіть кнопку, коли на дисплеї з'явиться потрібний час смаження.
- Максимальний час, який можна встановити, - 99 хвилин.
- ▶ Через три секунди після встановлення часу смаження таймер починає відлік.
 - ▶ Поки йде відлік часу, на дисплеї блимає час приготування, що залишився. Остання хвилина відображається у секундах.

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

- 3** Коли мине встановлений час, прозвучить звуковий сигнал. Через 10 секунд цей сигнал повториться. Натисніть кнопку таймера, щоб вимкнути звуковий сигнал.

Час приготування на грилі

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

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

Штекери

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

Чищення

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

Не занурюйте пристрій у воду.

- 1** Від'єднайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути.
- 2** Перед тим як виїняти пластини для грилю, витріть їх від залишку олії паперовим рушником.
- 3** Вийміть пластини для грилю (Мал. 15).
Щоб виїняти пластини, натисніть фіксатори на пристрої, а потім вийміть їх.
- 4** Помийте пластини для грилю та лоток для жиру м'якою ганчіркою або губкою у гарячій воді із миючим засобом або у посудомийній машині (Мал. 16).
Щоб видалити залишки їжі, замочіть пластини для грилю у гарячій воді із миючим засобом на п'ять хвилин. Це розщепить залишки смажених продуктів і жир.
- 5** Висушіть пластини для грилю та знову встановіть їх (Мал. 17).
 - Поставте пристрій у положення для приготування їжі барбекю.
 - Встановіть пластини для грилю заднім краєм на пристрій (1). Опустіть пластини на пристрій і притисніть їх донизу під фіксатор (2).
- 6** Витріть пристрій усередині вологою ганчіркою.

Заміна**Заміна батареї таймера (лише HD4408/HD4469)**

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

- 1** Поставте пристрій у положення приготування їжі барбекю та викрутіть гвинт із шарніра (Мал. 18).
- 2** Закрийте пристрій, поверніть його, поставте у вертикальне положення (1). Викрутіть верхній (2) і нижній гвинт (3) із шарніра (Мал. 19).
- 3** Зніміть кришку шарніра та вийміть з неї таймер (Мал. 20).
- 4** За допомогою монети відкрийте кришку батарейного відсіку таймера та вийміть стару батарею. Утилізуйте використану батарею (див. розділ “Навколишнє середовище”) (Мал. 21).
- 5** Вставте нову батарею у батарейний відсік так, щоб полюс “+” був повернутий до кришки батарейного відсіку (Мал. 22).
- 6** Встановіть кришку батарейного відсіку назад на таймер. За допомогою монети зафіксуйте її.
- 7** Встановіть таймер у кришку шарніра та приєднайте її на шарнір.
- 8** Вставте та закрутіть гвинти в зворотному порядку. Спочатку пристрій має бути у вертикальному положенні, а потім у положенні для приготування їжі барбекю.

Навколишнє середовище

- Звичайні батареї містять речовини, які можуть забруднювати навколишнє середовище. Не викидайте батареї разом із звичайними побутовими відходами, а здайте їх в офіційний

пункт прийому батарей. Перед утилізацією пристрою або передачею його в офіційний пункт прийому завжди виймайте батарею.

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

Зберігання

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

2 Під'єднайте лоток для жиру до дна пристрою.

- Лише HD4407/HD4467: прикріпіть лоток для жиру за гак на дні пристрою. (Мал. 25)
- Лише HD4408/HD4469: вставте лоток для жиру в пази на дні пристрою до фіксації (Мал. 26).

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

Гарантія та обслуговування

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

Служба підтримки споживачів

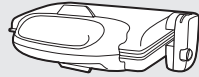
тел.: 0-800-500-697 (дзвінки зі стаціонарних телефонів на території України безкоштовні)

для більш детальної інформації завітайте на www.philips.ua

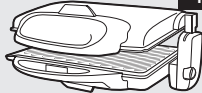
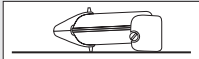
Компанія Philips встановлює строк служби на даний виріб – не менше 3 років



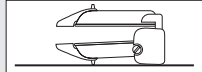
2



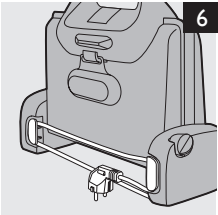
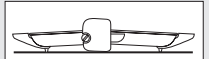
3



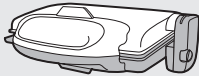
4



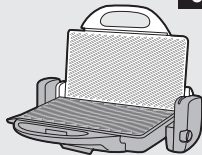
5



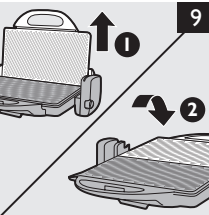
6



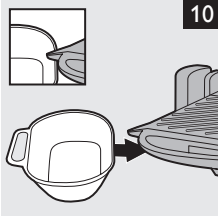
7



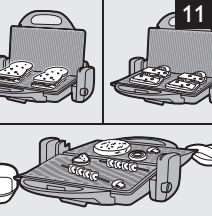
8



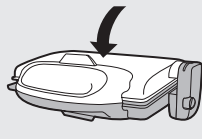
9



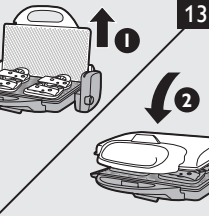
10



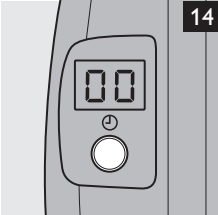
11



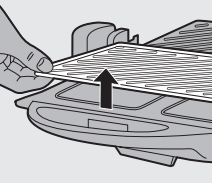
12



13



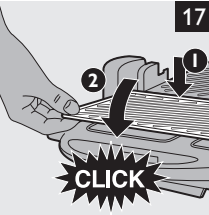
14



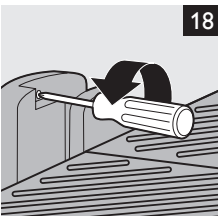
15



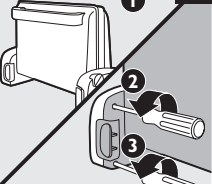
16



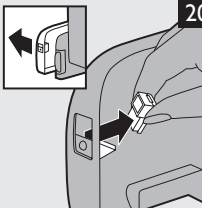
17



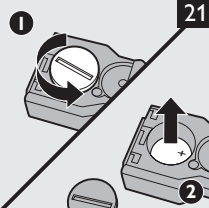
18



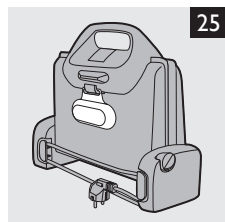
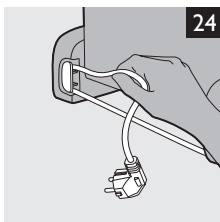
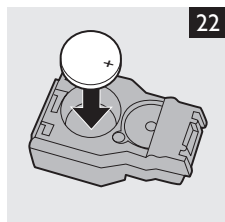
19



20




21





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.005.0119.1