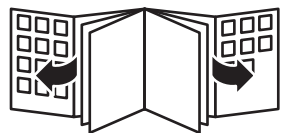


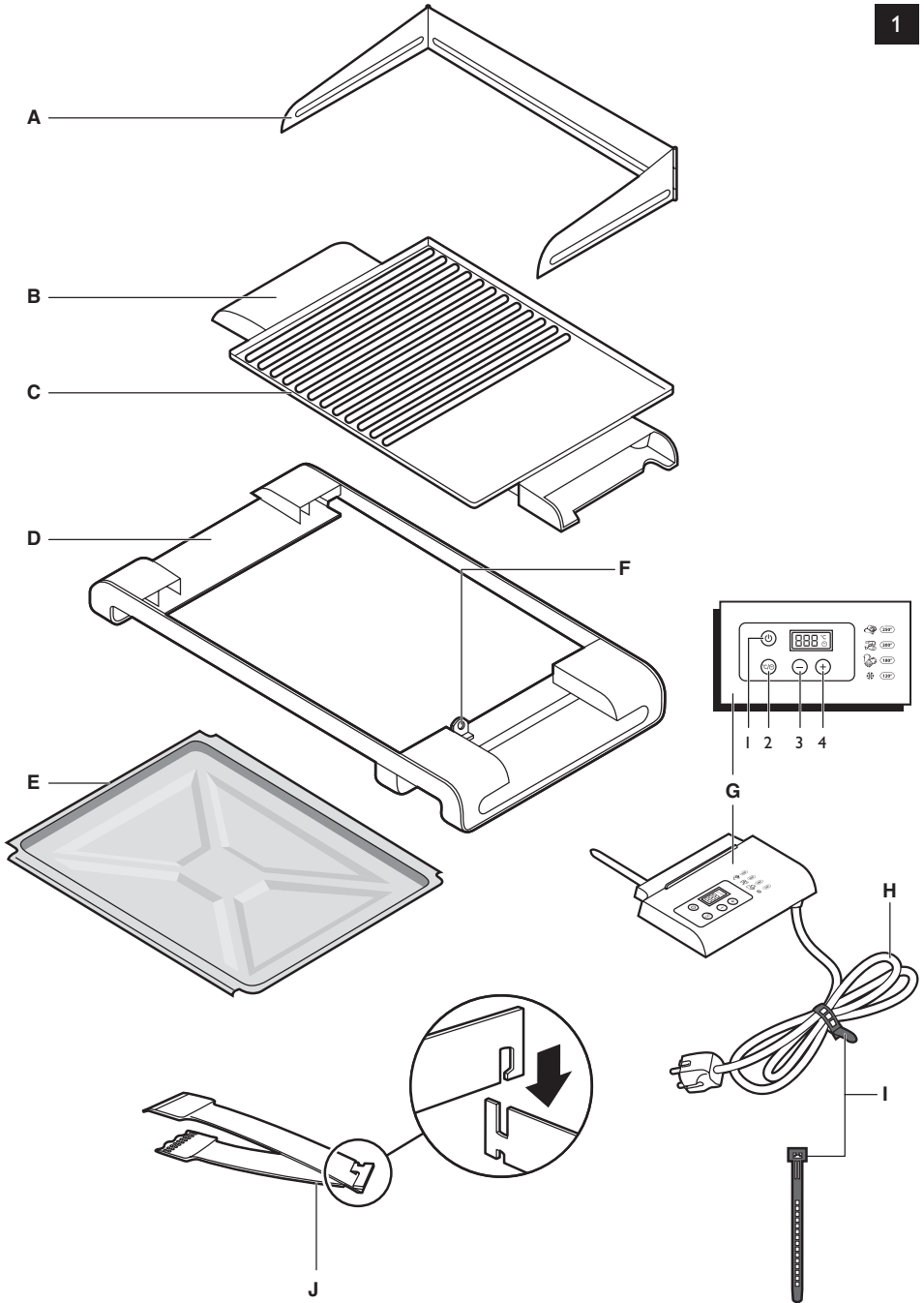
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)




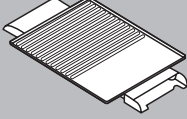
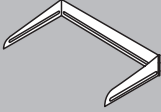

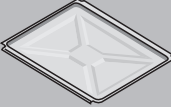





HD4466



**PHILIPS**





			
	✓	✓	✓
	✓		✓
	✓		✓
	✓	✓	✓
			✓

<b>ENGLISH</b>	6
<b>DEUTSCH</b>	12
<b>ESPAÑOL</b>	19
<b>FRANÇAIS</b>	26
<b>ITALIANO</b>	33
<b>NEDERLANDS</b>	40
<b>PORTUGUÊS</b>	47
العربية	58
فارسی	63

## Introduction

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

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

## General description (Fig. 1)

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

## Important

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

### Danger

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

### Warning

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

### Caution

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

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

### Electromagnetic fields (EMF)

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

### Before first use

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

### Using the appliance

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Grilling times

---

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

### Tips

---

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



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

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

This table grill is not suitable for grilling breadcrumbed food.

### Cleaning (Fig. 10)

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

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

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

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

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

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

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

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

**10** Reassemble the appliance.

**Storage**

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

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

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

**Environment**

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

**Guarantee & service**

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

**Food table (Fig. 17)**

**Troubleshooting**

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

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

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

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um den Support von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Mit Ihrem neuen Grill können Sie eine Vielzahl leckerer Speisen zubereiten, wobei die Auffangschale für fast rauchfreies Grillen sorgt. Die große Grillfläche macht das Grillen mit diesem Gerät besonders einfach.

## Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A Spritzschutz
  - B Cool-Touch-Handgriffe
  - C Spülmaschinenfeste Grillplatte mit Antihaf-Beschichtung
  - D Aufheizsockel
  - E Auffangschale
  - F Thermostatbuchse
  - G Thermostat
    - 1 Ein-/Ausschalter
    - 2 Modus-Taste zum Einstellen der Temperatur oder des Timers
    - 3 Taste "-" zum Verringern der Temperatur bzw. der Zeit
    - 4 Taste "+" zum Erhöhen der Temperatur bzw. der Zeit
  - H Netzkabel
  - I Kabelbinder
  - J 2-in-1 Grillzange
- Im Lieferumfang enthalten: Rezeptbuch

## Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

### Gefahr

- Tauchen Sie den Thermostat mit Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

### Warnhinweis

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der das Gerät steht.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Schließen Sie das Gerät nie an einen externen Zeitschalter an, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Grillen, dass die Auffangschale korrekt eingesetzt ist.
- Lassen Sie die Zange nie auf der heißen Grillplatte liegen.

**Achtung**

- Stecken Sie immer zuerst den Thermostat in das Gerät, bevor Sie den Gerätestecker an eine Steckdose anschließen.
- Verwenden Sie nur den mitgelieferten Thermostat.
- Achten Sie darauf, dass die Innenseite der Thermostatbuchse vollkommen trocken ist, bevor Sie den Thermostat anschließen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche, und halten Sie rund um das Gerät ausreichend Platz frei.
- Vergewissern Sie sich vor dem Grillen, dass der Spritzschutz korrekt angebracht ist. Entfernen Sie den Spritzschutz nicht, solange Sie noch grillen.
- Entfernen Sie die Auffangschale nicht während des Grillens.
- Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale mindestens bis zur MIN-Markierung mit Wasser gefüllt ist, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Heizen Sie die Platte immer vor, bevor Sie Grillgut darauf legen.
- Die zugänglichen Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden!
- Vorsicht vor Fettspritzern beim Grillen von fettem Fleisch und Würstchen!
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Thermostat aus der Thermostatbuchse entnehmen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platte entfernen, das Gerät reinigen und wegstellen.
- Berühren Sie die Platte nicht mit spitzen oder scheuernden Gegenständen, um Beschädigungen der Antihaft-Beschichtung zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Grillplatte wieder korrekt einsetzen, nachdem Sie sie abgenommen haben.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

**Elektromagnetische Felder**

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

**Vor dem ersten Gebrauch**

- 1** Entfernen Sie alle Aufkleber, und wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- 2** Reinigen Sie das Gerät und die Platte gründlich (siehe "Reinigung").

**Das Gerät benutzen**

*Hinweis: Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch entwickeln. Das ist normal und kein Grund zur Beunruhigung.*

- 1** Schieben Sie die Auffangschale in die Gerätebasis (Abb. 2).

*Hinweis: Die Auffangschale kann nur in einer Richtung in die Gerätebasis geschoben werden.*

- 2** Füllen Sie die Auffangschale bis zur Mindestmarkierung (MIN) mit Wasser (Abb. 3).
  - Das Wasser in der Auffangschale verhindert das Verbrennen von Lebensmittelpartikeln.
  - Um das Reinigen zu erleichtern, können Sie die Auffangschale mit Alu-Folie auslegen, bevor Sie sie mit Wasser füllen.

## 14 DEUTSCH

- Achten Sie beim Auslegen der Auffangschale darauf, dass die Folie nicht über die Ränder der Schale hinaus ragt, damit die erforderliche Belüftung nicht blockiert wird.

### **3** Setzen Sie die Grillplatte in die Schlitzle der Gerätebasis (Abb. 4).

*Hinweis: Die Grillplatte lässt sich nur in einer Richtung in die Gerätebasis einsetzen.*

### **4** Stecken Sie den Thermostat in die Thermostatbuchse an der Seite des Geräts. (Abb. 5)

### **5** Setzen Sie den Spritzschutz auf das Gerät. (Abb. 6)

Der Spritzschutz verhindert Öl- und Fettspritzer auf Arbeitsfläche oder Tisch.

*Hinweis: Der Spritzschutz lässt sich nur in einer Richtung auf das Gerät setzen.*

### **6** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.

- ▶ Auf dem Display leuchtet das Temperatursymbol auf, und die Standardtemperatur von 250 °C blinkt, während das Gerät aufheizt.

### **7** Um die Temperatur anzupassen, drücken Sie die Taste “+” oder “-”.

Die höchste einstellbare Temperatur beträgt 250°C, die niedrigste Temperatur 75 °C.

- ▶ Wenn Sie die Taste “+” oder “-” drücken, erhöht bzw. verringert sich die Temperatur jeweils um 25 °C.
- ▶ Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, blinkt die Temperaturanzeige auf dem Display nicht mehr.

### **8** Wenn Sie den Timer verwenden möchten, drücken Sie die Taste zum Einstellen der Temperatur bzw. des Timers (Abb. 7).

*Hinweis: Wenn Sie wieder zur Temperatureinstellung wechseln möchten, drücken Sie erneut die Temperatur-/Timer-Taste.*

- ▶ Auf dem Display wird die Standardzeit von 0 Minuten angezeigt.

### **9** Um den Timer einzustellen, drücken Sie die Taste “+” oder “-”.

Sie können maximal 30 Minuten einstellen.

- ▶ Wenn Sie die Taste “+” oder “-” drücken, erhöht bzw. verringert sich die Zeit jeweils um 1 Minute.

### **10** Legen Sie das Grillgut mithilfe der mitgelieferten Zange auf die Grillplatte.

Seien Sie vorsichtig, die Grillplatte ist heiß!

*Hinweis: Verwenden Sie die gezackte Seite der Zange für die gerippte Fläche der Platte und die glatte Seite für den flachen Abschnitt der Platte.*

### **11** Wenden Sie das Grillgut von Zeit zu Zeit mit der mitgelieferten Zange.

### **12** Nehmen Sie das Grillgut von der Grillplatte, wenn es fertig gegart ist.

Verwenden Sie die Zange, um das Grillgut von der Platte zu nehmen. Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall oder spitze bzw. scheuernde Utensilien.

### **13** Um optimale Ergebnisse zu erzielen, entfernen Sie überschüssiges Fett mit Haushaltspapier von der Grillplatte. Lösen Sie hartnäckige Reste und Fett mit der mitgelieferten Zange, bevor Sie eine weitere Portion zum Grillen auf die Grillplatte legen.

### **14** Wenn Sie weiter grillen möchten, legen Sie wieder Grillgut auf die Platte. Um das Grillen zu beenden, drücken Sie den Ein-/Ausschalter, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

*Hinweis: Wenn Sie die Taste “+” bzw. “-” 45 Minuten lang nicht verwendet haben, um die Temperatur oder den Timer einzustellen, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch aus.*

## Grillzeiten

---

In der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Reihe von Speisen, die Sie mit dem Tischgrill zubereiten können. Gleichzeitig gibt die Tabelle Auskunft über die empfohlene Temperatur und die Grillzeiten. Die zum Vorheizen des Geräts erforderliche Zeit ist in den angegebenen Grillzeiten nicht enthalten. Grillzeit und Grilltemperatur hängen von der Art (z. B. Fleisch), der Dicke und der Temperatur des jeweiligen Grillguts ab – und natürlich auch von Ihren persönlichen Vorlieben. Sie können sich auch an den Hinweisen auf dem Thermostat orientieren.

## Tipps

---

- In unserem Rezeptbuch finden Sie zahlreiche leckere Rezepte. Weitere Anregungen und Informationen zu Ihrem Produkt finden Sie außerdem auf unserer Website ([www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)).
- Die gerippte Fläche der Grillplatte eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Fleisch und Geflügel (Abb. 8).
- Die flache Oberfläche eignet sich ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern, Speck, Pilzen, Tomaten, Zwiebeln usw. Sie eignet sich auch hervorragend zum Warmhalten von Speisen (Abb. 9).
- Sie können den Tischgrill auch als Wärmeplatte verwenden. Der Thermostat garantiert, dass Ihre Speisen bei konstanter Temperatur warm gehalten werden. Bedecken Sie die gerippte Fläche der Grillplatte mit Alufolie (glänzende Seite nach oben), und stellen Sie den Temperaturregler auf 100 oder 125 °C.
- Sie können den Timer verwenden, damit er Sie von Zeit zu Zeit an das Wenden des Grillguts erinnert. Wenn Sie beispielsweise Steaks auf die Grillplatte gelegt haben, können Sie den Timer auf 2 Minuten einstellen. Wenn die 2 Minuten abgelaufen sind, können Sie die Steaks wenden und den Timer anschließend erneut auf 2 Minuten einstellen. So wird das Fleisch gleichmäßig von beiden Seiten gegart.
- Am besten eignet sich zartes Fleisch zum Grillen.
- Steaks oder Rippchen werden noch zarter, wenn sie über Nacht mariniert werden.
- Wenden Sie das Essen während des Grillens mit der mitgelieferten Zange, um sicherzustellen, dass es saftig bleibt und nicht austrocknet. Verwenden Sie keine Metallgegenstände wie Gabeln oder Grillzangen, um die Antihaf-Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Wenden Sie das Grillgut nicht zu häufig. Sind beide Seiten braun gebraten, sollte die Grilltemperatur verringert werden, damit das Grillgut gleichmäßiger gegart wird und nicht austrocknet.
- Wenn Sie tiefgefrorene Lebensmittel auftauen möchten, wickeln Sie diese zunächst in Aluminiumfolie, und stellen Sie den Temperaturregler auf 150 oder 175 °C. Wenden Sie das Tiefkühlgut gelegentlich. Die erforderliche Auftauzeit hängt vom Gewicht der Lebensmittel ab.
- Bei der Zubereitung von Satée, Huhn, Schweine- oder Kalbsfleisch braten Sie das Fleisch zunächst bei hoher Temperatur (250 °C) scharf an. Zum Garen des Grillguts können Sie die Temperatur ggf. eine Stufe niedriger einstellen.
- Bei der Zubereitung von Satée oder Kebab weichen Sie Bambus- bzw. Holzspieße in Wasser ein, um ein Anbrennen beim Grillen zu vermeiden. Verwenden Sie keine Metallspieße.
- Da Würstchen meistens beim Grillen platzen, empfiehlt es sich, vorher mit einer Gabel einige Löcher in die Würstchen zu stechen.
- Frisches Fleisch führt zu besseren Ergebnissen als tiefgefrorenes oder aufgetautes Fleisch. Salzen Sie das Fleisch erst nach dem Grillen. So bleibt das Fleisch saftiger. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn das Grillfleisch nicht zu dick ist (ca. 1,5 cm).

**Dieser Tischgrill eignet sich nicht zum Grillen von panierten Lebensmitteln.**

## Reinigung (Abb. 10)

Wichtig: Reinigen Sie die Platte niemals mit Scheuermitteln oder Scheuerschwämmen, um die Antihaf-Beschichtung nicht zu beschädigen.

Tauchen Sie den Thermostat mit Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- 1 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät auszuschalten.
- 2 Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 3 Ziehen Sie den Thermostat aus dem Gerät, und entfernen Sie den Spritzschutz (Abb. 11).
- 4 Entfernen Sie Fett-/Ölrückstände mit Haushaltspapier von der Grillplatte.
- 5 Heben Sie die Grillplatte an den Handgriffen von der Gerätebasis (Abb. 12).

*Hinweis: Die Grillplatte kann nur entfernt werden, wenn der Thermostat aus dem Gerät genommen ist.*

- 6 Weichen Sie die Grillplatte 5 Minuten in heißem Spülwasser ein, oder schütten Sie etwas Zitronensaft darüber. Hartnäckige Reste und Fett werden dadurch gelöst.
- 7 Ziehen Sie die Auffangschale aus der Gerätebasis (Abb. 13).

*Hinweis: Die Auffangschale kann nur in einer Richtung aus der Gerätebasis gezogen werden.*

- 8 Weitere Informationen zur Reinigung finden Sie in der Reinigungstabelle.
- 9 Trocknen Sie nach dem Reinigen die Grillplatte, den Spritzschutz, die Auffangschale sowie die Zange sorgfältig ab.

Die Innenseite des Thermostats muss vollkommen trocken sein, bevor Sie ihn wieder einsetzen. Zum Trocknen der Thermostatbuchse wischen Sie die Innenseite mit einem trockenen Tuch aus. Schütteln Sie überschüssiges Wasser ggf. vorher aus.

- 10 Setzen Sie das Gerät wieder zusammen.

## Aufbewahrung

- 1 Lassen Sie den Thermostat im Grill, wickeln Sie das Netzkabel auf, und fixieren Sie es mit dem Kabelbinder (Abb. 14).
- 2 Stellen Sie den Grill senkrecht auf einer trockenen und ebenen Unterlage ab (Abb. 15).

*Hinweis: Achten Sie darauf, dass sich die Stopper unten befinden, damit die Auffangschale nicht aus dem Gerät fallen kann.*

## Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 16).

## Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website [www.philips.com](http://www.philips.com), oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler:



**Grillzeiten-Tabelle (Abb. 17)****Fehlerbehebung**

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker wurde nicht richtig in die Steckdose gesteckt.	Stecken Sie den Stecker korrekt in die Steckdose.
	Der Thermostat wurde nicht korrekt in das Gerät eingesetzt.	Schieben Sie den Thermostat vollständig in das Gerät, und stecken Sie anschließend den Stecker in die Steckdose.
Beim Gebrauch des Geräts kommt es zu Rauchentwicklung.	Das Netzkabel ist beschädigt.	Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
	Anfangs kann das Gerät etwas Rauch entwickeln.	Das ist normal. Nachdem Sie das Gerät einige Male benutzt haben, tritt dies nicht mehr auf.
Das Grillgut wird nicht richtig gegart (es ist noch roh oder verbrannt).	Fett oder Lebensmittel haben sich in die Grillplatte eingebrannt.	Reinigen Sie die Grillplatte nach jedem Gebrauch sorgfältig. Sie können eingebrannte Reste entfernen, indem Sie die Grillplatte 5 Minuten in heißem Spülwasser einweichen. Dadurch werden hartnäckige Reste und eingebranntes Fett angelöst.
	Sie haben eine zu niedrige oder zu hohe Temperatur gewählt. Eine weitere Ursache könnte sein, dass Sie das Grillgut zu kurz oder zu lang gegrillt haben.	Wählen Sie eine niedrigere oder höhere Temperatureinstellung, und/oder grillen Sie das Grillgut länger bzw. kürzer. Die Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung enthält die geeigneten Temperaturen und Grillzeiten für verschiedene Speisen.
Während des Grillens tropft Fett oder Flüssigkeit auf die Arbeitsfläche bzw. den Tisch.	Sie haben die Auffangschale nicht in die Gerätebasis eingesetzt.	Setzen Sie die Auffangschale in die Gerätebasis.
Während des Grillens spritzt Fett oder Flüssigkeit auf die Arbeitsfläche bzw. den Tisch.	Sie haben den Spritzschutz nicht auf das Gerät gesetzt.	Setzen Sie den Spritzschutz auf das Gerät.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Sie grillen Lebensmittel, die sehr viel Fett oder Flüssigkeit enthalten.	Reinigen Sie nach dem Grillen die Arbeitsfläche mit einem feuchten Tuch.
Der Tischgrill schaltet sich während des Grillvorgangs aus.	Der Tischgrill ist seit über 45 Minuten eingeschaltet. Wenn Sie 45 Minuten nach Einschalten des Grills die Tasten "+" oder "-" nicht verwenden haben, um die Temperatur oder den Timer einzustellen, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch aus.	Um mit dem Grillen fortfahren zu können, drücken Sie die Temperatur-/Timer-Taste bzw. die Taste "+" oder "-".
Auf dem Display wird die Meldung "Err" angezeigt.	Das Gerät kann die eingestellte Temperatur nicht erreichen. Daher wird das Heizelement automatisch ausgeschaltet.	Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen. Stecken Sie den Stecker anschließend wieder in die Steckdose, und lassen Sie das Gerät wieder aufheizen. Wenn auf dem Display weiterhin die Meldung "Err" angezeigt wird, wenden Sie sich an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

## Introducción

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

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

## Descripción general (fig. 1)

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

## Importante

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

### Peligro

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

### Advertencia

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

### Precaución

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

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

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

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

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

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

### **Uso del aparato**

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

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

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

- 2** Llene la bandeja de goteo con agua hasta el indicador de nivel mínimo (MIN) (fig. 3).
  - El agua de la bandeja de goteo ayuda a prevenir que se quemen los restos de comida.
  - Para facilitar la limpieza, puede cubrir la bandeja de goteo con papel de aluminio antes de llenarla de agua.
  - Al forrar la bandeja de goteo, asegúrese de que el papel de aluminio no cuelgue por los laterales de la bandeja, ya que impediría la adecuada circulación de aire.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cuidado: la placa de asar está caliente.

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

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

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

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

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

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

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

## Tiempos de preparación

---

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

## Consejos

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**10** Monte el aparato.

### Almacenamiento

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

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

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

### Medio ambiente

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

### Garantía y servicio

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

### Tabla de alimentos (fig. 17)

### Guía de resolución de problemas

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

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



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

## Introduction

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

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

## Description générale (fig. 1)

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

## Important

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

### Danger

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

### Avertissement

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

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

### Attention

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

### Champs électromagnétiques (CEM)

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

### Avant la première utilisation

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

### Utilisation de l'appareil

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La durée maximale programmable est de 30 minutes.

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

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

Soyez prudent : la plaque de cuisson est chaude !

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

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

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

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

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

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

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

### **Temps de cuisson**

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

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

### Conseils

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

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

### Nettoyage (fig. 10)

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

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

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

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

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

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

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

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

- 10** Remontez l'appareil.

## **Rangement**

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

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

## **Environnement**

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

## **Garantie et service**

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

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

### Dépannage

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

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

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



## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

La vostra nuova griglia con vassoio antigoccia vi consente di preparare qualsiasi tipo di pietanza gustosa con assenza quasi totale di fumo. La cottura con questo apparecchio è semplice, grazie all'ampia superficie di grigliatura.

## Descrizione generale (fig. 1)

- A Protezione antischizzo
  - B Impugnature termoisolanti
  - C Piastra per grigliare antiaderente lavabile in lavastoviglie
  - D Base
  - E Vassoio antigoccia
  - F Alloggiamento del termostato
  - G Unità termostato
    - 1 Pulsante on/off
    - 2 Pulsante modalità per impostare la temperatura o il timer
    - 3 Pulsante - per diminuire la temperatura o i minuti
    - 4 Pulsante + per aumentare la temperatura o i minuti
  - H Cavo di alimentazione
  - I Cordoncino per il cavo
  - J Accessorio con spatola e pinze
- Ricettario incluso

## Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

### Pericolo

- Non immergete l'unità termostato o il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.

### Avvertenza

- Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.
- Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Collegate l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Tenete il cavo lontano da superfici incandescenti.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- Al fine di evitare eventuali rischi, non collegate questo apparecchio a un timer esterno.
- Assicuratevi che il vassoio antigoccia sia sempre in posizione prima di iniziare a grigliare.
- Non lasciate mai la spatola/pinze sulla piastra grill quando è calda.

**Attenzione**

- Inserite sempre l'unità termostato nell'apparecchio prima di inserire la spina nella presa a muro.
- Utilizzate solo l'unità termostato in dotazione.
- Controllate che la parte interna dell'alloggiamento del termostato sia completamente asciutta prima di inserire il termostato.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie piatta e stabile con sufficiente spazio circostante.
- Assicuratevi che la protezione antischizzo sia sempre in posizione prima di iniziare a grigliare. Non rimuovetela mentre usate la griglia.
- Mentre usate la griglia non rimuovete il vassoio antigoccia.
- Assicuratevi che il vassoio antigoccia sia pieno di acqua almeno fino al livello MIN prima di utilizzare l'apparecchio.
- Preriscaldare sempre la piastra prima di appoggiarvi il cibo.
- Le superfici accessibili potrebbero surriscaldarsi quando l'apparecchio è in funzione.
- Fate attenzione al grasso che potrebbe schizzare dalla griglia preparando carne grassa o salsicce.
- Scollegate sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso.
- Prima di rimuovere l'unità termostato dall'alloggiamento, spegnete sempre l'apparecchio e scollegate la spina dalla presa di corrente.
- Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di rimuovere la piastra. Pulite l'apparecchio o riponetelo.
- Non toccate mai la piastra con utensili appuntiti o abrasivi, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Assicuratevi di riposizionare correttamente la piastra dopo averla rimossa.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente all'interno. Non utilizzatelo all'esterno.

**Campi elettromagnetici (EMF)**

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale utente, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

**Primo utilizzo**

- 1** Togliete eventuali etichette adesive e pulite il corpo dell'apparecchio con un panno umido.
- 2** Pulite accuratamente l'apparecchio e la piastra (si veda il capitolo "Pulizia").

**Modalità d'uso dell'apparecchio**

*Nota La prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo. Si tratta di un fenomeno normale.*

- 1** Fate scorrere il vassoio antigoccia nella base (fig. 2).

*Nota Il vassoio antigoccia può essere inserito nella base solo in un verso.*

- 2** Riempite il vassoio antigoccia di acqua fino all'indicazione del livello minimo (MIN) (fig. 3).
  - L'acqua nel vassoio antigoccia fa in modo che le particelle di cibo non vengano bruciate.
  - Per facilitare la pulizia, potete rivestire il vassoio antigoccia con carta di alluminio prima di versare l'acqua.
  - Quando rivestite il vassoio antigoccia, assicuratevi che la carta di alluminio non fuoriesca dai bordi del vassoio per assicurare la corretta circolazione dell'aria.

- 3** Posizionate la piastra grill nelle fessure della base (fig. 4).

*Nota La piastra grill può essere posizionata sulla base solo in un modo.*

- 4** Inserite il termostato nel relativo alloggiamento posizionato sul lato dell'apparecchio. (fig. 5)

**5** Posizionate la protezione antischizzo sull'apparecchio. (fig. 6)

Questa protezione fa in modo che l'olio e il grasso non cadano sul piano di lavoro.

*Nota La protezione antischizzo può essere inserita in un solo modo.*

**6** Premete il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.

► Il simbolo della temperatura si accende insieme alla temperatura predefinita di 250°C che lampeggia sul display fino a quando l'apparecchio non si riscalda.

**7** Per regolare la temperatura, premete il pulsante + o -.

La temperatura massima impostabile è 250°C, quella minima 75°C.

► La temperatura aumenta o diminuisce di 25°C ogni volta che viene premuto il pulsante + o -.

► Quando l'apparecchio ha raggiunto la temperatura selezionata, quest'ultima non lampeggia più sul display.

**8** Se desiderate utilizzare il timer, premete il pulsante della temperatura/timer (fig. 7).

*Nota Se desiderate impostare nuovamente la temperatura, premete di nuovo il pulsante della temperatura/timer.*

► Il tempo predefinito di 0 minuti viene mostrato sul display.

**9** Per impostare il timer, premete il pulsante + o -.

La durata massima regolabile sul timer è di 30 minuti.

► Il tempo aumenta o diminuisce di 1 minuto ogni volta che viene premuto il pulsante + o -.

**10** Utilizzate la spatola/pinze in dotazione per posizionare gli alimenti sulla piastra per grigliare.

**Attenzione:** la piastra grill è rovente!

*Nota Utilizzate la spatola con la lama dentellata per la sezione scanalata della piastra e quella con la lama dritta per la sezione piatta della piastra.*

**11** Girate gli alimenti di tanto in tanto con la spatola/pinze in dotazione.**12** Quando le pietanze sono pronte, rimuovetele dalla piastra grill.

Utilizzate la spatola/pinze in dotazione per rimuovere gli alimenti. Non utilizzate utensili da cucina, in metallo, appuntiti o con superfici abrasive.

**13** Per ottenere dei risultati ottimali, rimuovete l'olio in eccesso dalla piastra con un pezzo di carta da cucina. Prima di cuocere altri alimenti, rimuovete con cautela il cibo o il grasso che si è depositato sulla piastra mediante le spatole fornite.**14** Per continuare a grigliare, posizionate la seconda parte degli alimenti sulla piastra. Se desiderate interrompere la cottura, premete il pulsante on/off e rimuovete la spina di alimentazione dalla presa a muro.

*Nota Se non utilizzate i pulsanti + e - per regolare la temperatura o il timer per 45 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente per ragioni di sicurezza.*

### Tempi di cottura alla griglia

---

Nella tabella alla fine di questo opuscolo, sono riportati alcuni alimenti che possono essere cucinati con questa griglia. La tabella mostra la temperatura da selezionare e il tempo di cottura alla griglia. Il tempo richiesto per preriscaldare la piastra non è incluso nei tempi di cottura indicati nella tabella. Il tempo di cottura alla griglia e la temperatura dipendono dal tipo di alimento che viene preparato (ad esempio, la carne), dallo spessore, dalla relativa temperatura e anche dal gusto personale. Potete anche fare riferimento alle indicazioni poste sull'unità termostato.

## Consigli

- All'interno del libretto di ricette potrete trovare una serie di ricette interessanti. Potrete inoltre visitare il sito Internet di Philips ([www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)) per altri consigli e informazioni sui prodotti.
- La sezione scanalata della piastra grill è ideale per la preparazione di carne e pollame (fig. 8).
- La sezione piatta è indicata per preparare pesce, uova, prosciutto, funghi, pomodori, cipolle, ecc. È inoltre utile per mantenere caldi i cibi (fig. 9).
- Potete utilizzare anche il grill da tavolo come piastra a controllo termostatico in grado di mantenere i piatti alla temperatura richiesta. Coprite la sezione scanalata della piastra con carta di alluminio con il lato lucido rivolto verso l'alto, quindi impostate il sistema di controllo temperatura in posizione 100 o 125°C.
- Potete utilizzare il timer per ricordarvi di girare gli alimenti di tanto in tanto. Dopo aver posizionato delle bistecche sulla piastra, ad esempio, potete impostare il timer su 2 minuti. Una volta trascorsi i 2 minuti, potete girare le bistecche. Per grigliare l'altro lato potete nuovamente impostare il timer su 2 minuti.
- I pezzi di carne teneri sono indicati per la cottura alla griglia.
- I pezzi di carne, ad esempio bistecche o costolette, risultano più tenere se messi a marinare durante la notte.
- Girate gli alimenti di tanto in tanto con la spatola/pinze fornite in modo che i succhi rimangano all'interno e le pietanze non si secchino. Non utilizzate utensili di metallo come forchette o pinze per grill poiché possono danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra.
- Non girate troppo spesso il cibo grigliato. Quando i cibi sono ben rosolati da entrambi i lati, diminuite la temperatura per evitare che si secchino o vengano cotti eccessivamente.
- Se desiderate scongelare il cibo, avvolgete i prodotti surgelati in un foglio di carta di alluminio e impostate il sistema di controllo temperatura in posizione 150 o 175°C. Girate il cibo di tanto in tanto. I tempi di scongelamento dipendono dal peso del cibo.
- Per preparare saté, pollo, maiale o vitello, abbrustolite per prima cosa la carne ad alta temperatura (250°C). Se necessario, impostate il sistema di controllo temperatura su una posizione inferiore per ultimare la cottura.
- Per la preparazione di saté o kebab, immergete gli spiedini di legno o bamboo nell'acqua per evitare che si brucino durante la cottura. Non utilizzate spiedini di metallo.
- Le salsicce tendono a scoppiettare durante la cottura. Per evitare questo inconveniente, praticate alcuni fori con una forchetta.
- La carne fresca consente di ottenere risultati migliori rispetto alla carne surgelata o scongelata. Non versate sale sulla carne durante la cottura per mantenerla morbida. Per ottenere risultati ottimali, assicuratevi che i pezzi di carne da grigliare non siano troppo spessi (circa 1,5 cm).

La griglia da tavolo non è indicata per grigliare cibo impanato.

## Pulizia (fig. 10)

Importante: non usate oggetti e detersivi abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra.

Non immergete l'unità termostato o il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.

- 1** Premete il pulsante on/off per spegnere l'apparecchio.
- 2** Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.
- 3** Estraete l'unità termostato dall'apparecchio e rimuovete la protezione antischizzo (fig. 11).
- 4** Rimuovete con un pezzo di carta da cucina l'olio in eccesso dalla piastra per grigliare.
- 5** Alzate la piastra grill dalla base utilizzando le impugnature (fig. 12).

*Nota Se l'unità termostato è ancora inserita nell'apparecchio, non è possibile rimuovere la piastra grill.*

**6** Immergete la piastra grill in acqua calda con del liquido per piatti per cinque minuti o spruzzate un po' di limone su di essa. In questo modo è possibile rimuovere il cibo o il grasso che sono rimasti attaccati.

**7** Rimuovete il vassoio antigoccia sollevandolo dalla base (fig. 13).

*Nota Il vassoio antigoccia può essere tolto dalla base solo in un verso.*

**8** Per ulteriori informazioni, consultate la tabella di pulizia riportata separatamente.

**9** Dopo la pulizia, asciugate la piastra, la protezione antischizzo, il vassoio antigoccia e la spatola/pinze.

Prima di reinserire il termostato nell'alloggiamento, assicuratevi che la parte interna sia completamente asciutta. Per asciugare l'alloggiamento, utilizzate un panno asciutto. Se necessario, eliminate prima l'acqua in eccesso scuotendo l'apparecchio.

**10** Riassemblate l'apparecchio.

### Conservazione

**1** Lasciate l'unità termostato nel grill. Arrotolate il cavo e fissatelo con il cordoncino (fig. 14).

**2** Riponete il grill in posizione verticale su una superficie asciutta e piana (fig. 15).

*Nota Assicuratevi che i fermi siano sulla base in modo che il vassoio antigoccia non possa cadere dall'apparecchio.*

### Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio tra i rifiuti domestici ma consegnatelo a un centro di raccolta autorizzato (fig. 16).

### Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo [www.philips.com](http://www.philips.com) oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

### Tabella dei cibi (fig. 17)

## Risoluzione dei guasti

In questo capitolo vengono riportati i problemi più ricorrenti legati all'uso dell'apparecchio. Se non riuscite a risolvere i problemi con le informazioni seguenti, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina non è stata inserita correttamente nella presa di corrente a muro.	Inserite in maniera corretta la spina nella presa a muro.
	L'unità termostato non è inserita correttamente all'interno dell'apparecchio.	Inserite il termostato all'interno dell'apparecchio, quindi inserite la spina nella presa a muro.
	Il cavo di alimentazione è danneggiato.	Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
L'apparecchio emette fumo.	L'apparecchio può produrre del fumo quando viene utilizzato le prime volte.	È del tutto normale. Dopo aver utilizzato l'apparecchio alcune volte, non viene più emesso fumo.
	La piastra è impregnata di residui di alimenti o di grasso.	Dopo ogni utilizzo pulite con cura la piastra per grigliare. Potete rimuovere i residui immergendola in acqua calda con del liquido per piatti per cinque minuti. In questo modo sarà più facile rimuovere le incrostazioni di cibo e grasso.
Gli alimenti non vengono grigliati correttamente (cotti troppo poco o bruciati).	È stata impostata una temperatura troppo bassa o troppo alta e/o avete grigliato gli alimenti troppo o troppo poco.	Impostate una temperatura più alta o più bassa e/o grigliate gli alimenti per un periodo di tempo superiore o inferiore. Per la temperatura adatta ai vari alimenti e per i tempi di cottura, consultate la tabella alla fine di questo libretto.
Durante la cottura con la griglia, il grasso o i succhi degli alimenti colano sul piano di lavoro	Il vassoio antigoccia non è stato inserito sulla base.	Posizionate il vassoio antigoccia sulla base.
Durante la cottura con la griglia, il grasso o i succhi degli alimenti schizzano sul piano di lavoro	Sull'apparecchio non è stata inserita la protezione antischizzo.	Posizionate la protezione antischizzo sull'apparecchio.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	<p>State grigliando degli ingredienti che contengono molto grasso o succhi.</p>	<p>Pulite il piano di lavoro con un panno bagnato dopo la cottura.</p>
<p>Il grill da tavolo si spegne durante la cottura</p>	<p>Il grill da tavolo è rimasto acceso per più di 45 minuti. Se non utilizzate i pulsanti + e - per regolare la temperatura o il timer per 45 minuti dall'accensione dell'apparecchio, quest'ultimo si spegne automaticamente per ragioni di sicurezza.</p>	<p>Per continuare la cottura, premere il pulsante della temperatura/timer o il pulsante + o -.</p>
<p>Sul display compare il messaggio "Err".</p>	<p>L'apparecchio non è in grado di raggiungere la temperatura impostata e pertanto la serpentina si spegne.</p>	<p>Scollegate l'apparecchio e lasciatelo raffreddare. Successivamente inserite nuovamente la spina nella presa a muro, accendete l'apparecchio e lasciatelo riscaldare. Se il messaggio "Err" compare di nuovo, contattate l'assistenza clienti del vostro paese.</p>

## Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Met deze nieuwe grill met lekbak kunt u vrijwel rookvrij allerlei lekkere etenswaren bereiden. Grillen met dit apparaat is eenvoudig dankzij het grote grilloppervlak.

## Algemene beschrijving (fig. 1)

- A Spatscherm
  - B Koelblijvende handgrepen
  - C Vaatwasmachinebestendige grillplaat met antiaanbaklaag
  - D Voet
  - E Lekbak
  - F Aansluitpunt voor thermostaatunit
  - G Thermostaatunit
    - 1 Aan/uitknop
    - 2 Modusknop voor instellen temperatuur of timer
    - 3 - knop voor lagere temperatuur of kortere tijd
    - 4 + knop voor hogere temperatuur of langere tijd
  - H Netsnoer
  - I Snoerbinder
  - J Twee-in-één spatel en tang
- Inclusief receptenboekje

## Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

### Gevaar

- Dompel de thermostaatunit met netsnoer niet in water of een andere vloeistof.

### Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Laat het snoer niet over de rand hangen van de tafel of het aanrecht waarop het apparaat staat.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Zorg er altijd voor dat de lekbak is geplaatst voordat u begint te grillen.
- Laat de spatel/tang nooit op de grillplaat liggen als deze heet is.

### Let op

- Plaats de thermostaatunit altijd in het apparaat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Gebruik alleen de bijgeleverde thermostaatunit.



- Zorg ervoor dat de binnenkant van het aansluitpunt geheel droog is voordat u de thermostaatunit erop aansluit.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg dat er voldoende vrije ruimte rondom het apparaat is.
- Zorg er altijd voor dat het spatscherm is aangebracht voordat u gaat grillen. Verwijder het spatscherm niet tijdens het grillen.
- Verwijder de lekbak niet tijdens het grillen.
- Vul voordat u het apparaat gaat gebruiken de lekbak ten minste tot het MIN-niveau met water.
- Laat de grillplaat altijd opwarmen voordat u er etenswaren op gaat bereiden.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is.
- Pas op voor spattend vet wanneer u vet vlees of worstjes grilt.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Schakel het apparaat na gebruik altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de thermostaatunit uit het aansluitpunt verwijdert.
- Maak het apparaat na gebruik altijd schoon.
- Laat het apparaat altijd volledig afkoelen voordat u de plaat verwijdert, het apparaat schoonmaakt of het opbergt.
- Raak de plaat niet aan met scherpe of krassende voorwerpen, aangezien de antiaanbaklaag hierdoor beschadigd raakt.
- Zorg ervoor dat u de plaat op de juiste wijze terugplaatst nadat u deze hebt verwijdert.
- Dit apparaat is alleen voor gebruik binnenshuis. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

### Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

### Voor het eerste gebruik

- 1** Verwijder eventuele stickers van het apparaat en maak de behuizing schoon met een vochtige doek.
- 2** Maak het apparaat en de grillplaat grondig schoon (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

### Het apparaat gebruiken

*Opmerking: Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u het voor de eerste keer gebruikt. Dit is normaal.*

- 1** Schuif de lekbak in het onderstel (fig. 2).

*Opmerking: De lekbak kan slechts op één manier in het onderstel worden geschoven.*

- 2** Vul de lekbak met water tot het minimumniveau (MIN) (fig. 3).

- Het water in de lekbak voorkomt dat voedseldeeltjes verbranden.
- Om de lekbak makkelijker te kunnen schoonmaken, kunt u deze met aluminiumfolie bekleden voordat u de bak met water vult.
- Wanneer u de lekbak met aluminiumfolie bekleedt, zorg er dan voor dat de folie niet over de randen van de lekbak hangt, omdat dat een goede luchtcirculatie belemmert.

- 3** Plaats de grillplaat in de sleuven van het onderstel (fig. 4).

*Opmerking: De grillplaat past slechts op één manier in het onderstel.*

- 4** Steek de thermostaatunit in het aansluitpunt aan de zijkant van het apparaat. (fig. 5)

- 5** Plaats het spatscherm op het apparaat. (fig. 6)

Het spatscherm voorkomt dat olie en vet op het aanrecht spatten.

*Opmerking: Het spatscherm kan slechts op één manier op het apparaat worden bevestigd.*

**6** Druk op de aan/uitknop om het apparaat in te schakelen.

► Het temperatuursymbool verschijnt op het display en de standaardtemperatuur van 250°C knippert op het display wanneer het apparaat opwarmt.

**7** Druk op de + of - knop om de temperatuur aan te passen.

De maximale temperatuur die kan worden ingesteld is 250°C en de minimale temperatuur die kan worden ingesteld is 75°C.

► Telkens wanneer u op de + of - knop drukt, neemt de temperatuur met 25°C toe of af.

► Wanneer het apparaat is opgewarmd tot de ingestelde temperatuur, stopt de temperatuur op het display met knipperen.

**8** Als u de timer wilt gebruiken, druk dan op de temperatuur-/timerknop (fig. 7).

*Opmerking: Als u terug wilt gaan naar het regelen van de temperatuur, druk dan opnieuw op de temperatuur-/timerknop.*

► De standaardtijd van 0 minuten verschijnt op het display.

**9** Druk op de + of - knop om de timer in te stellen.

De maximumtijd die kan worden ingesteld is 30 minuten.

► Telkens wanneer u op de + of - knop drukt, neemt de tijd met 1 minuut toe of af.

**10** Gebruik de bijgeleverde spatel/tang om de etenswaren op de grillplaat te leggen.

**Pas op: de grillplaat is heet!**

*Opmerking: Gebruik de spatel met het getande uiteinde voor het geribbelde gedeelte van de plaat en gebruik de spatel met het rechte uiteinde voor het vlakke gedeelte van de plaat.*

**11** Draai de etenswaren af en toe om met de bijgeleverde spatel/tang.

**12** Verwijder de etenswaren van de grillplaat wanneer deze gaar zijn.

Gebruik de bijgeleverde spatel/tang om de etenswaren te verwijderen. Gebruik geen metalen, scherp of krassend keukengerel.

**13** Veeg voor een optimaal grillresultaat overtollige olie van de grillplaat met een stuk keukenpapier. Verwijder aangekoekte etensresten en vet met de bijgeleverde spatels voordat u nieuwe etenswaren op de grillplaat legt.

**14** Om verder te gaan met grillen, legt u nieuwe etenswaren op de grillplaat. Om te stoppen met grillen, drukt u op de aan/uitknop en haalt u de stekker uit het stopcontact.

*Opmerking: Als u de + en - knoppen 45 minuten lang niet gebruikt om de temperatuur of tijd in te stellen, schakelt het apparaat om veiligheidsredenen automatisch uit.*

## **Grilltijd**

---

In de tabel aan het eind van dit boekje vindt u een aantal etenswaren die u met deze tafelgrill kunt bereiden. De tabel geeft aan welke temperatuur u moet kiezen en hoe lang de etenswaren moeten worden gegrild. De tijd die het apparaat nodig heeft om op te warmen is niet in de bereidingstijden inbegrepen. De grilltijd en -temperatuur zijn afhankelijk van het soort etenswaren dat u wilt bereiden (bijv. vlees), de dikte en de temperatuur van de etenswaren en van uw persoonlijke voorkeur. U kunt ook gebruikmaken van de aanduidingen op de thermostaatunit.

## **Tips**

---

- U kunt een aantal inspirerende recepten vinden in het receptenboekje. U kunt ook naar onze website ([www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)) gaan om meer inspiratie op te doen of om informatie over het product te lezen.

- Het geribbelde gedeelte van de grillplaat is ideaal voor het bereiden van vlees en gevogelte (fig. 8).
- Het vlakke gedeelte van de grillplaat is zeer geschikt voor het bereiden van vis, eieren, ham, champignons, tomaten, uien enz. Dit gedeelte is ook handig om etenswaren warm te houden (fig. 9).
- U kunt de tafelgrill ook als thermostatische warmhoudplaat gebruiken, die uw gerechten automatisch op de gewenste temperatuur houdt. Bedek het geribbelde gedeelte van de plaat met aluminiumfolie waarvan de glimmende zijde naar boven wijst. Stel vervolgens de temperatuurregelaar in op 100 of 125°C.
- U kunt de timer gebruiken als herinnering om het vlees af en toe om te draaien. U kunt bijvoorbeeld de timer op 2 minuten instellen nadat u biefstukken op de grillplaat hebt gelegd. Wanneer de 2 minuten voorbij zijn, kunt u de biefstukken omdraaien. U kunt dan de timer opnieuw op 2 minuten instellen om de andere kant van de biefstukken te grillen.
- Mals vlees is het meest geschikt om te grillen.
- Vleessoorten als biefstuk of spareribs worden malser als u ze een nacht laat marinieren.
- Draai de etenswaren af en toe om met de bijgeleverde spatel/tang om ze sappig te houden en uitdroging te voorkomen. Gebruik geen metalen voorwerpen zoals vorken en grilltangen, omdat u hiermee de antiaanbaklaag van de grillplaten beschadigt.
- Draai het gegrilde eten niet te vaak om. Wanneer de etenswaren aan beide zijden bruin zijn, moeten ze op een lagere temperatuur worden gegrild. Zo voorkomt u uitdrogen en bereikt u een gelijkmatig grillresultaat.
- Als u bevroren etenswaren wilt ontdooien, wikkel deze dan in aluminiumfolie en stel de temperatuurregelaar in op 150 of 175°C. Draai de etenswaren af en toe om. De ontdooitijd hangt af van het gewicht van de etenswaren.
- Wanneer u saté, kip, varkensvlees of kalfsvlees bereidt, schroei het vlees dan eerst op hoge temperatuur dicht (250°C). Indien nodig kunt u hierna de temperatuurregelaar een stand lager zetten om het vlees te grillen totdat het gaar is.
- Wanneer u saté of kebab maakt, week de bamboe of houten spiesen dan eerst in water om te voorkomen dat ze tijdens het grillen verschroeien. Gebruik geen metalen spiesen.
- Worstjes knappen tijdens het grillen vaak open. U kunt dit voorkomen door er met een vork enkele gaatjes in te prikken.
- Met vers vlees krijgt u een beter grillresultaat dan met bevroren of ontdooid vlees. Strooi pas na het grillen zout op het vlees. Hierdoor blijft het vlees sappig. Zorg ervoor dat de stukken vlees die u bereidt niet te dik zijn (ongeveer 1,5 cm) voor het beste resultaat.

**De tafelgrill is niet geschikt voor het bereiden van gepaneerde etenswaren.**

### **Schoonmaken (fig. 10)**

**Belangrijk: gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen en -materialen, omdat u hiermee de antiaanbaklaag van de plaat beschadigt.**

**Dompel de thermostaatunit met netsnoer niet in water of een andere vloeistof.**

- 1** Druk op de aan/uitknop om het apparaat uit te schakelen.
- 2** Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 3** Trek de thermostaatunit uit het apparaat en verwijder het spatscherm (fig. 11).
- 4** Verwijder overtollige olie van de grillplaat met een stuk keukenpapier.
- 5** Til de grillplaat aan de handgrepen uit het onderstel (fig. 12).

*Opmerking: U kunt de grillplaat niet verwijderen als de thermostaatunit nog in het apparaat zit.*

**6** Laat de grillplaat 5 minuten weken in heet water met een beetje afwasmiddel of druppel wat citroensap over de grillplaat. Op deze manier weekt u aangekoekte etensresten en vet los.

**7** Schuif de lekbak uit het onderstel (fig. 13).

*Opmerking: De lekbak kan slechts op één manier uit het onderstel worden geschoven.*

**8** Zie de aparte schoonmaaktabel voor verdere schoonmaakinstructies.

**9** Droog na het schoonmaken de grillplaat, het spatscherm, de lekbak en de spatel/tang af.

De binnenkant van het aansluitpunt voor de thermostaatunit moet geheel droog zijn voordat u de thermostaatunit er weer op aansluit. Droog de binnenkant van het aansluitpunt met een droge doek. Schud indien nodig eerst achtergebleven water eruit.

**10** Zet het apparaat weer in elkaar.

### **Opbergen**

**1** Laat de thermostaatunit in de grill zitten. Wind het snoer op en zet het vast met de snoerbinder (fig. 14).

**2** Plaats de grill recht op een droge en vlakke ondergrond (fig. 15).

*Opmerking: Zorg ervoor dat de stoppers aan de onderkant zitten, zodat de lekbak niet uit het apparaat kan vallen.*

### **Milieu**

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 16).

### **Garantie & service**

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website [www.philips.nl](http://www.philips.nl), of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

### **Tabel voor etenswaren (fig. 17)**

**Problemen oplossen**

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Steek de stekker goed in het stopcontact.
	De thermostaatunit is niet goed in het apparaat geplaatst.	Plaats de thermostaat volledig in het apparaat en steek daarna de stekker in het stopcontact.
	Het netsnoer is beschadigd.	Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
Er komt rook uit het apparaat.	De eerste paar keer dat u het apparaat gebruikt, komt er mogelijk wat rook uit.	Dit is normaal. Dit houdt op nadat u het apparaat enkele keren hebt gebruikt.
	Er zitten aangekoekte etenswaren en aangekoekt vet op de grillplaat.	Maak de grillplaat na elk gebruik goed schoon. U kunt resten verwijderen door de plaat vijf minuten lang onder te dompelen in warm water met wat afwasmiddel. Zo worden aangekoekte etensresten en vet losgeweekt.
De etenswaren zijn niet goed gegrild (te rauw of verbrand).	U hebt een te hoge of te lage temperatuur ingesteld en/of u hebt de etenswaren niet lang genoeg of te lang gegrild.	Stel een lagere of hogere temperatuur in en/of gril de etenswaren korter of langer. Raadpleeg de tabel achter in dit boekje voor de aanbevolen temperatuur en grilltijd voor verschillende soorten etenswaren.
Tijdens het grillen drupt er vet of vocht op het oppervlak waarop de grill staat.	U hebt de lekbak niet in het onderstel geplaatst.	Plaats de lekbak in het onderstel.
Tijdens het grillen spat er vet of vocht op het oppervlak waarop de grill staat.	U hebt het spatscherm niet op het apparaat geplaatst.	Plaats het spatscherm op het apparaat.
	U grilt ingrediënten met veel vet of sap.	Maak het aanrecht of de tafel na het grillen schoon met een vochtige doek.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De tafelgrill schakelt tijdens het grillen uit.	De tafelgrill heeft langer dan 45 minuten aangestaan. Als u de + en - knoppen 45 minuten lang niet gebruikt voor het instellen van de temperatuur of de timer; schakelt het apparaat om veiligheidsredenen automatisch uit.	Om door te gaan met grillen, moet u op de temperatuur-/timerknop of de + of - knop drukken.
Het bericht 'Err' verschijnt op het display.	Het apparaat kan de ingestelde temperatuur niet bereiken en het verwarmingselement schakelt daarom uit.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Steek daarna de stekker weer in het stopcontact, schakel het apparaat in en laat het weer opwarmen. Als het bericht 'Err' weer op het display verschijnt, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

## Introdução

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

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

## Descrição geral (fig. 1)

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

## Importante

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

### Perigo

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

### Aviso

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

**Cuidado**

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

**Campos electromagnéticos (EMF)**

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

**Antes da primeira utilização**

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

**Utilizar o aparelho**

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

- ▶ A temperatura aumenta e diminui em intervalos de 25°C cada vez que o botão + ou - é premido.
- ▶ Quando o aparelho atingir a temperatura definida, a indicação da temperatura no visor deixa de estar intermitente.

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

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

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

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

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

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

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

Tenha cuidado: a placa de grelhar está quente!

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

**11** Vire os alimentos ocasionalmente com a espátula/pinças fornecida.**12** Quando os alimentos estiverem cozinhados, retire-os da placa.

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

**13** Para obter os melhores resultados, retire o óleo em excesso da placa de grelhar com papel de cozinha. Solte quaisquer alimentos ou gordura seca cuidadosamente com as espátulas antes de colocar a nova quantidade de comida.**14** Para continuar a grelhar, coloque os alimentos seguintes na placa de grelhar. Para parar de grelhar, pressione o botão para ligar/desligar e retire a ficha de alimentação da tomada.

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

### Tempos para grelhar

---

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

### Sugestões

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

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

### Limpeza (fig. 10)

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

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

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

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

- 6** Mergulhe a placa em água quente com detergente líquido durante cinco minutos e aplique sumo de limão. Desta forma, liberta os alimentos ou gordura incrustados.
- 7** Retire o tabuleiro de recolha da base (fig. 13).

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

- 8** Consulte a tabela de limpeza em separado para mais instruções.
- 9** Depois de limpar, seque a placa de grelhar, a protecção para salpicos, o tabuleiro de recolha e a espátula/pinças.

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

- 10** Volte a montar o aparelho.

### Arrumação

- 1** Deixe o termóstato no grelhador. Enrole o fio e fixe-o com a respectiva correia (fig. 14).
- 2** Guarde o grelhador na posição vertical sobre uma superfície seca e nivelada (fig. 15).

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

### Meio ambiente

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

### Garantia e assistência

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

### Tabela de alimentos (fig. 17)

### Resolução de problemas

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

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

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

يلخص هذا الفصل المشاكل العامة التي يمكن أن تواجهينها مع استخدام الجهاز. في حالة تعذر حل المشكلة باستخدام المعلومات الموضحة أدناه، اتصلي بمركز خدمة العملاء في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل.	لم يتم إدخال القابيس في مقيس الحائط بالشكل الملائم.	أدخلي القابيس في مقيس الحائط بالشكل الملائم.
	لم يتم إدخال وحدة الترموستات في الجهاز بالشكل الملائم.	أدخلي الترموستات بالكامل في الجهاز ثم ضعي القابيس في مقيس الحائط.
	السلك الكهربائي تالف.	في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دوماً عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
ينبعث دخان من الجهاز.	قد ينبعث بعض الدخان من الجهاز في المرات القليلة الأولى من استخدامه.	يعد ذلك أمراً طبيعياً. وبعد استخدام الجهاز لبضع مرات، عندئذ يتوقف الدخان عن الانبعاث منه.
	تصلب الطعام أو الدهن على لوح الشواء.	قومي بتنظيف لوح الشواء بحرص بعد كل استخدام. يمكنك إزالة البقايا عن طريق نقع اللوح في الماء الساخن مع بعض من سائل التنظيف لمدة خمس دقائق. فمن شأن ذلك تفكيك أي أطعمة أو دهون صلبة.
لم يتم شواء الطعام بالشكل الملائم (نيء جداً أو محروق).	لقد قمتي بضبط إعداد درجة حرارة منخفض جداً أو عالي جداً و/أو أنك قد قمتي أو لم تقومي بشواء الطعام لفترة طويلة أو أنك قد قمتي بشوائه لفترة طويلة.	اضبطي درجة الحرارة على إعداد أقل أو أعلى و/أو قومي بشواء الطعام لفترة أطول أو أقصر. اطلعي على الجدول المبين في نهاية هذا الكتيب للتعرف على الإعداد الموصى به لدرجة الحرارة والوقت المطلوب للشواء بالنسبة لأنواع الطعام المختلفة.
تقع قطرات الدهن أو العصارة على سطح التحضير خلال الشواء	لم تقومي بوضع صينية التقطير في القاعدة.	ركبي صينية التقطير في القاعدة.
تتطاير قطرات الدهن أو العصارة على سطح التحضير خلال الشواء	لم تضعي الواقي من التطاير على الجهاز.	ركبي الواقي من التطاير على الجهاز.
	تقوميش بشواء مكونات تحتوي على الكثير من الدهن أو العصارة.	نظفي سطح التحضير بعد الشواء باستخدام قطعة قماش مبللة.
تتوقف شواية الطاولة عن العمل في منتصف عملية الشواء	شواية الطاولة تعمل لأكثر من ٤٥ دقيقة. إذا لم تستخدمي الأزرار + و- لضبط درجة الحرارة أو المؤقت لمدة ٤٥ دقيقة من بعد تشغيل الجهاز، يتوقف الجهاز عن التشغيل تلقائياً لأسباب خاصة بالسلامة.	لمتابعة الطهي، يجب عليك الضغط على زر درجة الحرارة/المؤقت أو على الزر + أو -.
تظهر الرسالة "Err" على الشاشة.	الجهاز لا يمكنه الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة وبالتالي يتم إيقاف تشغيل عنصر التسخين.	افصلي التيار الكهربائي عن الجهاز واتركيه حتى يبرد. بعدئذ قومي بوضع القابيس مرة أخرى في مقيس الحائط وشغلي الجهاز ودعيه يسخن مرة أخرى. إذا ظهرت الرسالة "Err" على الشاشة مرة أخرى، اتصلي بمركز خدمة العملاء في بلدك.

- يعطي اللحم الطازج نتائج شواء أفضل من اللحم المجمد أو الذي تم إزالة الثلج عنه. لا تضعي الملح على اللحم حتى تنتهي من شوائه. يساعد هذا الإجراء على احتفاظ اللحم بالرطوبة. للحصول على أفضل النتائج، تأكدي من أن قطع اللحم التي تقومين بإعدادها ليست سميكة جداً (١,٥ سم تقريباً).

شواية الطاولة غير ملائمة لشواء أطعمة مغطاة بفتات الخبز.

#### التنظيف (شكل ١٠)

هام: لا تستخدم مواد وأدوات تنظيف كاشطة: حيث أنها يمكن أن تؤدي إلى إتلاف طبقة الطلاء غير اللاصق لصفيحة الشواء.

لا تخفري وحدة الترموستات مع السلك الكهربائي في الماء أو أي سائل آخر.

١ اضغطي على الزر on/off (التشغيل/ إيقاف التشغيل) لإيقاف تشغيل الجهاز.

٢ افصلي التيار الكهربائي عن الجهاز وتركه ليبرد.

٣ انزعي وحدة الترموستات من الجهاز وقومي بفك الواقي من التطاير (شكل ١١).

٤ لإزالة الزيت الزائد من لوح الشواء باستخدام قطعة من ورق المطبخ.

٥ ارفعي لوح الشواء من القاعدة باستخدام المقابض (شكل ١٢).

ملاحظة: إذا كانت وحدة الترموستات لا تزال داخل الجهاز، عندئذ لا يمكنك فك لوح الشواء.

٦ إنقعي لوح الشواء في الماء الساخن مع بعض من سائل التنظيف لمدة خمس دقائق أو ضعي بعض من عصير الليمون على لوح الشواء. يساعد ذلك على تفكيك أي أطعمة أو دهون صلبة.

٧ أخرجي صينية التقطير من القاعدة (شكل ١٣).

ملاحظة: يمكن إخراج صينية التقطير من القاعدة بطريقة واحدة فقط.

٨ انظري جدول التنظيف المنفصل للمزيد من تعليمات التنظيف.

٩ بعد التنظيف، جففي لوح الشواء والواقي من التطاير وصينية التقطير والملعقة/الملاقعة.

يجب أن يكون الجزء الداخلي من مقبض وحدة الترموستات جافاً تماماً قبل إعادة إدخال وحدة الترموستات فيه. لتجفيف المقبض، امسحي الجزء الداخلي باستخدام قطعة قماش جافة. انفضي الماء الزائد أولاً، إذا لزم الأمر.

١٠ أعيدي تركيب الجهاز.

#### التخزين

١ أتركي وحدة الترموستات في الشواية. لفي السلك الكهربائي وثبتيه باستخدام حزام السلك الكهربائي (شكل ١٤).

٢ خزني الشواية في وضع رأسي على سطح جاف ومستوي (شكل ١٥).

ملاحظة: تأكدي من وجود السدادات في القاع، حتى لا تقع صينية التقطير خارج الجهاز.

#### البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعد من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٦).

#### الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على [www.philips.com](http://www.philips.com) أو اتصلي بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

جدول الأطعمة (شكل ١٧)

أقصى وقت يمكن ضبطه هو ٣٠ دقيقة.

تتم زيادة أو التقليل من الوقت بمقدار ١ دقيقة في كل مرة تقومين بالضغط على الزر + أو -.

١٥ استخدم الملعقة/المشبك المزودة في وضع المكونات على لوح الشواء.

احترسي: لوح الشواء ساخن!

ملاحظة: استخدم الطرف المدب من الملعقة مع القسم المضلع من صفيحة الشواء واستخدمي الطرف المستقيم للملعقة مع القسم المسطح من صفيحة الشواء.

١٦ قلب الطعام من وقت لآخر باستخدام الملعقة/الملقط المزودة.

١٧ عند اكتمال طهي الطعام، قومي بإزالته من على لوح الشواء.

استخدمي الملعقة/الملقط المزودة لإزالة الطعام، لا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو الحادة أو الكاشطة.

١٨ للحصول على نتائج مثالية، قومي بإزالة الزيت الزائد من صفيحة الشواء باستخدام قطعة من ورق المطبخ.

قومي بإزالة أي طعام أو دهن متكتل بحدراً باستخدام الملاعق المزودة وقومي بإزالته من لوح الشواء قبل شواء الكمية التالية من الطعام.

١٩ للاستمرار في الشواء، ضعي الدفعة المتبقية من الطعام على لوح الشواء لإيقاف الشواء، واضغطي على زر التشغيل/إيقاف التشغيل وانزعي قابس التيار من مقبس الحائط.

ملاحظة: إذا لم تستخدمي الأزرار + و- لضبط درجة الحرارة أو المؤقت لمدة ٤٥ دقيقة، يتوقف الجهاز عن التشغيل تلقائياً لأسباب خاصة بالسلامة.

#### الأوقات المطلوبة للشواء

ستجدي بعض أنواع الطعام التي يمكنك طهيها على شواية الطاولة هذه في الجدول الموجودة في نهاية هذا الكتيب. يوضح الجدول درجات الحرارة التي يمكنك اختيارها ومدة الشواء الواجبة للطعام، الوقت المطلوب لتسخين الجهاز لم يتم إدراجه في الأوقات المطلوبة للشواء الموضحة في الجدول. يتوقف الوقت ودرجة الحرارة المطلوبين للشواء على نوعية الطعام الذي يتم تحضيره (مثل اللحم) وقوامه ودرجة حرارته، وعلى ذوقك الشخصي أيضاً. يمكنك أيضاً الرجوع إلى المؤشرات الموجودة على وحدة الترموستات.

#### نصائح

- يمكنك العثور على عدد من الصفات الرائعة في كتيب الصفات. ويمكنك أيضاً زيارة موقع الويب الخاص بنا ([www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)) للمزيد من الإيحاءات والمعلومات الخاصة بالمنتج.
- القسم المضلع من لوح الشواء مثالي لشواء اللحم ولحوم الطيور (شكل ٨).
- والقسم المسطح من لوح الشواء مثالي لإعداد السمك والبيض واللحم الطري وعيش الغراب والطماطم والبصل وما شابه ذلك. كما أنه ملائم أيضاً للاحتفاظ بالطعام ساخنًا (شكل ٩).
- يمكنك أيضاً استخدام شواية الطاولة باعتبارها لوح تسخين يخضع للتحكم الترموستاتي، يحتفظ تلقائياً بدرجة الحرارة المطلوبة لأطباقك. غطي القسم المضلع من اللوح برقاقة من الألمنيوم بحيث يكون الجانب اللامع مواجه للأسفل. بعدئذ قومي بضبط مفتاح التحكم في درجة الحرارة على ١٠٠ أو ١٢٥ درجة مئوية.
- يمكنك استخدام المؤقت لتذكيرك بتقليب الطعام من وقت لآخر. فعلى سبيل المثال، بعد وضع شرائح اللحم على لوح الشواء، يمكنك ضبط المؤقت على دقيقتين. وبعد انتهاء الدقيقتين، يمكنك تقليب شرائح اللحم. بعدئذ يمكنك ضبط المؤقت على دقيقتين مرة أخرى لشواء الجانب الآخر من شرائح اللحم.
- إن قطع اللحم الرقيقة هي الأنسب للشواء.
- تصبح قطع اللحم كشرائح اللحم المفروم أو الأضلع والريش لينة بدرجة أكبر إذا تم نقعها بالصلصة طوال الليل.
- قلب الطعام من وقت لآخر باستخدام الملعقة/الملقط المزودة لضمان بقاءه طرياً من الداخل وعدم جفافه. لا تستخدم أي أدوات معدنية مثل الشوك أو ملاقط الشواء لأنها يمكن أن تتسبب في إتلاف الطبقة غير اللاصقة للوح الشواء.
- لا تقلبي الطعام المشوي بشكل أكثر من اللازم. عندما تتخذ الأطعمة اللون البني على كلا الجانبين، يجب شوائها بدرجة حرارة منخفضة لضمان عدم جفافها والتأكد من طهيها بشكل متساوي.
- إذا كنت ترغبين في إذابة الأطعمة المجمدة، غلفي الطعام المجمد في رقاقة من الألمنيوم، ثم اضبطي درجة الحرارة على ١٥٠ أو ١٧٥ درجة مئوية. وقلبي الطعام من وقت لآخر. تعتمد مدة الإذابة على وزن الطعام.
- عند إعداد الساتيه، أو الفراخ، أو اللحم البقري أو لحم العجل، قومي أولاً بتذليل اللحم على درجة حرارة عالية (٢٥٠ درجة مئوية). يمكنك إذا لزم الأمر ضبط مفتاح التحكم في درجة الحرارة على وضع أقل درجة، ثم شواء الطعام حتى يستوي.
- عند إعداد الساتيه أو الكباب، انقعي أسياخ الخيزران أو الخشب في الماء لتفادي احتراقها أثناء الشواء. لا تستخدم أسياخ المعدنية.
- تتعرض النفاق للانفجار أثناء شوائها. لتفادي ذلك، قومي بثقب بضعة فتحات فيها باستخدام شوكة.
- يعطي اللحم الطازج نتائج شواء أفضل من اللحم المجمد أو الذي تم إزالة الثلج عنه. لا تضعي الملح على اللحم حتى تنتهي من شوائه.



- لا تفكي صينية التقطير أثناء الشواء.
- تأكدي من ملء صينية التقطير بالماء حتى مستوى الحد الأدنى "MIN" على الأقل قبل البدء في استخدام الجهاز.
- قومي دائماً بالتسخين المسبق للوح قبل وضع أي أطعمة عليه.
- قد تصبح الأسطح الخارجية للجهاز ساخنة جداً أثناء تشغيل الجهاز.
- انتبهي إلى الدهن المتطاير عند شواء اللحم الدهني أو النقانق.
- احرصي دوماً على فصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال.
- إحصي دائماً على إيقاف تشغيل الجهاز بعد الاستخدام وانزعي القابس من مقبس الحائط قبل نزع وحدة الترموستات من مقبس وحدة الترموستات.
- قومي دوماً بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
- أتركي الجهاز ليبرد بشكل كامل قبل إزالة اللوح، ونظفي الجهاز أو اطرحيه جانباً.
- لا تلمسي اللوح بالمواد الحادة أو الكاشطة لأنها تتلف الطبقة غير اللاصقة للسطح.
- تأكدي من إعادة تركيب اللوح بالشكل الملائم بعد فكه.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدامات المنزلية فقط. لا يُستخدم خارج المنزل.

#### الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF) يستخدم هذا الجهاز آمناً إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

#### قبل الاستخدام لأول مرة

- ١ انزعي أية ملصقات وامسحي جسم الجهاز بقطعة قماش مبللة بالماء.
- ٢ نظفي الجهاز ولوح الشواء جيداً (انظري فصل "التنظيف").

#### استخدام الجهاز

ملاحظة: قد ينبعث من الجهاز بعض الدخان عند الاستخدام لأول مرة. يُعد ذلك أمراً طبيعياً.

#### ١ ركب صينية التقطير في القاعدة (شكل ٢).

ملاحظة: يمكن تركيب صينية التقطير في القاعدة بطريقة واحدة فقط.

#### ٢ املئي صينية التقطير حتى مؤشر مستوى الحد الأدنى (MIN) بالماء (شكل ٣).

- يساعد الماء في صينية التقطير على منع احتراق جزيئات الطعام.
- لتسهيل التنظيف، يمكنك تبطين صينية التقطير برفافة من الألمنيوم قبل ملئها بالماء.
- إحصي عند تبطين صينية التقطير على عدم تعليق الرفافة على جوانب الصينية، حيث أن ذلك يحول دون التوزيع الملائم للهواء.

#### ٣ ضعي لوح الشواء في القاعدة (شكل ٤).

ملاحظة: توجد طريقة واحدة فقط لتركيب لوح الشواء في القاعدة.

#### ٤ أدخل وحدة الترموستات في مقبس وحدة الترموستات في جانب الجهاز. (شكل ٥).

#### ٥ ركب الواقي من التطاير على الجهاز. (شكل ٦).

يساعد الواقي من التطاير على منع تطاير الزيت والدهن على سطح التحضير.

ملاحظة: توجد طريقة واحدة فقط لتركيب الواقي من التطاير في الجهاز.

#### ٦ اضغطي على الزر on/off (التشغيل/ إيقاف التشغيل) لتشغيل الجهاز.

يضيء رمز درجة الحرارة على الشاشة ويومض الإعداد الافتراضي لدرجة الحرارة ٢٥٠° مئوية على الشاشة بينما يقوم الجهاز بالتسخين.

#### ٧ لضبط درجة الحرارة، اضغطي على الزر + أو -.

درجة الحرارة القصوى التي يمكن ضبطها هي ٢٥٠° مئوية والحد الأدنى لدرجة الحرارة التي يمكن ضبطها هو ٧٥ مئوية.

تتم زيادة أو التقليل من درجة الحرارة بمقدار ٢٥° مئوية في كل مرة تقومين بالضغط على الزر + أو -.

بعد أن يسخن الجهاز ويصل إلى درجة الحرارة المضبوطة، تتوقف درجة الحرارة عن الوميض على الشاشة.

#### ٨ إذا كنت ترغب في استخدام المؤقت، اضغط على زر درجة الحرارة/المؤقت (شكل ٧).

ملاحظة: إذا كنت ترغبين في التحول إلى ضبط درجة الحرارة مرة أخرى، اضغطي على زر درجة الحرارة/المؤقت مرة أخرى.

يتم عرض وقت افتراضي "٠" دقيقة على الشاشة.

مبروك على شرائك الجهاز ومرحباً بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).  
تسمح لك شوايتك الجديدة المزودة بصينية تقطير بإعداد جميع أنواع الأطعمة اللذيذة الخالية من الدخان تقريباً. إن الشواء باستخدام هذا الجهاز أكثر سهولة لما يتميز به من سطح شواء كبير.

### الوصف العام (شكل ١)

- A وافي من التطاير
  - B مقابض باردة الملمس
  - C لوح شواء غير لاصق آمن التنظيف في غسالة الأطباق
  - D القاعدة
  - E صينية التقطير
  - F مقبس وحدة الترموستات
  - G وحدة الترموستات
  - I الزر On/off (التشغيل / إيقاف التشغيل)
  - 2 زر الوضع لضبط درجة الحرارة أو المؤقت
  - 3 الزر - لتقليل درجة الحرارة أو الوقت
  - 4 الزر + لزيادة درجة الحرارة أو الوقت
  - H السلك الكهربائي
  - I حزام السلك الكهربائي
  - J ملعقة وملقط ١×٢
- مرفق به أيضاً: كتيب الوصفات

### هام

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

#### خطر

- لا تغمر وحدة الترموستات مع السلك الكهربائي في الماء أو أي سائل آخر.

#### تحذير

- تأكد من أن الفولتية الموضحة على الجزء السفلي من الجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي في منطقتك قبل توصيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان السلك الكهربائي أو القابس أو الجهاز نفسه تالفاً.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دوماً عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- وصلي الجهاز بمقبس حائط مؤرض فقط.
- أبعد سلك التيار الكهربائي عن الأسطح الساخنة.
- لا تترك السلك الكهربائي يعلق على حافة المنضدة أو السطح المستخدم لتثبيت الجهاز.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من نقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز
- لا تدعي الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- لا توصلي هذا الجهاز أبداً بمفتاح مؤقت خارجي لتفادي وقوع الخطر.
- إحرص دائماً على التأكد من تركيب صينية التقطير في المكان المخصص لها قبل البدء في الشواء.
- لا تترك الملعقة/الملقط على لوح الشواء عندما يكون ساخن.

#### تنبيه

- إحرص دائماً على إدخال وحدة الترموستات في الجهاز قبل وضع القابس في مقبس الحائط.
- استخدم وحدة الترموستات المزودة فقط.
- تأكد من الجفاف التام للجزء الداخلي من مقبس وحدة الترموستات قبل إدخال وحدة الترموستات.
- ضعي الجهاز على سطح مستوي وثابت، بحيث تكون هناك مساحة خلوص كافية حوله.
- إحرص دائماً على التأكد من تركيب الواقي من التطاير في المكان المخصص له قبل البدء في الشواء. لا تفكي الواقي من التطاير أثناء الشواء.

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

## جدول مواد غذایی (شکل ۱۷)

## عیب یابی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می گردید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشکل نیستید، با مرکز حمایت از مصرف کنندگان در کشور خود تماس بگیرید.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
دستگاه کار نمی کند.	دوشاخه دستگاه بطور صحیح به پریز وصل نشده است.	دو شاخه را بطرز صحیح در پریز قرار دهید.
	واحد ترموستات به طرز صحیح در دستگاه نصب نشده است.	ترموستات را کاملاً در دستگاه جا زده و دوشاخه دستگاه را به پریز وصل کنید.
	سیم برق صدمه دیده است.	اگر سیم برق صدمه دیده است، باید آن را توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
دستگاه دود می کند	چند بار اول که از دستگاه استفاده می کنید ممکن است دود تولید شود.	این مسئله طبیعی است. بعد از اینکه از دستگاه چند بار استفاده نمودید، دستگاه دیگر دود تولید نمی کند.
	ماده غذایی یا چربی روی صفحه کباب پزی چسبیده است.	صفحه کباب پزی را بعد از هر بار استفاده با دقت تمیز کنید. مواد باقیمانده را می توان با خیساندن سینی کباب در آب داغ و استفاده از مقداری مایع ظرف شویی بمدت پنج دقیقه پاک نمود. این کار باعث نرم شدن هر نوع غذا پخته شده یا روغن میشود.
غذا به طرز صحیح کباب نمی شود (بیش از حد خام یا سوخته)	درجه حرارتی که تنظیم کرده اید بیش از حد کم یا بیش از حد زیاد است و/یا مواد غذایی را به اندازه کافی کباب نکرده اید یا بیش از حد کباب کرده اید.	درجه حرارت را روی درجه بالاتر تنظیم کرده و/یا ماده غذایی را برای مدت طولانی تر یا کوتاهتر کباب کنید. به جدول انتهای این کتابچه برای درجه حرارت توصیه شده برای انواع مواد غذایی و زمان کباب کردن انواع مواد غذایی مراجعه کنید.
در حین پخت کباب روغن و آب غذا روی سطحی که دستگاه قرار دارد چکه می کند.	سینی چکه را در پایه قرار ندهید.	سینی چکه را در پایه قرار دهید.
در حین پخت کباب روغن و آب غذا روی سطحی که دستگاه قرار دارد پاشیده می شود.	حفاظ پاشیده شدن در دستگاه قرار داده نشده است.	حفاظ پاشیده شدن را در دستگاه قرار دهید.
	شما موادی را کباب می کنید که حاوی مقدار زیادی چربی بوده یا آبدار می باشند.	بعد از پخت کباب سطح محل کار را با یک پارچه نمدار تمیز کنید.
کباب پز رو میزی در میان عملیات پخت کباب خاموش می شود.	کباب پز رو میزی بیش از ۴۵ دقیقه روشن بوده است. اگر از دکمه های + یا - ظرف ۴۵ دقیقه برای تنظیم درجه حرارت استفاده نکنید، دستگاه بطور اتوماتیک به خاطر دلایل ایمنی خاموش می شود.	برای ادامه پخت، می توانید دکمه درجه حرارت/تایمر را دکمه + یا - را فشار دهید.
پیام "Err" روی صفحه ظاهر می شود.	دستگاه نمی تواند به تا درجه حرارت تنظیم شده داغ شود و بدین خاطر المنت حرارتی خاموش می شود.	دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کنید و اجازه دهید تا دستگاه خنک شود. سپس دوشاخه برق را دوباره در پریز وارد کرده و دستگاه را مجدداً روشن کنید و اجازه دهید تا گرم شود. اگر پیام "Err" مجدداً در نمایشگر ظاهر شد، با مرکز خدمات مصرف کننده در کشور خود تماس بگیرید.

- هنگامی که ساتای، جوجه، گوشت گوسفند یا گوشت گوساله درست می کنید، ابتدا گوشت را در درجه حرارت بالا تفت دهید (۲۵۰ درجه سانتی گراد). در صورت لزوم، می توانید کنترل درجه حرارت را روی یک وضعیت پاینتر قرار داده و غذا را تا زمانی که پخته شود کباب کنید.
- هنگام آماده کردن ساتای یا کباب، سیخهای بامبو یا چوبی را در آب بخیسانید تا از سوزاندن آنها در حین کباب کردن جلوگیری به عمل آورید. از سیخهای فلزی استفاده نکنید.
- سوسیسها هنگامی که کباب می شوند ترک برداشته و باز می شوند. برای جلوگیری از این عمل، چند سوراخ با چنگال در آنان بوجود آورید.
- نتیجه کباب کردن گوشت تازه مطلوب تر از کباب کردن گوشت یخ زده یا گوشتی که یخ آن آب شده است می باشد. تا گوشت کباب نشده است روی آن نمک نپاشید. این کار کمک می کند تا گوشت آبدار تر شود. برای کسب بهترین نتیجه، مطمئن شوید که تکه های گوشتی که استفاده می کنید بیش از حد ضخیم نمی باشند (حداکثر ۱/۵ سانتی متر).

این کباب پز رومیزی برای کباب کردن غذای دارای نان مناسب نمی باشد.

### تمیز کردن (شکل ۱۰)

مهم: هرگز از مواد تمیز کننده و مواد ساینده استفاده نکنید چون این کار باعث آسیب رساندن به روکش نجسب سینی خواهد شد.

سیم برقی یا واحد ترموستات را در آب یا مایعی دیگر فرو نبرید.

۱ دستگاه را با فشار دادن دکمه روشن/خاموش خاموش کنید.

۲ دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کنید و اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.

۳ واحد ترموستات را از دستگاه بیرون بکشید و حفاظ پاشیده شدن را باز کنید (شکل ۱۱).

۴ روغن اضافی را با یک تکه کاغذ آشپزخانه از صفحه کباب پز پاک کنید.

۵ صفحه کباب پز را با استفاده از دستگیرهایش از پایه بلند کنید (شکل ۱۲).

توجه: اگر واحد ترموستات هنوز در دستگاه قرار داشته باشد، نمی توانید صفحه کباب پز را جدا کنید.

۶ سینی کباب پز را در آب داغ همراه با مایع ظرفشویی به مدت پنج دقیقه بخیسانید یا قدری ابلیمو روی صفحه کباب پز بریزید. این کار باعث نرم شدن هر نوع غذا پخته شده یا روغن میشود.

۷ سینی چکه را از پایه بیرون بکشید (شکل ۱۳).

توجه: سینی چکه را می توان فقط به یک صورت از دستگاه بیرون کشید.

۸ به جدول تمیز کردن مجزا برای دستورالعملهای بیشتر مراجعه کنید.

۹ بعد از تمیز کردن سینی کباب پز، حفاظ پاشیده شدن، سینی چکه و کاردک/انبر را خشک کنید.

قبل از دوباره جا زدن واحد ترموستات در دستگاه، سوکت واحد ترموستات باید کاملاً خشک باشد. برای خشک کردن سوکت، داخل آن را با یک پارچه خشک پاک کنید. در صورت لزوم، ابتدا آب اضافه را با تکان دادن خارج کنید.

۱۰ قطعات دستگاه را مجدداً سوار و نصب کنید.

### نگهداری

۱ واحد ترموستات را در دستگاه قرار دهید. سیم برقی را پیچانده و آن را با تسمه سیم ببندید (شکل ۱۴).

۲ کباب پز را به صورت قائم در محلی خشک و روی سطح صاف قرار دهید (شکل ۱۵)

توجه: مطمئن شوید که گیره ها در انتهای دستگاه قرار دارند تا سینی چکه نتواند از دستگاه بیرون بیاید.

### محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۱۶).

۷ اگر بخواهید از تایمر استفاده کنید، دکمه درجه حرارت/تایمر را فشار دهید (شکل ۷).

توجه: اگر بخواهید درجه حرارت تنظیم شده را مجدداً تغییر دهید، دکمه درجه حرارت/تایمر را مجدداً فشار دهید. زمان پیش فرض ۰ دقیقه در نمایشگر نمایش داده می شود.

۸ برای تنظیم تایمر دکمه + یا - را فشار دهید.

حداکثر زمانی که می توانید تنظیم کنید ۳۰ دقیقه است.

هر بار که دکمه + یا - را فشار می دهید زمان به میزان ۱ درجه سانتی گراد افزایش یا کاهش پیدا می کند.

۱۰ از کاردک/انبر ارائه شده برای قرار دادن مواد روی صفحه کباب پز استفاده کنید.

**مواظب باشید: سینی کباب پزی داغ است!**

توجه: از کاردک با سر دنداندارش برای بخشهای دنداندار سینی و از سر صاف آن برای بخش صاف سینی استفاده کنید.

۱۱ با استفاده از کاردک/انبر مواد غذایی را گاه گاهی بچرخانید.

۱۲ هنگامی که غذا آماده شده، آن را از روی صفحه کباب پزی بردارید.

از کاردک/انبر ارائه شده برای برداشتن غذا استفاده کنید. از لوازم فلزی، تیز و خشن آشپزخانه استفاده نکنید.

۱۳ برای کسب بهترین نتیجه، روغن اضافی را با یک تکه کاغذ آشپزخانه پاک کنید.

قبل از کباب کردن بخش بعدی، هر گونه ماده غذایی پخته شده یا چربی را با کاردک ارائه شده جدا کرده و از روی سینی بردارید.

۱۴ برای ادامه پخت کباب دسته بعدی را روی صفحه کباب پز قرار دهید. برای متوقف کردن کباب کردن دکمه روشن/خاموش را فشار دهید و دوشاخه برق را از پریز بیرون بکشید.

توجه: اگر از دکمه های + یا - ظرف ۴۵ دقیقه برای تنظیم درجه حرارت استفاده نشود، دستگاه بطور اتوماتیک به خاطر دلایل ایمنی خاموش می شود.

#### زمانهای لازم برای کباب کردن

در جدول انتهایی این کتابچه، برخی از غذاهایی که می توانید با این کباب پز رومیزی طبخ کنید را خواهید یافت. جدول درجه حرارتهایی که باید انتخاب شود و زمانی که طی آن غذا باید کباب شود را نمایش می دهد. زمان لازم برای گرمایش دستگاه در زمانهای کباب کردن که در جدول مشخص شده است، گنجانده نشده است. زمان کباب کردن و درجه حرارت به نوع غذایی که باید پخته شود (مثال، گوشت)، ضخامت آن و درجه حرارت، و البته سلیقه شما، بستگی دارد. همچنین می توانید به علائم روی دستگاه ترموستات هم مراجعه کنید.

#### نکات

- می توانید تعدادی دستورالعملهای پخت را در دفترچه دستورات پخت پیدا کنید. همچنین می توانید از وب سایت ما ([www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)) برای گرفتن ایده و اطلاعات دستگاه بازدید کنید.
- بخش دنداندار سینی کباب پز برای پخت گوشت قرمز و گوشت سفید ایده آل است (شکل ۸).
- بخش صاف سینی کباب پز برای آماده کردن ماهی، تخم مرغ، گوشت خوک، قارچ، گوجه، پیاز و غیره ایده آل است. این کار برای داغ نگاهداشتن غذا هم بسیار مفید است (شکل ۹).
- شما همچنین می توانید از کباب پز رومیزی بصورت سینی داغی که با ترموستات کنترل می شود استفاده کرده تا غذا را در درجه حرارت مورد نیاز نگاه دارید. بخش دنداندار صفحه را با فویل آلومینیومی بپوشانید به صورتی که سمت براق آن رو به بالا قرار گیرد. سپس کنترل ترموستات را روی بخش ۱۰۰ یا ۱۲۵ درجه سانتی گراد قرار دهید.
- می توانید از تایمر برای یادآوری چرخاندن غذا در زمانهای مشخص استفاده کنید. برای مثال، بعد از قرار دادن استیک روی صفحه پخت کباب می توانید تایمر را روی ۲ دقیقه قرار دهید. هنگامی که ۲ دقیقه سپری شد می توانید استیکها را برگردانید. سپس می توانید تایمر را مجدداً برای ۲ دقیقه تنظیم کنید تا سمت دیگر استیکها را کباب کنید.
- تکه های نازک گوشت برای پختن کباب بسیار مناسب می باشند.
- تکه های گوشت مانند استیک یا قطعات دنده اگر یک شب در آبلیمو یا ماست خوابانده شوند تردتر خواهند شد.
- گاه گاهی غذا را با استفاده از کاردک/انبر ارائه شده بچرخانید تا مطمئن شوید که در داخل آبدار باقی می ماند و خشک نمی شود. از ابزارهای فلزی مانند چنگال یا انبر کباب پزی استفاده نکنید چون می توانند به روکش نسب سینی کباب پزی صدمه بزنند.
- ظرف کباب شده بیش از حد معمول نچرخانید. هنگامی که هر دو طرف مواد غذایی قهوه ای شد آنان را در درجه حرارت پائینتر کباب کنید تا مطمئن شوید که خشک نشده و یکدست تر پخته می شوند.
- اگر می خواهید یخ غذای منجمد را آب کنید، غذای منجمد شده را در کاغذ آلومینیومی پیچانده درجه حرارت را روی وضعیت ۱۵۰ یا ۱۷۵ درجه سانتی گراد قرار دهید. گاه گاهی غذا را این رو و آن رو کنید. زمان باز شدن یخ به وزن ماده غذایی بستگی دارد.

- قبل از شروع به پخت کباب مطمئن شوید که سینی پاشیده شدن در محل خود قرار دارد. حفاظ پاشیده شدن را در حین پخت کباب بردارید.
- سینی چکه را در حین پخت کباب بردارید.
- قبل از شروع به استفاده از دستگاه، مطمئن شوید که سینی چکه حداقل تا سطح MIN از آب پر شده است.
- همیشه سینی را قبل از قرار دادن غذا بر روی آن از قبل گرم کنید.
- سطوح مورد استفاده ممکن است در هنگام کار دستگاه داغ باشند.
- هنگام بریان کردن گوشت یا سوسیسها چرب مراقب پاشیده شدن چربی باشید.
- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.
- همیشه دستگاه بعد از استفاده خاموش کرده قبل از بیرون آوردن ترموستات از سوکت ترموستات دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید.
- همیشه دستگاه را بعد از استفاده تمیز کنید.
- قبل از در آوردن سینی، تمیز کردن دستگاه یا قرار دادن آن در محلی، اجازه دهید تا دستگاه کاملاً سرد شود.
- هیچ گاه به سینی با چیزهای خشن و یا تیز دست نزنید چون این کار سبب خراب شدن سطوح نچسب می شود.
- مطمئن شوید که صفحات را بعد از آنکه در آورده شد بدرستی در جای خود قرار می دهید.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. برای مصارف خارج از خانه از دستگاه استفاده نکنید.

### میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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

### قبل از اولین استفاده

- ۱ هر گونه برچسب را جدا کرده و بدنه دستگاه را با یک پارچه نمدار پاک کنید.
- ۲ دستگاه و سینی را کاملاً تمیز کنید (به بخش "تمیز کردن" مراجعه کنید).

### استفاده از دستگاه

توجه: هنگامی که از اطو برای اولین بار استفاده می کنید ممکن است کمی دود از آن بلند شود. این مسئله طبیعی است.

- ۱ سینی چکه را در پایه قرار دهید (شکل ۲).
- توجه: سینی چکه را می توان فقط به یک صورت در دستگاه قرار داد.
- ۲ سینی چکه را تا علامت حداقل سطح آب (MIN) از آب پر کنید (شکل ۳).
  - آب موجود در سینی چکه به جلوگیری از سوخته شدن ذرات غذا کمک می کند.
  - برای تمیز کردن آسانتر می توانید سینی چکه را قبل از پر کردن آن با آب با کاغذ آلومینیومی روکش کنید.
  - هنگام روکش کردن سینی چکه، مطمئن شوید که کاغذ آلومینیومی روی کناره های سینی آویزان نمی باشد چون از تپهیه مناسب هوا جلوگیری به عمل می آورد.
- ۳ سینی کباب پز را در شکافهای پایه قرار دهید (شکل ۴).

توجه: سینی کباب پزی فقط به یک صورت جا می خورد.

- ۴ واحد ترموستات را در سوکت واحد ترموستات که در کنار دستگاه قرار گرفته است جا بزنید. (شکل ۵)

- ۵ حفاظ پاشیده شدن را در دستگاه قرار دهید. (شکل ۶)

حفاظ پاشیده شدن از پاشیده شدن روغن و چربی روی پیشخوان جلوگیری بعمل می آورد.

توجه: حفاظ پاشیده شدن فقط به یک صورت روی دستگاه قرار می گیرد.

- ۶ دکمه روشن/خاموش را برای روشن کردن دستگاه فشار دهید.

علامت درجه حرارت در نمایشگر روشن می شود و درجه حرارت پیش فرض ۲۵۰ درجه سانتی گراد تا زمانی که دستگاه در حال داغ شدن است در نمایشگر چشمک خواهد زد.

- ۷ برای تنظیم درجه حرارت دکمه + یا - را فشار دهید.

حداکثر درجه حرارتی که می توان تنظیم کردن ۲۵۰ درجه سانتی گراد است و حداقل درجه حرارتی که می توان تنظیم کرد ۷۵ درجه سانتی گراد است.

هر بار که دکمه + یا - را فشار می دهید درجه حرارت به میزان ۲۵ درجه سانتی گراد افزایش یا کاهش پیدا می کند.

هنگامی که دستگاه به اندازه درجه حرارت تنظیم شده داغ شد، درجه حرارت در نمایشگر شروع به چشمک زدن می کند.

بخط خرید این دستگاه به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) ثبت کنید.  
کیاب پز جدید شما همراه با سینی چکه به شما اجازه می دهد تا انواع غذاهای خوش مزه را بدون دود تهیه کنید. پختن کیاب با این دستگاه آسان است چون سطح کیاب پزی آن بزرگ می باشد.

## شرح کلی (شکل ۱)

A	حفاظ پاشیده شدن
B	دستگیره های خنک
C	سینی کیاب کردن نجسب و قابل شستشو در ماشین ظرف شویی
D	پایه
E	سینی چکه
F	سوکت دستگاه ترموستات
G	دستگاه ترموستات
I	دکمه روشن/خاموش
2	دکمه حالت برای تنظیم درجه حرارت یا تایمر
3	دکمه - برای کاهش درجه حرارت یا زمان
4	دکمه + برای افزایش درجه حرارت یا زمان
H	سیم برق
I	تسمه سیم
J	انبر و کاردک دو در یک

همچنین: کتابچه دستورالعمل پخت

## مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

## خط

- سیم برق یا واحد ترموستات را در آب یا مایعی دیگر فرو نبرید.

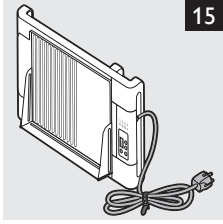
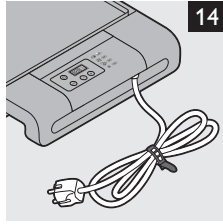
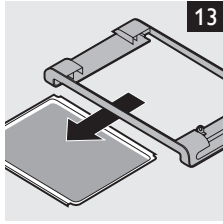
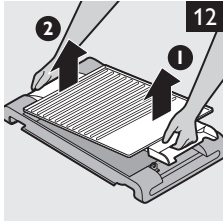
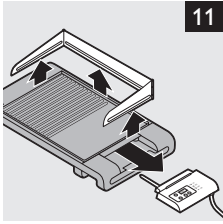
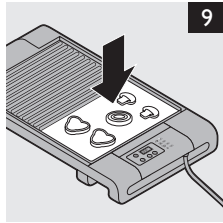
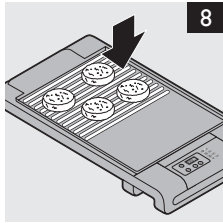
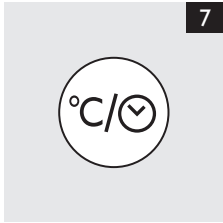
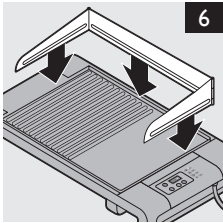
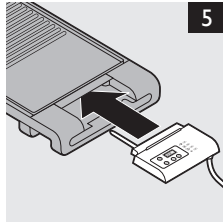
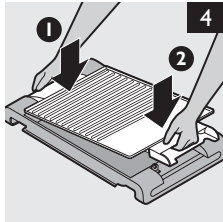
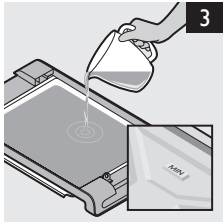
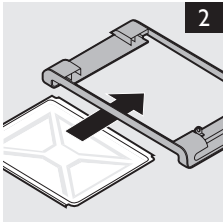
## هشدار
































- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
  - در صورتی که سیم و دو شاخه و یا خود دستگاه آسیب دیده باشد از دستگاه استفاده نکنید.
  - اگر سیم برق صدمه دیده است، باید آن را توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
  - دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
  - سیم برق را از سطوح داغ شده دور نگاه دارید.
  - نگذارید که سیم برق دستگاه در جاییکه دستگاه قرار داده شده است از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد.
  - این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
  - کودکان باید در رابطه با این دستگاه تحت مراقبت باشند و مطمئن شوید که با آن بازی نکنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
  - هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.
  - هرگز این دستگاه را به یک سوئیچ تایمر دار خارجی وصل نکنید تا از یک موقعیت خطرناک جلوگیری بعمل آورید.
  - قبل از شروع به پخت کیاب مطمئن شوید که سینی چکه در محل خود قرار دارد.
  - هرگز کاردک/انبر را هنگام داغ بودن صفحه کیاب پز، روی آن قرار ندهید.
- احتیاط**
- همیشه قبل از قرار دادن دوشاخه در پریز واحد ترموستات را به دستگاه وصل کنید.
  - همیشه از واحد ترموستات ارائه شده استفاده کنید.
  - قبل از جا زدن واحد ترموستات، مطمئن شوید که داخل سوکت واحد ترموستات کاملاً خشک است.
  - دستگاه را روی یک سطح صاف و استوار که دارای فضای آزاد کافی در اطراف آن باشد، قرار دهید.





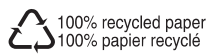




		 Min.	 °C
		8-12	250
		8-12	250
		6-8	200-250
		6-8	200-250
		8-10	200-250
		8-10	200-250
		8-10	200-250
		6-8	200-250
		8-10	200-250
		8-12	200-250
		5-7	200-250
		5-7	200-250
		5-7	200-250
		8-10	200-250
			
		4-5	175-225
			
		6-8	200-250
		8-10	200-250
			100-150
		3-4	75-100



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



4222.200.0311.1