





















Register your product and get support at

www.philips.com/welcome

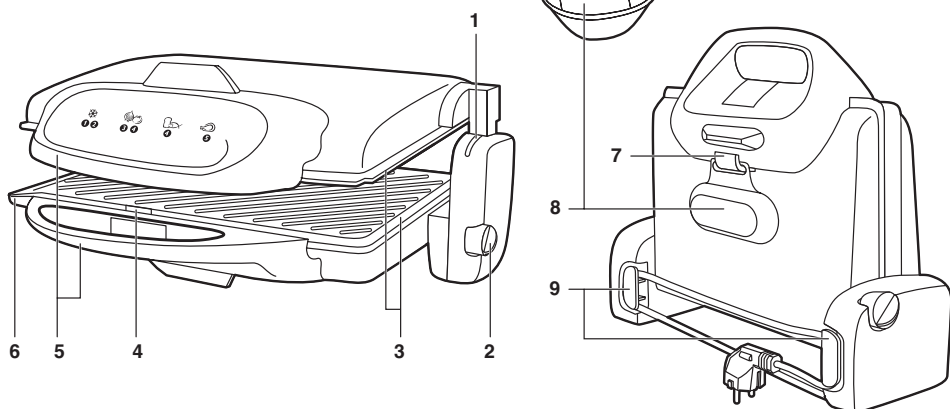
HD4469, HD4467, HD4408, HD4407



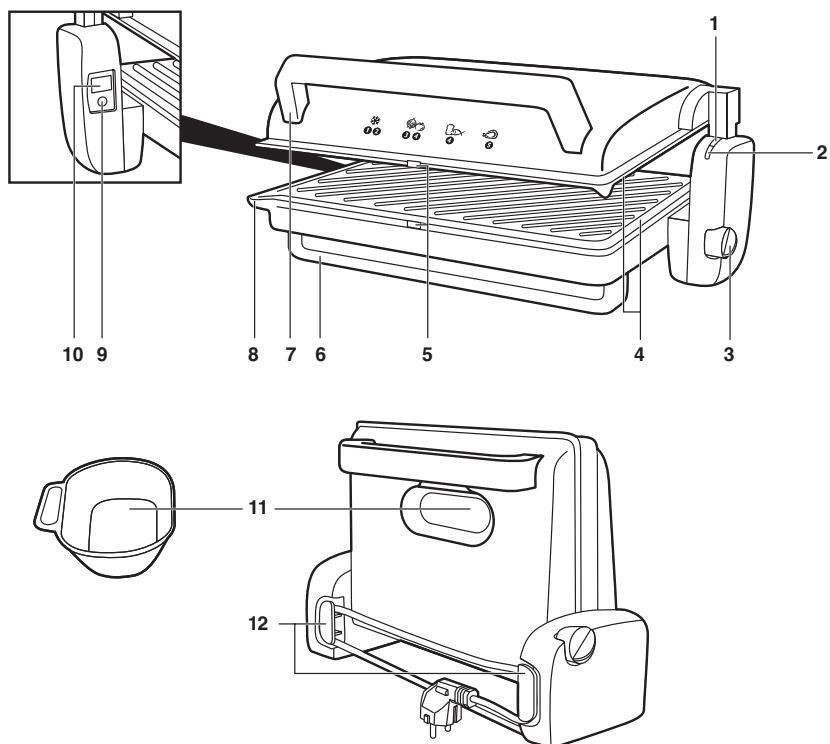
PHILIPS

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

A HD4407/HD4467



B HD4408/HD4469



HD4469, HD4467, HD4408, HD4407

ENGLISH	6
DANSK	12
DEUTSCH	18
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	24
ESPAÑOL	30
SUOMI	36
FRANÇAIS	41
ITALIANO	47
NEDERLANDS	53
NORSK	59
PORTUGUÊS	64
SVENSKA	70
TÜRKÇE	75
فارسی	84
العربية	89

Introduction

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

General description (Fig. 1)

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

Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not let the appliance operate unattended.

Caution

- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- Always preheat the grilling plates before you put any food between them.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating (Fig. 2).
- Be careful of spattering fat when you grill fatty meat or sausages.
- Always unplug the appliance after use.
- Always clean the appliance after use.
- Let the appliance cool down completely before you remove the grilling plates, clean the appliance or put it away.
- Never touch the grilling plates with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick surface.
- Make sure you reassemble the grilling plates properly after you have removed them.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Never connect this appliance to an external timer switch or remote control system in order to avoid a hazardous situation.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.

Electromagnetic field (EMF)

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

Before first use

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

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

Using the appliance

Three grilling positions

- Contact grill position (Fig. 3)

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

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

- Oven grill position (Fig. 4)

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

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

- Barbecue grill position (Fig. 5)

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

8 ENGLISH

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

Never let the appliance operate unattended.

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

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

Be careful: the grilling plates are hot.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

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

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

Timer (HD4408/HD4469 only)

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

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

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

The maximum time that can be set is 99 minutes.

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

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

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

Grilling times

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

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

Tips

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

Cleaning

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

Never immerse the appliance in water.

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

10 ENGLISH

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

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

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

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

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

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

Replacement

Replacing the timer battery (HD4408/HD4469 only)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Environment

- Non-rechargeable batteries contain substances that may pollute the environment. Do not throw away non-rechargeable batteries with the normal household waste, but dispose of them at an official collection point for batteries. Always remove the non-rechargeable battery before you discard and hand in the appliance at an official collection point.
- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 23).

Storage

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

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

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

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

Guarantee and service

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

Indledning

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Grill (kun HD4407/HD4467)
- 1 Rød temperaturindikator
 - 2 Temperaturvælger
 - 3 Grillplader
 - 4 Clips til fastholdelse af grillplader
 - 5 Cool-touch-håndtag
 - 6 Dræningsrille
 - 7 Opbevaringskrog til fedtbakke
 - 8 Drypbakke
 - 9 Ledningsopbevaring
- B** Grill (kun HD4408/HD4469)
- 1 Rød kontrollampe
 - 2 Grøn klar-til-brug-indikator
 - 3 Temperaturvælger
 - 4 Grillplader
 - 5 Clips til fastholdelse af grillplader
 - 6 Cool-touch-beslag
 - 7 Cool-touch-håndgreb
 - 8 Dræningsrille
 - 9 Timer-knap
 - 10 Timer-display
 - 11 Drypbakke
 - 12 Ledningsopbevaring

Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

Fare

- Apparat og netledning må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker.

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af det bord eller den plads, som apparatet står på.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.

NB!

- Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Anbring apparatet på et fladt og stabilt underlag, og sørg for, at der er tilstrækkeligt med fri plads omkring det.
- Grillpladerne skal altid forvarmes, inden der lægges mad imellem dem.
- Ydersiden kan blive varm, når apparatet er i brug (fig. 2).
- Pas på fedtsprøjt, når du tilbereder kød med højt fedtindhold eller pølser.
- Tag altid stikket ud, efter du har brugt apparatet.
- Rengør altid apparatet efter brug.
- Lad apparatet køle helt af, før du fjerner grillpladerne, rengør apparatet eller stiller det væk.
- Undlad at berøre grillpladerne med skarpe eller ridsende genstande, da det kan beskadige slip-let-belægningen.
- Sørg for at sætte grillpladerne korrekt på igen, efter du har taget dem af.
- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser; Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.
- Slut aldrig dette apparat til en ekstern timer eller et fjernbetjeningssystem for at undgå farlige situationer.
- Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader

Elektromagnetisk felt (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning er apparatet sikkert at anvende ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Før apparatet tages i brug

- 1** Fjern indlægget mellem grillpladerne, og fjern eventuelle klistermærker.
- 2** Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.
- 3** Rengør grill-pladerne grundigt (se afsnittet "Rengøring").

Bemærk: Apparatet ryger måske en lille smule, når det tages i brug første gang. Dette er helt normalt.

Sådan bruges apparatet**Tre grillpositioner**

- Kontaktgrillposition (fig. 3)
- Denne position er særligt velegnet til hurtigt tilberedning på begge sider ved høje temperaturer (bøffer, hamburgere osv.) og til tilberedning af toast eller panini.

Bemærk: Begge grillplader er i kontakt med maden.

- Ovngrillposition (fig. 4)
- Dette er den ideelle position til grill og gratinering på samme tid. Ovngrillpositionen er også velegnet til tilberedning af alle slags "åbne" toasts, f.eks. med æg, tomater, peberfrugter og/eller løgringe dækket med ost.

Bemærk: Den øvre grillplade må ikke være i kontakt med maden.

- Barbecuegrillposition (fig. 5)
- I denne position har grillen en stor grilloverflade til tilberedning af alle mulige former for snacks, som f.eks. shashlik, satay, grøntsager, frugter osv.

- 1** Rul netledningen helt ud fra opbevaringen på apparatets hængsler (fig. 6).
- 2** Sørg for, at grillen er lukket. Sæt derefter stikket i stikkontakten (fig. 7).
 - Kun HD4408/HD4469: Den røde kontrollampe lyser for at indikere, at grillen er tilsluttet strøm.
- 3** Drej temperaturvælgeren til den rette temperaturindstilling for de ingredienser, der skal grilles. Se madtabellen i starten af denne brugsvejledning.
 - Den røde lampe indikerer, at grillen varmer op.

Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.

- 4** Lad apparatet varme op.
 - Kun HD4408/HD4469: Vent til den grønne klar-til-brug-indikator lyser.
 - Kun HD4407/HD4467: Vent til den røde temperaturindikator slukker.

- 5** Du kan nu åbne grillen og lægge ingredienserne på grillpladen eller -pladerne.

Vær forsigtig: Grillpladerne er varme.

- Kontaktgrill- og ovngrillpositionerne: Åbn grillen halvvejs (fig. 8).
- Barbecuegrillpositionen: Åbn grillen halvvejs, og træk den øvre grillplade op i højeste position (1). Sæt derefter grillen i åben position (2) (fig. 9).

- 6** Sæt fedtbakken under afløbsrillen for at opsamle fedt eller væske. (fig. 10)

- 7** Læg ingredienserne på grillpladen/-pladerne (fig. 11).

Du opnår det bedste resultat ved at lægge madvarerne midt på grillpladen/-pladerne. Tilberedningstiden afhænger af ingredienserne, deres tykkelse og hvordan du kan lide det. Se madtabellen over anbefalede tilberedningstider i starten af denne brugsvejledning.

Bemærk: Under grillningen slukkes den grønne klar-til-brug-indikator (kun HD4408/HD4469) eller temperaturindikatoren tændes (kun HD4407/HD4467) en gang imellem for at indikere, at grillen varmer op til den indstillede temperatur.

- Kontaktgrillposition og ovnposition: Læg maden på midten af den nederste grillplade.
- Barbecuegrillposition: Fordel maden ud over grilloverfladen. Vend maden med jævne mellemrum med en træ- eller plastikspatel.

- 8** Luk grillen (kun for kontaktgrill- og ovngrillpositioner).

- Kontaktgrillposition: Sænk den øvre grillplade forsigtigt ned over ingredienserne. Den øvre grillplade hviler nu på maden, så maden grilles jævnt på begge sider (fig. 12).
- Ovngrillposition: Træk den øvre grillplade op i højeste position (1), og sæt den derefter vandret (2). Den øverste grillplade må ikke røre maden (fig. 13).

- 9** Åbn apparatet, når tilberedningstiden er gået (kun for kontaktgrill- og ovngrillpositioner).

- 10** Fjern maden med en træ- eller plastikspatel.

Brug aldrig køkkenredskaber af metal, eller redskaber der er skarpe eller ridsende.

- 11** Hvis du vil grille en portion mad mere, skal du fjerne den overskydende olie fra pladerne med et stykke køkkenrulle.

- 12** Vent til den grønne klar-til-brug-indikator lyser (kun HD4408/HD4469) eller temperaturindikatoren slukker (kun HD4407/HD4467), før du sætter maden på grillpladen eller -pladerne.

Timer (kun HD4408/HD4469)

Timeren angiver, hvornår den indstillede tilberedningstid er gået, men slukker IKKE apparatet.

Bemærk: Du kan også bruge grillen uden at indstille timeren.

1 Tryk på timer-knappen for at indstille tilberedningstiden i minutter. (fig. 14)

► Det indstillede minuttal ses i displayet.

2 Hold knappen nede for at øge minuttallet hurtigere. Slip knappen, når den ønskede tilberedningstid er nået.

Den maximale tidsindstilling er 99 minutter.

► Nedtællingen begynder, tre sekunder efter du har indstillet tilberedningstiden.

► Mens timeren tæller ned, vises den resterende tilberedningstid på displayet. Det sidste minut vises i sekunder.

Bemærk: Du kan slette timerindstillingen ved at trykke på timer-knappen i 3 sekunder (når tiden blinker), indtil "00" vises.

3 Så snart den indstillede tid udløber, høres et signal. Dette gentages efter 10 sekunder.

Lydsignalet kan afbrydes ved tryk på timer-tasten.

Tilberedningstider

I starten af denne brugsvejledning finder du en madtabel over ingredienser; du kan tilberede med grillen. Tabellen indikerer, hvilken temperatur du skal vælge, tilberedningstiden og den mest velegnede grillposition. Den tid, apparatet er om at varme op, er ikke inkluderet i tilberedningstiden. Tilberedningstiden og temperaturen afhænger af den type mad, der skal tilberedes (f.eks. kød), tykkelsen, temperaturen og hvordan du kan lide det. Se også indikationerne på grillen.

Tip

- Kom kun en smule smør eller olie på dét, der skal tilberedes (i stedet for på grillpladerne). Det forhindrer, at overskydende smør eller olie oser.
- Grillen er ikke velegnet til at tilberede panerede madvarer.
- Pølser har tendens til at sprække, når de grilles. Dette kan undgås ved at prikke nogle huller i dem med en gaffel.
- For at opnå det bedste resultat skal du sikre dig, at kødstykkerne ikke er for tykke (ca. 1,5 cm).
- Frisk kød giver bedre resultater end frosset og optøet kød.
- Ved tilberedning af marineret kød, kylling, svinekød eller kalvekød skal du først svitse kødet ved en høj temperatur (position 5). Derefter skal du skruer temperaturen ét trin ned og fortsætte grillingen, til kødet er gennemstegt.
- Hvis du vil optø frosne mad, skal du sætte apparatet i ovngrillpositionen og pakke den frosne mad ind i folie. Indstil temperaturvælgeren på 1 eller 2. Optøningstiden afhænger af madvarens vægt.

Rengøring

Brug aldrig skrappe rengørings- eller skuremidler, da dette beskadiger pladernes slip-let-belægning.

Apparatet må aldrig kommes ned i vand.

1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

2 Tør overskydende olie af pladerne med et stykke køkkenrulle, inden de fjernes.

3 Fjern grillpladerne (fig. 15).

Fjern pladerne ved at trykke på låseclipsen på apparatet, og løft pladerne ud af apparatet.

- 4** Rengør grillpladerne og fedtbakken med en blød klud eller svamp i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, eller sæt dem i opvaskemaskinen (fig. 16).

Læg grillpladerne i blød i varmt vand i fem minutter med lidt opvaskemiddel for at fjerne rester. Dette opløser madrester og fedt.

- 5** Tør grillpladerne, og sæt dem på igen (fig. 17).

- Sæt apparatet i barbecuegrillpositionen.
- Placér den bageste kant af grillpladerne på apparatet (1). Sænk grillpladerne, og tryk dem ned under fastholdelsesklipsen (2).

- 6** Apparatet rengøres udvendigt med en fugtig klud.

Udskiftning

Udskiftning af timerens batteri (kun HD4408/HD4469)

Batteriet holder ca. to år ved almindelig husholdningsbrug. Timeren kører på 1 stk. L1131 (1,55 V) knapcelle-litiumbatteri, som fås i mange butikker.

- 1** Anbring apparatet i barbecuegrillposition, og fjern skruen fra hængslet (fig. 18).
- 2** Luk apparatet, vend det og sæt det i lodret position (1). Fjern topskruen (2) og bundskruen (3) fra hængslet (fig. 19).
- 3** Fjern dækslet over hængslet, og tag timeren ud af dækslet (fig. 20).
- 4** Åbn dækslet til timerens batterirum med en mønt, og tag det gamle batteri ud. Bortskaf det gamle batteri (se kapitlet "Miljøhensyn") (fig. 21).
- 5** Anbring det nye batteri i batterirummet med +-polen mod dækslet til batterirummet (fig. 22).
- 6** Sæt dækslet til batterirummet tilbage på timeren. Brug en mønt til at fastgøre det.
- 7** Sæt timeren i dækslet til hængslet, og fastgør dækslet til hængslet.
- 8** Sæt skruerne i, og stram dem i omvendt rækkefølge. Begynd med apparatet i lodret position, og anbring det derefter i barbecuegrillposition.

Miljø

- Ikke-genopladelige batterier indeholder stoffer, der kan skade miljøet. Smid aldrig brugte ikke-genopladelige batterier ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, men aflever dem på et officielt indsamlingssted for batterier. Fjern altid det ikke-genopladelige batteri, inden apparatet til sin tid kasseres og afleveres på et officielt indsamlingssted.
- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 23).

Opbevaring

- 1** Rul netledningen rundt om opbevaringsfunktionen på apparatets hængsler. (fig. 24)
- 2** Fastgør fedtbakken i bunden af apparatet.
 - Kun HD4407/HD4467: Hæng fedtbakken på kroen i bunden af apparatet. (fig. 25)
 - Kun HD4408/HD4469: Før fedtbakken ind under beslaget i bunden af apparatet (klik) (fig. 26).
- 3** Opbevar apparatet i opretstående position et sikkert og tørt sted.

Garanti og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips' hjemmeside på adressen www.philips.com eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "Worldwide Guarantee"-folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Grill (nur HD4407/HD4467)
- 1 Rote Temperaturanzeige
 - 2 Temperaturregelung
 - 3 Grillplatten
 - 4 Befestigungsclips der Grillplatten
 - 5 Cool-Touch-Handgriffe
 - 6 Fettablaufrille
 - 7 Haken zum Aufhängen der Fettauffangschale
 - 8 Fettauffangschale
 - 9 Kabelaufwicklung
- B** Grill (nur HD4408/HD4469)
- 1 Rote Betriebsanzeige
 - 2 Grüne Bereitschaftsanzeige
 - 3 Temperaturregelung
 - 4 Grillplatten
 - 5 Befestigungsclips der Grillplatten
 - 6 Cool-Touch-Halterung
 - 7 Cool-Touch-Handgriff
 - 8 Fettablaufrille
 - 9 Timer-Taste
 - 10 Anzeige Zeitschaltuhr
 - 11 Fettauffangschale
 - 12 Kabelaufwicklung

Wichtig

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

Gefahr

- Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 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 Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der das Gerät steht.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.

Vorsicht

- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche, und halten Sie rund um das Gerät ausreichend Platz frei.
- Heizen Sie die Grillplatten immer vor, bevor Sie Grillgut darauf legen.
- Die zugänglichen Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden! (Abb. 2)
- Vorsicht vor Fettspritzern beim Grillen von fettem Fleisch und Würstchen!
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Grillplatten entfernen, das Gerät reinigen oder wegstellen.
- Berühren Sie die Grillplatten nicht mit spitzen oder scheuernden Gegenständen, um Beschädigungen der Antihaft-Beschichtung zu vermeiden.
- Setzen Sie die Grillplatten immer korrekt wieder ein, wenn Sie sie abgenommen haben.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt. Es ist z. B. nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, schließen Sie das Gerät nie an einen externen Zeitschalter oder ein Fernbedienungssystem an.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.

Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)

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 die Einlage zwischen den Grillplatten und alle Aufkleber.
- 2** Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- 3** Reinigen Sie die Grillplatten gründlich (siehe Kapitel "Reinigung").

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

Das Gerät benutzen

3 Grillpositionen

- Kontaktgrillposition (Abb. 3)

Diese Position eignet sich insbesondere für schnelles, beidseitiges Grillen bei hohen Temperaturen, beispielsweise von Rumpsteaks und Hamburgern, sowie für das Zubereiten von Sandwiches oder Paninis.

Hinweis: Beide Grillplatten haben direkten Kontakt mit dem Grillgut.

- Ofengrillposition (Abb. 4)

Dies ist die ideale Position für gleichzeitiges Grillen und Gratinieren. Sie eignet sich ebenfalls für die Zubereitung der verschiedensten mit Käse überbackenen Toasts, z. B. mit Eiern, Tomaten, Paprika und/oder Zwiebelringen.

Hinweis: Die obere Grillplatte darf das Grillgut nicht berühren.

- Barbecueposition (Abb. 5)

In dieser Position bietet der Grill eine große Grillfläche für die Zubereitung einer Vielfalt von Snacks, z. B. Schaschlik, Satée, Gemüse und Früchte.

- 1** Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung des Geräts ab (Abb. 6).
- 2** Stellen Sie sicher, dass der Grill geschlossen ist. Stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose (Abb. 7).
 - ▶ Nur HD4408/HD4469: Die rote Betriebsanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Grill mit dem Stromnetz verbunden ist.
- 3** Stellen Sie den Temperaturregler auf eine für das Grillgut geeignete Temperatur ein (siehe Lebensmitteltabelle am Anfang dieser Bedienungsanleitung).
 - ▶ Die rote Anzeige zeigt an, dass der Grill aufheizt.

Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

- 4** Lassen Sie das Gerät aufheizen.
 - Nur HD4408/HD4469: Warten Sie, bis die grüne Bereitschaftsanzeige leuchtet.
 - Nur HD4407/HD4467: Warten Sie, bis die rote Temperaturanzeige erlischt.

- 5** Öffnen Sie den Grill, und legen Sie die Speisen auf die Grillplatte(n).

Vorsicht: Die Grillplatten sind heiß!

- Kontakt- und Ofengrillposition: Öffnen Sie den Grill nur halb (Abb. 8).
- Barbecueposition: Öffnen Sie den Grill halb, und ziehen Sie die obere Grillplatte bis zum Anschlag nach oben (1). Öffnen Sie den Grill anschließend vollständig (2) (Abb. 9).

- 6** Stellen Sie die Fettauffangschale unter die Ablaufrinne, um Fett und Flüssigkeit aufzufangen. (Abb. 10)

- 7** Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte(n) (Abb. 11).

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, legen Sie das Grillgut in die Mitte der Grillplatte(n). Die erforderliche Grillzeit hängt von der Art und der Dicke des Grillguts sowie vom persönlichen Geschmack ab (für Angaben zu empfohlenen Grillzeiten vgl. Lebensmitteltabelle am Anfang dieser Bedienungsanleitung).

Hinweis: Während des Grillvorgangs erlischt die grüne Bereitschaftsanzeige (nur HD4408/HD4469) bzw. die Temperaturanzeige (nur HD4407/HD4467) leuchtet zeitweise auf, um anzuzeigen, dass der Grill auf die voreingestellte Temperatur aufheizt.

- Kontakt- und Ofengrillposition: Legen Sie das Grillgut in die Mitte der unteren Grillplatte.
- Barbecueposition: Verteilen Sie das Grillgut auf der Grillfläche. Wenden Sie das Grillgut von Zeit zu Zeit mit einem Pfannenwender aus Holz oder Kunststoff.

- 8** Schließen Sie den Grill (gilt nur für Kontakt- und Ofengrillposition).

- Kontaktgrillposition: Senken Sie die obere Grillplatte vorsichtig auf das Grillgut. Die obere Grillplatte liegt jetzt auf dem Grillgut auf, sodass es von beiden Seiten gleichmäßig gegart wird (Abb. 12).
- Ofengrillposition: Ziehen Sie die obere Grillplatte in die oberste Position, (1), und klappen Sie sie anschließend in eine horizontale Position (2). Die obere Grillplatte darf das Grillgut nicht berühren (Abb. 13).

- 9** Öffnen Sie das Gerät nach Ablauf der eingestellten Grillzeit (gilt nur für Kontakt- und Ofengrillposition).

- 10** Nehmen Sie die Zutaten mit einem Pfannenwender oder einer Zange aus Holz oder Kunststoff heraus.

Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall oder spitze bzw. scheuernde Utensilien.

- 11** Falls Sie eine weitere Portion grillen möchten, entfernen Sie zuvor überschüssiges Öl mit Küchenpapier von den Grillplatten.
- 12** Warten Sie, bis die grüne Bereitschaftsanzeige (nur HD4408/HD4469) leuchtet bzw. die Temperaturanzeige (nur HD4407/HD4467) erlischt, bevor Sie die Speisen auf die Grillplatte(n) legen.

Timer (nur HD4408/HD4469)

Der Timer zeigt das Ende der Grillzeit an, schaltet das Gerät jedoch NICHT aus.

Hinweis: Sie können den Grill auch ohne Timer benutzen.

- 1** Drücken Sie die Timer-Taste, um die Grillzeit in Minuten einzustellen. (Abb. 14)
- Die festgelegte Zeit wird im Display angezeigt.
- 2** Halten Sie die Taste gedrückt, um die Minuten schneller einzustellen. Lassen Sie die Taste wieder los, sobald die gewünschte Grillzeit erreicht ist.
- Sie können maximal eine Grillzeit 99 Minuten einstellen.
- Drei Sekunden, nachdem Sie die Taste losgelassen haben, läuft die eingestellte Zeit rückwärts ab.
 - Die verbleibende Zeit wird blinkend auf dem Display angezeigt. Während der letzten Minute werden die verbleibenden Sekunden angezeigt.

Hinweis: Sie können die Timer-Einstellung löschen, indem Sie die Timer-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten (in dem Moment, in dem die Zeitanzeige zu blinken beginnt), bis '00' angezeigt wird.

- 3** Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie einen Signalton. Nach 10 Sekunden wird der Signalton wiederholt. Zum Deaktivieren des Signaltons drücken Sie die Timer-Taste.

Grillzeiten

In der Lebensmitteltabelle am Anfang dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Reihe von Speisen, die Sie mit dem Grill zubereiten können. Gleichzeitig gibt die Tabelle Auskunft über die empfohlene Temperatureinstellung und Grillzeit sowie die entsprechende Position des Grills. Die zum Vorheizen des Geräts erforderliche Zeit ist in den angegebenen Grillzeiten nicht enthalten.

Die tatsächliche Grillzeit und Grilltemperatur hängen von der Art (z. B. Fleisch), der Dicke und der Temperatur des jeweiligen Grillguts ab – und natürlich auch vom persönlichen Geschmack. Sie können sich auch an den Hinweisen auf dem Grill orientieren.

Tipps

- Bestreichen Sie das Grillgut (und nicht die Grillplatten) mit etwas Butter oder Öl. Auf diese Weise kann verhindert werden, dass überschüssige Butter oder Öl unter Rauchentwicklung verbrennt.
- Der Grill eignet sich nicht zum Grillen von panierten Speisen.
- Da Würstchen häufig beim Grillen platzen, empfiehlt es sich, vorher mit einer Gabel einige Löcher in die Würstchen zu stechen.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn das Grillfleisch nicht zu dick ist (ca. 1,5 cm).
- Mit frischem Fleisch lassen sich bessere Grillergebnisse erzielen als mit tiefgefrorenem oder aufgetautem Fleisch.
- Bei der Zubereitung von Satée, Huhn, Schweine- oder Kalbsfleisch braten Sie das Fleisch zunächst bei hoher Temperatur (Stufe 5) scharf an. Stellen Sie dann die Temperatur eine Stufe niedriger, um das Grillgut fertig zu garen.
- Zum Auftauen von Tiefkühlkost klappen Sie das Gerät in die Ofengrillposition, wickeln Sie die Speisen in Alufolie ein, und legen Sie sie auf den Grill. Stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 1 oder 2. Die Auftauzeit hängt vom Gewicht der Lebensmittel ab.

Reinigung

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

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser!

- 1** Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2** Entfernen Sie überschüssiges Fett mit Küchenpapier, bevor Sie die Platten abnehmen.
- 3** Nehmen Sie die Grillplatten ab (Abb. 15).
Um die Platten abzunehmen, drücken Sie auf die Befestigungsclips am Gerät, und nehmen Sie die Platten vom Gerät.
- 4** Reinigen Sie die Grillplatten und die Fettauffangschale mit einem weichen Tuch oder Schwamm in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler (Abb. 16).
Weichen Sie die Grillplatten 5 Minuten in heißem Spülwasser ein, um Lebensmittelreste zu entfernen. Hartnäckige Reste und Fett werden dadurch gelöst.
- 5** Trocknen Sie die Grillplatten, und setzen Sie das Gerät wieder zusammen (Abb. 17).
 - Klappen Sie das Gerät in die Babecueposition.
 - Setzen Sie den hinteren Rand der Grillplatten in das Gerät (1), senken Sie die Grillplatten, und drücken Sie sie unter die Befestigungsclips (2).
- 6** Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten Tuch.

Ersetzung

Die Timer-Batterie austauschen (nur HD4408/HD4469)

Bei normalem Einsatz im Haushalt beträgt die Lebensdauer der Batterie ungefähr zwei Jahre. Der Timer läuft mit einer handelsüblichen L1131 (1,55 V) Lithium-Knopfzelle.

- 1** Stellen Sie das Gerät in Barbecueposition auf, und entfernen Sie die Schraube aus dem Gelenk (Abb. 18).
- 2** Schließen Sie das Gerät, drehen Sie es um, und stellen Sie es aufrecht auf (1). Entfernen Sie die obere Schraube (2) und die untere Schraube (3) aus dem Gelenk (Abb. 19).
- 3** Entfernen Sie die Gelenkabdeckung vom Gelenk und nehmen Sie den Timer aus der Gelenkabdeckung (Abb. 20).
- 4** Öffnen Sie das Batteriefach des Timers mit einer Münze und entnehmen Sie die alte Batterie. Entsorgen Sie die alte Batterie (weitere Informationen dazu finden Sie im Kapitel 'Umweltschutz') (Abb. 21).
- 5** Legen Sie die neue Batterie so in das Batteriefach ein, dass der +-Pol zur Batteriefachabdeckung zeigt (Abb. 22).
- 6** Setzen Sie die Abdeckung des Batteriefachs wieder auf den Timer und befestigen Sie sie mithilfe einer Münze.
- 7** Setzen Sie den Timer wieder in die Gelenkabdeckung ein und setzen Sie diese auf das Gelenk.
- 8** Setzen Sie die Schrauben ein, und ziehen Sie sie in umgekehrter Reihenfolge fest. Lassen Sie dabei das Gerät zunächst in aufrechter Position stehen, und stellen Sie es dann in die Barbecueposition.

Umgebung

- Nicht wiederaufladbare Batterien enthalten Substanzen, die die Umwelt gefährden können. Entsorgen Sie nicht wiederaufladbare Batterien nicht über den gewöhnlichen Hausmüll, sondern geben Sie sie an einer offiziellen Sammelstelle für Batterien ab. Entfernen Sie die nicht wiederaufladbare Batterie, bevor Sie das Gerät an einer offiziellen Recyclingstelle abgeben.
- 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 helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 23).

Aufbewahrung

1 Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung am Gerät. (Abb. 24)

2 Befestigen Sie die Fettauffangschale an der Unterseite des Geräts.

- Nur HD4407/HD4467: Hängen Sie die Fettauffangschale an den Haken an der Unterseite des Geräts. (Abb. 25)
- Nur HD4408/HD4469: Schieben Sie die Fettauffangschale unter die Halterung auf der Unterseite des Geräts, bis sie hörbar einrastet (Abb. 26).

3 Bewahren Sie das Gerät in senkrechter oder waagerechter Position an einem sicheren und trockenen Ort auf.

Garantie und Kundendienst

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

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A** Γκριλ (μόνο για τα HD4407/HD4467)
- 1 Κόκκινη λυχνία θερμοκρασίας
 - 2 Έλεγχος θερμοκρασίας
 - 3 Πλάκες ψησίματος
 - 4 Κλιπς στερέωσης των πλακών ψησίματος
 - 5 Αντιθερμικές λαβές
 - 6 Αυλάκι στραγγίσματος
 - 7 Γαντζάκι αποθήκευσης για το δίσκο συλλογής λίπους
 - 8 Δίσκος συλλογής λίπους
 - 9 Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- B** Γκριλ (μόνο για τα HD4408/HD4469)
- 1 Λυχνία λειτουργίας
 - 2 Πράσινη λυχνία ετοιμότητας
 - 3 Έλεγχος θερμοκρασίας
 - 4 Πλάκες ψησίματος
 - 5 Κλιπς στερέωσης των πλακών ψησίματος
 - 6 Αντιθερμικό στήριγμα
 - 7 Αντιθερμική λαβή
 - 8 Αυλάκι στραγγίσματος
 - 9 Κουμπί χρονοδιακόπτη
 - 10 Οθόνη χρονόμετρου
 - 11 Δίσκος συλλογής λίπους
 - 12 Χώρος αποθήκευσης καλωδίου

Σημαντικό

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπέζιου ή του πάγκου πάνω στον οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.

- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.

Προσοχή

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια με αρκετό ελεύθερο χώρο γύρω της.
- Προθερμαίνετε πάντα τις πλάκες ψησίματος πριν τοποθετήσετε φαγητό ανάμεσα τους.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία (Εικ. 2).
- Προσέχετε το πιτσίσιαμα λίπους όταν ψήνετε κρέας με λίπος ή λουκάνικα.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα μετά τη χρήση.
- Καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν αφαιρέσετε τις πλάκες ψησίματος, πριν καθαρίσετε τη συσκευή ή την αποθηκεύσετε.
- Μην αγχίζετε ποτέ τις πλάκες ψησίματος με αιχμηρά ή λειαντικά αντικείμενα, καθώς φθείρεται η αντικολλητική επιφάνεια τους.
- Να βεβαιώνετε ότι επανατοποθετείτε σωστά τις πλάκες ψησίματος μετά την αφαίρεσή τους.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για φυσιολογική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα, όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφειακούς χώρους, φάρμες ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανδοχεία και λοιπούς οικιστικούς χώρους.
- Μην συνδέετε ποτέ αυτή τη συσκευή σε εξωτερικό χρονόμετρο ή σύστημα τηλεχειριστηρίου, προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.

Ηλεκτρομαγνητικό πεδίο (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση, βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Πριν την πρώτη χρήση

- 1** Αφαιρέστε το ένθετο μεταξύ των πλακών ψησίματος, καθώς και οποιαδήποτε αυτοκόλλητα.
- 2** Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί.
- 3** Καθαρίστε σχολαστικά τις πλάκες ψησίματος (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός').

Σημείωση: Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό.

Χρήση της συσκευής

Τρεις θέσεις ψησίματος

- Θέση ψησίματος με επαφή (Εικ. 3)

Η θέση αυτή είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για γρήγορο ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία και στις δύο πλευρές (φιλέτο από κυλότο, μπιφτέκια κ.λπ.) καθώς και για σάντουιτς ή rapini.

Σημείωση: Και οι δύο πλάκες ψησίματος βρίσκονται σε επαφή με την τροφή.

- Θέση ψησίματος φούρνου (Εικ. 4)

Αυτή είναι η ιδανική θέση για ταυτόχρονο ψήσιμο και μαγείρεμα ογκρατέν. Η θέση ψησίματος φούρνου είναι επίσης κατάλληλη για ψήσιμο όλων των ειδών των 'ανοιχτών' τοστ, π.χ. με αυγό, τομάτα, πιπεριές ή/και φέτες κρεμμυδιού, καλυμμένα με τυρί.

Σημείωση: Η άνω πλάκα ψησίματος δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα.

- Θέση ψησίματος μπάρμπεκιου (Εικ. 5)

Σε αυτή τη θέση, η συσκευή παρέχει μεγάλη επιφάνεια ψησίματος για ψήσιμο όλων των ειδών των σνακς, όπως κεμπάπ, σουβλάκια, λαχανικά, φρούτα κ.λπ.

1 Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο του ρεύματος από τους βραχίονες στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου (Εικ. 6).

2 Βεβαιωθείτε ότι το γκριλ είναι σβησμένο. Κατόπιν, τοποθετήστε το βύσμα στην πρίζα (Εικ. 7).

D Μόνο για τα HD4408/HD4469: Η κόκκινη λυχνία λειτουργίας ανάβει υποδεικνύοντας ότι το γκριλ είναι συνδεδεμένο στο ρεύμα.

3 Γυρίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην κατάλληλη ρύθμιση θερμοκρασίας για τα τρόφιμα που θα ψήσετε. Δείτε τον πίνακα τροφίμων του παρόντος εγχειριδίου.

D Η κόκκινη λυχνία υποδεικνύει ότι το γκριλ προθερμαίνεται.

Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.

4 Δώστε στη συσκευή χρόνο να θερμανθεί.

- Μόνο για τα HD4408/HD4469: Περιμένετε μέχρι να ανάψει η πράσινη λυχνία ετοιμότητας.

- Μόνο για τα HD4407/HD4467: Περιμένετε μέχρι να σβήσει η κόκκινη λυχνία θερμοκρασίας.

5 Ανοίξτε το γκριλ για να τοποθετήσετε τα τρόφιμα στην ή στις πλάκες ψησίματος.

Προσοχή: οι πλάκες ψησίματος καίνε.

- Θέσεις ψησίματος με επαφή και φούρνο: ανοίξτε το γκριλ έως τη μέση (Εικ. 8).

- Θέση ψησίματος μπάρμπεκιου: ανοίξτε το γκριλ έως τη μέση και τραβήξτε την άνω πλάκα ψησίματος έως την υψηλότερη θέση της (1). Στη συνέχεια, ανοίξτε πλήρως το γκριλ (2) (Εικ. 9).

6 Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής λίπους κάτω από το αυλάκι στραγγίσματος, ώστε να συγκεντρώνεται εκεί το λίπος ή τα ζουμιά. (Εικ. 10)

7 Τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ή τις πλάκες ψησίματος (Εικ. 11).

Για βέλτιστο αποτέλεσμα, τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο της πλάκας ή των πλακών ψησίματος.

Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το είδος των τροφίμων, το πάχος τους και τις προσωπικές προτιμήσεις σας. Δείτε τον πίνακα τροφίμων στην αρχή του παρόντος εγχειριδίου για τους συνιστώμενους χρόνους ψησίματος.

Σημείωση: Κατά το ψήσιμο, η πράσινη λυχνία ετοιμότητας σβήνει (μόνο για τα HD4408/HD4469) ή η λυχνία θερμοκρασίας ανάβει (μόνο για τα HD4407/HD4467) κατά διαστήματα, υποδεικνύοντας ότι το γκριλ θερμαίνεται στην προκαθορισμένη ρύθμιση θερμοκρασίας.

- Θέση ψησίματος με επαφή και θέση ψησίματος φούρνου: τοποθετήστε τα τρόφιμα στη μέση της κάτω πλάκας ψησίματος.

- Θέση ψησίματος μπάρμπεκιου: απλώστε τα τρόφιμα πάνω στην επιφάνεια ψησίματος.

Γυρίζετε το φαγητό κατά διαστήματα, χρησιμοποιώντας μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα.

8 Κλείστε το γκριλ (μόνο για τις θέσεις ψησίματος με επαφή και φούρνο).

- Θέση ψησίματος με επαφή: χαμηλώστε προσεκτικά την άνω πλάκα ψησίματος ώστε να ακουμπήσει πάνω στα τρόφιμα. Έτσι, το φαγητό ψήνεται ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές (Εικ. 12).

- Θέση ψησίματος φούρνου: τραβήξτε την άνω πλάκα ψησίματος έως την υψηλότερη θέση της (1) και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τη σε οριζόντια θέση (2). Η άνω πλάκα ψησίματος δεν θα πρέπει να ακουμπά το φαγητό (Εικ. 13).

9 Ανοίξτε τη συσκευή όταν παρέλθει ο απαιτούμενος χρόνος ψησίματος (μόνο για θέσεις ψησίματος με επαφή και φούρνου).

10 Απομακρύνετε το τρόφιμο με μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά, αιχμηρά ή λειαντικά σκεύη κουζίνας.

11 Εάν θέλετε να ψήσετε επιπλέον ποσότητα, αφαιρέστε το περίσσιο λάδι από τις πλάκες με ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας.

12 Περιμένετε μέχρι να ανάψει η πράσινη λυχνία ετοιμότητας (μόνο για τα HD4408/HD4469) ή να σβήσει η λυχνία θερμοκρασίας (μόνο για τα HD4407/HD4467) πριν να τοποθετήσετε τα τρόφιμα στην ή στις πλάκες ψησίματος.

Χρονόμετρο (μόνο για τα HD4408/HD4469)

Το χρονόμετρο υποδεικνύει τη λήξη του χρόνου ψησίματος, αλλά ΔΕΝ απενεργοποιεί τη συσκευή.

Σημείωση: Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το γκριλ χωρίς να ρυθμίσετε το χρονόμετρο.

1 Πατήστε το κουμπί του χρονόμετρου για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος σε λεπτά. (Εικ. 14)

• Ο ρυθμισμένος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη.

2 Κρατήστε το κουμπί πατημένο για να προχωρήσουν πιο γρήγορα τα λεπτά. Αφήστε το κουμπί όταν φτάσετε στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.

○ μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 99 λεπτά.

• Τρία δευτερόλεπτα αφού ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρονόμετρο αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση.

• Κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, ο υπολειπόμενος χρόνος ψησίματος αναβοσβήνει στην οθόνη. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.

Σημείωση: Μπορείτε να μηδενίσετε τη ρύθμιση του χρονόμετρου πατώντας το κουμπί του χρονόμετρου για 3 δευτερόλεπτα (όταν αναβοσβήνει η ώρα) μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη '00'.

3 Όταν παρέλθει ο προκαθορισμένος χρόνος, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα. Μετά από 10 δευτερόλεπτα, το ηχητικό σήμα θα επαναληφθεί. Πατήστε το κουμπί του χρονόμετρου, για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

Χρόνοι ψησίματος

Στην αρχή του παρόντος εγχειριδίου θα βρείτε έναν πίνακα με τρόφιμα που μπορείτε να ψήσετε στο γκριλ. Στον πίνακα τροφίμων εμφανίζονται οι συνιστώμενες θερμοκρασίες που μπορείτε να επιλέξετε, ο χρόνος ψησίματος του φαγητού και η κατάλληλη θέση ψησίματος του γκριλ. Ο χρόνος που απαιτείται για την προθέρμανση της συσκευής δεν συμπεριλαμβάνεται στους χρόνους ψησίματος που αναγράφονται.

○ πραγματικός χρόνος ψησίματος και η θερμοκρασία εξαρτώνται από το είδος των τροφίμων που θα ψηθούν (π.χ. κρέας), το πάχος και τη θερμοκρασία τους, καθώς και από τις δικές σας προτιμήσεις. Δείτε επίσης τις ενδείξεις που αναγράφονται πάνω στο γκριλ.

Άκρα

- Αλείψτε ελαφρά το τρόφιμο (και όχι τις πλάκες ψησίματος) που πρόκειται να ψήσετε με λίγο βούτυρο ή λάδι. Αυτό εμποδίζει το περίσσιο βούτυρο ή λάδι να καπνίσει.
- Το γκριλ δεν είναι κατάλληλο για το ψήσιμο παναρισμένων τροφίμων.

- Τα λουκάνικα έχουν την τάση να σκάνε όταν ψήνονται. Για να το αποφύγετε, κάντε τους μερικές τρύπες με ένα πιρούνι.
- Για καλύτερο αποτέλεσμα, φροντίζετε ώστε τα κομμάτια του κρέατος που χρησιμοποιείτε να μην είναι πολύ παχιά (περίπου 1,5 εκατ.).
- Το φρέσκο κρέας ψήνεται καλύτερα από το κατεψυγμένο ή αποψυγμένο κρέας.
- Όταν ψήνετε σουβλάκια, κοτόπουλο, χοιρινό ή μοσχάρι, πρώτα ξεροψήστε το κρέας σε υψηλή θερμοκρασία (ρύθμιση 5). Στη συνέχεια, ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας μια θέση χαμηλότερα και ψήστε το φαγητό μέχρι να γίνει.
- Εάν θέλετε να αποψύξετε κατεψυγμένο φαγητό, τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ψησίματος φούρνου και τυλίξτε το κατεψυγμένο φαγητό σε αλουμινοχαρτό. Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη ρύθμιση 1 ή 2. Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από το βάρος του φαγητού.

Καθάρισμα

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά καθαριστικά και υλικά, καθώς προκαλούν φθορές στην αντικολλητική επιφάνεια των πλάκων.

Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.

- 1** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.
- 2** Αφαιρέστε το περίσσιο λάδι από τις πλάκες με ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας, πριν αφαιρέσετε τις πλάκες.
- 3** Αφαιρέστε τις πλάκες ψησίματος (Εικ. 15).
Για να αφαιρέσετε τις πλάκες, πιέστε τα κλιπς στερέωσης της συσκευής και, στη συνέχεια, σηκώστε τις πλάκες από τη συσκευή.
- 4** Καθαρίστε τις πλάκες ψησίματος και το δίσκο συλλογής λίπους με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων (Εικ. 16).
Μουλιάστε τις πλάκες ψησίματος σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό για πέντε λεπτά για να απομακρύνετε υπολείμματα φαγητού. Με αυτό τον τρόπο μαλακώνουν τα καμένα φαγητά και λίπη.
- 5** Στεγνώστε τις πλάκες ψησίματος και συναρμολογήστε τις ξανά (Εικ. 17).
 - Τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ψησίματος μπάρμπεκιου.
 - Τοποθετήστε τα πίσω άκρα των πλάκων ψησίματος στη συσκευή (1). Χαμηλώστε τις πλάκες ψησίματος πάνω στη συσκευή και πιέστε τις κάτω από το κλιπ στερέωσης (2).
- 6** Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί.

Αντικατάσταση

Αντικατάσταση της μπαταρίας του χρονόμετρου (μόνο για τα HD4408/HD4469)

Η μπαταρία διαρκεί περίπου δύο χρόνια σε συνθήκες κανονικής οικιακής χρήσης. Το χρονόμετρο λειτουργεί με 1 μπαταρία λιθίου L1131 (1,55V) τύπου κουμπιού, η οποία διατίθεται στο εμπόριο.

- 1** Τοποθετήστε τη συσκευή σε θέση ψησίματος μπάρμπεκιου και αφαιρέστε τη βίδα από το βραχίονα (Εικ. 18).
- 2** Κλείστε τη συσκευή, περιστρέψτε την και τοποθετήστε την όρθια (1). Αφαιρέστε την πάνω (2) και την κάτω βίδα (3) από το μεντεσέ (Εικ. 19).
- 3** Αφαιρέστε το κάλυμμα από το βραχίονα και αφαιρέστε το χρονόμετρο από το κάλυμμα του βραχίονα (Εικ. 20).

- 4** Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης μπαταρίας του χρονόμετρου με ένα νόμισμα και αφαιρέστε την παλιά μπαταρία. Απορρίψτε την παλιά μπαταρία (δείτε το κεφάλαιο 'Περιβάλλον') (Εικ. 21).
- 5** Τοποθετήστε τη νέα μπαταρία στη θήκη μπαταρίας με τον πόλο + να δείχνει προς το κάλυμμα της θήκης μπαταρίας (Εικ. 22).
- 6** Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα της θήκης μπαταρίας στο χρονόμετρο. Χρησιμοποιήστε ξανά ένα νόμισμα για να το σφίξετε.
- 7** Εισαγάγετε το χρονόμετρο στο κάλυμμα του βραχίονα και επανατοποθετήστε το κάλυμμα στο βραχίονα.
- 8** Βιδώστε και σφίξτε τις βίδες με την αντίστροφη σειρά. Ξεκινήστε με τη συσκευή σε όρθια θέση και, στη συνέχεια, τοποθετήστε την σε θέση ψησίματος μπάρμπεκιου.

Περιβάλλον

- Οι μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες περιέχουν ουσίες που ενδέχεται να μολύνουν το περιβάλλον. Μην απορρίπτετε τις μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά μόνο σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για μπαταρίες. Αφαιρείτε πάντα τη μη επαναφορτιζόμενη μπαταρία πριν απορρίψετε και παραδώσετε τη συσκευή σε ένα επίσημο σημείο συλλογής.
- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 23).

Συστήματα αποθήκευσης

- 1** Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τους βραχίονες στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου. (Εικ. 24)
- 2** Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής λίπους στο κάτω μέρος της συσκευής.
 - Μόνο για τα HD4407/HD4467: Κρεμάστε το δίσκο συλλογής λίπους από το γάντζο στο κάτω μέρος της συσκευής. (Εικ. 25)
 - Μόνο για τα HD4408/HD4469: Σύρετε το δίσκο συλλογής λίπους κάτω από το στήριγμα στο κάτω μέρος της συσκευής ("κλικ") (Εικ. 26).
- 3** Αποθηκεύστε τη συσκευή σε όρθια θέση σε ασφαλές και ξηρό μέρος.

Εγγύηση και σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπό σας της Philips.

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.

Descripción general (fig. 1)

- A** Grill (sólo modelos HD4407/HD4467)
- 1 Piloto de temperatura rojo
 - 2 Control de temperatura
 - 3 Placas del grill
 - 4 Clips de sujeción de las placas del grill
 - 5 Asas de tacto frío
 - 6 Ranura de drenaje
 - 7 Gancho para guardar la bandeja recogegrasa
 - 8 Bandeja recogegrasa
 - 9 Recogecable
- B** Grill (sólo modelos HD4408/HD4469)
- 1 Piloto rojo de encendido
 - 2 Piloto verde de "listo para cocinar"
 - 3 Control de temperatura
 - 4 Placas del grill
 - 5 Clips de sujeción de las placas del grill
 - 6 Soporte de tacto frío
 - 7 Asa de tacto frío
 - 8 Ranura de drenaje
 - 9 Botón del temporizador
 - 10 Pantalla del temporizador
 - 11 Bandeja recogegrasa
 - 12 Recogecable

Importante

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

Peligro

- No sumerja el aparato ni el cable de red en agua u otros líquidos.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por Philips, por un centro de servicio autorizado por Philips o por personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- 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 mismo por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

Precaución

- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable con suficiente espacio libre alrededor.
- Precaliente siempre las placas del grill antes de colocar cualquier alimento en las mismas.
- Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando (fig. 2).
- Tenga cuidado con las salpicaduras de grasa que se puedan producir al preparar carne grasa o salchichas.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de quitar las placas del grill, limpiar el aparato y guardarlo.
- No toque nunca las placas del grill con objetos afilados o abrasivos, ya que podría dañar la superficie antiadherente.
- Asegúrese de volver a montar las placas del grill correctamente después de haberlas quitado.
- Este aparato está diseñado sólo para un uso doméstico normal, no para un uso en entornos como las cocinas de los comercios, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar los clientes de hoteles, moteles, hostales en los que se ofrecen desayunos ni clientes de entornos residenciales de otro tipo.
- Para evitar situaciones de peligro, no conecte nunca este aparato a un interruptor con temporizador externo ni a un sistema de control remoto.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.

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 utilizarla por primera vez

- 1** Quite el cartón que hay entre las placas del grill y retire cualquier pegatina.
- 2** Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.
- 3** Limpie muy bien las placas del grill (consulte el capítulo “Limpieza”).

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

Uso del aparato

Tres posiciones del grill

- Posición de contacto (fig. 3)

Esta posición es especialmente adecuada para cocinar a alta temperatura de forma rápida por ambos lados (tiernos bistecs, hamburguesas, etc.), y para preparar sándwiches o paninis calientes.

Nota: Ambas placas del grill están en contacto con la comida.

- Posición de horno (fig. 4)

Ésta es la posición idónea para cocinar y gratinar al mismo tiempo. Esta posición también es adecuada para preparar todo tipo de tostadas ‘abiertas’, por ejemplo, con huevo, tomate, pimiento y aros de cebolla cubiertos con queso.

Nota: La placa superior del grill no debe tocar la comida.

- Posición de barbacoa (fig. 5)

En esta posición, el grill ofrece una amplia superficie para preparar a la plancha variedad de alimentos, como brochetas, pinchitos, verduras, frutas, etc.

- 1** Desenrolle por completo el cable de alimentación del recogecable situado en las bisagras del aparato (fig. 6).
- 2** Asegúrese de que el grill está cerrado. A continuación, enchufe el aparato a la toma de corriente (fig. 7).
 - Sólo modelos HD4408/HD4469: el piloto rojo de encendido se enciende para indicar que el grill está conectado a la toma de corriente.
- 3** Ajuste el control de temperatura a la posición apropiada para los ingredientes que vaya a cocinar. Consulte la tabla de alimentos que se encuentra al principio de este folleto.
 - El piloto rojo indica que el grill se está calentando.

No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

4 Deje que el aparato se caliente.

- Sólo modelos HD4408/HD4469: espere hasta que se encienda el piloto verde de "listo para cocinar".
- Sólo modelos HD4407/HD4467: espere hasta que se apague el piloto rojo de temperatura.

5 Abra el grill para colocar los ingredientes en las placas.

Tenga cuidado ya que las placas del grill están calientes.

- Posición de horno y posición de contacto: abra el grill hasta la mitad (fig. 8).
- Posición de barbacoa: abra el grill hasta la mitad y tire hacia arriba de la placa superior hasta su posición más alta (1). Después coloque el grill en posición abierta (2) (fig. 9).

6 Coloque la bandeja recogegrasa bajo la ranura de drenaje para recoger la grasa o los jugos. (fig. 10)

7 Coloque los ingredientes sobre la/s placa/s del grill (fig. 11).

Para lograr un resultado óptimo, coloque los ingredientes en el centro de la/s placa/s del grill. El tiempo de cocinado depende del tipo de ingredientes, de su grosor y de su gusto personal. Consulte la tabla de alimentos que hay al principio de este folleto para conocer los tiempos de cocinado recomendados.

Nota: Durante el proceso de cocinado, el piloto verde de "listo para cocinar" se apaga (sólo modelos HD4408/HD4469) o el piloto de temperatura se enciende (sólo modelos HD4407/HD4467) de vez en cuando para indicar que la parrilla se está calentando para alcanzar la temperatura establecida.

- Posición de horno y posición de contacto: coloque los alimentos en el centro de la placa inferior del grill.
- Posición de barbacoa: distribuya los alimentos por la superficie de cocinado. Deles la vuelta de vez en cuando con una espátula de madera o plástico.

8 Cierre el grill (únicamente para las posiciones de horno y de contacto).

- Posición de contacto: baje con cuidado la placa superior del grill sobre los ingredientes. La placa superior del grill queda ahora apoyada sobre la comida. De este modo los alimentos se cocinan de manera uniforme por ambos lados (fig. 12).
- Posición de horno: tire hacia arriba de la placa superior del grill hasta su nivel más alto (1) y colóquela en posición horizontal (2). La placa superior del grill no debe tocar la comida (fig. 13).

9 Abra el aparato cuando haya transcurrido el tiempo de cocinado necesario (únicamente para las posiciones de horno y de contacto).

10 Retire los alimentos con una espátula de madera o plástico.

No utilice utensilios de cocina metálicos, punzantes o abrasivos.

11 Si desea cocinar otro lote de alimentos, elimine el exceso de aceite de las placas con papel de cocina.

- 12** Espere hasta que se encienda el piloto verde de “listo para cocinar” (sólo modelos HD4408/HD4469) o se apague el piloto de temperatura (sólo modelos HD4407/HD4467) antes de colocar los alimentos en las placas del grill.

Temporizador (sólo modelos HD4408/HD4469)

El temporizador indica el final del tiempo de preparación, pero **NO** desconecta el aparato.

Nota: También puede utilizar el grill sin programar el temporizador.

- 1** Pulse el botón del temporizador para programar el tiempo de preparación en minutos. (fig. 14)
 - ▶ El tiempo establecido se muestra en la pantalla.
- 2** Mantenga el botón pulsado para establecer los minutos con mayor rapidez. Suelte el botón una vez haya llegado al tiempo de preparación deseado.

El tiempo máximo que se puede establecer es de 99 minutos.

 - ▶ Tres segundos después de haber establecido el tiempo de preparación, el temporizador empezará la cuenta atrás.
 - ▶ Mientras el temporizador realiza la cuenta atrás, el tiempo de preparación restante parpadea en la pantalla. El último minuto se muestra en segundos.

Nota: Puede borrar la programación del temporizador pulsando el botón del temporizador durante 3 segundos (en el momento en que el tiempo parpadea) hasta que aparezca “00”.

- 3** Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado, oírás una señal sonora. A los diez segundos, la señal se repetirá. Para detener la señal sonora pulse el botón del temporizador.

Tiempos de preparación

Al principio de este folleto encontrará una tabla de alimentos con los ingredientes que puede preparar con el grill. La tabla indica qué temperatura seleccionar; durante cuánto tiempo ha de cocinar los alimentos y la posición adecuada del grill. El tiempo necesario para precalentar el aparato no está incluido en el tiempo de cocinado indicado.

El tiempo y la temperatura de cocinado reales dependen del tipo, grosor y temperatura del alimento a cocinar; así como de su gusto personal. Consulte también las indicaciones que aparecen en el grill.

Consejos

- Unte ligeramente la comida que vaya a cocinar (en lugar de las placas del grill) con un poco de mantequilla o aceite.
- El grill no es adecuado para cocinar alimentos empanados.
- Las salchichas tienden a reventarse cuando se cocinan. Para evitarlo, pínchelas con un tenedor.
- Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que los trozos de carne no sean demasiado gruesos (de unos 1,5 cm).
- La carne fresca ofrece mejores resultados que la congelada o la descongelada cuando se cocina en el grill.
- A la hora de preparar pinchitos de pollo, cerdo o ternera, primero dore la carne a temperatura alta (posición 5). Luego puede seleccionar una posición inferior de temperatura y seguir cocinando los alimentos hasta que estén hechos.
- Si desea descongelar comida congelada, coloque el aparato en la posición de horno, envuelva la comida en papel de aluminio. Coloque el control de temperatura en la posición 1 ó 2. El tiempo de descongelado dependerá del peso del alimento.

Limpieza

No utilice nunca agentes ni materiales de limpieza abrasivos porque dañan la capa antiadherente de las placas.

No sumerja nunca el aparato en agua.

- 1** Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- 2** Elimine el exceso de aceite de las placas con papel de cocina antes de quitar las placas.
- 3** Quite las placas del grill (fig. 15).
Para quitar las placas, presione los clips de sujeción y luego levántelas para extraerlas.
- 4** Lave las placas del grill y la bandeja recoge grasa en agua caliente con un poco de detergente líquido, frotándolas con un paño suave o una esponja, o introdúzcalas en el lavavajillas (fig. 16).
Sumerja las placas del grill en agua caliente con un poco de detergente líquido durante cinco minutos para eliminar los residuos. Esto reblandece los restos de alimentos o la grasa pegada.
- 5** Seque las placas del grill y vuelva a montarlas (fig. 17).
 - Coloque el aparato en la posición de barbacoa.
 - Coloque el borde de atrás de las placas sobre el aparato (1). Baje las placas del grill y presiónelas para que queden sujetas por el clip (2).
- 6** Limpie la parte exterior con un paño húmedo.

Sustitución

Sustitución de la pila del temporizador (sólo modelos HD4408/HD4469)

En el caso de un uso doméstico normal, la pila dura aproximadamente dos años. Este temporizador funciona con una pila de botón de litio L1131 (1,55 V), disponible en muchos establecimientos.

- 1** Coloque el aparato en posición de barbacoa y quite el tornillo de la bisagra (fig. 18).
- 2** Cierre el aparato, dele la vuelta y colóquelo en posición vertical (1). Quite el tornillo superior (2) y el inferior (3) de la bisagra (fig. 19).
- 3** Quite la cubierta de la bisagra y saque el temporizador (fig. 20).
- 4** Abra la cubierta del compartimento de la pila del temporizador con una moneda y saque la pila usada. Deseche la pila usada (consulte el capítulo “Medio ambiente”) (fig. 21).
- 5** Coloque la nueva pila en su compartimento con el polo positivo (+) mirando hacia la cubierta del compartimento de la pila (fig. 22).
- 6** Vuelva a colocar la cubierta del compartimento de la pila en el temporizador. Utilice una moneda para volver a fijarla en su sitio.
- 7** Inserte el temporizador en la cubierta de la bisagra y vuelva a colocar la cubierta en la bisagra.
- 8** Inserte y apriete los tornillos en orden inverso. Comience con el aparato colocado en posición vertical y luego colóquelo en posición de barbacoa.

Medioambiental

- Las pilas no recargables contienen sustancias que pueden contaminar el medio ambiente. No tire las pilas no recargables con la basura normal del hogar; deposítelas en un punto de recogida oficial para pilas. Quite siempre la pila no recargable antes de deshacerse del aparato y llevarlo a un punto de recogida oficial.

- 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. 23).

Almacenamiento

1 Enrolle el cable de alimentación en el recogeable situado en las bisagras del aparato. (fig. 24)

2 Coloque la bandeja recogegrasa en la parte inferior del aparato.

- Sólo modelos HD4407/HD4467: cuelgue la bandeja recogegrasa en el gancho de la parte inferior del aparato. (fig. 25)
- Sólo modelos HD4408/HD4469: deslice la bandeja recogegrasa por debajo del soporte de la parte inferior del aparato ("clic") (fig. 26).

3 Guarde el aparato colocándolo de pie en un lugar seguro y seco.

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en 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.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Laitteen osat (Kuva 1)

- A** Grilli (vain HD4407/HD4467)
- 1 Punainen lämpötilan merkkivalo
 - 2 Lämpötilan säätö
 - 3 Parilalevyt
 - 4 Parilalevyjen kiinnikkeet
 - 5 Kuumentumattomat kädensijat
 - 6 Valutusura
 - 7 Rasva-astian säilytyskoukku
 - 8 Rasva-astia
 - 9 Virtajohdon säilytystila
- B** Grilli (vain HD4408/HD4469)
- 1 Punainen virran merkkivalo
 - 2 Vihreä käyttövalmiuden merkkivalo
 - 3 Lämpötilan säätö
 - 4 Parilalevyt
 - 5 Parilalevyjen kiinnikkeet
 - 6 Kuumentumaton kannatin
 - 7 Kuumentumaton kädensija
 - 8 Valutusura
 - 9 Ajastinpainike
 - 10 Ajastimen näyttö
 - 11 Rasva-astia
 - 12 Virtajohdon säilytystila

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se vastaisen varalle.

Vaara

- Älä upota laitetta tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.

Tärkeää

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Älä jätä verkkojohtoa roikkumaan sen pöydän tai työtason reunan yli, jonka päällä laite on.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.

Varoitus

- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Aseta laite tasaiselle, vakaalle alustalle siten, että sen ympärillä on riittävästi tilaa.
- Anna aina parilalevyjen kuumentua ennen ruoan asettamista niiden väliin.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana (Kuva 2).

- Varo roiskuvaa rasvaa, kun grillaat rasvaista lihaa tai makkaraa.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Puhdista laite aina käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan, ennen kuin irrotat parilalevyt, puhdistat laitteen tai siirrät sen säilytykseen.
- Älä koske parilalevyjä terävillä tai naarmuttavilla välineillä. Muuten tarttumattomaksi käsitelty pinta voi vahingoittua.
- Varmista, että asetat parilalevyt oikein takaisin laitteeseen.
- Tämä laite on tarkoitettu vain tavalliseen kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilökuntaruokaloissa myymälöissä, toimistoissa, mautilloilla tai muissa työympäristöissä. Sitä ei ole myöskään tarkoitettu hotellien tai muiden majoitusliikkeiden vieraiden käyttöön.
- Älä liitä laitetta ulkoiseen ajastinkyttimeen tai kaukosäädinjärjestelmään.
- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.

Sähkömagneettinen kenttä (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia, sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

Käyttöönotto

- 1** Poista välikappale parilalevyjen välistä ja irrota mahdolliset tarrat.
- 2** Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.
- 3** Puhdista parilalevyt huolellisesti (katso kohta Puhdistaminen).

Huomautus: Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hieman käryä. Tämä on normaalia.

Käyttö

Kolme grillausasettoa

- Suljettu asento (Kuva 3)

Tämä asento sopii erityisesti lihalle, joka grillataan nopeasti korkealla lämpötilalla molemmilta puolilta (kuten takapaisti tai jauhelihapihvit), sekä paahdetuille voileiville ja panineille.

Huomautus: Kumpikin parilalevy koskettaa ruokaa.

- Grillin uuniasento (Kuva 4)

Tämä asento sopii grillaamiseen ja gratinointiin samanaikaisesti. Uuniasento sopii myös kaikenlaisten "avoimien" paahtoleipien, esimerkiksi muna-, tomaatti- ja paprikaleipien, tai juustokuorrutettujen sipulirenkaiden tekemiseen.

Huomautus: Ylempi parilalevy ei saa koskettaa ruokaa.

- Grillausasento (Kuva 5)

Tässä asennossa grillissä on paljon grillauspintaa monenlaisten pikkupurtavien, kuten salsikki- tai satay-vartaisten, vihanneksien tai hedelmien valmistamiseen.

- 1** Kierrä virtajohto kokonaan esiin laitteen saranoissa olevasta säilytystilasta (Kuva 6).
- 2** Varmista, että grilli on suljettu. Liitä virtapistoke pistorasiaan (Kuva 7).
 - ▶ Vain HD4408/HD4469: Punainen virran merkivalo syttyy, mikä osoittaa, että grilli on liitetty verkkovirtaan.
- 3** Säädä lämpötilansäädin grillattavalle ruoalle sopivaan asentoon. Katso ohjeita tämän käyttöoppaan alussa olevasta taulukosta.
 - ▶ Punainen valo ilmaisee, että grilli lämpenee.

Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.

4 Anna laitteen lämmetä.

- Vain HD4408/HD4469: Odota, kunnes vihreä käyttövalmiuden merkkivalo syttyy.
- Vain HD4407/HD4467: Odota, kunnes punainen lämpötilan merkkivalo sammuu.

5 Avaa grilli ja aseta ainekset parilalevylle tai -levyille.**Ole varovainen: parilalevyt ovat kuumat!**

- Suljettu asento ja uuniasento: avaa grilli puoliksi (Kuva 8).
- Grillausasento: avaa grilli puoliksi ja vedä ylempi parilalevy ylämpään asentoon (1). Aseta sitten grilli avoimeen asentoon (2) (Kuva 9).

6 Aseta rasva-astia valutusuran alle. (Kuva 10)**7 Aseta ainekset parilalevylle tai -levyille (Kuva 11).**

Parhaan tuloksen saat asettamalla ainekset parilalevyjen keskelle.

Grillausaika määräytyy ainesten, niiden paksuuden ja oman maun mukaan. Suositusajat ovat tämän käyttöoppaan alussa olevassa taulukossa.

Huomautus: Grillaamisen aikana vihreä käyttövalmiuden merkkivalo sammuu (vain HD4408/HD4469) tai lämpötilan merkkivalo syttyy (vain HD4407/HD4467) ajoittain. Se osoittaa, että grilli on lämpenemässä esiasetettuun lämpötilaan.

- Suljettu asento ja uuniasento: aseta ruoat alemman parilalevyn keskelle.
- Grillausasento: levitä ruoat grillauspinnalle. Kääntelee ruokaa ajoittain puisella tai muovisella lastalla.

8 Sulje grilli (vain suljettu asento ja uuniasento).

- Suljettu asento: laske ylempi parilalevy varovasti aineiden päälle. Ylempi levy koskettaa nyt ruokia. Näin ruoat grillataan tasaisesti molemmilta puolilta (Kuva 12).
- Uuniasento: vedä ylempi parilalevy ylämpään asentoon (1) ja aseta se sitten vaaka-asentoon (2). Ylempi parilalevy ei saa koskettaa ruokaa (Kuva 13).

9 Avaa laite vaaditun grillausajan kuluttua (vain suljettu asento ja uuniasento).**10 Irrota ruoka puisella tai muovisella lastalla.**

Älä käytä metallisia, teräviä tai karkeapintaisia välineitä.

11 Jos haluat grillata lisää ruokaa, poista ylimääräinen öljy levyiltä talouspaperilla.**12 Odota, kunnes vihreä käyttövalmiuden merkkivalo syttyy (vain HD4408/HD4469) tai lämpötilan merkkivalo sammuu (vain HD4407/HD4467), ennen kuin asetat ruoan parilalevylle tai -levyille.****Ajastin (vain HD4408/HD4469)**

Ajastin ilmoittaa grillausajan päättymisestä, mutta EI katkaise laitteesta virtaa.

Huomautus: Voit käyttää grilliä myös asettamatta ajastinta.

1 Aseta grillausaika minuutteina painamalla ajastinpainiketta. (Kuva 14)

- ▶ Asetettu aika näkyy nyt näytössä.

2 Voit asettaa minuutit nopeasti pitämällä painiketta painettuna. Vapauta painike haluamasi ajan kohdalla.

Ajaksi voi valita enintään 99 minuuttia.

- ▶ Ajastin alkaa laskea sekunteja kolmen sekunnin kuluttua grillausajan asettamisesta.
- ▶ Ajastimen käydessä jäljellä oleva grillausaika vilkkuu näytössä. Viimeinen minuutti näkyy sekunteina.

Huomautus: Voit peruuttaa ajastinasetuksen painamalla ajastinpainiketta kolme sekuntia (ajastimen vilkkuessa), kunnes näkyviin tulee 00.

- 3** Kun ajastettu aika on kulunut, ajastimesta kuuluu merkkiääni, joka toistuu 10 sekunnin kuluttua. Lopeta merkkiääni painamalla ajastinpainiketta.

Grillausajat

Tämän käyttöoppaan alussa on taulukko aineksista, joita grillillä voi valmistaa. Taulukossa mainitaan sopiva lämpötila, grillausaika ja grillin asento. Laitteen kuumenemiseen kuluva aika ei ole laskettu mukaan taulukossa näkyviin grillausaikeihin.

Todelliseen grillausaikaan ja lämpötilaan vaikuttavat ruoan tyyppi (esimerkiksi liha), paksuus ja lämpötila sekä tietenkin omat mieltymykset. Voit myös katsoa grillissä olevia ohjeita.

Vihjeitä

- Voitele grillattava ruoka (parilalevyjen sijasta) kevyesti voilla tai öljyllä. Liiallinen voi tai öljy aiheuttaa käryä.
- Tässä grillissä ei voi valmistaa leivitettyjä ruokia.
- Makkarankuoret halkeavat usein grillattaessa. Voit estää tämän pistelemällä makkaroihin reikiä haarukalla.
- Saat parhaan tuloksen käyttämällä riittävän ohuita lihapaloja (noin 1,5 cm).
- Tuore liha tuottaa paremman grillaustuloksen kuin pakastettu tai pakasteesta sulatettu liha.
- Kun valmistat satay-vartaita, kanaa tai porsaan- tai vasikanlihaa, kuumenna ensin liha korkeassa lämpötilassa (asetus 5). Alenna sitten lämpötilaa yhden asetuksen verran ja kypsennä ruoka valmiiksi.
- Jos haluat sulattaa pakastettua ruokaa, aseta laite uuniasentoon, kääri pakaste alumiinifolioon ja aseta lämpötilasäädin asetukseen 1 tai 2. Sulatusaika määriytyy ruoan painon mukaan.

Puhdistus

Älä käytä naarmuttavia puhdistusaineita tai työvälineitä, sillä levyjen tarttumaton pinta saattaa vahingoittua.

Älä upota laitetta veteen.

- 1** Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- 2** Poista ylimääräinen öljy levyiltä talouspaperilla ennen levyjen irrottamista.
- 3** Irrota parilalevyt (Kuva 15).
Irrota levyt painamalla kiinnikkeitä ja nostamalla levyt grillistä.
- 4** Puhdista parilalevyt ja rasva-astia pehmeällä liinalla tai sienellä kuumassa vedessä, johon on lisätty astianpesuainetta, tai astianpesukoneessa (Kuva 16).
Voit poistaa ruoantähteet liottamalla parilalevyjä viiden minuutin ajan kuumassa vedessä, johon on lisätty astianpesuainetta. Näin kuivuneet ruoantähteet ja rasva irtoavat.
- 5** Kuivaa parilalevyt ja aseta ne takaisin laitteeseen (Kuva 17).
 - Aseta laite grillausasettoon.
 - Aseta parilalevyjen takareuna laitteeseen (1). Laske levyt laitteeseen ja paina ne kiinnikkeen alle (2).
- 6** Pyyhi laitteen ulkopuoli puhtaaksi kostealla liinalla.

Varaosat

Ajastimen pariston vaihtaminen (vain HD4408/HD4469)

Paristo kestää noin kaksi vuotta normaalissa kotikäytössä. Ajastin toimii yhdellä L1131-litiumnappiparistolla (1,55 V), joita on yleisesti saatavilla.

- 1** Aseta laite grillausasettoon ja poista ruuvi saranasta (Kuva 18).

- 2** Sulje laite, käännä se toisin päin ja aseta se pystyasentoon (1). Irrota yläruuvi (2) ja alaruuvi (3) saranasta (Kuva 19).
- 3** Irrota saranan kansi saranasta ja poista ajastin saranan kannesta (Kuva 20).
- 4** Avaa ajastimen paristolokeron kansi kolikolla ja poista vanha paristo. Hävitä vanha paristo (katso kohta Ympäristö) (Kuva 21).
- 5** Aseta uusi paristo lokeroon niin, että plusnapa on lokeron kanteen päin (Kuva 22).
- 6** Aseta paristolokeron kansi paikalleen ja kiinnitä se kolikolla.
- 7** Aseta ajastin saranan kanteen ja kiinnitä kansi takaisin saranaan.
- 8** Kiinnitä ruuvit paikoilleen vastakkaisessa järjestyksessä. Aloita niin, että laite on pystysuorassa asennossa, ja aseta se sitten grillausasentoon.

Ympäristö

- Kertakäyttöiset paristot sisältävät aineita, jotka saattavat olla ympäristölle haitallisia. Älä hävitä paristoja talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Poista paristo aina ennen laitteen toimittamista valtuutettuun keräyspisteeseen.
- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheuttamia haittavaikutuksia (Kuva 23).

Säilytys

- 1** Kierrä virtajohto laitteen saranoissa olevaan säilytystilaan. (Kuva 24)
- 2** Kiinnitä rasva-astia laitteen pohjaan.
 - Vain HD4407/HD4467: Aseta rasva-astia roikkumaan laitteen pohjassa olevaan koukkuun. (Kuva 25)
 - Vain HD4408/HD4469: Työnnä rasva-astia laitteen pohjassa olevan kannattimen alle ja napsauta kiinni (Kuva 26).
- 3** Säilytä laitetta pystyasennossa turvallisessa ja kuivassa paikassa.

Takuu ja huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin kuluttajapalvelukeskuksesta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole kuluttajapalvelukeskusta, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

Introduction

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

Description générale (fig. 1)

- A** Gril (HD4407/HD4467 uniquement)
- 1 Voyant de température rouge
 - 2 Thermostat
 - 3 Plaques
 - 4 Clips de fixation des plaques de cuisson
 - 5 Poignées isolantes
 - 6 Rainure de drainage
 - 7 Crochet de rangement pour bac à graisse
 - 8 Bac à graisse
 - 9 Rangement du cordon
- B** Gril (HD4408/HD4469 uniquement)
- 1 Voyant d'alimentation rouge
 - 2 Voyant Prêt-à-cuire vert
 - 3 Thermostat
 - 4 Plaques
 - 5 Clips de fixation des plaques de cuisson
 - 6 Crochet isolant
 - 7 Poignée isolante
 - 8 Rainure de drainage
 - 9 Bouton du programmeur
 - 10 Afficheur du minuteur
 - 11 Bac à graisse
 - 12 Rangement du cordon

Important

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

Danger

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

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil 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 pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.

- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

Attention

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable en veillant à laisser suffisamment d'espace autour.
- Préchauffez toujours les plaques avant d'y déposer les aliments.
- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes (fig. 2).
- Faites attention aux éclaboussures de graisse lorsque vous faites griller de la viande grasse ou des saucisses.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer les plaques de cuisson, de nettoyer l'appareil ou de le ranger.
- Ne touchez jamais les plaques avec des objets pointus ou abrasifs car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Après avoir retiré les plaques de cuisson, veillez à bien les remettre en place.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur externe ou à un système de contrôle séparé.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

Champ électromagnétique (CEM)

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

Avant la première utilisation

- 1** Retirez le morceau de carton situé entre les plaques de cuisson ainsi que tous les autocollants.
- 2** Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- 3** Nettoyez soigneusement les plaques de cuisson (voir le chapitre « **Nettoyage** »).

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

Utilisation de l'appareil

Trois positions de cuisson

- Position gril contact (fig. 3)

Cette position convient particulièrement à la cuisson rapide à haute température sur les deux côtés (rumsteck, hamburger, etc.) et à la réalisation de croque-monsieur ou de paninis.

Remarque : Les deux plaques de cuisson sont en contact avec les aliments.

- Position gril four (fig. 4)

C'est la position idéale pour cuire et gratiner en même temps. La position gril four convient également à tous les types de toasts « ouverts » (avec des œufs, de la tomate, des poivrons et/ou des oignons, ou encore recouverts de fromage par exemple).

Remarque : La plaque supérieure ne doit pas être en contact avec les aliments.

- Position gril barbecue (fig. 5)

Dans cette position, le gril offre une grande surface de cuisson pour la préparation de toute sorte d'encas, tels que des brochettes, des légumes, des fruits, etc.

- 1** Déroulez complètement le cordon d'alimentation du rangement situé dans les charnières de l'appareil (fig. 6).
- 2** Assurez-vous que le gril est fermé et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 7).
- D** HD4408/HD4469 uniquement : le voyant d'alimentation rouge s'allume pour indiquer que le gril est branché sur le secteur.
- 3** Réglez le thermostat sur la température adéquate en fonction des aliments à faire griller. Consultez le tableau des aliments figurant au début de ce mode d'emploi.
- D** La lumière rouge indique que le gril est en train de chauffer.

Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

- 4** Attendez que l'appareil ait atteint la température souhaitée.
 - HD4408/HD4469 uniquement : patientez jusqu'à ce que le voyant Prêt-à-cuire vert s'allume.
 - HD4407/HD4467 uniquement : patientez jusqu'à ce que le voyant de température rouge s'éteigne.

5 Ouvrez le gril pour mettre les ingrédients sur la ou les plaques de cuisson.

Soyez prudent : les plaques sont chaudes.

- Positions gril contact et gril four : ouvrez le gril à moitié (fig. 8).
- Position gril barbecue : ouvrez le gril à moitié et soulevez la plaque supérieure jusqu'à la position maximale (1). Placez ensuite le gril en position ouverte (2) (fig. 9).

6 Placez le bac à graisse sous la rainure de drainage pour y recueillir la graisse ou le jus. (fig. 10)

7 Placez les aliments sur la ou les plaques de cuisson (fig. 11).

Pour un résultat optimal, placez les aliments au centre de la ou des plaques de cuisson.

Le temps de cuisson dépend du type d'aliment, de son épaisseur et de votre goût personnel.

Consultez le tableau des aliments figurant au début de ce mode d'emploi pour connaître les temps de cuisson recommandés.

Remarque : Pendant la cuisson, le voyant Prêt-à-cuire vert s'éteint (HD4408/HD4469 uniquement) ou le voyant de température s'allume (HD4407/HD4467 uniquement) de temps en temps pour indiquer que le gril est en train de chauffer pour atteindre la température programmée.

- Positions gril contact et gril four : placez les aliments au centre de la plaque de cuisson inférieure.
- Position gril barbecue : dispersez les aliments sur la surface de cuisson. Retournez les aliments de temps en temps à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique.

8 Fermez le gril (uniquement pour les positions gril contact et gril four).

- Position gril contact : abaissez avec précaution la plaque supérieure de cuisson sur les aliments et laissez-la dans cette position. Ainsi, les aliments sont grillés de manière uniforme, des deux côtés (fig. 12).
- Position gril four : soulevez la plaque de cuisson supérieure jusqu'à la position maximale (1), puis placez-la en position horizontale (2). La plaque de cuisson supérieure ne doit pas être en contact avec les aliments (fig. 13).

9 Ouvrez l'appareil une fois le temps de cuisson requis écoulé (uniquement pour les positions gril contact et gril four).

10 Retirez la nourriture avec une spatule en bois ou en plastique.

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, pointus ou abrasifs.

- 11** Si vous voulez faire griller d'autres aliments, retirez l'excédent de graisse des plaques à l'aide d'un essuie-tout.
- 12** Patientez jusqu'à ce que le voyant Prêt-à-cuire vert s'allume (HD4408/HD4469 uniquement) ou le voyant de température s'éteigne (HD4407/HD4467 uniquement) avant de mettre la nourriture sur la ou les plaques de cuisson.

Minuteur (HD4408/HD4469 uniquement)

Le minuteur signale la fin du temps de cuisson, mais **N'ARRÊTE PAS** l'appareil.

Remarque : Vous pouvez également utiliser le gril sans activer le minuteur.

- 1** Réglez le temps de cuisson en minutes à l'aide du bouton du minuteur. (fig. 14)
 - Le temps réglé s'affiche à l'écran.
- 2** Si vous maintenez le bouton enfoncé, les minutes défilent rapidement. Relâchez-le lorsque le temps de cuisson souhaité s'affiche.

La durée maximale programmable est de 99 minutes.

 - Trois secondes après avoir réglé le minuteur, le compte à rebours commence.
 - Le temps restant clignote sur l'afficheur. La dernière minute s'affiche en secondes.

Remarque : Vous pouvez remettre le minuteur à zéro en appuyant sur le bouton de celui-ci pendant 3 secondes (à compter du moment où il clignote) jusqu'à ce que 00 s'affiche.

- 3** À la fin du temps programmé, un signal sonore retentit ; il est répété 10 secondes plus tard. Appuyez sur le bouton du minuteur pour l'arrêter.

Temps de cuisson

Au début de ce mode d'emploi, vous trouverez un tableau répertoriant les aliments que vous pouvez préparer avec le gril. Ce tableau indique la température à sélectionner, le temps de cuisson et la position du gril appropriée. Le temps de préchauffage de l'appareil n'est pas inclus dans le temps de cuisson indiqué.

La température et le temps de cuisson réels 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 gril.

Conseils

- Enduisez légèrement les aliments à faire griller de beurre ou d'huile (et non les plaques de cuisson). Ainsi, aucune fumée causée par l'excédent de beurre ou d'huile ne se dégagera.
- Le gril n'est pas adapté à la cuisson d'aliments panés.
- Pour éviter que les saucisses n'éclatent lors de la cuisson, piquez-les préalablement avec une fourchette.
- Pour obtenir des résultats optimaux, veillez à ce que les morceaux de viande ne soient pas trop épais (environ 1,5 cm).
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec de la viande fraîche qu'avec de la viande congelée ou décongelée.
- Si vous souhaitez cuire du poulet, du porc ou du veau, commencez par saisir la viande à haute température (position 5). Réglez ensuite le thermostat sur une position inférieure et faites cuire les aliments à votre convenance.
- Pour décongeler des aliments, placez l'appareil en position gril four et enveloppez les aliments congelés dans du papier aluminium. Réglez le thermostat sur la position 1 ou 2. Le temps de décongélation dépend du poids des aliments.

Nettoyage

N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de tampons à récurer car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

- 1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 2 Enlevez l'excédent de graisse des plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout avant de les retirer.
- 3 Retirez les plaques de cuisson (fig. 15).
Pour retirer les plaques, appuyez sur les clips de fixation de l'appareil, puis soulevez les plaques de l'appareil.

- 4 Nettoyez les plaques de cuisson et le bac à graisse à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge, ou mettez-les au lave-vaisselle (fig. 16).

Faites tremper les plaques de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse pendant cinq minutes pour décoller les résidus d'aliments ou de graisse.

- 5 Faites sécher les plaques de cuisson et remettez-les en place (fig. 17).
 - Placez l'appareil en position gril barbecue.
 - Placez l'arrière des plaques de cuisson sur l'appareil (1). Abaissez les plaques de cuisson sur l'appareil, sous le clip de fixation (2).

- 6 Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Remplacement

Remplacement de la pile du minuteur (HD4408/HD4469 uniquement)

En cas d'utilisation normale, la pile dure environ deux ans. Ce minuteur fonctionne avec une pile au lithium de type L1131 (1,55 V), généralement disponible.

- 1 Mettez l'appareil en position gril barbecue et retirez la vis du couvercle (fig. 18).
- 2 Fermez l'appareil, retournez-le et placez-le en position verticale (1). Retirez la vis située au-dessus de la charnière (2), ainsi que celle située en dessous (3) (fig. 19).
- 3 Retirez le couvercle articulé et le minuteur de la charnière (fig. 20).
- 4 Ouvrez le capot du compartiment de la pile du minuteur à l'aide d'une pièce de monnaie et retirez la pile usagée. Débarrassez-vous de la pile usagée de façon appropriée (reportez-vous au chapitre « Environnement ») (fig. 21).
- 5 Placez la pile neuve dans le compartiment prévu à cet effet, pile + face au couvercle du compartiment à pile (fig. 22).
- 6 Remplacez le couvercle du compartiment à pile sur le minuteur. Fixez-le à l'aide d'une pièce de monnaie.
- 7 Insérez le minuteur dans le couvercle et remplacez le couvercle articulé dans son logement.
- 8 Insérez et serrez les vis dans l'ordre inverse, en plaçant tout d'abord l'appareil en position verticale, puis en le plaçant en position gril barbecue.

Environnement

- Les piles non rechargeables contiennent des substances qui peuvent nuire à l'environnement. Ne jetez pas les piles non rechargeables avec les ordures ménagères, mais déposez-les à un

endroit prévu à cet effet. Retirez toujours les piles non rechargeables avant de mettre l'appareil au rebut et de le déposer à un endroit prévu à cet effet.

- 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. 23).

Rangement

1 Enroulez le cordon d'alimentation autour du rangement situé dans les charnières de l'appareil. (fig. 24)

2 Rangez le bac à graisse sous l'appareil.

- HD4407/HD4467 uniquement : accrochez le bac à graisse au crochet situé sous l'appareil. (fig. 25)
- HD4408/HD4469 uniquement : faites glisser le bac à graisse sous le crochet situé en dessous de l'appareil. Vous devez entendre un « clic » (fig. 26).

3 Rangez l'appareil en position verticale dans un endroit sûr et sec.

Garantie et service

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

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.

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Grill (solo HD4407/HD4467)
- 1 Spia della temperatura rossa
 - 2 Termostato
 - 3 Piastre del grill
 - 4 Clip di fissaggio delle piastre del grill
 - 5 Manici antiscottatura
 - 6 Scanalatura di drenaggio
 - 7 Gancio di fissaggio per il vassoio raccogli grasso
 - 8 Vassoio raccogli grasso
 - 9 Supporto per cavo
- B** Grill (solo HD4408/HD4469)
- 1 Spia di accensione rossa
 - 2 Spia di apparecchio pronto verde
 - 3 Termostato
 - 4 Piastre del grill
 - 5 Clip di fissaggio delle piastre del grill
 - 6 Supporto termoisolante
 - 7 Impugnatura termoisolante
 - 8 Scanalatura di drenaggio
 - 9 Pulsante del timer
 - 10 Display del timer
 - 11 Vassoio raccogli grasso
 - 12 Supporto per cavo

Importante

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

Pericolo

- Non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.
- 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.
- Adottare le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Tenete il cavo lontano da superfici incandescenti.
- Non lasciate mai incustodito l'apparecchio in funzione.

Attenzione

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie piatta e stabile con sufficiente spazio circostante.

- Riscaldare sempre le piastre del grill prima di collocarvi sopra gli alimenti.
- Le superfici accessibili potrebbero surriscaldarsi quando l'apparecchio è in funzione (fig. 2).
- Fate attenzione al grasso che potrebbe schizzare dalla griglia preparando carne grassa o salsicce.
- Dopo l'utilizzo, scollegare sempre l'apparecchio.
- Pulire sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di rimuovere le piastre del grill. Pulite l'apparecchio o riponetelo.
- Non toccate mai le piastre del grill con utensili appuntiti o abrasivi, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Assicuratevi di riposizionare correttamente le piastre del grill dopo averle rimosse.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico e non deve essere utilizzato in ambienti quali cucine dei dipendenti all'interno di punti vendita, uffici, aziende agricole o altri ambienti lavorativi. Non deve essere altresì utilizzato dai clienti di hotel, motel, Bed & Breakfast e altri ambienti residenziali.
- Non collegate l'apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza per evitare situazioni pericolose.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.

Campo elettromagnetico (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 d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- 1** Rimuovete l'inserito tra le piastre del grill e gli eventuali adesivi.
- 2** Pulite la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.
- 3** Pulite accuratamente le piastre per grigliare (consultate il capitolo "Pulizia").

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

Utilizzo dell'apparecchio

Tre posizioni per il grill

- Posizione di contatto del grill (fig. 3)

Questa posizione è adatta soprattutto per grigliare su entrambi i lati ad alta temperatura e in maniera veloce (bistecche, hamburger e simili) nonché per preparare panini e toast.

Nota: Entrambe le piastre del grill restano a contatto con gli alimenti.

- Posizione forno del grill (fig. 4)

Si tratta della posizione ideale per grigliare e cucinare al gratin allo stesso tempo. La posizione forno del grill è anche adatta per la preparazione di tutti i tipi di toast "aperti" ad esempio con uova, pomodori, peperoni e/o anelli di cipolla ricoperti di formaggio.

Nota: La piastra superiore del grill non deve toccare gli alimenti.

- Posizione barbecue del grill (fig. 5)

In questa posizione, il grill dispone di un'ampia superficie per la preparazione di tutti i tipi di snack quali spiedini, saté, verdura, frutta, ecc.

- 1** Estraeate completamente il cavo di alimentazione dal vano presente fra le cerniere dell'apparecchio (fig. 6).

- 2** Accertarsi che il grill sia chiuso. Inserite quindi la spina nella presa a muro (fig. 7).
- D** Solo HD4408/HD4469: la spia di alimentazione rossa si illumina per indicare che il grill è collegato all'alimentazione.
- 3** Ruotate il sistema di controllo della temperatura sull'impostazione adatta agli ingredienti da grigliare. Consultate la tabella degli alimenti all'inizio di questa brochure.
- D** La spia rossa indica che il grill si sta riscaldando.

Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.

- 4** Aspettate che la piastra si riscaldi.
- Solo HD4408/HD4469: attendete fino a che la spia verde di apparecchio pronto si accende.
 - Solo HD4407/HD4467: attendete che la spia rossa della temperatura si spenga.

- 5** Aprite il grill per disporre gli ingredienti sulle piastre.

Attenzione: le piastre del grill sono calde.

- Posizioni di contatto e forno del grill: aprite il grill a metà (fig. 8).
- Posizione barbecue del grill: aprite il grill a metà, alzate la piastra per grigliare superiore fino a raggiungere la posizione massima (1), quindi aprite il grill (2) (fig. 9).

- 6** Posizionate il vassoio raccogli grasso sotto la scanalatura di drenaggio per raccogliere il grasso o i succhi degli alimenti. (fig. 10)

- 7** Posizionate gli alimenti sulle piastre del grill (fig. 11).

Per risultati ottimali, posizionate gli ingredienti al centro delle piastre.

Il tempo necessario per grigliare dipende dal tipo di alimenti, dal loro spessore e dal gusto personale di ciascuno. Consultate la tabella degli alimenti all'inizio di questa brochure per i tempi di cottura alla griglia consigliati.

Nota: Durante il processo di cottura alla griglia, la spia verde di apparecchio pronto si spegne (solo HD4408/HD4469) o la spia della temperatura si accende (solo HD4407/HD4467) di tanto in tanto per indicare che il grill si sta riscaldando alla temperatura preimpostata.

- Posizione di contatto e forno del grill: posizionate gli alimenti al centro della piastra grill inferiore.
- Posizione barbecue del grill: distribuite gli alimenti sulla superficie delle piastre. Girate gli alimenti di tanto in tanto con una spatola di legno o di plastica.

- 8** Chiudete il grill (solo per le posizioni di contatto e forno).

- Posizione di contatto del grill: abbassate la piastra superiore sugli alimenti facendo attenzione. Con la piastra superiore posizionata sopra gli alimenti, il cibo viene grigliato in maniera uniforme su entrambi i lati (fig. 12).
- Posizione forno del grill: sollevate la piastra superiore fino alla massima altezza (1), quindi portatela in posizione orizzontale (2). La piastra grill superiore non deve toccare gli alimenti (fig. 13).

- 9** Aprite l'apparecchio una volta trascorso il tempo necessario per la cottura dei cibi (solo per le posizioni di contatto e forno).

- 10** Rimuovete il cibo con una spatola di legno o plastica.

Non usate utensili metallici, appuntiti o abrasivi.

- 11** Se volete grigliare altri alimenti, rimuovete il grasso in eccesso dalle piastre con un pezzo di carta assorbente.

- 12** Attendete fino a che la spia verde di apparecchio pronto si accende (solo HD4408/HD4469) o la spia della temperatura si spegne (solo HD4407/HD4467) prima di mettere il cibo sulle piastre di grigliatura.

Timer (solo HD4408/HD4469)

Il timer indica la fine del tempo di cottura, ma NON spegne l'apparecchio.

Nota: Potete utilizzare il grill senza impostare il timer.

1 Premete il pulsante del timer per impostare il tempo di grigliatura in minuti. (fig. 14)

Il tempo impostato diventa visibile sul display.

2 Tenete premuto il pulsante per impostare i minuti facendoli scorrere in avanti velocemente. Rilasciate il pulsante una volta raggiunto il tempo di grigliatura richiesto.

La durata massima regolabile sul timer è di 99 minuti.

Qualche secondo dopo aver impostato il tempo di grigliatura, il timer avvia il conto alla rovescia.

Durante il conto alla rovescia, il tempo di grigliatura residuo lampeggia sul display. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.

Nota: È possibile azzerare l'impostazione del timer tenendo premuto il relativo pulsante per 3 secondi (il timer lampeggia) fino a visualizzare "00".

3 Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Dopo 10 secondi, il segnale viene ripetuto. Premete il pulsante del timer per arrestare il segnale.

Tempi di cottura alla griglia

All'inizio di questa brochure, troverete una tabella con gli alimenti che possono essere preparati con il grill. La tabella fornisce un'indicazione della temperatura da selezionare, il tempo di cottura alla griglia e la posizione corretta da impostare. Il tempo necessario per preriscaldare l'apparecchio non è compreso in quello di cottura.

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. Consultate anche le indicazioni riportate sul grill.

Suggerimenti

- Ungete leggermente gli alimenti da grigliare (e non le piastre) con burro o olio. In questo modo il burro o l'olio in eccesso non emetteranno fumo.
- Il grill non è adatto per grigliare alimenti impanati.
- Le salsicce tendono a scoppiettare durante la cottura. Per evitare questo inconveniente, praticate alcuni fori con una forchetta.
- Per risultati ottimali, assicuratevi che i pezzi di carne da grigliare non siano troppo spessi (circa 1,5 cm).
- La carne fresca consente di ottenere risultati migliori rispetto a quella congelata o scongelata.
- Per preparare saté, pollo, maiale o vitello, abbrustolite per prima cosa la carne ad alta temperatura (impostazione 5). Quindi, impostate il sistema di controllo della temperatura su una posizione inferiore per ultimare la cottura.
- Se desiderate scongelare alimenti congelati o surgelati, posizionate l'apparecchio in posizione forno, avvolgete gli alimenti in un foglio di alluminio e impostate il controllo della temperatura su 1 o 2. I tempi di scongelamento variano a seconda del peso degli alimenti.

Pulizia

Non usate oggetti e detersivi abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua.

1 Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.

- 2** Prima di pulire le piastre, rimuovete l'olio in eccesso usando della carta da cucina.
- 3** Rimuovete le piastre del grill (fig. 15).
Per rimuovere le piastre, premete sulle clip di fissaggio dell'apparecchio, quindi sollevate le piastre.
- 4** Pulite le piastre per grigliare e il vassoio raccogli grasso con un panno morbido o una spugna imbevuti in acqua calda e liquido detergente oppure in lavastoviglie (fig. 16).
Immergete le piastre del grill in acqua calda per cinque minuti con del liquido detergente per rimuovere i residui. Questo consente di staccare più facilmente il cibo o il grasso incrostati.
- 5** Asciugate le piastre del grill e riposizionatele (fig. 17).
 - Impostate l'apparecchio nella posizione barbecue del grill.
 - Posizionate la parte posteriore delle piastre del grill sull'apparecchio (1), quindi abbassatele e premetele fino a che non si inseriscono sotto le clip di fissaggio (2).
- 6** Usate un panno umido per pulire la parte esterna dell'apparecchio.

Ricambio

Sostituite la batteria del timer (solo HD4408/HD4469)

La batteria dura circa due anni in caso di utilizzo domestico normale. Questo timer funziona con 1 batteria L1131 (1,55V) al litio facilmente reperibile.

- 1** Posizionate l'apparecchio con il grill in posizione barbecue e rimuovete la vite dalla cerniera (fig. 18).
- 2** Chiudete l'apparecchio, giratelo e mettetelo in posizione verticale (1). Rimuovete la vite superiore (2) e la vite inferiore (3) dalla cerniera (fig. 19).
- 3** Rimuovete il rivestimento dalla cerniera ed estraete il timer (fig. 20).
- 4** Aprite il coperchio del vano batteria del timer con una moneta e rimuovete la vecchia batteria, quindi provvedete al suo smaltimento (consultate il capitolo "Tutela dell'ambiente") (fig. 21).
- 5** Posizionate la nuova batteria nel vano con il polo + rivolto verso il coperchio (fig. 22).
- 6** Riposizionate il coperchio sul timer. Utilizzate nuovamente una moneta per chiuderlo.
- 7** Inserite il timer nel rivestimento della chiusura a cerniera e riposizionate il coperchio.
- 8** Inserite e stringete le viti in ordine inverso. Iniziate con l'apparecchio in posizione verticale, quindi in posizione barbecue.

Ambiente

- Le batterie non ricaricabili contengono sostanze potenzialmente nocive per l'ambiente. Non smaltite le batterie non ricaricabili insieme ai comuni rifiuti domestici, ma consegnatele a un apposito centro di raccolta ufficiale. Rimuovete sempre le batterie non ricaricabili prima dello smaltimento e consegnate l'apparecchio a un centro di raccolta ufficiale.
- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non gettate l'apparecchio tra i rifiuti domestici quando non viene più utilizzato, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 23).

Conservazione

- 1** Avvolgete il cavo di alimentazione attorno al vano presente fra le cerniere dell'apparecchio. (fig. 24)
- 2** Collegate il vassoio raccogli grasso alla parte inferiore dell'apparecchio.

- Solo HD4407/HD4467: appendete il vassoio raccogli grasso con l'apposito gancio sulla parte inferiore dell'apparecchio. (fig. 25)
- Solo HD4408/HD4469: fate scorrere il vassoio raccogli grasso sotto il supporto sulla parte inferiore dell'apparecchio (fig. 26).

3 Riponete l'apparecchio in posizione verticale in un luogo sicuro e asciutto.

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo 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.

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.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Grill (alleen HD4407/HD4467)
- 1 Rood temperatuurlampje
 - 2 Temperatuurregelaar
 - 3 Grillplaten
 - 4 Bevestigingsclips voor grillplaten
 - 5 Koelblijvende handgrepen
 - 6 Vetafvoergleuf
 - 7 Opberghaak voor vetopvangbak
 - 8 Vetopvangbak
 - 9 Snoeropbergvoorziening
- B** Grill (alleen HD4408/HD4469)
- 1 Rood aan-lampje
 - 2 Groen 'klaar voor gebruik'-lampje
 - 3 Temperatuurregelaar
 - 4 Grillplaten
 - 5 Bevestigingsclips voor grillplaten
 - 6 Koelblijvende beugel
 - 7 Koelblijvende handgreep
 - 8 Vetafvoergleuf
 - 9 Timerknop
 - 10 Timerdisplay
 - 11 Vetopvangbak
 - 12 Snoeropbergvoorziening

Belangrijk

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

Gevaar

- Dompel het apparaat en het netsnoer niet in water of een andere vloeistof.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- 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.
- 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 snoer niet over de rand hangen van de tafel of het aanrecht waarop het apparaat staat.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.

Waarschuwing

- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg dat er voldoende vrije ruimte rondom het apparaat is.
- Laat de grillplaten altijd opwarmen voordat u er etenswaren tussen plaatst.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is (fig. 2).
- Pas op voor spattend vet wanneer u vet vlees of worstjes grilt.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat na gebruik altijd schoon.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de grillplaten verwijdert of het apparaat schoonmaakt of opbergt.
- Raak de grillplaten niet aan met scherpe of krassende voorwerpen, omdat u hiermee de antiaanbaklaag beschadigt.
- Zorg ervoor dat u de grillplaten op de juiste wijze terugplaatst nadat u deze hebt verwijderd.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen en ook niet voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Sluit het apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.

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 het plastic velletje tussen de grillplaten en verwijder eventuele stickers.
- 2** Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- 3** Maak de grillplaten grondig schoon (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

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

Het apparaat gebruiken

Drie grillstanden

- Contactgrillstand (fig. 3)

Deze stand is vooral geschikt voor het snel aan beide zijden grillen (biefstuk, hamburgers enz.) op een hoge temperatuur en voor het maken van tosti's of panini's.

Opmerking: Beide grillplaten komen in aanraking met de etenswaren.

- Ovengrillstand (fig. 4)

Dit is de ideale stand om tegelijkertijd te grillen en gratineren. De ovengrillstand is ook geschikt voor het bereiden van allerlei soorten open geroosterde sandwiches, bijv. met ei, tomaat, paprika en/of uienringen, die zijn bedekt met kaas.

Opmerking: De bovenste grillplaat mag de etenswaren niet raken.

- Barbecuegrillstand (fig. 5)

In deze stand biedt de grill een groot grilloppervlak voor de bereiding van allerlei snacks, zoals sjasliëk, saté, groenten, fruit enz.

- 1** Wikkel het netsnoer helemaal af van de opbergvoorziening in de scharnieren van het apparaat (fig. 6).
- 2** Zorg ervoor dat de grill gesloten is. Steek dan de stekker in het stopcontact (fig. 7).
 - ▶ Alleen HD4408/HD4469: het rode aan-lampje gaat aan om aan te geven dat de grill is aangesloten op netspanning.
- 3** Draai de temperatuurregelaar naar de temperatuurstand die geschikt is voor de ingrediënten die u wilt grillen. Raadpleeg de tabel voor etenswaren voor in dit boekje.
 - ▶ Het rode lampje geeft aan dat de grill wordt opgewarmd.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.

- 4** Laat het apparaat opwarmen.
 - Alleen HD4408/HD4469: wacht tot het groene 'klaar voor gebruik'-lampje gaat branden.
 - Alleen HD4407/HD4467: wacht tot het rode temperatuurlampje is uitgegaan.

- 5** Open de grill en plaats de ingrediënten op de grillplaat of grillplaten.

Pas op: de grillplaten zijn heet.

- Contactgrillstand en ovengrillstand: zet de grill half open (fig. 8).
- Barbecuegrillstand: zet de grill half open en trek de bovenste grillplaat naar de hoogste stand (1). Zet de grill vervolgens in de open stand (2) (fig. 9).

- 6** Plaats de vetopvangbak onder de vetafvoergleuf om vet of vocht op te vangen. (fig. 10)

- 7** Leg de etenswaren op de grillplaat of -platen (fig. 11).

Voor een optimaal resultaat legt u de etenswaren in het midden van de grillplaat of -platen. De grilltijd is afhankelijk van het soort en de dikte van de ingrediënten en uw eigen smaak. Raadpleeg de tabel voor etenswaren voor in dit boekje voor de aanbevolen grilltijden.

Opmerking: Tijdens het grillen gaat het groene 'klaar voor gebruik'-lampje (alleen HD4408/HD4469) of het temperatuurlampje (alleen HD4407/HD4467) af en toe aan en uit om aan te geven dat de grill wordt opgewarmd tot de ingestelde temperatuur.

- Contactgrillstand en ovengrillstand: leg de etenswaren in het midden van de onderste grillplaat.
- Barbecuegrillstand: verspreid de etenswaren over het grilloppervlak. Draai de etenswaren af en toe om met een houten of kunststof spatel.

- 8** Sluit de grill (geldt alleen in de contactgrillstand en de ovengrillstand).

- Contactgrillstand: laat de bovenste grillplaat voorzichtig op de etenswaren zakken. De bovenste plaat ligt nu op de etenswaren. Zo worden de etenswaren aan beide zijden gelijkmatig gegrield (fig. 12).
- Ovengrillstand: til de bovenste grillplaat op tot de hoogste stand (1) en plaats de plaat in horizontale stand (2). De bovenste grillplaat mag de etenswaren niet raken (fig. 13).

- 9** Open het apparaat als de vereiste grilltijd is verstreken (geldt alleen voor de contactgrillstand en de ovengrillstand).

- 10** Verwijder de etenswaren met een houten of kunststof spatel.

Gebruik geen metalen, scherp of krassend keukengerei.

- 11** Als u verder wilt gaan met grillen, verwijdert u overtollige olie van de platen met een stuk keukenpapier.

- 12** Wacht tot het groene 'klaar voor gebruik'-lampje brandt (alleen HD4408/HD4469) of het temperatuurlampje is uitgegaan (alleen HD4407/HD4467) voordat u de etenwaren op de grillplaat of grillplaten legt.

Timer (alleen HD4408/HD4469)

De timer geeft aan dat de grilltijd verstreken is, maar schakelt het apparaat NIET uit.

Opmerking: U kunt de grill ook gebruiken zonder de timer in te stellen.

1 Druk op de timerknop om de grilltijd in minuten in te stellen. (fig. 14)

De ingestelde tijd verschijnt op het display.

2 Houd de knop ingedrukt om het aantal minuten snel op te laten lopen. Laat de knop los als de gewenste grilltijd is bereikt.

De maximumtijd die kan worden ingesteld is 99 minuten.

De drie seconden nadat u de timer hebt ingesteld, begint deze af te tellen.

Tijdens het aftellen knippert de resterende grilltijd op het display. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.

Opmerking: U kunt de timerinstelling wissen door 3 seconden op de timerknop te drukken (wanneer de timer knippert) tot '00' op het display verschijnt.

3 Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal. Na 10 seconden wordt het geluidssignaal herhaald. Druk op de timerknop om het geluidssignaal uit te schakelen.

Grilltijd

Voor in dit boekje vindt u een tabel met etenswaren die u met de grill kunt bereiden. De tabel geeft aan welke temperatuur u moet kiezen, hoe lang de etenswaren moeten worden gegrild en welke stand van de grill moet worden gebruikt. De tijd die nodig is om het apparaat voor te verwarmen is niet in de grilltijd inbegrepen.

De daadwerkelijke grilltijd en -temperatuur zijn afhankelijk van het soort etenswaren dat u wilt bereiden (bijv. vlees), de dikte en de temperatuur van de etenswaren en ook van uw eigen smaak. Raadpleeg ook de aanduidingen op de grill.

Tips

- Vet de etenswaren die u wilt grillen (dus niet de grillplaten) licht in met een beetje boter of olie. Dit voorkomt dat overtollige boter of olie gaat roken.
- De grill is niet geschikt voor het bereiden van gepaneerde etenswaren.
- Worstjes knappen tijdens het grillen vaak open. U kunt dit voorkomen door er met een vork enkele gaatjes in te prikken.
- Zorg ervoor dat de stukken vlees die u gaat bereiden niet te dik zijn (ongeveer 1,5 cm) voor het beste resultaat.
- Met vers vlees krijgt u een beter grillresultaat dan met bevroren of ontdooid vlees.
- Wanneer u saté, kip, varkensvlees of kalfsvlees bereidt, schroei het vlees dan eerst op hoge temperatuur dicht (stand 5). Zet de temperatuurregelaar vervolgens een stand lager om het vlees te grillen totdat het gaar is.
- Als u bevroren etenswaren wilt ontdooien, zet het apparaat dan in de ovengrillstand en wikkel de bevroren etenswaren in aluminiumfolie. Stel de temperatuurregelaar in op stand 1 of 2. De ontdooitijd hangt af van het gewicht van de etenswaren.

Reiniging

Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen en -materialen, omdat u hiermee de antiaanbaklaag van de platen beschadigt.

Dompel het apparaat nooit in water.

1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

2 Gebruik een stuk keukenpapier om overtollige olie van de platen te verwijderen voordat u deze uit het apparaat verwijdert.

3 Verwijder de grillplaten (fig. 15).

Druk op de bevestigingsclips op het apparaat en til de platen vervolgens uit het apparaat.

4 Maak de grillplaten en de vetopvangbak schoon met een zachte doek of spons en warm water met een beetje afwasmiddel, of in de vaatwasmachine (fig. 16).

Laat de grillplaten vijf minuten weken in heet water met een beetje afwasmiddel om aangekoekte etensresten te verwijderen. Hierdoor worden aangekoekte etensresten en vet losgeweekt.

5 Droog de grillplaten en plaats ze terug in het apparaat (fig. 17).

- Zet het apparaat in de barbecuegrillstand.
- Plaats de achterste rand van de grillplaten in het apparaat (1). Laat de grillplaten op het apparaat zakken en druk ze vast onder de bevestigingsclip (2).

6 Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Vervanging

De batterij van de timer vervangen (alleen HD4408/HD4469)

De batterij gaat ongeveer twee jaar mee bij normaal huishoudelijk gebruik. De timer werkt op 1 lithium-knoopp batterij van het type L1131 (1,55V), die overal verkrijgbaar is.

1 Zet het apparaat in de barbecuegrillstand en verwijder de schroef uit het scharnier (fig. 18).

2 Doe het apparaat dicht, draai het om en zet het rechtop (1). Verwijder de bovenste schroef (2) en onderste schroef (3) uit het scharnier (fig. 19).

3 Verwijder de klep van het scharnier en haal de timer eruit (fig. 20).

4 Verwijder het klepje van het batterijvak met een munt en verwijder de oude batterij. Lever de oude batterij in (zie hoofdstuk 'Milieu') (fig. 21).

5 Plaats de nieuwe batterij in het batterijvak met de pluspool in de richting van het klepje van het batterijvak (fig. 22).

6 Plaats het klepje van het batterijvak terug op de timer. Gebruik een munt om het klepje vast te draaien.

7 Plaats de timer terug in de klep van het scharnier en zet de klep terug op het scharnier.

8 Plaats de schroeven terug en draai deze weer vast. Zet het apparaat eerst rechtop neer en daarna in de barbecuegrillstand.

Milieu

- Niet-oplaadbare batterijen bevatten stoffen die schadelijk kunnen zijn voor het milieu. Gooi niet-oplaadbare batterijen niet weg met het normale huisvuil, maar lever ze apart in op een officieel aangewezen inzamelpunt voor batterijen. Verwijder de niet-oplaadbare batterijen altijd voordat u het apparaat afdankt en inlevert op een officieel aangewezen inzamelpunt.
- Gooi het apparaat aan het einde van de 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. 23).

Opbergen

- 1** Wikkel het netsnoer om de opbergvoorziening in de scharnieren van het apparaat. (fig. 24)
- 2** Bevestig de vetopvangbak aan de onderzijde van het apparaat.
 - Alleen HD4407/HD4467: hang de vetopvangbak aan de haak aan de onderzijde van het apparaat. (fig. 25)
 - Alleen HD4408/HD4469: schuif de vetopvangbak onder de beugel aan de onderzijde van het apparaat ('klik') (fig. 26).
- 3** Berg het apparaat op door het rechtop op een veilige en droge plaats neer te zetten.

Garantie en service

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

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Grill (kun HD4407/HD4467)
- 1 Rød temperaturlampe
 - 2 Temperaturbryter
 - 3 Grillplater
 - 4 Festeklemmer på grillplater
 - 5 Kaldt håndtak
 - 6 Dreneringsspor
 - 7 Oppbevaringskrok for fettskuff
 - 8 Fettskuff
 - 9 Ledningsholder
- B** Grill (kun HD4408/HD4469)
- 1 Rød på-lampe
 - 2 Grønn klar til steking-indikator
 - 3 Temperaturbryter
 - 4 Grillplater
 - 5 Festeklemmer på grillplater
 - 6 Kjølig brakett
 - 7 Kjølig håndtak
 - 8 Dreneringsspor
 - 9 Timerknapp
 - 10 Timerdisplay
 - 11 Fettskuff
 - 12 Ledningsholder

Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Ikke senk apparatet eller ledningen ned i vann eller annen væske.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken der apparatet står.
- Hold strømledningen unna varme overflater.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.

Forsiktig:

- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet.
- Sett apparatet på en flat, stabil overflate, og pass på at det har tilstrekkelig plass rundt seg.
- Forvarm alltid grillplatene før du legger mat mellom dem.

- Overflatene kan bli varme når apparatet er i bruk (fig. 2).
- Pass på at det ikke spruter fett når du griller saftig kjøtt eller pølser.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- Rengjør alltid apparatet etter bruk.
- La apparatet avkjøles helt før du fjerner grillplatene, rengjør apparatet eller setter det bort.
- Berør aldri grillplatene med skarpe eller skurende objekter; da dette vil skade den klebefrie overflaten.
- Husk å sette grillplatene ordentlig sammen etter at du har fjernet dem.
- Dette apparatet er kun beregnet for vanlig bruk i hjemmet. Det er ikke beregnet for bruk på f. eks. bedriftskjøkken, butikker, kontorer, bondegårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet for å brukes av kunder på hoteller, moteller eller i andre typer bomiljøer.
- Koble aldri dette apparatet til en ekstern tidsbryter eller et fjernkontrollsystem. På den måten unngår du farlige situasjoner.
- Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.

Elektromagnetisk felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerhåndboken, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Før første gangs bruk

- 1** Fjern innlegget mellom grillplatene, og fjern eventuelle klistremerker.
- 2** Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.
- 3** Rengjør grillplatene grundig (se avsnittet Rengjøring).

Merk: Apparatet kan avgir røyk når du bruker det for første gang. Dette er normalt.

Bruke apparatet

Tre grillposisjoner

- Kontaktgrillposisjon (fig. 3)
Denne posisjonen passer spesielt godt til å grille raskt på begge sider med høy temperatur (lårsteker, hamburgere osv.), og for å lage toast-smørbrød og panini.

Merk: Begge grillplatene kommer i kontakt med maten.

- Gratineringsposisjonen (fig. 4)
Dette er den ideelle posisjonen for å grille og gratinere samtidig. Gratineringsposisjonen passer også til å tilberede alle typer åpne smørbrød med for eksempel egg, tomat, paprika og/eller løkringer, dekket med ost.

Merk: Den øvre grillplaten må ikke være i kontakt med maten.

- Partygrillposisjonen (fig. 5)
I denne posisjonen gir grillen en stor grilloverflate for tilberedning av alle typer snacks, for eksempel grillspyd, satay, grønnsaker, frukt osv.

- 1** Dra ledningen helt ut fra ledningsholderen i hengslene til apparatet (fig. 6).
- 2** Kontroller at grillen er lukket. Sett deretter støpselet i stikkkontakten (fig. 7).
▶ Kun HD4408/HD4469: Den røde på-lampen slukkes for å indikere at grillen er koblet til strømmettet.
- 3** Sett temperaturkontrollen til den temperaturinnstillingen som passer for ingrediensen som skal grilles. Se tabellen i begynnelsen av heftet.

- Den røde på-lampen indikerer at grillen varmes opp.

Ikke la apparatet stå på uten tilsyn.

4 La apparatet bli varmet opp.

- Kun HD4408/HD4469: Vent til den grønne klar til steking-lampen tennes.
- Kun HD4407/HD4467: Vent til den røde temperaturlampen slukkes.

5 Åpne grillen for å legge ingrediensene på grillplaten eller -platene.

Vær forsiktig: Grillplatene er varme.

- Kontakt- og gratineringsposisjonene: Åpne grillen halvveis (fig. 8).
- Partygrillposisjonen: Åpne grillen halvveis, og dra den øverste grillplaten opp til sin høyeste posisjon (1). Sett deretter grillen i åpen posisjon (2) (fig. 9).

6 Plasser fettskuffen under dreneringssporet for å samle opp fett eller kjøttsaft. (fig. 10)

7 Legg ingrediensene på grillplaten eller -platene (fig. 11).

For å få optimalt resultat bør du plassere ingrediensene midt på grillplaten eller -platene.

Grilltiden avhenger av ingrediensstypen, tykkelsen og personlig smak. Se tabellen i begynnelsen av heftet for anbefalte grilltider.

Merk: I løpet av grillingen slukkes klar til steking-lampen (kun HD4408/HD4469) eller temperaturlampen tennes (kun HD4407/HD4467) fra tid til annen for å indikere at grillen varmes opp til den forhåndsinnstilte temperaturinnstillingen.

- Kontaktposisjonen og gratineringsposisjonen: Legg maten midt på den nederste grillplaten.
- Partygrillposisjonen: Spre maten ut over grilloverflaten. Snu maten iblant med en stekespade i tre eller plast.

8 Lukk grillen (kun for kontakt- og gratineringsposisjonene).

- Kontaktposisjonen: Senk den øverste grillplaten forsiktig ned mot ingrediensene. Den øverste grillplaten skal nå hvile på maten, slik at maten grilles jevnt på begge sider (fig. 12).
- Gratineringsposisjonen: Dra den øverste grillplaten opp til sin høyeste posisjon (1), og sett den deretter i vannrett posisjon (2). Den øverste grillplaten må ikke berøre maten (fig. 13).

9 Åpne apparatet når den nødvendige grilltiden har gått (kun for kontakt- og gratineringsposisjonene).

10 Ta ut maten med en stekespade i tre eller plast.

Ikke bruk metall eller skarpe eller skurende kjøkkenredskaper.

11 Hvis du vil grille mer mat, må du fjerne overflødig olje fra platene med litt kjøkkenpapir.

12 Vent til den grønne klar til steking-lampen tennes (kun HD4408/HD4469) eller temperaturlampen slukkes (kun HD4407/HD4467) før du legger mat på grillplaten eller -platene.

Timer (kun HD4408/HD4469)

Timeren angir når grilltiden er over, men slår IKKE av apparatet.

Merk: Du kan også bruke grillen uten å stille inn timeren.

1 Trykk på timerknappen for å stille inn grilltiden i minutter. (fig. 14)

- Den angitte tiden vises på displayet.

2 Hold knappen inne hvis du vil øke minuttverdien raskt. Slipp knappen når den angitte grilltiden er nådd.

Tiden kan angis til maksimalt 99 minutter.

- Nedtellingen begynner tre sekunder etter at du har stilt inn grilltiden.

- Mens nedtellingen pågår, blinker den gjenværende grilltiden på displayet. Det siste minuttet vises i sekunder.

Merk: Du kan slette tidsinnstillingen ved å trykke på timerknappen i tre sekunder (når timeren blinker) til 00 vises.

- 3** Når den forhåndsinnstilte tiden er gått, hører du et lydsignal, som gjentas etter 10 sekunder. Trykk på timerknappen for å stoppe lydsignalet.

Grilltider

I begynnelsen av dette heftet finner du en tabell med ingredienser som du kan tilberede med grillen. Tabellen viser hvilke temperaturer du skal velge, hvor lenge maten må grilles og hvilken posisjon grillen bør ha. Tiden det tar å varme opp apparatet, er ikke inkludert i den angitte grilltiden. Grilltiden og temperaturen avhenger av hvilken type mat som tilberedes (for eksempel kjøtt), tykkelsen, temperaturen og din egen smak. Se også indikasjoner på grillen.

Tips

- Smør lett inn maten som skal grilles (istedenfor grillplatene), med litt smør eller olje. Dette forhindrer røykutvikling fra overflødig smør eller olje.
- Grillen passer ikke til å grille panert mat.
- Pølser har en tendens til å sprekke når de grilles. For å hindre dette kan du stikke noen hull i dem med en gaffel.
- Sørg for at kjøttstykkene du skal bruke, ikke er for tykke (ca. 1,5 cm). Da oppnår du best resultat.
- Ferskt kjøtt gir bedre grillresultater enn frossen eller tint kjøtt.
- Når du tilbereder satay, kylling, svinekjøtt eller kalvekjøtt, bruner du først kjøttet på høy temperatur (posisjon 5). Deretter vrir du temperaturbryteren ett trinn ned og griller maten til den er ferdig.
- Hvis du vil tine frossen mat, setter du apparatet i gratineringsposisjonen og pakker den frosne maten inn i aluminiumsfolie. Sett temperaturkontrollen til posisjon 1 eller 2. Tinetiden avhenger av matens vekt.

Rengjøring

Apparatet må aldri rengjøres med sterke slipe- eller skureprodukter. Det fører til skader på det klebefrie belegget på platene.

Apparatet må aldri senkes ned i vann.

- 1** Koble fra apparatet, og la det kjøle seg ned.
- 2** Fjern overflødig olje fra platene med litt kjøkkenpapir før du fjerner platene.
- 3** Fjern grillplatene (fig. 15).
Trykk på festeklemmene på apparatet og løft deretter platene ut av apparatet, for å fjerne platene.
- 4** Rengjør grillplatene og fettskuffen med en myk klut eller svamp i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin (fig. 16).
La grillplatene ligge i varmt vann med litt oppvaskmiddel i fem minutter for å fjerne rester. Dette løser opp rester av mat eller fett.
- 5** Tørk grillplatene, og sett dem sammen igjen (fig. 17).
 - Sett apparatet i partygrillposisjonen.
 - Plasser den bakre kanten av grillplatene på apparatet (1). Senk grillplatene ned på apparatet, og trykk dem ned under festeklemmen (2).
- 6** Rengjør utsiden av apparatet med en fuktig klut.

Erstatning

Bytte timerbatteriet (kun HD4408/HD4469)

Batteriet varer ca. to år ved normal bruk i hjemmet. Timeren drives av et knappebatteri (litiumion) av typen L1131 (1,55 V), som er enkelt å anskaffe.

- 1** Sett apparatet i partygrillposisjonen, og fjern skruen fra hengselen (fig. 18).
- 2** Lukk apparatet, snu det rundt, og sett det i oppreist stilling (1). Fjern den øverste skruen (2) og den nederste skruen (3) fra hengselen (fig. 19).
- 3** Fjern hengseldekslet fra hengselen, og ta timeren ut av hengseldekslet (fig. 20).
- 4** Åpne dekselet på batterirommet til timeren med en mynt, og fjern det gamle batteriet. Avhend det gamle batteriet (se avsnittet Miljø) (fig. 21).
- 5** Sett det nye batteriet inn i batterirommet med plusspolen mot dekselet til batterirommet (fig. 22).
- 6** Sett dekselet til batterirommet tilbake i timeren. Bruk en mynt for å feste det.
- 7** Sett timeren inn i hengseldekselet, og fest hengseldekselet til hengselen.
- 8** Sett inn og stram skruene i motsatt rekkefølge. Apparatet må først stå i oppreist stilling, deretter setter du det i partygrillposisjonen.

Miljø

- Engangs batterier inneholder stoffer som kan forurense miljøet. Ikke kast engangs batterier som restavfall, men lever dem på en gjenvinningsstasjon for batterier. Ta alltid ut batteriene før du kaster og leverer inn apparatet på en gjenvinningsstasjon.
- Ikke kast apparatet som restavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 23).

Oppbevaring

- 1** Kveil ledningen rundt ledningsholderen i hengslene til apparatet. (fig. 24)
- 2** Fest fettskuffen til bunnen av apparatet.
 - Kun HD4407/HD4467: Heng fettskuffen fra kroken i bunnen av apparatet. (fig. 25)
 - Kun HD4408/HD4469: Skyv fettskuffen under braketten i bunnen av apparatet (du skal høre et klikk) (fig. 26).
- 3** Oppbevar apparatet i oppreist stilling på et trygt og tørt sted.

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettsidene til Philips på www.philips.com. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste der du bor, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

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.

Descrição geral (fig. 1)

- A** Grelha (apenas nos modelos HD4407/HD4467)
- 1 Luz de temperatura vermelha
 - 2 Controlo de temperatura
 - 3 Placas para grelhar
 - 4 Molas de fixação das placas para grelhar
 - 5 Pegas de toque frio
 - 6 Ranhura de escoamento
 - 7 Gancho de arrumação do tabuleiro para recolha da gordura
 - 8 Tabuleiro para recolha da gordura
 - 9 Arrumação do fio
- B** Grelha (apenas nos modelos HD4408/HD4469)
- 1 Luz vermelha de alimentação
 - 2 Luz verde indicadora de pronto a usar
 - 3 Controlo de temperatura
 - 4 Placas para grelhar
 - 5 Molas de fixação das placas para grelhar
 - 6 Suporte frio ao toque
 - 7 Pega fria ao toque
 - 8 Ranhura de escoamento
 - 9 Botão do temporizador
 - 10 Visor do temporizador
 - 11 Tabuleiro para recolha da gordura
 - 12 Arrumação do fio

Importante

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

Perigo

- Nunca mergulhe o aparelho nem o cabo de alimentação em água ou noutro líquido.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- 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.
- 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.
- Não deixe que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade da mesa ou bancada de trabalho onde o aparelho está colocado.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Atenção

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, com espaço livre suficiente à volta.
- Pré-aqueça sempre as placas para grelhar antes de colocar quaisquer alimentos entre as mesmas.
- As superfícies acessíveis podem aquecer enquanto o aparelho está em funcionamento (fig. 2).
- Tenha cuidado com os salpicos de gordura quando estiver a grelhar carnes gordas ou salsichas.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Limpe sempre o aparelho após cada utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer totalmente antes de retirar as placas para grelhar; limpar o aparelho ou arrumá-lo.
- Nunca toque nas placas para grelhar com objectos afiados ou abrasivos para não estragar o revestimento anti-aderente.
- Certifique-se de que volta a montar correctamente as placas para grelhar depois de as retirar.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina a ambientes como copas de pessoal em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho. Também não é adequado para a utilização por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Nunca ligue este aparelho a um temporizador externo ou a um sistema de controlo remoto para evitar situações perigosas.
- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.

Campo electromagnético (CEM)

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

- 1** Retire o material entre as placas para grelhar e todos os autocolantes.
- 2** Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
- 3** Limpe as placas para grelhar em profundidade (consulte o capítulo “Limpeza”).

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

Utilizar o aparelho

Três posições para grelhar

- Posição de grelhar em contacto (fig. 3)

Esta posição destina-se especialmente para grelhar rapidamente a temperaturas elevadas em ambos os lados (bifes de alcatra, hambúrgueres, etc.) e para tostar sanduíches ou preparar tostas.

Nota: Ambas as placas para grelhar estão em contacto com os alimentos.

- Posição de forno (fig. 4)

Esta é a posição ideal para grelhar e gratinar em simultâneo. A posição para grelhar em forno é também adequada para a preparação de todo o tipo de tostas “abertas”, por exemplo com ovo, tomate, pimentos e/ou anéis de cebola com cobertura de queijo.

Nota: A placa para grelhar superior não pode tocar nos alimentos.

- Posição de churrasco (fig. 5)

Nesta posição, o grelhador proporciona uma grande superfície de grelhar para a preparação de todo o tipo de petiscos, como carne no espeto, espetadas, vegetais, frutas, etc.

- 1** Desenrole completamente o cabo de alimentação do respectivo compartimento de arrumação nas dobradiças do aparelho (fig. 6).
- 2** Assegure-se de que a grelha está fechada. Em seguida, ligue a ficha à tomada eléctrica (fig. 7).
 - ▶ Apenas os modelos HD4408/HD4469: A luz vermelha de potência acende para indicar que a grelha está ligada à alimentação.
- 3** Rode o controlo da temperatura para a regulação mais adequada para grelhar os ingredientes. Consulte a tabela de alimentos no final deste folheto.
 - ▶ A luz vermelha indica que a grelha está a aquecer.

Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

- 4** Deixe o aparelho aquecer.
 - Apenas nos modelos HD4408/HD4469: Aguarde até a luz verde indicadora de pronto a usar acender.
 - Apenas nos modelos HD4407/HD4467: Aguarde até a luz de temperatura vermelha se apagar.

- 5** Abra a grelha para colocar os ingredientes na placa ou placas para grelhar.

Tenha cuidado: as placas para grelhar estão quentes.

- Posições de grelhar em contacto e de forno: abra o grelhador até meio (fig. 8).
- Posição de churrasco: abra o grelhador até meio e puxe a placa para grelhar superior até à posição mais elevada (1). Em seguida, coloque o grelhador na posição aberta (2) (fig. 9).

- 6** Coloque o tabuleiro de recolha da gordura sob a ranhura de escoamento para recolher gordura ou suco. (fig. 10)

- 7** Coloque os ingredientes na placa ou placas para grelhar (fig. 11).

Para um resultado perfeito, coloque os ingredientes no centro da placa ou das placas para grelhar. O tempo para grelhar depende do tipo de ingredientes, da respectiva espessura e do seu gosto pessoal. Consulte a tabela de alimentos no início deste folheto para obter os tempos recomendados para grelhar.

Nota: Durante o processo de grelhar, a luz verde indicadora de pronto a usar apaga-se (apenas nos modelos HD4408/HD4469) ou a luz de temperatura liga-se (apenas nos modelos HD4407/HD4467) ocasionalmente para indicar que a grelha está a aquecer até à regulação da temperatura predefinida.

- Posição de grelhar em contacto e de forno: coloque os alimentos no meio da placa para grelhar inferior.
- Posição de churrasco: espalhe os alimentos na superfície de grelhar. Vire-os de regularmente com uma espátula de madeira ou plástico.

- 8** Feche o grelhador (apenas nas posições de grelhar em contacto e de forno).

- Posição de grelhar em contacto: baixe a placa superior com cuidado, de modo a ficar pousada sobre os alimentos. Desta forma, os alimentos são grelhados uniformemente nos dois lados (fig. 12).
- Posição de forno: coloque a placa de grelhar superior na posição mais elevada (1) e, em seguida, coloque-a na posição horizontal (2). A placa de grelhar superior não pode tocar nos alimentos (fig. 13).

- 9** Abra o aparelho quando terminar o tempo necessário para grelhar (apenas nas posições de grelhar em contacto e de forno).

- 10** Retire os alimentos com uma espátula de madeira ou plástico.

Não use utensílios de cozinha metálicos, afiados ou abrasivos.

- 11** Se pretender grelhar mais alimentos, retire o excesso de gordura das placas com um papel de cozinha.
- 12** Espere até a luz verde indicadora de pronto a usar acender (apenas nos modelos HD4408/HD4469) ou a luz de temperatura apagar (apenas nos modelos HD4407/HD4467) antes de colocar os alimentos na placa ou placas para grelhar.

Temporizador (apenas nos modelos HD4408/HD4469)

O temporizador indica o final do tempo para grelhar, mas **NÃO** desliga o aparelho.

Nota: Também é possível utilizar o grelhador sem temporizador.

- 1** Prima o botão do temporizador para programar o tempo para grelhar em minutos. (fig. 14)
- ▶ O tempo definido é apresentado no visor.
- 2** Mantenha o botão premido para avançar rapidamente os minutos. Solte o botão assim que atingir o tempo para grelhar pretendido.
- tempo máximo que pode ser definido é de 99 minutos.
 - ▶ Três segundos depois de definir o tempo para grelhar, o temporizador começa a contagem decrescente.
 - ▶ Enquanto o temporizador efectua a contagem decrescente, o tempo restante para grelhar fica intermitente no visor. O último minuto é apresentado em segundos.

Nota: Pode eliminar a definição do temporizador premindo o botão do temporizador durante 3 segundos (a indicação do tempo fica intermitente) até ser apresentado “00”.

- 3** Quando o tempo predefinido tiver terminado, será emitido um sinal sonoro. Após 10 segundos, o sinal sonoro é repetido. Prima o botão do temporizador para parar o sinal sonoro.

Tempos para grelhar

No início deste folheto, encontra uma tabela de alimentos com ingredientes que pode preparar com o grelhador. Esta tabela indica as temperaturas que deve seleccionar, o período de tempo para grelhar os alimentos e a posição adequada do grelhador; O tempo necessário para pré-aquecer o aparelho não está incluído no tempo para grelhar indicado.

O tempo e a temperatura para grelhar efectivos dependem do tipo de alimento a preparar (por exemplo, carne), a espessura e temperatura do mesmo e também do seu gosto pessoal. Consulte também as indicações no grelhador:

Sugestões

- Barre os alimentos a grelhar (em vez das placas para grelhar) com um pouco de manteiga ou óleo. Desta forma, impede que o excesso de manteiga ou óleo provoque fumo.
- O grelhador não se destina a grelhar alimentos panados.
- As salsichas têm tendência a rebentar quando as grelha. Para o evitar, pique-as primeiro com um garfo.
- Para um resultado perfeito, certifique-se de que as peças de carne que utiliza não são demasiado grossas (aprox. 1,5 cm).
- A carne fresca proporciona melhores resultados ao grelhar do que a carne congelada ou descongelada.
- Quando preparar espetadas, frango, porco ou vitela, comece por uma temperatura alta (regulação 5). Posteriormente, regule o controlo da temperatura para uma posição mais baixa e continue a grelhar até a carne estar pronta.
- Se quiser descongelar alimentos congelados, coloque o aparelho na posição de forno, embrulhe os alimentos congelados em folha de alumínio e regule o controlo da temperatura para a posição 1 ou 2. O tempo de descongelação depende do peso dos alimentos.

Limpeza

Nunca utilize produtos de limpeza ou materiais abrasivos, pois isto danifica o revestimento anti-aderente das placas.

Nunca imerja o aparelho em água.

- 1** Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer.
- 2** Retire o excesso de gordura das placas com um papel de cozinha antes de as retirar.
- 3** Retire as placas para grelhar (fig. 15).
Para isso, faça pressão nas molas de fixação do aparelho e retire as placas, levantando-as.
- 4** Lave as placas para grelhar e os tabuleiros de recolha da gordura com um pano macio ou uma esponja e água quente com um pouco de detergente líquido ou na máquina de lavar a loiça (fig. 16).
Deixe as placas para grelhar a demolhar em água quente durante cinco minutos com um pouco de detergente da loiça para retirar os resíduos. Isto solta alimentos ou gordura seca.
- 5** Seque as placas para grelhar e volte a montá-las (fig. 17).
 - Coloque o aparelho na posição de churrasco.
 - Coloque a extremidade traseira das placas para grelhar no aparelho (1). Baixe as placas e pressione-as por baixo da mola de fixação (2).
- 6** Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.

Substituição

Substituir o pilha do temporizador (apenas nos modelos HD4408/HD4469)

A pilha apresenta uma vida útil aproximada de dois anos em condições normais de utilização doméstica. O temporizador é alimentado por uma pilha de lítio tipo botão L1131 (1,55 V), disponível nos pontos de venda habituais.

- 1** Coloque o aparelho em posição de churrasco e retire o parafuso da dobradiça (fig. 18).
- 2** Feche o aparelho, rode-o e coloque-o na posição vertical (1). Retire o parafuso superior (2) e parafuso inferior (3) da dobradiça (fig. 19).
- 3** Remova a protecção da dobradiça e retire o temporizador da protecção (fig. 20).
- 4** Abra a tampa do compartimento da pilha com uma moeda e retire a pilha usada. Elimine-a (consulte o capítulo “Ambiente”) (fig. 21).
- 5** Coloque a nova pilha no respectivo compartimento com o pólo + voltado para a tampa (fig. 22).
- 6** Volte a colocar a tampa do compartimento da pilha no temporizador. Utilize uma moeda para a apertar.
- 7** Introduza o temporizador na protecção da dobradiça e volte a fixá-la à dobradiça.
- 8** Introduza e aperte os parafusos pela ordem inversa. Comece com o aparelho na posição vertical e, em seguida, coloque-o na posição de churrasco.

Ambiente

- As pilhas não recarregáveis contêm substâncias que podem poluir o ambiente. Não coloque pilhas não recarregáveis nos resíduos domésticos normais; coloque-as num ponto de recolha oficial. Retire sempre as pilhas não recarregáveis antes de eliminar o aparelho e entregue-o num ponto de recolha oficial.

- No final da vida útil do aparelho, não o elimine com os resíduos domésticos normais; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 23).

Armazenamento

- 1 Enrole o cabo de alimentação à volta do compartimento de arrumação nas dobradiças do aparelho. (fig. 24)**
- 2 Encaixe o tabuleiro para recolha da gordura na parte inferior do aparelho.**
 - Apenas nos modelos HD4407/HD4467: Pendure o tabuleiro de recolha da gordura no gancho na parte inferior do aparelho. (fig. 25)
 - Apenas nos modelos HD4408/HD4469: Insira o tabuleiro de recolha da gordura na parte inferior do aparelho (ouve-se um estalido) (fig. 26).
- 3 Guarde o aparelho na vertical num local seguro e seco.**

Garantia e assistência

Se precisar de assistência ou informações, ou se tiver algum problema, visite o Web site da Philips em www.philips.pt ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país (poderá encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial). Se não houver um Centro de Apoio ao Cliente no seu país, dirija-se ao revendedor local da Philips.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Grill (endast HD4407/HD4467)
- 1 Röd temperaturlampa
 - 2 Temperaturreglage
 - 3 Grillplattor
 - 4 Fästklämmor till grillplattor
 - 5 Värmeisolerade handtag
 - 6 Avrinningsskåra
 - 7 Förvaringskrok för droppbricka
 - 8 Droppbricka
 - 9 Sladdhållare
- B** Grill (endast HD4408/HD4469)
- 1 Röd strömlampa
 - 2 Grön klar-att-använda-lampa
 - 3 Temperaturreglage
 - 4 Grillplattor
 - 5 Fästklämmor till grillplattor
 - 6 Värmeisolerat fäste
 - 7 Värmeisolerat handtag
 - 8 Avrinningsskåra
 - 9 Timerknapp
 - 10 Timer-teckenfönster
 - 11 Droppbricka
 - 12 Sladdhållare

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ned apparaten eller nätsladden i vatten eller någon annan vätska.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Se till att nätsladden inte hänger över kanten på bordet eller arbetsbänken där apparaten står.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Lämna inte apparaten obevakad när den används.

Varning

- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Placera apparaten på en plan och stabil yta med tillräckligt mycket fritt utrymme runt den.
- Värm alltid grillplattorna innan du lägger mat mellan dem.

- Ytorna kan bli varma när apparaten används (Bild 2).
- Se upp för fettstänk när du grillar fett kött eller korv.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Rengör alltid apparaten efter användning.
- Låt apparaten svalna helt innan du tar bort grillplattorna, rengör apparaten eller ställer undan den.
- Rör aldrig vid grillplattorna med vassa eller slipande föremål eftersom det skadar non-stick-beläggningen.
- Se till att du sätter tillbaka grillplattorna ordentligt efter att du har tagit bort dem.
- Apparaten är endast avsedd för normalt hushållsbruk. Den är inte avsedd för användning i miljöer som personalkök i verkstäder, på kontor eller i andra arbetsmiljöer. Den är inte heller avsedd att användas av gäster på hotell, motell, bed and breakfast eller i andra boendemiljöer.
- Anslut aldrig apparaten till en extern timer eller ett fjärrkontrollssystem eftersom det kan leda till en farlig situation.
- Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.

Elektromagnetiskt fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Före första användningen

- 1** Ta bort insatsen mellan grillplattorna och ta bort alla etiketter.
- 2** Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.
- 3** Rengör grillplattorna noggrant (se kapitlet Rengöring).

Obs! Det kan komma lite rök ur apparaten när du använder den första gången. Detta är normalt.

Använda apparaten

Tre grillägen

- Kontaktgrilläge (Bild 3)

Det här läget lämpar sig särskilt väl för snabb grillning på båda sidorna i hög temperatur (rumpstekar, hamburgare osv.) och till grillade smörgåsar eller panini.

Obs! Båda grillplattorna är i kontakt med maten.

- Ugnsgilläge (Bild 4)

Det här är det bästa läget när du vill grilla och gratinera samtidigt. Ugnsgilläget är också lämpligt vid tillagning av alla slags "öppna" grillade smörgåsar, till exempel med ägg, tomater, paprika eller lökringar täckta med ost.

Obs! Den övre grillplattan får inte vidröra maten.

- Grillfestläge (Bild 5)

I det här läget ger grillen en stor grillyta för tillagning av olika typer av smårätter, till exempel grillspett, grönsaker, frukt osv.

- 1** Linda ut nätsladden helt från hållaren i apparatens gångjärn (Bild 6).
- 2** Se till att grillen stängs. Sätt sedan i kontakten i vägguttaget (Bild 7).
- Endast HD4408/HD4469: Den röda strömlampan tänds för att ange att grillen är ansluten till elnätet.

- 3** Vrid temperaturreglaget till den temperatur som är lämplig för ingredienserna som ska grillas. Mer information finns i mattabellen i början av det här häftet.
- Den röda lampan anger att grillen värms upp.

Lämna inte apparaten obevakad när den används.

- 4** Låt apparaten värmas upp.
- Endast HD4408/HD4469: Vänta tills den gröna klar-att-använda-lampan tänds.
 - Endast HD4407/HD4467: Vänta tills den röda temperaturlampan släcks.

- 5** Öppna grillen och lägg ingredienserna på grillplattan eller -plattorna.

Var försiktig. Grillplattorna är varma.

- Kontaktgrill- och ugsnsgrilläge: Öppna grillen halvvägs (Bild 8).
- Grillfestläge: Öppna grillen halvvägs och dra upp den övre grillplattan till dess högsta läge (1). Sätt sedan grillen i öppet läge (2) (Bild 9).

- 6** Ställ droppbrickan under avrinningsskåran för uppsamling av fett eller vätska. (Bild 10)

- 7** Lägg ingredienserna på grillplattan eller -plattorna (Bild 11).

För bäst resultat lägger du ingredienserna på mitten av grillplattan eller -plattorna. Grilltiden beror på vilka typer av ingredienser som grillas, deras tjocklek och din personliga smak. Mer information om rekommenderade grilltider finns i mattabellen i början av det här häftet.

Obs! Under grillningen kan det hända att den gröna klar-att-använda-lampan (endast HD4408/HD4469) släcks eller temperaturlampan tänds (endast HD4407/HD4467) då och då, vilket visar att grillen värms upp till den förinställda temperaturen.

- Kontaktgrill- och ugsnsgrilläge: Lägg maten på mitten av den undre grillplattan.
- Grillfestläge: Sprid ut maten på grillytan. Vänd på maten då och då med en stekspade i trä eller plast.

- 8** Stäng grillen (gäller endast kontaktgrill- och ugsnsgrillägena).

- Kontaktgrilläge: sänk den övre grillplattan försiktigt ned över ingredienserna. Den övre grillplattan vilar nu på maten. På så sätt grillas maten jämnt på båda sidor (Bild 12).
- Ugsnsgrilläge: Dra upp den övre grillplattan till dess högsta position (1) och sätt den sedan i horisontellt läge (2). Den övre grillplattan får inte vidröra maten (Bild 13).

- 9** Öppna apparaten när den inställda grilltiden har gått (gäller endast kontaktgrill- och ugsnsgrillägena).

- 10** Ta bort maten med en stekspade i trä eller plast.

Använd inte köksredskap av metall eller redskap som är vassa eller avslipande.

- 11** Om du vill grilla mer mat avlägsnar du överflödiga olja från plattorna med en bit hushållspapper.

- 12** Vänta tills den gröna klar-att-använda-lampan tänds (endast HD4408/HD4469) eller att temperaturlampan släcks (endast HD4407/HD4467) innan du lägger maten på grillplattan eller -plattorna.

Timer (endast HD4408/HD4469)

Timern anger slutet på grillningstiden, men stänger INTE av apparaten.

Obs! Du kan också använda grillen utan att ställa in timern.

- 1** Tryck på timerknappen för att ställa in grillningstiden i minuter. (Bild 14)
- Den inställda tiden visas i teckenfönstret.

2 Håll knappen intryckt om du vill ställa in tiden snabbare. Släpp upp knappen när den önskade grillningstiden har uppnåtts.

Den längsta tid som kan ställas in är 99 minuter.

- Tre sekunder efter att du har ställt in grillningstiden börjar timern räkna ned.
- Samtidigt som timern räknar ned blinkar den återstående grillningstiden i teckenfönstret. Den sista minuten visas i sekunder.

Obs! Du kan radera timerinställningen genom att trycka på timerknappen i tre sekunder (tiden blinkar tills 00 visas).

3 När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal. Efter 10 sekunder upprepas ljudsignalen. Tryck på timerknappen för att stoppa ljudsignalen.

Grilltider

I början av det här häftet hittar du en mattabell över ingredienser du kan tillaga med grillen. Tabellen anger vilken temperatur du ska välja, hur lång tid maten måste grillas och lämpligt läge för grillen. Den nödvändiga tiden som apparaten måste förvärmas ingår inte i den indikerade grilltiden. Grilltiden och temperaturen beror på vilken typ av mat som tillagas (t.ex. kött), hur tjock maten är och dess temperatur samt även på din egen smak. Se också markeringarna på grillen.

Kontakt

- Pensla maten med lite smör eller olja (istället för grillplattorna). Det förhindrar överflödigt smör eller överflödigt olja från att ryka.
- Grillen är olämplig för grillning av panerad mat.
- Korvar tenderar att spricka när de grillas. För att förhindra detta kan du sticka några hål i dem med en gaffel.
- Det bästa resultatet uppnår du om köttbitarna som grillas inte är för tjocka (ca 1,5 cm).
- Färskt kött ger bättre grillresultat än fryst eller upptinat kött.
- När du tillagar satay, kyckling, fläskkött eller kalvkött ska du först bryna köttet på hög temperatur (inställning 5). Ställ sedan in temperaturreglaget på ett lägre lägre och grilla maten tills den är klar.
- Om du vill tina fryst mat ställer du apparaten i ugnsgrillläget och packar in den frysta maten i aluminiumfolie. Ställ temperaturreglaget i inställning 1 eller 2. Upptiningstiden beror på matens vikt.

Rengöring

Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel eller material eftersom de skadar plattornas non-stick-beläggning.

Doppa aldrig apparaten i vatten.

1 Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.

2 Torka av överflödigt olja från laggarna med en bit hushållspapper innan du tar bort dem.

3 Ta bort grillplattorna (Bild 15).

Ta bort plattorna genom att trycka på fästklämmorna på apparaten och lyft sedan av plattorna från apparaten.

4 Rengör grillplattorna och droppbrickan med en mjuk trasa eller svamp i varmt vatten med lite diskmedel, eller i diskmaskinen (Bild 16).

Blötlägg grillplattorna i varmvatten i fem minuter med lite diskmedel för att ta bort rester. Det löser upp matrester och fett.

5 Torka grillplattorna och sätt tillbaka dem (Bild 17).

- Ställ apparaten i grillfestläge.

- Placera bakkanten av grillplattorna på apparaten (1). Sänk ned grillplattorna på apparaten och tryck ner dem under fästklämman (2).

6 Rengör utsidan av apparaten med en fuktig trasa.

Byten

Byta ut timerns batteri (endast HD4408/HD4469)

Batteriet räcker cirka två år vid normal hushållsanvändning. Timern körs med L1131-litiumbatteri (1,55 V) av knappcellstyp, som finns i dagligvaruhandeln.

- 1 Placera apparaten i grillfestläge och ta bort skruven från gångjärnet (Bild 18).
- 2 Stäng apparaten, vänd på den och ställ den i upprätt läge (1). Ta bort den översta skruven (2) och den understa skruven (3) från gångjärnet (Bild 19).
- 3 Ta bort gångjärnslocket från gångjärnet och ta ut timern från gångjärnslocket (Bild 20).
- 4 Öppna batterifacket till timern och ta bort det gamla batteriet. Kassera det gamla batteriet (mer information finns i kapitlet Miljön) (Bild 21).
- 5 Placera det nya batteriet i batterifacket med +-polen mot locket (Bild 22).
- 6 Sätt tillbaka locket till batterifacket på timern. Fäst det ordentligt med hjälp av ett mynt.
- 7 För in timern i gångjärnslocket och fäst locket på gångjärnet igen.
- 8 Sätt i och dra åt skruvarna i omvänd ordning. Börja med apparaten i upprätt läge och placera den i grillfestläge.

Miljö

- Batterier innehåller ämnen som kan vara skadliga för miljön. Släng inte ej laddningsbara batterier i hushållssoporna, utan lämna in dem vid en återvinningsstation för batterier. Ta alltid ut det ej laddningsbara batteriet innan du kasserar apparaten och lämnar in den vid en återvinningsstation.
- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 23).

Förvaring

- 1 Linda nätsladden kring hållaren i apparatens gångjärn. (Bild 24)
- 2 Fäst droppbrickan på apparatens undersida.
 - Endast HD4407/HD4467: Häng droppbrickan från kroken på apparatens undersida. (Bild 25)
 - Endast HD4408/HD4469: Skjut in droppbrickan under fästet på apparatens undersida (ett klickljud hörs) (Bild 26).
- 3 Förvara apparaten i upprätt läge på en säker och torr plats.

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: www.philips.com/welcome.

Genel açıklamalar (Şek. 1)

- A** Izgara (sadece HD4407/HD4467)
- 1 Kırmızı sıcaklık düğmesi
 - 2 Sıcaklık ayar düğmesi
 - 3 Izgara plakaları
 - 4 Izgara plakalarının sabitleme klipsleri
 - 5 Isı iletmeyen tutma yerleri
 - 6 Boşaltma kanalı
 - 7 Yağ tepsisi için saklama kancası
 - 8 Yağ tepsisi
 - 9 Kordon saklama bölgesi
- B** Izgara (sadece HD4408/HD4469)
- 1 Kırmızı güç açık ışığı
 - 2 Yeşil pişirmeye hazır ışığı
 - 3 Sıcaklık ayar düğmesi
 - 4 Izgara plakaları
 - 5 Izgara plakalarının sabitleme klipsleri
 - 6 El yakmayan braket
 - 7 El yakmayan tutma yeri
 - 8 Boşaltma kanalı
 - 9 Zamanlayıcı düğmesi
 - 10 Zamanlayıcı ekranı
 - 11 Yağ tepsisi
 - 12 Kordon saklama bölgesi

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Cihazı ve elektrik kordonunu kesinlikle suya veya herhangi bir sıvıya batırmayın.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Elektrik kablosunun, cihazın yerleştirildiği masa ya da tezgahın sarkmamasına dikkat edin.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı kendi kendine çalışır durumda bırakmayın.

Dikkat

- Cihazı sadece toprak hatlı prize takın.
- Cihazı düz, etrafında yeterli açık alan olan, sabit bir zemine yerleştirin.
- Aralana herhangi bir yiyecek yerleştirmeden önce ızgara plakalarını mutlaka ısıtın.

- Cihaz çalışırken açık yüzeyleri ısınabilir (Şek. 2).
- Yağlı et ya da sosis pişirirken sıçrayan yağa dikkat edin.
- Kullanım sonrasında, cihazı her zaman prizden çekin.
- Kullandıktan sonra cihazı her zaman temizleyin.
- Izgara plakalarını çıkarmadan, cihazı temizlemeden veya kaldırmadan önce, cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Yapışmaz yüzeye zarar vereceğinden, ızgara plakalarına kesinlikle keskin veya çizici maddeler değdirmeyin.
- Izgara plakalarını çıkardıktan sonra, tekrar doğru biçimde monte ettiğinizden emin olun.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Mağazaların, ofislerin, çiftliklerin veya diğer işyerlerinin personel mutfakları gibi ortamlarda kullanılamaz. Otel, motel, pansiyon ve diğer konaklama ortamlarındaki kişiler tarafından kullanıma da uygun değildir.
- Tehlikeli bir durum yaratmamak için bu cihazı harici bir zamanlayıcı düğmesine veya uzaktan kumanda sistemine bağlamayın.
- Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararlı ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.

Elektromanyetik alan (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlara uygundur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

İlk kullanımdan önce

- 1 Izgara plakaları arasındaki ek parçayı ve tüm etiketleri çıkarın.
- 2 Cihazın dış tarafını nemli bir bezle silin.
- 3 Izgara plakalarını iyice temizleyin (bkz. 'Temizleme' bölümü).

Dikkat: İlk kez kullandığınızda, cihaz biraz duman çıkarabilir. Bu normaldir.

Cihazın kullanımı

Üç ızgara konumu

- Kapalı ızgara konumu (Şek. 3)
- Bu konum özellikle, her iki tarafta da yüksek sıcaklıkta, hızlı ızgara yapmak (sığır bifteği, hamburger vs.) ve tost ya da panini yapmak için uygundur.

Dikkat: Her iki ızgara plakası da yiyeceğe temas eder.

- Fırın ızgara konumu (Şek. 4)

Bu konum, aynı anda hem oğraten hem de ızgara yapmak için idealdir. Fırın ızgara konumu aynı zamanda yumurtalı, domatesli, biberli ve/veya soğan halkalı, peynirle kaplı vb. her türlü 'açık' tostun hazırlanması için uygundur.

Dikkat: Üst ızgara plakası yiyeceğe temas etmemelidir.

- Barbekü ızgara konumu (Şek. 5)

Bu konumda, ızgara şişlik, sebze, meyve gibi her türlü atıştırmalığın hazırlanması için büyük bir ızgara yüzeyi sunar.

- 1 Elektrik kablosunu, cihazın menteşelerindeki saklama bölmesinden tamamen açın (Şek. 6).
 - 2 Izgaranın kapalı olduğundan emin olun. Ardından fişi prize takın (Şek. 7).
- Sadece HD4408/HD4469: Kırmızı güç açık ışığı, ızgaranın elektriğe bağlı olduğunu göstermek için yanmaktadır.

- 3** Sıcaklık kontrolünü ızgara yapılacak malzemelere uygun sıcaklık ayarına getirin. Bu kitapçığın başındaki yiyecek tablosuna bakın.
- D** Kırmızı ışık, ızgaranın ısınmakta olduğunu göstermektedir.

Cihazı kendi halinde çalışır durumdakten bırakmayın.

- 4** Cihazın gerekli ısıya ulaşması için bekleyin.

- Sadece HD4408/HD4469: Yeşil pişirmeye hazır ışığı yanana kadar bekleyin.
- Sadece HD4407/HD4467: Kırmızı sıcaklık lambası sönene kadar bekleyin.

- 5** ızgara tepsisine veya tepsilerine malzemeleri koymak için ızgarayı açın.

Dikkat edin: ızgara plakaları sıcaktır.

- Kapalı ızgara ve fırın ızgara konumları: ızgarayı yanya kadar açın (Şek. 8).
- Barbekü ızgarası konumu: ızgarayı yanya kadar açın ve üst taraftaki ızgara plakasını en üst konuma getirin (1). Daha sonra ızgarayı açık konuma getirin (2) (Şek. 9).

- 6** Yağın ya da suyun toplanması için yağ tepsisini boşaltma kanalının altına yerleştirin. (Şek. 10)

- 7** Malzemeleri ızgara plakasına ya da plakalarına yerleştirin (Şek. 11).

En iyi sonuç için malzemeleri ızgara plakasının veya plakalarının ortasına yerleştirin.

ızgara süresi malzemelere, kalınlıklarına ve kişisel damak zevkinize göre değişir: Önerilen ızgara süreleri için bu kitapçığın başındaki yiyecek tablosuna bakın.

Dikkat: ızgara süreci boyunca, zaman zaman ızgaranın önceden ayarlanmış sıcaklık ayarına ısıldığını göstermek için yeşil pişirmeye hazır ışığı söner (sadece HD4408/HD4469) veya sıcaklık ışığı söner (sadece HD4407/HD4467).

- Kapalı ızgara konumu ve fırın ızgara konumu: yiyeceği alttaki ızgara plakasının ortasına yerleştirin.
- Barbekü ızgarası konumu: yiyecekleri ızgara yüzeyine dağıtın. Yiyecekleri zaman zaman tahta veya plastik bir spatulayla çevirin.

- 8** ızgarayı kapatın (sadece kapalı ızgara ve fırın ızgara konumları için).

- Kapalı ızgara konumu: üstteki ızgara plakasını dikkatle malzemelerin üzerine indirin. Üstteki ızgara plakası, yiyeceklerin üzerinde durur. Bu şekilde yiyeceğin her iki tarafı da eşit şekilde pişer (Şek. 12).
- Fırın ızgara konumu: ızgarayı yanya kadar açın ve üst taraftaki ızgara plakasını en üst konuma getirin (1). Daha sonra ızgarayı yatay konuma getirin (2). Üstteki ızgara plakası yiyeceğe temas etmemelidir (Şek. 13).

- 9** ızgara için gereken süre geçtikten sonra cihazı açın (sadece kapalı ızgara ve fırın ızgara konumları için).

- 10** Tahta ya da plastik bir spatulayla yiyecekleri çıkarın.

Keskinlikle metal, keskin veya çizici mutfak aletleri kullanmayın.

- 11** Bir parti daha ızgara yapmak istiyorsanız plakalardaki fazla yağ bir parça kağıt havluyla temizleyin.

- 12** Yiyecekleri ızgara tepsisine ya da tepsilerine koymadan önce yeşil pişirmeye hazır ışığının yanmasını (sadece HD4408/HD4469) veya sıcaklık lambasının sönmelerini (sadece HD4407/HD4467) bekleyin.

Zamanlayıcı (sadece HD4408/HD4469)

Zamanlayıcı, ızgara süresinin sonunu belirtir, ancak cihazı KAPATMAZ.

Dikkat: ızgarayı, zamanlayıcıyı ayarlamadan da kullanabilirsiniz.

- 1** ızgara süresini dakika olarak ayarlamak için zamanlayıcı düğmesine basın. (Şek. 14)

1 Ayarlanan zaman ekranda görünür.

2 Dakikalari hızlıca ileriye almak için düğmeyi basılı tutun. Gereken ızgara süresine ulaştığınızda düğmeyi bırakın.

Süre en fazla 99 dakika olarak ayarlanabilir.

1 Izgara süresini ayarladıktan üç saniye sonra, zamanlayıcı geriye saymaya başlayacaktır.

2 Zamanlayıcı geri sayım yaparken, kalan ızgara süresi ekranda yanıp söner. Son dakika, saniyelerle gösterilir.

Dikkat: '00' görünene kadar zamanlayıcı düğmesine 3 saniye basarak (bu sırada zaman yanıp söner), zamanlayıcı ayarını silebilirsiniz.

3 Ayarlanan süre dolduğunda, sesli bir sinyal duyulur. 10 saniye sonra sesli sinyal tekrarlanır. Sesli sinyali durdurmak için zamanlayıcı düğmesine basın.

Izgara süreleri

Bu kitapçığın başında, ızgarayla hazırlayabileceğiniz malzemeleri içeren bir yiyecek tablosu bulacaksınız. Tablo, hangi sıcaklığın seçileceğini, yiyeceğin ne kadar pişmesi gerektiğini ve uygun ızgara konumunu göstermektedir. Izgaraı önceden ısıtmak için gereken süre, pişirme süresine dahil edilmemiştir. Gerçek pişirme süresi ve sıcaklığı, hazırlanacak yiyeceğin türüne (örneğin et), kalınlığına ve sıcaklığına ve aynı zamanda kişisel damak zevkinize göre değişir. Izgaranın üzerindeki göstergelere de başvurabilirsiniz.

İpuçları

- Izgara yapılacak yiyeceği (ızgara tepsilerini yağlamak yerine) biraz katı ya da sıvı yağ ile hafifçe yağlayın. Bu, fazla katı ya da sıvı yağın yanmasını önler.
- Izgara, galeta unu içeren yiyeceklerin pişirilmesi için uygun değildir.
- Soslarla ızgara yapıldığında yırtılma eğilimi gösterirler. Bunu önlemek için çatalla birkaç delik açın.
- En iyi sonuçlar için kullandığınız etlerin fazla kalın olmamasına dikkat edin (yaklaşık 1,5 cm).
- Taze et, ızgara yaparken donmuş ya da çözülmüş etten daha iyi sonuç verir.
- Tavuk ya da dana etlerini önce yüksek sıcaklıkta çevirin (ayar 5). Daha sonra sıcaklık kontrolünü bir konum aşağıya ayarlayıp yiyeceği gerektiği kadar pişirin.
- Donmuş yiyecek çözmek istiyorsanız cihazı finn ızgara konumuna getirin ve donmuş yiyeceği alüminyum folyoya sarın. Sıcaklık kontrolünü 1 veya 2 ayarına getirin. çözme süresi yiyeceğin ağırlığına bağlıdır.

Temizleme

Plakaların yapışmaz kaplamasına zarar vereceğinden, aşındırıcı temizlik maddeleri ve malzemelerini kesinlikle kullanmayın.

Asla cihazı suya batırmayın.

1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.

2 Pişirme yüzeylerini çıkarmadan önce, üzerlerinde kalan fazla yağı kağıt havlu kullanarak silin.

3 Izgara plakalarını çıkarın (Şek. 15).

Izgaraları çıkarmak için cihazdaki sabitleme klipslerine basın ve plakaları cihazdan kaldırarak çıkarın.

4 Izgara plakalarını ve yağ tepsisini bulaşık deterjanlı sıcak suda, yumuşak bir bez veya sünger ile temizleyin ya da bulaşık makinesinde yıkayın (Şek. 16).

Izgara plakalarını, artıkları temizlemek için beş dakika bulaşık deterjanlı sıcak suda bekletin. Bu yanmış yiyecek ve yağları yumuşatır.

5 Izgara plakalarını kurutun ve tekrar monte edin (Şek. 17).

- Cihazı barbekü ızgarası konumuna getirin.

- Izgara plakalarının arka kenarını cihaza yerleştirin (1). Izgara plakalarını cihazın üzerine doğru indirin ve sabitleme klipsinin altına doğru bastırın (2).

6 Cihazın dış tarafını nemli bir bezle temizleyin.

Değiştirme

Zamanlayıcı pilinin değiştirilmesi (sadece HD4408/HD4469)

Pil ömrü, normal ev içi kullanım durumunda yaklaşık iki yıldır. Bu zamanlayıcı, genellikle piyasada bulunabilen 1 düğme tipi L1131 (1,55V) lityum pil ile çalışır.

- 1 Cihazı barbekü ızgarası konumuna getirin ve menteşedeki vidayı çıkarın (Şek. 18).
- 2 Cihazı kapatın, çevirerek baş aşağı dik konuma getirin (1). Menteşedeki üst vidayı (2) ve alt vidayı (3) çıkarın (Şek. 19).
- 3 Menteşe kapağını menteşeden sökün ve zamanlayıcı menteşe kapağından çıkarın (Şek. 20).
- 4 Zamanlayıcının pil bölmesi kapağını madeni para ile açın ve eski pili çıkarın. Eski pili atın (bkz. 'Çevre' bölümü) (Şek. 21).
- 5 Yeni pili, + kutbu pil bölmesi kapağına bakacak şekilde pil bölmesine yerleştirin (Şek. 22).
- 6 Pil bölmesi kapağını tekrar zamanlayıcıya yerleştirin. Sabitlemek için madeni para kullanın.
- 7 Zamanlayıcıyı menteşe kapağına yerleştirin ve menteşe kapağını menteşeye tekrar takın.
- 8 Vidaları ters sırada takın ve sıkın. Cihaz dik konumdayken çalıştırın ve ardından cihazı barbekü ızgarası konumuna getirin.

Çevre

- Şarj edilemeyen piller, çevre kirliliğine neden olabilecek maddeler içermektedir. Şarj edilemeyen pilleri normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine resmi pil toplama noktalarına teslim edin. Cihazı resmi bir toplama noktasına teslim etmeden önce, şarj edilemeyen pili mutlaka çıkarın.
- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 23).

Saklama

- 1 Elektrik kablosunu, cihazın menteşelerindeki saklama bölmesinden açın. (Şek. 24)
- 2 Yağ tepsisini cihazın altına yerleştirin.
 - Sadece HD4407/HD4467: Yağ tepsisini kancasından cihazın alt kısmına asın. (Şek. 25)
 - Sadece HD4408/HD4469: Yağ tepsisini cihazın alt kısmındaki braketin altına doğru itin ('klik' sesi duyulur) (Şek. 26).
- 3 Cihazı dikey konumda, güvenli ve kuru bir yerde saklayın.

Garanti ve servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, www.philips.com.tr adresindeki Philips İnternet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Merkeziyle iletişim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayisine başvurun.

- ۵ باتری جدید را در محفظه باتری قرار دهید به صورتی که قطب + باتری به طرف قاب محفظه باتری قرار بگیرد و دوباره روکش محفظه باتری را در محل خود قرار دهید (شکل ۲۲).
- ۶ سپس قاب محفظه باتری را روی تایمر جا بزنید. مجدداً از یک سکه برای محکم کردن آن استفاده کنید.
- ۷ تایمر را در قاب لولا جا بزنید و قاب لولا را مجدداً به لولا وصل کنید.
- ۸ پیچها را به ترتیب عکس جا زده و محکم کنید. کار را به صورتی شروع کنید که دستگاه در وضعیت عمودی قرار داشته باشد و سپس آن را در وضعیت کباب پز باریکیو قرار دهید.

محیط زیست

- باتریهای غیر قابل شارژ دارای موادی می باشند که می تواند محیط زیست را آلوده نماید. باتریها غیر قابل شارژ را مانند سایر زباله های معمولی دور نریزید، و آنها را در محل های تعیین شده برای دور ریختن باتریها دور بریزید. همیشه باتری غیر قابل شارژ را قبل از دور انداختن دستگاه خارج کرده و دستگاه را در نقاط جمع آوری رسمی تحویل دهید.
- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محل های تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۲۳).

نگهداری

- ۱ سیم برق را در قسمت ذخیره سیم دستگاه ببجانید. (شکل ۲۴)
- ۲ سینی چربی را به انتهای دستگاه بچسبانید.
- فقط مدل های HD4407/HD4467: سینی چربی را از قلاب های انتهای دستگاه آویزان کنید. (شکل ۲۵)
 - فقط مدل های HD4408/HD4469: سینی چربی را زیر قابی که در انتهای دستگاه است قرار دهید ("کلیک") (شکل ۲۶).
- ۳ دستگاه را در وضعیت قائم و در محلی مطمئن و خشک نگهداری کنید.

ضمانت و سرویس

اگر به سرویس یا اطلاعات نیاز داشتید یا اگر با مشکلی روبرو شدید، به سایت اینترنتی Philips به نشانی 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.

در ابتدای این کتابچه، جدولی حاوی موادی که می توانید با آنان یک کباب تهیه کنید آورده شده است. جدول نشاندهنده درجه حرارتی که باید انتخاب شود، زمانی که غذا باید کباب شود و وضعیت مناسب کباب پز که باید استفاده شود، ارائه می کند. زمان لازم برای پیش گرمایش دستگاه در زمانهای کباب کردن که در جدول مشخص شده است، گنجانده نشده است. زمان واقعی 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. به علایم روی کباب پز هم مراجعه کنید.

نکات

- مواد غذایی که باید کباب شوند را اندکی با کره یا روغن چرب کنید (بجای چرب کردن صفحات کباب پز). اینکار از دود کردن کره یا روغن اضافه جلوگیری بعمل می آورد.
- کباب پز برای کباب کردن غذای دارای نان مناسب نمی باشد.
- سوسیسها هنگام که کباب شدن ترك برداشته و باز می شوند. برای جلوگیری از این عمل، چند سوراخ با چنگال در آنان بوجود آورید.
- برای کسب بهترین نتیجه، مطمئن شوید که تکه های گوشتی که آماده می کنید بیش از حد ضخیم نمی باشند (حداکثر ۱/۵ سانتی متر).
- نتیجه کباب کردن گوشت تازه مطلوب تر از کباب کردن گوشت یخ زده یا گوشتی که یخ آن آب شده است می باشد.
- هنگامی که ساتای، جوجه، گوشت گوسفند یا گوشت گوساله درست می کنید، ابتدا گوشت را در درجه حرارت بالا تفت دهید (وضعیت ۵). سپس کنترل درجه حرارت را روی یک وضعیت پائینتر قرار داده و غذا را تا زمانی که پخته شود کباب کنید.
- اگر بخواهید یخ غذای منجمد را باز کنید، دستگاه را در وضعیت فر پخت کباب قرار داده و ماده غذایی منجمد را در ورق آلومینیومی بپیچید. کنترل درجه حرارت را در وضعیت ۱ یا ۲ قرار دهید. زمان آب شدن یخ به وزن ماده غذایی بستگی دارد.

تمیز کردن

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

هیچگاه دستگاه را در آب فرو نبرید.

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

۲ قبل از جدا کردن صفحات با استفاده از یک تکه کاغذ آشپزخانه روغن اضافه را از صفحات پاک کنید.

۳ صفحات کباب پزی را جدا کنید (شکل ۱۵).

برای جدا کردن سینی ها، گیره های تثبیت در روی دستگاه را فشار داده و سینیها را از روی دستگاه بلند کنید.

۴ سینی های کباب و سینی روغن را با یک پارچه نرم یا اسفنج در آب داغ و با مقداری مایع ظرف شویی تمیز کرده یا آن را در ماشین ظرفشویی قرار دهید (شکل ۱۶).

صفحات کباب پز را در آب داغ و مقداری ماده ظرف شویی مایع بمدت ۵ دقیقه قرار دهید تا باقیمانده غذا از سینیها جدا شود. این کار باعث نرم شدن هر نوع غذا پخته شده یا روغن میشود.

۵ سینی های روغن را خشک کرده و آنان را دوباره سوار کنید (شکل ۱۷).

- دستگاه را در وضعیت کباب باربیکیو قرار دهید.

- لبه پایین صفحات کباب پزی را در دستگاه قرار دهید (۱). صفحات کباب پز را پایین آورده و آنها را زیر گیره تثبیت فشار دهید (۲).

۶ بیرون دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

تعویض

تعویض باتری تایمر (فقط مدل های HD4408/HD4469)

در صورت استفاده عادی خانگی، باتری حدود دو سال کار خواهد کرد. این تایمر با ۱ باتری دکمه ای لیتیومی (1.55V) L1131 که بطور معمول قابل تهیه است.

۱ دستگاه را در وضعیت کباب پز باربیکیو قرار دهید و پیچ را از لولا باز کنید (شکل ۱۸).

۲ دستگاه را ببندید، آن را بچرخانید و در وضعیت عمودی قرار دهید (۱). پیچ بالا (۲) و پیچ انتها (۳) را از لولا باز کنید (شکل ۱۹).

۳ قاب لولا را از لولا جدا کنید و تایمر را از قاب لولا بیرون بیاورید (شکل ۲۰).

۴ قاب محفظه باتری تایمر را با یک سکه باز کنید و باتری قدیمی را بیرون بیاورید.

باتری را دور بیندازید (به بخش "محیط زیست" مراجعه کنید) (شکل ۲۱).

۵ کباب پز را برای قرار دادن مواد روی صفحه یا صفحات کباب پز، باز کنید.

مواد: سینی های کباب پز داغ می باشند.

- وضعیتهای پخت کباب تماسی و فر پخت کباب: کباب پز را تا نیمه باز کنید. (شکل ۸).
- وضعیت کباب پزی باربیکیو: کباب پز را تا نیمه باز کنید و صفحه کباب پزی بالا را در بالاترین وضعیت قرار دهید (۱). سپس کباب پز را در وضعیت باز قرار دهید (۲) (شکل ۹).

۶ سینی روغن را زیر شکاف تخلیه قرار دهید تا چربی یا آب جمع شده را جمع آوری کنید. (شکل ۱۰)

۷ مواد را روی سینی یا صفحات کباب پزی قرار دهید. (شکل ۱۱).

برای بدست آوردن بهترین نتیجه مواد را در مرکز سینی یا سینی های کباب قرار دهید. زمان کباب کردن به نوع مواد، ضخامت آنان و سلیقه شخصی بستگی دارد. برای زمان توصیه شده کباب کردن به جدول ابتدای این دفترچه مراجعه کنید.

توجه: در حین پخت کباب، چراغ سبز آماده بودن دستگاه برای پخت (فقط مدلهای HD4408/HD4469) یا چراغ درجه حرارت (فقط مدلهای HD4407/HD4467)، گاه گاهی روشن می شود که نشاندهنده این است که دستگاه در حال گرم کردن شدن تا درجه حرارت از پیش تنظیم شده می باشد.

- وضعیت کباب پزی تماسی و وضعیت فر پخت کباب: مواد غذایی را در وسط سینی پایین کباب پز قرار دهید.
- وضعیت کباب پزی باربیکیو: مواد غذایی را در بالای سطح کباب پزی قرار دهید. با استفاده از کاردک چوبی یا پلاستیکی مواد غذایی را گاه گاهی بچرخانید.

۸ کباب پز را ببندید (فقط برای وضعیتهای کباب پزی تماسی و وضعیتهای فر پخت کباب).

- وضعیت کباب پزی تماسی: سینی بالا را با دقت روی مواد غذایی پایین بیاورید. سینی پخت کباب بالا روی ماده غذایی قرار می گیرد. در این حالت، ماده غذایی به صورت یکدست در هر دو طرف کباب می شود (شکل ۱۲).
- وضعیت فر پخت کباب: سینی کباب پز بالا را در بالاترین وضعیت قرار دهید (۱) و سپس کباب پز را در وضعیت افقی (۲) قرار دهید. صفحه کباب پز بالا نباید با ماده غذایی تماس داشته باشد (شکل ۱۳).

۹ هنگامی که زمان پختن کباب سپری شد دستگاه را باز کنید (فقط برای وضعیت کباب پز تماسی و وضعیتهای فر پخت کباب).

۱۰ غذا را با یک کاردک چوبی یا پلاستیکی بردارید.

از لوازم فلزی، تیز و خشن آشپزخانه استفاده نکنید.

۱۱ اگر بخواهید دسته دیگری را کباب کنید، روغن اضافه را با دستمال آشپزخانه از روی صفحات پاک کنید.

۱۲ قبل از قرار دادن مواد غذایی بر روی صفحه یا صفحات کباب پز، صبر کنید تا چراغ سبز آمادگی پخت روشن شود (فقط مدلهای HD4408/HD4469) یا چراغ درجه حرارت خاموش شود (فقط مدلهای HD4407/HD4467).

تایمر (فقط مدلهای HD4408/HD4469)

تایمر پایان زمان پخت کباب را نشان می دهد، اما دستگاه را خاموش نمی کند.

توجه: همچنین می توانید از کباب پز بدون داشتن تایمر استفاده کنید.

۱ دکمه تایمر را برای تنظیم کردن زمان پخت کباب به دقیقه، فشار دهید. (شکل ۱۴)

زمان تنظیم شده روی صفحه نمایش قابل رویت می گردد.

۲ دکمه را فشار داده و نگاه دارید تا مقدار دقیقه را به سرعت به جلو ببرید. هنگامی که زمان پخت دلخواه را تنظیم نمودید، دکمه را رها کنید.

حداکثر زمانی که می توانید تنظیم کنید ۹۹ دقیقه است.

سه ثانیه بعد از آنکه زمان پخت را تنظیم کردید، تایمر شمارش معکوس را آغاز می کند.

درحین شمارش معکوس تایمر، زمان باقیمانده کباب کردن روی صفحه چشمک خواهد زد. آخرین دقیقه به صورت ثانیه نمایش داده می شود.

توجه: می توانید تنظیم تایمر را با فشار دادن دکمه تایمر بمدت ۳ ثانیه تا زمان ظاهر شدن "۰۰" (در زمانی که زمان چشمک می زند) پاک کنید.

۳ هنگامی که زمان از پیش تنظیم شده سپری شد صدای سیگنالی به گوش شما خواهد رسید. بعد از ۱۰ ثانیه صدای سیگنال تکرار خواهد شد. دکمه تایمر را برای توقف صدای سیگنال فشار دهید.

- هنگام بریان کردن گوشت یا سوسیسها چرب مراقب باشید شدن چربی باشید.
- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.
- همیشه دستگاه را بعد از استفاده تمیز کنید.
- قبل از در آوردن سینی های کباب، تمیز کردن دستگاه یا قرار دادن آن در محلی، اجازه دهید تا دستگاه کاملاً سرد شود.
- هیچ گاه به صفحات کباب پز با اشیاء خشن و یا تیز دست نزنید چون این کار سبب خراب شدن سطوح نچسب می شود.
- مطمئن شوید که سینی های کباب را بعد از آنکه در آورده شد بدرستی در جای خود قرار می دهید.
- این دستگاه فقط برای استفاده عادی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده از محیطهایی مانند آشپزخانه فروشگاهها، دفاتر، مزارع و سایر محیطهای کاری طراحی نشده است. این دستگاه برای استفاده مشتریان هتل، متل، مهمانخانه های و سایر محیطهای مسکونی دیگر هم طراحی نشده است.
- هرگز این دستگاه را به يك سوئیچ تایمر دار یا سیستم کنترل از راه دور وصل نکنید تا از يك موقعیت خطرناک جلوگیری بعمل آورید.
- اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ایی یا نیمه حرفه ایی از آن بنحوی بر خلاف آنچه که در دستورالعملهای ارایه شده در این راهنمای کاربر قید شده است استفاده گردد، ضمانت دستگاه باطل خواهد شد و شرکت Philips هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات وارده را بر عهده نمی گیرد.

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 صفحه بین صفحات کباب کردن را و هر گونه برجستگی را بکنید.

۲ بیرون دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

۳ صفحات کباب پز را بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

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

استفاده از دستگاه

سه وضعیت کباب پزی

- وضعیت کباب پزی تماسی (شکل ۳)

این وضعیت خصوصاً برای سریع پختن کباب در درجه حرارت بالا در هر دو طرف (استیک، همبرگر و غیره) و برای پختن ساندویچهای توست یا پانینی مناسب می باشد.

توجه: هر دو سینی کباب پز در تماس با غذا قرار خواهند گرفت.

- وضعیت فر پخت کباب (شکل ۴)

این وضعیت برای کباب پزی و طبخ گراتین در يك زمان ایده آل می باشد. وضعیت پخت کباب برای آماده کردن انواع توست "بان" مانند تخم مرغ، گوجه، فلفل و یا حلقه های پیاز پنبیری مناسب می باشد.

توجه: صفحه کباب پز بالا نباید با ماده غذایی تماس داشته باشد.

- وضعیت کباب پزی باربیکیو (شکل ۵)

در این وضعیت کباب پز فضای کباب پزی وسیعی برای تهیه انواع استنک مانند شیشلیک، استای، انواع سبزیجات، میوه و غیره را در اختیار قرار می دهد.

۱ سیم برق را از محفظه نگهداری که در لولاهای دستگاه قرار دارد، کاملاً باز کنید (شکل ۶).

۲ مطمئن شوید که کباب پز بسته شده است. سپس دو شاخه را به پرین بزنید (شکل ۷).

۳ فقط مدلهای HD4408/HD4469 چراغ قرمز رنگ روشن می شود تا نشان دهد که کباب پز به برق وصل شده است.

۴ کنترل درجه حرارت را بچرخانید تا آن را در درجه حرارت مناسب با موادی که باید پخته شوند قرار دهید. به جدول موجود در آخر این کتابچه مراجعه کنید.

۵ چراغ قرمز نشان می دهد که کباب پز در حال گرم شدن است.

هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.

۶ اجازه دهید تا دستگاه گرم شود.

- فقط مدلهای HD4408/HD4469: صبر کنید تا چراغ سبز رنگ آماده بودن پخت روشن شود.

- فقط مدلهای HD4407/HD4467: صبر کنید تا چراغ قرمز درجه حرارت خاموش شود.

بخاطر 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 ثبت کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

A	کیاب پز (فقط مدل‌های HD4407/HD4467)
1	چراغ قرمز درجه حرارت
2	کنترل درجه حرارت
3	سینیهای پخت
4	گیره های بستن سینی های کیاب
5	دستگیره های خنک
6	شپار تخلیه
7	قلاب نگهداری سینی چربی
8	سینی چربی
9	بخش ذخیره سیم
B	کیاب پز (فقط مدل‌های HD4408/HD4469)
1	چراغ قرمز روشن بودن دستگاه
2	چراغ سبز آمادگی پخت
3	کنترل درجه حرارت
4	سینیهای پخت
5	گیره های بستن سینی های کیاب
6	قاب خنک
7	دستگیره خنک
8	شپار تخلیه
9	دکمه تایمر
10	نمایشگر تایمر
11	سینی چربی
12	بخش ذخیره سیم

مهم

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

خطر

دستگاه یا سیم برق آن را در آب یا هرگونه مایع دیگر قرار ندهید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مورد تایید شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض شود.
- 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 تحت مراقبت باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- نگذارید که سیم برق دستگاه در جاییکه دستگاه قرار داده شده است از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد.
- سیم برق را از سطوح داغ شده دور نگاه دارید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.

احتیاط

- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- دستگاه را روی یک سطح صاف و استوار که دارای فضای آزاد کافی در اطراف آن باشد، قرار دهید.
- همیشه سینی های کیاب پزی را قبل از قرار دادن ماده غذایی در آنها، پیش گرمایش دهید.
- سطوح مورد استفاده ممکن است در هنگام کار دستگاه داغ باشند (شکل ۲).

البيئة

- تحتوي البطاريات غير القابلة للشحن على مواد من الممكن أن تكون ملوثة للبيئة. لا تتخلصي من البطاريات غير القابلة للشحن مع مخلفات المنزل العادية ولكن قومي بتسليمها إلى نقطة تجميع رسمية خاصة بالبطاريات. احرصى دائماً على نزع البطارية غير القابلة للشحن قبل التخلص من الجهاز وتسليمه إلى إحدى نقاط التجميع الرسمية.
- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ٢٣).

التخزين

١ لفي السلك الكهربائي حول مكان التخزين الموجود في مفصلات الجهاز. (شكل ٢٤)

٢ ثبتي صينية الزيت بالجزء السفلي من الجهاز.

- الطراز HD4407/HD4467 فقط: علقي صينية الزيت من الخفاف على الجزء السفلي من الجهاز. (شكل ٢٥)
- الطراز HD4408/HD4469 فقط: قومي تمرير صينية الزيت تحت الدعامة الموجودة أسفل الجهاز ("نقرة") (شكل ٢٦).

٣ خزني الجهاز في وضع منتصب في مكان آمن وجاف.

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 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.

- قومي بتزييت الأطعمة المراد شويها (بدلاً من صفائح الشواء) قليلاً باستخدام القليل من الزيت أو الزيت. يساعد ذلك على منع الدخان الذي يسببه الزيت أو الزيت الزائد.
- الشواية غير ملائمة لشواء أطعمة مغطاة بفتات الخبز.
- عادة ما تتطاير النفاثات عند شويها. لتفادي حدوث ذلك، قومي بثقب بضعة فتحات فيها باستخدام شوكة.
- وللحصول على أفضل النتائج، تأكدي من أن قطع اللحم التي تستخدمينها ليست سميكة. (١,٥ سم تقريباً).
- يعطي اللحم الطازج نتائج شواء أفضل من اللحم المجمد أو الذي تم إزالة الثلج عنه.
- عند إعداد الساتيه، أو الفراخ، أو اللحم البقري أو لحم العجل، قومي أولاً بتذليل اللحم على درجة حرارة عالية (الإعداد ٥). بعدئذ قومي بضبط مفتاح التحكم في درجة الحرارة على وضع أقل درجة ثم قومي بشواء الطعام حتى يستوي.
- إذا كنت ترغبين في فك الأطعمة المجمدة، اضبطي الجهاز على وضع الشواء في الفرن، وقومي بلف الأطعمة المجمدة في رقاقة الألمنيوم. اضبطي مفتاح التحكم في درجة الحرارة على الإعداد ١ أو ٢. يتوقف الوقت المطلوب للفاك على وزن الأطعمة.

التنظيف

لا تستخدم مواد وأدوات تنظيف كاشطة. حيث أنها يمكن أن تؤدي إلى إتلاف طبقة التلاء غير اللاصق لصفائح الشواء.

لا تغمرى الجهاز أبداً في الماء.

- ١ افصلي التيار الكهربائي عن الجهاز واركبه ليبرد.
- ٢ قومي أولاً بإزالة كمية الزيت الزائدة من الصفائح باستخدام قطعة من ورق المطبخ قبل فك الصفائح.
- ٣ فكي صفائح الشواء (شكل ١٥).
- ٤ لفك الصفائح، اضغطي على مشابك التثبيت الموجودة في الجهاز ثم افصلي الصفائح من الجهاز.
- ٥ نظفي صفائح الشواء وصينية الزيت باستخدام قطعة ناعمة من القماش أو الإسفنج في الماء الساخن مع بعض من سائل التنظيف أو في غسالة الأطباق (شكل ١٦).
- ٦ انقعي صفائح الشواء في الماء الساخن لمدة خمس دقائق مع بعض من سائل التنظيف لإزالة البقايا. يساعد ذلك على تفكيك أي أطعمة أو دهون صلبة.
- ٧ جففي صفائح الشواء وقومي بتركيبها مرة أخرى (شكل ١٧).
- اضبطي الجهاز على وضع الشواء في الهواء الطلق.
- ركبي الحافة الخلفية لصفائح الشواء في الجهاز (١). قومي بخفض صفائح الشواء على الجهاز واضغطي عليها لأسفل لتثبيتها تحت مشبك التثبيت (٢).
- ٨ نظفي السطح الخارجي للجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة.

الاستبدال

استبدال بطارية المؤقت (الطرز HD4408/HD4469 فقط)

تدوم البطارية لمدة سنتين تقريباً في حالة الاستخدام المنزلي العادي. يعمل هذا المؤقت على بطارية ليثيوم واحدة L1131 (1.55 فولت) من النوع ذو الأزرار، وهي متوافرة بشكل عام.

- ١ ضعِي الجهاز في وضع الشواء في الهواء الطلق وفكي المسمار اللولبي من المفصلة (شكل ١٨).
- ٢ اغلقي الجهاز وأديره وضعيه في وضع رأسي (١). فكي المسمار اللولبي العلوي (٢) والمسمار اللولبي السفلي (٣) من المفصلة (شكل ١٩).
- ٣ فكي غطاء المفصلة من المفصلة وانزعِي المؤقت من غطاء المفصلة (شكل ٢٠).
- ٤ افتحي غطاء حجيرة البطارية الخاصة بالمؤقت باستخدام قطعة عملة معدنية وانزعِي البطارية القديمة. تخلصي من البطارية القديمة (انظري فصل "البيئة") (شكل ٢١).
- ٥ ضعِي البطارية الجديدة في حجيرة البطارية بحيث يكون القطب الموجب (+) مواجه لغطاء حجيرة البطارية (شكل ٢٢).
- ٦ ركبي غطاء حجيرة البطارية على المؤقت مرة أخرى. واستخدمي قطعة عملة معدنية للربط مرة أخرى.
- ٧ أدخلِي المؤقت في غطاء المفصلة وأعيدي تركيب غطاء المفصلة في المفصلة نفسها.
- ٨ أدخلِي المسامير اللولبية واربطها بترتيب عكسي. ابدئي مع وضع الجهاز في وضع رأسي ثم ضعيه في وضع الشواء في الهواء الطلق.

– وضع الشواء في الهواء الطلق: افتحي الشواية بشكل غير كامل واجذبي صفيحة الشواء العليا لأعلى حتى تصل إلى أقصى ارتفاع لها (١). بعدئذ قومي بتثبيت الشواية على وضع الفتح (٢) (شكل ٩).

٦ ضعي صينية الزيت تحت فتحة التصريف لجمع الدهن أو العصير. (شكل ١٠)

٧ ضعي المكونات على صفيحة أو صفيحتي الشواء (شكل ١١).

وللحصول على نتائج مثالية، ضعي المكونات في منتصف صفيحة أو صفايح الشواء.

تتوقف المدة المطلوبة للشواء على نوع المكونات وسمكها وعلى ذوقك الشخصي. اطلعي على جدول الأطعمة المبين في بداية هذا الكتيب للتعرف على أوقات الشواء التي يوصى بها.

ملاحظة: خلال عملية الشواء، ينطفئ ضوء الاستعداد للطهي الأخضر (الطرز HD4408/HD4469 فقط) أو ضوء درجة الحرارة (الطرز HD4407/HD4467 فقط) من حين لآخر للإشارة إلى أنه جار تسخين الشواية على إعداد درجة الحرارة مسبق الضبط.

– وضع الشواء المتلامس ووضع الشواء في الفرن: ضعي الطعام في وسط صفيحة الشواء السفلية.

– وضع الشواء في الهواء الطلق: قومي بفرط الطعام على الجزء العلوي من سطح الشواء. قلبي الطعام من وقت لآخر باستخدام ملعقة خشب أو بلاستيك.

٨ قومي بغلق الشواية (فقط بالنسبة لأوضاع الشواء المتلامس أو الشواء في الفرن).

– وضع الشواء المتلامس: قومي بخفض صفيحة الشواء العليا بحرص على المكونات. صفيحة الشواء العلوية مثبتة على الأطعمة الأن. بهذه الطريقة يتم شواء الأطعمة بالتساوي على كلا الجانبين (شكل ١٢).

– وضع الشواء في الفرن: اجذبي صفيحة الشواء العليا لأعلى حتى تصل إلى أقصى ارتفاع لها (١) ثم ثبتها في الوضع الأفقي (٢). يجب أن لا تلمس صفيحة الشواء العليا الطعام (شكل ١٣).

٩ افتحي الجهاز عند انتهاء الوقت المطلوب للشواء (فقط بالنسبة لأوضاع الشواء المتلامس والشواء في الفرن).

١٠ قومي بإزالة الطعام باستخدام ملعقة خشب أو بلاستيك.

لا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو الحادة أو الكاشطة.

١١ إذا كنت ترغبين في شواء كمية أخرى من الطعام، قومي بإزالة الزيت الزائد من الصفايح باستخدام قطعة من ورق المطبخ.

١٢ إنظري حتى يضيء ضوء الاستعداد للطهي الأخضر (الطرز HD4408/HD4469 فقط) أو حتى ينطفئ ضوء درجة الحرارة (الطرز HD4407/HD4467 فقط) قبل وضع الطعام على صفيحة أو صفايح الشواء.

المؤقت (الطرز HD4408/HD4469 فقط)

يشير المؤقت الزمني إلى انتهاء الوقت المحدد للشواء لكنه لا يوقف تشغيل الجهاز.

ملاحظة: بإمكانك أيضاً استخدام الشواية بدون ضبط المؤقت.

١ اضغطي على زر المؤقت الزمني لضبط الوقت المطلوب للشواء بالدقائق. (شكل ١٤)

يظهر الوقت المضبوط على الشاشة.

٢ استمري في الضغط على الزر لتقديم الدقائق بسرعة. حرري الزر بمجرد الوصول إلى الوقت المطلوب للشواء.

أقصى وقت يمكن ضبطه هو ٩٩ دقيقة.

يبدأ المؤقت الزمني في العد التنازلي بعد ثلاث ثواني من ضبط الوقت المطلوب للشواء.

يبدأ الوقت المتبقي للشواء في الوميض على الشاشة أثناء قيام المؤقت الزمني بالعد التنازلي. يتم عرض الدقيقة الأخيرة بالثواني.

ملاحظة: يمكنك إلغاء إعداد المؤقت الزمني عن طريق الضغط على زر المؤقت الزمني لثلاث ثواني (وفي نفس الوقت يصدر مبيصاً عن المؤقت الزمني) حتى يظهر الرقم '00'.

٣ سوف تسمعين إشارة صوتية عند انقضاء الوقت مسبق الضبط. تكرر الإشارة الصوتية بعد ١٠ ثواني. اضغطي على زر المؤقت لإيقاف الإشارة الصوتية.

الأوقات المتطلبة للشواء

ستجدي في بداية هذا الكتيب جدول للطعام يحتوي على المكونات التي يمكنك تحضيرها باستخدام الشواية.

يوضح هذا الجدول إعدادات درجة الحرارة المطلوبة، والأوقات المتطلبة للشواء والوضع الملائم للشواية. الوقت المطلوب للتسخين المسبق للجهاز غير مدرج في الأوقات الموضحة المتطلبة للشواء.

يتوقف الوقت الفعلي المطلوب للشواء ودرجة الحرارة على نوعية الطعام الذي يتم تحضيره (مثل اللحم) وقوامه ودرجة حرارته، وعلى ذوقك الشخصي أيضاً. تحقق أيضاً من المؤشرات الموضحة على الشواية.

- قومي دوماً بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
- أترك الجهاز ليبرد بشكل كامل قبل إزالة صفائح الشواء أو تنظيف الجهاز أو تخزينه.
- لا تلمس صفائح الشواء بالمواد الحادة أو الكاشطة لأنها تلتف الطبقة غير اللاصقة للسطح.
- تأكد من إعادة تركيب صفائح الشواء بالشكل الملائم بعد فكها.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي العادي فقط. وهو غير مخصص للاستخدام في بيئات مثل مطابخ الموظفين في المتاجر أو المكاتب أو المزارع أو بيئات العمل الأخرى. وغير مخصص للاستخدام عن طريق نزلاء الفنادق والموتيلات وأماكن النوم والإفطار وغيرها من البيئات السكنية الأخرى.
- لا توصلي هذا الجهاز أبداً بمفتاح مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد لتفادي وقوع الخطر.
- في حال استخدام الجهاز بشكل غير ملائم أو استخدامه في أغراض مهنية أو شبه مهنية أو في حال عدم استخدامه وفقاً للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، عندئذ يصبح الضمان لاغياً ولن تقبل شركة Philips بأي مسؤولية عن أي أضرار.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF)، يعد استخدام 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 انزع الفاصل الموجود بين صفائح الشواء وقومي بإزالة أي ملصقات.
 - ٢ امسحي الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة.
 - ٣ نظفي صفائح الشواء جيداً (انظري فصل "التنظيف").
- ملاحظة: قد ينبعث من الجهاز بعض الدخان عند الاستخدام لأول مرة. يُعد ذلك أمراً طبيعياً.

استخدام الجهاز

ثلاثة أوضاع للشواء

- وضع الشواء المتلاصق (شكل ٣)
- هذا الوضع مناسب بشكل خاص للشواء السريع على درجة حرارة عالية على كلا الجانبين (شرايح اللحم البقري، والمهمبرجر... إلخ) ولصنع السندوتشات المقرمشة أو البانينز.
- ملاحظة: كلتا صفيحتنا الشواء ملاصقتان للطعام.
- وضع الشواء في الفرن (شكل ٤)
- الوضع الأمثل للشواء وطهي الخبز المحمص بالزبد في نفس الوقت. ووضع الشواء في الفرن مناسب أيضاً لتحضير جميع أنواع المحمصات "المفتوحة"، بالبيض، أو الطماطم، أو الفلفل و/أو شرايح البصل المغطاة بالجبن على سبيل المثال.
- ملاحظة: يجب أن لا تلمس صفيحة الشواء العليا للطعام.

وضع الشواء في الهواء الطلق (شكل ٥)

في هذا الوضع، تتوفر لك الشواية سطح شواء كبير لإعداد جميع أنواع الوجبات الخفيفة، مثل الشاشليك، والساتيه، والخضروات، والفاكهة... إلخ.

١ قومي بفك السلك الكهربائي بشكل كامل من مكان التخزين في مفصلات الجهاز (شكل ٦).

٢ تأكدي من غلق الشواية. بعدئذ ضعي القابض في مقبس الحائط (شكل ٧).

الطران HD4408/HD4469 فقط: يعمل ضوء التشغيل الأحمر للإشارة إلى أن الشواية موصلة بالتيار الكهربائي.

٣ أدبري مفتاح التحكم في الحرارة على إعداد درجة الحرارة للمكونات التي ترغبين في شواءها. اطلمي على جدول الأطعمة المبين في بداية هذا الكتيب.

يُشير الضوء الأحمر إلى أنه جار تسخين الشواية.

لا تدعي الجهاز يعمل بدون مراقبة.

٤ اتركي الجهاز حتى يسخن.

الطران HD4408/HD4469 فقط: إنتظري حتى يضيء ضوء الاستعداد للتهيء للأخضر.

الطران HD4407/HD4467 فقط: إنتظري حتى ينطفئ ضوء درجة الحرارة الأحمر.

• افتحي الشواية لوضع المكونات على صفيحة أو صفائح الشواء.

احترسي: صفائح الشواء ساخنة.

مبروك على شركائك الجهاز ومرحباً بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على www.philips.com/welcome.

الوصف العام (شكل ١)

A	الشواية (الطرز HD4407/HD4467 فقط)
1	ضوء درجة الحرارة الأحمر
2	مفتاح التحكم في درجة الحرارة
3	صفائح الشواء
4	مشابك تثبيت صفائح الشواء
5	مقابض يدوية عازلة للحرارة
6	فتحة تصريف
7	خطاف تعليق صينية الزيت
8	صينية الزيت
9	المكان المخصص لتخزين السلك
B	الشواية (الطرز HD4408/HD4469 فقط)
1	ضوء التشغيل الأحمر
2	ضوء الاستعداد للطهي الأخضر
3	مفتاح التحكم في درجة الحرارة
4	صفائح الشواء
5	مشابك تثبيت صفائح الشواء
6	دعامة عازلة للحرارة
7	مقبض يدوي عازلة للحرارة
8	فتحة تصريف
9	زر المؤقت
10	شاشة المؤقت
11	صينية الزيت
12	المكان المخصص لتخزين السلك

هام

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

خطر

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

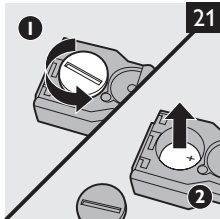
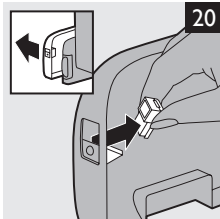
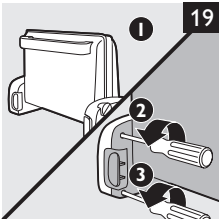
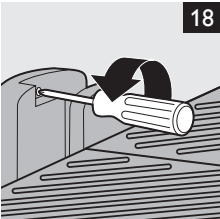
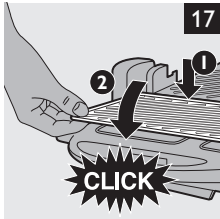
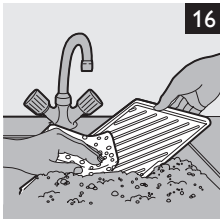
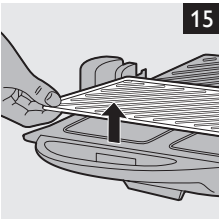
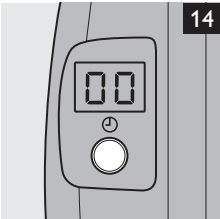
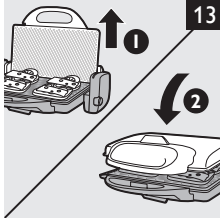
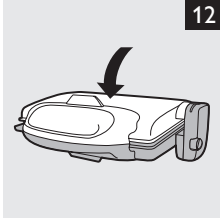
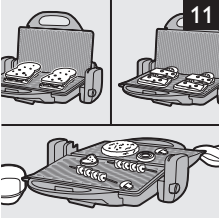
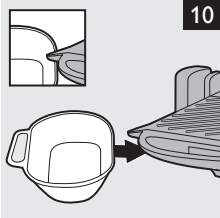
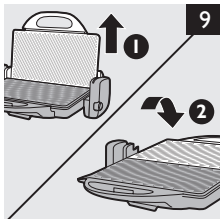
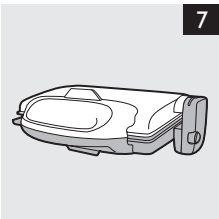
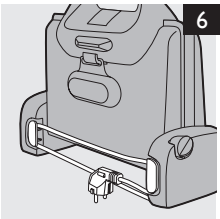
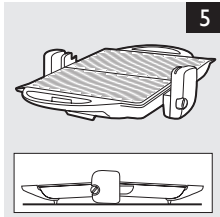
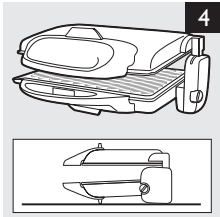
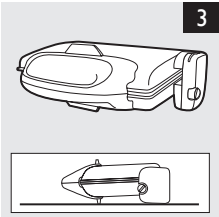
تحذير

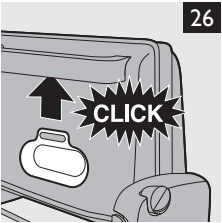
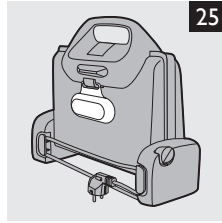
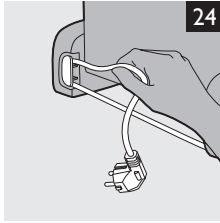
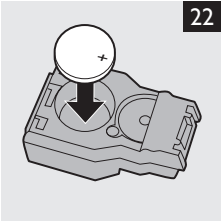
- تأكدي من موائمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- في حال تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دوماً عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم 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 تتركي السلك الكهربائي يعلق على حافة المنضدة أو السطح المستخدم لتثبيت الجهاز.
- أبعدى سلك التيار الكهربائي عن الأسطح الساخنة.
- لا تدعي الجهاز يعمل دون مراقبة.

تنبيه


- وصلي الجهاز بمقبس حائط مؤرض فقط.
- ي الجهاز على سطح مستوي وثابت، بحيث تكون هناك مساحة خلوص كافية حوله.
- احرصي دائماً على التسخين المسبق لصفائح الشوي وضع أي أطعمة بينها.
- قد تصبح أجزاء الجهاز الخارجية ساخنة جداً أثناء عملية تشغيل الجهاز (شكل ٢).
- انتبهي إلى الدهن المتطاير عند شواء اللحم الدهني أو النقانق.
- احرصي دوماً على فصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال.







www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.005.0118.1