

# Always here to help you

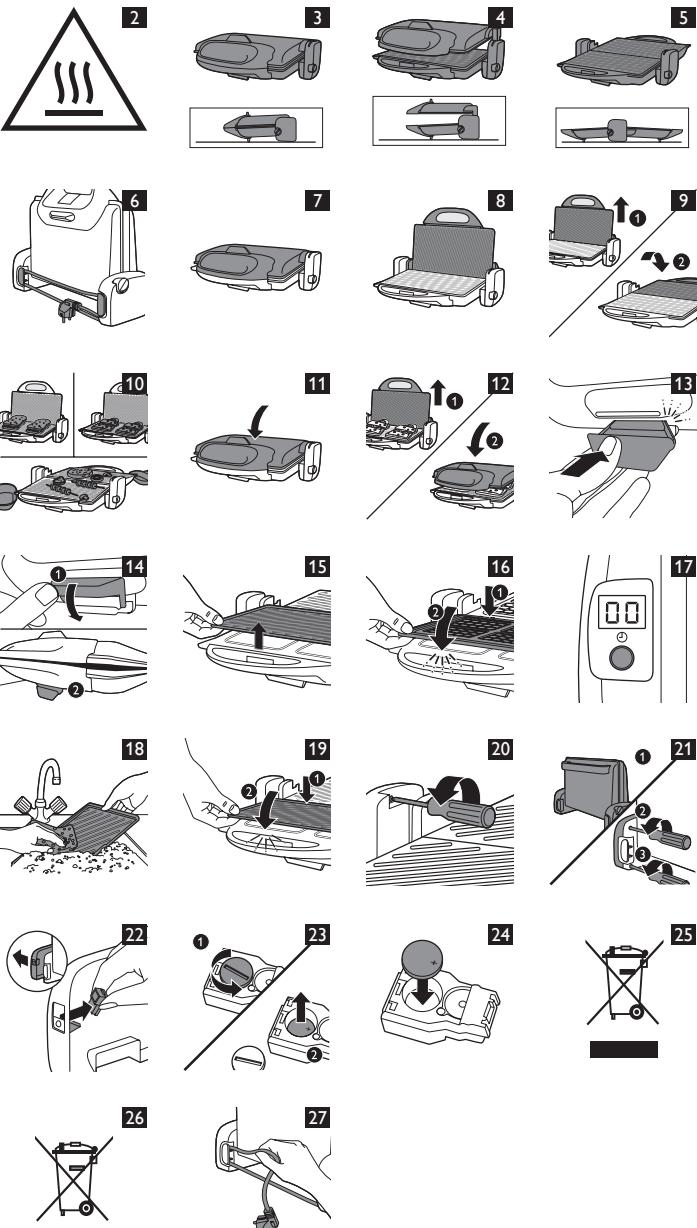
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

Question?  
Contact  
Philips

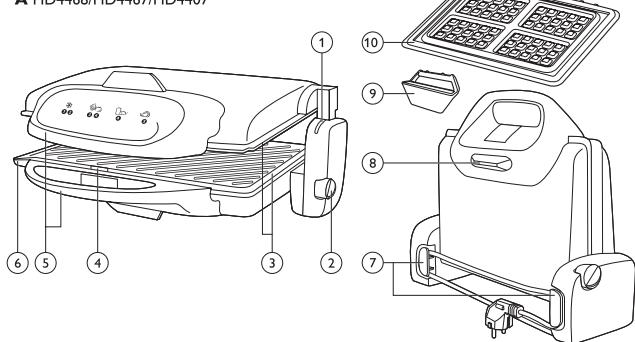


# PHILIPS

HD4469  
HD4468  
HD4467  
HD4408  
HD4407

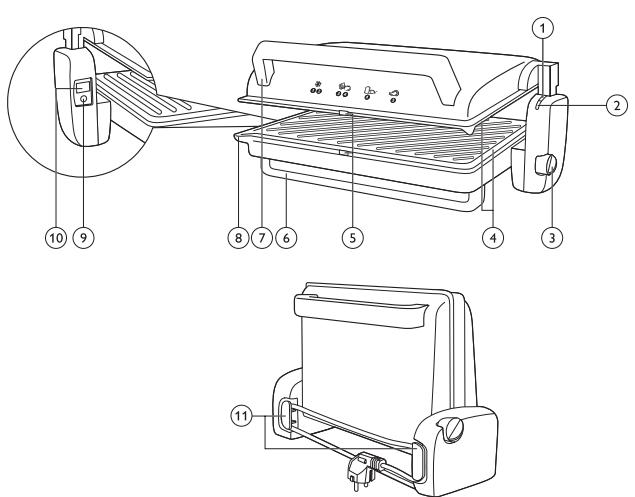


A HD4468/HD4467/HD4407



1

B HD4469/HD4408



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

100% recycled paper  
100% papier recyclé

4203.064.6343.1

**■ Introduktion**

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

**■ Generel beskrivelse (fig. 1)**

- A Grill (kun HD4468/HD4467/HD4407)
- 1 Rød temperaturindikator
- 2 Temperaturvælger
- 3 Grillplader
- 4 Klips til fastlåsning af grillplader
- 5 Cool-touch-håndtag
- 6 Dræningsrille
- 7 Ledningsopbevaring
- 8 Beslag til vaffelpadefod
- 9 Vaffelpadefod (kun HD4468)
- 10 Vaffelpader (kun HD4468)
- B Grill (kun HD4469/HD4408)
- 1 Rød kontrollampe
- 2 Grøn klar-til-brug-indikator
- 3 Temperaturvælger
- 4 Grillplader
- 5 Klips til fastlåsning af grillplader
- 6 Cool-touch-beslag
- 7 Cool-touch-håndgreb
- 8 Dræningsrille
- 9 Timer-knap
- 10 Timer-display
- 11 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**

- Kontroller, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du tilslutter apparatet. Kontroller mærkepladen på apparatet for oplysninger om spænding og effekt.
- 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 må bruges af børn fra 8 år og opfører samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende viden eller erfaring, hvis de er blevet vejledt eller instrueret i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.

**Forsigtig**

- Apparatet må kun sluttet 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.
- Pladerne 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.

- Sæt altid temperaturvælgeren på 0, før du tager stikket ud af stikkontakten.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Rengør altid apparatet efter brug.
- Lad apparatet køle helt af, før du fjerner pladerne, rengør apparatet eller gemmer det væk.
- Undlad at berøre pladerne med skarpe eller ridsende genstande, da det kan beskadige slip-let-belægningen.
- Sørg for at sætte pladerne korrekt på, når du har taget dem af.
- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet.  
Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekökkener 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.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- 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 branchens gældende standarder og regler angående eksponering for elektromagnetiske felter.

**■ Før apparatet tages i brug**

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

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

**■ Sådan bruges apparatet****Tre grillpositioner**

- Kontaktgrillposition (fig. 3)  
Denne position er særligt velegnet til hurtig tilberedning på begge sider ved høje temperaturer (bøffer, hamburgere osv.), til tilberedning af ristede sandwiches eller panini og til tilberedning af vafler (kun HD4468).

*Bemærk: Begge plader 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.

**Grilning**

- 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).  
**D** 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.  
**D** 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 forsiktig: 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 en skål eller tallerken under dræningsrullen for at opsamle fedt eller saft.

#### 7 Læg ingredienserne på grillpladen/-pladerne (fig. 10).

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 madtabelen over anbefalede tilberedningstider til sidst i denne brugsvejledning.

**Bemærkning til HD4408/HD4469:** Under grilningen slukkes den grønne "klar-til-brug"-indikator.

**Bemærkning til HD4407/HD4467:** Under grilningen tænder og slukker temperaturindikatoren fra tid til anden. Dette indikerer blot, at grillen opvarmes, så grilltemperaturen holdes på det nuværende niveau.

- 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: Sæk den øvre grillplade forsigtigt ned over ingredienserne. Den øvre grillplade hviler nu på maden, så maden grilles jævt på begge sider (fig. 11).
- Ovngrillposition: Træk den øvre grillplade op i højeste position (1), og sæt den derefter vandret (2). Den øverste grillplade må ikke røre maden (fig. 12).

### 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 risdende.

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.

## Vaffelbagning (kun HD4468)

Fastgør vaffelpladefoden og vaffelpladerne, før du tænder for apparatet.

### 1 Sæt stikbenet fra vaffelpladefoden ind i vaffelpladefodens beslag ("klik") (fig. 13).

### 2 Tilbered vaffeldejen.

### 3 Fold vaffelpladefoden (1) ud, så grillen kan hvile på vaffelpladefoden (2) (fig. 14).

### 4 Åbn grillen, og fjern grillpladerne (fig. 15).

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

### 5 Placér den bageste kant af vaffelpladerne på apparatet (1). Sæk vaffelpladerne, og tryk dem ned under låseclipsen (2) (fig. 16).

**Tip:** Smør pladerne med lidt olie for at undgå, at vaflerne klæber fast til pladerne.

### 6 Sørg for, at grillen er lukket. Sæt derefter stikket i stikkontakten (fig. 7).

- Den røde strømindikator tændes for at indikere, at grillen er tilsluttet til lysnettet.

### 7 Drej temperaturkontrollen til indstilling 3-4.

- Den røde lampe indikerer, at grillen varmer op.

Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.

### 8 Vent, til den røde temperaturindikator slukker.

### 9 Åbn grillen, og hæld en halv til en hel skefuld (ca. 200 g) dej midt i hver vaffelform på den nederste vaffelplade.

**Vær forsiktig: Pladerne er varme.**

### 10 Luk den øverste plade, og lad dejen fordele sig.

### 11 Åbn grillen efter 4-5 minutter for at se status. Vaflerne er klar, når de er gyldenbrune.

### 12 Fjern vaflerne med en spatel, og lad dem køle af på en rist.

**Bemærk:** Vaflerne må ikke stables, da de ellers vil miste deres sprødhed.

## Timer (kun HD4469/HD4408)

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. 17).

Den indstillede minuttal ses i displayet.

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

Den maximale tidsindstilling er 99 minutter.

Den nedtælling 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

Til sidst i 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.

## Gode råd

- Kom kun en smule smør eller olie på dét, der skal tilberedes (i stedet for på grillpladerne). Det forhindrer, at overskydende smør eller olie osrer.
- 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 optørt kød.
- Ved tilberedning af marineret kød, kylling, svinekød eller kalvekød skal du først svitse kødet ved en høj temperatur (position 5). Derefter skal du skruе temperaturen ét trin ned og fortsætte grilningen, til kødet er gennemstegt.
- Hvis du vil optø frossent mad, skal du sætte apparatet i ovngrillpositionen og pakke den frosne mad ind i folie. Indstil temperaturvælgeren på 1 eller 2. Optøringstiden 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 Tag pladerne ud (fig. 15).

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

### 4 Vask pladerne med en blød klud eller svamp i varmt vand med lidt opvaskemiddel – eller i opvaskemaskinen (fig. 18).

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

### 5 Tør pladerne, og sæt dem på igen (fig. 19).

Sæt apparatet i barbecuegrillpositionen.

Placér den bageste kant af pladerne på apparatet (1). Sæk pladerne, og tryk dem ned under låseclipsen (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. 20).

### 2 Luk apparatet, vend det og sæt det i lodret position (1). Fjern topskruen (2) og bundskruen (3) fra hængslet (fig. 21).

- 3** Fjern dækslet over hængslet, og tag timeren ud af dækslet (fig. 22).
- 4** Åbn dækslet til timerens batterirum med en mønt, og tag det gamle batteri ud. Bortskaf det gamle batteri (se kapitlet "Genbrug") (fig. 23).
- 5** Anbring det nye batteri i batterirummet med +-polen mod dækslet til batterirummet (fig. 24).
- 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.

## ■ Genanvendelse

- Dette symbol på et produkt betyder, at produktet er omfattet af EU-direktivet 2012/19/EU (fig. 25).
- Dette symbol betyder, at produktet indeholder batterier omfattet af EU-direktivet 2006/66/EC, som ikke må bortsaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (fig. 26).
- Hold dig orienteret om systemet for særskilt indsamling af elektriske og elektroniske produkter og batterier. Følg lokale regler, og bortskaft aldrig produktet og batterierne med almindeligt husholdningsaffald. Korrekt bortskaftelse af udtjente produkter og batterier er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.

## ■ Utdragning af engangsbatteriet (kun HD4408/HD4469)

Du kan se, hvordan du fjerner engangsbatterierne, i kapitlet "Udskiftning", afsnittet "Udskiftning af timerens batteri (kun HD4408/HD4469)".

## ■ Opbevaring

- 1** Rul netledningen rundt om opbevaringsfunktionen på apparatets hængsler (fig. 27).
- 2** Opbevar apparatet i opretstående position et sikkert og tørt sted.

## ■ Reklamationsret og support

Hvis du har brug for hjælp eller support, bedes du besøge [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) eller læse i den separate folder "World-Wide Guarantee".

## ■ Tabel over madvarer (fig. 28)

### SUOMI

## Johdanto

Onnittelut ostoksestaasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## ■ Yleiskuvaus (Kuva 1)

- A Grilli (vain mallit HD4468/HD4467/HD4407)
- 1 Punainen lämpötilan merkkivalo
- 2 Lämpötilan säätö
- 3 Parilalevyt
- 4 Parilalevyjen kiinnikkeet
- 5 Kuumentumattomat kädensijat
- 6 Valutusura
- 7 Virtajohdon säilytystila
- 8 Vohvelirauden jalan kiinnitysaukko
- 9 Vohvelirauden jalka (vain HD4468-mallissa)
- 10 Vohvelilevyt (vain HD4468-mallissa)
- B Grilli (vain malleissa HD4469/HD4408)
- 1 Punainen virran merkkivalo
- 2 Vihreä käytöovalmiuden merkkivalo
- 3 Lämpötilan säätö
- 4 Parilalevyt
- 5 Parilalevyjen kiinnikkeet
- 6 Kuumentumaton kannatin
- 7 Kuumentumaton kädensija
- 8 Valutusura
- 9 Ajastinpainike
- 10 Ajastimen näyttö
- 11 Virtajohdon säilytystila

## Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

## Vaara

- Älä upota laitetta tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteesseen.

## ■ Varoitus

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan. Tarkista jännitettä ja tehoa koskevat tiedot laitteen typpikilvestä.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa tai huolataa laitetta valvonnan alaisena.
- Älä päästä verkkokohtoa 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.
- Käännä aina lämpötilanvalitsin 0-asentoon, ennen kuin irrotat laitteen pistorasiasta.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Puhdista laite aina käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähytä kokonaan, ennen kuin irrotat parilalevyt, puhdistat laitteen tai asetat sen säilytykseen.
- Älä koske parilalevyjä terävällä tai naarmuttavilla välineillä, muuten tarttumattomaksi käsitetty pinta voi vahingoittua.
- Varmista, että asetat levyt oikein takaisin laitteeseen.
- Tämä laite on tarkoitettu vain tavalliseen kotitalouskäytöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilökuntaruoaloissa myymälöissä, toimistoissa, maataloilla tai muissa työmpäristöissä. Sitä ei ole myöskään tarkoitettu hotellien tai muiden majotusliikkeiden vieraiden käyttöön.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammatillisessa tarkoitukseissa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.

## ■ Sähkömagneettinen kenttä (EMF)

Tämä Philips-laitte vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja ja säännöksiä.

## ■ Käyttöönotto

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

*Huomautus: Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saataa tulla hieman käry. Tämä on normaalista.*

## Käyttö

### Kolme grillausasentoa

- Suljettu asento (Kuva 3)

Tämä asento sopii erityisesti lihalle, joka grillataan nopeasti korkealla lämpötilalla molemmilta puolilta (kuten takapaisti tai juuhelihipihvit), paahdetuille voileiville ja panineille sekä vohveleiden valmistukseen (vain HD4468-mallissa).

### Huomautus: Kumpikin levy koskettaa ruokaa.

- Grillin uuniasento (Kuva 4)

Tämä asento sopii grillaamiseen ja gratinoointiin samanaikaisesti. Uuniasento sopii myös kaikenlaisten "avoimien" paahtoleipien, esimerkiksi mun-, 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 saslikki- tai satay-vartaiden, vihanneksien tai hedelmien valmistamiseen.

### Grillaus

- 1** Kierrä virtajohto kokonaan esiiin laitteen saranoissa olevasta säilytystilasta (Kuva 6).

- 2** Varmista, että grilli on suljettu. Liitä virtapistoke pistorasiaan (Kuva 7).

- D** Vain HD4408/HD4469: Punainen virran merkkivalo syttyy, mikä osoittaa, että grilli on liitetty verkkovirtaan.

- 3** Säädä lämpötilansäädin grillattavalle ruoalle sopivan asentoon.

Katso ohjeita ruokataulukosta.

- D** 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 -levylle.

### Ole varovainen: parilalevyt ovat kuumat!

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

- 6** Aseta kulho tai lautanan valutusuran alle, jotta rasva ja muut nesteet valuvat siihen.

- 7** Aseta ainekset parilalevylle tai -levylle (Kuva 10).

Parhaan tuloksen saat asettamalla ainekset parilalevijen keskelle. Grillausaika määrityy ainesten, niiden paksuuden ja oman maun mukaan. Suositusajat ovat tämän käyttöoppaan lopussa olevassa taulukossa.

### Mallia HD4408/HD4469 koskeva huomautus: Grillaamisen aikana vihreä käyttövalmiuden merkkivalo sammuu.

### Mallia HD4407/HD4467 koskeva huomautus: Grillaamisen aikana lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain. Se tarkoittaa, että grilli pitää yllä asetettua lämpötilaa.

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

- 8** Sulje grilli (vain suljettu asento ja uuniasento).

- Suljettu asento: laske ylempi parilalevy varovasti ainesten päälle. Ylempi levy koskettaa nyt ruokia. Nämä ruoat grillataan tasaisesti molemmilta puolilta (Kuva 11).
- Uuniasento: vedä ylempi parilalevy ylimpään asentoon (1) ja aseta se sitten vaaka-asentoon (2). Ylempi parilalevy ei saa koskettaa ruokaa (Kuva 12).

- 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 -levylle.

### Vohvelien valmistaminen (vain HD4468-mallissa)

Liitä laitteeseen vohveliraudan jalka ja vohvelilevyt ennen kuin kytket laitteen käyttöön.

- 1** Aseta vohveliraudan jalan liitintappi vohveliraudan jalan kiinnitysaukkoon (niin, että kuulet napsahduksen) (Kuva 13).

- 2** Valmista vohvelitaikina.

- 3** Taita vohveliraudan jalka (1) esiin. Aseta grilli nojaamaan vohveliraudan jalkaan (2) (Kuva 14).

- 4** Avaa grilli ja irrota parilalevyt (Kuva 15).

Irrota parilalevyt painamalla kiinnikköitä ja nostamalla levyt grillistä.

- 5** Aseta vohvelilevyjen takareuna laitteeseen (1). Laske vohvelilevyt laitteeseen ja paina ne kiinnikkeen alle (2) (Kuva 16).

**Vinkki:** Voitele vohvelilevyt ruokaöljyllä, jotta vohvelit eivät tartu niihin kiinni.

- 6** Varmista, että grilli on suljettu. Liitä virtapistoke pistorasiaan (Kuva 7).

- D** Punainen virran merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että grilli on liitetty verkkovirtaan.

- 7** Käännä lämpötilansäätö asentoon 3–4.

- D** Punainen valo ilmaisee, että grilli lämpenee.

Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.

- 8** Odota, kunnes punainen lämpötilan merkkivalo sammuu.

- 9** Avaa grilli ja kaada puoli kauhallista tai kokonainen kauhaliinen (n. 200 g) vohvelitaikinaa vohveliraudan alalevyn jokaiseen vohvelimuottiin.

**Ole varovainen:** levyt ovat kuumat.

- 10** Sulje ylempi levy ja anna taikinan levittäytyä muotteihin.

- 11** Avaa grilli 4–5 minuutin kuluttua ja tarkista vohvelien väri. Vohvelit ovat valmiita, jos ne ovat kullanruskeita.

- 12** Irrota vohvelit levyiltä lastan avulla ja anna niiden jäähtyä ritilän päällä.

**Huomautus:** Älä pinoa vohveleita päälekkäin tai ne menettävät rapeutensa.

### Ajastin (vain malleissa HD4469/HD4408)

**Ajastin ilmoittaa grillausajan päättymisestä, mutta El katkaise laitteesta virtaa.**

**Huomautus:** Voit käyttää grilliä myös asettamatta ajastinta.

- 1** Aseta grillausaika minuutteina painamalla ajastinpainiketta (Kuva 17).

- D** Asetettu aika näkyy nyt näytössä.

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

Ajaksi voi valita enintään 99 minuuttia.

- D** Ajastin alkaa laskea sekunteja kolmen sekunnin kuluttua grillausajan asettamisesta.

- D** Ajastimen käydessä jäljellä oleva grillausaika vilkkuu näytössä. Viimeinen minuutti näkyy sekunteina.

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

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

### Grillausajat

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

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

### Vinkkejä

- Voitele grillattava ruoka (parilalevyn sijasta) kevyesti voilla tai öljyllä. Liiallinen voi tai öljy aiheuttaa käryä.

- Tässä grillissä ei voi valmistaa leivitettyjä ruokia.

- Makkarankuroet halkeavat usein grillattaa. Voit estää tämän pisteleillä makkaroihin reikiä haarukalla.

- Saat parhaan tuloksen käytämällä 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, kuumenta ensin liha korkeassa lämpötilassa (asetus 5). Alenna sitten lämpötilaa yhden asetuksen verran ja kypsennä ruoka valmiaksi.

- Jos haluat sulattaa pakastettua ruokaa, aseta laite uuniasentoon, kääri pakaste alumiinifolioon ja aseta lämpötilansäädin asetukseen 1 tai 2. Sulatusaika määräytyy ruoan painon mukaan.

## Puhdistaminen

Älä käytä naarmuttavia puhdistusaineita tai työväliteitä, 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 levyt pehmeällä liinalla tai sienellä kuumassa astianpesuvedessä tai astianpesukoneessa (Kuva 18).

Voit poistaa ruoantähteet liottamalla levyjä viiden minuutin ajan kuumassa vedessä, johon on lisätty astianpesuainetta. Nämä kuivuneet ruoantähheet ja rasva irtoavat.

**5** Kuivaa levyt ja aseta ne takaisin laitteeseen (Kuva 19).

- Aseta laite grillausasentoon.

- Aseta levyjen takareuna laitteeseen (1). Laske levyt laitteeseen ja paina ne kiinnikseen alle (2).

**6** Pyhi 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 grillausasentoon ja poista ruuvi saranasta (Kuva 20).

**2** Sulje laite, käännä se toisin päin ja aseta se pystyasentoon (1). Irrota yläruuvi (2) ja alaruuvi (3) saranasta (Kuva 21).

**3** Irrota saranan kansi saranasta ja poista ajastin saranan kannesta (Kuva 22).

**4** Avaa ajastimen paristolokeron kansi kolikolla ja poista vanha paristo. Hävitä vanha paristo (katso kohta Kierrätyksessä) (Kuva 23).

**5** Aseta uusi paristo lokeroon niin, että plusnapa on lokeron kanteen päin (Kuva 24).

**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.

## Kierrätyksessä

- Tämä merkki tarkoittaa, että tuote kuuluu Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2012/19/EU soveltamisalaan (Kuva 25).
- Tämä kuvake tarkoittaa, että tuotteessa on akkuja tai paristoja, joita Euroopan parlamentti ja neuvosto direktiivi 2006/66/EY koskee. Niitä ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana (Kuva 26).
- Tutustu paikalliseseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräysjärjestelmään. Noudata paikallisia säädöksiä äläkä hävitä tuotetta, paristoja tai akkuja tavallisen kotitalousjätteen mukana. Vanhan tuotteen, paristojen ja akkujen asianmukainen hävittäminen auttaa ehkäisemään ympäristölle ja ihmisiille mahdollisesti koituvia haittavaikutuksia.

## Paristojen irrottaminen (vain HD4408/HD4469)

Katso paristojen irrottamisohjeet luvun Vaihtaminen osiosta Ajastimen pariston vaihtaminen (vain HD4408/HD4469).

## Säilytys

**1** Kierrä virtajohto laitteen saranoissa olevaan säilytystilaan (Kuva 27).

**2** Säilytä laitetta pystyasennossa turvallisessa ja kuivassa paikassa.

## Takuu ja tuki

Jos haluat tukea tai lisätietoja, käy Philipsin verkkosivuilla osoitteessa [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) tai lue erillinen kansainvälinen takuulehtinen.

## Ruokataulukko (Kuva 28)

## NORSK

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## Generell beskrivelse (fig. 1)

- A Grill (kun HD4468/HD4467/HD4407)
- 1 Rød temperaturlampe
- 2 Temperaturbryter
- 3 Grillplater
- 4 Festeklemmer på grillplater
- 5 Kjølige håndtak
- 6 Dreneringsspor
- 7 Ledningsholder
- 8 Monteringshull for vaffelplatefot
- 9 Vaffelplatefot (kun HD4468)
- 10 Vaffelplater (kun HD4468)
- B Grill (kun HD4469/HD4408)
- 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 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

- Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen før du kobler til apparatet. Se typeplaten på apparatet hvis du vil ha informasjon om spenning og wattforbruk.
- 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 kan brukes av barn over åtte år. Personer med nedsatt synsevne, fysisk eller psykisk funksjonsevne eller personer med manglende erfaring og kunnskap må kun bruke apparatet dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår risikoen. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal kun utføres av barn hvis de er over åtte år og har tilsyn av voksne.
- 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 platene 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.
- Du må alltid sette temperaturbryteren til 0 før du kobler ut strømmen til apparatet.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- Rengjør alltid apparatet etter bruk.
- La apparatet avkjøles helt før du fjerner platene, rengjør apparatet eller setter det bort.
- Berør aldri platene med skarpe eller skurende objekter, da dette vil skade den klebefrie overflaten.

- Husk å sette platene 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.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsyste.
- 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 Philipsapparatet overholder alle aktuelle standarder og forskrifter for eksponering for elektromagnetiske felt.

### **Før første gangs bruk**

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

Merk: Apparatet kan avgi 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.), for å lage toastbrød og panini, og for å steke vafler (kun HD4468).

Merk: Begge platene 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 løkkringer, 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 tilbereding av alle typer snacks, for eksempel grillspyd, satay, grønnsaker, frukt osv.

#### **Grille**

- 1 Dra ledningen helt ut fra ledningsholderen i hengslene til apparatet (fig. 6).
- 2 Kontroller at grillen er lukket. Sett deretter støpselet i stikkontakten (fig. 7).
- 3 Kun HD4408/HD4469: Den røde på-lampen slukkes for å indikere at grillen er koblet til strømnettet.
- 4 Vri temperaturkontrollen til den temperaturinnstillingen som passer for ingrediensen som skal grilles. Se matvaretabellen.
- 5 Den røde på-lampen indikerer at grillen varmes opp.

Ikke la apparatet stå på uten tilsyn.

- 6 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.

- 7 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).

- 8 Plasser en bolle eller en asjett under dreneringssporet for å samle opp fett eller væske.

- 9 Legg ingrediensene på grillplaten eller -platene (fig. 10).

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

Grilltiden avhenger av typen ingredienser; tykkelsen på ingrediensene og personlig smak. Se matvaretabellen bakerst i denne brukerhåndboken for anbefalte grilltider.

Merknad for HD4408/HD4469: Den grønne klar til steking-indikatoren slutter å lyse når du griller.

**Merknad for HD4407/HD4467:** Temperaturlampen lyser innimellom når du griller. Dette viser at grillen varmes opp for å holde grilltemperaturen som innstilt.

- 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.
- 10 Lukk grillen (kun for kontakt- og gratineringsposisjonene).
  - 11 Kontaktposisjonen: Senk den øverste grillplaten forsiktig ned mot ingrediensene. Den øverste grillplaten skal nå hvile på maten, slik at maten grilles jevtnt på begge sider (fig. 11).
  - 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. 12).

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

- 14 Ta ut maten med en stekespade i tre eller plast.

Ikke bruk metall eller skarpe eller skurende kjøkkenredskaper.

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

- 16 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.

#### **Steke vafler (kun HD4468)**

Sett på vaffelplatefoten og vaffelplatene før du slår på apparatet.

- 17 Sett tilkoblingspluggen til vaffelplatefoten inn i monteringshullet for vaffelplatefoten (du skal høre et klikk) (fig. 13).

- 18 Lag vafflrøren.

- 19 Slå ut vaffelplatefoten (1) slik at grillen hviler på vaffelplatefoten (2) (fig. 14).

- 20 Åpne grillen og fjern grillplatene (fig. 15).

Trykk på festeklemmene på apparatet og løft deretter grillplatene ut av apparatet, for å fjerne platene.

- 21 Plasser den bakre kanten av vaffelplatene på apparatet (1).

Senk vaffelplatene ned på apparatet, og trykk dem ned under festeklemmen (2) (fig. 16).

*Tips: Smør platene med litt stekeolje for å forhindre at vaflene setter seg fast i platene.*

- 22 Kontroller at grillen er lukket. Sett deretter støpselet i stikkontakten (fig. 7).

Den røde på-lampen tennes for å vise at grillen er koblet til strømnettet.

- 23 Sett temperaturbryteren i stilling 3–4.

Den røde på-lampen indikerer at grillen varmes opp.

Ikke la apparatet stå på uten tilsyn.

- 24 Vent til den røde temperaturlampen slukkes.

- 25 Åpne grillen, og hell en halv øse til én øse (cirka 200 g) med røre midt i hver av vaffelformene på den nedre vaffelplaten.

Vær forsiktig: Platene er varme.

- 26 Lukk den øvre platen, og la røren fordeles.

- 27 Åpne grillen etter 4–5 minutter for å sjekke vaflene. De er ferdige når de er gyllenbrune.

- 28 Ta ut vaflene med en stekespade, og la dem avkjøles på en rist.

Merk: Ikke legg vaflene oppå hverandre, ellers blir de mindre sprø.

#### **Timer (kun HD4469/HD4408)**

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

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

- 29 Trykk på timerknappen for å stille inn grilltiden i minutter (fig. 17).

Den angitte tiden vises på displayet.

- 30 Hold knappen inne hvis du vil øke minuttsverdien raskt. Slipp knappen når den angitte grilltiden er nådd.

Tiden kan angis til maksimalt 99 minutter.

- 31 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

Helt bakerst i denne hårboken finner du en matvaretabell med ingredienser som du kan tilberede med grillen. Tabellen viser hvilken temperatur 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 spreke 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 frosset eller fint kjøtt.
- Når du tilbereder satay, kylling, svinekjøtt eller kalvekjøtt, bruner du først kjøttet på høy temperatur (posisjon 5). Deretter virr du temperaturbryteren ett trinn ned og griller maten til den er ferdig.
- Hvis du vil tine frosset mat, setter du apparatet i ovnsgillposisjonen 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 Ta ut platene (fig. 15).

Trykk på festeklemmene på apparatet og løft deretter platene ut av apparatet, for å fjerne platene.

### 4 Rengjør platene med en myk klut eller svamp i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskinen (fig. 18).

La platene ligge i varmt vann med litt oppvaskmiddel i fem minutter for å fjerne rester. Dette løser opp rester av mat eller fett.

### 5 Tørk platene, og sett dem sammen igjen (fig. 19).

- Sett apparatet i partygrillposisjonen.
- Plasser den bakre kanten av platene på apparatet (1). Senk platene ned på apparatet, og trykk dem ned under festeklemmen (2).

### 6 Rengjør utsiden av apparatet med en fuktig klut.

## Utskiftning

### 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. 20).

### 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. 21).

### 3 Fjern hengseldekslet fra hengselen, og ta timeren ut av hengseldekslet (fig. 22).

### 4 Åpne dekselet på batterirommet til timeren med en mynt, og fjern det gamle batteriet. Avhend det gamle batteriet (se avsnittet Resirkulering) (fig. 23).

### 5 Sett det nye batteriet inn i batterirommet med plusspolen mot dekselet til batterirommet (fig. 24).

### 6 Sett dekselet til batterirommet tilbake i timeren. Bruk en mynt for å feste det.

### 7 Sett timeren inn i hengseldekslet, og fest hengseldekslet til hengselen.

### 8 Sett inn og stram skruene i motsatt rekkefølge. Apparatet må først sta i oppreist stilling, deretter setter du det i partygrillposisjonen.

## Resirkulering

- Dette symbolet på et produkt betyr at produktet omfattes av EU-direktiv 2012/19/EU (fig. 25).

- Dette symbolet betyr at produktet inneholder batterier som omfattes av EU-direktiv 2006/66/EF og som ikke kan kastes i vanlig husholdningsavfall (fig. 26).
- Gjør deg kjent med lokale innsamlingsordninger for elektriske og elektroniske produkter og batterier. Følg lokale bestemmelser, og kast aldri produktet og batteriene som vanlig restavfall. Riktig deponering av gamle produkter og batterier bidrar til å forhindre negative konsekvenser for helse og miljø.

## Fjerne engangsbatteriet (kun HD4408/HD4469)

Hvis du vil fjerne engangsbatteriene, kan du se avsnittet Utskifting og Bytte timerbatteriet (kun HD4408/HD4469).

## Oppbevaring

- 1 Kveil ledningen rundt ledningsholderen i hengslene til apparatet (fig. 27).
- 2 Oppbevar apparatet i oppreist stilling på et trygt og tørt sted.

## Garanti og støtte

Hvis du trenger kundestøtte eller informasjon, kan du gå til [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) eller lese i garantiheftet.

## Matvaretabell (fig. 28)

## SVENSKA

## Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytt av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Allmän beskrivning (Bild 1)

- |    |                                      |
|----|--------------------------------------|
| A  | Grill (endast HD4468/hd4467/hd4407)  |
| 1  | Röd temperaturlampa                  |
| 2  | Temperaturreglage                    |
| 3  | Grillplattor                         |
| 4  | Fästklämmor till grillplattor        |
| 5  | Värmeisolera handtag                 |
| 6  | Avrinningsskåra                      |
| 7  | Sladdhållare                         |
| 8  | Monteringshål för våffelplattans fot |
| 9  | Våffelplattans fot (endast HD4468)   |
| 10 | Våffelplattor (endast HD4468)        |
| B  | Grill (endast HD4469/hd4408)         |
| 1  | Röd strömlampa                       |
| 2  | Grön klar-att-använda-lampa          |
| 3  | Temperaturreglage                    |
| 4  | Grillplattor                         |
| 5  | Fästklämmor till grillplattor        |
| 6  | Värmeisolera fäste                   |
| 7  | Värmeisolera handtag                 |
| 8  | Avrinningsskåra                      |
| 9  | Timerknapp                           |
| 10 | Timer-teckenfönster                  |
| 11 | 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 om spänningen som anges på apparaten motsvarar den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten. Kontrollera märkplåten på apparaten för mer information om spänning och wattal.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, något av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.

- Den här apparaten kan användas av barn från 8 års ålder, personer med nedsatt fysisk, sensorisk och psykisk förmåga, samt av personer som inte har kunskap om apparaten såvida det sker under tillsyn eller om de har informerats om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår eventuella risker. Barn får inte leka med apparaten. Barn under 8 år får inte rengöra eller underhålla apparaten utan överinseende av en vuxen.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Lämna inte apparaten obevakad när den används.

## Försiktighet

- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Placera apparaten på en plan och stabil yta med tillräckligt mycket fritt utrymme runt den.
- Värmt alltid laggarna 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.
- Vrid alltid temperaturreglaget till 0 innan du drar ur sladden till apparaten.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Rengör alltid apparaten efter användning.
- Låt apparaten svalna helt innan du tar bort laggarna, rengör apparaten eller ställer undan den.
- Rör aldrig vid laggarna med vassa eller slipande föremål eftersom det skadar non-stick-beläggningen.
- Se till att du sätter tillbaka plattorna 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 kunder på hotell, motell, bed and breakfast och i andra boendemiljöer.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollssystem.
- 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 Philips-produkten uppfyller alla tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

## Före första användningen

- 1 Ta bort insatsen mellan grillplattorna och ta bort eventuella klisterlappar.
- 2 Torka apparatens utsida med en fuktig trasa.
- 3 Rengör plattorna noggrant (se kapitlet Rengöring).

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

## Använda apparaten

### Tre grilllägen

- Kontaktgrillläge (Bild 3)

Det här läget lämpar sig särskilt väl för snabb grillning på båda sidorna i hög temperatur (rumpstekar, hamburgare osv.) och för grillade smörgåsar, panini och våfflor (endast HD4468).

**Obs! Båda grillplattorna vidrör maten.**

- Ugnsgillläge (Bild 4)

Det här är det bästa läget när du vill grilla och gratinera samtidigt. Ugnsgillläget 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 vidrör 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.

## Grillning

- 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).
- 3 Endast HD4408/HD4469: Den röda strömlampan tänds för att ange att grillen är ansluten till elnätet.
- 4 Vrid temperaturreglaget till den temperaturinställning som är lämplig för ingredienserna som ska grillas. Mer information finns i mattabellen.
- 5 Den röda lampan anger att grillen värmes upp.

**Lämna inte apparaten obevakad när den används.**

- 6 Låt apparaten värmas upp.

- Endast HD4408/HD4469: Vänta tills den gröna klar-att-använda-lampan tänds.
- Endast HD4407/HD4467: Vänta tills den röda temperaturlampen släcks.

- 7 Öppna grillen och lägg ingredienserna på grillplattan eller -plattorna.

**Var försiktig. Grillplattorna är varma.**

- Kontaktgrill- och ugnsgillläge: 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).

- 8 Placera en skål eller tallrik under avrinningsskåran för att samla upp fett eller vätska.

- 9 Lägg ingredienserna på grillplattan eller -plattorna (Bild 10).

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 slutet av den här användarhandboken.

**Anmärkning för HD4408/HD4469: Under grillningen slöknar den gröna klar-att-använda-lampan.**

**Anmärkning för HD4407/HD4467: Under grillningen tänds temperaturlampen då och då. Det visar att grillen värmes upp för att hålla grilltemperaturen på angiven nivå.**

- Kontaktgrill- och ugnsgillläge: 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.

- 10 Stäng grillen (gäller endast kontaktgrill- och ugnsgilllägena).

- Kontaktgrillläge: 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 11).
- Ugnsgillläge: Dra upp den övre grillplattan till dess högsta position (1) och sätt den sedan i horisontellt läge (2). Den övre grillplattan får inte vidrörja maten (Bild 12).

- 11 Öppna apparaten när den inställda grilltiden har gått (gäller endast kontaktgrill- och ugnsgilllägena).

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

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

- 13 Om du vill grilla mer mat avlägsnar du överflödig olja från plattorna med en bit hushållspapper.

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

## Grädda våfflor (endast HD4468)

Fäst våffelplattans fot och våffelplattorna innan du slår på apparaten.

- 1 Sätt i kopplingen för våffelplattans fot i monteringshålet (ett klickljud hörs) (Bild 13).

- 2 Förbered våffelsmeten.

- 3 Vik ut våffelplattans fot (1) så att grillen vilar på den (2) (Bild 14).

- 4 Öppna grillen och ta bort grillplattorna (Bild 15).

Ta bort grillplattorna genom att trycka på apparatens fästklämmor och lyft sedan av dem från apparaten.

- 5 Placera våffelplattornas bakre kant på apparaten (1). Sänk ned våffelplattorna på apparaten och tryck ner dem under fästklämmen (2) (Bild 16).

**Tips: Smörj plattorna med lite olja för att förhindra att våfflorna fastnar.**

- 6 Se till att grillen stängs. Sätt sedan i kontakten i vägguttaget (Bild 7).
- 7 Den röda strömlampan tänds för att visa att grillen är ansluten till elnätet.

- 8 Vrid temperaturreglaget till läge 3–4.

► Den röda lampan anger att grillen värmes upp.

Lämna inte apparaten obevakad när den används.

8 Vänta tills den röda temperaturlampen släcks.

9 Öppna grillen och håll en halv till en skopa smet (ca 200 g) i mitten av varje våffelform på den nedre våffelplattan.

Var försiktig. Plattorna är varma.

10 Stäng den övre plattan och låt smeten fördelas av sig själv.

11 Öppna grillen efter 4–5 minuter. Våfflorna är klara när de är gyllenbruna.

12 Ta bort våfflorna med en stekspade och låt dem svalna på galler.

Obs! Stapla inte våfflorna; då förlorar de sin krispighet.

### Timer (endast HD4469/HD4408)

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 17).

► Den inställda tiden visas i teckenfönstret.

2 Håll knappen intyckt 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 slutet av den här användarhandboken hittar du en mattabell över ingredienser som du kan tillaga med grillen. Tabellen anger vilken temperatur du ska välja, hur lång tid maten måste grillas och lämpligt läge för grillen. Den tid som behövs för förvärmning av apparaten ingår inte i den angivna 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.

### Tips

- Pensla maten med lite smör eller olja (istället för grillplattorna). Det förhindrar överflödigt smör eller överflödig 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 läge lägre och grilla maten tills den är klar.
- Om du vill tina fryst mat ställer du in ugnsgrillläget för apparaten och lindar in den frysta maten i aluminiumfolie. Ställ in temperaturreglaget på inställning 1 eller 2. Upptiningstiden beror på matens vikt.

### Rengöring

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

Sänk aldrig ned apparaten i vatten.

1 Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.

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

3 Ta bort laggarna (Bild 15).

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

4 Rengör plattorna med en mjuk trasa eller svamp som doppats i varmt vatten med lite diskmedel, eller i diskmaskinen (Bild 18).

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

5 Torka plattorna och sätt tillbaka dem (Bild 19).

- Ställ apparaten i grillfestläge.

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

6 Rengör apparatens utsida 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 20).

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 21).

3 Ta bort gångjärnslocket från gångjärnet och ta ut timern från gångjärnslocket (Bild 22).

4 Öppna batterifacket till timern med ett mynt och ta bort det gamla batteriet. Kassera det gamla batteriet (mer information finns i kapitlet Återvinning) (Bild 23).

5 Placera det nya batteriet i batterifacket med +-polen mot locket (Bild 24).

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 omvänt ordning. Börja med apparaten i upprätt läge och placera den i grillfestläge.

### Återvinning

- Den här symbolen innebär att produkten omfattas av EU-direktivet 2012/19/EU (Bild 25).

- Den här symbolen innebär att produkten innehåller batterier som omfattas av EU-direktivet 2006/66/EG och som inte får slängas bland hushållssoporna (Bild 26).

- Hitta närmaste återvinningsstation för elektriska och elektroniska produkter och batterier. Följ de lokala bestämmelserna och släng aldrig produkten eller batterierna bland normalt hushållsavfall. Korrekt kassering av gamla produkter och batterier bidrar till att förhindra negativ påverkan på miljö och hälsa.

### Ta bort engångsbatteriet (endast HD4408/HD4469)

Information om att ta bort engångsbatterier finns i kapitlet Byten, avsnittet Byta ut timerns batteri (endast HD4408/HD4469).

### Förvaring

1 Linda nätsladden kring hållaren i apparatens gångjärn (Bild 27).

2 Förvara apparaten i upprätt läge på en säker och torr plats.

### Garanti och support

Om du behöver information eller support kan du gå till [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) eller läsa garantibroschyren.

### Mattabell (Bild 28)



Min.



	B	10-14	1-2
	C	12-16 ↳ 3x	1-2
	A B	3-5	3-4
	C	3-5	3-4
	A B	4-6	4-5
	B C	3-5	4
	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
	B	6-10	3-4