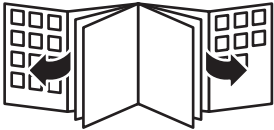


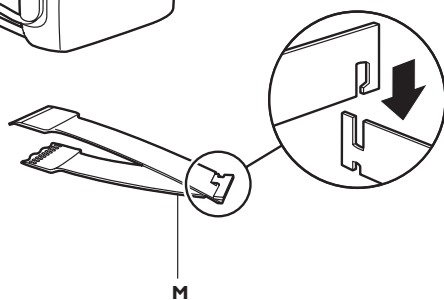
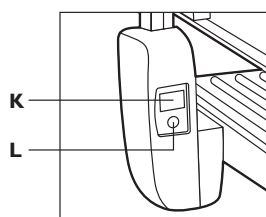
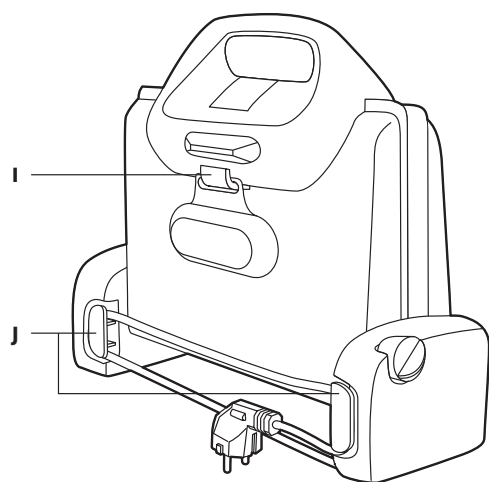
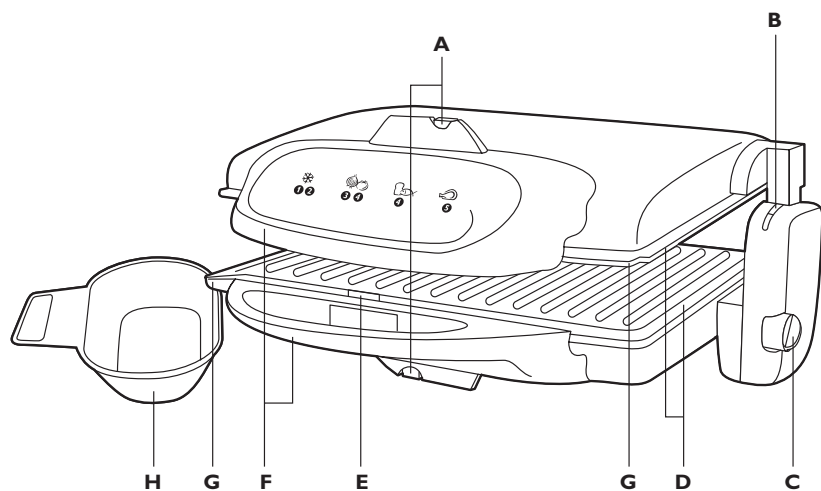
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD4409



PHILIPS





ENGLISH	6
DANSK	14
DEUTSCH	22
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	30
ESPAÑOL	39
SUOMI	47
FRANÇAIS	54
ITALIANO	63
한국어	71
NEDERLANDS	79
NORSK	87
PORTUGUÊS	95
SVENSKA	103
TÜRKÇE	111
繁體中文	119
简体中文	126
فارسی	139
العربية	150

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** Fold-out feet
- B** Red power-on light & green ready-to-cook light
- C** Temperature control
- D** Reversible grilling plates
- E** Fixing clips of grilling plates
- F** Cool-touch handgrips
- G** Drainage grooves
- H** Grease tray (2 pcs)
- I** Storage hook for grease trays
- J** Cord storage facility
- K** Timer display
- L** Timer button
- M** Two-in-one spatula and tongs

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.
- Never leave the spatula/tongs on the grilling plate when it is hot.

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.
- Be careful of spattering fat when you grill fatty meat or sausages.
- Always unplug the appliance after use.
- Always clean the appliance after use.
- Only turn the plates when they are cold and clean.
- 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 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

Reversible grilling plates

This grill is supplied with reversible grilling plates with a normal ribbed side and a flat side. You can use both sides of the grilling plates in the three different positions described below. The flat side of the grilling plates is particularly suitable for stir-frying, baking eggs and pancakes and cooking marinated ingredients.

Note: Do not cook ingredients with a lot of fat on the flat side of the grilling plates. The flat side does not have a drainage groove, so the extra fat cannot drain away.

Note: When you use the flat side of the grilling plates, always put the appliance in horizontal position (Fig. 2).

Only turn the plates when they are cold and clean. (Fig. 3)

Sloped and horizontal use

- The grilling surface can be used both sloped and horizontally.
- The standard grilling position for the ribbed side of the grilling plates is the sloped position. In this position, the fat or juice that comes out of the food runs off the plates into the grease tray or trays.
- The appliance is fitted with fold-out feet. When you fold out these feet, you can put the grilling plates in horizontal position. Use this position to prepare low-fat ingredients such as fruit and vegetables that slide down the ribbed plates easily when the plates are in sloped position (Fig. 4).
- The horizontal position is the standard grilling position for the flat side of the grilling plates, as this side does not have a drainage groove.

Three grilling positions

- Contact grill position (Fig. 5)

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.

- Gratin grill position (Fig. 6)

This is the ideal position to grill and cook au gratin at the same time. The gratin 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.

- Party grill position (Fig. 7)

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

With the health grill in party grill position and the flat side of the grilling plates pointing upwards, you can use the grilling surface to stir-fry ingredients and bake eggs or pancakes.

- 1** Fully unwind the cord from the storage facility in the hinges of the appliance (Fig. 8).
 - 2** If necessary, turn the plates so that the side you wish to use is pointing upwards.
 - 3** Make sure the grill is closed (Fig. 9).
 - 4** Put the plug in the wall socket.
 - 5** Turn the temperature control to the temperature setting that is appropriate for the ingredients to be grilled. See the table at the end of this booklet.
- The red power-on light goes on to indicate that the grill is heating up.

Never let the appliance operate unattended.

- 6** Wait until the green ready-to-cook light goes on and then open the grill to put the ingredients on the grilling plate or plates.

Be careful: the grilling plates are hot.

- Contact grill and gratin grill positions: open the grill halfway (Fig. 10).
- Party 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. 11).

- 7** If the grill is in sloped position, place the grease tray or trays under the drainage groove or grooves to collect fat or juice.

Note: When you use the flat side of the grilling plates, do not put the appliance in sloped position.

- Contact grill and gratin grill positions: place one grease tray underneath the drainage groove of the bottom grilling plate (Fig. 12).
- When you grill ingredients that contain a lot of fat or juice on the ribbed side of the grilling plates and with the grill in horizontal position, you may also need to place the grease tray/trays in order to prevent fat or juice from dripping on the worktop.

Note: Do not cook ingredients with a lot of fat on the flat side of the grilling plates. The flat side does not have a drainage groove, so the extra fat cannot drain away.

- Party grill position with the ribbed sides of the grilling plates pointing upwards: use both grease trays. Place one tray underneath the drainage groove of each grilling plate (Fig. 13).

- 8** Use the spatula/tongs provided to place the ingredients on the grilling plate or plates (Fig. 14).

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 table at the end of this booklet for recommended grilling times.

Note: During the grilling process, the green ready-to-cook light goes out from time to time to indicate that the health grill is heating up to the preset temperature setting.

- Contact grill position: put the food in the middle of the lower grilling plate.
- Gratin grill position: put the food in the middle of the lower grilling plate.

- Party grill position: spread the food on top of the grilling surface. Turn the food from time to time with spatula/tongs provided.

9 Close the grill (only for contact grill and gratin 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. 15).
- Gratin 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. 16).

10 Open the appliance when the required grilling time has elapsed (only for contact grill and gratin grill positions).

11 Remove the food.

Use the spatula/tongs provided to remove the food from the appliance. Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

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

Loosen any caked food or grease carefully with the spatula/tongs provided and remove it from the plates. Use the spatula with the serrated end for the ribbed section of the plates.

13 Wait until the green ready-to-cook light goes on before you put the food on the grilling plate or plates.

Timer

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

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

1 Press the timer button to set the grilling time in minutes. (Fig. 17)

- ▶ 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 end of this booklet, you find a table with ingredients you can prepare with the health grill. The table shows 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 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 health grill.

Note: During the grilling process, the green ready-to-cook light goes on and off from time to time. This means that the health grill is heating up to the preset temperature setting. When this happens, you can simply continue grilling.

Tips

- With the health grill in horizontal party grill position and the flat side of the grilling plates pointing up, the grill is extremely suitable for stir-frying, baking eggs and small pancakes and for cooking marinated ingredients.
- Lightly grease the food to be grilled with a little butter or oil. This prevents excess butter or oil from smoking.
- The health grill is unsuitable for grilling breadcrumb 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 (position 5). Then set the temperature control one position lower and grill the food until it is done.
- You can also use the health grill as a thermostatically controlled hotplate, which automatically keeps your dishes at the required temperature. Put the appliance in the party grill position and set the temperature control to position 2 or 3. Cover the grilling plates with aluminium foil with the shiny side facing upwards. (Fig. 18)
- If you want to defrost frozen food, put the appliance in the gratin grill position, wrap the frozen food in aluminium foil. Set the temperature control to position 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. 19).

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, grease trays and spatula/tongs with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher (Fig. 20).

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. 21).

- Put the appliance in the party 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 Close the grill.

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

Replacement

Replacing the battery

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 party grill position and remove the screw from the hinge (Fig. 22).
- 2** Close the appliance, turn it around, put it in upright position and remove the two screws from the hinge (Fig. 23).
- 3** Remove the hinge cover from the hinge and take the timer out of the hinge cover (Fig. 24).
- 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. 25).
- 5** Place the new battery in the battery compartment with the + pole facing the battery compartment cover (Fig. 26).
- 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 party 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. 27).

Storage

- 1** Wind the cord around the storage facility in the hinges of the appliance. (Fig. 28)
- 2** Nest the grease trays and attach them to the storage hook on the bottom of the appliance. (Fig. 29)
- 3** Store the appliance in upright position in a safe and dry place.

Guarantee & service

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

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The plug is not properly inserted in the wall socket.	Put the plug properly in the wall socket.
	The socket to which the appliance is connected is not live.	Check if the power supply works. If it works, plug in another appliance to check if the socket is live.
	The mains cord is damaged.	If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
The appliance produces some smoke.	The first few times you use the appliance, it may produce some smoke.	This is normal. After you have used the appliance a few times, the appliance stops producing smoke.
	The set grilling temperature is too high for the ingredients you are grilling.	See the table at the end of this booklet for the recommended temperature setting for various types of food.
	Food or grease has caked onto the grilling plates.	Carefully clean the grilling plates after each use.
The appliance produces heavy smoke	You turned the grilling plates without cleaning them first. Food caked on the other side of the plates drips onto the heating elements and scorches during grilling. This may cause heavy smoke.	Make sure that you clean the plates thoroughly before turning them.
The food is not properly grilled.	You have set a too low temperature setting or you have not grilled the food long enough.	Turn the temperature control to a higher temperature setting and/or grill the food for a longer time. See the table at the end of this booklet for the recommended temperature setting and grilling time for various types of food.
The food is grilled too darkly.	You have set a too high temperature setting or you have grilled the food too long.	Turn the temperature control to a lower temperature setting and/or grill the food for a shorter time. See the table at the end of this booklet for the recommended temperature setting and grilling time for various types of food.
During grilling, fat or juice drips onto the worktop.	You have not put the grease tray/ trays under the drainage groove/ grooves.	Place the grease tray/trays under the drainage groove/grooves.

Problem	Possible cause	Solution
	You have grilled ingredients that contain a lot of fat or juice with the grill in horizontal position without putting the grease tray/trays under the drainage groove/grooves.	Place the grease tray/trays under the drainage groove/grooves.
Ingredients (e.g. cheese) stick to the upper grilling plate.	You have prepared au gratin dishes or open toasts with the appliance in contact grill position.	Only prepare au gratin dishes and open toasts at the gratin grill position.
During grilling, fat or juice remains on the grilling plate.	You grill ingredients that contain a lot of fat on the ribbed side of the grilling plates with the grill in horizontal position.	When you grill ingredients that contain a lot of fat on the ribbed side of the grilling plates, always make sure you place the grill in sloped position so that the fat can run into the grease trays.
	You grill ingredients on the flat side of the grilling plate and this side does not have a drainage groove.	Let the grilling plates cool down sufficiently and then clean them thoroughly before you turn them. Fold in the fold-out feet and place the drip trays under the drainage grooves before you continue to grill your food.

Food table (Fig. 30)

1 Food table

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.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Ben, der kan foldes ud
- B** Rød kontrollampe og grøn klar-til-brug-indikator
- C** Temperaturvælger
- D** Vendbare grillplader
- E** Klips til fastlåsning af grillplader
- F** Cool-touch-håndtag
- G** Dræningsriller
- H** Fedtbakker (2 stk.)
- I** Opbevaringskrog til fedtbakker
- J** Ledningsopbevaring
- K** Timer-display
- L** Timer-knap
- M** To-i-en spatel og madtang

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.
- Lad aldrig spatel/ madtang ligge på grillpladen, når den er varm.

Forsigtig

- 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.
- Pas på fedtsprøjt, når du tilbereder kød med højt fedtindhold eller pølser.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Rengør altid apparatet efter brug.
- Pladerne skal være kolde og rene, før de vendes.
- 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 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

Vendbare grillplader

Denne grill er forsynet med vendbare grillplader med en normal bølget side og en flad side. Du kan bruge begge sider af grillpladerne i tre forskellige positioner som beskrevet nedenfor: Grillpladernes flade side er særlig velegnet til lynstegning, stegning af æg og pandekager og tilberedning af marinerede madvarer.

Bemærk: Tilbered ikke madvarer med et højt fedtindhold på grillpladernes flade side. Overskydende fedt kan ikke løbe fra den flade side, da den ikke har en dræningsrille.

Bemærk: Apparatet skal altid stå vandret, når du bruger grillpladernes flade side (fig. 2).

Pladerne skal være kolde og rene, før de vendes. (fig. 3)

Skrå og vandret brug

- Grill-overfladen kan bruges på skrå og vandret.
- Standardpositionen ved grillning på grillpladernes bølgede side er på skrå. I denne position løber fedtet og saften fra madvarerne fra pladerne og ned i fedtbakken/-bakterne.
- Apparatet er udstyret med ben, der kan foldes ud. Hvis du folder disse ben ud, kan du stille grillpladerne vandret. Brug denne position til at tilberede fedtfattige madvarer såsom frugt og grøntsager, der nemt kan glide ned af de bølgede plader, når pladerne er placeret skråt (fig. 4).
- Den vandrette position er standardpositionen for grillning på grillpladernes flade side, da denne side ikke har en dræningsrille.

Tre grillpositioner

- Kontaktgrillposition (fig. 5)

Denne position er særligt velegnet til hurtig 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.

- Gratineringsgrillposition (fig. 6)

Dette er den ideelle position til grilning og gratinering på samme tid. Gratineringsgrillpositionen 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.

- Festgrillposition (fig. 7)

I denne position har grillen en stor grill-overflade til tilberedning af alle mulige former for snacks, som f.eks. grøntsager, frugter osv.

Når health grillen er i festgrillposition, og grillpladernes flade side peger opad, kan du bruge grilloverfladen til lynstegning af madvarer og stegning af æg eller pandekager.

1 Rul ledningen helt ud fra opbevaringen på apparatets hængsler (fig. 8).

2 Anbring pladerne, så den side, du vil bruge, vender opad.

3 Sørg for, at grillen er lukket (fig. 9).

4 Sæt stikket i stikkontakten.

5 Drej temperaturvælgeren til den rette temperaturindstilling for de ingredienser, der skal grilles. Se tabellen bagest i denne brugsvejledning.

Den røde kontrollampe tændes for at indikere, at grillen varmes op.

Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.

6 Vent, til den grønne klar-til-brug-lampe tændes, og åbn derefter grillen for at lægge madvarerne på grillpladen/-pladerne.

Vær forsigtig: Grillpladerne er varme.

- Kontaktgrill- og gratineringsgrillpositionerne: Åbn grillen halvvejs (fig. 10).
- Festgrillpositionen: Åbn grillen halvvejs, og træk den øvre grillplade op i højeste position (1). Sæt derefter grillen i åben position (2) (fig. 11).

7 Hvis grillen er i skrå position, skal du placere fedtbakken/-bakkerne under dræningsgrillen/-rillerne for at opsamle fedt eller saft.

Bemærk: Apparatet må ikke stå skråt, når du bruger grillpladernes flade side.

- Kontaktgrill- og gratineringsgrillpositioner: Placér en fedtbakke under dræningsgrillen på den nedre grillplade (fig. 12).
- Når du griller madvarer med meget fedt eller saft på grillpladernes bølgede side og med grillen i vandret position, kan det også være nødvendigt at placere fedtbakken/-bakkerne for at undgå, at fedtet eller saften drypper ned på køkkenbordet.

Bemærk: Tilbered ikke madvarer med et højt fedtindhold på grillpladernes flade side. Overskydende fedt kan ikke løbe fra den flade side, da den ikke har en dræningsrille.

- Festgrillposition, hvor grillpladernes bølgede side vender opad: Brug begge fedtbakker. Placér en bakke under dræningsgrillen på hver grillplade (fig. 13).

8 Brug den medfølgende spatel/madtang til at placere ingredienserne på grillpladen/-pladerne (fig. 14).

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 tabellen over anbefalede tilberedningstider bagest i denne brugsvejledning.

Bemærk: Under grilningen slukkes klar-til-brug-lampen en gang imellem. Det angiver, at sundhedsgrillen varmes op til den indstillede temperatur.

- Kontaktgrillposition: Læg maden på midten af den nedre grillplade.
- Gratineringsgrillposition: Læg maden på midten af den nedre grillplade.

- Festgrillposition: Spred maden ud over grill-overfladen. Vend maden med jævne mellemrum med den medfølgende spatel/madtang.

9 Luk grillen (kun for kontaktgrill- og gratineringsgrillpositioner).

- Kontaktgrillposition: Sænk den øvre grillplade forsigtigt ned over madvarerne. Den øvre grillplade hviler nu på maden, så maden grilles jævnt på begge sider (fig. 15).
- Gratineringsgrillposition: Træk den øvre grillplade op i højeste position (1), og sæt den derefter vandret (2). Den øvre grillplade må ikke røre maden (fig. 16).

10 Åbn apparatet, når tilberedningstiden er gået (kun for kontaktgrill- og gratineringsgrillpositioner).

11 Fjern maden.

Brug den medfølgende spatel/madtang til at fjerne maden fra apparatet. Brug aldrig køkkenredskaber af metal eller redskaber, der er skarpe eller kan ridse.

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

Skrab forsigtigt madrester og fedt løs med den medfølgende spatel/madtang, og fjern det fra pladerne. Brug spatelen med den takkede ende til den bølgede side af pladerne.

13 Vent, til den grønne klar-til-brug-lampe lyser, før du lægger maden på grillpladen/-pladerne.

Timer

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)

- 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

Bagest i denne brugsvejledning finder du en tabel over ingredienser, du kan tilberede med health grillen. Tabellen viser, 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 sundhedsgrillen.

Bemærk: Under grilningen slukkes og tændes den grønne klar-til-brug-lampe en gang imellem. Det angiver, at grillen varmes op til den indstillede temperatur. Du kan sagtens fortsætte tilberedningen imens.

Gode råd

- Når health grillen er i vandret festgrillposition, og grillpladernes flade side vender opad, er grillen særlig velegnet til lynstegning, stegning af æg og små pandekager samt tilberedning af marinerede madvarer.
- Kom kun en smule smør eller olie på dét, der skal tilberedes. Det forhindrer, at overskydende smør eller olie ryger.
- Health 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 skrue temperaturen ét trin ned og fortsætte grilningen, til kødet er gennemstegt.
- Du kan også bruge health grillen som en termostattyret varmeplade, hvilket automatisk holder retterne på den ønskede temperatur. Sæt apparatet i festgrillposition, og indstil temperaturvælgeren til 2 eller 3. Dæk grillpladerne med folie med den blanke side opad. (fig. 18)
- Hvis du vil optø frossent mad, skal du sætte apparatet i gratineringsgrillpositionen 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 komme 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. 19).
Fjern pladerne ved at trykke på fastholdelsesklipsen på apparatet, og løft pladerne ud af apparatet.
- 4** Rengør grillplader, fedtbakker og spatel/madtang med en blød klud eller svamp i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen (fig. 20).
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. 21).
 - Sæt apparatet i festgrillpositionen.
 - Placer den bageste kant af grillpladerne på apparatet (1). Sænk grillpladerne, og tryk dem ned under fastholdelsesklipsen (2).
- 6** Luk grillen.
- 7** Apparatet rengøres udvendigt med en fugtig klud.

Udskiftning**Udskiftning af batteriet**

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 festgrillposition, og fjern skruen fra hængslet (fig. 22).

- 2** Luk apparatet, vend det om, placér det lodret, og fjern de to skruer fra hængslet (fig. 23).
- 3** Fjern dækslet over hængslet, og tag timeren ud af dækslet (fig. 24).
- 4** Åbn dækslet til timerens batterirum med en mønt, og tag det gamle batteri ud. Bortskaf det gamle batteri (se kapitlet "Miljøhensyn") (fig. 25).
- 5** Anbring det nye batteri i batterirummet med +-polen mod dækslet til batterirummet (fig. 26).
- 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 festgrillposition.

Miljøhensyn

- 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. 27).

Opbevaring

- 1** Rul ledningen rundt om opbevaringsfunktionen på apparatets hængsler. (fig. 28)
- 2** Rengør fedtbakkerne, og sæt dem på opbevaringskrogen i bunden af apparatet. (fig. 29)
- 3** Opbevar apparatet i opretstående position et sikkert og tørt sted.

Reklamationsret 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.

Fejlfinding

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer; du kan støde på ved brug af apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, bedes du kontakte dit lokale Philips Kundecenter eller gå til www.philips.com.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat rigtigt i stikkontakten.	Sæt stikket korrekt i stikkontakten.
	Der er ikke strøm i kontakten.	Kontrollér, om strømforsyningen fungerer. Hvis ja, så prøv at sætte et andet apparat i stikkontakten for at kontrollere, om den virker.
	Netledningen er beskadiget.	Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
Apparatet ryger en smule.	De første par gange, du anvender apparatet, udsender det muligvis lidt røg.	Dette er normalt. Når du har anvendt apparatet et par gange, holder apparatet op med at ryge.
	Den indstillede temperatur er for høj i forhold til de ingredienser, du griller.	Se tabellen over de anbefalede temperaturindstillinger for forskellige madvarer bagest i denne brugsvejledning.
	Mad eller fedt har brændt sig fast på grillpladerne.	Rengør grillpladerne grundigt efter brug.
Apparatet ryger kraftigt	Du har vendt grillpladerne uden at rengøre dem først. Madrester på den anden side af pladerne drypper ned på varmelegemerne og afbrændes under grilningen. Det kan give kraftig røg.	Sørg for at rengøre pladerne grundigt, inden du vender dem.
Maden bliver ikke grillet ordentligt.	Du har indstillet en for lav temperatur, eller du har ikke grillet maden længe nok.	Sæt temperaturvælgeren på en højere temperatur, og/eller grill maden i længere tid. Se tabellen over de anbefalede temperaturindstillinger og tilberedningstider for forskellige madvarer bagest i denne brugsvejledning.
Maden bliver for mørk.	Du har indstillet en for høj temperatur, eller du har grillet maden for længe.	Sæt temperaturvælgeren på en lavere temperatur, og/eller grill maden i kortere tid. Se tabellen over de anbefalede temperaturindstillinger og tilberedningstider for forskellige madvarer bagest i denne brugsvejledning.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Under tilberedningen drypper der fedt og saft ned på køkkenbordet.	Du har ikke sat fedtbakken/-bakkerne under dræningsrillen/-rillerne.	Sæt fedtbakken/-bakkerne under dræningsrillen/-rillerne.
	Du har grillet ingredienser, der indeholder meget fedt eller saft, i vandret position uden at sætte fedtbakken/-bakkerne under dræningsrillen/-rillerne.	Sæt fedtbakken/-bakkerne under dræningsrillen/-rillerne.
Ingredienser (f.eks. ost) sidder fast på den øvre grillplade.	Du har tilberedt gratinerede retter eller "åbne" toasts med apparatet i kontaktgrillposition.	Du bør kun tilberede gratinerede retter og "åbne" toasts i grateringsgrillpositionen.
Der samler der sig fedt eller saft på grillpladen under grilning.	Du griller madvarer med et højt fedtindhold på grillpladernes bølgede side med grillen i vandret position.	Når du griller madvarer med et højt fedtindhold på grillpladernes bølgede side, skal du altid placere grillen i skrå position, så fedtet kan løbe ned i fedtbakkerne.
	Du griller madvarer på grillpladens flade side, og denne side har ikke en dræningsrille.	Lad grillpladerne køle tilstrækkeligt af, og rengør dem grundigt, før du vender dem. Klap fødderne ind, og anbring drypbakkerne under dræningsrillerne, inden du fortsætter grilningen.

Tabel over madvarer (fig. 30)

1 Tabel over madvarer

Einführung

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

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Ausklappbare Standfüße
- B** Rote Betriebsanzeige & grüne Bereitschaftsanzeige
- C** Temperaturregler
- D** Wende-Grillplatten
- E** Befestigungsclips der Grillplatten
- F** Cool-Touch-Handgriffe
- G** Ablaufrillen
- H** Fettauffangschale (2 Teile)
- I** Haken zum Aufhängen der Fettauffangschale
- J** Kabelaufwicklung
- K** Anzeige Zeitschaltuhr
- L** Timer-Taste
- M** 2-in-1 Grillzange

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.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.
- 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.
- Lassen Sie die Zange nie auf der heißen Grillplatte liegen.

Achtung

- 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!
- 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.
- Drehen Sie die Platten erst dann um, wenn sie kalt und sauber sind.

- 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 Antihalt-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 den Einsatz zwischen den Grillplatten und alle eventuell vorhandenen Aufkleber.
- 2** Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- 3** Reinigen Sie die Platten 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

Wende-Grillplatten

Dieser Grill ist mit Wende-Grillplatten ausgestattet, die jeweils über eine glatte und eine gerippte Seite verfügen. Sie können beide Seiten der Grillplatten in den drei unten beschriebenen Positionen verwenden. Die glatte Seite der Grillplatten eignet sich besonders gut für Pfannengerichte, Spiegeleier, Pfannkuchen und zum Zubereiten von mariniertem Grillgut.

Hinweis: Bereiten Sie besonders fetthaltiges Grillgut nicht auf der glatten Seite der Grillplatte zu. Die glatte Seite hat keine Ablaufrinne, sodass das Fett nicht abfließen kann.

Hinweis: Wenn Sie die glatte Seite der Grillplatten verwenden, sollten Sie darauf achten, dass das Gerät immer waagrecht steht (Abb. 2).

Drehen Sie die Platten erst dann um, wenn sie kalt und sauber sind. (Abb. 3)

Das Gerät in waagerechter und geneigter Position verwenden

- Die Grilloberfläche kann sowohl in geneigter als auch in waagerechter Position verwendet werden.
- Die gerippten Platten sollten normalerweise in geneigter Position verwendet werden. Auf diese Weise läuft aus dem Grillgut austretendes Fett und Flüssigkeit ab und sammelt sich in den Fettauffangschalen.
- Das Gerät verfügt über ausklappbare Standfüße, durch die sich das Gerät auch waagrecht aufstellen lässt. Verwenden Sie diese Position für fettarmes Grillgut wie Obst und Gemüse, das bei geneigter Platte leicht herunterrutscht (Abb. 4).

- Die glatten Platten sollten normalerweise in waagerechter Position verwendet werden, da diese Seite nicht über eine Fettablaufrille verfügt.

3 Grillpositionen

- Kontaktgrillposition (Abb. 5)

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.

- Gratinierposition (Abb. 6)

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

Hinweis: Die obere Grillplatte darf das Grillgut nicht berühren.

- Partygrillposition (Abb. 7)

In dieser Position weist der Health Grill eine große Grilloberfläche für die Zubereitung aller Arten von Snacks auf, z. B. Schaschlik, Satée, Gemüse und Früchte.

Wenn Sie den Health Grill in Partygrillposition mit der glatten Seite der Grillplatten nach oben aufstellen, können Sie auf der Grillfläche Pfannengerichte, Spiegeleier oder Pfannkuchen zubereiten.

- 1 Wickeln Sie das Kabel vollständig von der Kabelaufwicklung des Geräts ab (Abb. 8).
- 2 Falls erforderlich drehen Sie die Platten so herum, dass die Seite, die Sie benutzen möchten, nach oben zeigt.
- 3 Stellen Sie sicher, dass der Grill geschlossen ist (Abb. 9).
- 4 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 5 Stellen Sie den Temperaturregler auf eine für das Grillgut geeignete Temperatur ein (siehe Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung).
- 6 Die rote Betriebsanzeige leuchtet und signalisiert, dass sich der Grill aufheizt.

Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

- 6 Warten Sie, bis die grüne Bereitschaftsanzeige aufleuchtet, öffnen Sie dann den Grill, und legen Sie das Grillgut auf die Platte(n).

Vorsicht: Die Grillplatten sind heiß!

- Kontaktgrill- und Gratinierposition: Öffnen Sie den Grill nur halb (Abb. 10).
- Partygrillposition: 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. 11).

- 7 Ist die Grilloberfläche geneigt, stellen Sie die Fettauffangschalen unter die Ablaufrillen, um Fett und Flüssigkeit aufzufangen.

Hinweis: Wenn Sie die glatte Seite der Grillplatten verwenden, sollten Sie darauf achten, dass das Gerät nicht geneigt ist.

- Kontaktgrill- und Gratinierposition: Stellen Sie eine Fettauffangschale unter die Ablaufrille der unteren Grillplatte (Abb. 12).
- Wenn Sie bei waagerechter Position des Geräts auf der gerippten Seite der Grillplatten Grillgut zubereiten, das sehr viel Fett oder Flüssigkeit enthält, sollten Sie ebenfalls die Fettauffangschalen unter das Gerät stellen, damit keine Flüssigkeit auf die Oberfläche tropft, auf der das Gerät steht.

Hinweis: Bereiten Sie besonders fetthaltiges Grillgut nicht auf der glatten Seite der Grillplatte zu. Die glatte Seite hat keine Ablaufrille, sodass das Fett nicht abfließen kann.

- Partygrillposition mit der gerippten Seite der Grillplatten nach oben: Verwenden Sie beide Fettauffangschalen. Stellen Sie je eine Schale unter die Ablaufrillen der Platten (Abb. 13).

8 Legen Sie die Zutaten mithilfe der mitgelieferten Zange auf die (Grill-)Platten (Abb. 14).

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, legen Sie das Grillgut in die Mitte der Grillplatten.

Die erforderliche Grillzeit hängt von der Art und der Dicke des Grillguts sowie vom persönlichen Geschmack ab (für Angaben zu empfohlenen Grillzeiten vgl. Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung).

Hinweis: Während des Grillens erlischt die grüne Bereitschaftsanzeige von Zeit zu Zeit. Dies zeigt an, dass der Health Grill wieder bis zur voreingestellten Temperatur aufheizt.

- Kontaktgrillposition: Legen Sie das Grillgut in die Mitte der unteren Grillplatte.
- Gratiniergrillposition: Legen Sie das Grillgut in die Mitte der unteren Grillplatte.
- Partygrillposition: Verteilen Sie das Grillgut auf der Grilloberfläche. Wenden Sie das Grillgut von Zeit zu Zeit mit der mitgelieferten Zange.

9 Schließen Sie den Grill (gilt nur für Kontaktgrill- und Gratiniergrillposition).

- 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. 15).
- Gratiniergrillposition: 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. 16).

10 Öffnen Sie das Gerät nach Ablauf der eingestellten Grillzeit (gilt nur für Kontaktgrill- und Gratiniergrillposition).

11 Entfernen Sie das Grillgut.

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

12 Falls Sie eine weitere Portion grillen möchten, entfernen Sie zuvor überschüssiges Öl mit Küchenpapier von den Grillplatten.

Lösen Sie hartnäckige Rest und Fett vorsichtig mit der mitgelieferten Zange, und entfernen Sie sie. Verwenden Sie die gezackte Seite der Zange für die gerippte Oberfläche der Grillplatten.

13 Warten Sie, bis die grüne Bereitschaftsanzeige aufleuchtet, bevor Sie das Grillgut auf die Platten legen.

Timer

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

Hinweis: Sie können den Health Grill auch benutzen, ohne den Timer einzustellen.

1 Drücken Sie die Timer-Taste, um die Grillzeit in Minuten einzustellen. (Abb. 17)

- 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.

Die maximale Frittiervzeit beträgt 99 Minuten.

- 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 Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Reihe von Speisen, die Sie mit dem Health 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.

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 Health Grill orientieren.

Hinweis: Während des Grillens erlischt die grüne Bereitschaftsanzeige von Zeit zu Zeit. Dies zeigt an, dass der Health Grill wieder bis zur voreingestellten Temperatur aufheizt. Sie können jedoch problemlos weitergrillen.

Tipps

- Wenn der Health Grill waagrecht steht und die glatte Seite der Grillplatten nach oben zeigt, eignet sich der Grill sehr gut zum Zubereiten von Pfannengerichten, Spiegeleiern, kleinen Pfannkuchen oder mariniertem Grillgut.
- Bestreichen Sie das Grillgut mit nur wenig Butter oder Öl. Auf diese Weise kann verhindert werden, dass überschüssige Butter oder Öl unter Rauchentwicklung verbrennt.
- Der Health Grill eignet sich nicht zum Grillen von paniertem Grillgut.
- 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.
- Der Health Grill kann auch als Wärmeplatte verwendet werden. Der Thermostat garantiert, dass Ihre Speisen bei konstanter Temperatur warm gehalten werden. Klappen Sie das Gerät in die Partygrillposition, bedecken Sie die Grillplatte mit Alufolie (glänzende Seite nach oben), und stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 2 oder 3. (Abb. 18)
- Wenn Sie Tiefkühlkost auftauen möchten, wickeln Sie diese in Alufolie ein, klappen Sie das Gerät in die Gratinierposition, und legen Sie die Lebensmittel 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 Antihaft-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. 19).

Um die Platten abzunehmen, drücken Sie auf die Befestigungsclips am Gerät, und nehmen Sie die Platten vom Gerät.

- 4** Reinigen Sie Grillplatten, die Auffangschale und die Zange mit einem weichen Tuch oder Schwamm in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler (Abb. 20).

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. 21).

- Klappen Sie das Gerät in die Partygrillposition.
- Setzen Sie den hinteren Rand der Grillplatten in das Gerät (1), senken Sie die Grillplatten, und drücken Sie sie unter die Befestigungsclips (2).

6 Schließen Sie den Grill.

7 Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten Tuch.

Ersatz

Die Batterie auswechseln

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 Partygrill-Position auf und entfernen Sie die Schraube aus dem Gelenk (Abb. 22).**
- 2 Schließen Sie das Gerät, drehen Sie es um, stellen Sie es aufrecht und entfernen Sie die beiden Schrauben aus dem Gelenk (Abb. 23).**
- 3 Entfernen Sie die Gelenkabdeckung vom Gelenk und nehmen Sie den Timer aus der Gelenkabdeckung (Abb. 24).**
- 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. 25).**
- 5 Legen Sie die neue Batterie so in das Batteriefach ein, dass der +-Pol zur Batteriefachabdeckung zeigt (Abb. 26).**
- 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 in umgekehrter Reihenfolge fest. Lassen Sie dabei das Gerät zunächst in aufrechter Position und stellen Sie es dann in die Partygrillposition.**

Umweltschutz

- 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. 27).

Aufbewahrung

- 1 Wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung am Gerät. (Abb. 28)**
- 2 Legen Sie die Fettauffangschalen ineinander, und hängen Sie sie an die Haken an der Unterseite des Geräts. (Abb. 29)**

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:

Fehlerbehebung

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker korrekt in die Steckdose.
	Die verwendete Steckdose funktioniert nicht.	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung funktioniert. Falls dies der Fall ist, schließen Sie ein anderes Gerät an die Steckdose an, um zu ermitteln, ob diese Strom führt.
	Das Netzkabel ist beschädigt.	Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.
Beim Gebrauch des Geräts tritt leichte Rauchentwicklung auf.	Anfangs kann das Gerät etwas Rauch entwickeln.	Das ist normal. Nachdem Sie das Gerät einige Male benutzt haben, tritt dies nicht mehr auf.
	Die ausgewählte Grilltemperatur ist zu hoch für das Grillgut.	Die Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung enthält die empfohlenen Temperatureinstellungen für verschiedene Speisen.
	Fett oder Lebensmittel haben sich in die Grillplatten eingebrannt.	Reinigen Sie die Grillplatten nach jedem Gebrauch sorgfältig.
Beim Gebrauch des Geräts tritt starke Rauchentwicklung auf.	Sie haben die Grillplatten umgedreht, ohne sie zuvor zu reinigen. Reste von Grillgut, die sich noch auf der anderen Seite der Platte befinden, fallen auf die Heizelemente und verschmoren dort. Hierdurch kann es zu starker Rauchentwicklung kommen.	Reinigen Sie die Platten immer gründlich, bevor Sie sie umdrehen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Grillgut ist nicht gar.	Die Temperatur wurde zu niedrig eingestellt, oder das Grillgut wurde nicht lange genug gegrillt.	Wählen Sie eine höhere Temperatureinstellung, und/oder grillen Sie das Grillgut länger: Die Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung enthält empfohlene Temperatureinstellungen und Grillzeiten für verschiedene Speisen.
Das Grillgut ist zu dunkel geworden.	Die Temperatur wurde zu hoch eingestellt, oder das Grillgut wurde zu lange gegrillt.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatureinstellung, und/oder grillen Sie das Grillgut kürzer: Die Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung enthält empfohlene Temperatureinstellungen und Grillzeiten für verschiedene Speisen.
Während des Grillens tropft Fett oder Flüssigkeit auf die Oberfläche.	Sie haben die Fettauffangschale(n) nicht unter die Ablaufrille(n) gestellt.	Stellen Sie den/die Fettauffangbehälter unter die Ablaufrille(n).
	Sie haben bei horizontaler Position des Grills Speisen gegrillt, die sehr viel Fett oder Flüssigkeit enthalten, ohne die Fettauffangschalen unter die Ablaufrillen zu stellen.	Stellen Sie den/die Fettauffangbehälter unter die Ablaufrille(n).
Lebensmittel (z. B. Käse) bleiben an der oberen Grillplatte kleben.	Sie haben Gratinspeisen oder überbackenen Toast in Kontaktgrill- statt in Gratiniergrillposition zubereitet.	Bereiten Sie Gratinspeisen oder überbackenen Toast nur mit dem Grill zu, wenn er sich in der Gratiniergrillposition befindet.
Während des Grillens bleibt Fett oder Flüssigkeit auf der Grillplatte stehen.	Sie grillen Grillgut, das viel Fett enthält, auf der gerippten Seite des Grills, und der Grill steht waagerecht.	Wenn Sie Grillgut, das viel Fett enthält, auf der gerippten Seite der Platten grillen, stellen Sie den Grill immer in die geneigte Position, sodass das Fett in die Fettauffangschalen tropfen kann.
	Sie grillen Grillgut auf der glatten Seite der Grillplatte. Diese Seite hat keine Ablaufrille.	Lassen Sie die Grillplatten ausreichend abkühlen, reinigen Sie sie gründlich und drehen Sie sie dann um. Klappen Sie die Standfüße ein und stellen Sie die Fettauffangschalen unter die Ablaufrillen, bevor Sie mit dem Grillen fortfahren.

Grillzeiten-Tabelle (Abb. 30)

1 Grillzeiten-Tabelle

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** Πτυσσόμενα ποδαράκια
- B** Κόκκινη λυχνία λειτουργίας & πράσινη λυχνία ετοιμότητας
- C** Διακόπτης θερμοκρασίας
- D** Πλάκες ψησίματος δύο όψεων
- E** Κλιπς στερέωσης των πλακών ψησίματος
- F** Αντιθερμικές λαβές
- G** Αυλάκια στραγγίσματος
- H** Δίσκος συλλογής λίπους (2 τεμάχια)
- I** Γαντζάκι αποθήκευσης για τους δίσκους συλλογής λίπους
- J** Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- K** Οθόνη χρονόμετρου
- L** Κουμπί χρονοδιακόπτη
- M** Σπάτουλα και λαβίδα μαζί

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 τραπεζιού 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.
- Μην αφήνετε ποτέ τη σπάτουλα/λαβίδα πάνω στην πλάκα ψησίματος, όταν αυτή είναι ζεστή.

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.
- Προσέχετε το πισίλισμα λίπους όταν ψήνετε κρέας με λίπος ή λουκάνικα.

- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Γυρίζετε τις πλάκες μόνο όταν έχουν κρυώσει και είναι καθαρές.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν αφαιρέσετε τις πλάκες ψησίματος, πριν καθαρίσετε τη συσκευή ή την αποθηκεύσετε.
- Μην αγγίζετε 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 (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός').**

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

Χρήση της συσκευής

Πλάκες ψησίματος δύο όψεων

Η ψηστιέρα αυτή διαθέτει πλάκες ψησίματος δύο όψεων, μία ραβδωτή και μία επίπεδη. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και τις δύο πλευρές των πλακών ψησίματος στις τρεις διαφορετικές θέσεις που περιγράφονται παρακάτω. Η επίπεδη πλευρά των πλακών ψησίματος είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία με ελάχιστο λάδι, ψήσιμο αυγών και τηγανίτων και μαγείρεμα μαριναρισμένων τροφίμων.

Σημείωση: Μην μαγειρεύετε τρόφιμα υψηλής περιεκτικότητας σε λίπος στην επίπεδη πλευρά των πλακών ψησίματος. Η επίπεδη πλευρά δεν διαθέτει αulάκι στραγγίσματος, με αποτέλεσμα να μην είναι δυνατό το στράγγισμα του περίσσιου λίπους.

Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε την επίπεδη πλευρά των πλακών ψησίματος, να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε οριζόντια θέση (Εικ. 2).

Γυρίζετε τις πλάκες μόνο όταν έχουν κρυώσει και είναι καθαρές. (Εικ. 3)

Χρήση σε επικλινή και οριζόντια θέση

- Η επιφάνεια ψησίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί τόσο σε επικλινή όσο και σε οριζόντια θέση.
- Η συνήθης θέση ψησίματος για τη ραβδωτή πλευρά των πλακών ψησίματος είναι η επικλινή. Σε αυτή τη θέση, το λίπος ή οι χυμοί που βγαίνουν από τα τρόφιμα ρέουν από τις πλάκες στο δίσκο ή τους δίσκους συλλογής λίπους.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με πτυσσόμενα ποδαράκια. Όταν ανοίγετε τα ποδαράκια, μπορείτε να τοποθετήσετε τις πλάκες ψησίματος σε οριζόντια θέση. Χρησιμοποιήστε αυτή τη θέση για να ψήσετε τρόφιμα χαμηλής περιεκτικότητας σε λίπος, όπως φρούτα και λαχανικά, τα οποία γλιστρούν εύκολα στη ραβδωτή πλευρά των πλακών όταν αυτές βρίσκονται σε επικλινή θέση (Εικ. 4).
- Η οριζόντια θέση είναι η συνήθης θέση ψησίματος για την επίπεδη πλευρά των πλακών ψησίματος, καθώς αυτή η πλευρά δεν διαθέτει αυλάκι στραγγίσματος.

Τρεις θέσεις ψησίματος

- Θέση ψησίματος με επαφή (Εικ. 5)

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 panini.

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

- Θέση ψησίματος ογκρατέν (Εικ. 6)

Αυτή είναι η ιδανική θέση για ταυτόχρονο ψήσιμο και μαγείρεμα ογκρατέν. Η θέση ψησίματος ογκρατέν 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 πάρτι (Εικ. 7)

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

Με την ψηστιέρα σε θέση ψησίματος πάρτι και την επίπεδη πλευρά των πλακών ψησίματος να έχει φορά προς τα επάνω, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την επιφάνεια ψησίματος για τηγάνισμα τροφίμων σε υψηλή θερμοκρασία με ελάχιστο λάδι και ψήσιμο αυγών ή τηγανίτων.

1 Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο από τους βραχίονες στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου (Εικ. 8).

2 Εάν χρειάζεται, γυρίστε τις πλάκες έτσι ώστε η πλευρά που θέλετε να χρησιμοποιήσετε να έχει φορά προς τα επάνω.

3 Βεβαιωθείτε ότι η ψηστιέρα είναι κλειστή (Εικ. 9).

4 Συνδέστε το φως στην πρίζα.

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

► Η κόκκινη λυχνία λειτουργίας ανάβει υποδεικνύοντας ότι η ψηστιέρα θερμαίνεται.

Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.

6 Περιμένετε μέχρι η πράσινη λυχνία ετοιμότητας να ανάψει και έπειτα ανοίξτε την ψηστιέρα και τοποθετήστε τα τρόφιμα στην πλάκα ή τις πλάκες ψησίματος.

Προσοχή: οι πλάκες ψησίματος καίνε.

- Θέσεις ψησίματος με επαφή και ογκρατέν: ανοίξτε την ψηστιέρα έως τη μέση (Εικ. 10).
- Θέση ψησίματος πάρτι: ανοίξτε την ψηστιέρα έως τη μέση και τραβήξτε την άνω πλάκα ψησίματος έως την υψηλότερη θέση της (1). Στη συνέχεια, ανοίξτε πλήρως την ψηστιέρα (2) (Εικ. 11).

- 7** Εάν η ψηστιέρα βρίσκεται σε επικλινή θέση, τοποθετήστε το δίσκο ή τους δίσκους συλλογής λίπους κάτω από το αυλάκι ή τα αυλάκια στραγγίσματος έτσι ώστε να συλλέγεται το λίπος ή οι χυμοί.

Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε την επίπεδη πλευρά των πλακών ψησίματος, μην τοποθετείτε τη συσκευή σε επικλινή θέση.

- Θέσεις ψησίματος με επαφή και ογκρατέν: τοποθετήστε ένα δίσκο συλλογής λίπους κάτω από το αυλάκι στραγγίσματος της κάτω πλάκας ψησίματος (Εικ. 12).
- Όταν ψήνετε τρόφιμα υψηλής περιεκτικότητας σε λίπος ή χυμούς στη ραβδωτή πλευρά των πλακών ψησίματος και με την ψηστιέρα σε οριζόντια θέση, ενδέχεται να χρειάζεται να μην τοποθετήσετε το δίσκο/τους δίσκους συλλογής λίπους έτσι ώστε να μην στάζει λίπος ή χυμοί στην επιφάνεια εργασίας.

Σημείωση: Μην μαγειρεύετε τρόφιμα υψηλής περιεκτικότητας σε λίπος στην επίπεδη πλευρά των πλακών ψησίματος. Η επίπεδη πλευρά δεν διαθέτει αυλάκι στραγγίσματος, με αποτέλεσμα να μην είναι δυνατό το στράγγισμα του περίσσιου λίπους.

- Θέση ψησίματος πάρτι με τις ραβδωτές πλευρές των πλακών ψησίματος προς τα επάνω: χρησιμοποιήστε και τους δύο δίσκους συλλογής λίπους. Τοποθετήστε ένα δίσκο κάτω από το αυλάκι στραγγίσματος της κάθε πλάκας ψησίματος (Εικ. 13).

- 8** Χρησιμοποιήστε τη σπάτουλα/λαβίδα που συμπεριλαμβάνεται για να τοποθετήσετε τα υλικά στην πλάκα ή τις πλάκες ψησίματος (Εικ. 14).

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 στο τέλος του παρόντος εγχειρίδιου για τους συνιστώμενους χρόνους ψησίματος.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψησίματος, η πράσινη λυχνία ετοιμότητας σβήνει κατά διαστήματα υποδεικνύοντας ότι η ψηστιέρα θερμαίνεται για να φτάσει στην προκαθορισμένη ρύθμιση θερμοκρασίας.

- Θέση ψησίματος με επαφή: τοποθετήστε τα τρόφιμα στη μέση της κάτω πλάκας ψησίματος.
- Θέση ψησίματος ογκρατέν: τοποθετήστε τα τρόφιμα στη μέση της κάτω πλάκας ψησίματος.
- Θέση ψησίματος πάρτι: απλώστε τα τρόφιμα πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Γυρίζετε το φαγητό κατά διαστήματα, χρησιμοποιώντας τη σπάτουλα/λαβίδα που συμπεριλαμβάνεται.

- 9** Κλείστε την ψηστιέρα (μόνο για τις θέσεις ψησίματος με επαφή και ογκρατέν).

- 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. 15).
- Θέση ψησίματος ογκρατέν: 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. 16).

- 10** Ανοίξτε τη συσκευή όταν παρέλθει ο απαιτούμενος χρόνος ψησίματος (μόνο για θέσεις ψησίματος με επαφή και ογκρατέν).

- 11** Αφαιρέστε τα τρόφιμα.

Χρησιμοποιήστε τη σπάτουλα/λαβίδα που συμπεριλαμβάνεται για να αφαιρέσετε το φαγητό από τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά, αιχμηρά ή αποξεστικά σκεύη κουζίνας.

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

Ξεκολλήστε προσεκτικά τα καμένα υπολείμματα τροφών με τη σπάτουλα/λαβίδα που συμπεριλαμβάνεται και αφαιρέστε τα από τις πλάκες. Χρησιμοποιήστε τη σπάτουλα από το οδοντωτό άκρο για τη ραβδωτή επιφάνεια των πλακών.

- 13** Περιμένετε μέχρι η πράσινη λυχνία ετοιμότητας να ανάψει και, έπειτα, τοποθετήστε τα τρόφιμα στην πλάκα ή τις πλάκες ψησίματος.

Χρονόμετρο

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

Σημείωση: Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε την ψηστιέρα χωρίς να ρυθμίσετε το χρονόμετρο.

- 1** Πατήστε το κουμπί του χρονόμετρου για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος σε λεπτά. (Εικ. 17)
 - 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

Στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου θα βρείτε έναν πίνακα με τρόφιμα που μπορείτε να ψήσετε στην ψηστιέρα. Στον πίνακα εμφανίζονται οι θερμοκρασίες που πρέπει να επιλέξετε, ο χρόνος ψησίματος του φαγητού και η κατάλληλη θέση ψησίματος της ψηστιέρας. Ο χρόνος που απαιτείται για την προθέρμανση της συσκευής δεν συμπεριλαμβάνεται στους χρόνους ψησίματος που αναγράφονται.

Ο 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 στην ψηστιέρα.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψησίματος, η πράσινη λυχνία ετοιμότητας ανάβει και σβήνει κατά διαστήματα. Αυτό σημαίνει ότι η ψηστιέρα θερμαίνεται ώστε να φτάσει στην προκαθορισμένη ρύθμιση θερμοκρασίας. Όταν συμβαίνει αυτό, μπορείτε απλά να συνεχίσετε το ψήσιμο.

Συμβουλές

- Με την ψηστιέρα σε οριζόντια θέση ψησίματος πάρτι και την επίπεδη πλευρά των πλακών ψησίματος να έχουν φορά προς τα επάνω, η ψηστιέρα είναι εξαιρετικά κατάλληλη για τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία με ελάχιστο λάδι, ψήσιμο αυγών και μικρών τηγανίτων, καθώς και για μαγείρεμα μαρινρισμένων τροφίμων.
- Αλείψτε ελαφρά το φαγητό που πρόκειται να ψήσετε με λίγο βούτυρο ή λάδι. Αυτό εμποδίζει το περίσσιο βούτυρο ή λάδι να καπνίσει.
- Η ψηστιέρα δεν είναι κατάλληλη για ψήσιμο φαγητού καλυμμένου με γαλέτα.
- 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 (θέση 5). Στη συνέχεια, ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας μια θέση χαμηλότερα και ψήστε το φαγητό μέχρι να γίνει.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη ψηστήρα ως μια θερμοστατικά ελεγχόμενη ζεστή πλάκα, η οποία αυτόματα διατηρεί τα πιάτα σας στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ψησίματος πάρτι και ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση 2 ή 3. Καλύψτε τις πλάκες ψησίματος με αλουμινόχαρτο, με τη γυαλιστερή πλευρά προς τα επάνω. (Εικ. 18)
- Εάν θέλετε να αποψύξετε κατεψυγμένο φαγητό, τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ψησίματος ογκρατέν και τυλίξτε το κατεψυγμένο φαγητό σε αλουμινόχαρτο. Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση 1 ή 2. Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από το βάρος του φαγητού.

Καθάρισμα

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά καθαριστικά και υλικά, καθώς προκαλούν φθορές στην αντικολητική επιφάνεια των πλακών.

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. 19).
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, τους δίσκους συλλογής λίπους και τη σπάτουλα/λαβίδα με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων (Εικ. 20).
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. 21).
- Τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ψησίματος πάρτι.
- Τοποθετήστε τα πίσω άκρα των πλακών ψησίματος στη συσκευή (1). Χαμηλώστε τις πλάκες ψησίματος πάνω στη συσκευή και πιέστε τις κάτω από το κλιπ στερέωσης (2).
- 6** Κλείστε την ψηστήρα.
- 7** Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί.

Αντικατάσταση

Αντικατάσταση της μπαταρίας

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 πάρτι και αφαιρέστε τη βίδα από το βραχίονα (Εικ. 22).
- 2** Κλείστε τη συσκευή, γυρίστε τη από την άλλη πλευρά, τοποθετήστε τη σε όρθια θέση και αφαιρέστε τις δύο βίδες από το βραχίονα (Εικ. 23).

- 3** Αφαιρέστε το κάλυμμα από το βραχίονα και αφαιρέστε το χρονόμετρο από το κάλυμμα του βραχίονα (Εικ. 24).
- 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. 25).
- 5** Τοποθετήστε τη νέα μπαταρία στη θήκη μπαταρίας με τον πόλο + να δείχνει προς το κάλυμμα της θήκης μπαταρίας (Εικ. 26).
- 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 ψήσιματος πάρτι.

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. 27).

Συστήματα αποθήκευσης

- 1** Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τους βραχίονες στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου. (Εικ. 28)
- 2** Τοποθετήστε τους δίσκους συλλογής λίπους τον ένα μέσα στον άλλο και στερεώστε τους στο γαντζάκι αποθήκευσης στο κάτω μέρος της συσκευής. (Εικ. 29)
- 3** Αποθηκεύστε τη συσκευή σε όρθια θέση σε ασφαλές και ξηρό μέρος.

Εγγύηση & 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.

Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Αυτό το κεφάλαιο συνοψίζει τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή σας. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα βάσει των παρακάτω πληροφοριών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας ή συνδεθείτε ηλεκτρονικά με τη διεύθυνση www.philips.com.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Το φις δεν έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα.	Συνδέστε σωστά το φις στην πρίζα.
	Η πρίζα στην οποία έχει συνδεθεί η συσκευή δεν έχει ρεύμα.	Ελέγξτε εάν υπάρχει παροχή ρεύματος. Εάν υπάρχει, συνδέστε μια άλλη συσκευή στην πρίζα για να δείτε εάν η πρίζα λειτουργεί.
	Το καλώδιο έχει υποστεί φθορά.	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.
Η συσκευή βγάζει λίγο καπνό.	Τις πρώτες φορές που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, μπορεί να βγάλει λίγο καπνό.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από μερικές χρήσεις, η συσκευή σταματά να βγάζει καπνό.
	Η θερμοκρασία ψησίματος που ρυθμίσατε είναι πολύ υψηλή για τα φαγητά που ψήνετε.	Ανατρέξτε στον πίνακα στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου για τη συνιστώμενη ρύθμιση θερμοκρασίας για διάφορα είδη τροφίμων.
	Καμένα φαγητά και λίπη υπάρχουν επάνω στις πλάκες ψησίματος.	Καθαρίζετε προσεκτικά τις πλάκες ψησίματος μετά από κάθε χρήση.
Η συσκευή βγάζει πολύ καπνό.	Γυρίσατε τις πλάκες ψησίματος χωρίς πρώτα να τις καθαρίσετε. Καμμένο φαγητό στην άλλη πλευρά των πλακών στάζει πάνω στα θερμαντικά στοιχεία και καίγεται κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Σε αυτό ενδέχεται να οφείλεται ότι η συσκευή βγάζει πολύ καπνό.	Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε τις πλάκες πολύ καλά πριν τις γυρίσετε.
Το φαγητό δεν ψήθηκε σωστά.	Ρυθμίσατε πολύ χαμηλή θερμοκρασία ή δεν ψήσατε το φαγητό για αρκετή ώρα.	Γυρίστε το διακόπτη θερμοκρασίας σε υψηλότερη ρύθμιση θερμοκρασίας ή/και ψήστε το φαγητό για περισσότερη ώρα. Ανατρέξτε στον πίνακα στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου για τη συνιστώμενη ρύθμιση θερμοκρασίας και το συνιστώμενο χρόνο ψησίματος για διάφορα είδη τροφίμων.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το φαγητό έχει ψηθεί πολύ.	Ρυθμίσατε πολύ υψηλή θερμοκρασία ή ψήσατε το φαγητό για πολλή ώρα.	Γυρίστε το διακόπτη θερμοκρασίας σε χαμηλότερη ρύθμισης θερμοκρασίας ή/και ψήστε το φαγητό για λιγότερη ώρα. Ανατρέξτε στον πίνακα στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου για τη συνιστώμενη ρύθμιση θερμοκρασίας και το συνιστώμενο χρόνο ψησίματος για διάφορα είδη τροφίμων.
Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, λίπος ή χυμοί στάζουν πάνω στην επιφάνεια εργασίας.	Δεν τοποθετήσατε το δίσκο/τους δίσκους συλλογής λίπους κάτω από το αulάκι/τα αulάκια στραγγίσματος.	Τοποθετήστε το δίσκο/τους δίσκους συλλογής λίπους κάτω από το αulάκι/τα αulάκια στραγγίσματος.
	Ψήσατε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος ή χυμούς, ενώ η ψηστιέρα ήταν σε οριζόντια θέση και χωρίς να τοποθετήσετε το δίσκο/τους δίσκους συλλογής λίπους κάτω από το αulάκι/τα αulάκια στραγγίσματος.	Τοποθετήστε το δίσκο/τους δίσκους συλλογής λίπους κάτω από το αulάκι/τα αulάκια στραγγίσματος.
Υλικά (π.χ. τυρί) έχουν κολλήσει στην άνω πλάκα ψησίματος.	Ψήσατε φαγητά ογκρατέν ή ανοιχτά τοστ με τη συσκευή στη θέση ψησίματος με επαφή.	Ψήνετε τα φαγητά ογκρατέν και τα ανοιχτά τοστ μόνο στη θέση ψησίματος ογκρατέν.
Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, το λίπος ή οι χυμοί παραμένουν πάνω στην πλάκα ψησίματος.	Ψήνετε τρόφιμα υψηλής περιεκτικότητας σε λίπος στη ραβδωτή πλευρά των πλακών ψησίματος με την ψηστιέρα σε οριζόντια θέση.	Όταν ψήνετε τρόφιμα υψηλής περιεκτικότητας σε λίπος στη ραβδωτή πλευρά των πλακών ψησίματος, να τοποθετείτε πάντα την ψηστιέρα σε επικλινή θέση έτσι ώστε το λίπος να ρέει στους δίσκους συλλογής λίπους.
	Ψήνετε τρόφιμα στην επίπεδη πλευρά της πλάκας ψησίματος, η οποία δεν διαθέτει αulάκι στραγγίσματος.	Αφήστε τις πλάκες ψησίματος να κρυώσουν επαρκώς και, στη συνέχεια, καθαρίστε τις πολύ καλά πριν τις γυρίσετε. Διπλώστε τα πτυσσόμενα ποδαράκια και τοποθετήστε τους δίσκους συλλογής λίπους κάτω από τα αulάκια στραγγίσματος πριν συνεχίσετε το ψήσιμο του φαγητού.

Πίνακας τροφίμων (Εικ. 30)

1 Πίνακας τροφίμων

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** Patas desplegadas
- B** Piloto rojo de encendido y piloto verde de listo para cocinar
- C** Control de temperatura
- D** Placas del grill reversibles
- E** Clips de sujeción de las placas del grill
- F** Asas de tacto frío
- G** Ranuras de drenaje
- H** Bandeja recogegrasa (2 unidades)
- I** Gancho para guardar las bandejas recogegrasa
- J** Recogecable
- K** Display del temporizador
- L** Botón del temporizador
- M** Pinzas y espátula dos en una

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 red local.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No deje 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.
- No deje nunca la pinza-espátula sobre las placas de asar cuando estén calientes.

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.
- 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.
- Dele la vuelta a las placas sólo si están frías y limpias.

- 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 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 utilizarlo 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 (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

Placas del grill reversibles

Este grill incluye unas placas reversibles con un lado estriado normal y otro liso. Puede utilizar ambos lados de las placas del grill en las tres posiciones que se describen a continuación. El lado liso de las placas del grill es especialmente adecuado para saltear, preparar huevos y tortitas, y cocinar ingredientes adobados.

Nota: No cocine ingredientes con mucha grasa en el lado liso de las placas del grill. Este lado no dispone de ranuras de drenaje, por lo que no se puede escurrir el exceso de grasa.

Nota: Cuando utilice el lado liso de las placas del grill, coloque siempre el aparato en posición horizontal (fig. 2).

Dele la vuelta a las placas sólo si están frías y limpias. (fig. 3)

Uso inclinado y horizontal

- La superficie del grill se puede usar en posición inclinada u horizontal.
- La posición normal del lado estriado de las placas del grill es inclinada. En esta posición, la grasa o los jugos que suelte la comida resbalarán por las placas hacia la/s bandeja/s recoge-grasa.
- El aparato cuenta con unas patas desplegadas. Cuando éstas se despliegan, se pueden colocar las placas del grill en posición horizontal. Use esta posición para preparar ingredientes bajos en grasa, como frutas y hortalizas, que se deslizan fácilmente por las placas cuando éstas están inclinadas (fig. 4).
- La posición normal del lado liso de las placas del grill es horizontal, ya que este lado no dispone de ranura de drenaje.

Tres posiciones del grill

- Posición de contacto (fig. 5)

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 gratinado (fig. 6)

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, pimienta y aros de cebolla cubiertos con queso.

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

- Posición plancha (fig. 7)

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

Con el Health Grill en posición plancha y el lado liso de las placas del grill hacia arriba, se puede utilizar la superficie para saltear ingredientes y para preparar huevos o tortitas.

1 Desenrolle por completo el cable del recogecable situado en las bisagras del aparato (fig. 8).

2 Si es necesario, dele la vuelta a las placas para que el lado que desea utilizar quede hacia arriba.

3 Asegúrese de que el grill está cerrado (fig. 9).

4 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

5 Ajuste el control de temperatura a la posición apropiada para los ingredientes que vaya a cocinar. Consulte la tabla que se encuentra al final de este folleto.

► El piloto rojo de encendido se ilumina para indicar que el grill se está calentando.

No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

6 Espere a que se encienda el piloto verde de listo para cocinar y luego abra el grill para poner los ingredientes en la/s placa/s.

Tenga cuidado ya que las placas del grill están calientes.

- Posición de gratinado y posición de contacto: abra el grill hasta la mitad (fig. 10).
- Posición plancha: 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. 11).

7 Si el grill está en posición inclinada, coloque una o dos bandejas recoge grasa bajo la/s ranura/s de drenaje para recoger la grasa o los jugos.

Nota: Cuando utilice el lado liso de las placas del grill, no coloque el aparato en posición inclinada.

- Posición de contacto y posición de gratinado: coloque una bandeja recoge grasa bajo la ranura de drenaje de la placa inferior del grill (fig. 12).
- Cuando prepare ingredientes con una gran cantidad de grasa o jugos en el lado estriado de las placas del grill y con éste colocado en posición horizontal, también deberá colocar la/s bandeja/s recoge grasa para evitar que la grasa o los jugos goteen en la encimera.

Nota: No cocine ingredientes con mucha grasa en el lado liso de las placas del grill. Este lado no dispone de ranuras de drenaje, por lo que no se puede escurrir el exceso de grasa.

- Posición plancha con el lado estriado de las placas del grill hacia arriba: utilice las dos bandejas recoge grasa. Coloque cada una de ellas bajo la ranura de drenaje de cada placa del grill (fig. 13).

8 Utilice las pinzas-espátula proporcionada para colocar los ingredientes en la/s placa/s del grill (fig. 14).

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 que hay al final 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 de vez en cuando para indicar que el Health Grill se está calentando para alcanzar la temperatura establecida.

- Posición de contacto: coloque los alimentos en el centro de la placa inferior del grill.
- Posición de gratinado: coloque los alimentos en el centro de la placa inferior del grill.
- Posición plancha: distribuya los alimentos por la superficie de cocinado. Deles la vuelta de vez en cuando con las pinzas-espátula que se proporcionan.

9 Cierre el grill (únicamente para las posiciones de gratinado 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. 15).
- Posición de gratinado: 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. 16).

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

11 Retire los alimentos.

Utilice las pinzas-espátula proporcionadas para retirar la comida. No use utensilios de cocina metálicos, afilados o abrasivos.

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

Reblandezca cuidadosamente los restos de alimentos o grasa con las pinzas-espátula y retírelos de las placas. Utilice la espátula con el extremo dentado para la parte estriada de las placas.

13 Espere a que el piloto verde de listo para cocinar se encienda antes de poner los alimentos en la/s placa/s del grill.

Temporizador

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

Nota: También puede utilizar el Health Grill sin programar el temporizador.

1 Pulse el botón del temporizador para programar el tiempo de preparación en minutos. (fig. 17)

- 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 el display. 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, oirá 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 final de este folleto encontrará una tabla con los ingredientes que puede preparar con el Health Grill. La tabla muestra 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 dependen del tipo, grosor y temperatura del alimento a cocinar; así como de su gusto personal. Consulte también las indicaciones que aparecen en el Health Grill.

Nota: Durante el proceso de cocinado, el piloto verde de listo para cocinar se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto significa que el Health Grill se está calentando para alcanzar la temperatura establecida. Cuando esto ocurra, sencillamente puede seguir cocinando.

Consejos

- Con el Health Grill en posición plancha horizontal y el lado liso de las placas del grill hacia arriba, el grill es particularmente adecuado para saltar, preparar huevos y pequeñas tortitas, y cocinar ingredientes adobados.
- Unte ligeramente la comida que vaya a cocinar con un poco de mantequilla o aceite.
- El Health 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.
- También se puede utilizar el Health Grill para mantener los platos calientes a una determinada temperatura controlada por termostato. Coloque el aparato en la posición plancha y ponga el control de temperatura en la posición 2 ó 3. Cubra las placas del grill con papel de aluminio, con la parte brillante hacia arriba. (fig. 18)
- Si desea descongelar comida congelada, coloque el aparato en la posición de gratinado, 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. 19).

Para quitar las placas, presione los clips de sujeción y luego levántelas para extraerlas.

4 Lave las placas del grill, las bandejas recoge grasa y las pinzas-espátula en agua caliente con un poco de detergente líquido, frotándolas con un paño suave o una esponja, o introdúzcalas en el lavavajillas (fig. 20).

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. 21).

- Coloque el aparato en la posición plancha.
- 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 Cierre el grill.

7 Limpie la parte exterior con un paño húmedo.

Sustitución

Sustitución de la pila

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 plancha y quite el tornillo de la bisagra (fig. 22).

2 Cierre el aparato, dele la vuelta, colóquelo en posición vertical y quite los dos tornillos de la bisagra (fig. 23).

3 Quite la cubierta de la bisagra y saque el temporizador (fig. 24).

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. 25).

5 Coloque la nueva pila en su compartimento con el polo positivo (+) mirando hacia la cubierta del compartimento de la pila (fig. 26).

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 plancha.

Medio ambiente

- 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. 27).

Almacenamiento

1 Enrole el cable en el recogecable situado en las bisagras del aparato. (fig. 28)

2 Coloque las bandejas recogegrasa una dentro de la otra y fíjelas con el gancho de almacenamiento de la parte inferior del aparato. (fig. 29)

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.

Guía de resolución de problemas

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

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	La clavija no se ha enchufado correctamente a la toma de corriente.	Enchufe el aparato correctamente a la toma de corriente.
	El enchufe al que está conectado el aparato no tiene corriente.	Compruebe si hay suministro de energía. Si es así, enchufe otro aparato para comprobar que la toma está activa.
	El cable de alimentación está dañado.	Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
El aparato produce un poco de humo.	Las primeras veces que use el aparato, puede ocurrir esto.	Es normal. Después de que haya usado el aparato unas cuantas veces, éste dejará de producir humo.
	La temperatura de cocinado ajustada es demasiado elevada para los ingredientes que se están cocinando.	Consulte la tabla que hay al final de este folleto para conocer la temperatura recomendada para los diversos tipos de alimentos.
	Se ha quedado comida o grasa pegada a las placas del grill.	Limpie con cuidado las placas del grill tras cada uso.
El aparato produce mucho humo	Le ha dado la vuelta a las placas del grill sin limpiarlas primero. Los alimentos cocinados en el otro lado de las placas gotean en las resistencias y se queman durante la preparación, lo que puede producir mucho humo.	Asegúrese de limpiar bien las placas antes de darles la vuelta.
Los alimentos no están suficientemente hechos.	Ha establecido una temperatura demasiado baja o no ha cocinado los alimentos durante suficiente tiempo.	Ajuste el control de temperatura a una posición más elevada o cocine la comida durante más tiempo. Consulte la tabla que se encuentra al final de este folleto para conocer la temperatura recomendada y el tiempo de cocinado para los diversos tipos de alimentos.

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos se han quemado.	Ha establecido una temperatura demasiado alta o ha cocinado los alimentos durante demasiado tiempo.	Ajuste el control de temperatura a una posición más baja o cocine la comida durante menos tiempo. Consulte la tabla que se encuentra al final de este folleto para conocer la temperatura recomendada y el tiempo de cocinado para los diversos tipos de alimentos.
Durante el proceso de cocinado, la grasa o los jugos gotean en la encimera.	No ha puesto la/s bandeja/s recogegrasa bajo la/s ranura/s de drenaje.	Coloque la/s bandeja/s recogegrasa bajo la/s ranura/s de drenaje.
	Ha cocinado ingredientes que contienen mucha grasa o muchos jugos con el grill en posición horizontal sin haber puesto la/s bandeja/s recogegrasa bajo la/s ranura/s de drenaje.	Coloque la/s bandeja/s recogegrasa bajo la/s ranura/s de drenaje.
Hay ingredientes (por ejemplo queso) pegados en la placa superior del grill.	Ha preparado platos gratinados o tostadas 'abiertas' con el aparato en la posición de contacto.	Prepare platos gratinados o tostadas 'abiertas' solamente en la posición de gratinado.
Durante el proceso de cocinado, la grasa o los jugos permanecen en la placa del grill.	Está cocinando ingredientes con mucha grasa en el lado estriado de las placas y con el grill colocado en posición horizontal.	Si prepara ingredientes con mucha grasa en el lado estriado de las placas del grill, asegúrese siempre de colocar el grill en posición inclinada para que la grasa resbale hacia las bandejas recogegrasa.
	Está cocinando ingredientes en el lado liso de la placa del grill y este lado no dispone de ranura de drenaje.	Deje que las placas del grill se enfríen lo suficiente y límpielas bien antes de darles la vuelta. Pliegue las patas desplegadas y coloque las bandejas de goteo bajo las ranuras de drenaje antes de continuar con la preparación de los alimentos.

Tabla de alimentos (fig. 30)

1 Tabla de alimentos

Johdanto

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

Laitteen osat (Kuva 1)

- A** Taittuvat jalat
- B** Punainen virran merkkivalo ja vihreä käyttövalmiuden merkkivalo
- C** Lämpötilanvalitsin
- D** Käännettävät parilalevyt
- E** Parilalevyjen kiinnikkeet
- F** Kuumentumattomat kädensijat
- G** Valutusurat
- H** Rasva-astia (2 kpl)
- I** Rasva-astioiden säilytyskoukku
- J** Virtajohdon säilytystila
- K** Ajastimen näyttö
- L** Ajastinpainike
- M** Kaksitoimiset lastapihdit

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 virtajohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Älä jätä lastapihtejä kuumalle parilalevyille.

Varoitus

- Yhdistä 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.
- Varo roiskuvaa rasvaa, kun grillaat rasvaista lihaa tai makkaraa.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Puhdista laite aina käytön jälkeen.
- Käännä levyt vain, kun ne ovat jäähtyneet ja puhtaat.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan, ennen kuin irrotat parilalevyt, puhdistat laitteen tai asetat 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 myymälöiden henkilökuntaruokaloissa, toimistoissa, maataloilla tai muissa työympäristöissä. Sitä ei ole myöskään tarkoitettu hotellien tai muiden majoitusliikkeiden vieraiden käyttöön.
- Älä liitä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai kaukosäädinjärjestelmään.
- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammatillisessa 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 levyt huolellisesti (katso kohta Puhdistaminen).

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

Käyttö

Käännettävät parilalevyt

Tässä grillissä on käännettävät parilalevyt, joissa on tavallinen uurrettu puoli ja sileä puoli. Parilalevyjen kumpaakin puolta voi käyttää kolmessa eri asennossa, jotka on kuvailtu alla. Sileä puoli sopii erityisesti aineiden kypsentämiseen öljyssä sekoitellen, munien ja ohukaisten paistamiseen sekä marinoidujen aineiden grillaamiseen.

Huomautus: Älä lisää paljon rasvaa parilalevyjen sileällä puolella paistettaviin aineksiin. Sileällä puolella ei ole valutusuraa, joten ylimääräinen rasva ei valu pois.

Huomautus: Aseta laite aina vaaka-asentoon, kun käytät parilalevyjen sileää puolta (Kuva 2).

Käännä levyt vain, kun ne ovat jäähtyneet ja puhtaat. (Kuva 3)

Käyttö kaltevassa ja vaaka-asennossa

- Parilalevyjä voi käyttää sekä kaltevassa että vaaka-asennossa.
- Parilevyjen uurrettua puolta käytettäessä normaali grillausasento on kalvea. Tässä asennossa ruoasta tuleva rasva tai neste valuu levyiltä rasva-astiaan tai -astioihin.
- Laitteessa on neljä taittuvaa jalkaa. Kun jalat on taitettu esiin, parilalevyt voi asettaa vaaka-asentoon. Käytä tätä asentoa valmistaessasi vähärasvaisia aineksia, kuten hedelmiä ja vihanneksia, jotka liukuvat helposti pois uurretuilta levyiltä niiden ollessa kaltevassa asennossa (Kuva 4).
- Parilevyjen sileää puolta käytettäessä normaali grillausasento on vaakasuora, sillä levyjen sileällä puolella ei ole valutusuraa.

Kolme grillausasentoa

- Suljettu asento (Kuva 5)

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.

- Gratinointiasento (Kuva 6)

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

Huomautus: Ylempi parilalevy ei saa koskettaa ruokaa.

- Juhlagrillausasento (Kuva 7)

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

Kun grilli on juhlagrillausasennossa ja parilalevyjen sileä puoli on käytössä, levyjä voi käyttää aineiden kypsentämiseen öljyssä sekoitellen sekä munien tai ohukaisten paistamiseen.

1 Kierrä johto kokonaan esiin laitteen saranoissa olevasta säilytystilasta (Kuva 8).

2 Käännä tarvittaessa levyt niin, että grillauksessa käytettävä puoli on ylöspäin.

3 Varmista, että grilli on suljettu (Kuva 9).

4 Työnnä pistoke pistorasiaan.

5 Säädä lämpötilansäädin grillattavalle ruoalle sopivaan asentoon. Katso ohjeita tämän käyttöoppaan lopussa olevasta taulukosta.

D Punainen virran merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että grilli kuumenee.

Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.

6 Odota, kunnes vihreä käyttövalmiuden merkkivalo syttyy, avaa sitten grilli ja aseta ainekset parilalevylle tai -levyille.

Ole varovainen: parilalevyt ovat kuumat!

- Suljettu asento ja gratinointiasento: avaa grilli puoliksi (Kuva 10).

- Juhlagrillausasento: avaa grilli puoliksi ja vedä ylempi parilalevy ylämpään asentoon (1). Aseta sitten grilli avoimeen asentoon (2) (Kuva 11).

7 Jos grilli on kaltevassa asennossa, aseta rasva-astia tai -astiat valutusuran tai -urien alle rasvan tai nesteen keräämiseksi.

Huomautus: Älä aseta laitetta kaltevaan asentoon, kun käytät parilalevyjen sileää puolta.

- Suljettu asento ja gratinointiasento: aseta yksi rasva-astia alemman parilalevyn valutusuran alle (Kuva 12).

- Rasva-astiaa tai -astioita on ehkä tarpeellista käyttää myös silloin, kun levyjen uurretulla puolella grillataan paljon rasvaa tai nestettä sisältäviä aineksia grillin ollessa vaakasennossa, jotta rasvaa tai nestettä ei tipu työtasolle.

Huomautus: Älä lisää paljon rasvaa parilalevyjen sileällä puolella paistettaviin aineksiin. Sileällä puolella ei ole valutusuraa, joten ylimääräinen rasva ei valu pois.

- Kun grilli on juhlagrillausasennossa ja parilalevyjen uurretut puolet ovat ylöspäin, käytä molempia rasva-astioita. Aseta yksi astia kummankin parilalevyn valutusuran alle (Kuva 13).

8 Laita ainekset parilalevylle tai -levyille lastalla/pihdeillä (Kuva 14).

Parhaan tuloksen saat asettamalla ainekset parilalevyjen keskelle.

Grillausaika riippuu aineksista, niiden paksuudesta ja omasta mausta. Suositusajat ovat tämän käyttöoppaan lopussa olevasta taulukosta.

Huomautus: Grillauksen aikana vihreä käyttövalmiuden merkkivalo sammuu ajoittain osoituksena siitä, että grilli kuumenee valittuun lämpötilaan.

- Suljettu asento: aseta ruoat alemman parilalevyn keskelle.

- Gratinointiasento: aseta ruoat alemman parilalevyn keskelle.

- Juhlagrillausasento: levitä ruoat grillauspinnalle. Kääntelee ruokaa ajoittain lastalla/pihdeillä.

9 Sulje grilli (vain suljettu asento ja gratinointiasento).

- Suljettu asento: laske ylempi parilalevy varovasti aineiden päälle. Ylempi levy koskettaa nyt ruokia. Näin ruoat grillataan tasaisesti molemmilta puolilta (Kuva 15).

- Gratinointiasento: vedä ylempi parilalevy ylämpään asentoon (1) ja aseta se sitten vaakasentoon (2). Ylempi parilalevy ei saa koskettaa ruokaa (Kuva 16).

10 Avaa laite vaaditun grillausajan kuluttua (vain suljettu asento ja gratinointiasento).

11 Ota ruoka grillistä.

Ota ruoka laitteesta lastalla/pihdeillä. Älä käytä metallisia, teräviä tai hankaavia keittiövälineitä.

12 Jos haluat grillata lisää ruokaa, poista ylimääräinen öljy levyiltä talouspaperilla.

Irrota levyille mahdollisesti kuivuneet ruoantähteet tai rasva huolellisesti lastalla/pihdeillä. Käytä lastan sahalaista päätä levyjen uurretulla osalla.

13 Odota vihreän käyttövalmiuden merkkivalon syttymistä, ennen kuin asetat ruokaa levyille tai levyille.

Ajastin

Ajastin ilmoittaa grillausajan päättymisestä, mutta EI katkaise laitteesta virtaa.

Huomautus: Voit käyttää grilliä myös asettamatta ajastinta.

1 Aseta grillausaika minuutteina painamalla ajastinpainiketta. (Kuva 17)

➤ 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 lopussa on taulukko aineksista, joita grillillä voi valmistaa. Taulukossa mainitaan sopiva lämpötila, grillausaika ja grillin asento. Laitteen kuumenemiseen kuluvaa aikaa ei ole laskettu mukaan taulukossa näkyviin grillausaikeisiin.

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

Huomautus: Grillauksen aikana vihreä käyttövalmiuden merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain osoituksena siitä, että grilli kuumenee valittuun lämpötilaan. Voit jatkaa grillaamista tästä huolimatta.

Vinkkejä

- Vaakasuoressa juhlagrillausasennoissa parilalevyjen sileä puoli sopii erinomaisesti ainesten kypsentämiseen öljyssä sekoitellen, munien ja ohukaisten paistamiseen sekä marinoitujen ainesten grillaamiseen.
- Voitele grillattava ruoka 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 makkarioihin 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 (asento 5). Alenna sitten lämpötilaa yhden asetuksen verran ja kypsennä ruoka valmiiksi.

- Voit käyttää grilliä myös termostaatilla ohjattuna lämpölevynä, joka pitää ruoan automaattisesti halutun lämpöisenä. Aseta laite juhlagrillausasentoon ja aseta lämpötilansäädin asentoon 2 tai 3. Peitä parilalevyt alumiinifoliolla siten, että folion kiiltävä puoli on ylöspäin. (Kuva 18)
- Jos haluat sulattaa pakastettua ruokaa, aseta laite gratinointiasentoon, kääri pakaste alumiinifolioon ja aseta lämpötilansäädin asentoon 1 tai 2. Sulatusaika määräytyy ruoan painon mukaan.

Puhdistaminen

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 19).
Irrota levyt painamalla kiinnikkeitä ja nostamalla levyt grillistä.

- 4** Puhdista parilalevyt, rasva-astiat ja lasta/pihdit pehmeällä liinalla tai sienellä kuumassa astianpesuvedessä tai astianpesukoneessa (Kuva 20).

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 21).

- Aseta laite grillausasentoon.
- Aseta parilalevyjen takareuna laitteeseen (1). Laske levyt laitteeseen ja paina ne kiinnikkeen alle (2).

- 6** Sulje grilli.

- 7** Pyyhi laitteen ulkopuoli puhtaaksi kostealla liinalla.

Varaosat

Pariston vaihto

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

- 1** Aseta laite juhlagrillausasentoon ja poista ruuvi saranasta (Kuva 22).
- 2** Sulje laite, käännä se ympäri, aseta se pystyasentoon ja poista kaksi ruuvia saranasta (Kuva 23).
- 3** Irrota saranan kansi saranasta ja poista ajastin saranan kannesta (Kuva 24).
- 4** Avaa ajastimen paristolokeron kansi kolikolla ja poista vanha paristo. Hävitä vanha paristo (katso kohta Ympäristöasioita) (Kuva 25).
- 5** Aseta uusi paristo lokeroon niin, että plusnapa on lokeron kanteen päin (Kuva 26).
- 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 juhlagrillausasentoon.

Ympäristöasiaa

- 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 aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 27).

Säilytys

- 1** Kierrä johto laitteen saranoissa olevaan säilytystilaan. (Kuva 28)
- 2** Aseta rasva-astiat sisäkkäin ja kiinnitä ne laitteen pohjassa olevaan säilytyskoukkuun. (Kuva 29)
- 3** Säilytä laitetta pystyasennossa turvallisessa ja kuivassa paikassa.

Takuu & 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.

Vianmääritys

Tässä kohdassa kuvataan tavallisimmat laitteen käyttöön liittyvät ongelmat. Ellet onnistu ratkaisemaan ongelmaa alla olevien ohjeiden avulla, ota yhteys Philipsin maakohtaiseen asiakaspalveluun tai katso ohjeita osoitteesta www.philips.com.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitte ei toimi.	Pistoke ei ole kunnolla pistorasiassa.	Työnnä pistoke kunnolla pistorasiaan.
	Pistorasiaan ei tule virtaa.	Tarkista pistorasian toimivuus kytkemällä siihen jokin toinen laite.
	Virtajohto on vahingoittunut.	Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
Laitteesta tulee käryä.	Ensimmäisillä käyttökerroilla laitteesta voi tulla hiukan käryä.	Tämä on normaalia. Käryäminen lakkaa, kun laitetta on käytetty muutaman kerran.
	Lämpötila on liian korkea grillattaville aineksille.	Katso erilaisten ruokien suositellut grillauslämpötilat tämän käyttöoppaan lopussa olevasta taulukosta.
	Parilalevyihin on kovettunut ruoantähteitä tai rasvaa.	Puhdista parilalevyt huolellisesti aina käytön jälkeen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitteesta tulee voimakasta käryä.	Olet kääntänyt parilalevyt puhdistamatta niitä. Levyjen toiselle puolelle kuivunutta ruokaa tippuu lämmitysvastusten päälle ja palaa grillauksen aikana. Tämä voi aiheuttaa voimakasta käryä.	Puhdista levyt aina huolellisesti ennen kääntämistä.
Ruoka ei ole grillautunut riittävästi.	Lämpötila on asetettu liian matalaksi tai ruokaa ei ole grillattu riittävän kauan.	Aseta korkeampi lämpötila ja/tai grilla ruokaa pidempään. Katso erilaisten ruokien suositellut grillausajat ja -lämpötilat tämän käyttöoppaan lopussa olevasta taulukosta.
Ruoka on grillautunut liian tummaksi.	Lämpötila on asetettu liian korkeaksi tai ruokaa on grillattu liian kauan.	Aseta matalampi lämpötila ja/tai grilla ruokaa lyhyemmän aikaa. Katso erilaisten ruokien suositellut grillausajat ja -lämpötilat tämän käyttöoppaan lopussa olevasta taulukosta.
Työtasolle tippuu grillauksen aikana rasvaa tai nestettä.	Rasva-astiaa tai -astioita ei ole asetettu valutusuran tai -urien alle.	Aseta rasva-astia tai -astiat valutusuran tai -urien alle.
	Olet grillannut paljon rasvaa tai nestettä sisältäviä aineksia grillin ollessa vaaka-asennossa, etkä ole asettanut rasva-astiaa tai -astioita valutusuran tai -urien alle.	Aseta rasva-astia tai -astiat valutusuran tai -urien alle.
Ainekset (esimerkiksi juusto) tarttuvat ylempään parilalevyyn.	Olet valmistanut gratinoitavia ruokia tai avoimia paahtoleipiä siten, että grilli on suljetussa asennossa.	Gratinoitavia ruokia ja avoimia paahtoleipiä valmistettaessa grilli on asettava gratinointiasentoon.
Parilalevyille jää grillauksen aikana rasvaa tai nestettä.	Olet grillannut paljon rasvaa sisältäviä aineksia parilalevyjen uurretulla puolella grillin ollessa vaaka-asennossa.	Kun grillaat paljon rasvaa sisältäviä aineksia parilalevyjen uurretulla puolella, aseta grilli aina kaltevaan asentoon, jotta rasva valuu rasva-astioihin.
	Olet grillannut aineksia parilalevyjen sileällä puolella, jolla ei ole valutusuraa.	Anna parilalevyjen jäähtyä ja puhdista ne huolellisesti, ennen kuin käännät ne. Taita jalat kokoon ja aseta rasva-astiat valutusurien alle, ennen kuin jatkat grillaamista.

Ruokataulukko (Kuva 30)

1 Ruokataulukko

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** Pied escamotable
- B** Voyant d'alimentation rouge et voyant Prêt-à-cuire vert
- C** Thermostat
- D** Plaques de cuisson réversibles
- E** Clips de fixation des plaques de cuisson
- F** Poignées isolantes
- G** Rainures de drainage
- H** Bac à graisse (2)
- I** Crochet de rangement pour bacs à graisse
- J** Rangement du cordon
- K** Afficheur du minuteur
- L** Bouton du minuteur
- M** Spatule et pince deux-en-un

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 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.
- Ne posez jamais la spatule/pince sur la plaque lorsqu'elle est chaude.

Attention

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur mise à la terre.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable en veillant à laisser suffisamment d'espace autour.
- Préchauffez toujours les plaques avant d'y déposer les aliments.
- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes.
- Faites attention aux éclaboussures de graisse lorsque vous faites griller de la viande grasse ou des saucisses.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

- Retournez les plaques uniquement lorsqu'elles ont refroidi et qu'elles sont propres.
- 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 (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

Plaques de cuisson réversibles

Ce gril est fourni avec des plaques de cuisson réversibles dotées d'une face striée et d'une face plate. Vous pouvez utiliser les deux faces des plaques de cuisson dans les trois positions décrites ci-après. La face plate des plaques de cuisson est particulièrement adaptée pour saisir des aliments, faire cuire des œufs et des crêpes, ainsi que des aliments marinés.

Remarque : Ne faites pas cuire d'aliments riches en graisse sur la face plate des plaques de cuisson. La face plate n'étant pas dotée d'une rainure de drainage, l'excédent de graisse ne peut pas s'écouler.

Remarque : Lorsque vous utilisez la face plate des plaques de cuisson, placez toujours l'appareil en position horizontale (fig. 2).

Retournez les plaques uniquement lorsqu'elles ont refroidi et qu'elles sont propres. (fig. 3)

Utilisation en position inclinée et horizontale

- La surface de cuisson peut être utilisée en position inclinée ou horizontale.
- Lorsque vous utilisez la face striée des plaques de cuisson, la position standard est la position inclinée. Dans cette position, la graisse et le jus des aliments s'écoulent jusqu'au(x) bac(s) à graisse, drainé(s) par les plaques.
- L'appareil est équipé d'un pied escamotable. Lorsque vous dépliez ce pied, vous pouvez placer les plaques de cuisson en position horizontale. Cette position convient à la préparation

d'aliments pauvres en matières grasses, tels que les fruits et légumes, qui glissent sur les plaques en position inclinée (fig. 4).

- Lorsque vous utilisez la face plate des plaques de cuisson, la position standard est la position horizontale, étant donné que cette face n'est pas dotée d'une rainure de drainage.

Trois positions de cuisson

- Position gril contact (fig. 5)

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 gratin (fig. 6)

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

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

- Position gril party (fig. 7)

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.

Lorsque le gril est en position gril party et que la face plate des plaques de cuisson est tournée vers le haut, vous pouvez utiliser la surface de cuisson pour saisir des aliments et faire cuire des œufs ou des crêpes.

1 Dérivez complètement le cordon du rangement situé dans les charnières de l'appareil (fig. 8).

2 Si nécessaire, retournez les plaques en dirigeant la face que vous souhaitez utiliser vers le haut.

3 Assurez-vous que le gril est fermé (fig. 9).

4 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

5 Réglez le thermostat sur la température adéquate en fonction des aliments à faire griller. Consultez le tableau figurant à la fin de ce mode d'emploi.

- Le voyant d'alimentation rouge s'allume et indique ainsi que le gril commence à chauffer.

Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

6 Attendez que le voyant Prêt-à-cuire vert soit allumé, puis ouvrez le gril et disposez les aliments sur les plaques de cuisson.

Soyez prudent : les plaques sont chaudes.

- Positions gril contact et gril gratin : ouvrez le gril à moitié (fig. 10).

- Position gril party : 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. 11).

7 Si le gril est en position inclinée, placez le ou les bacs à graisse sous la ou les rainures de drainage pour collecter la graisse ou le jus.

Remarque : Lorsque vous utilisez la face plate des plaques de cuisson, ne positionnez pas l'appareil en position inclinée.

- Positions gril contact et gril gratin : placez un bac à graisse sous la rainure de drainage de la plaque de cuisson inférieure (fig. 12).

- Lorsque vous préparez des aliments riches en graisses ou très juteux sur la face striée des plaques de cuisson et en position horizontale, il peut être nécessaire de placer le ou les bacs à graisse au-dessous du gril afin d'empêcher la graisse ou le jus de couler sur le plan de travail.

Remarque : Ne faites pas cuire d'aliments riches en graisse sur la face plate des plaques de cuisson. La face plate n'étant pas dotée d'une rainure de drainage, l'excédent de graisse ne peut pas s'écouler.

- Lorsque le gril est en position gril party et que les faces striées des plaques de cuisson sont tournées vers le haut, utilisez les deux bacs à graisse. Placez un bac sous la rainure de drainage de chaque plaque de cuisson (fig. 13).

8 Utilisez la spatule/pince fournie pour placer les aliments sur la ou les plaques de cuisson (fig. 14).

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 figurant à la fin de ce mode d'emploi pour connaître les temps de cuisson recommandés.

Remarque : Pendant la cuisson, le voyant Prêt-à-cuire vert s'allume de temps en temps pour indiquer que le gril est en train de chauffer pour atteindre la température programmée.

- Position gril contact : placez les aliments au centre de la plaque de cuisson inférieure.
- Position gril gratin : placez les aliments au centre de la plaque de cuisson inférieure.
- Position gril party : dispersez les aliments sur la surface de cuisson. Retournez les aliments de temps en temps à l'aide de la spatule/pince fournie.

9 Fermez le gril (uniquement pour les positions gril contact et gril gratin).

- 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. 15).
- Position gril gratin : 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. 16).

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

11 Retirez les aliments.

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

12 Si vous voulez faire griller d'autres aliments, retirez l'excédent de graisse des plaques à l'aide d'un essuie-tout.

Décolliez soigneusement les résidus d'aliments ou de graisse avec la spatule/pince fournie et retirez-les de la plaque. Utilisez l'extrémité dentelée de la spatule pour le côté strié de la plaque.

13 Attendez que le voyant Prêt-à-cuire s'allume avant de placer les aliments sur la ou les plaques de cuisson.

Minuteur

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. 17)

- 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 période 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

À la fin 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 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.

Remarque : Au cours de la cuisson, le voyant Prêt-à-cuire vert s'allume de temps en temps. Il indique que le gril est en train de chauffer pour atteindre la température programmée. Lorsque cela se produit, vous pouvez continuer à faire cuire des aliments.

Conseils

- Lorsque le gril est en position gril fête horizontale et que la face plate des plaques de cuisson est tournée vers le haut, le gril convient particulièrement pour saisir des aliments, faire cuire des œufs et de petites crêpes ainsi que pour préparer des aliments marinés.
- Enduisez légèrement les aliments à faire griller de beurre ou d'huile. 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.
- Vous pouvez utiliser le gril comme chauffe-plat réglé par thermostat pour maintenir vos plats à la température idéale. Placez l'appareil en position gril fête et réglez le thermostat sur la position 2 ou 3. Recouvrez le gril d'un papier aluminium, face brillante vers le haut. (fig. 18)
- Pour décongeler des aliments, placez l'appareil en position gril gratin 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 récuser 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. 19).

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, les bacs à graisse et la spatule/pince à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge, ou mettez-les au lave-vaisselle (fig. 20).**

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. 21).**

- Placez l'appareil en position gril fête.
- 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 Fermez le gril.**

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

Remplacement

Remplacement de la pile

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 fête et retirez la vis du couvercle (fig. 22).**
- 2 Fermez l'appareil, retournez-le, placez-le en position verticale et retirez les deux vis du couvercle (fig. 23).**
- 3 Retirez le couvercle articulé et le minuteur de la charnière (fig. 24).**
- 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. 25).**
- 5 Placez la pile neuve dans le compartiment prévu à cet effet, pile + face au couvercle du compartiment à pile (fig. 26).**
- 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 fête.**

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. 27).

Rangement

- 1 Déroulez le cordon du rangement situé dans les charnières de l'appareil. (fig. 28)**

- 2** Emboîtez les bacs à graisse et fixez-les au crochet de rangement situé sous l'appareil. (fig. 29)
- 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.

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays ou visitez notre site Web à l'adresse www.philips.com.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas correctement insérée dans la prise murale.	Branchez correctement la prise sur la prise murale.
	La prise sur laquelle l'appareil est branché n'est pas alimentée.	Vérifiez si l'alimentation électrique fonctionne. Le cas échéant, branchez un autre appareil sur la prise afin de vérifier que cette dernière est alimentée.
	Le cordon d'alimentation est endommagé.	Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
L'appareil dégage de la fumée.	Lors des premières utilisations, l'appareil peut dégager de la fumée.	Ce phénomène est normal. Après quelques utilisations, l'appareil cesse de dégager de la fumée.
	La température de cuisson est trop élevée pour les aliments à griller.	Consultez le tableau figurant à la fin de ce mode d'emploi pour connaître les températures conseillées pour différents types d'aliment.
	Des aliments ou de la graisse ont cuit sur les plaques de cuisson.	Nettoyez soigneusement les plaques de cuisson après chaque utilisation.
L'appareil dégage une épaisse fumée.	Vous avez retourné les plaques de cuisson sans les avoir nettoyées au préalable. Les résidus d'aliments restés sur l'autre face des plaques tombent sur les résistances et brûlent lors de la cuisson. Cela peut produire une épaisse fumée.	Assurez-vous de bien avoir nettoyé les plaques avant de les retourner.
Les aliments ne sont pas correctement grillés.	Vous avez sélectionné une température trop basse ou n'avez pas fait griller les aliments assez longtemps.	Réglez le gril sur une température plus élevée et/ou faites griller les aliments pendant plus longtemps. Consultez le tableau figurant à la fin de ce mode d'emploi pour connaître les températures conseillées et les temps de cuisson pour différents types d'aliment.

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments sont trop grillés.	Vous avez sélectionné une température trop élevée ou avez fait griller les aliments trop longtemps.	Réglez le gril sur une température moins élevée et/ou faites griller les aliments pendant moins longtemps. Consultez le tableau figurant à la fin de ce mode d'emploi pour connaître les températures conseillées et les temps de cuisson pour différents types d'aliment.
Au cours de la cuisson, la graisse ou le jus coule sur le plan de travail.	Vous n'avez pas placé le ou les bacs à graisse sous les rainures de drainage.	Placez le ou les bacs à graisse sous les rainures de drainage.
	Vous avez fait griller des aliments riches en graisses ou très juteux avec le gril en position horizontale, sans avoir placé le ou les bacs à graisse sous les rainures de drainage.	Placez le ou les bacs à graisse sous les rainures de drainage.
Des aliments (par exemple, du fromage) sont collés à la plaque de cuisson supérieure.	Vous avez préparé des gratins ou des toasts ouverts avec l'appareil en position gril contact.	Pour préparer des gratins et des toasts ouverts, utilisez uniquement la position gril gratin.
Au cours de la cuisson, la graisse ou le jus reste sur la plaque de cuisson.	Vous faites cuire des aliments riches en graisse sur la face striée des plaques de cuisson avec le gril en position horizontale.	Lorsque vous faites cuire des aliments riches en graisse sur la face striée des plaques de cuisson, assurez-vous d'avoir placé le gril en position inclinée afin que la graisse puisse s'écouler dans les bacs à graisse.
	Vous faites cuire des aliments sur la face plate de la plaque de cuisson et cette face n'est pas dotée d'une rainure de drainage.	Laissez refroidir les plaques de cuisson suffisamment, puis nettoyez-les avant de les retourner. Repliez le pied escamotable et placez les plateaux égouttoir sous les rainures de drainage avant de poursuivre la cuisson des aliments.

Tableau de cuisson des aliments (fig. 30)

1 Tableau de cuisson des aliments

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** Piedini pieghevoli
- B** Spia di accensione rossa e spia verde di apparecchio pronto
- C** Termostato
- D** Piastre di grigliatura ribaltabili
- E** Clip di fissaggio delle piastre di grigliatura
- F** Impugnature termoisolanti
- G** Scanalature di drenaggio
- H** Vassoio del grasso (2 pezzi)
- I** Gancio di fissaggio per i vassoi del grasso
- J** Supporto per cavo
- K** Display del timer
- L** Pulsante del timer
- M** Accessorio con spatola e pinze

Importante

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

Pericolo

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

Avvertenza

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- 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.
- Non lasciate mai la spatola/pinze sulla piastra grill quando è calda.

Attenzione

- Collegate l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie piana e stabile con sufficiente spazio circostante.
- Riscaldare sempre le piastre di grigliatura prima di collocarvi sopra gli alimenti.
- Le superfici accessibili potrebbero surriscaldarsi quando l'apparecchio è in funzione.
- Fate attenzione al grasso che potrebbe schizzare dalla griglia preparando carne grassa o salsicce.
- Scollegate sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso.
- Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Girate le piastre solo quando sono fredde e pulite.
- Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di rimuovere le piastre di grigliatura.
- Pulite l'apparecchio o riponetelo.

- Non toccate mai le piastre di grigliatura con utensili appuntiti o abrasivi, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Assicuratevi di riposizionare correttamente le piastre di grigliatura 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 le 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 utente, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Primo utilizzo

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

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

Modalità d'uso dell'apparecchio

Piastre di grigliatura ribaltabili

Il grill è dotato di piastre ribaltabili con un lato zigrinato e uno liscio. Entrambi i lati delle piastre di grigliatura possono essere utilizzati in tre posizioni diverse. Il lato piatto delle piastre di grigliatura è particolarmente adatto per friggere uova e pancake e per cucinare ingredienti marinati.

Nota Non cuocete ingredienti che contengono molto grasso sul lato liscio delle piastre. Quest'ultimo non ha scanalature di drenaggio e quindi il grasso in eccesso non può scorrere via.

Nota Quando si usano i lati lisci delle piastre, l'apparecchio deve essere collocato in posizione orizzontale (fig. 2).

Girate le piastre solo quando sono fredde e pulite. (fig. 3)

Utilizzo in posizione inclinata e in orizzontale

- La superficie del grill può essere utilizzata sia in posizione inclinata che in orizzontale.
- La posizione di grigliatura standard per il lato zigrinato delle piastre è quella inclinata. In questa posizione, il grasso o i succhi che fuoriescono dagli alimenti scorrono verso il vassoio o i vassoi del grasso.
- L'apparecchio è dotato di piedini estraibili. Quando i piedini sono in posizione estesa, le piastre di grigliatura possono essere posizionate in orizzontale. Utilizzate questa posizione per preparare alimenti a basso contenuto di grasso come frutta e verdura che scorrono facilmente lunghe le piastre dotate di bordature quando queste ultime sono inclinate (fig. 4).
- La posizione orizzontale è quella standard per il lato liscio delle piastre, privo di scanalature di drenaggio.

Tre posizioni per il grill

- Posizione di contatto del grill (fig. 5)

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 grill restano a contatto con gli alimenti.

- Posizione gratin del grill (fig. 6)

Si tratta della posizione ideale per grigliare e cucinare al gratin allo stesso tempo. La posizione gratin 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 grill superiore non deve toccare gli alimenti.

- Posizione party del grill (fig. 7)

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

Con la griglia Health Grill in posizione party e il lato liscio delle piastre rivolto verso l'alto, potete utilizzare la superficie di grigliatura per friggere ingredienti e cucinare uova e pancake.

1 Estraiete completamente il cavo dal vano presente fra le cerniere dell'apparecchio (fig. 8).

2 Se necessario, girate le piastre in modo che il lato che si desidera utilizzare sia rivolto verso l'alto.

3 Accertatevi che il grill sia chiuso (fig. 9).

4 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

5 Ruotate il sistema di controllo della temperatura sull'impostazione adatta agli ingredienti da grigliare. Consultate la tabella alla fine di questa brochure.

- La spia di alimentazione rossa si illumina indicando che il grill si sta riscaldando.

Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.

6 Aspettate fino a che la spia verde di apparecchio pronto si illumini, quindi aprite il grill per inserire gli ingredienti sulle piastre.

Attenzione: le piastre grill sono calde.

- Posizioni di contatto e gratin del grill: aprite il grill a metà (fig. 10).
- Posizione party del grill: aprite il grill a metà, alzate la piastra grill superiore in alto fino a raggiungere la posizione massima (1), quindi aprite il grill (2) (fig. 11).

7 Se il grill si trova in posizione inclinata, posizionate il vassoio o i vassoi del grasso sotto le scanalature di drenaggio per raccogliere il grasso o i succhi degli alimenti.

Nota Quando si usa il lato liscio delle piastre, l'apparecchio deve essere collocato in posizione orizzontale.

- Posizioni di contatto e gratin del grill: posizionate un vassoio del grasso sotto la scanalatura di drenaggio della piastra grill inferiore (fig. 12).
- Quando grigliate gli ingredienti che contengono molto grasso o succhi sul lato zigrinato delle piastre e con il grill in orizzontale, potrebbe essere necessario posizionare i vassoi del grasso al fine di evitare la fuoriuscita di liquidi sul piano di lavoro.

Nota Non cuocete ingredienti che contengono molto grasso sul lato liscio delle piastre. Quest'ultimo non ha scanalature di drenaggio e quindi il grasso in eccesso non può scorrere via.

- Posizione party del grill con i lati zigrinati rivolti verso l'alto: utilizzate entrambi i vassoi per il grasso. Posizionate un vassoio sotto ciascuna scanalatura di drenaggio di ogni piastra di grigliatura (fig. 13).

8 Utilizzate la spatola/pinze in dotazione per posizionare gli alimenti sulla piastra o sulle piastre (fig. 14).

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 alla fine di questa brochure per i tempi di cottura alla griglia consigliati.

Nota Durante il processo di grigliatura, la spia verde di apparecchio pronto si spegne di tanto in tanto ad indicare che la griglia Health Grill si sta scaldando alla temperatura preimpostata.

- Posizione di contatto del grill: posizionate gli alimenti al centro della piastra grill inferiore.
- Posizione gratin del grill: posizionate gli alimenti al centro della piastra grill inferiore.
- Posizione party del grill: distribuite gli alimenti sulla superficie delle piastre. Girate gli alimenti di tanto in tanto con la spatola/pinze in dotazione.

9 Chiudete il grill (solo per le posizioni di contatto e gratin).

- 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. 15).
- Posizione gratin 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. 16).

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

11 Togliete gli alimenti dalle piastre.

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

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

Rimuovete con cautela il cibo o il grasso che si è depositato sulle piastre mediante la spatola/pinze in dotazione. Utilizzate la spatola con la lama dentellata per la sezione scanalata delle piastre.

13 Attendete fino a che la spia verde di apparecchio pronto si accende prima di mettere il cibo sulle piastre di grigliatura.

Timer

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

Nota Potete utilizzare la griglia Health Grill senza impostare il timer.

1 Premete il pulsante del timer per impostare il tempo di grigliatura in minuti. (fig. 17)

- 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

Alla fine di questa brochure, troverete una tabella con gli alimenti che possono essere preparati con la Health Grill. La tabella mostra la 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 sulla Health Grill.

Nota Durante il processo di grigliatura, la spia verde di apparecchio pronto si spegne di tanto in tanto ad indicare che la griglia Health Grill si sta scaldando alla temperatura preimpostata ed è possibile continuare a cuocere gli alimenti.

Consigli

- Quando la griglia Health Grill è in posizione party e il lato liscio delle piastre è rivolto verso l'alto, il grill può essere utilizzato per friggere, cuocere uova, piccole pancake e per cuocere ingredienti marinati.
- Ungete leggermente gli alimenti da grigliare con burro o olio. In questo modo il burro o l'olio in eccesso non emetteranno fumo.
- La griglia Health Grill non è adatta per grigliare alimenti impanati.
- Le salicce 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 (posizione 5). Quindi, impostate il sistema di controllo della temperatura su una posizione inferiore per ultimare la cottura.
- È possibile utilizzare la Health Grill come piastra a controllo termostatico per mantenere automaticamente i piatti alla temperatura richiesta. Posizionate l'apparecchio sull'impostazione party, impostate il controllo della temperatura su 2 o 3 e coprite le piastre grill con un foglio di alluminio con l'estremità riflettente rivolta verso l'alto. (fig. 18)
- Se desiderate scongelare alimenti congelati o surgelati, posizionate l'apparecchio in posizione gratin, 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 detergenti abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

Non immergere 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 grill (fig. 19).
Per rimuovere le piastre, premete sulle clip di fissaggio dell'apparecchio, quindi sollevate le piastre.
- 4** Pulite le piastre, i vassoi del grasso e la spatola/pinze con un panno morbido o una spugna imbevuti in acqua calda e liquido detergente oppure in lavastoviglie (fig. 20).
Immergete le piastre 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 incrostanti.
- 5** Asciugate le piastre grill e riposizionatele (fig. 21).

- Impostate l'apparecchio nella posizione party del grill.
- Posizionate la parte posteriore delle piastre grill sull'apparecchio (1), quindi abbassatele e premetele fino a che non si inseriscono sotto le clip di fissaggio (2).

6 Chiudete il grill.

7 Usate un panno umido per pulire la parte esterna dell'apparecchio.

Sostituzione

Come sostituire la batteria

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

- 1** Posizionate l'apparecchio con il grill in posizione party e rimuovete la vite dalla cerniera (fig. 22).
- 2** Chiudete l'apparecchio, giratelo, posizionatelo in verticale e rimuovete le due viti dalla cerniera (fig. 23).
- 3** Rimuovete il rivestimento dalla cerniera ed estraete il timer (fig. 24).
- 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. 25).
- 5** Posizionate la nuova batteria nel vano con il polo + rivolto verso il coperchio (fig. 26).
- 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 party.

Tutela dell'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. 27).

Conservazione

- 1** Avvolgete il cavo attorno al vano presente fra le cerniere dell'apparecchio. (fig. 28)
- 2** Sovrapponete i vassoi del grasso e appendeteli al gancio sulla parte inferiore dell'apparecchio. (fig. 29)
- 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.

Risoluzione dei guasti

In questo capitolo vengono riportati i problemi più ricorrenti legati all'uso dell'apparecchio. Se non riuscite a risolvere i problemi con le informazioni seguenti, vi preghiamo di contattare il centro di assistenza Philips del vostro paese oppure online all'indirizzo: www.philips.com.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	Verificate di aver inserito correttamente la spina nella presa di corrente.	Inserite in maniera corretta la spina nella presa a muro.
	La presa di corrente a cui è collegato l'apparecchio non funziona.	Controllate che l'alimentazione funzioni correttamente. In tal caso, collegate un altro apparecchio alla presa per verificare che sia alimentata.
	Il cavo di alimentazione è danneggiato.	Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
L'apparecchio emette fumo.	L'apparecchio può produrre del fumo quando viene utilizzato le prime volte.	È del tutto normale. Dopo aver utilizzato l'apparecchio alcune volte, non viene più emesso fumo.
	L'impostazione della temperatura del grill è troppo alta per gli alimenti che volete cuocere.	Per la temperatura adatta ai vari alimenti, consultate la tabella alla fine di questa brochure.
	Le piastre grill sono impregnate di residui di alimenti o di grasso.	Pulite a fondo le piastre grill dopo l'uso.
L'apparecchio emette fumo.	Le piastre di grigliatura sono state girate prima che venisse eseguita la pulizia. Gli alimenti ancora presenti sull'altro lato delle piastre colano sulle serpentine di riscaldamento e si bruciano durante la grigliatura. Questo può produrre molto fumo.	Pulite sempre bene le piastre prima di girarle.
Il cibo non è stato grigliato in modo corretto.	La temperatura impostata è troppo bassa o il cibo non è stato grigliato sufficientemente.	Impostate una temperatura più alta e/o grigliate gli alimenti per un periodo di tempo più lungo. Per la temperatura adatta ai vari alimenti e per i tempi di grigliatura, consultate la tabella alla fine di questa brochure.
Il cibo diventa troppo scuro.	La temperatura impostata è troppo alta o il cibo è stato grigliato troppo.	Impostate una temperatura più bassa e/ o grigliate gli alimenti per un periodo di tempo più breve. Per la temperatura adatta ai vari alimenti e per i tempi di grigliatura, consultate la tabella alla fine di questa brochure.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Durante la grigliatura, il grasso o i succhi degli alimenti colano sul piano di lavoro.	Non avete inserito i vassoi del grasso sotto le scanalature di drenaggio.	Posizionate i vassoi del grasso sotto le scanalature di drenaggio.
	Avete grigliato ingredienti che contengono molto grasso o succhi con il grill in posizione orizzontale senza posizionare i vassoi del grasso sotto le scanalature di drenaggio.	Posizionate i vassoi del grasso sotto le scanalature di drenaggio.
Gli alimenti (ad esempio il formaggio) si attaccano alla piastra grill superiore.	Avete preparato piatti al gratin o toast aperti con la piastra in posizione di contatto.	Preparate piatti al gratin o toast aperti con il grill in posizione gratin.
Durante la grigliatura il grasso o i succhi degli alimenti rimangono sulle piastre.	State grigliando ingredienti che contengono molto grasso sul lato zigrinato delle piastre con il grill in posizione orizzontale.	Quando grigliate alimenti che contengono molto grasso sul lato zigrinato delle piastre, assicuratevi sempre di inclinare il grill in modo che il grasso coli nei vassoi.
	State grigliando gli alimenti sulla piastra dal lato sprovvisto di scanalature di drenaggio.	Lasciate raffreddare le piastre di grigliatura quindi pulitele accuratamente prima di girarle. Estendete i piedini pieghevoli e posizionate i vassoi di drenaggio sotto le relative scanalature prima di continuare a grigliare gli alimenti.

Tabella dei cibi (fig. 30)

1 Tabella dei cibi

제품 소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.co.kr에서 제품을 등록하십시오.

각 부의 명칭 (그림 1)

- A** 접이식 받침대
- B** 적색 전원 표시등 및 녹색 조리 준비 완료 표시등
- C** 온도 조절기
- D** 양면형 그릴 열판
- E** 그릴 열판의 고정 클립
- F** 열 전도 방지 손잡이
- G** 기름 배출 홈
- H** 기름 받침대(2개)
- I** 기름 받침대 걸침 고리
- J** 코드 보관함
- K** 타이머 디스플레이
- L** 타이머 버튼
- M** 투입원 주걱 및 집게

중요사항

본 제품을 사용하기 전에 이 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

위험

- 제품이나 전원 코드를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.

경고

- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 사용자(어린이 포함)는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 지도와 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 제품이 올려져 있는 식탁이나 조리대의 가장자리로 전원 코드가 흘러내리지 않도록 하십시오.
- 전원 코드가 제품의 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
- 제품이 작동 중일 때는 자리를 비우지 마십시오.
- 그릴 열판이 뜨거운 경우 주걱/집게를 올려 놓은 상태로 자리를 비우지 마십시오.

주의

- 제품은 반드시 접지된 벽면 콘센트에 연결하십시오.
- 제품은 평평하고 안정적이며 여유 공간이 충분한 곳에 놓으십시오.
- 열판에 음식을 놓기 전에 항상 그릴 열판을 예열하십시오.
- 제품이 작동 중일 경우 손이 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다.
- 기름기 많은 고기 또는 소세지를 구울 때 기름이 튀 수 있으니 조심하십시오.
- 사용 후 반드시 전원 코드를 뽑으십시오.
- 사용 후 반드시 제품을 청소하십시오.
- 열판은 충분히 식은 후 깨끗한 상태에서만 뒤집으십시오.
- 그릴 열판을 분리하고 제품을 청소하거나 보관하기 전에 제품을 완전히 식히십시오.
- 논스틱 코팅 표면이 손상될 수 있으므로 날카롭거나 마모시킬 수 있는 물건을 그릴 열판에 접촉시키지 마십시오.

- 그릴 열판을 분리한 후 다시 끼울 때에는 제대로 끼워졌는지 확인하십시오.
- 본 제품은 가정용입니다. 본 제품은 매장 및 회사의 탕비실, 농장 또는 기타 작업 환경에서 사용하기 위한 제품이 아닙니다. 또한 호텔, 모텔, 민박 시설 및 기타 숙박 환경에서 사용할 수 없습니다.
- 위험한 상황이 발생하지 않도록 본 제품을 외부 타이머 스위치나 리모컨 시스템에 연결하지 마십시오.
- 제품을 부적절하게 사용하거나 사업장 또는 준사업장에서 사용하는 경우, 또는 사용 설명서에 따라 이용하지 않는 경우, 보증 서비스를 받을 수 없으며 필립스는 이로 인해 발생한 피해에 대해 책임을 지지 않습니다.

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 전자기장(EMF)과 관련된 모든 기준을 준수합니다. 이 사용 설명서의 지침에 따라 적절하게 취급할 경우 이 제품은 안전하게 사용할 수 있으며 이는 현재까지의 과학적 증거에 근거하고 있습니다.

최초 사용 전

- 1 그릴 열판 사이에 삽입된 것을 제거하고 스티커를 모두 제거하십시오.
- 2 제품의 외관은 젖은 형광으로 닦으십시오.
- 3 열판을 깨끗하게 청소하십시오('청소' 란 참조).

참고: 제품을 처음 사용할 때는 연기가 날 수 있습니다. 이는 정상적인 현상입니다.

제품 사용

양면 그릴 열판

이 그릴에는 일반적인 홈과 평평한 면이 있는 양면 그릴 열판이 제공됩니다. 아래에서 설명하는 3가지 서로 다른 방법으로 양면 그릴 열판을 사용할 수 있습니다. 그릴 열판의 평평한 면은 특히 볶음 요리, 계란 및 팬케이크 굽기, 양념 요리그릴에 제격입니다.

참고: 그릴 열판의 평평한 면에 기름기가 많은 재료를 요리하지 마십시오. 평평한 면에는 배출 홈이 없으므로 과도한 기름기는 별도로 배출되지 않습니다.

참고: 그릴 열판의 평평한 면을 사용하는 경우, 항상 수평 모드로 제품을 위치하여 주십시오 (그림 2).

열판은 충분히 식은 후 깨끗한 상태에서만 뒤집으십시오. (그림 3)

경사 포지션 또는 수평 포지션에서 사용

- 그릴판은 경사 포지션 및 수평 포지션 모두에서 사용할 수 있습니다.
- 그릴 열판의 홈이 있는 면을 사용하는 경우, 일반적인 그릴 기구의 위치는 경사 포지션이 됩니다. 이 위치에서 음식에서 흘러나온 기름 또는 육즙은 열판에서 기름 받침대로 떨어집니다.
- 본 제품에는 접이식 받침대가 장착되어 있습니다. 이 받침대를 펼쳐 그릴 열판을 수평 포지션으로 만들 수 있습니다. 이 모드는 과일 및 야채 같은 저지방 재료를 조리하는 경우 사용하십시오. 열판이 경사 모드에 있을 때 홈이 있는 열판을 쉽게 끼울 수 있습니다 (그림 4).
- 기름 배출 홈이 없는 만큼, 그릴 열판의 평평한 면을 사용 할 때에는 수평 포지션이 기본적으로 사용됩니다.

3개의 그릴 포지션

- 닫기 포지션 (그림 5)

이 포지션은 양면을 사용하여 고온에서 빠르게 구이를 할 때 (우둔살 스테이크, 햄버거 등) 및 샌드위치 또는 파니니를 구울 때 매우 적합합니다.

참고: 양쪽의 그릴 열판이 음식과 닿습니다.

- 그라탕 포지션 (그림 6)

이 포지션은 굵고 그라탕을 동시에 만들 때 가장 좋습니다. 또한, 이 그라탕 포지션은 모든 종류의 ‘오픈’ 토스트(예를 들어, 계란, 토마토, 후추 및/또는 링 모양의 양파 및 치즈가 얹어진 토스트)에 적합합니다.

참고: 상단 그릴 열판이 음식에 닿지 않습니다.

- 파티 포지션 (그림 7)

이 포지션을 사용하면 그릴 판을 넓게 사용할 수 있어 모든 종류의 음식(고기, 사테이, 야채, 과일 등) 준비에 적합합니다.

볶음 요리 및 계란 굽기 또는 팬케이크를 만들 때에는 파티 포지션에서 열판의 평평한 면을 위로 향해주십시오.

1 제품 경첩부의 코드 보관 장치에서 전원 코드를 완전히 푸십시오 (그림 8).

2 필요한 경우 열판을 뒤집어 사용하고자 하는 면이 위로 향하도록 하십시오.

3 그릴이 잠겨 있는지 확인합니다 (그림 9).

4 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.

5 온도 조절기를 사용해 해당 재료를 굽기에 적합한 온도로 맞추십시오. 이 책자 마지막 부분의 표를 참조하십시오.

▶ 전원 표시등이 켜지면서 그릴이 가열 중임을 나타냅니다.

제품이 작동 중일 때는 자리를 비우지 마십시오.

6 녹색 조리 준비 완료 표시등이 켜질 때까지 기다리십시오. 그런 다음 그릴을 열고 그릴 열판 혹은 열판에 재료를 넣으십시오.

주의: 그릴 열판이 뜨겁습니다.

- 당기 및 그라탕 포지션: 그릴을 반 정도 여십시오 (그림 10).

- 파티 포지션: 그릴을 반 정도 열고 그릴 열판의 상단부를 최고 위치까지 당기십시오 (1). 그런 다음 그릴을 펼쳐 놓으십시오(2) (그림 11).

7 그릴이 경사 포지션에서 사용되는 경우, 지방이나 기름기가 흘러 배출 되므로 배출 홈 아래에 기름 받침대를 놓으십시오.

참고: 그릴 열판의 평평한 면을 사용하는 경우, 제품을 경사 포지션으로 사용하지 마십시오.

- 당기 및 그라탕 포지션: 그릴 열판 밑면의 배출 장치 홈의 아래에 1개의 기름 받침대를 놓으십시오 (그림 12).

- 그릴을 수평 포지션에서 사용하고 있으며 그릴 열판의 홈이 있는 부분에서 지방 및 육즙이 많이 포함된 재료를 그릴 구이 하는 경우, 조리대에 지방 및 기름기가 떨어지는 것을 방지하기 위해 기름 받침대를 놓아야 할 필요가 있습니다.

참고: 그릴 열판의 평평한 면에 기름기가 많은 재료를 요리하지 마십시오. 평평한 면에는 배출 홈이 없으므로 과도한 기름기는 별도로 배출되지 않습니다.

- 그릴 열판의 홈이 있는 면이 위로 향한 상태인 파티 포지션: 양쪽의 기름 받침대를 사용하십시오. 각각의 그릴 열판의 배출 홈의 아래에 놓으십시오 (그림 13).

8 제품과 함께 제공된 주걱/집게를 사용하여 그릴 열판에 재료를 놓으십시오 (그림 14).

최적의 결과를 위해 그릴 열판의 중앙에 재료를 놓으십시오.

구이시간은 재료의 유형, 두께 및 개인적 취향에 따라 달라집니다. 권장 구이시간은 이 책자의 마지막 부분의 표를 참조하십시오.

참고: 녹색 조리 준비 완료 표시등은 굽는 동안 수시로 꺼졌다가 켜집니다. 이것은 헬스 그릴이 설정된 온도로 가열되고 있음을 알려줍니다.

- 당기 포지션: 열판 하단의 가운데 부분에 음식을 놓으십시오.

- 그라탕 포지션: 아래쪽 그릴판의 가운데 부분에 음식을 놓으십시오.

- 파티 포지션: 그릴판 위에 음식을 펼쳐 놓으십시오. 제품과 함께 제공된 주걱/집게를 사용하여 재료를 수시로 뒤집어 주십시오.

9 그릴을 닫으십시오(단기 및 그라탕 포지션인 경우에만).

- 단기 포지션: 위쪽 그릴판을 조심스럽게 재료 위로 내립니다. 내린 그릴판을 음식 위에 그대로 둡니다. 이렇게 하면 음식의 양면이 골고루 구워집니다 (그림 15).
- 그라탕 포지션: 그릴 열판의 상단부를 최고 위치까지 당기고(1) 수평 포지션으로 놓습니다(2). 위쪽 그릴판이 음식에 닿지 않도록 합니다 (그림 16).

10 시간이 다 되면 제품을 엽니다(단기 및 그라탕 포지션일 경우에만 해당).

11 음식을 꺼내십시오.

음식을 꺼낼 때 제품과 함께 제공된 주걱/집게를 사용하십시오. 금속 재질로 만들어진 주방 도구 또는 날카롭거나 긁힐 수 있는 주방 도구는 사용하지 마십시오.

12 다음 음식을 구우려면, 키친 타일을 사용하여 열판에 남아있는 기름기를 제거하십시오.

들러붙은 음식물이나 기름기를 제품과 함께 제공된 주걱/집게로 주의하여 떼냅니다. 열판의 홈이 있는 부분에는 끝이 톱니모양인 주걱을 사용하십시오.

13 음식을 그릴 열판에 놓기 전에 녹색 조리 준비 표시등이 켜질 때까지 기다리십시오.

타이머

타이머는 구이시간이 끝났음을 알려주지만, 제품의 전원을 끄지는 않습니다.

참고: 타이머를 설정하지 않고 헬시 그릴을 사용할 수도 있습니다.

1 타이머 버튼을 눌러 분 단위로 구이시간을 설정하십시오. (그림 17)

- ▶ 설정된 시간이 표시창에 나타납니다.

2 버튼을 계속 누르고 있으면 분 표시가 빠르게 지나갑니다. 원하는 구이시간이 되면 버튼을 놓으십시오.

최대 99분까지 시간을 설정할 수 있습니다.

- ▶ 구이시간을 설정하고 3초 정도 지나면 타이머가 카운트 다운을 시작합니다.
- ▶ 타이머가 카운트 다운을 하면 남은 구이시간이 표시창에 깜박이며 나타납니다. 마지막 1분은 초 단위로 나타납니다.

참고: 타이머 설정을 지우려면 ‘00’ 이 나타날 때까지 타이머 버튼을 3초 동안 누르십시오(타이머가 깜박일 때).

3 설정한 시간이 경과하면 신호음이 들립니다. 10초 후 다시 신호음이 울립니다. 중지하려면 타이머 버튼을 누르십시오.

구이시간

이 책자의 마지막 부분에 헬시 그릴을 사용하여 조리할 수 있는 재료가 나와있는 표가 있습니다. 이 표에는 권장 온도, 구이시간 및 그릴의 적절한 포지션 등이 표시되어 있습니다. 이 표에서 제품의 예열 시간은 구이시간에 포함되어 있지 않습니다. 구이시간 및 구이온도는 조리할 음식의 종류(예: 고기), 음식의 두께 및 온도, 그리고 사용자의 취향에 따라 달라질 수 있습니다. 헬시 그릴의 지침 사항을 참조하십시오.

참고: 구이하는 동안 녹색 조리 준비 완료 표시등이 수시로 켜지고 꺼집니다. 이것은 헬시 그릴이 설정한 온도를 맞추기 위해 가열되고 있음을 나타냅니다. 구이를 계속하십시오.

도움말

- 수평 파티 포지션 및 그릴 열판의 평평한 면을 위로 향한 상태의 헬스 그릴은 볶음 요리, 계란 및 팬케이크 굽기 및 양념구이에 매우 적합합니다.

- 구울 음식에 버터 또는 기름을 가볍게 바르십시오. 이렇게 하면 과도한 연기가 나는 것을 방지합니다.
- 헬스 그릴은 빵가루를 묻힌 음식을 요리하는 데에는 적합하지 않습니다.
- 소시지는 구울 때 터질 수 있습니다. 터지지 않도록 하려면 포크를 사용하여 소시지에 구멍을 내십시오.
- 가장 맛있게 구우려면 고기의 두께가 너무 두껍지 않아야 합니다(약 1.5 cm).
- 냉동되거나 해동된 고기보다 신선한 고기가 더 맛있게 구워집니다.
- 사테이, 닭, 돼지고기 또는 송아지 고기를 요리할 경우 먼저 고기를 높은 온도(모드 5)에서 표면을 살짝 그을리십시오. 그런 다음 온도 조절기를 모드 1 이하로 맞추고 완전히 익을 때까지 구워주십시오.
- 또한, 요리를 원하는 온도로 유지하고자 하는 경우 헬스 그릴을 자동으로 온도가 조절되는 열판으로 사용할 수 있습니다. 제품을 파티 그릴 모드로 설정하고 온도 조절기를 2 또는 3으로 맞추십시오. 알루미늄 호일의 반짝이는 면이 위로 향하도록 그릴 열판을 덮습니다. (그림 18)
- 냉동된 음식을 해동하려면 제품을 그라탕 포지션으로 두고 해동할 음식을 알루미늄 호일에 싸입니다. 온도 조절기를 1 또는 2로 맞추십시오. 해동 시간은 음식의 무게에 따라 달라집니다.

청소

연마성 세제 및 물질을 사용하지 마십시오. 열판의 눌러붙음 방지 코팅이 손상됩니다.

본체는 절대로 물에 담그지 마십시오.

- 1 제품의 전원을 뽑고 식히십시오.
- 2 열판을 분리하기 전에 먼저 키친 타일을 사용하여 열판에 남아있는 기름기를 제거합니다.
- 3 그릴 열판을 분리하십시오 (그림 19).
열판을 분리하려면, 제품의 고정 클립을 누르고, 열판을 제품에서 들어내십시오.
- 4 소량의 세제를 푼 뜨거운 물에 적신 부드러운 천 또는 스펀지를 사용하거나 식기 세척기를 이용하여 그릴 열판, 기름 받침대 및 주걱/집게를 세척하십시오 (그림 20).
찌꺼기를 제거하려면 소량의 세제를 푼 뜨거운 물에 그릴 열판을 5분 동안 담가 두십시오. 이렇게 하면 들러붙은 음식물 또는 기름기가 떨어져나옵니다.
- 5 그릴 열판을 건조시킨 후 다시 조립하십시오 (그림 21).
 - 파티 포지션으로 제품을 두십시오.
 - (1)그릴 열판의 뒷쪽 끝을 제품에 맞춘 다음, (2)그릴 열판을 내린 후 고정 클립 아래로 누릅니다.
- 6 그릴을 닫으십시오.
- 7 제품의 외관은 젖은 형질로 닦으십시오.

교체

배터리 교체

배터리는 일반 가정용으로 사용하는 경우 약 2년간 지속됩니다. 이 타이머는 쉽게 구입할 수 있는 버튼 유형의 L1131 (1.55V) 리튬 배터리 1개로 작동됩니다.

- 1 파티 포지션으로 제품을 두고 경첩에서 나사를 제거합니다 (그림 22).
- 2 제품을 닫고, 회전시켜 똑바로 세워 놓고 경첩에서 2개의 나사를 제거합니다 (그림 23)
- 3 경첩에서 경첩 뚜껑을 분리하고 경첩 뚜껑에서 타이머를 꺼내십시오 (그림 24).

- 4 동전을 사용하여 배터리함의 덮개를 열고 오래된 배터리를 빼내십시오. 오래된 배터리를 폐기합니다(‘환경’란 참조)(그림 25).
- 5 함께 제공된 새 배터리를 +극이 배터리함 덮개를 향하도록 하여 덮개에 놓습니다(그림 26).
- 6 배터리함 덮개를 타이머에 다시 덮습니다. 다시 동전을 사용하여 고정시키십시오.
- 7 타이머를 경첩 뚜껑에 삽입하고 경첩 뚜껑을 경첩에 다시 부착하십시오.
- 8 나사를 삽입하고 반대 방향으로 잠그십시오. 제품을 똑바로 세워 시작하고 파티 포지션으로 다시 두십시오.

환경

- 비충전식 배터리는 환경 오염 물질을 포함하고 있습니다. 비충전식 배터리는 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 배터리 분리 수거함에 버리십시오. 제품을 버리기 전에 항상 배터리를 분리하여 지정된 수거함에 버려 주십시오.
- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다(그림 27).

보관

- 1 제품 경첩 내의 코드 보관 장치에 전원 코드를 감습니다. (그림 28)
- 2 제품 바닥의 보관용 고리에 기름 받침대를 걸어 장착하십시오. (그림 29)
- 3 제품을 똑바로 세운 상태로 안전하고 건조한 장소에 보관하십시오.

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지(www.philips.co.kr)를 방문하시거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스 센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. *(주)필립스전자: (02)709-1200 *고객 상담실: (080)600-6600(수신자부담)

문제 해결

이 란은 제품을 사용하면서 가장 일반적으로 경험하게 되는 문제와 그 해결 방법을 제시합니다. 발생한 문제를 아래 정보로 해결할 수 없는 경우에는 필립스 고객 상담실로 문의하거나 www.philips.com에서 온라인으로 문의하십시오.

문제점	가능한 원인	해결책
제품이 작동하지 않습니다.	플러그가 벽면 콘센트에 제대로 꽂혀 있지 않을 수 있습니다.	플러그를 벽면 콘센트에 제대로 꽂으십시오.
	제품을 연결한 콘센트에 이상이 있습니다.	전원 공급 장치가 작동하는지 확인하십시오. 다른 제품의 플러그를 꽂아 콘센트에서 전원이 공급되는지 확인하십시오.
	전원 코드가 손상되었습니다.	전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정점에 의뢰하여 교체하십시오.
제품에서 연기가 납니다.	본 제품을 처음 몇 차례 사용할 때는 연기가 날 수 있습니다.	이는 일반적인 현상입니다. 제품을 몇 번 사용하고 나면 제품에서 연기가 나는 현상은 없어집니다.
	굽고 있는 재료에 설정한 굽는 온도가 너무 높습니다.	다양한 음식에 대해 권장되는 온도 설정은 이 책자의 마지막 부분의 표를 참조하십시오.
	음식 또는 기름이 그릴 열판에 늘어붙은 경우가 있습니다.	사용 후에는 그릴 열판을 주의깊게 닦으십시오.
제품에서 짙은 연기가 발생합니다.	제품을 청소하기 앞서 그릴 열판을 먼저 집었습니다. 열판의 반대쪽에 있는 늘어붙은 음식 찌꺼기가 가열 부품 위에 떨어져 굽는 동안 탈 수 있습니다. 이것은 짙은 연기 발생의 원인이 될 수 있습니다.	뒤집기 전에 열판을 깨끗하게 닦았는지 확인하십시오.
음식이 제대로 구워지지 않습니다.	너무 낮은 온도로 설정하였거나 음식을 충분히 오래 굽지 않았습니다.	온도 조절기를 더 높은 온도로 설정하고 또는 음식을 좀 더 오래 구우십시오. 각 재료별 권장 온도 설정 및 구이 시간은 이 책자의 마지막 부분의 표를 참조하십시오.
음식이 탭니다.	너무 높은 온도로 설정하였거나 음식을 너무 오래 구웠습니다.	온도 조절기를 더 낮은 온도로 설정하거나 음식을 좀 더 짧게 구우십시오. 각 재료별 권장 온도 설정 및 구이 시간은 이 책자의 마지막 부분의 표를 참조하십시오.
굽는 동안 지방 또는 기름기가 아래로 떨어집니다.	배출 홈 아래에 기름 받침대를 놓지 않았습니다.	배출 홈 아래에 기름 받침대를 놓으십시오.

문제점	가능한 원인	해결책
	배출 홈 아래에 기름 받침대를 놓지 않은 채로 수평 모드의 그릴에서 지방 및 육즙이 많이 포함된 재료를 구웠습니다.	배출 홈 아래에 기름 받침대를 놓으십시오
치즈와 같은 재료가 그릴 열판 아래에 붙어 있습니다.	그라탕 요리를 하였거나 밀착 그릴 모드를 사용하여 자주 토스트 요리를 했습니다.	그라탕 요리 및 토스트 요리는 그라탕 포지션에서 조리하십시오.
굽는 동안 지방 또는 육즙이 그릴 열판에 고입니다.	수평 포지션의 그릴을 사용하면 서 그릴 열판의 홈이 있는 부분에서 지방 및 육즙이 많이 포함된 재료를 굽는 경우에 발생합니다.	그릴 열판의 홈이 있는 부분에서 지방 및 육즙이 많이 포함된 재료를 굽는 경우, 그릴을 경사 모드로 변경하여 지방이 기름 받침대로 들어가도록 항상 확인하십시오.
	그릴 열판의 평평한 면에서 재료를 구웠는지 확인하여 보십시오. 이 면에는 배출 홈이 없습니다.	그릴 열판을 충분히 식힌 다음 열판을 뒤집기 전에 깨끗하게 닦으십시오. 접이식 받침대를 펼치고 음식을 계속 굽기 전에 배출 홈 아래에 받침대를 놓으십시오.

조리 표 (그림 30)

1 조리 표

제조번호 부여기준 : 본 제품의 제조번호는 4자리, 5자리, 6자리, 9자리로 표기될 수 있습니다. **(1) 4자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 예) 0632 → 2006년 32번째 주에 생산 **(2) 5자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 마지막 자리는 생산된 요일을 의미합니다. 예) 06243 → 2006년 24번째 주의 수요일 생산 **(3) 6자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 월을, 마지막 두 자리는 일을 의미합니다. 예) 061125 → 2006년 11월 25일 생산 **(4) 9자리일 경우** : 앞의 한 자리는 제조국을, 다음 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 다음 한 자리는 공장의 생산라인을, 마지막 3자리는 그 주에 생산된 제품의 일련번호를 의미합니다. 예) 507402001 → 네덜란드에서 2007년 40번째 주에 2번 생산라인에서 첫 번째 생산 **(5) 기타제조번호**에 대한 문의사항은 (02)709-1200 으로 연락바랍니다.

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** Uitklapbare voetjes
- B** Rood aan-lampje en groen 'klaar voor gebruik'-lampje
- C** Temperatuurregelaar
- D** Omkeerbare grillplaten
- E** Bevestigingsclips voor grillplaten
- F** Koelblijvende handgrepen
- G** Vetafvoergleuven
- H** Vetopvangbak (2 stuks)
- I** Opberghaak voor vetopvangbakken
- J** Snoeropbergvoorziening
- K** Timerdisplay
- L** Timerknop
- M** Twee-in-één spatel en tang

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.
- Laat de spatel/tang nooit op de grillplaat liggen als deze heet is.

Let op

- 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.
- 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.
- Draai de platen alleen om als ze koud en schoon zijn.

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de grillplaten verwijderd 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 omgevingen en ook niet voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en dergelijke.
- Sluit het apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar of een systeem voor bediening op afstand 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 platen 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

Omkeerbare grillplaten

Deze grill is voorzien van omkeerbare grillplaten met een normale, geribbelde kant en een platte kant. U kunt beide kanten van de grillplaten gebruiken in de drie verschillende standen die hieronder worden beschreven. De platte kant van de grillplaten is vooral geschikt voor roerbakken en het bakken van eieren, pannenkoeken en gemarineerde etenswaren.

Opmerking: Bak geen etenswaren met veel vet op de platte kant van de grillplaten. Deze heeft geen vetafvoergleuf, dus het vet kan niet worden afgevoerd.

Opmerking: Als u de platte kant van de grillplaten gebruikt, moet u het apparaat altijd in de horizontale stand zetten (fig. 2).

Draai de platen alleen om als ze koud en schoon zijn. (fig. 3)

Schuin en horizontaal gebruik

- U kunt het grilloppervlak schuin en horizontaal gebruiken.
- De standaardgrillstand voor de geribbelde kant van de grillplaten is de schuine stand. In deze stand loopt het vet of vocht van de etenswaren van de platen in de vetopvangbak(ken).
- Het apparaat beschikt over uitklapbare voetjes. Wanneer u deze uitklapt, kunt u de grillplaten in de horizontale stand zetten. In deze stand kunt u etenswaren bereiden die weinig vet bevatten, zoals groenten en fruit, en die in de schuine stand makkelijk van de platen af zouden glijden (fig. 4).
- De horizontale stand is de standaardgrillstand voor de platte kant van de grillplaten, omdat deze kant geen vetafvoergleuf heeft.

Drie grillstanden

- Contactgrillstand (fig. 5)

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.*

- Gratineerstand (fig. 6)

In deze stand kunt u heel goed tegelijk grillen en gratineren. De gratineerstand is ook geschikt voor de bereiding van allerlei soorten 'open' broodjes, bijv. met ei, tomaat, paprika en/of uienringen, die zijn bedekt met kaas.

Opmerking: *De bovenste grillplaat mag de etenswaren niet raken.*

- Party-grillstand (fig. 7)

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

Als u de gezondheidsgrill in de party-grillstand zet met de platte kant van de grillplaten naar boven, kunt u het grilloppervlak gebruiken om etenswaren te roerbakken en om eieren of pannenkoeken te bakken.

1 Wikkel het snoer helemaal af van de opbergvoorziening in de scharnierende delen van het apparaat (fig. 8).

2 Draai de platen indien nodig zodat de kant die u wilt gebruiken naar boven wijst.

3 Zorg ervoor dat de grill gesloten is (fig. 9).

4 Steek de stekker in het stopcontact.

5 Draai de temperatuurregelaar naar de temperatuurstand die geschikt is voor de etenswaren die u wilt grillen. Raadpleeg de tabel achter in dit boekje.

6 Het rode aan-lampje gaat branden om aan te geven dat de grill aan het opwarmen is.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.

6 Wacht tot het groene 'klaar voor gebruik'-lampje gaat branden en doe dan de grill open om de etenswaren op de grillplaat of -platen te leggen.

Pas op: de grillplaten zijn heet.

- Contactgrillstand en gratineerstand: zet de grill half open (fig. 10).

- Party-grillstand: 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. 11).

7 Als de grill in de schuine stand staat, plaatst u de vetopvangbak(ken) onder de vetafvoergleuf/-gleuven om het vet of vocht op te vangen.

Opmerking: *Als u de platte kant van de grillplaten gebruikt, moet u het apparaat niet in de schuine stand zetten.*

- Contactgrillstand en gratineerstand: plaats een vetopvangbak onder de vetafvoergleuf van de onderste grillplaat (fig. 12).

- Wanneer u met de geribbelde kant van de grillplaten in de horizontale stand etenswaren grilt die veel vet of vocht bevatten, moet u mogelijk ook de vetopvangbak(ken) plaatsen om te voorkomen dat het vet of vocht op het oppervlak drupt waarop de grill staat.

Opmerking: *Bak geen etenswaren met veel vet op de platte kant van de grillplaten. Deze heeft geen vetafvoergleuf, dus het vet kan niet worden afgevoerd.*

- Party-grillstand met de geribbelde kant van de grillplaten naar boven gericht: gebruik beide vetopvangbakken. Plaats een bak onder de vetafvoergleuf van elke grillplaat (fig. 13).

8 Gebruik de bijgeleverde spatel/tang om de etenswaren op de grillplaat of -platen te leggen (fig. 14).

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

Opmerking: Tijdens het grillen gaat het groene 'klaar voor gebruik'-lampje van tijd tot tijd uit om aan te geven dat de gezondheidsgrill opwarmt naar de vooraf ingestelde temperatuur.

- Contactgrillstand: leg de etenswaren in het midden van de onderste grillplaat.
- Gratineerstand: leg de etenswaren in het midden van de onderste grillplaat.
- Party-grillstand: verspreid de etenswaren over het grilloppervlak. Draai de etenswaren af en toe om met de bijgeleverde spatel/tang.

9 Sluit de grill (geldt alleen in de contactgrillstand en de gratineerstand).

- 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 gegrild (fig. 15).
- Gratineerstand: 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. 16).

10 Open het apparaat als de vereiste grilltijd verstreken is (geldt alleen voor de contactgrillstand en de gratineerstand).**11** Verwijder de etenswaren.

Gebruik de bijgeleverde spatel/tang om de etenswaren van het apparaat te verwijderen. Gebruik geen metalen, scherp of krassend keukengerei.

12 Als u verder wilt gaan met grillen, verwijdt u overtollige olie van de platen met een stuk keukenpapier.

Maak aangekoekte etensresten en vet voorzichtig los met de bijgeleverde spatel/tang en verwijder ze van de grillplaten. Gebruik de spatel met het getande uiteinde voor het geribbelde gedeelte van de platen.

13 Wacht tot het groene 'klaar voor gebruik'-lampje gaat branden voor u etenswaren op de grillplaat of -platen legt.**Timer**

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

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

1 Druk op de timerknop om de grilltijd in minuten in te stellen. (fig. 17)

- 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.

- 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

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

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

Opmerking: *Tijdens het grillen gaat het groene 'klaar voor gebruik'-lampje van tijd tot tijd aan en uit. Dit betekent dat de gezondheidsgrill opwarmt naar de vooraf ingestelde temperatuur. Wanneer dit gebeurt, kunt u gewoon doorgaan met grillen.*

Tips

- Als u de gezondheidsgrill in de horizontale party-grillstand zet met de platte kant van de grillplaten naar boven gericht, is de grill uitermate geschikt voor roerbakken en het bakken van eieren, kleine pannenkoeken en gemarineerde etenswaren.
- Vet de etenswaren die u wilt grillen licht in met een beetje boter of olie. Dit voorkomt dat overtollige boter of olie gaat roken.
- De gezondheidsgrill 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, schroeit 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.
- U kunt de gezondheidsgrill ook gebruiken als thermostatische warmhoudplaat, die uw gerechten automatisch op de vereiste temperatuur houdt. Zet het apparaat in de party-grillstand en stel de temperatuurregelaar in op stand 2 of 3. Bedek de grillplaten met aluminiumfolie, met de glimmende zijde naar boven. (fig. 18)
- Als u bevroren etenswaren wilt ontdooien, zet u het apparaat in de gratineerstand en wikkelt u de bevroren etenswaren in aluminiumfolie. Stel de temperatuurregelaar in op stand 1 of 2. De ontdooitijd hangt af van het gewicht van de etenswaren.

Schoonmaken

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 verwijdt.
- 3** Verwijder de grillplaten (fig. 19).
Druk op de bevestigingsclips op het apparaat en til de platen vervolgens uit het apparaat.
- 4** Maak de grillplaten, de vetopvangbakken en de spatel/tang schoon met een zachte doek of spons in warm water met een beetje afwasmiddel, of in de vaatwasmachine (fig. 20).
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. 21).

- Zet het apparaat in de party-grillstand.
- 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 Sluit de grill.**7 Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.****Vervangen****De batterij vervangen**

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

1 Zet het apparaat in de party-grillstand en verwijder de schroef uit het scharnier (fig. 22).**2 Doe het apparaat dicht, draai het om, zet het rechtop neer en verwijder de twee schroeven uit het scharnier (fig. 23).****3 Verwijder de klep van het scharnier en haal de timer eruit (fig. 24).****4 Verwijder het klepje van het batterijvak met een munt en verwijder de oude batterij. Lever de oude batterij in (zie hoofdstuk 'Milieu') (fig. 25).****5 Plaats de nieuwe batterij in het batterijvak met de pluspool in de richting van het klepje van het batterijvak (fig. 26).****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 party-grillstand.****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 zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recylen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 27).

Opbergen**1 Wikkel het snoer om de opbergvoorziening in de scharnierende delen van het apparaat. (fig. 28)****2 Plaats de vetopvangbakken in elkaar en bevestig deze aan de opberghaak aan de onderkant van het apparaat. (fig. 29)****3 Berg het apparaat op door het rechtop op een veilige en droge plaats neer te zetten.**

Garantie & 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.

Problemen oplossen

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Steek de stekker goed in het stopcontact.
	Het stopcontact waarop het apparaat is aangesloten werkt niet.	Controleer of de stroomvoorziening naar behoren werkt. Als dit het geval is, sluit dan een ander apparaat aan om te controleren of het stopcontact het doet.
	Het netsnoer is beschadigd.	Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
Er komt wat rook uit het apparaat.	De eerste paar keer dat u het apparaat gebruikt, komt er mogelijk wat rook uit.	Dit is normaal. Dit houdt op nadat u het apparaat enkele keren hebt gebruikt.
	De ingestelde grilltemperatuur is te hoog voor de etenswaren die u grilt.	Raadpleeg de tabel achter in dit boekje voor de aanbevolen temperatuurstand voor verschillende soorten etenswaren.
	Er zitten etenswaren en aangekoekt vet op de grillplaten.	Maak de grillplaten na elk gebruik voorzichtig schoon.
Er komt veel rook uit het apparaat.	U hebt de grillplaten omgedraaid zonder ze eerst schoon te maken. Etenswaren aan de andere kant van de platen druipen op de verwarmingselementen en verschroeien tijdens het grillen. Hierdoor kan veel rook ontstaan.	Maak de platen grondig schoon voordat u ze omdraait.
De etenswaren zijn niet goed gegrild.	U hebt een te lage temperatuur ingesteld of u hebt de etenswaren niet lang genoeg gegrild.	Stel een hogere temperatuur in en/of gril de etenswaren langer. Raadpleeg de tabel achter in dit boekje voor de juiste temperatuurstand en griltijd voor verschillende soorten etenswaren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De etenswaren zijn na het grillen te donker.	U hebt een te hoge temperatuur ingesteld of u hebt de etenswaren te lang gegrild.	Stel een lagere temperatuur in en/of gril de etenswaren korter. Raadpleeg de tabel achter in dit boekje voor de juiste temperatuurstand en grilltijd voor verschillende soorten etenswaren.
Tijdens het grillen drupt er vet of vocht op het oppervlak waarop de grill staat.	U hebt de vetopvangbak(ken) niet onder de vetafvoergleuf/-gleuven geplaatst.	Plaats de vetopvangbak(ken) onder de vetafvoergleuf/-gleuven.
	U hebt de grill in de horizontale stand geplaatst en etenswaren gegrild die veel vet of vocht bevatten en de vetopvangbak(ken) niet onder de vetafvoergleuf/-gleuven geplaatst.	Plaats de vetopvangbak(ken) onder de vetafvoergleuf/-gleuven.
Etenswaren (bijv. kaas) plakken aan de bovenste grillplaat.	U hebt gegratineerde gerechten of 'open' broodjes bereid met het apparaat in de contactgrillstand.	Bereid gegratineerde gerechten en 'open' broodjes alleen in de gratineerstand.
Tijdens het grillen blijft er vet of vocht op de grillplaat liggen.	Etenswaren die veel vet bevatten, grilt u op de geribbelde kant van de grillplaten met de grill in horizontale stand.	Wanneer u etenswaren die veel vet bevatten op de geribbelde kant van de grillplaten grilt, zorg dan dat de grill in de schuine stand staat, zodat het vet in de vetopvangbakken kan lopen.
	U grilt de etenswaren op de platte kant van de grillplaat en deze heeft geen vetafvoergleuf.	Laat de grillplaten voldoende afkoelen en maak ze dan grondig schoon voordat u ze omdraait. Klap de uitklapbare voetjes in en plaats de lekbakken onder de vetafvoergleuven voordat u doorgaat met grillen.

Tabel voor etenswaren (fig. 30)

1 Tabel voor etenswaren

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** Utbrettbare føtter
- B** Rød på-lampe og grønn klar til steking-lampe
- C** Temperaturbryter
- D** Vendbare grillplater
- E** Festeklemmer på grillplater
- F** Kjølige håndtak
- G** Dreneringsspor
- H** Fettskuff (2 stk)
- I** Oppbevaringskrok for fettskuffer
- J** Ledningsholder
- K** Timerdisplay
- L** Timer-knapp
- M** To-i-en stekespade og klype

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.
- La aldri stekespaden/klypen ligge på grillplaten når den er varm.

Viktig

- Bruk kun jordnet 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.
- Pass på at det ikke spruter fett når du griller pølser eller andre fete kjøttprodukter.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- Rengjør alltid apparatet etter bruk.
- Platene må bare snus når de er kalde og rene.
- 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 på vanlig bruk i hjemmet. Det er ikke beregnet på bruk på f. eks. bedriftskjøkken, butikker, kontorer, bondegårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet på 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 brukerveiledningen, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Før første gangs bruk

- 1** Fjern innsatsen mellom grillplatene, 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

Vendbare grillplater

Denne grillen er utstyrt med vendbare grillplater med en normal riflet side og en flat side. Du kan bruke begge sidene på grillplatene i tre forskjellige posisjoner som er beskrevet nedenfor. Den flate siden på grillplatene er spesielt egnet til å woke, steke egg og pannekaker og til å grille marinerte ingredienser.

Merk: Ikke grill ingredienser med mye fett på den flate siden av grillplatene. Den flate siden har ikke dreneringsspor. Ekstra fett kan derfor ikke renne vekk.

Merk: Når du bruker den flate siden av grillplatene, må du alltid sette apparatet i horisontal stilling (fig. 2).

Platene må bare snus når de er kalde og rene. (fig. 3)

Vannrett og med helling

- Grilloverflaten kan brukes både vannrett og med helling.
- Standard grillposisjon for den riflete siden av grillplatene er hellingsposisjonen. I denne posisjonen renner fett eller saften som kommer ut av maten, vekk fra platene og ned i fettskuffen/-skuffene.
- Apparatet er utstyrt med føtter som kan slås ut. Når du slår ut disse føttene, kan du sette grillplatene vannrett. Bruk denne posisjonen til å forberede ingredienser med lite fett, for eksempel frukt og grønnsaker, som enkelt glir nedover de riflete platene når platene befinner seg i hellingsposisjonen (fig. 4).
- Vannrett er standard grillposisjon for den flate siden av grillplatene fordi denne siden ikke har dreneringsspor.

Tre grillposisjoner

- Kontaktposisjonen (fig. 5)

Denne posisjonen passer spesielt godt til rask grilling på begge sider med høy temperatur (biff, hamburgere osv.) og til å lage grillede smørbrød eller paninier.

Merk: Begge grillplatene er i kontakt med maten.

- Gratineringsposisjonen (fig. 6)

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 øverste grillplaten må ikke berøre maten.

- Partygrillposisjonen (fig. 7)

I denne posisjonen gir den sunne grillen en stor grilloverflate for tilbereding av alle typer snacks, for eksempel grillspyd, satay, grønnsaker, frukt osv.

Når den sunne grillen står i partygrillposisjonen og den flate siden av grillplatene peker oppover, kan du bruke grilloverflaten til å woke ingredienser, steke egg eller pannekaker.

1 Dra ledningen helt ut fra ledningsholderen i hengslene til apparatet (fig. 8).

2 Snu platene om nødvendig, slik at den siden du skal bruke, peker oppover.

3 Kontroller at grillen er lukket (fig. 9).

4 Sett støpselet inn i stikkkontakten.

5 Sett temperaturkontrollen til den temperaturinnstillingen som passer for ingrediensen som skal grilles. Se tabellen bakerst i heftet.

Den røde på-lampen tennes for å vise at grillen varmes opp.

Ikke la apparatet stå på uten tilsyn.

6 Vent til den grønne klar til steking-lampen tennes, og åpne grillen for å legge ingrediensene på grillplaten eller platene.

Vær forsiktig: Grillplatene er varme.

- Kontakt- og gratineringsposisjonene: Åpne grillen halvveis (fig. 10).

- Partygrillposisjonen: Åpne grillen halvveis og dra den øverste grillplaten opp til sin høyeste posisjon (1). Sett deretter grillen i åpen posisjon (2) (fig. 11).

7 Hvis grillen står i hellingsposisjonen, må du plassere fettskuffen/-skuffene under dreneringssporet/-sporene for å samle opp fett eller saft.

Merk: Når du bruker den flate siden av grillplatene, må du ikke sette apparatet i hellingsposisjonen.

- Kontakt- og gratineringsposisjonene: Plasser én fettskuff under dreneringssporet til den nederste grillplaten (fig. 12).

- Når du griller ingredienser som inneholder mye fett eller saft på den riflete siden av grillplatene mens grillen står vannrett, kan det være nødvendig å plassere fettskuffen/-skuffene for å unngå at fett eller saft drypper ned på arbeidsoverflaten.

Merk: Ikke grill ingredienser med mye fett på den flate siden av grillplatene. Den flate siden har ikke dreneringspor. Ekstra fett kan derfor ikke renne vekk.

- Bruk begge fettskuffene i forbindelse med partygrillposisjonen, der de riflete sidene på grillplatene peker oppover. Plasser én skuff under dreneringssporet til hver grillplate (fig. 13).

8 Bruk stekespaden/klypen som følger med, for å plassere ingrediensene på grillplaten eller tallerker (fig. 14).

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

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

Merk: Den grønne klar til steking-lampen slukkes av og til under grillingen for å angi at den sunne grillen varmes opp til den forhåndsinnstilte temperaturinnstillingen.

- Kontaktposisjonen: Legg maten midt på den nederste grillplaten.

- Gratineringsposisjonen: Legg maten midt på den nederste grillplaten.

- Partygrillposisjonen: Fordel maten ut over grilloverflaten. Snu maten jevnlig med stekespaden/klypen som følger med.

9 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 kan maten grilles jevnt på begge sider (fig. 15).
- 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. 16).

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

11 Fjern maten.

Bruk stekespaden/klypen som følger med, til å ta maten av apparatet. Ikke bruk kjøkkenredskaper i metall eller skarpe kjøkkenredskaper som kan lage riper.

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

Løsne eventuell klumpet mat eller fett forsiktig med stekespaden/klypen som følger med, og fjern det fra platene. Bruk den takkede enden av stekespaden på den rillede delen av platene.

13 Vent til den grønne klar til steking-lampen tennes før du legger maten på grillplatene eller platene

Timer

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

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

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

- 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

Bakerst i dette heftet finner du en tabell med ingredienser som du kan tilberede med den sunne 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 den sunne grillen.

Merk: Den grønne klar til steking-lampen slås på og av med jevne mellomrom under grillingen. Det betyr at den sunne grillen varmes opp til den angitte temperaturinnstillingen. Når dette skjer, kan du bare fortsette å grille.

Tips

-
- Når den sunne grillen står i vannrett partygrillposisjon og den flate siden av grillplatene peker oppover, er grillen veldig godt egnet til å wake, steke egg eller pannekaker.

- Smør lett inn maten som skal grilles, med litt smør eller olje. Dette forhindrer røykutvikling fra overflødig smør eller olje.
- Den sunne 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.
- For å få et best mulig resultat bør du passe på at kjøttstykkene du bruker, ikke er for tykke (ca. 1,5 cm).
- Ferskt kjøtt gir bedre grillresultat enn frossent 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.
- Du kan også bruke den sunne grillen som en termostatkontrollert varmeplate, som automatisk holder rettene dine varme med riktig temperatur. Sett apparatet i partygrillposisjonen og sett temperaturkontrollen i posisjon 2 eller 3. Dekk grillplatene med aluminiumsfolie med den blanke siden opp. (fig. 18)
- Hvis du vil tine frosne 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.

Vaske

Bruk aldri sterke rengjøringsmidler eller slipe- eller skureprodukter. Det fører til skade på det klebefrie belegget på platene.

Senk aldri apparatet 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. 19).
Fjern platene ved å trykke på festeklemmene på apparatet og deretter løfte platene ut av apparatet.
- 4** Rengjør grillplatene, fettskuffene og stekespaden/klypen med en myk klut eller svamp i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin (fig. 20).
Legg grillplatene i varmt vann i fem minutter med litt oppvaskmiddel for å fjerne rester. Da løsner eventuell storknet mat eller fett.
- 5** Tørk grillplatene og sett dem sammen igjen (fig. 21).
- 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** Lukk grillen.
- 7** Rengjør utsiden av apparatet med en fuktig klut.

Utskifting

Bytte batteri

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 hengslen (fig. 22).
- 2** Lukk apparatet, snu det rundt, sett det i oppreist stilling og fjern de to skruene fra hengslen (fig. 23).
- 3** Fjern hengseldekslet fra hengslen, og ta timeren ut av hengseldekslet (fig. 24).

- 4** Åpne dekkelet på batterirommet til timeren med en mynt, og fjern det gamle batteriet. Kast det gamle batteriet (se avsnittet Miljø) (fig. 25).
- 5** Sett det nye batteriet inn i batterirommet med (+)-polen mot dekkelet til batterirommet (fig. 26).
- 6** Sett dekkelet til batterirommet tilbake i timeren. Bruk en mynt for å feste det.
- 7** Sett timeren inn i hengselokket, og fest hengselokket til hengslen.
- 8** Sett inn og stram skruene i motsatt rekkefølge. Apparatet må først stå i oppreist stilling, deretter setter du det i partygrillposisjonen.

Miljø

- Engangsbatterier inneholder stoffer som kan forurenses miljøet. Ikke kast engangsbatterier i restavfallet, men lever dem på et offentlig innsamlingssted for batterier. Ta alltid ut batteriene før du kaster og leverer inn apparatet på et offentlig innsamlingssted.
- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 27).

Lagring

- 1** Kveil ledningen rundt ledningsholderen i hengslene til apparatet. (fig. 28)
- 2** Pakk sammen fettskuffene, og fest dem på oppbevaringskroken nederst på apparatet. (fig. 29)
- 3** Lagre 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 i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Feilsøking

Dette avsnittet oppsummerer de vanligste problemene som kan oppstå med apparatet. Hvis du ikke klarer å løse problemet med informasjonen nedenfor, kan du ta kontakt med Philips' kundestøtte der du bor eller på www.philips.com.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Apparatet virker ikke.	Støpselet er ikke satt ordentlig inn i stikkkontakten.	Sett støpselet ordentlig inn i stikkkontakten.
	Det er ikke strøm i stikkkontakten som apparatet er koblet til.	Kontroller strømtilførselen. Hvis den fungerer, kobler du til et annet apparat for å kontrollere om kontakten har strøm.
	Strømledningen er skadet.	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.
Apparatet avgir litt røyk.	De første gangene du bruker produktet, kan det avgis noe røyk.	Dette er normalt. Når du har brukt apparatet noen ganger, slutter det å avgis røyk.
	Den angitte grilltemperaturen er for høy for ingrediensene du griller.	Se tabellen bakerst i heftet for passende temperaturinnstilling for forskjellige typer mat.
Apparatet avgir mye røyk.	Mat eller fett har størket på grillplatene.	Rengjør grillplatene forsiktig etter hver gangs bruk.
	Grillplatene ble snudd uten at de ble rengjort først. Klumpet mat på den andre siden av platene drypper ned på varmelementene og brenner under grillingen. Det kan føre til kraftig røykutvikling.	Pass på at platene blir grundig rengjort før de snus.
Maten er ikke grillet ordentlig.	Du har angitt for lav temperaturinnstilling eller du har ikke grillet maten lenge nok.	Angi en høyere temperaturinnstilling og/eller grill maten lenger. Se tabellen bakerst i heftet for passende temperaturinnstilling og grilltid for forskjellige typer mat.
Maten er grillet for mørkt.	Du har angitt for høy temperaturinnstilling eller du har grillet maten for lenge.	Angi en lavere temperaturinnstilling og/eller grill maten kortere. Se tabellen bakerst i heftet for passende temperaturinnstilling og grilltid for forskjellige typer mat.
Fett eller saft drypper ned på arbeidsoverflaten under grilling.	Du har ikke satt fettskuffen eller -skuffene under dreneringssporet eller -sporene.	Plasser fettskuffen eller -skuffene under dreneringssporet eller -sporene.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Du har grillet ingredienser som inneholder mye fett eller saft, med grillen i vannrett posisjon uten å sette fettskuffen eller -skuffene under dreneringssporet eller -sporene.	Plasser fettskuffen eller -skuffene under dreneringssporet eller -sporene.
Ingredienser (for eksempel ost) setter seg fast i den øverste grillplaten.	Du har tilberedt gratineringsretter eller åpne smørbrød med apparatet i kontaktposisjonen.	Gratineringsretter og åpne smørbrød skal kun tilberedes i gratineringsposisjonen.
Fett eller saft blir værende på grillplaten under grilling.	Du griller ingredienser som inneholder mye fett, på den riflete siden av grillplatene med grillen i horisontal posisjon.	Når du griller ingredienser som inneholder mye fett, på den riflete siden av grillplatene, må du alltid passe på at grillen settes i hellingsposisjonen, slik at fettene kan renne ned i fettskuffene.
	Du griller ingredienser på den flate siden av grillplaten, og denne siden har ikke dreneringsspor.	La grillplatene bli tilstrekkelig nedkjølt før du rengjør dem grundig og snur dem. Slå inn føttene som kan slås ut, og sett dryppebrettene under dreneringssporene før du fortsetter å grille maten.

Matvaretabell (fig. 30)

1 Matvaretabell

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** Pés dobráveis
- B** Luz vermelha indicadora de ligado e luz verde indicadora de pronto a usar
- C** Controlo de temperatura
- D** Placas reversíveis
- E** Molas de fixação das placas
- F** Pegas anti-aquecimento
- G** Ranhuras de drenagem
- H** Tabuleiro de recolha da gordura (2 unid)
- I** Gancho de arrumação para tabuleiros de recolha da gordura
- J** Arrumação do fio
- K** Visor do temporizador
- L** Botão do temporizador
- M** Espátula e pinças dois em um

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 fio de alimentação em água ou outro 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 fio de alimentação fique pendurado na extremidade da mesa ou bancada de trabalho onde o aparelho está colocado.
- Mantenha o fio de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não deixe o aparelho a trabalhar sem vigilância.
- Nunca deixe a espátula/pinças sobre a placa de grelhar quando esta estiver quente.

Cuidado

- Só ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, com espaço livre suficiente em volta.
- Aqueça previamente as placas antes de colocar os alimentos.
- As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante o funcionamento do aparelho.
- Tenha cuidado com os salpicos de gordura quando estiver a grelhar carnes gordas ou salsichas.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Limpe sempre o aparelho após cada utilização.
- Vire as placas apenas quando estiverem frias e limpas.

- Deixe que o aparelho arrefeça completamente antes de retirar as placas, limpar o aparelho ou arrumar.
- Nunca toque nas placas com objectos afiados ou abrasivos para não estragar o revestimento anti-aderente.
- Certifique-se de que volta a montar correctamente as placas 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 à 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 (EMF)

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

Antes da primeira utilização

- 1** Retire a inserção entre as placas de grelhar e os autocolantes.
- 2** Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
- 3** Limpe as placas em profundidade (consulte o capítulo 'Limpeza').

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

Utilizar o aparelho

Placas reversíveis

O grelhador inclui placas reversíveis: um lado com ranhuras e um lado liso. Poderá utilizar os dois lados das placas nas posições descritas a seguir. O lado liso é especialmente adequado para saltar legumes, ovos, panquecas ou ingredientes marinados.

Nota: Não utilize o lado liso para cozinhar ingredientes com muita gordura. Este lado não dispõe de uma ranhura de drenagem, pelo que a gordura não será escoada.

Nota: Quando utilizar o lado liso, coloque o aparelho na posição horizontal (fig. 2).

Vire as placas apenas quando estiverem frias e limpas. (fig. 3)

Utilização inclinada e horizontal

- A superfície de grelhar pode ser utilizada inclinada e na horizontal.
- A posição normal das placas para grelhar, no lado com ranhuras, é inclinada. Neste posição, a gordura ou sucos dos ingredientes escorre das placas para o(s) tabuleiro(s) de recolha da gordura.
- O aparelho dispõe de pés dobráveis. Quando estendidos, é possível colocar as placas na posição horizontal. Utilize esta posição para cozinhar ingredientes com pouca gordura, tais como frutas e legumes (estes deslizam facilmente pelas placas quando estas se encontram inclinadas) (fig. 4).
- A posição horizontal, é a normal para o lado liso das placas, pois este lado não dispõe de uma ranhura de drenagem.

Três posições para grelhar

- Posição de grelhar em contacto (fig. 5)

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

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

- Posição de grelhar e gratinar (fig. 6)

Esta é a posição ideal para grelhar e gratinar em simultâneo. A posição de grelhar e gratinar 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 de grelhar superior não pode tocar nos alimentos.

- Posição de grelhar para festas (fig. 7)

Nesta posição, o Health Grill proporciona uma grande superfície de grelhar para a preparação de todo o tipo de snacks, como shashlik, espetadas, vegetais, frutas, etc.

Com o Health Grill na posição de grelhar para festas e o lado liso das placas voltado para cima, poderá utilizar a superfície de grelhar para saltear ingredientes e cozinhar ovos ou panquecas.

1 Desenrole completamente o fio do respectivo compartimento nas articulações do aparelho (fig. 8).

2 Se necessário, vire as placas para que o lado pretendido esteja a apontar para cima.

3 Certifique-se de que o grelhador está fechado (fig. 9).

4 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

5 Rode o controlo da temperatura para a regulação adequada para grelhar os ingredientes. Consulte a tabela no final deste folheto.

▶ A luz de alimentação vermelha acende-se para indicar que o grelhador está a aquecer.

Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

6 Aguarde até que a luz verde de pronto a usar se ilumine e abra o aparelho para colocar os ingredientes na(s) placa(s).

Tenha cuidado: as placas de grelhar estão quentes.

- Posições de grelhar em contacto e de grelhar e gratinar: abra o grelhador até meio (fig. 10).
- Posição de grelhar para festas: abra o grelhador até meio e puxe a placa de grelhar inferior até à posição mais elevada (1). Em seguida, coloque o grelhador na posição aberta (2) (fig. 11).

7 Se o grelhador estiver na posição inclinada, coloque o(s) tabuleiro(s) de recolha da gordura por baixo da ranhura de drenagem para recolher a gordura ou os sucos.

Nota: Quando utilizar o lado liso, coloque o aparelho na posição horizontal.

- Posições de grelhar em contacto e de grelhar e gratinar: coloque um tabuleiro de recolha da gordura por baixo da ranhura de drenagem da parte inferior da placa de grelhar (fig. 12).
- Quando grelhar ingredientes com muita gordura ou sucos no lado com ranhuras das placas (com o grelhador na posição horizontal), poderá ser necessário utilizar o(s) tabuleiro(s) de recolha da gordura, de modo a evitar o gotejar da gordura ou sucos para a bancada.

Nota: Não utilize o lado liso para cozinhar ingredientes com muita gordura. Este lado não dispõe de uma ranhura de drenagem, pelo que a gordura não será escoada.

- Posição de grelhar para festas com o lado das placas com ranhuras, voltado para cima: utilize os dois tabuleiros para recolha da gordura. Coloque um tabuleiro debaixo da ranhura de drenagem de cada placa (fig. 13).

8 Utilize a espátula/pinças fornecidas para colocar os ingredientes nas placas ou grelhas (fig. 14). Para um resultado perfeito, coloque os ingredientes no centro da(s) placa(s).

O tempo para grelhar depende do tipo de ingredientes, da respectiva espessura e do seu gosto pessoal. Consulte a tabela no final deste folheto para obter os tempos recomendados para grelhar.

Nota: Durante o cozinhado, a luz verde indicadora de pronto a usar desliga-se ocasionalmente indicando que o Health Grill se encontra em aquecimento para a temperatura predefinida.

- Posição de grelhar em contacto: coloque os alimentos no meio da placa de grelhar inferior.
- Posição de grelhar e gratinar: coloque os alimentos no meio da placa de grelhar inferior.
- Posição de grelhar para festas: espalhe os alimentos na superfície de grelhar. Vire-os de tempos a tempos com uma espátula ou pinças de madeira ou plástico.

9 Feche o grelhador (apenas nas posições de grelhar em contacto e de grelhar e gratinar).

- 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. 15).
- Posição de grelhar e gratinar: 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. 16).

10 Abra o aparelho quando terminar o tempo necessário para grelhar (apenas nas posições de grelhar em contacto e de grelhar e gratinar).

11 Retire os alimentos.

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

12 Se pretender grelhar mais uma dose, retire o excesso de gordura das placas com um pedaço de papel de cozinha.

Liberte quaisquer alimentos ou gordura agarrados com a espátula/pinça fornecida e retire das chapas. Utilize a espátula com o lado serrilhado para a secção nervurada das chapas.

13 Aguarde até que a luz verde de pronto a usar se ilumine antes de colocar os ingredientes na(s) placa(s).

Temporizador

O temporizador indica que o tempo de grelhar chegou ao fim, mas NÃO desliga o aparelho.

Nota: Também é possível utilizar o Health Grill sem temporizador.

1 Prima o botão do temporizador para programar o tempo de grelhar em minutos. (fig. 17)

- O tempo definido surge no visor.

2 Mantenha o botão premido para avançar rapidamente os minutos. Liberte o botão assim que atingir o tempo de grelhar pretendido.

○ tempo máximo que pode ser regulado é de 99 minutos.

- Alguns segundos após ter definido o tempo de grelhar, o temporizador começa a contagem decrescente.
- Enquanto o temporizador efectua a contagem decrescente, o tempo restante de grelhar fica intermitente no visor. O último minuto é apresentado em segundos.

Nota: Pode apagar a definição do temporizador premindo o botão do temporizador durante 3 segundos (quando o tempo fica intermitente) até aparecer '00'.

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

Tempos para grelhar

No final deste folheto, encontra uma tabela com ingredientes que pode preparar com o Health Grill. 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 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 Health Grill.

Nota: Durante o processo de grelhar, a luz verde de pronto a usar liga-se e desliga-se ocasionalmente, indicando que o Health Grill está a aquecer até à temperatura predefinida. Quando tal suceder, continue a grelhar.

Sugestões

- Com o Health Grill na posição de grelhar para festas (horizontal) e o lado liso das placas voltado para cima, o grelhador é especialmente eficaz para saltear legumes, cozinhar ovos, pequenas panquecas ou ingredientes marinados.
- Barre os alimentos a grelhar com um pouco de manteiga ou óleo. Desta forma, impede que o excesso de manteiga ou óleo faça fumo.
- O Health Grill 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 (posição 5). Posteriormente, regule o controlo da temperatura para uma posição mais baixa e continue a grelhar até a carne ficar pronta.
- Pode ainda utilizar o Health Grill como uma placa de aquecimento controlada por termóstato, que mantém automaticamente os pratos à temperatura pretendida. Coloque o aparelho na posição de grelhar para festas e regule o controlo da temperatura para a posição 2 ou 3. Cubra as placas de grelhar com folha de alumínio com o lado brilhante virado para cima. (fig. 18)
- Se quiser descongelar alimentos congelados, coloque o aparelho na posição de grelhar e gratinar; 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 use produtos de limpeza ou materiais abrasivos para evitar estragar o revestimento anti-aderente das placas.

Nunca mergulhe o aparelho em água.

- 1** Desligue o aparelho da corrente e deixe arrefecer.
- 2** Retire o excesso de gordura das placas com um pedaço de papel de cozinha antes de as retirar.
- 3** Retire as placas de grelhar (fig. 19).
Para isso, faça pressão nas molas de fixação do aparelho e retire as placas, levantando-as.
- 4** Lave as placas, os tabuleiros de recolha da gordura e a espátula/pinça com um pano macio ou uma esponja e água quente com um pouco de detergente líquido ou na máquina da loiça (fig. 20).

Deixe as placas de grelhar de molho em água quente durante cinco minutos com um pouco de detergente líquido para retirar os resíduos. Assim, solta os alimentos ou gordura seca.

5 Seque as placas de grelhar e volte a montá-las (fig. 21).

- Coloque o aparelho na posição de grelhar para festas.
- Coloque a extremidade traseira das placas de grelhar no aparelho (1). Baixe as placas e pressione-as por baixo da mola de fixação (2).

6 Feche o grelhador.

7 Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.

Substituição

Substituição da bateria

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 grelhar para festas e retire o parafuso da dobradiça (fig. 22).

2 Feche o aparelho, vire-o ao contrário, coloque-o na posição vertical e retire os dois parafusos da dobradiça (fig. 23).

3 Remova a protecção da dobradiça e o temporizador da protecção (fig. 24).

4 Abra a tampa do compartimento da pilha com uma moeda e retire a pilha antiga. Elimine-a (consulte o capítulo 'Ambiente') (fig. 25).

5 Coloque a nova pilha no respectivo compartimento com o pólo + voltado para a tampa (fig. 26).

6 Volte a colocar a tampa, utilizando uma moeda para a fixar.

7 Introduza o temporizador na protecção e volte a fixar 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 grelhar para festas.

Meio ambiente

- As pilhas não recarregáveis contêm substâncias que podem poluir o ambiente. Não deite fora pilhas não recarregáveis com o lixo doméstico normal; coloque-as num ponto de recolha oficial. Retire sempre as pilhas não recarregáveis antes de se desfazer do aparelho e entregue o aparelho num ponto de recolha oficial.
- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 27).

Armazenamento

1 Desenrole o fio do respectivo compartimento nas articulações do aparelho. (fig. 28)

2 Encaixe os tabuleiros de recolha da gordura e fixe-os no gancho de arrumação na parte inferior do aparelho. (fig. 29)

3 Guarde o aparelho na vertical num local seguro e seco.

Garantia e assistência

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

Resolução de problemas

Este capítulo resume alguns dos problemas mais comuns que pode encontrar no aparelho. Se não conseguir resolver o problema através das indicações dadas a seguir, contacte o Centro de Atendimento ao Cliente Philips no seu país ou on-line em www.philips.pt.

Problema	Causa provável	Solução
O aparelho não funciona.	A ficha não foi correctamente introduzida na tomada eléctrica.	Ligue correctamente a ficha à tomada eléctrica.
	A tomada a que o aparelho está ligado não possui corrente eléctrica.	Verifique se a fonte de alimentação funciona. Se funcionar, ligue outro aparelho para verificar se a tomada tem corrente.
	O fio de alimentação está danificado.	Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
O aparelho liberta algum fumo.	Nas primeiras utilizações do aparelho, este poderá libertar algum fumo.	Isto é perfeitamente normal. Depois de utilizar o aparelho algumas vezes, este pára de libertar fumo.
	A temperatura definida para grelhar é demasiado elevada para os ingredientes que está a grelhar.	Consulte a tabela no final deste folheto para obter as definições correctas de temperatura para os diversos tipos de alimentos.
O aparelho liberta muito fumo.	Existem restos de alimentos ou gordura seca nas placas de grelhar.	Limpe as placas de grelhar com cuidado após cada utilização.
	Ligou as placas sem as limpar primeiro. Os vestígios de comida no outro lado das placas escorrem para os elementos de aquecimento e ficam chamuscados durante o cozinhado, o que poderá causar muito fumo.	Limpe as placas com cuidado antes de as ligar.

Problema	Causa provável	Solução
Os alimentos não estão devidamente grelhados.	Seleccionou uma regulação de temperatura demasiado baixa ou não grelhou os alimentos tempo suficiente.	Selecione uma regulação de temperatura mais elevada e/ou grelhe os alimentos durante mais tempo. Consulte a tabela no final deste folheto para obter as regulações de temperatura e o tempo para grelhar correctos para diversos tipos de alimentos.
Os alimentos ficaram demasiado grelhados.	Seleccionou uma regulação de temperatura demasiado alta ou grelhou os alimentos durante demasiado tempo.	Selecione uma regulação de temperatura mais baixa e/ou grelhe os alimentos durante menos tempo. Consulte a tabela no final deste folheto para obter as regulações de temperatura e o tempo para grelhar correctos para diversos tipos de alimentos.
Ao grelhar, gotejam sucos ou gordura para a bancada.	Não colocou o(s) tabuleiro(s) de recolha da gordura por baixo da(s) ranhura(s) de drenagem.	Coloque o(s) tabuleiro(s) de recolha da gordura por baixo da(s) ranhura(s) de drenagem.
	Grelhou ingredientes muito gordos ou sumarentos com o grelhador na posição horizontal sem o(s) tabuleiro(s) por baixo da(s) ranhura(s) de drenagem.	Coloque o(s) tabuleiro(s) de recolha da gordura por baixo da(s) ranhura(s) de drenagem.
Os ingredientes (por exemplo, queijo) pegam à placa de grelhar superior.	Preparou pratos gratinados ou tostas abertas com o aparelho na posição de grelhar em contacto.	Prepare apenas pratos gratinados e tostas abertas na posição de grelhar e gratinar.
Ao grelhar, a gordura ou sucos permanecem na grelha.	Está a grelhar ingredientes com muita gordura no lado das placas com ranhuras, com o aparelho na posição horizontal.	Ao grelhar ingredientes com muita gordura no lado das placas com ranhuras, certifique-se de que o grelhador se encontra na posição inclinada de modo a que a gordura escorra para os tabuleiros de recolha.
	Está a grelhar os ingredientes no lado liso das grelhas e este não dispõe de uma ranhura de drenagem.	Deixe que as placas arrefeçam o suficiente e limpe-as cuidadosamente antes de as ligar. Retraia os pés dobráveis e coloque os tabuleiros de recolha da gordura sob as ranhuras de drenagem antes de continuar a grelhar.

Tabela de alimentos (fig. 30)
1 Tabela de alimentos

Inledning

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** Utfällbara ben
- B** Röd strömlampa och grön klar-att-använda-lampa
- C** Temperaturreglage
- D** Vändbara grillplattor
- E** Fästklämmor till grillplattor
- F** Värmeisolerade handtag
- G** Avrinningsskåror
- H** Droppbricka (2 delar)
- I** Förvaringskrok för droppbrickor
- J** Sladdhållare
- K** Timer-teckenfönster
- L** Timerknapp
- M** Två-i-en, stekspade och tång

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 oövervakad när den används.
- Lämna aldrig stekspaden/tången på grillplattan när den är varm.

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.
- Se upp för fettstänk när du grillar fett kött eller korv.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Rengör alltid apparaten efter användning.
- Se till att plattorna är kalla och rengjorda när du vänder dem.
- 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 kunder på hotell, motell, bed and breakfast och i andra boendemiljöer.
- Anslut aldrig apparaten till en extern timer eller ett fjärrkontrollsystem 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 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

Vändbara grillplattor

Den här grillen levereras med vändbara grillplattor med en vanlig räfflad sida och en slät sida. Du kan använda båda sidorna av grillplattorna i tre olika lägen, enligt beskrivningen nedan. Den släta sidan är särskilt lämpad för wokning, stekning av ägg och pannkakor och tillagning av marinerade ingredienser.

Obs! Tillaga inte ingredienser som innehåller mycket fett på den släta sidan av grillplattorna. Den släta sidan har ingen avrinningsskåra, så det extra fettet kan inte rinna bort.

Obs! När du använder den släta sidan av grillplattorna ser du till att alltid placera apparaten i horisontellt läge (Bild 2).

Se till att plattorna är kalla och rengjorda när du vänder dem. (Bild 3)

Sluttande och horisontell användning

- Grilltytan kan användas både sluttande och horisontellt.
- Standardgrillläget för den räfflade sidan av grillplattorna är det sluttande läget. I det här läget rinner det fett eller den vätska som kommer ut ur maten av plattorna och ned på droppbrickan eller -brickorna.
- Apparaten är utrustad med utfällbara ben. När du fäller ut benen kan du placera grillplattorna i horisontellt läge. Använd det här läget när du tillagar ingredienser med låg fetthalt, såsom frukt och grönsaker som lätt kanar nedför de räfflade plattorna när dessa befinner sig i sluttande läge (Bild 4).
- Horisontellt läge är standardgrillläget för den släta sidan av grillplattorna, eftersom det inte finns någon avrinningsskåra på den sidan.

Tre grilllägen

- Kontaktgrillläge (Bild 5)

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.

- Gratineringsläge (Bild 6)

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

- Party-grilläge (Bild 7)

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

När du har hälsogrillen i party-grilläge och den släta sidan av grillplattorna vänd uppåt kan du woka ingredienser och steka ägg och pannkakor på grillytan.

- 1** Linda ut nätsladden helt från hållaren i apparatens gångjärn (Bild 8).
- 2** Om det behövs vänder du plattorna så att den sida du vill använda är vänd uppåt.
- 3** Se till att grillen är stängd (Bild 9).
- 4** Sätt i stickkontakten i vägguttaget.
- 5** Vrid temperaturreglaget till den temperatur som är lämplig för ingredienserna som ska grillas. Mer information finns i tabellen i slutet av det här häftet.
- 6** Den röda strömlampan tänds för att visa att grillen värms upp.

Lämna inte apparaten obevakad när den används.

- 6** Vänta tills den gröna klar-att-använda-lampan tänds och öppna sedan grillen så att du kan lägga på ingredienserna på grillplattan eller -plattorna.

Var försiktig. Grillplattorna är varma.

- Kontaktgrill- och gratineringsläge: öppna grillen halvvägs (Bild 10).
- Party-grilläge: öppna grillen halvvägs och dra upp den övre grillplattan till dess högsta läge (1). Sätt sedan grillen i öppet läge (2) (Bild 11).

- 7** Om grillen är i sluttande läge placerar du droppbrickan eller -brickorna under avrinningsskåran eller -skårorna, så att fett eller vätskan samlas upp.

Obs! När du använder den släta sidan av grillplattorna bör du inte placera apparaten i sluttande läge.

- Kontaktgrill- och gratineringsläge: placera en droppbricka under avrinningsskåran för den undre grillplattan (Bild 12).
- När du grillar ingredienser som innehåller mycket fett eller väska på den räfflade sidan av grillplattorna och grillen är i horisontellt läge kan du också behöva använda droppbrickan/-brickorna för att förhindra att fett eller vätska droppar ned på underlaget.

Obs! Tillaga inte ingredienser som innehåller mycket fett på den släta sidan av grillplattorna. Den släta sidan har ingen avrinningsskåra, så det extra fettet kan inte rinna bort.

- Party-grilläge med de räfflade sidorna på grillplattorna vända uppåt: använd båda droppbrickorna. Placera en bricka under avrinningsskåran för respektive grillplatta (Bild 13).

- 8** Använd den medföljande stekspaden/tången till att placera maten på grillplattan eller -plattorna (Bild 14).

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 tabellen i slutet av det här häftet.

Obs! Under grillningen släcks klar-att-använda-lampan då och då så att du kan se att hälsogrillen värms upp till den förinställda temperaturen.

- Kontaktgrilläge: lägg maten på mitten av den undre grillplattan.
- Gratineringsläge: lägg maten på mitten av den undre grillplattan.

- Party-grillläge: sprid ut maten på grillytan. Vänd på maten då och då med den medföljande stekspaden/tången.

9 Stäng grillen (gäller endast kontaktgrill- och gratineringslägena).

- 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 15).
- Gratineringsläge: 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 16).

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

11 Ta bort maten.

Ta bort maten från grillen med den medföljande stekspaden/tången. Använd inte köksredskap av metall eller redskap som är vassa eller avslipande.

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

Lossa försiktigt mat och fett som har fastnat med den medföljande stekspaden/tången och ta bort det från plattorna. Använd stekspaden med den sågtandade änden för den räfflade delen av plattorna.

13 Vänta tills den gröna klar-att-använda-lampan tänds innan du lägger maten på grillplattan eller -plattorna.

Timer

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

Obs! Du kan också använda hälsogrillen 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 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 slutet av det här häftet hittar du en tabell över ingredienser du kan tillaga med hälsogrillen. Tabellen visar 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 hälsogrillen.

Obs! Under grillprocessen tänds och släcks klar-att-använda-lampan då och då. Det betyder att hälsogrillen värms upp till den förinställda temperaturen. När detta händer kan du helt enkelt fortsätta grilla.

Tips

- När du har hälsogrillen i horisontellt party-grilläge och den släta sidan av grillplattorna vänd uppåt passar grillen perfekt för wokning, stekning av ägg och små pannkakor och tillagning av marinerade ingredienser.
- Smörj maten som ska grillas lätt med lite smör eller olja. Det förhindrar överflödigt smör eller överflödigt olja från att ryka.
- Hälsogrillen 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 (läge 5). Ställ sedan in temperaturreglaget på ett lägre lägre och grilla maten tills den är klar.
- Du kan även använda hälsogrillen som en termostatstyrd värmeplatta som automatiskt håller maten så varm som du önskar. Ställ apparaten i party-grilläget och temperaturreglaget i läge 2 eller 3. Täck grillplattorna med aluminiumfolie med den blanka sidan uppåt. (Bild 18)
- Om du vill tina fryst mat ställer du apparaten i gratineringsläget och packar in den frysta maten i aluminiumfolie. Ställ temperaturreglaget i läge 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 överflödigt olja från laggarna med en bit hushållspapper innan du tar bort dem.

3 Ta bort grillplattorna (Bild 19).

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

4 Rengör grillplattorna, droppbrickorna och stekspaden/tången med en mjuk trasa eller svamp i varmt vatten med lite diskmedel, eller i diskmaskinen (Bild 20).

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 21).

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

6 Stäng grillen.

7 Rengör apparatens utsida med en fuktig trasa.

Byten

Byta ut batteriet

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 party-grilläge och ta bort skruven från gångjärnet (Bild 22).

2 Stäng apparaten, vänd på den, placera den i upprätt läge och ta bort de två skruvarna från gångjärnet (Bild 23).

- 3** Ta bort gångjärnslocket från gångjärnet och ta ut timern från gångjärnslocket (Bild 24).
- 4** Öppna batterifacket till timern och ta bort det gamla batteriet. Kasserera det gamla batteriet (mer information finns i kapitlet Miljön) (Bild 25).
- 5** Placera det nya batteriet i batterifacket med +-polen mot locket (Bild 26).
- 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 party-grillläge.

Miljön

- 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 27).

Förvaring

- 1** Linda nätsladden kring hållaren i apparatens gångjärn. (Bild 28)
- 2** Stapla droppbrickorna och fäst dem vid förvaringskroken på apparatens undersida. (Bild 29)
- 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.

Felsökning

I det här kapitlet finns en översikt över de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av nedanstående information kan du kontakta kundtjänst i ditt land eller online på www.philips.com.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten fungerar inte.	Stickkontakten har inte satts in ordentligt i vägguttaget.	Sätt in kontakten ordentligt i vägguttaget.
	Den kontakt som apparaten är ansluten till är inte strömförande.	Kontrollera att det inte är strömavbrott. Om det inte är det kontrollerar du att uttaget fungerar genom att ansluta en annan apparat.
	Nätsladden är skadad.	Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
Det kommer lite rök ur apparaten.	De första gångerna du använder apparaten kan det komma lite rök ur den	Det är normalt. Efter att du har använt apparaten några gånger slutar det komma rök ur den.
	Den inställda grilltemperaturen är för hög för ingredienserna som grillas.	Se tabellen i slutet av häftet för information om rekommenderade grilltemperaturinställningar för olika typer av mat.
	Mat eller fett har fastnat på grillplattorna.	Rengör grillplattorna försiktigt efter varje användning.
Det kommer mycket rök ur apparaten.	Du vände grillplattorna utan att rengöra dem först. Mat som fastnat på den andra sidan av plattorna droppar på värmeelementen och bränns under grillningen. Det kan leda till kraftig rökutveckling.	Se till att du rengör plattorna ordentligt innan du vänder dem.
Maten är inte ordentligt grillad.	Du har ställt in en för låg temperatur eller så har du inte grillat maten tillräckligt länge.	Ställ in en högre temperatur och/eller grilla maten längre tid. Mer information om rekommenderade grilltemperaturinställningar och grilltider för olika typer av mat finns i tabellen i slutet av det här häftet.
Maten är för hårt grillad.	Du har ställt in en för hög temperatur eller så har du grillat maten för länge.	Ställ in en lägre temperatur och/eller grilla maten kortare tid. Mer information om rekommenderade grilltemperaturinställningar och grilltider för olika typer av mat finns i tabellen i slutet av det här häftet.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Under grillningen droppar fett eller vätska ner på arbetsytan.	Du har inte ställt droppbrickan/-brickorna under avrinningskåran/-skåroarna.	Placera droppbrickan/-brickorna under avrinningskåran/-skåroarna.
	Du har grillat ingredienser som innehåller mycket fett eller vätska med grillen i horisontellt läge utan att ställa droppbrickan/-brickorna under avrinningskåran/-skåroarna.	Placera droppbrickan/-brickorna under avrinningskåran/-skåroarna.
Ingredienser (t.ex. ost) fastnar på den övre grillplattan.	Du har tillagat gratinerade rätter eller öppna grillade smörgåsar med apparaten i kontaktgrillläge.	Tillaga endast gratinerade rätter och öppna grillade smörgåsar med grillen i gratineringsläge.
Under grillningen finns fett eller vätska kvar på grillplattan.	Du grillar ingredienser som innehåller mycket fett på den räfflade sidan av grillplattorna med grillen i horisontellt läge.	När du grillar ingredienser som innehåller mycket fett på den räfflade sidan av grillplattorna bör du alltid se till att grillen är placerad i sluttande läge, så att fettet kan rinna ner i droppbrickorna.
	Du grillar ingredienser på den släta sidan av grillplattorna och det finns inte någon avrinningskåra på den sidan.	Se till att grillplattorna svalnar tillräckligt och rengör dem sedan ordentligt innan du vänder dem. Fäll in de utfällbara benen och placera droppbrickorna under avrinningskåroarna innan du fortsätter grilla maten.

Mattabell (Bild 30)

1 Mattabell

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** Katlanabilir ayaklar
- B** Kırmızı güç açık ışığı ve yeşil pişirmeye hazır ışığı
- C** Sıcaklık ayar düğmesi
- D** Ters çevrilir ızgara plakaları
- E** Izgara plakalarının sabitleme klipsleri
- F** Sıcaklığı iletmeyen tutamaklar
- G** Boşaltma kanalları
- H** Yağ tepsisi (2 adet)
- I** Yağ tepsileri için saklama kancası
- J** Kordon saklama bölmesi
- K** Zamanlayıcı ekranı
- L** Zamanlayıcı düğmesi
- M** İki bir arada spatula ve maşa

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.
- Spatula/maşayı sıcakken ızgara plakasında bırakmayın.

Dikkat

- Cihazı yalnızca toprak hatlı prize takın.
- Cihazı düz, etrafında yeterli açık alan olan, sabit bir zemine yerleştirin.
- Aralarına herhangi bir yiyecek yerleştirmeden önce ızgara plakalarını mutlaka ısıtın.
- Cihaz çalışırken açık yüzeyleri ısınabilir.
- Yağlı et ya da sos pişirirken sıçrayan yağa dikkat edin.
- Kullanım sonrasında, cihazı her zaman prizden çekin.
- Kullandıktan sonra cihazı her zaman temizleyin.
- Plakaları yalnızca soğuk ve temizken çevirin.
- Izgara plakalarını çıkarmadan, cihazı temizlemeden veya kaldırmadan önce, cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Yapımsız 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. Mağaza, ofis, çiftlik ya da başka bir işyerindeki yemekhaneler gibi ortamlarda kullanım için tasarlanmamıştır. Ayrıca, otel, motel, pansiyon ve benzeri tesislerde konaklayan kişilerce de kullanılmamalıdır.
- Tehlikeli bir durum yaratmamak için bu cihazı harici 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 zararlar 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** Plakaları iyice temizleyin (bkz. bölüm 'Temizleme').

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

Cihazın kullanımı

Ters çevrilir ızgara plakaları

Bu ızgara, normal bir oluklu taraf ve düz bir tarafa sahip, ters çevrilir ızgara plakaları ile birlikte verilir. Izgara plakalarının her iki tarafını, aşağıda açıklandığı gibi üç farklı konumda kullanabilirsiniz. Düz taraf özellikle, çabuk pişirme, yumurta ve gözleme pişirmek ve marine yiyecekleri pişirmek için uygundur.

Dikkat: Çok yağlı yiyecekleri ızgara plakalarının düz tarafında pişirmeyin. Düz tarafta boşaltma kanalı bulunmaktadır, bu nedenle ekstra yağ akamaz.

Dikkat: Izgara plakalarının düz tarafını kullanırken, cihazı her zaman yatay konumda tutun (Şek. 2).

Plakaları yalnızca soğuk ve temizken çevirin. (Şek. 3)

Eğimli ve yatay kullanım

- Izgara yüzeyi hem eğimli hem de yatay kullanılabilir.
- Izgara plakalarının oluklu tarafı için standart ızgara konumu eğimli konumdur. Bu konumda, yiyecekteki yağ veya su, plakalardan yağ tepsisine veya tepsilerine akar.
- Cihaz, katlanabilir ayaklarla donatılmıştır. Bu ayakları katladığınızda, ızgara plakalarını yatay olarak konumlandırabilirsiniz. Bu konumu, plakalar eğimli konumdayken oluklu plakalardan kolayca kayan meyve ve sebze gibi düşük yağlı yiyecekleri hazırlamak için kullanın (Şek. 4).
- Yatay konum, ızgara plakalarının düz tarafında boşaltma kanalı bulunmadığından bu taraf için standart ızgara konumudur.

Üç ızgara konumu

- Kapalı ızgara konumu (Şek. 5)

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.

- Graten ızgara konumu (Şek. 6)

Bu konum, aynı anda hem oğraten hem de ızgara yapmak için idealdir. Graten 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.

- Parti ızgarası konumu (Şek. 7)

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

Parti ızgarası konumundaki sağlıklı ızgara ile ve ızgara plakalarının düz tarafı yukarı bakacak şekilde ızgara yüzeyini, yiyecekleri çabuk pişirmek ve yumurta ve gözleme hazırlamak için kullanabilirsiniz.

1 Kabloyu, cihazın menteşelerindeki saklama bölmesinden tamamen açın (Şek. 8).

2 Gerekliyse, ızgara plakalarını kullanmak istediğiniz taraf yukarı bakacak şekilde çevirin.

3 Izgaranın kapalı olduğundan emin olun (Şek. 9).

4 Fişi prize takın.

5 Sıcaklık kontrolünü ızgara yapılacak malzemelere uygun sıcaklık ayarına getirin. Bu kitapçığın sonundaki tabloya bakın.

6 Kırmızı güç açık ışığı, düzleştiricinin ısınmakta olduğunu göstermek için yanar.

Cihazı kendi halinde çalışır durumdayken bırakmayın.

6 Yeşil pişirmeye hazır ışığı sönene kadar bekleyin ve sonra ızgara plakasına veya plakalarına malzemeleri koymak için ızgarayı açın.

Dikkat edin: ızgara plakaları sıcaktır.

- Kapalı ızgara ve graten ızgara konumları: ızgarayı yarıya kadar açın (Şek. 10).

- Parti ızgarası konumu: ızgarayı yarıya kadar açın ve üst taraftaki ızgara plakasını en üst konuma getirin (1). Daha sonra ızgarayı açık konuma getirin (2) (Şek. 11).

7 Izgara eğimli konumdaysa, yağın veya suyun toplanması için yağ tepsisini ya da tepsilerini boşaltma kanalının veya kanallarının altına yerleştirin.

Dikkat: Izgara plakalarının düz tarafını kullanırken, cihazı eğimli konuma getirmeyin.

- Kapalı ızgara ve graten ızgara konumları: alttaki ızgara plakasının boşaltma kanalının altına bir yağ tepsisi yerleştirin (Şek. 12).

- Fazla yağlı veya sulu yiyecekleri ızgara plakalarının oluklu tarafında, ızgara yatay konumdayken pişirdiğinizde, yağ veya suyun tezgaha damlamasını önlemek için yağ tepsisini/tepsilerini yerleştirmeniz gerekebilir.

Dikkat: Çok yağlı yiyecekleri ızgara plakalarının düz tarafında pişirmeyin. Düz tarafta boşaltma kanalı bulunmamaktadır, bu nedenle ekstra yağ akamaz.

- Izgara plakalarının oluklu tarafı yukarı bakacak şekilde parti ızgarası konumu: her iki yağ tepsisini de kullanın. Yağ tepsilerini, ızgara plakalarının boşaltma kanallarının altına yerleştirin (Şek. 13).

8 Malzemeleri ızgara plakasına/plakalarına yerleştirmek için verilen spatulayı/maşayı kullanın (Şek. 14).

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

Izgara süresi malzemelere, kalınlıklarına ve kişisel damak zevkinize göre değişir. Önerilen ızgara süreleri için bu kitapçığın sonundaki tabloya bakın.

Dikkat: Izgara işlemi süresince, yeşil pişirmeye hazır ışığı zaman zaman, sağlıklı ızgaranın önceden ayarlanmış sıcaklık ayarına ısıtıldığını göstermek üzere söner.

- Kapalı ızgara konumu: yiyeceği alttaki ızgara plakasının ortasına yerleştirin.

- Graten ızgara konumu: yiyeceği alttaki ızgara plakasının ortasına yerleştirin.

- Parti ızgarası konumu: yiyecekleri ızgara yüzeyine dağıtın. Birlikte verilen spatulayı/maşayı kullanarak yiyecekleri ara ara çevirin.

9 Izgarayı kapatın (sadece kapalı ızgara ve graten ızgara konumları için).

- Kapalı ızgara konumu: Üstteki ızgara plakasını dikkatle malzemelerin üzerine indirin. Üstteki ızgara plakası, yiyeceklerin üzerinde durur. Bu Őekilde yiyeceęin her iki tarafı da eŐit Őekilde piŐer (Őek. 15).
- Graten ızgara konumu: ızgarayı yanına kadar açın ve üst taraftaki ızgara plakasını en üst konuma getirin (1). Daha sonra ızgarayı yatay konuma getirin (2). Üstteki ızgara plakası yiyeceęe temas etmemelidir (Őek. 16).

10 Izgara için gereken süre geçtikten sonra cihazı açın (sadece kapalı ızgara ve graten ızgara konumları için).

11 Yiyeceęi alın.

Yiyeceęi ızgaradan almak için cihazla birlikte verilen spatulayı/maŐayı kullanın. Metal, keskin ya da aŐındırıcı mutfak aletleri kullanmayın.

12 Bir parti daha ızgara yapmak istiyorsanız plakalardaki fazla yaęı bir parça kaęıt havluyla temizleyin.

Yanmış yiyecek veya yaęları spatulayı/maŐayı kullanarak dikkatlice yumuŐatın ve plakadan alın. Plakaların oluklu bölümü için spatulanın tırtıklı kenarını kullanın.

13 Yiyecekleri ızgara plakasının veya plakalarının üzerine koymadan önce, yeŐil piŐirmeye hazır ıŐığının snmesi bekleyin.

Zamanlayıcı

Zamanlayıcı, ızgara sresinin sonunu belirtir, ancak cihazı KAPATMAZ.

Dikkat: Saęlıklı ızgarayı, zamanlayıcıyı ayarlamadan da kullanabilirsiniz.

1 Izgara süresini dakika olarak ayarlamak için zamanlayıcı düęmesine basın. (Őek. 17)
 D Ayarlanan zaman ekranda görünür.

2 Dakikaları hızlıca ilerleye almak için düęmeyi basılı tutun. Gereken ızgara süresine ulaŐtıęınızda düęmeyi bırakın.

Süre en fazla 99 dakika olarak ayarlanabilir.

- D Izgara süresini ayarladıktan üç saniye sonra, zamanlayıcı geriye saymaya baŐlayacaktır.
- D Zamanlayıcı geri sayım yaparken, kalan ızgara süresi ekranda yanıp söner. Son dakika, saniyelerle gösterilir.

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

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

Izgara süreleri

Bu kitapçıęın sonunda, saęlıklı ızgarayla hazırlayabileceęiniz malzemeleri içeren bir tablo bulacaksınız. Tablo, hangi sıcaklıęın seçileceęini, yiyeceęin ne kadar piŐmesi gerektięini ve uygun ızgara konumunu gösterir. Iızgarayı önceden ısıtmak için gereken süre, piŐirme süresine dahil edilmemiŐtir. PiŐirme süresi ve sıcaklıęı, hazırlanacak yiyeceęin türüne (rneęin et), kalınlıęına ve sıcaklıęına ve aynı zamanda kiŐisel damak zevkinize göre deęiŐir. Saęlıklı ızgaranın üzerindeki göstergelere de baŐvurabilirsiniz.

Dikkat: Izgara iŐlemi süresince, yeŐil piŐirmeye hazır ıŐıęı zaman zaman yanar ve sner. Bu, saęlıklı ızgaranın önceden ayarlanmış sıcaklıę deęerine ısıtıldıęı anlamına gelir. ıŐık yandıęında veya söndüęünde ızgara iŐlemine devam edebilirsiniz.

İpuçları

- Sağlıklı ızgara yatay parti ızgarası konumundayken ve ızgara plakaları düz taraf yukarı bakacak şekilde takılıyken ızgara, çabuk pişirme, yumurta ve küçük gözleme pişirmek ve marine yiyecekler pişirmek için son derece uygundur.
- Izgara yapılacak yiyeceği biraz katı ya da sıvı yağ ile hafifçe yağlayın. Bu, fazla katı ya da sıvı yağın yanmasını önler.
- Sağlıklı ızgara, galeta unu içeren yiyeceklerin pişirilmesi için uygun değildir.
- Soslar ızgara yapıldığında yırtılma eğilimi gösterirler. Bunu önlemek için çatala 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 çözülmuş etten daha iyi sonuç verir.
- Tavuk ya da dana etlerini önce yüksek sıcaklıkta çevirin (konum 5). Daha sonra sıcaklık kontrolünü bir konum aşağıya ayarlayıp yiyeceği gerektiği kadar pişirin.
- Sağlıklı ızgarayı, yemeklerinizi otomatik olarak gerekli sıcaklıkta tutan, termostatlı bir sıcak zemin olarak da kullanabilirsiniz. Cihazı parti ızgarası konumuna alın ve sıcaklık kontrolünü 2 ya da 3 konumuna getirin. Izgara plakalarını, parlak tarafı yukarı gelecek şekilde alüminyum folyo ile kaplayın. (Şek. 18)
- Donmuş yiyecek çözme istiyorsanız cihazı graten ızgara konumuna getirin ve donmuş yiyeceği alüminyum folyoyla sarın. Sıcaklık kontrolünü 1 veya 2 konumuna 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. 19).
Izgaraları çıkarmak için cihazdaki sabitleme klipslerine basın ve plakaları cihazdan kaldırarak çıkarın.
- 4** Izgara plakalarını, yağ tepsilerini ve spatulayı/maşayı bulaşık deterjanlı sıcak suda, yumuşak bir bez veya sünger ile temizleyin ya da bulaşık makinesinde yıkayın (Şek. 20).
Izgara plakalarını, artıkları temizlemek için beş dakika bulaşık deterjanlı sıcak suda bekletin. Bu yanlış yiyecek ve yağları yumuşatır.
- 5** Izgara plakalarını kurutun ve tekrar monte edin (Şek. 21).
- Cihazı parti ızgarası konumuna getirin.
- Izgara plakalarının arka kenarını cihaza yerleştirin (1). Izgara plakalarını cihazın üzerine doğru indirin ve sabitleme klipsinin altına doğru bastırın (2).
- 6** Izgaraı kapatın.
- 7** Cihazın dış tarafını nemli bir bezle temizleyin.

Değiştirme

Pilin değiştirilmesi

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 parti ızgarası konumuna getirin ve menteşedeki vidayı çıkarın (Şek. 22).
- 2** Cihazı kapatın, çevirerek baş aşağı dik konuma getirin ve menteşedeki iki vidayı çıkarın (Şek. 23).

- 3 Menteşe kapağını menteşeden sökün ve zamanlayıcı menteşe kapağından çıkarın (Şek. 24).
- 4 Zamanlayıcının pil bölmesi kapağını madeni para ile açın ve eski pili çıkarın. Eski pili atın (bkz. bölüm ‘Çevre’) (Şek. 25).
- 5 Yeni pili, + kutbu pil bölmesi kapağına bakacak şekilde pil bölmesine yerleştirin (Şek. 26).
- 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 parti izgarası 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. 27).

Saklama

- 1 Kabloyu, cihazın menteşelerindeki saklama bölmesinden açın. (Şek. 28)
- 2 Yağ tepsilerini iç içe koyun ve cihazın altındaki saklama kancasına takın. (Şek. 29)
- 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 Internet 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.

Sorun giderme

Bu bölüm, cihazda en sık karşılaşılabileceğiniz sorunları özetlemektedir; Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız, bulunduğunuz ülkedeki Müşteri Hizmetleri Merkeziyle veya www.philips.com adresinde çevrimiçi iletişim kurun.

Sorun	Nedeni	Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Fiş prize düzgün biçimde takılmamış.	Fiş prize düzgün biçimde takın.
	Cihazın bağlı olduğu prizde elektrik yoktur.	Güç kaynağının çalışıp çalışmadığını kontrol edin. Çalışıyorsa, prizde elektrik olup olmadığını anlamak için prize başka bir cihaz takın.

Sorun	Nedeni	Çözüm
	Cihazın elektrik kablosu hasarlı.	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.
Cihazdan duman çıkıyor.	Cihaz, ilk birkaç kullanımda duman çıkarabilir.	Bu normaldir. Cihaz, birkaç kere kullanıldıktan sonra artık duman çıkarmayacaktır.
	Ayarlanan ızgara sıcaklığı, pişirmekte olduğunuz malzemeler için fazla yüksek.	Çeşitli yiyecek türleri için önerilen sıcaklık ayarları için bu kitapçığın sonundaki tabloya bakın.
	Izgara plakalarına yiyecek ve yağ yapışmış.	Her kullanımdan sonra, ızgara plakalarını dikkatle temizleyin.
Cihazdan yoğun duman çıkıyor.	Izgara plakalarını temizlemeden çevirmiş olabilirsiniz. Plakaların diğer tarafında pişirilen yiyecek ısıtma birimlerinin üzerine damlıyor ve ızgara sırasında kavruluyor. Bu durum yoğun dumana neden olabilir.	Plakaları çevirmeden önce iyice temizlediğinizden emin olun.
Yiyecek uygun biçimde pişmiyor.	Çok düşük bir sıcaklık ayarladınız ya da yiyeceği yeteri kadar uzun süre pişirmediniz.	Sıcaklık ayar düğmesini daha yüksek bir sıcaklık ayarına getirin ve/veya yiyeceği daha uzun süre pişirin. Çeşitli yiyecekler için önerilen pişirme sıcaklığı ve süreleri için bu kitapçığın sonundaki tabloya bakın.
Yiyecek çok fazla kızanıyor	Çok yüksek bir sıcaklık ayarladınız ya da yiyeceği çok uzun süre pişirdiniz.	Sıcaklık ayar düğmesini daha düşük bir sıcaklık ayarına getirin ve/veya yiyeceği daha kısa süre pişirin. Çeşitli yiyecekler için önerilen pişirme sıcaklığı ve süreleri için bu kitapçığın sonundaki tabloya bakın.
Izgara süresince, yağ veya su tezgaha damlıyor.	Boşaltma kanalının/kanallarının altına yağ tepsisini/tepsilerini yerleştirmediniz.	Boşaltma kanalının/kanallarının altına yağ tepsisini/tepsilerini yerleştirin.
	Çok fazla yağ veya su içeren bir malzemeyi, ızgara yatay konumdayken boşaltma kanalının/kanallarının altına yağ tepsisini/tepsilerini yerleştirmeden pişirdiniz.	Boşaltma kanalının/kanallarının altına yağ tepsisini/tepsilerini yerleştirin.
Malzemeler (örn. peynir) üst ızgara plakasına yapışıyor.	Cihaz kapalı ızgara konumundayken ograten ya da açık tost hazırladınız.	Yalnızca graten ızgara konumunda ograten hazırlayın.

Sorun	Nedeni	m
Izgara süresince, yaę veya su ızgara plakası üzerinde kalıyor.	Çok fazla yaę içeren yiyecekleri, ızgara yatay konumdayken ızgara plakalarının oluklu tarafı üzerinde pişiriyorsunuz.	Çok fazla yaę içeren yiyecekleri ızgara plakalarının oluklu tarafı üzerinde pişirirken, yaęın yaę tepsilerine akabilmesi için ızgarayı her zaman eęimli konumda yerleştirdięinizden emin olun.
	Yiyecekleri ızgara plakalarının düz tarafı üzerinde pişiriyorsunuz ve bu tarafın boşaltma kanalı yok.	Izgara plakalarının yeterince soęumasını bekleyin ve çevirmeden önce plakaları iyice temizleyin. Yiyeęinizi pişirmeye devam etmeden önce katlanabilir ayaęı katlayın ve yaę tepsilerini boşaltma kanallarının altına yerleştirin.

Yiyecek tablosu (Şek. 30)

1 Yiyecek tablosu

簡介

恭喜您購買本產品並歡迎加入飛利浦！請於 www.philips.com/welcome 註冊您的產品，以善用飛利浦提供的支援。

一般說明 (圖 1)

- A** 折疊爐腳
- B** 紅色電源開啟指示燈，以及綠色準備就緒指示燈
- C** 溫度設定鈕
- D** 可翻面烤盤
- E** 烤盤的固定夾
- F** 低溫握把
- G** 引流溝槽
- H** 油汁滴盤 (2 個)
- I** 滴盤的存放掛鉤
- J** 電源線收納裝置
- K** 計時器顯示幕
- L** 定時按鈕
- M** 二合一鏟夾

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 不要將產品或電源線浸泡在水中或任何其他液體中。

警示

- 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電壓相符。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 基於安全考慮，在缺乏監督及適當指示之下，本產品不適用於孩童及任何身體、知覺、或心理功能障礙者，或缺乏使用經驗及知識者。
- 請勿讓孩童使用本產品或當成玩具。
- 請勿讓電源線懸掛在產品放置的餐桌或流理台邊緣。
- 電源線應遠離高溫表面。
- 本產品運作時切勿置之不管。
- 烤盤尚熱時，切勿將鏟子或夾子留在烤盤上。

警告

- 只將產品連接到有接地的電源插座。
- 請將本產品置於平整穩固的表面上，四周並應保持足夠空間。
- 務必先預熱烤盤，再將食物放入烤盤之間。
- 本產品使用時，暴露在外的表面可能會變熱。
- 煎烤油脂多的肉類或香腸等食物時，請小心油汁噴濺。
- 用完本產品後，請務必將插頭拔掉。
- 使用後請務必清潔本產品。
- 烤盤必須在冷卻且清潔才能翻轉。
- 請待本產品完全冷卻後，再移除烤盤、清潔或收納。
- 切勿以尖銳或粗糙的物品接觸烤盤，如此會破壞不沾黏表層。
- 您移除烤盤之後，請確認正確重新組裝烤盤。
- 本產品僅供家用。並非用於商店的員工廚房、辦公室、農舍等等或其他工作場所。亦非適用於供住宿用餐的飯店、汽車旅館與其他居住場所。
- 切勿為本產品加裝定時開關或搖控系統，以避免發生危險。

- 如果不當使用本產品、作為(半)專業用途，或未依照使用手冊操作，保固將無效，且飛利浦將不擔負任何損壞賠償責任。

電磁場 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁波 (Electromagnetic fields, EMF) 所有相關標準。只要使用方式正確並依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有的科學研究資料，使用本產品並無安全顧慮。

第一次使用前

- 1 移除烤盤之間的任何插入物，以及所有貼紙。
- 2 用濕布擦拭產品外部表面。
- 3 請徹底清潔烤盤 (請參閱「清潔」單元。)

注意：第一次使用時可能會產生一些煙霧，此為正常現象。

使用此產品

可翻面烤盤

本烤爐具備可翻面烤盤，一面有一般稜紋，另一面則為平面。您可以用下述三種不同位置使用烤盤的兩面。烤盤的平面特別適合炒菜、烘蛋與煎餅，以及烹煮醃漬食材。

注意：請勿在烤盤的平面烹煮油脂含量高的食物。平面沒有引流溝槽，因此無法排出多餘的油脂。

注意：使用烤盤的平面時，請永遠將烤爐置於水平位置。(圖 2)

烤盤必須在冷卻且清潔才能翻轉。(圖 3)

傾斜及水平使用

- 烤盤表面可以傾斜及水平使用。
- 烤盤稜紋面的標準煎烤位置是傾斜位置。採用這種位置，從食物中流出的油脂或汁液會離開烤盤而流到滴盤上。
- 烤爐具備折疊爐腳，展開爐腳，烤盤便可置於水平位置。請以這個位置來烹飪傾斜時易從稜紋面下滑的低油脂的食物，例如果肉與蔬菜。(圖 4)
- 水平位置是烤盤平面的標準煎烤位置，因為這一面沒有引流溝槽。

三個煎烤位置

- 接觸烤爐位置 (圖 5)

這個位置特別適合在兩面上進行快速高溫煎烤 (牛臀肉、漢堡等)，以及烤三明治或拖鞋麵包。

注意：兩個烤盤都接觸食物。

- 焗烤位置 (圖 6)

這是煎烤與焗烤的理想位置。焗烤位置也適合烹飪各種「填餡」土司，例如配合蛋、蕃茄、胡椒及/或洋蔥圈，並覆上乳酪。

注意：上層烤盤絕不可接觸食物。

- 派對烤爐位置 (圖 7)

健康烤盤在這個位置煎烤面積大，適合用於烹飪各種點心，例如烤羊肉串、沙嗲烤肉、蔬菜與水果等。

如果以派對烤爐位置使用健康烤爐，而且烤盤的平面朝上，烤盤表面就能煎炒食物、烘蛋或煎餅。

- 1 從烤爐鉸鏈內的儲存空間將電線完全拉出。(圖 8)
- 2 如果必要，請翻轉烤盤，讓您要使用的那一面朝上。
- 3 請確定關緊烤爐。(圖 9)

4 將插頭插入電源插座。

5 將溫度控制器轉至要煎烤的食物適用的溫度設定。請參閱本手冊末頁上的表格。

D 紅色的電源開啟指示燈亮時表示烤爐正在加熱。

不可在無人看顧的情況下任由產品運作。

6 等到綠色準備就緒指示燈亮起再開啟烤爐，將食物放在烤盤或盤子上。

請注意：烤盤很燙。

- 接觸烤爐與焗烤位置：將烤爐半開。(圖 10)
- 派對烤爐位置：將烤爐半開，將上烤盤拉到最高位置 (1)，然後將烤爐放在開啟位置 (2)。(圖 11)

7 如果烤爐處於傾斜位置，請將滴盤放在引流溝槽之下，以收集油脂或汁液。

注意：您使用烤盤的平面時，請勿將烤爐置於傾斜位置。

- 接觸烤爐與焗烤位置：將滴盤放在下烤盤的引流溝槽下方。(圖 12)
- 如果您的煎烤食物在烤盤的稜紋面產生許多油脂與汁液，而且烤爐處於水平位置，您可能必須放置滴盤，以防止油脂或汁液滴到工作台上。

注意：請勿在烤盤的平面烹煮油脂含量高的食物。平面沒有引流溝槽，因此無法排出多餘的油脂。

- 派對烤爐位置，烤盤的稜紋面朝上：使用兩個滴盤。在每一烤盤的引流溝槽下方放置一個滴盤。(圖 13)

8 使用隨附的鏟子/夾子將食材放到烤盤或盤子上。(圖 14)

為獲得最佳效果，請將食物放在烤盤的中央。

煎烤時間取決於食物類型、厚度，與您個人的口味。若需建議的煎烤時間，請參閱本手冊末頁上的表格。

注意：綠色準備就緒指示燈在煎烤期間會偶而熄滅，代表健康烤爐已加熱到預設的溫度。

- 接觸烤爐位置：請將食物放在下烤盤的中央。
- 焗烤位置：請將食物放在下層烤盤的中央。
- 派對烤爐位置：將食物散佈在烤盤表面，以隨附的鏟子/夾子偶爾翻轉食物。

9 閤上烤爐 (僅適用於接觸烤爐與奶油烤菜的烤爐位置)。

- 接觸烤爐位置：將上層烤盤慢慢降低到食物上。上層烤盤現在停留在食物上。以這種方式平均煎烤食物的兩面。(圖 15)
- 焗烤位置：將上層烤盤拉到最高位置 (1)，然後將它放在水平位置 (2)。上層烤盤絕不能觸及食物。(圖 16)

10 經過所需的煎烤時間之後，開啟烤爐 (僅適用於接觸烤爐與焗烤位置)。

11 取出食物。

請使用隨附的鏟子/夾子自產品上拿起食物，勿用金屬、尖銳或粗糙的廚具。

12 如果您要煎烤另一批食物，請以廚房紙巾吸除盤上過多的油脂。

請小心地以隨附的鏟子/夾子取下盤上沾黏的食物或油脂。烤盤稜紋區域請用有鋸齒的鏟子。

13 等到綠色準備就緒指示燈亮起，再將食物放到烤盤上。

定時器

定時器會顯示煎烤時間結束，但不會關閉烤爐的電源。

注意：您也可以不設定計時器使用健康烤爐。

1 按下計時器按鈕設定煎烤時間 (分鐘)。(圖 17)

D 可在螢幕上看見設定的時間。

2 按住按鈕不放，即可快速增加時間。一旦達到所需的煎烤時間，放開按鈕。
最久可設定為 99 分鐘。

● 設定煎烤時間 3 秒後，定時器就會開始倒數。

● 當計時器開始倒數，剩餘的煎烤時間會在顯示螢幕上閃爍。剩最後一分鐘時會以秒數顯示。

注意：您可以按住計時器按鈕達 3 秒鐘（此時計時器會開始閃爍），直到顯示「00」，即可消除計時器設定。

3 當預設時間已過，您會聽到一聲訊號。+ 秒鐘過後，會再重複一聲訊號。按下計時器按鈕即可停止聲音訊號。

煎烤時間

您在這本手冊的末頁可以找到能以健康烤爐烹調的食物清單。表格顯示應選擇哪一個溫度、食物必要的煎烤時間，以及烤爐的合適位置。指示的煎烤時間並不包含烤爐預熱所需的時間。

煎烤時間與溫度取決於烹飪的食物類型（例如肉類）、厚度與溫度，還有您的口味。請參閱健康烤爐上的標示。

注意：綠色準備就緒指示燈在煎烤期間會偶爾熄滅與亮起，代表健康烤爐已加熱到預設的溫度。發生這種情形時，只要繼續煎烤即可。

提示

- 健康烤爐如果採用水平派對烤爐位置，而且烤盤的平面朝上，就非常適合煎炒食物、烘蛋或煎餅，以及烹調醃漬食物。
- 請在要煎烤的食物上塗上少量奶油或油，如此能避免因奶油或油過多冒煙。
- 健康烤爐適合煎烤覆有麵包屑的食物。
- 香腸煎烤時易爆裂，可先用叉子戳幾個洞即可避免。
- 為獲得最佳成果，請確認您使用的肉片不要太厚（約 1.5 公分）。
- 新鮮肉類的煎烤效果要比冷凍或除霜後的肉類好。
- 烹調沙爹烤肉、雞肉、豬肉或小牛肉時，請先用高溫烙烤（5 的位置），然後便可把溫度降低一格繼續煎烤至熟。
- 您可以將健康烤爐做為恆溫控制的熱盤，自動將您的碟子維持在所需溫度。請將烤爐置於派對烤爐位置，將溫度控制設定為位置 2 或 3。請以鋁箔覆蓋烤盤，亮面朝上。（圖 18）
- 如果您要將冷凍食物除霜，請將烤爐放在焗烤位置，並以鋁箔包住冷凍食物。將溫度控制設定為位置 1 或 2。除霜時間取決於食物的重量。

清潔

請勿使用磨蝕性的清潔劑或材質，以免破壞烤盤的不沾黏塗層。

切勿將本產品浸泡於水中。

1 拔除插頭並讓機器冷卻。

2 取出烤盤之前，請先用廚房紙巾擦掉烤盤上多餘的油脂。

3 取出烤盤。（圖 19）

如果要取出烤盤，請按下烤盤上的固定夾，然後從烤爐提起並取出烤盤。

4 用軟布或海棉，以熱水加上少許清潔劑清洗烤盤、滴盤和鏟子/夾子，或是用洗碗機洗滌。（圖 20）

將烤盤浸在加入少許清潔劑的熱水中 5 分鐘，以移除殘渣。如此能讓任何烤乾的食物或油脂鬆脫。

5 擦乾烤盤，然後重新組裝。（圖 21）

- 將烤爐置於配派對烤爐位置。

- 將烤盤後緣置於烤爐上 (1)。將烤盤放到烤爐上，並下壓到固定夾之下 (2)。

6 閤上烤爐。

7 用濕布擦拭產品外部表面。

更換

重新更換電池

在正常居家使用的狀況下，電池約可維持 2 年時間。計時器使用 1 顆鈕釦型 L1131 (1.55V) 鋰電池，很容易買到。

- 1** 將烤爐置於配派對烤爐位置，從鉸鏈中取出螺絲。(圖 22)
- 2** 閤上烤爐，加以翻轉，置於垂直位置，從鉸鏈取出兩顆螺絲。(圖 23)
- 3** 從鉸鏈處移除鉸鏈蓋子，從蓋子中取出計時器。(圖 24)
- 4** 以硬幣開啟計時器的電池槽蓋，取出並丟棄舊電池 (請參閱「環境」單元)。(圖 25)
- 5** 將新電池置入電池槽中，正 (+) 極要面向電池槽蓋。(圖 26)
- 6** 將電池槽蓋放回計時器。請使用硬幣再次旋緊。
- 7** 將計時器插入鉸鏈蓋子內，將鉸鏈蓋子重新固定到鉸鏈上。
- 8** 以相反順序將螺絲插入並旋緊。先將烤爐置於垂直位置，再置於派對烤爐位置。

環境保護

- 電池內含可能會污染環境的物質，請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄，而應送至正式的回收點進行回收。若要丟棄計時器，也請將電池取出，再將產品送至政府指定的回收點。
- 電器壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 27)

收納

- 1** 將電線纏繞在鉸鏈內的儲存空間內。(圖 28)
- 2** 將滴盤疊在一起，然後掛到烤爐底部的存放掛鉤上。(圖 29)
- 3** 將烤爐以垂直位置存放於安全、乾燥之處。

保固與服務

若您需要相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為：www.philips.com，或連絡您當地的飛利浦顧客服務中心 (您可以在全球保證書上找到連絡電話)。若您當地沒有顧客服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

故障排除

本單元概述您使用本產品時可能最常遇到的問題。如果您無法利用以下資訊解決您遇到的問題，請聯絡您所在國家的顧客服務中心，或在線上聯絡：www.philips.com。

問題	可能原因	解決方法
本產品無法運作。	插頭沒有正確插入牆壁插座中。	將電源插頭正確插入電源插座中。
	連接除毛刀的插座沒有電。	請檢查供電是否正常。如果供電正常，請插入其他產品以檢查插座是否正常運作。
	電源線損壞。	如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
本產品會產生一些煙。	您使用本產品的前幾分鐘，可能會產生一些煙。	這是正常現象，您使用本產品幾次之後，就會停止冒煙。
	設定的煎烤溫度對於煎烤的食物而言太高了。	請參閱本手冊末頁上的表格，瞭解對於不同類型食物所建議的溫度設定。
	有食物或油脂黏在烤盤上。	每次使用烤盤之後請仔細清潔。
本產品產生濃煙。	您沒有先清潔烤盤就翻轉烤盤。在烤盤另一面上煎烤的食物滴在加熱元件上，並在煎烤的過程中烤焦了。這可能會產生濃煙。	請確認在翻轉烤盤之前予以清潔。
食物沒有正確煎烤。	您設定的溫度太低，或食物煎烤的時間不夠長。	將溫度控制器轉至較高的溫度設定，及/或將食物煎烤時間拉長。請參閱本手冊末頁上的表格，瞭解各類型食物的建議溫度設定。
食物煎烤得太黑。	您設定的溫度太高，或食物煎烤的時間太長。	將溫度控制器轉至較低的溫度設定，及/或將食物煎烤時間拉長。請參閱本手冊末頁上的表格，瞭解各類型食物的建議溫度設定。
在煎烤時，油脂或汁液滴到工作台上。	您沒有將滴盤/承接盤放在引流溝槽下方。	將滴盤/承接盤放在引流溝槽下方。
	您在水平位置以烤爐煎烤含有許多油脂或汁液的食物，而沒有將滴盤/承接盤放在引流溝槽下方。	將滴盤/承接盤放在引流溝槽下方。
食物 (例如，乳酪) 黏在上方烤盤上。	您以接觸烤爐位置的烤爐焗烤或烹調「填餡」土司。	只能在焗烤位置焗烤與烹調「填餡」土司。
在煎烤時，油脂或汁液仍然黏在烤盤上。	您將烤爐放在水平位置煎烤會在烤盤稜紋面產生許多油脂的食物。	您煎烤會在烤盤稜紋面產生許多油脂的食物時，請務必確認您將烤爐置於傾斜位置，讓油脂滴入滴盤中。

問題	可能原因	解決方法
	您在烤盤的平面煎烤食物，而這一面沒有引流溝槽。	在翻轉烤盤之前，請讓烤盤充分冷卻，然後徹底清潔。在繼續煎烤食物之前，請折疊爐腳，並在引流溝槽下放置滴盤。

食物表格 (圖 30)

1 食物表格

产品简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

一般说明 (图 1)

- A** 折叠式支脚
- B** 红色开机指示灯和绿色准备烘烤指示灯
- C** 温度控制
- D** 可翻转的烤盘
- E** 烤盘的固定夹片
- F** 隔热手柄
- G** 排水槽
- H** 油脂托盘 (2 件)
- I** 油脂托盘的存放挂钩
- J** 电源线存储装置
- K** 预约显示
- L** 预约按钮
- M** 二合一刮铲和夹钳

注意事项

使用本产品之前，请仔细阅读本产品使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

危险

- 切勿将产品或电源线浸入水或其他液体中。

警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍该产品。
- 不要将电源线悬挂在放置产品的桌子或工作台的边缘上。
- 不要让电源线接触到高温的表面。
- 产品使用时必须有人看管。
- 切勿将刮铲/夹钳留在高温烤盘上。

注意

- 产品只能使用带接地线的插座。
- 将产品放在平整、稳定的表面，并使周围留有足够的空间。
- 应始终预热烤盘，然后再放上食物。
- 产品在使用时，表面会变得很热。
- 煎炸肥肉或香肠时，应小心飞溅的油脂。
- 使用后务必拔下产品的插头。
- 每次使用后应清洁产品。
- 托盘只有在冷却且清洁时才能转动。
- 让产品完全冷却，然后再取下烤盘、清洁或存放产品。
- 切勿用尖锐或粗糙的物品接触烤盘，因为这样会损坏其不粘表层。
- 取走烤盘后，确保正确地重新组装它们。
- 本产品仅限于正常家用。它不得用于商店、办公场所、农场或其他工作环境的员工食堂。也不得由酒店、汽车旅馆、提供住宿和早餐的场所及其他住宿环境中的客人使用。
- 切勿将本产品连接到外部计时器或遥控系统上，以免发生危险。

- 对本产品使用不当，或者将其用于专业、半专业用途，或者没有根据本用户手册中的说明进行使用，此类情况下保修将失效，飞利浦对此类损坏概不负责。

电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

初次使用之前

- 1 取走烤盘之间的配件并清除所有粘滞物。
- 2 用湿布擦拭产品的外侧。
- 3 彻底清洁烤盘（请参阅“清洁”一章）。

注意：第一次使用产品时可能会出现一些烟雾。这是正常现象。

使用本产品

可翻转的烤盘

此烤箱配有可翻转的烤盘，该烤盘一面有棱纹，一面平坦。您可在如下所述的三个不同位置使用烤盘的两面。烤盘的平坦面尤其适合煎炒、烘烤鸡蛋和薄饼，并可烹饪腌制原料。

注意：不要在烤盘的平坦面烹饪具有太多油脂的食物。平坦面没有排水槽，因此无法排除多余的油脂。

注意：使用烤盘的平坦面时，始终将该产品放置在水平位置。（图 2）

托盘只有在冷却且清洁时才能转动。（图 3）

倾斜和水平位置时的使用

- 在倾斜和水平位置时，均可使用烤盘表面。
- 烤盘棱纹面的标准烧烤位置是倾斜式。在该位置时，从食物中流出的油脂或汁液经过烤盘流入油脂托盘或其它托盘。
- 该产品配有折叠式支脚。展开这些支脚时，可水平放置烤盘。在此位置可制作低脂食物，例如果蔬和生菜，烤盘处于倾斜位置时，水果和蔬菜很容易从有棱纹的烤盘滑下。（图 4）
- 水平位置是烤盘平坦面的标准烧烤位置，因为此面没有排水槽。

三种烧烤位置

- 接触式烧烤位置 (图 5)

此位置特别适合两面的快速高温烧烤（牛腿排、汉堡包等）并可制作烘烤三明治或意大利三明治。

注意：两种烤盘均与食物接触。

- 干酪式烧烤位置 (图 6)

这是同时烧烤和烹饪干酪食物的理想位置。干酪式烧烤位置还适合各种“分离式”烘烤，例如涂有奶酪的鸡蛋、土豆、番茄、辣椒和/或洋葱圈。

注意：上面的烤盘一定不能接触食物。

- 派对式烧烤位置 (图 7)

在此位置时，烤箱的烧烤面很大，可准备各种点心，例如烤肉串、加香烤肉、蔬菜、水果等。

通过以派对式烧烤位置使用烤箱，并让烤盘的平坦面朝上，您可使用烧烤表面来煎炒食物并可烘烤鸡蛋或薄饼。

- 1 从该产品合页的存放装置中完全解开电源线。（图 8）
- 2 如果必要，请翻转烤盘，以便您想使用的面朝上。
- 3 确保已关闭烤箱。（图 9）

4 将电源插头接入插座。

5 将温度控制旋钮旋转到适合待烧烤食物的适当温度设置。请参阅本手册末尾的表格。
■ 红色开机指示灯亮，表明烤箱正在加热。

切勿让儿童在无人看管的情况下使用本产品。

6 等待直至绿色准备烧烤指示灯亮起，然后打开烤箱，将食物放在烤盘或盘子上。

注意：烤盘很烫。

- 接触式烧烤和干酪式烧烤位置：令烤箱半开。(图 10)
- 派对式烧烤位置：半开烤箱并将上面的烤盘放到最高位置 (1)。然后将烤箱放到打开的位置 (2)。(图 11)

7 如果烤盘处于倾斜位置，将油脂托盘或托盘放在排水槽或沟槽的下面，以便收集油脂或汁液。

注意：使用烤盘的平坦面时，切勿将该产品倾斜放置。

- 接触式烧烤和干酪式烧烤位置：将一个油脂托盘放在底部托盘的排水槽下面。(图 12)
- 在烤盘的有棱纹的表面烧烤包含许多油脂或汁液的食物时，如果烤盘处于水平位置，则您可能还需要使用油脂托盘/托盘，以防止油脂或汁液滴落到工作台面。

注意：不要在烤盘的平坦面烹饪具有太多油脂的食物。平坦面没有排水槽，因此无法排除多余的油脂。

- 烤盘的有棱纹的表面朝上的派对式烤盘位置：均使用油脂托盘。在每个烤盘的排水槽下面放置一个托盘。(图 13)

8 用随附的刮铲/夹钳将食物放到烤盘上。(图 14)

为获得最佳效果，请将食物放在烤盘或盘子的中央。

烧烤时间取决于食物类型、食物厚度以及您的个人口味。请参阅本手册末尾的表格，了解建议的烧烤时间。

注意：在烧烤过程中，绿色准备烧烤指示灯不时地熄灭，表示烤箱正在加热到预设的温度设置。

- 接触式烧烤位置：将食物放在下方烤盘的中间。
- 干酪式烧烤位置：将食物放在上方烤盘的中间。
- 派对式烧烤位置：将食物分散在烤盘表面。不时地用随附的刮铲/夹钳搅动食物。

9 关闭烤箱（仅适于接触式烧烤和干酪式烧烤位置）。

- 接触式烧烤位置：将上方的烤盘小心地放到食物上。此时，上方的烤盘压在食物上面。这样的话，就可均匀烧烤食物的两面。(图 15)
- 干酪式烧烤位置：将上方的烤盘向上拉到其最高位置 (1)，然后将它置于水平位置 (2)。上方的烤盘一定不能接触到食物。(图 16)

10 达到要求的烧烤时间后，打开产品（仅适用于接触式烧烤和干酪式烧烤位置）。

11 取出食物。

使用随附的刮铲/夹钳从产品中取出食物。切勿使用金属、锐利或磨蚀性厨具。

12 如果您想烧烤另一批食物，请用厨房用纸巾擦净盘子上残留的油。

用随附的刮铲/夹钳分解结块的食物或油脂，将其从烤盘上去除。对烤盘的棱纹部分使用刮铲的锯齿端。

13 等待，直到绿色准备烧烤指示灯亮起后，再将食物放在烤盘或盘子上。

定时器

计时器会指示设置的烧烤时间已到，但不会关闭该产品的电源。

注意：也可以在不设置计时器的情况下使用烤箱。

1 按下计时器按钮，设置所需的烧烤时间（分钟）。(图 17)

● 设定的时间在显示屏上显示。

2 按住按钮可迅速增加分钟数。达到所需烧烤时间后请立即松开按钮。

最长时间可设置为 99 分钟。

● 设定烧烤时间三秒钟之后，计时器开始倒计时。

● 计时器进行倒计时的过程中，显示屏会闪烁显示剩余烧烤时间。最后一分钟以秒为单位显示。

注意：按住计时器按钮 3 秒钟（此时显示的时间会闪烁）直到出现“00”后放开，即可清除计时器设置。

3 当设定的时间减完时，您将听到音频信号。10 秒后会重复该音频信号。按下计时器按钮可停止该音频信号。

烧烤时间

在此手册的结尾部分，可找到能用该烤箱制作的食物的表格。该表格指明了温度选择、食物烧烤时间以及烤箱的合适位置。预热该产品所需的时间不包括在指示的烧烤时间中。烧烤时间和温度取决于要制作的食物类型（例如肉类）、其厚度和温度以及您的口味。另请参阅该烤箱的使用说明。

注意：在烧烤过程中，绿色准备烧烤指示灯不时地亮起又熄灭。这表示烤箱正在加热到预设的温度设置。出现此情况时，您可以继续烧烤。

提示

- 如果烤箱处于水平派对式烧烤位置，且烤盘的平坦面朝上，则该烤箱特别适合煎炸、烘烤鸡蛋和小薄饼，并且可烤制腌制食物。
- 在要烧烤的食物上薄薄地涂一层黄油或食用油，这可防止过多的黄油或食用油冒烟。
- 该烤箱不适合烧烤裹面包屑的食物。
- 烧烤香肠时，香肠可能会爆裂。为防止此现象，可用叉子在香肠上扎一些孔。
- 为获得最佳效果，请确保所烧烤的肉片不会太厚（大约 1.5 厘米）。
- 鲜肉比冷冻的肉或解冻的肉的烧烤效果更好。
- 当您准备制作加香烤肉、鸡肉、猪肉或牛肉时，请先用高温（位置 5）将肉烤焦。随后将温度控制设定到低一档的位置，然后烧烤食物直至完毕。
- 您还可以将该烤箱用作温控加热盘，其可自动将器皿保持在所需的温度。将产品放在派对式烧烤位置，将温度控制设定到位置 2 或 3。在烤盘上覆盖一层铝箔，亮面朝上。(图 18)
- 如果您要解冻冷冻的食物，请将该产品置于干酪式烧烤位置，将冷冻的食物包在铝箔中。将温度控制设定到位置 1 或 2。解冻时间取决于食物的重量。

清洁

切勿使用腐蚀性清洁剂和擦布，以防损坏烤盘的不沾涂层。

切勿将产品浸入水中。

1 拔掉产品的插头，并使其完全冷却。

2 在取出烤盘前，首先用厨房用纸巾除去烤盘上多余的油脂。

3 取出烤盘。(图 19)

要取出烤盘，请按住产品上的固定夹片，然后提起烤盘并从产品中拿出。

4 在热水中加入清洁剂，用一块蘸湿的软布或海绵清洗烤盘、油脂托盘和刮铲/夹钳，或将其放入洗碗机中清洗。(图 20)

在热水中加入清洁剂，然后将烤盘在其中浸泡五分钟可除去残留物。这样做可更轻易地清除任何结块的食物或油脂。

5 擦干烤盘并重新安装它们。(图 21)

- 将产品置于派对式烧烤位置。
- 将烤盘的后沿放在产品 (1) 上。将托盘降低放到产品上，将它们按到固定夹片 (2) 下方。

6 关闭烤箱。

7 用湿布擦产品的外面。

更换

更换电池

在正常的家庭使用情况下，电池可持续大约两年。本计时器使用一个钮扣状 L1131 (1.55V) 锂电池，这种电池随处可见。

1 将产品置于派对式烧烤位置，并取走合页中的螺钉。(图 22)

2 关闭产品，旋转到垂直位置，并取走合页中的两个螺钉。(图 23)

3 取下合页的合页盖，并从合页盖中拿出计时器。(图 24)

4 用硬币打开计时器的电池仓盖，取出旧电池。处理旧电池（请参阅“环保”章节）。(图 25)

5 将新电池装入电池仓，使 + 极朝向电池仓盖。(图 26)

6 将电池仓盖放回到计时器上。再次用硬币固定。

7 将计时器插入到合页盖中，然后将合页盖重新安装到合页上。

8 插入并按相反顺序拧紧螺钉。先让产品处于垂直位置，然后将它置于派对式烧烤位置。

环境

- 一次性电池包含可能污染环境的物质。不要将一次性电池和普通生活垃圾一同丢弃，而应交给官方指定的回收中心处理。丢弃前，一定要将一次性电池取出，再将产品送到官方指定的回收中心。
- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。(图 27)

存储

1 将电源线绕在产品合页的存放装置上。(图 28)

2 叠放油脂托盘并将它们放到该产品底部的存放挂钩上。(图 29)

3 将产品竖直存放在安全干燥的地方。

保修与服务

如果您需要服务或信息，或者有任何疑问，请访问飞利浦网站 www.philips.com 或与您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心联系（可从全球保修卡中找到其电话号码）。如果您所在国家/地区没有飞利浦客户服务中心，请与当地的飞利浦经销商联系。

故障种类和处理方法

本章归纳了使用本产品时最可能遇到的问题。如果您无法根据下面的信息解决问题，请与您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心联系，或在线访问飞利浦网站 www.philips.com。

问题	可能的原因	解决方法
产品不能工作。	插头可能没有正确插入到电源插座。	将插头正确插入到电源插座。
	产品所接的插座没通电。	检查供电是否正常。如果可以正常供电，请将另一台产品插入插座，检查插座供电是否正常。
	电源线损坏。	如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员进行更换。
该产品会产生轻烟。	前几次使用该产品时，它可能会产生轻烟。	这是正常现象。使用几次该产品后，就不会产生轻烟了。
	设置的烧烤温度对于您烧烤的食物而言太高。	请参阅本手册末尾部分的表格，了解各类食物的建议温度设置。
	烤盘上有已结块的食物或油脂。	每次使用之后，仔细清洁烤盘。
产品产生较浓的烟	在没有清洗烤盘的情况下翻转了烤盘。烤盘另一面上结块的食物掉在了加热元件上，并且在烧烤过程中变焦。这会产生较浓的烟。	确保在翻转前彻底清洁烤盘。
没有正确烧烤食物。	您设定了太低的温度设置，或烧烤食物的时间不够长。	将温度控制旋扭转到较高的温度设置，和/或将食物烧烤更长时间。请参阅本手册结尾部分的表格，了解各类食物的建议温度设置和烧烤时间。
食物被烧焦了。	您设定了太高的温度设置，或烧烤食物的时间太长。	将温度控制旋扭转到较低的温度设置，和/或将食物烧烤更短时间。请参阅本手册结尾部分的表格，了解各类食物的建议温度设置和烧烤时间。
在烧烤过程中，油脂或汁液滴落到工作台上。	您没有将油脂托盘/托盘放在排水槽/沟槽的下方。	将油脂托盘/托盘放在排水槽/沟槽的下方。
	您让烤箱以水平位置烧烤了含有大量油脂或汁液的食物，而且没有将油脂托盘/托盘放在排水槽/沟槽的下方。	将油脂托盘/托盘放在排水槽/沟槽的下方。
原料（例如奶酪）黏在了上方的烤盘上。	您让产品以接触式烧烤位置制作了干酪式菜肴或土司面包。	只能以干酪式烧烤位置制作干酪式菜肴和土司面包。

问题	可能的原因	解决方法
烧烤过程中，油脂或汁液留在了烤盘上。	您用烤盘的棱纹面烧烤了含有大量油脂的食物，且烤箱处于水平位置。	在烤盘的棱纹面烧烤含有大量油脂的食物时，始终应倾斜放置烤箱，以便油脂能流到油脂托盘中。
	您在烤盘的平坦面烧烤食物，而这一面没有排水槽。	在翻转烤盘前，让其充分冷却并彻底地加以清洁。在继续烧烤食物之前，折叠展开的支脚，并将滴盘放在排水槽下面。

食物表格 (图 30)

1 食物表格

مشکل	علت احتمالی	راه حل
در حین پخت کباب روغن و آب غذا روی سینی پخت کباب باقی می ماند.	شما مواد غذایی که حاوی مقدار زیادی چربی بوده اند را روی سمت دنده دار سینی های کباب قرار داده اید و کباب پز هم در وضعیت افقی قرار داشته است.	هنگامی کباب کردن مواد غذایی حاوی چربی روی سطح دنده دار سینی های پخت کباب، همیشه مطمئن شوید که کباب پز در وضعیت شیب دار قرار گرفته است تا روغن بتواند روی سینی چربی تخلیه شود.
	شما مواد غذایی را روی سمت صاف سینی کباب طبخ کرده اید و این سمت دارای شیار تخلیه نمی باشد.	بگذارید تا سینی به مقدار کافی خنک شود و سپس آن را قبل از برگرداندن کاملاً تمیز کنید. قبل از ادامه پخت کباب، پایه تا شورا تا کنید و سینی های چکه را زیر شیارهای تخلیه قرار دهید.

جدول مواد غذایی (شکل ۳۰)

۱ جدول مواد غذایی

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.

عیب یابی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می گردید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشکل نیستید، با مرکز حمایت مصرف کننده در کشور خود تماس بگیرید یا بصورت آنلاین از نشانی www.philips.com بازدید کنید.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
دستگاه کار نمی کند.	دوشاخه دستگاه بطور صحیح به پریز وصل نشده است.	دو شاخه را بطرز صحیح در پریز قرار دهید.
	شاید پریز برقی که دستگاه به آن وصل شده است فاقد برق باشد.	مطمئن شوید که برق وجود دارد. در صورتی که سالم باشد، وسیله دیگری را به آن وصل کنید تا مطمئن شوید که پریز برق دارد.
	سیم برق صدمه دیده است.	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.
دستگاه قدری دود می کند.	چند بار اول که از دستگاه استفاده می کنید ممکن است دود تولید شود.	این مسئله طبیعی است. بعد از اینکه از دستگاه چند بار استفاده نمودید، دستگاه دیگر دود تولید نمی کند.
	درجه کباب پزی تنظیم شده برای موادی که باید کباب شود بیش از حد زیاد می باشد.	به جدول انتهای این کتابچه برای درجه حرارت مناسب برای انواع مواد غذایی مراجعه کنید.
	ماده غذایی یا چربی روی صفحات کباب پزی چسبیده است.	صفحات کباب پزی را بعد از هر بار استفاده با دقت تمیز کنید.
دستگاه دود غلیظ تولید می کند.	سینی های کباب را بدون تمیز کردن برگردانده اید. مواد غذایی که سمت دیگر سینی قرار گرفته بودند روی المنتهای حرارتی ریخته و در حین پخت کباب می سوزند. این کار دود شدید تولید می کند.	مطمئن شوید که صفحات را قبل از برگرداندن کاملاً تمیز کرده اید.
ماده غذایی بطرز مناسب کباب نمی شود.	درجه حرارتی که تنظیم کرده اید بیش از حد پایین بوده و ماده غذایی به مقدار کافی کباب نشده است.	درجه حرارت را روی درجه بالاتر تنظیم کرده و/یا ماده غذایی را برای مدت طولانی تر کباب کنید. به جدول انتهای این کتابچه برای درجه حرارت توصیه شده برای انواع مواد غذایی و زمان کباب کردن انواع مواد غذایی مراجعه کنید.
غذای کباب شده بیش از حد تیره است.	درجه حرارتی که تنظیم کرده اید بیش از حد بالا بوده و ماده غذایی بیش از حد کباب شده است.	درجه حرارت را روی درجه پایینتر تنظیم کرده و/یا ماده غذایی را برای مدت کوتاهتر کباب کنید. به جدول انتهای این کتابچه برای درجه حرارت توصیه شده برای انواع مواد غذایی و زمان کباب کردن انواع مواد غذایی مراجعه کنید.
در حین پخت کباب روغن و آب غذا روی سطحی که دستگاه قرار دارد چکه می کند.	سینی یا سینی های چربی را زیر شیار/شیارهای دستگاه قرار نداده اید.	سینی یا سینی های چربی را زیر شیار/شیارهای دستگاه قرار دهید.
	شما مواد غذایی را کباب کرده اید که مقدار زیادی چربی یا آب دارند و هنگام پخت به صورت افقی سینی/سینی های چربی را در زیر شیار یا شیارهای دستگاه قرار نداده اید.	سینی یا سینی های چربی را زیر شیار/شیارهای دستگاه قرار دهید.
مواد غذایی (مانند پنیر) به سینی بالای کباب پز می چسبند.	شما غذای گراتین پخته اید تا توستهای باز را در حالت کباب پز تماسی آماده کرده اید.	غذای گراتین و توستهای باز را فقط در حالت کباب گراتین درست کنید.

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 ۱۹).
- برای جدا کردن سینی ها، گیره های تثبیت در روی دستگاه را فشار داده و سینیها را از روی دستگاه بلند کنید.
۴. سینی کباب پز، سینی های چربی وکاردک/انبر 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 ۲۰).
- 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 ۲۱).
- دستگاه را در وضعیت کباب مهمانی 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. کباب پز را ببندید.
۷. بیرون دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

تعویض

تعویض باتری

در صورت استفاده عادی خانگی، باتری حدود دو سال کار خواهد کرد. این تایمر با ۱ باتری دکمه ای لیتیومی LI13 (۵۵.۱۷) که بطور معمول قابل تهیه است.

۱. دستگاه را در وضعیت کباب پز مهمانی قرار دهید و پیچ را از لولا باز کنید (شکل ۲۲).
۲. دستگاه را ببندید، آن را بگردانید و در وضعیت عمودی قرار دهید و دو عدد پیچ موجود در لولا را باز کنید (شکل ۲۳).
۳. قاب لولا را از لولا جدا کنید و تایمر را از قاب لولا بیرون بیاورید (شکل ۲۴).
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 ۲۵).
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 ۲۶).
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 مهمانی 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 محلهای 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 محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۲۷).

نگهداری

۱. سیم را در قسمت ذخیره سیم دستگاه بپیچانید. (شکل ۲۸)
۲. سینیهای چربی را در محل مربوطه قرار داده و آنها را به قلاب ذخیره در انتهای دستگاه وصل کنید. (شکل ۲۹)
۳. دستگاه را در وضعیت قائم و در محلی مطمئن و خشک نگهداری کنید.

۱۳ قبل از قرار دادن مواد غذایی بر روی سینی یا سینی ها پخت کباب صبر کنید تا چراغ سبز آماده بودن پخت دستگاه روشن شود.

تایمر

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

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

۱ دکمه تایمر را برای تنظیم کردن زمان پخت کباب به دقیقه، فشار دهید. (شکل ۱۷)

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 "00" (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.

زمانهای لازم برای کباب کردن

در انتهای این کتابچه، جدولی حاوی موادی که می توانید با آنان يك کباب بهداشتی آماده 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، را نشان می دهد: زمان لازم برای پیش گرمایش دستگاه در زمانهای کباب کردن که در جدول مشخص شده است، گنجانده نشده است. زمان کباب کردن و درجه حرارت به نوع غذایی که باید پخته شود (مثال، گوشت)، ضخامت آن و درجه حرارت، و البته سلیقه شما، بستگی دارد. به علام روی کباب پز بهداشتی هم مراجعه کنید.

توجه: در حین عمل کباب کردن چراغ آماده بودن دستگاه گاه گاهی روشن و خاموش می شود. این بدین معنی است که کباب پز درحال تنظیم درجه حرارت تا درجه حرارت از پیش تنظیم شده است. هنگامی که این کار اتفاق می افتد می توانید براحتی به کباب کردن ادامه دهید.

نکات

- با استفاده از کباب پز سالم که در وضعیت کباب مهمانی به صورت افقی قرار داشته باشد و سمت صاف سینی ها رو به بالا قرار داده شده باشد، می توانید از سطح سینی برای سرخ کردن مواد و پخت تخم مرغ یا پن کیک و پخت مواد قرار داده شده در مخلوطهای چاشنی دار استفاده کنید.
- مواد غذایی که باید کباب شوند را اندکی با کره یا روغن چرب کنید. اینکار از دود کردن کره یا روغن اضافه جلوگیری بعمل می آورد.
- این 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 يك وضعیت پائینتر قرار داده و غذا را تا زمانی که پخته شود کباب کنید.
- شما همچنین می توانید از کباب پز بصورت سینی داغی که با ترموستات کنترل می شود استفاده کرده تا غذا را در درجه حرارت مورد نیاز نگاه دارید. دستگاه را در وضعیت کباب مهمانی قرار دهید، کنترل درجه حرارت را در وضعیت ۲ یا ۳ قرار دهید و سینی های کباب پز را با کاغذ آلومینیومی بپوشانید بطوری که سطح براق آن رو به بالا باشد. (شکل ۱۸)
- اگر بخواهید یخ غذای منجمد را باز کنید، دستگاه را در وضعیت کباب گراتین 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 نچسب سینی خواهد شد.

- ۱ سیم را از محفظه نگهداری که در لوله‌های دستگاه قرار دارد کاملاً باز کنید (شکل ۸).
- ۲ در صورت لزوم، صفحات را برگردانید تا سمتی که می‌خواهید استفاده کنید رو به بالا قرار گیرد.
- ۳ مطمئن شوید که کباب پز بسته است (شکل ۹).
- ۴ دو شاخه را در پریز قرار دهید.
- ۵ 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.
- ۶ چراغ قرمز رنگ روشن می‌شود تا نشان دهد که کباب پز در حال داغ شدن است.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کند.
- ۷ صبر کنید تا چراغ سبز رنگ خاموش شده و سپس در کباب پز را باز کرده و مواد غذایی را روی سینی یا سینی‌ها قرار دهید.
- مواظب باشید: سینی‌های کباب پز داغ می‌باشند.
- وضعیت کباب پزی تماسی و کباب پزی گراتین: کباب پز را تا نیمه باز کنید. (شکل ۱۰).
- وضعیت کباب پزی مهمانی: 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 ۱۱).
- ۷ اگر کباب پز در وضعیت شیب دار باشد، سینی یا سینیهای چربی را زیر شیار یا شیارهای تخلیه قرار دهید تا چربی یا آب ماده غذایی را جمع آوری کنید.
- توجه: هنگامی که از سمت صاف سینی‌های کباب استفاده می‌کنید، دستگاه را در وضعیت شیب دار قرار ندهید.
- وضعیت کباب پزی تماسی و کباب پزی گراتین: یک سینی چربی را زیر شیار تخلیه در انتهای سینی کباب پزی قرار دهید (شکل ۱۲).
- در حالتی که مواد کبابی که دارای چربی یا آب می‌باشند را روی سمت دنده دار سینی‌ها، کباب می‌کنید و کباب پز در وضعیت افقی قرار داده شده است، ممکن است نیاز باشد که سینی/سینیهای چربی را برای جلوگیری از چکیدن چربی یا آب روی سطحی که کباب پز قرار داده شده است، در محل مربوطه قرار دهید.
- توجه: موادی که چربی آنها زیاد است را روی سمت صاف سینی‌های کباب طبخ نکنید. سمت صاف سینی دارای شیار تخلیه نمی‌باشد و به همین دلیل چربی اضافه تخلیه نخواهد گردید.
- وضعیت پخت کباب مهمانی با استفاده از سمت دنده دار سینی‌های پخت کباب که رو به بالا قرار داشته باشد: از هر دو سینی چربی استفاده کنید. یک سینی چربی را زیر شیار تخلیه در انتهای هر کدام از سینی‌های کباب پزی قرار دهید (شکل ۱۳).
- ۸ از کاردک/انبر ارائه شده برای قرار دادن مواد روی سینی یا سینی‌های کباب استفاده کنید (شکل ۱۴).
- برای بدست آوردن بهترین نتیجه مواد را در مرکز سینی یا سینی‌های کباب قرار دهید.
- زمان کباب کردن به نوع مواد، ضخامت آنان و سلیقه شخصی بستگی دارد. زمان کباب کردن به نوع مواد، ضخامت آنان و سلیقه شخصی بستگی دارد.
- توجه: در حین پخت کباب، چراغ سبز آماده بودن دستگاه برای پخت، گاه‌گاهی روشن می‌شود که نشان‌دهنده این است که دستگاه در حال گرم کردن شدن تا درجه حرارت از پیش تنظیم شده می‌باشد.
- وضعیت کباب پزی تماسی: مواد غذایی را در وسط سینی پایین کباب پز قرار دهید.
- وضعیت کباب گراتین: مواد غذایی را در وسط سینی پایین کباب پز قرار دهید.
- وضعیت کباب پزی مهمانی: مواد غذایی را در بالای سطح کباب پزی قرار دهید. با استفاده از کاردک/انبر مواد غذایی را گاه‌گاهی بچرخانید.
- ۹ کباب پز را ببندید (فقط برای وضعیتهای کباب پزی تماسی و کباب گراتین).
- وضعیت کباب پزی تماسی: سینی بالا را با دقت روی مواد غذایی پایین بیاورید. سینی پخت کباب بالا روی ماده غذایی قرار می‌گیرد. در این حالت، ماده غذایی به صورت یکدست در هر دو طرف کباب می‌شود (شکل ۱۵).
- وضعیت کباب گراتین: 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 ۱۶).
- ۱۰ هنگامی که زمان پختن کباب سپری شد دستگاه را باز کنید (فقط برای وضعیت کباب کردن تماسی و کباب گراتین).
- ۱۱ مواد غذایی را بردارید.
- از کاردک/انبر ارائه شده برای برداشتن غذا از دستگاه استفاده کنید. از لوازم فلزی، تیز و خشن آشپزخانه استفاده نکنید.
- ۱۲ اگر بخواهید دسته دیگری را کباب کنید، روغن اضافه را با دستمال آشپزخانه از روی صفحات پاک کنید.
- با استفاده از کاردک یا انبر ارائه شده هر گونه غذای پخته شده یا چربی را از روی سینی‌ها بردارید. از کاردک با انتهای دنداندارش برای بخش دنده دار سینی‌ها استفاده کنید.

- هرگز این دستگاه را به يك سوئیچ تایمر دار یا سیستم کنترل از راه دور وصل نکنید تا از يك موقعیت خطرناك 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 گیر

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 برجسیبی را بکنید.

۲ بیرون دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

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

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

استفاده از دستگاه

سینی های کباب دو رو

این کباب پز با سینی های کباب دو رو ارائه شده است که يك سمت آن دارای دنده است و يك سمت آن صاف است. می توانید از هر دو طرف سینی کباب در سه وضعیت مختلف به روشی که در زیر شرح داده شده است استفاده کنید. سمت صاف سینی های کباب برای سرخ کردن، پخت تخم مرغ و پن کیک و پخت موادی که در چاشنی قرار داده شده اند بسیار مناسب می باشد.

توجه: موادی که چربی آنها زیاد است را روی سمت صاف سینی های کباب طبخ نکنید. سمت صاف سینی دارای شیار تخلیه نمی باشد و به همین دلیل چربی اضافه تخلیه نخواهد گردید.

توجه: هنگامی که از سمت صاف سینی های کباب استفاده می کنید، همیشه دستگاه را در وضعیت افقی قرار دهید (شکل ۲).

سینیها را فقط هنگامی که خنک و تمیز هستند برگردانید. (شکل ۳)

استفاده شیب دار و افقی

- سطح کباب پز را می توان هم بصورت شیب دار و هم بصورت افقی مورد استفاده قرار داد.
- وضعیت استاندارد پخت کباب با استفاده از سمت دنده دار سینی های کباب، وضعیت شیب دار است. در این وضعیت، چربی یا آبی که از ماده غذایی بیرون می آید از روی سینیها روی صفحه یا صفحات چربی می ریزد.
- دستگاه دارای پایه تاشو می باشد. هنگامی که این پایه ها را تا کنید می توانید صفحات تاشو را در وضعیت افقی قرار دهید. از این وضعیت برای آماده کردن مواد کم چربی مانند میوه جات و سبزیجاتی که در هنگام شیبدار بودن سمت دنده دار سینی ها از روی سینیها لیز می خوردند استفاده کنید (شکل ۴).
- وضعیت افقی حالت استاندارد پخت کباب برای سمت صاف سینی های کباب می باشد، چون این حالت نیازی به شیارهای تخلیه ندارد.

سه وضعیت کباب پزی

- وضعیت کباب پزی تماسی (شکل ۵)

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 کباب پزی گراتین (شکل ۶)

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

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

- وضعیت کباب پزی مهمانی (شکل ۷)

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

برای پخت کباب سالم که در وضعیت کباب مهمانی قرار داشته باشد و از سمت صاف سینی ها استفاده شده باشد، می توانید از سطح سینی برای سرخ کردن مواد و پخت تخم مرغ یا پن کیک استفاده کنید.

باخاطر 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 پایه تا شو
- B چراغ قرمز روشن بودن دستگاه و چراغ سبز آماده بودن برای پخت
- C کنترل درجه حرارت
- D سینی های کباب دو رو
- E گیره های بستن سینی های کباب
- F دستگیره های خنک
- G شیار های تخلیه
- H سینی چربی (۲ تکه)
- I قلاب نگهداری سینی های روغن
- J بخش ذخیره سیم
- K نمایشگر تایمر
- L دکمه تایمر
- M انبر و کاردک دو در یک

مهم

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

خطرات

- 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 در رابطه با این دستگاه تحت مراقبت باشند و مطمئن شوید که با آن بازی نکنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- 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.
- هرگز کاردک/انبر را هنگام داغ بودن صفحه کباب پز، روی آن قرار ندهید.

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 کباب پزی را قبل از قرار دادن ماده غذایی در آنها، پیش گرمایش دهید.
- سطوح مورد استفاده ممکن است در هنگام کار دستگاه داغ باشند.
- هنگام بریان کردن گوشت یا سوسیسها چرب مراقب پاشیده شدن چربی باشید.
- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.
- همیشه دستگاه را بعد از استفاده تمیز کنید.
- سینیها را فقط هنگامی که خنک و تمیز هستند برگردانید.
- 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 یا اشیاء خشن و یا تیز دست نزنید چون این کار سبب خراب شدن سطوح نجسب 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.

يلخص هذا الفصل المشاكل العامة التي يمكن أن تواجهيها مع استخدام الجهاز. في حالة تعذر حل المشكلة باستخدام المعلومات الموضحة أدناه، اتصلي بمركز خدمة المستهلك في بلدك أو قومي بزيارة الموقع www.philips.com على الإنترنت.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل.	لم يتم إدخال القابس في مقبس الحائط بالشكل الملائم.	أدخل القابس في مقبس الحائط بالشكل الملائم.
	مقبس الحائط الموصل به الجهاز لا يوجد به تيار كهربوي.	تأكد من تشغيل مصدر التيار الكهربوي. وإذا كان عاملاً، وصلي جهاز آخر بالمقبس للتأكد من احتوائه على تيار كهربوي.
	السلك الكهربائي تالف.	في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دوماً عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
ينبعث بعض الدخان من الجهاز.	قد ينبعث بعض الدخان من الجهاز في المرات القليلة الأولى من استخدامه.	يُعد ذلك أمراً طبيعياً. وبعد استخدام الجهاز لبضع مرات، عندئذ يتوقف الدخان عن الانبعاث منه.
	درجة حرارة الشواء التي قمت بضبطها عالية جداً بالنسبة للمكونات التي تقومين بشواتها.	اطلعي على الجدول المبين في نهاية هذا الكتيب للتعرف على الإعداد الملائم لدرجة الحرارة بالنسبة لأنواع الطعام المختلفة.
	تصلب الطعام أو الدهن على صفائح الشواء.	قومي بتنظيف صفائح الشواء بحرص بعد كل استخدام.
ينبعث دخان كثيف من الجهاز.	لقد قمتي بقلب صفائح الشواء قبل أن تنظفها أولاً. الطعام المتراكم على الجانب الآخر من الصفائح يتقطر على عناصر التسخين ويحترق خلال الشواء. يمكن أن يتسبب ذلك في انبعاث الدخان الكثيف.	تأكد من تنظيف الصفائح جيداً قبل قلبها.
لم يتم شواء الطعام بالشكل الملائم.	لقد قمتي بضبط الجهاز على إعداد منخفض جداً لدرجة الحرارة أو أنك لم تقومي بشواء الطعام لفترة كافية.	أديري مفتاح التحكم في درجة الحرارة على إعداد درجة حرارة أعلى و/أو قومي بشواء الأطعمة لمدة أطول. اطلعي على الجدول المبين في نهاية هذا الكتيب للتعرف على الإعداد الموصى به لدرجة الحرارة والوقت المطلوب للشواء بالنسبة لأنواع الطعام المختلفة.
الطعام المشوي شبه محروق.	لقد قمتي بضبط الجهاز على إعداد عالي جداً لدرجة الحرارة أو أنك قد قمتي بشواء الطعام لمدة طويلة.	أديري مفتاح التحكم في درجة الحرارة على إعداد درجة حرارة أقل و/أو قومي بشواء الأطعمة لمدة أقصر. اطلعي على الجدول المبين في نهاية هذا الكتيب للتعرف على الإعداد الموصى به لدرجة الحرارة والوقت المطلوب للشواء بالنسبة لأنواع الطعام المختلفة.
تقع قطرات الدهن أو العصارة على سطح التحضير خلال الشواء.	لم تقومي بوضع صينية/صواني الزيت تحت فتحة أو فتحات التصريف.	ضعي صينية/صواني الزيت تحت فتحة/فتحات التصريف.
	لقد قمتي بشواء مكونات تحتوي على الكثير من الزيت أو السائل مع تثبيت الشواية في الوضع الأفقي دون وضع صينية/صواني الزيت تحت فتحة/فتحات التصريف.	ضعي صينية/صواني الزيت تحت فتحة/فتحات التصريف.
تلصق المكونات (مثل الجبن) بصفحة الشواء العليا.	لقد قمتي بإعداد أطباق الخبز المحمص بالزبدة أو المحمصات المفتوحة على وضع الشواء بالتلامس.	قومي بإعداد أطباق الخبز المحمص بالزبدة والمحمصات المفتوحة على وضع الشواء بالتحميمص.
يتبقى الدهن أو السائل على صفحة الشواء خلال عملية الشواء.	تقومين بشواء مكونات تحتوي على الكثير من الدهن على الوجه المضلع من صفائح الشواء مع وضع المشواة على الوضع الأفقي.	عند شواء مكونات تحتوي على كميات كبيرة من الدهون على الوجه المضلع من صفائح الشواء، إحرصي دائماً على التأكد من وضع المشواة في الوضع المائل حتى يمكن تصريف الدهن إلى صواني الدهن.
	تقومين بشواء المكونات على الوجه المسطح من صفحة الشواء وهذا الوجه لا يحتوي على فتحات تصريف.	اتركي صفائح الشواء لتبرد بالقدر الكافي ثم نظفها جيداً قبل قلبها. قومي بغرد الأرجل القابلة للغرد وضعي صواني التقطير تحت فتحات التصريف قبل الاستمرار في شواء الطعام.

٣ فكّي صفائح الشواء (شكل ١٩).

لفك الصفائح، اضغطي على مشابك التثبيت الموجودة في الجهاز ثم افصلي الصفائح من الجهاز.

٤ نظفي صفائح الشواء وصواني الدهن والملقعة/الملقاط باستخدام قطعة ناعمة من القماش أو الإسفنج في الماء الساخن مع بعض من سائل التنظيف أو في غسالة الأطباق (شكل ٢٠).

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.

٥ جففي صفائح الشواء وقومي بتركيبها مرة أخرى (شكل ٢١).

- اضبطي الجهاز على وضع الشواء الجماعي.
- ركبي الحافة الخلفية لصفائح الشواء في الجهاز (١). قومي بخفض صفائح الشواء على الجهاز واضغطي عليها لأسفل لتثبيتها تحت مشبك التثبيت (٢).

٦ أغلقي الشواية.**٧ نظفي السطح الخارجي للجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة.****الاستبدال****استبدال البطارية**

تدوم البطارية لمدة سنتين تقريباً في حالة الاستخدام المنزلي العادي. يعمل هذا المؤقت على بطارية ليثيوم واحدة LI131 (١.٥٥ فولت) من النوع ذو الأزرار، وهي متوافرة بشكل عام.

١ ضعي الجهاز في وضع الشواء الجماعي وفكّي المسامير اللولبية من المفصلة (شكل ٢٢).**٢ اغلقي الجهاز وأديره وضعه في وضع منتصب وفكّي المسامير اللولبية من المفصلة (شكل ٢٣).****٣ فكّي غطاء المفصلة من المفصلة وانزعي المؤقت من غطاء المفصلة (شكل ٢٤).****٤ افتحي غطاء حجيرة البطارية الخاصة بالمؤقت باستخدام قطعة عملة معدنية وانزعي البطارية القديمة. تخلّصي من البطارية القديمة (انظري فصل "البينة") (شكل ٢٥).****٥ ضعي البطارية الجديدة في حجيرة البطارية بحيث يكون القطب الموجب (+) مواجه لغطاء حجيرة البطارية (شكل ٢٦).****٦ ركبي غطاء حجيرة البطارية على المؤقت مرة أخرى. واستخدمي قطعة عملة معدنية للربط مرة أخرى.****٧ أدخل المؤقت في غطاء المفصلة وأعيدي تركيب غطاء المفصلة في المفصلة نفسها.****٨ أدخل المسامير اللولبية واربطها بترتيب عكسي. ابدئي مع وضع الجهاز في وضع رأسي ثم ضعيه في وضع الشواء الجماعي.****البينة**

- 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. احرصي 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. تساعد من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ٢٧).

التخزين**١ لفّي السلك الكهربائي حول مكان التخزين الموجود في مفصلات الجهاز: (شكل ٢٨)****٢ قومي بإدخال صواني الزيت مع بعضها البعض وعلّقها على خطاف التخزين الموجود في الجزء السفلي من الجهاز: (شكل ٢٩)****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.

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

ملاحظة: بإمكانك أيضاً استخدام المشواة الصحية دون ضبط المؤقت.

1 اضغطي على زر المؤقت الزمني لضبط الوقت المطلوب للشواء بالدقائق. (شكل ١٧)
يظهر الوقت المضبوط على الشاشة.

2 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 وميضاً عن المؤقت الزمني) حتى يظهر الرقم '00'.

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

الأوقات المطلوبة للشواء

ستجدي في نهاية هذا الكتيب جدول بالمكونات التي يمكنك تحضيرها باستخدام الشواية الصحية. يوضح هذا الجدول إعدادات درجة الحرارة المطلوبة، والأوقات المطلوبة للشواء والوضع الملائم للشواية. الوقت المطلوب للتسخين المسبق للجهاز غير مدرج في الأوقات الموضحة المطلوبة للشواء.

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

ملاحظة: يعمل ضوء الاستعداد للطهي وينطفئ من وقت آخر أثناء عملية الشواء. يشير ذلك إلى أن الشواية الصحية تسخن للوصول إلى إعداد درجة الحرارة مسبق الضبط. وعند حدوث ذلك، يمكنك متابعة الشواء ببساطة.

نصائح

- مع وضع الشواية الصحية في وضع الشواء الجماعي الأفقي وتوجيه الجانب المسطح من صفائح الشواء للأعلى، تصبح المشواة مناسبة للغاية للاستخدام في التحمير وخبز البيض وكعك البانكيك الصغير ولطهي المكونات المنقوعة في الماء المالح.
- قومي بتزييت الأطعمة المراد شويها قليلاً باستخدام القليل من الزيت أو الزيت. يساعد ذلك على منع الدخان الذي يسبب الزيت أو الزيت الزائد.
- الشواية الصحية غير ملائمة لشواء أطعمة مغطاة بفتات الخبز.
- عادة ما تتطاير النفاثات عند شويها. لتفادي 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 بتذيل اللحم على درجة حرارة عالية (الوضع ٥). بعدئذ قومي بضغط مفتاح التحكم في درجة الحرارة على وضع أقل درجة ثم قومي بشواء الطعام حتى يستوي.
- يمكنك أيضاً استخدام الشواية الصحية كما لو كانت لوح تسخين يخضع للتحكم الترموستاتي، يحتفظ تلقائياً بدرجة الحرارة المطلوبة لأطباقك. اضبطي الجهاز على وضع الشواء الجماعي واضبطي مفتاح التحكم في درجة الحرارة على الوضع ٢ أو ٣. قومي بتغطية صفائح الشواء برقاقة من الألمنيوم بحيث يكون الجانب اللاصق مواجهاً للأعلى. (شكل ١٨)
- إذا كنت ترغبين في فك الأطعمة المجمدة، اضبطي الجهاز على وضع الشواء بالتحميص، وقومي بلف الأطعمة المجمدة في رقاقة الألمنيوم. اضبطي مفتاح التحكم في درجة الحرارة على الوضع ١ أو ٢. يتوقف الوقت المطلوب للفق على وزن الأطعمة.

التنظيف

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

لا تغصري الجهاز أبداً في الماء.

1 افصلي التيار الكهربائي عن الجهاز واتركه ليبرد.

2 قومي أولاً بإزالة كمية الزيت الزائدة من الصفائح باستخدام قطعة من ورق المطبخ قبل فك الصفائح.

٣ تأكد من غلق الشواية (شكل ٩).

٤ ضعي قابس التيار الكهربى في مقبس الحائط.

٥ أدبري مفتاح التحكم في الحرارة على إعداد درجة الحرارة للمكونات التي ترغبين في شواءها. اطلعي على الجدول المبين في نهاية هذا الكتيب.

٦ يعمل ضوء التشغيل الأحمر للإشارة إلى أن الشواية جاري تسخينها.

لا تدعي الجهاز يعمل بدون مراقبة.

٦ انتظري حتى ينطفئ ضوء التشغيل الأحمر ثم افتحي الشواية لوضع المكونات على صفيحة أو صفائح الشواء.

احترسي: صفيحة الشواء ساخنة.

- أوضاع الشواء المتلامس والشواء بالتحميم: ضعي إحدى صواني الزيت تحت فتحة التصريف الخاصة بصفيحة الشواء السفلى (شكل ١٠).
- وضع الشواء الجماعي: 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 ١١).

٧ إذا كانت الشواية في الوضع المائل، ضعي صينية أو صواني الزيت تحت فتحة أو فتحات التصريف لتجميع الدهن أو السائل.

- ملاحظة: عند استخدام الجانب المسطح لصفائح الشواء، لا تضعي الجهاز في الوضع المائل.
- أوضاع الشواء المتلامس والشواء بالتحميم: ضعي إحدى صواني الزيت تحت فتحة التصريف الخاصة بصفيحة الشواء السفلى (شكل ١٢).
 - عندما تقومين بشواء مكونات تحتوي على الكثير من الدهن أو السائل على الوجه المضلع لصفائح الشواء مع وضع الشواية في الوضع الأفقي، قد تحتاجين أيضاً إلى وضع صينية/صواني الزيت لمنع تقطر الدهن أو السائل على السطح الذي تضعين عليه الشواية.
- ملاحظة: لا تقومي بطهي مكونات تحتوي على الكثير من الدهون على الوجه المسطح لصفائح الشواء. لا يحتوي الوجه المسطح على فتحة تصريف ولذلك فلن يمكن التخلص من الدهون الزائدة.
- وضع الشواء الجماعي بحيث تكون الأوجه المضلعة من صفائح الشواء للأعلى: استخدمى كلا صينيتي الزيت. ضعي إحدى الصواني تحت فتحة التصريف الخاصة بكل صفيحة شواء (شكل ١٣).

٨ استخدمى المعلقة/المشبك المزودة في وضع المكونات على صفيحة أو صفائح الشواء (شكل ١٤). وللحصول على نتائج مثالية، ضعي المكونات في منتصف صفيحة أو صفائح الشواء. تتوقف المدة المطلوبة للشواء على نوع المكونات وسمكها وعلى ذوقك الشخصي. اطلعي على الجدول المبين في نهاية هذا الكتيب للتعرف على أوقات الشواء التي يوصى بها.

ملاحظة: خلال عملية الشواء، ينطفئ ضوء الاستعداد للطهي الأخضر من وقت لآخر للإشارة إلى أن الشواية الصحية تسخن على إعداد درجة الحرارة مسبق المضبط.

- وضع الشواء المتلامس: ضعي الطعام في منتصف صفيحة الشواء السفلى.
- وضع الشواء بالتحميم: ضعي الطعام في منتصف صفيحة الشواء السفلى.
- وضع الشواء الجماعي: قومي بفرد الطعام على الجزء العلوي من سطح الشواء. قلبي الطعام من وقت لآخر باستخدام المعلقة/الملقط المزودة.

٩ قومي بغلق الشواية (فقط بالنسبة لأوضاع الشواء المتلامس أو الشواء بالتحميم).

- وضع الشواء المتلامس: قومي بخفض صفيحة الشواء العليا بحرص على المكونات. صفيحة الشواء العلوية مثبتة على الأطعمة الآن. بهذه الطريقة يتم شواء الأطعمة بالتساوي على كلا الجانبين (شكل ١٥).
- وضع الشواء بالتحميم: 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 ١٦).

١٠ افتحي الجهاز عند انتهاء الوقت المطلوب للشواء (فقط بالنسبة لأوضاع الشواء المتلامس والشواء بالتحميم).

١١ قومي بإزالة الأطعمة.

استخدمي المعلقة/الملقط المزودة لإزالة الطعام من الجهاز. لا تستخدمى أدوات المطبخ المعدنية أو الحادة أو الكاشطة.

١٢ إذا كنت ترغبين في شواء كمية أخرى من الطعام، قومي بإزالة الزيت الزائد من الصفائح باستخدام قطعة من ورق المطبخ. قومي بإزالة أي طعام أو دهن متراكم بحرص باستخدام المعلقة/الملقاط المزودة وأزيليها من الصفائح. استخدمى المعلقة مع الطرف المسن بالنسبة للقسم المضلع من الصفائح.

١٣ انتظري حتى ينطفئ ضوء الاستعداد للطهي الأخضر قبل وضع الطعام على صفيحة أو صفائح الشواء.

- 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 انزعى الفاصل الموجود بين صفائح الشواء وقومي بإزالة أي ملصقات.
 - ٢ امسحي الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة.
 - ٣ نظفي الصفائح جيداً (انظري فصل "التنظيف").
- ملاحظة: قد ينبعث من الجهاز بعض الدخان عند الاستخدام لأول مرة. يُعد ذلك أمراً طبيعياً.

استخدام الجهاز

صفائح الشواء ذات الوجهين

هذه المشواة مزودة بصفائح شواء ذات وجهين، وجه مضلع عادي ووجه مسطح. يمكنك استخدام كلا الوجهين لصفائح الشواء في الأوضاع الثلاثة المختلفة الموضحة أدناه. الوجه المسطح لصفائح الشواء مناسب على وجه الخصوص للاستخدام في التحمير وسيق البيض وكعك البانيك وطحى المكونات المنقوعة في الماء المالح.

ملاحظة: لا تقومي بطهي مكونات تحتوي على الكثير من الدهون على الوجه المسطح لصفائح الشواء. لا يحتوي الوجه المسطح على فتحة تصريف ولذلك فلن يمكن التخلص من الدهون الزائدة.

ملاحظة: عند استخدام الجانب المسطح لصفائح الشواء، إحرصي دائماً على وضع الجهاز في وضع أفقي (شكل ٢).

لا تقبلي الصفائح إلا إذا كانت باردة ونظيفة. (شكل ٣)

الاستخدام المائل والأفقي

- يمكن استخدام سطح الشواء في الوضع المائل والأفقي.
- الوضع القياسي بالنسبة للوجه المضلع من صفائح الشواء هو الوضع المائل. وفي هذا الوضع، يمر الدهن أو السائل الذي يخرج من الطعام إلى خارج الصفائح إلى صينية أو صواني الزيت.
- الجهاز مزود بأرجل قابلة للرد. عند فرد هذه الأرجل، يمكنك تثبيت صفائح الشواء في الوضع الأفقي. استخدمى هذا الوضع لتحضير المكونات منخفضة الدهون مثل الفاكهة والخضروات التي تنزلق على الصفائح المضلعة بسهولة عندما تكون الصفائح في الوضع المائل (شكل ٤).
- الوضع الأفقي هو الوضع القياسي للشواء بالنسبة للوجه المسطح من صفائح الشواء، حيث أن هذا الوجه لا يحتوي على فتحة تصريف.

ثلاثة أوضاع للشواء

- وضع الشواء المتلاصق (شكل ٥)
- هذا الوضع مناسب بشكل خاص للشواء السريع على درجة حرارة عالية على كلا الجانبين (شرائح اللحم البقري، والهمبرجر... إلخ) ولصنع السندوتشات المقرمشة أو البانينى.

ملاحظة: كلتا صفيحتنا الشواء ملاصقتان للطعام.

- وضع الشواء بالتحميمص (شكل ٦)
- الوضع الأمثل للشواء وطهي الخبز المحمص بالزبد في نفس الوقت. ووضع الشواء بالتحميمص مناسب أيضاً لتحضير جميع أنواع المحمصات "المفتوحة"، بالبيض، أو الطماطم، أو الفلفل و/أو شرائح البصل المغطاة بالجبن على سبيل المثال.

ملاحظة: يجب أن لا تلمس صفيحة الشواء العليا الطعام.

- وضع الشواء الجماعي (شكل ٧)
- في هذا الوضع، توفر لك الشواية الصحية سطح شواء كبير لإعداد جميع أنواع الوجبات الخفيفة، مثل الشاشليك، والساتيه، والخضروات، والفاكهة... إلخ.

للشواء الصحي في وضع الشواء الجماعي بحيث يكون الوجه المسطح لصفائح الشواء للأعلى، يمكنك استخدام سطح الشواء لتحميم المكونات وخبز البيض أو البانيك.

١ قومي بفك السلك الكهربائي بشكل كامل من مكان التخزين في مفصلات الجهاز (شكل ٨).

٢ وعند الضرورة، إقلمي الصفائح بحيث يكون الوجه الذي ترغبين في استخدامه للأعلى.

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 أرجل قابلة للفرد
- B ضوء أحمر للتشغيل وضوء أخضر للاستعداد للطهي
- C مفتاح التحكم بالحرارة
- D صفائح شواء ذات وجهين
- E مشابك تثبيت صفائح الشواء
- F مقابض يدوية عازلة للحرارة
- G فتحات التصريف
- H صينية الزيت (قطعتان)
- I خطاف تعليق صواني الزيت
- J المكان المخصص لتخزين السلك
- K شاشة المؤقت
- L زر المؤقت
- M ملعقة وملقط ١×٢

هام

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

خطر

- لا تغمري 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 حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دوماً عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- 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 مسئولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تتركي السلك الكهربائي يعلق على حافة المنضدة أو السطح المستخدم لتثبيت الجهاز.
- أبعدي سلك التيار الكهربائي عن الأسطح الساخنة.
- لا تدعي الجهاز يعمل دون مراقبة.
- لا تتركي الملعقة/الملقط على لوح الشواء عندما يكون ساخن.

تنبيه

- وصلي الجهاز بمقبس حائط مؤرض فقط.
- ضعي الجهاز على سطح مستوى وثابت، بحيث تكون هناك مساحة خلوص كافية حوله.
- احرصي دائماً على التسخين المسبق لصفائح الشوي قبل وضع أي أطعمة بينها.
- قد تصبح أجزاء الجهاز الخارجية ساخنة جداً أثناء عملية تشغيل الجهاز.
- انتبهي إلى الدهن المتطاير عند شواء اللحم الدهني أو النقانق.
- احرصي دوماً على فصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال.
- قومي دوماً بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
- لا تقبلي الصفائح إلا إذا كانت باردة ونظيفة.
- أتركي الجهاز ليبرد بشكل كامل قبل إزالة صفائح الشواء أو تنظيف الجهاز أو تخزينه.
- لا تلمسي صفائح الشواء بالمواد الحادة أو الكاشطة لأنها تتلف الطبقة غير اللاصقة للسطح.
- تأكدي 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.

المؤقت

يشير المؤقت إلى انتهاء وقت الشواء، لكنّه لا يوقف تشغيل الجهاز.

ملاحظة: يمكنك أيضاً استخدام المشواة الصحية من دون ضبط المؤقت.

١ إضغط على زر المؤقت لتعيين وقت الشواء بالدقائق. (رسم ١٧)

يصبح الوقت المضبوط مرئياً على شاشة العرض.

٢ إضغط على الزر باستمرار لتقديم الدقائق بسرعة. قم بتحرير الزر حالما تصل إلى وقت الشواء الذي تريده.

الوقت الأقصى الذي يمكن ضبطه هو ٩٩ دقيقة.

بعد ثلاث دقائق على ضبط وقت الشواء، يبدأ المؤقت بالعدّ العكسي.

في حين يقوم المؤقت بالعدّ العكسي، يومض الوقت المتبقي على شاشة العرض. يتم عرض الدقيقة الأخيرة بالتوازي.

ملاحظة: يمكنك محو إعداد المؤقت بمجرد الضغط على زر المؤقت لمدة ثلاث ثوانٍ (في هذه الأثناء يومض

المؤقت) إلى أن يظهر . . على الشاشة.

٣ عندما ينتهي الوقت المحدد، تسمع إشارة صوتية. وتكرر الإشارة الصوتية بعد عشر ثوانٍ. إضغط على زر

المؤقت لإيقاف الإشارة الصوتية.

أوقات الشواء

تجد في نهاية هذا الدليل جدولاً يحتوي على مكونات يمكنك استخدامها في المشواة الصحية. يظهر الجدول درجة الحرارة التي يجب تعيينها، بالإضافة إلى وقت شواء الطعام الأمثل، ووضعية الشواء الأنسب. لا يشتمل وقت الشواء المشار إليه على الوقت اللازم لتسخين الجهاز.

يعتمد وقت الشواء وحرارته على نوع الطعام الذي تحضّره (شأن اللحم)، وسماكته، وحرارته، وعلى ذوقك الشخصي أيضاً. راجع أيضاً التوجيهات الواردة على المشواة الصحية.

ملاحظة: خلال عملية الشواء، يومض من وقت إلى آخر الضوء الأخضر الذي يشير إلى أن المشواة جاهزة للشوي.

هذا يعني أن المشواة الصحية قيد التسخين لتبلغ إعداد الحرارة التي تم ضبطه. لدى حصول هذا الأمر، أكمل

الشواء بكل بساطة.

نصائح

- عندما تكون المشواة الصحية في وضعية حفلات الشواء الأفقية وعندما يكون الجانب المسطح من صحن الشواء موجهاً إلى الأعلى، تعد المشواة مناسبة بشكل خاص لتقلي المأكولات على الطريقة الصينية، وتحضير البيض والفطائر، وطهو المأكولات المنقوعة.
- قم بتشجيع الطعام الذي تريد شواءه بقليل من الزبدة أو الزيت. هذا يمنع الكمية الزائدة من الزبدة أو الزيت من الإحترق.
- لا تناسب المشواة الصحية شواء الطعام المكسوّ بفتات الخبز.
- تميل النقائق إلى الإحترق عندما تقوم بشوائها. للحؤول دون حدوث ذلك، قم بإحداث عدة ثقوب فيها بواسطة شوكة.
- لنتائج مثالية، أحرص على ألا تكون قطع اللحم التي تودّ شواءها سميكة جداً. (حوالي ٥،٥ بوصة).
- اللحوم الطازجة تعطي نتائج أفضل عند شوائها من اللحوم المجمدة أو التي تمت إزالة الجليد عنها.

٧ في حال كانت المشواة في الوضعية المائلة، ضع صينية أو صواني الشحوم تحت مجرى أو مجاري التصريف بهدف جمع الزيت أو العصير.

ملاحظة: حين تستخدم جهة صحنى الشواء المسطحة، لا تضع المشواة في الوضعية المائلة.

- وضعيتا الشواء الملامس وشواء الغراتان: ضع صينية شحم واحدة تحت مجرى التصريف التابع لصحن الشواء السفلي (رسم ١٢).

- عندما تقوم بشواء مأكولات تحتوي على الكثير من الزيت، الشحم، أو العصير على الجهة المضلعة من صحنى الشواء في حين تكون المشواة في الوضعية الأفقية، قد تحتاج أيضاً إلى استخدام صينية/صواني الشحم لتجنب تقطير الشحم أو العصير على مكان الشواء.

ملاحظة: لا تقم بطهو مأكولات تحتوي على الكثير من الزيوت أو الدهون على جهة صحن الشواء المسطحة. لا تحتوي الجهة المسطحة على مجرى تصريف، وبالتالي لا يمكن تصريف كمية الزيت الزائدة.

- وضعية حفلات الشواء مع جهتي صحنى الشواء المضلعين موجّهتين إلى أعلى: استخدم صينيتي الشحوم كليهما. ضع صينية واحدة تحت مجرى تصريف كل من صحنى الشواء. (رسم ١٣).

٨ استخدم المعلقة/الملاقط المزودة لوضع المأكولات على صحن أو صحنى الشواء (رسم ١٤).

لنتائج مثلى، ضع الأكلات في وسط صحن أو صحنى الشواء.

يختلف وقت الشواء باختلاف نوع المأكولات، وسماكتها وذوقك الشخصي. راجع الجدول في نهاية هذا الدليل للإطلاع على أوقات الشواء الموصى بها.

ملاحظة: خلال عملية الشواء، يضيء من وقت لآخر الضوء الأخضر الذي يشير إلى أن المشواة جاهزة للطهو وذلك للإشارة إلى أن المشواة الصحية قيد التسخين على إعداد الحرارة الذي تم تعيينه مسبقاً.

- وضعية الشواء الملامس: ضع الطعام في وسط صحن الشواء السفلي.

- وضعية شواء الغراتان: ضع الطعام في وسط صحن الشواء السفلي.

- وضعية حفلات الشواء: أنشر الطعام على وجه مساحة الشواء. أقلب الطعام من وقت إلى آخر بواسطة المعلقة/الملاقط المزودة.

٩ أغلق المشواة (في وضعيتي الشواء الملامس وشواء الغراتان فقط).

- وضعية الشواء الملامس: أخفض صحن الشواء العلوي بحذر على المأكولات. الآن، يستند صحن الشواء العلوي على الطعام. بهذه الطريقة، يتم شواء الطعام بالتساوي على الجانبين (رسم ١٥).

- وضعية شواء الغراتان: إسحب صحن الشواء العلوي إلى أعلى درجة ممكنة (١)، ثم ضعه في وضعية أفقية (٢). لا يجوز أن يلامس صحن الشواء العلوي الطعام. (رسم ١٦).

١٠ افتح الجهاز عندما ينتهي الوقت المحدد للشواء (في وضعيتي الشواء الملامس وشواء الغراتان فقط).

١١ قم بنزع الطعام.

استخدم المعلقة/الملاقط المزودة لإزالة الطعام من الجهاز. لا تستخدم أدوات مطبخية معدنية، حادة أو كاشطة.

١٢ إذا أردت شواء دفعة أخرى من الطعام، فاعلم إلى إزالة كمية الزيت الزائدة من صحنى الشواء بواسطة فوطة ورقية.

بدقة متناهية قم بالتخلص من بقايا الطعام أو الشحوم بواسطة المعلقة/الملاقط المزودة، ثم أزلها من الصحنين.

استخدم المعلقة ذات الطرف المستدق للجزء المضلع من الصحنين.

١٣ إنظر حتى يضيء الضوء الأخضر الذي يشير إلى أن المشواة جاهزة للطهي قبل أن تضع الطعام على صحن أو صحنى الشواء.

- يتناسب هذا الجهاز مع الأقدام القابلة للطي. لدى بسط هذه الأقدام، يمكنك وضع صحنى الشواء في الوضعية الأفقية. إستخدم هذه الوضعية لتحضير مأكولات قليلة الدهون، شأن الفاكهة والخضار التي تنزلق بسهولة على الصحن المضلعة عندما تكون هذه الأخيرة في الوضعية المائلة (رسم ٤).
- إن الوضعية الأفقية هي الوضعية العادية للشوي على الجهة المسطحة من صحنى الشواء، بما أن هذه الجهة غير مزودة بمجاري تصريف.

وضعية شواء ثلاث

- وضعية الشواء الملامس (رسم ٥)
- تناسب هذه الوضعية بشكل خاص الشواء السريع من الجهتين على حرارة مرتفعة (ستيك، همبرغر، إلخ.) وتحضير السندويشات المحمصة والبانيي.

ملاحظة: يلامس كل من صحنى الشواء الطعام.

- وضعية شواء الغرatan (رسم ٦)
- هذه هي الوضعية المثالية للشواء وللطهو على طريقة تحضير الغرatan على حدّ سواء. تعد وضعية شواء الغرatan مناسبة أيضاً لتحضير كافة أنواع السندويشات المحمصة المفتوحة والمغطاة بالجبن، شأن سندويشات البيض، البندورة، كافة أنواع الفلفل وأو حلقات البصل.

ملاحظة: لا يجوز أن يلامس صحن الشواء العلوي الطعام.

- وضعية حفلات الشواء (رسم ٧)
- في هذه الوضعية، تتوافر مساحة شواء واسعة في المشواة الصحية لتحضير كافة أنواع الوجبات الخفيفة، شأن الشيش كباب، الساتاي، الخضار الفاكهة، وشاكلها.

يمكنك استخدام سطح الشواء لقلي المأكولات على الطريقة الصينية وطهو البيض أو الفطائر عندما تكون المشواة الصحية في وضعية حفلات الشواء وعندما يكون الجانب المسطح موجهاً إلى الأعلى.

- ١ قم بفصل الكبل بالكابل من الحامل الموجود في مفصل الجهاز (رسم ٨).
- ٢ إذا دعت الحاجة، إعمد إلى قلب صحنى الشواء كي تغدو الجهة التي توّد استخدامها موجّهة نحو الأعلى.
- ٣ تأكد من أن المشواة مغلقة (رسم ٩).
- ٤ ضع الموصل في المقبس الجداري.
- ٥ أضبط التحكم بدرجة الحرارة على إعداد الحرارة المناسب للمأكولات التي توّد شواءها. راجع الجدول في نهاية هذا الدليل.

- ٦ بضاء ضوء التشغيل الأحمر إشارة إلى أن المشواة قيد التسخين.

لا تترك الجهاز يعمل من دون مراقبة.

- ٦ إنتظر حتى يضيء الضوء الأخضر الذي يشير إلى أنّ المشواة جاهزة للشواء، ثم افتح المشواة لوضع المكونات على صحن الشواء أو صحنى الشواء.
- توخّ الحذر: إن صحنى الشواء ساخنان.

- وضعيتا الشواء الملامس وشواء الغرatan: افتح المشواة نصف فتحة (رسم ١٠).
- وضعية حفلات الشواء: افتح المشواة نصف فتحة واسحب صحن الشواء العلوي إلى أعلى درجة ممكنة (١). ثم ضع المشواة في وضعية مفتوحة (٢) (رسم ١١).

تنبيه

- قم بتوصيل الجهاز إلى مقبس جداري متّصل بالأرض.
- ضع الجهاز على مساحة مسطّحة وثابتة تتوافر حولها مساحة فارغة كافية.
- قم دائماً بتسخين صحنى الشواء قبل وضع أي نوع من الطعام بينهما.
- قد تعدو المساحات التي يمكن الوصول إليها ساخنةً عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
- إننبه إلى الزيت أو الدهون المتناثرة لدى شواء اللحوم الدهنية أو النقانق.
- قم دائماً بفصل الطاقة عن الجهاز بعد الإستخدام.
- قم دائماً بتنظيف الجهاز بعد الإستخدام.
- لا تقلب الصحنين إلا عندما يكونان باردين ونظيفين
- دع الجهاز يبرد تماماً قبل نزع صحنى الشواء، أو تنظيف الجهاز، أو وضعه جانباً.
- لا تلمس أبداً صحنى الشواء بواسطة أدوات حادة أو كاشطة، لأنّ ذلك يلحق الضرر بالمساحة المانعة للإلتصاق.
- أحرص على إعادة تجميع صحنى الشواء بشكل صحيح بعد أن تقوم بنزعهما.

حقل كهرومغناطيسي (EMF)

يتوافق جهاز Philips هذا مع كافة المقاييس المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). بحسب الدلائل العلمية المتوافرة اليوم، يُعد هذا الجهاز آمناً إذا تم استخدامه بشكل صحيح ووفقاً للإرشادات الواردة في دليل المستخدم هذا.

قبل استخدامه للمرة الأولى

- ١ انزع كل ما يوجد بين صحنى الشواء، وأي ملصق موجود عليهما.
 - ٢ إمسح الجهة الخارجية من الجهاز بواسطة قطعة قماش رطبة.
 - ٣ نظّف الصحنون جيداً (راجع مقطع "التنظيف").
- ملاحظة: قد يصدر الجهاز بعض الدخان عند استخدامه للمرة الأولى. هذا أمر طبيعي.

إستخدام الجهاز

صحننا شواء قابلان للقلب

هذه المشواة مزوّدة بصحنين شواء قابلين للقلب، مع جهة عادية مضلّعة وأخرى مسطّحة. يمكنك استخدام جهتي صحن الشواء في الوضعيات الثلاث المختلفة المبينة أدناه. تعد جهة صحن الشواء المسطّحة مناسبة بشكل خاص للقلي على الطريقة الصينية، تحضير البيض والبطائر، وطهو المأكولات المنقوعة.

ملاحظة: لا تقم بطهو مأكولات تحتوي على الكثير من الزيوت أو الدهون على جهة صحن الشواء المسطّحة. لا تحتوي الجهة المسطّحة على مجرى تصريف، وبالتالي لا يمكن تصريف كمية الزيت الزائدة.

ملاحظة: لدى استخدام جهة صحن الشواء المسطّحة، ضع الجهاز دائماً في وضعية أفقية (رسم ٢).

لا تقلب الصحنين إلا عندما يكونان باردين ونظيفين. (رسم ٣)

الإستخدام المائل والأفقي

- يمكن استخدام مساحة الشواء بالوضعيتين المائلة والأفقية.
- إن الوضعية المائلة هي الوضعية العادية للشوي على الجهة المضلّعة من صحنى الشواء. في هذه الوضعية، ينساب كل من الزيت والعصير الصادرين عن الطعام من الصحنين إلى صينية أو صواني الشحوم.

تهانينا لقيامك بعملية الشراء، وأهلاً بك في Philips! للاستفادة الكاملة من المساعدة التي تقدمها Philips، قم بتسجيل المنتج في www.Philips.com/welcome.

الوصف العام (رسم ١)

A	أقدام قابلة للطي
B	الضوء الأحمر يشير إلى بدء التشغيل - والضوء الأخضر يشير إلى أن الجهاز جاهز للطهو
C	التحكم بالحرارة
D	صحن شواء قابلان للقلب
E	روابط صحن الشواء
F	مقابض يدوية باردة للممس
G	مجاري التصريف
H	صينية الشحوم (وحدتان)
I	أداة تخزين لصواني الشحوم
J	حامل الكبل
K	شاشة عرض المؤقت
L	زرر المؤقت
M	ملقعة وملقاط متعددة الإستعمالات

هام

اقرأ دليل المستخدم هذا بعناية تامة قبل استخدام الجهاز، واحفظه للرجوع إليه مستقبلاً.

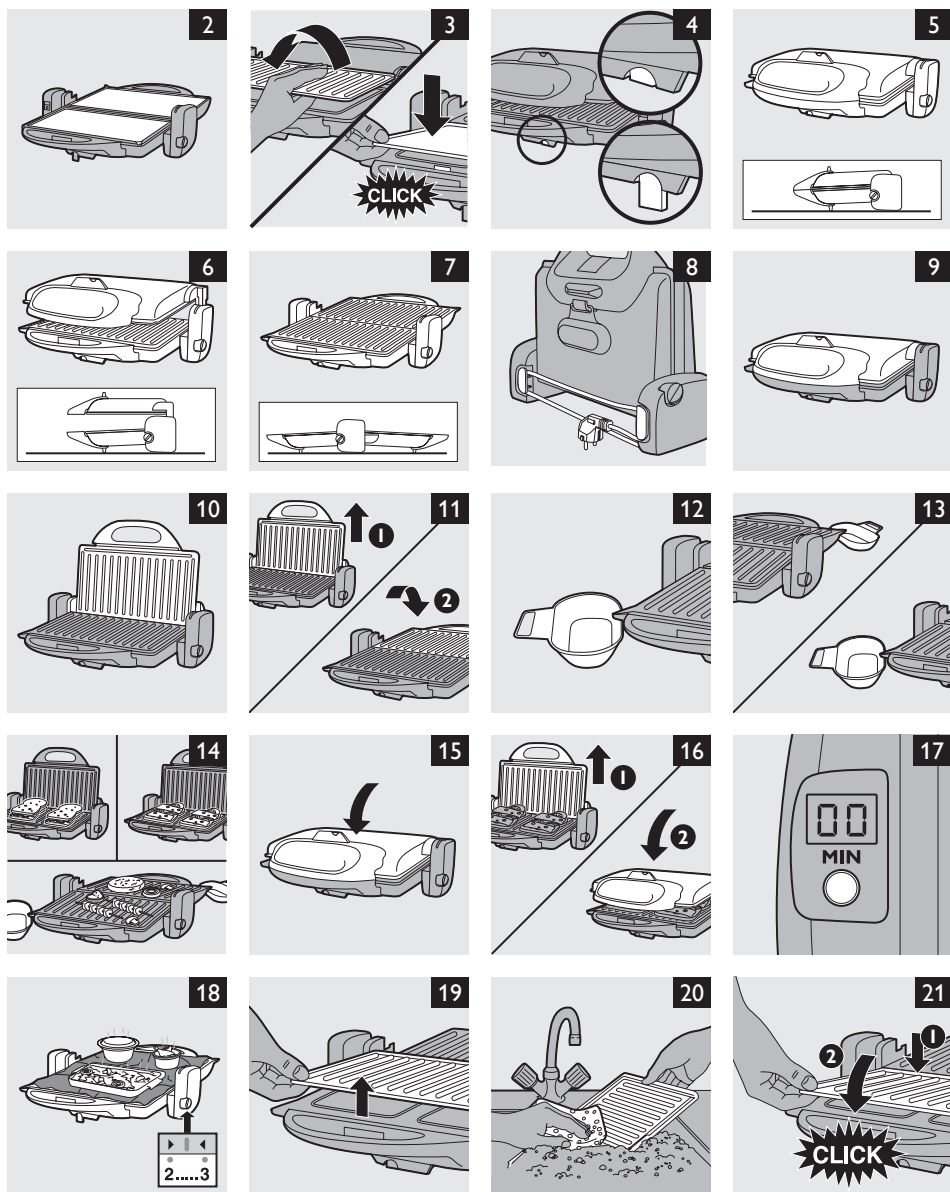
خطر

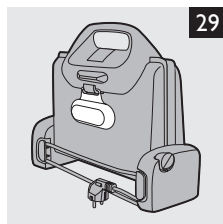
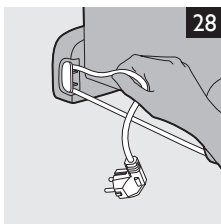
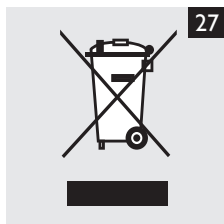
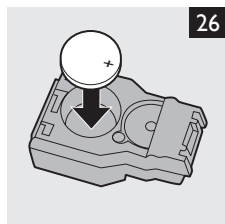
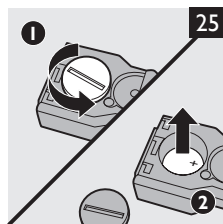
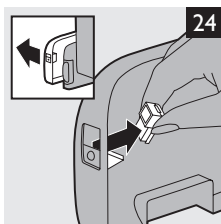
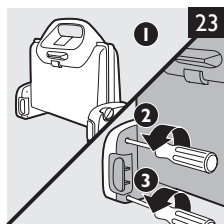
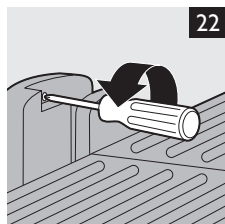
- لا تقم بغمر الجهاز أو كبل الطاقة في الماء أو أي سائل آخر.

تحذير

- تأكد من أن الفولتية المشار إليها على الجهاز متوافقة مع الفولتية المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- إذا كان كبل الطاقة تالفاً، فاعمد إلى تبديله من قبل Philips، أو مركز خدمة محوّل من قبل Philips، أو أي شخص يتحلّى بمؤهلات مماثلة وذلك بغية تجنب أي مخاطر.
- هذا الجهاز غير معدّ للإستعمال من قبل الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية، أو الحسية أو العقلية، أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، إلا إذا أشرف عليهم شخص مسؤول أو أعطاهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز، وذلك بهدف الحفاظ على سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للحؤول دون لعبهم بالجهاز.
- لا تترك كبل الطاقة يتدلّى من حافة الطاولة أو من المكان حيث وُضع الجهاز.
- أبقِ كبل الطاقة بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- لا تترك الجهاز يعمل من دون مراقبة.
- لا تترك الملقعة/الملقاط أبداً على صحن شواء ساخن.

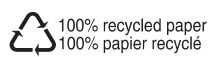
	A B C	J K	Min.	°C
	B	J	4-6	4-5
	A B	J K	3-4	4-5
	A	J K	4-6	4
	A B	J K	5-8	4-5
	A B	J	6-9	4-5
	B	J	6-8	4-5
	B	J K	4-6	4-5
	A B	J K	4-8	5
	A B	J K	3-5	3-4
	C	J K	3-5	3-4
	A B	J K	3-5	3-4
	B C	J K	2-3	4
	A B	J K	7-9	5
	B	J K	3-4	4
	A	K	3-5	4-5
	A	K	5-10	4-5







www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.200.0147.2