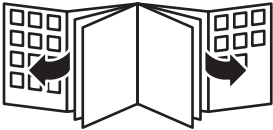


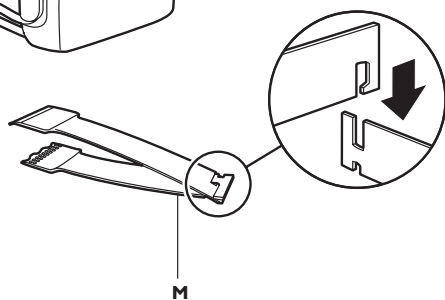
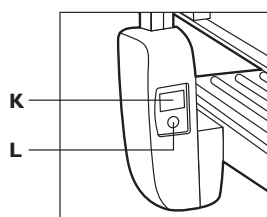
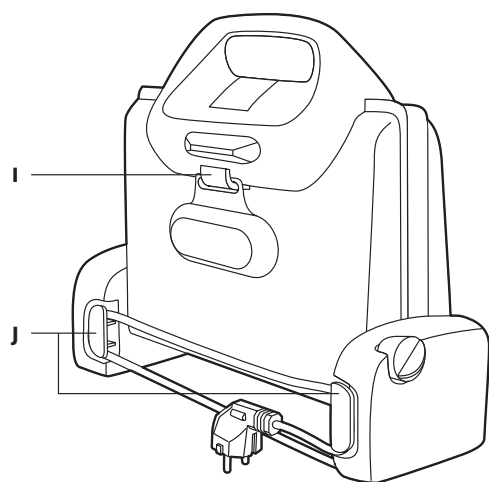
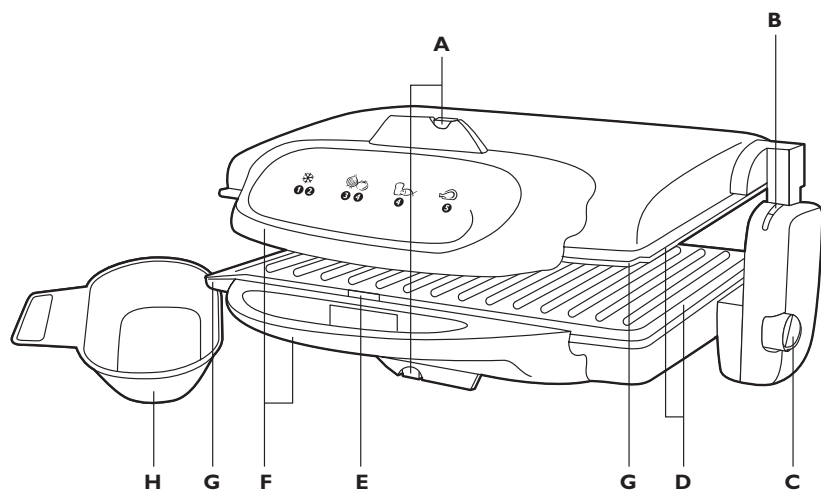
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD4409



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	14
ČEŠTINA	23
EESTI	31
HRVATSKI	39
MAGYAR	47
ҚАЗАҚША	55
LIETUVIŠKAI	64
LATVIEŠU	72
POLSKI	80
ROMÂNĂ	88
РУССКИЙ	96
SLOVENSKY	105
SLOVENŠČINA	113
SRPSKI	120
УКРАЇНСЬКА	128

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.
- 6 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 breadcrumbed food.
- Sausages tend to burst when you grill them. To prevent this, punch a few holes in them with a fork.
- For the best result, make sure the pieces of meat you use are not too thick (approx. 1.5cm).
- Fresh meat gives better grilling results than frozen or defrosted meat.
- When you prepare satay, chicken, pork or veal, first sear the meat at a high temperature (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

Увод

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

Общо описание (фиг. 1)

- A** Сгъваеми крачета
- B** Червена лампичка за включване и зелена лампичка за готовност
- C** Температурен регулатор
- D** Двустранни плочи за печене
- E** Щипки за закрепване на плочите за печене
- F** Хладни дръжки
- G** Канали за отцеждане
- H** Тавичка за мазнина (2 бр.)
- I** Скоба за окачване на тавичките за мазнина
- J** Приспособление за прибиране на кабела
- K** Дисплей на таймера
- L** Бутон на таймера
- M** Лопатка и щипка “две в едно”

Важно

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

Опасност

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

Предупреждение

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Ако хранящият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора с намалени физически усещания или умствени недостатъци или без опит и познания, включително деца, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Не оставяйте хранящия шнур да виси през ръба на масата или стойката, на която е поставен уредът.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Не оставяйте лопатката-щипка на плочата за печене, когато последната е гореща.

Внимание

- Включвайте уреда само в заземен мрежов контакт.
- Слагайте уреда върху равна, стабилна повърхност с достатъчно свободно пространство около него.
- Винаги затопляйте предварително плочите за печене, преди да слагате храна между тях.
- Достъпните повърхности може да се нагорещат, докато уредът работи.
- Внимавайте за пръски от мазнина, когато печете тлъсто месо или колбаси.
- Винаги изключвайте уреда от хранящата мрежа след употреба.
- Винаги почиствайте уреда след употреба.

- Обръщайте плочите само когато са студени и чисти.
- Оставяйте уреда да изстине напълно, преди да сваляте плочите за печене, да почиствате уреда или да го прибирате.
- Никога не докосвайте плочите за печене с остри или абразивни предмети, тъй като това поврежда незалепащото покритие.
- В случай че сте сваляли плочите за печене, проверете дали са монтирани отново добре, преди да използвате уреда.
- Този уред е предназначен само за обикновени битови цели. Той не е предназначен за използване на места, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми или други работни помещения, нито за използване от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и други жилищни помещения.
- За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към външен таймерен ключ или система за дистанционно управление.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в ръководството за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips отказва отговорност за каквито и да е причинени щети.

Електромагнитни излъчвания (EMF)

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

Преди първата употреба

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

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

Използване на уреда

Двустрани плочи за печене

Този грил е снабден с двустрани се плочи за печене с нормална набраздена страна и гладка страна. Можете да използвате и двете страни в три различните положения, описани по-долу. Гладката страна на плочите за печене е особено удобна за пържене с бъркане, печене на яйца и палачинки и готвене на мариновани съставки.

Забележка: Не гответе съставки с много мазнина върху гладката страна на плочите за печене. Гладката страна няма канал за отцеждане и излишната мазнина не може да се отцеди.

Забележка: Когато използвате гладката страна на плочите, винаги поставяйте уреда в хоризонтално положение (фиг. 3).

Обръщайте плочите само когато са студени и чисти. (фиг. 3)

Използване хоризонтално и под наклон

- Повърхността за печене може да се използва както в хоризонтално положение, така и под наклон.
- Стандартното положение за печене от набраздената страна на плочите е под наклон. В това положение мазнината или сокът, които излизат от храната, изтичат извън плочите в тавичката/те за мазнина.

- Уредът е снабден със съгъваеми крачета. Когато разгънете тези крачета, можете да поставите плочите за печене в хоризонтално положение. Това положение се използва за приготвяне на съставки с малко мазнина, например плодове и зеленчуци, които биха могли лесно да се плъзнат по набраздените плочи, когато са в наклонено положение (фиг. 4).
- Хоризонталното положение е стандартно положение за печене от гладката страна на плочите, тъй като тази страна няма канал за отцеждане.

Три положения за печене

- Положение за контактено печене (фиг. 5)

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

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

- Положение за печене със заливки (фиг. 6)

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

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

- Положение за печене "парти" (фиг. 7)

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

Когато здравословният грил е в положение за печене "парти", а гладката страна на плочите сочат нагоре, трябва да използвате повърхността за печене за пържене с бъркане на съставките и печене на яйца или палачинки.

- 1** Развийте докрай кабела от приспособлението за прибирането му в пантите на уреда (фиг. 8).
- 2** Ако е необходимо, обърнете плочите, така че страната, която желаете да използвате, сочи нагоре.
- 3** Проверете дали грилът е затворен (фиг. 9).
- 4** Включете щепсела в контакта.
- 5** Завъртете регулатора на температурата на положение, съответстващо на съставките, които ще се пекат. Вж. таблицата накрая на тази книжка.
- 6** Червената лампичка за включване светва, за да покаже, че грилът загрева.

Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.

- 6** Изчакайте, докато зелената лампичка за готовност светне, а след това отворете грила, за да поставите съставките върху плочата/те за печене.

Внимавайте - плочите за печене са горещи.

- Положения за контактено печене и печене със заливки: отворете грила до половината (фиг. 10).
- Положение за печене "парти": отворете грила до половината и издърпайте плочата за печене до най-високото положение (1). След това поставете грила в отворено положение (2) (фиг. 11).

- 7** Ако грилът е в наклонено положение, поставете тавичката или тавичките за мазнина под канала/ите за отцеждане, за да се събира мазнината или сокът.

Забележка: *Когато използвате гладката страна на плочите за печене, не поставяйте уреда в наклонено положение.*

- Положения за контактното печене и печене със заливки: поставете една тавичка за мазнина под канала за отцеждане на долната плоча за печене (фиг. 12).
- Когато печете съставки, които съдържат много мазнина или сок, върху набраздената страна на плочите за готвене при грил в хоризонтално положение, може да е необходимо и да поставите тавичката/ите за мазнина, за да не допуснете капене на мазнина или сок върху работния плот.

Забележка: *Не гответе съставки с много мазнина върху гладката страна на плочите за печене. Гладката страна няма канал за отцеждане и излишната мазнина не може да се отцегне.*

- Положение за печене “парти” със сочеци нагоре набраздени страни на плочите: използвайте и двете тавички за мазнина. Поставете по една тавичка под канала за отцеждане на всяка плоча за печене (фиг. 13).

8 Използвайте приложената лопатка-щипка, за да сложите продуктите върху плочата (или плочите) за печене (фиг. 14).

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

Времето за печене зависи от типа на съставките, дебелината им и личните вкусове. Вж. таблицата накрая на тази книжка за препоръчваните времена на печене.

Забележка: *По време на процеса на печене зелената лампичка за готовност от време на време угасва и така показва, че здравословният грил се загрява до зададената температура.*

- Положение за контактното печене: поставяйте храната в средата на долната плоча за печене.
- Положение за печене със заливки: поставяйте храната в средата на долната плоча за печене.
- Положение за печене парти: разпределяйте храните върху повърхността за печене. От време на време обръщайте храните с приложената лопатка-щипка.

9 Затворете грила (само за положения за контактното печене и печене със заливки).

- Положение за “контактното печене”: поставете горната плоча за печене внимателно върху съставките. Сега горната плоча за печене е върху храната. По този начин храната се пече равномерно и от двете страни (фиг. 15).
- Положение за печене със заливки: издърпайте горната плоча за печене до най-високо положение (1), а след това я поставете в хоризонтално положение (2). Горната плоча за печене не трябва да се допира до храната (фиг. 16).

10 Отворете уреда, когато изтече необходимото време за печене (само за положения за контактното печене и печене със заливки).

11 Извадете храната.

Използвайте приложената лопатка-щипка, за да вадите храната от уреда. Не използвайте метални, остри или абразивни кухненски прибори.

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

Омекотете внимателно залепналите остатъци от храна или мазнина с приложената лопатка-щипка и ги отстранете от плочите. Използвайте лопатката с нарязан край за оребрената част на плочите.

13 Изчакайте, докато зелената лампичка за готовност светне, преди да поставите храната върху плочата или плочите за печене.

Таймер

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

Забележка: Можете да използвате здравословния грил и без да задавате време на таймера.

1 Натиснете бутона на таймера, за да зададете времето за печене в минути. (фиг. 17)

Времето за пържене се показва на дисплея.

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

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

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

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

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

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

Времена за печене

Накрая на тази книжка ще намерите таблица със съставките, които можете да пригответе със здравословния грил. В таблицата е показано каква температура да избирате, колко време трябва да се пече храната и съответното положение на грила. Времето, необходимо за предварително загряване на уреда, не е включено в посоченото време на печене. Времето и температурата за печене зависи от типа на приготвяната храна (напр. месо), дебелината и температурата ѝ, а също и от личния вкус. Вж. също указанията върху здравословния грил.

Забележка: По време на процеса на печене, зелената лампичка за готовност светва и изгасва от време на време. Това означава, че здравословният грил се загрява до зададеното положение на температурата. Когато това се случи, можете просто да продължите печенето.

Полезни съвети

- Когато здравословният грил е в хоризонтално положение за "парти грил" и гладката страна е нагоре, грилът е извънредно подходящ за пържене с бъркане, печене на яйца и малки палачинки и за готвене на мариновани съставки.
- Намажете леко храната, която ще се пече, с малко масло или олио. Така излишното масло или олио няма да пуши.
- Този здравословен грил не е подходящ за печене на панирана храна.
- Колбасите могат да изгорят, когато ги печете. За да не допуснете това, пробийте с вилица няколко дупки по тях.
- За най-добър резултат гледайте парчетата месо, които използвате, да не са твърде дебели (прибл. 1,5 см).
- Прясното месо се изпича по-добре от замразеното или размразено месо.
- Когато приготвяте сатай, пиле, свинско или телешко, първо запечете месото на висока температура (положение 5). След това задайте температурния регулатор на едно положение по-ниско и печете храната, докато стане готова.
- Можете да използвате здравословния грил и като нагревателна плоча с термостат, която автоматично поддържа ястията ви при необходимата температура. Нагласете уреда в положение за печене парти и задайте регулатора на температурата на положение 2 или 3. Покрийте плочите за печене с алуминиево фолио с блестящата страна нагоре. (фиг. 18)

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

Почистване

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

Никога не потапяйте уреда във вода.

- 1** Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.
- 2** Отстранете с парче кухненска хартия излишната мазнина от плочите, преди да ги свалите.
- 3** Свалете плочите за печене (фиг. 19).
За да свалите плочите, натиснете щипките за закрепване на уреда и после повдигнете плочите извън уреда.
- 4** Измийте плочите за печене, тавичките за мазнина и лопатката-щипка с мека кърпа или гъба в гореща вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина (фиг. 20).
Натопете плочите за печене в гореща вода за пет минути с малко миеш препарат, за да отстраните остатъците. С това спечената храна или мазнина ще омекне.
- 5** Подсушете плочите за печене и ги сглобете отново (фиг. 21).
 - Поставете уреда за положение за печене парти.
 - Поставете задния ръб на тавичките за печене върху уреда (1). Свалете плочите за печене върху уреда и ги натиснете под щипката за закрепване (2).
- 6** Затворете грила.
- 7** Почистете външността на уреда с влажна кърпа.

Замяна

Замяна на батерията

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

- 1** Поставете уреда на положение "парти грил" и свалете винта от пантата (фиг. 22).
- 2** Затворете уреда, завъртете го, поставете го в изправено положение и свалете двата винта от пантата (фиг. 23).
- 3** Свалете капачката от пантата и извадете таймера от капачката на пантата (фиг. 24).
- 4** Отворете капачето на отделението на батерията на таймера с монета и извадете старата батерия. Изхвърлете старата батерия (вж. главата "Околна среда") (фиг. 25).
- 5** Поставете новата батерия в отделението на батерията, с полюса "+" към капачето на отделението за батерията (фиг. 26).
- 6** Поставете капачето на отделението за батерията отново на място върху таймера. С монета го завинтете отново.
- 7** Вкарайте таймера в капачката на пантата и поставете отново капачката върху пантата.

- 8** Вкарайте и затегнете винтовете в обратен ред. Започнете, докато уредът е в изправено положение, а после го поставете в положение парти.

Опазване на околната среда

- Обикновените батерии съдържат вещества, които могат да замърсят околната среда. Не изхвърляйте обикновени батерии заедно с битовите отпадъци, а ги предайте в специализиран пункт за събиране на батерии. Винаги изваждайте обикновената батерия, преди да изхвърлите уреда и да го предадете в официален пункт за отпадъци.
- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 27).

Съхранение

- 1** Навийте кабела около приспособлението за прибиране в пантите на уреда. (фиг. 28)
- 2** Вкарайте една в друга тавичките за мазнина и ги закрепете към скобата за прибиране на дъното на уреда. (фиг. 29)
- 3** Съхранявайте уреда в изправено положение на безопасно и сухо място.

Гаранция и сервизно обслужване

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

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на този уред. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на долните указания, свържете се с Центъра за обслужване на потребители във вашата страна или онлайн на www.philips.com.

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът не работи.	Щепселът не е добре поставен в контакта.	Поставете щепсела правилно в контакта.
	В контакта, в който е включен уредът, няма напрежение.	Проверете дали работи електроснабдяването. Ако има ток, включете друг уред, за да проверите дали работи контактът.
	Захранващият кабел е повреден.	Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
От уреда излиза дим.	Първите няколко пъти, когато използвате уреда, може да излезе малко дим.	Това е нормално. След като използвате уреда няколко пъти, той престава да изпуска дим.

Проблем	Възможна причина	Решение
	Зададената температура на печене е твърде висока за съставките, които печете.	Вижте таблицата в края на тази книжка за препоръчителната настройка на температурата за различните типове храна.
	Има спечена храна или мазнина върху плочите за печене.	Внимателно почиствайте плочите за печене след всяка употреба.
От уреда излиза неприятен дим.	Включили сте плочите за печене без преди това да ги почистите. Храната, залепнала на другата страна на плочите, попада върху нагревателните елементи и изгаря по време на печенето. Това може да предизвика неприятен дим.	Преди да обръщате плочите, трябва да ги почистите.
Храната не се опича добре.	Задали сте прекалено ниска настройка на температурата или продуктите не са печени достатъчно дълго.	Завъртете температурния регулатор на по-висока настройка на температурата и/или печете храната по-дълго време. Вж. таблицата накрая на тази книжка за препоръчителната настройка на температурата и времето за печене за различните видове храни.
Храната се опича прекалено силно.	Задали сте прекалено висока настройка на температурата или продуктите са печени твърде дълго.	Завъртете температурния регулатор на по-ниска настройка на температурата и/или печете храната по-кратко време. Вж. таблицата накрая на тази книжка за препоръчителната настройка на температурата и времето за печене за различните видове храни.
По време на печене върху работния плот се стича мазнина или сок.	Не сте поставили тавичката/тавичките за мазнина под канала/каналите за отцеждане.	Поставете тавичката/тавичките за мазнина под канала/каналите за отцеждане.
	Поставени са съставки за печене, които съдържат много мазнина или сок при грил в хоризонтално положение, без да има поставена тавичка за мазнина под каналите за отцеждане.	Поставете тавичката/тавичките за мазнина под канала/каналите за отцеждане.
Съставките (напр. кашкавал) залепват за горната плоча за печене.	Приготвяте ястия със заливки или открити сандвичи в положение за контактно печене на грила.	Ястия със заливки и открити сандвичи трябва да се приготвят само в положение за печене със заливки.

Проблем	Възможна причина	Решение
По време на печене върху плочата за печене остава мазнина или сок.	Печете съставки, които съдържат много мазнина, върху набраздената страна на плочите за печене в хоризонтално положение на грила.	Когато печете съставки, които съдържат много мазнина, върху набраздената страна на плочите, винаги поставяйте грила в наклонено положение, така че мазнината да може да се оттича в тавичките за мазнина.
	Печете съставки върху гладката страна на плочата за печене, а тази страна няма канал за отцеждане.	Оставете плочите за печене да се охладят достатъчно, а после ги почистете обстойно, преди да ги обърнете. Сгънете крачетата и поставете тавичките за отцеждане под каналите за каналите за оттичане, преди да продължите да печете храната.

Таблица на храните (фиг. 30)

1 Таблица на храните

Úvod

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

Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Rozkládací nožičky
- B** Červená kontrolka zapnutí a zelená kontrolka připravenosti
- C** Řízení teploty
- D** Sklopné grilovací desky
- E** Upevňovací svorky grilovacích desek
- F** Rukojeti chladné na dotek
- G** Odkapávací drážky
- H** Nádobka na tuk (2 kusy)
- I** Háček pro uložení nádobek na tuk
- J** Držák pro uložení kabelu
- K** Displej časovače
- L** Tlačítko časovače
- M** Obrabečka dva v jednom a kleště

Důležité

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

Nebezpečí

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

Výstraha

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

Upozornění

- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek.
- Přístroj umísťte na rovnou a stabilní podložku a ponechte v blízkosti přístroje dostatek volného místa.
- Před vložením potravin dbejte na to, aby byly grilovací desky vždy přehřáté.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Při grilování tučného masa nebo uzenek dávejte pozor na vystřikující tuk.
- Po použití přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Po použití přístroj vždy vyčistěte.
- Desky otáčejte pouze tehdy, jsou-li chladné a čisté.

- Před vyjmutím grilovacích desek, čištěním nebo uložením přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.
- Grilovacích desek se nikdy nedotýkejte ostrými ani abrazivními předměty, protože by mohlo dojít k poškození jejich nepřilnavého povrchu.
- Ujistěte se, že jste grilovací desky po vyjmutí správně složili.
- Tento přístroj je určen pouze pro běžné domácí používání. Není určen pro používání v prostředích jako jsou kuchyně pro personál obchodů, kanceláří nebo farem nebo v jiných pracovních prostředích. Přístroj není určen ani pro používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a ani jiných ubytovacích zařízeních.
- Nevystavujte se nebezpečným situacím a nikdy nepřipojujte tento přístroj k externímu časovému spínači ani systému dálkového ovládání.
- Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v tomto návodu, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.

Elektromagnetické pole (EMF)

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

Před prvním použitím

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

Poznámka: Po prvním použití může přístroj mírně kouřit. To je zcela normální jev.

Použití přístroje

Sklopné grilovací desky

Tento gril je dodáván se sklopnými grilovacími deskami s normální žebrovanou stranou a hladkou stranou. Jak je popsáno níže, můžete používat obě strany grilovacích desek ve třech různých polohách. Hladká strana grilovacích desek je zvláště vhodná pro osmahnutí zeleniny, smažení vajec a přípravu marinovaných potravin.

Poznámka: Na ploché straně grilovacích desek nepřipravujte potraviny, které obsahují mnoho tuku. Plochá strana grilovacích desek není vybavena odkapávacími drážkami, takže tuk nemůže být odváděn.

Poznámka: Při používání ploché strany grilovacích desek vždy umístěte přístroj do vodorovné polohy (Obr. 2).

Desky otácejte pouze tehdy, jsou-li chladné a čisté. (Obr. 3)

Použití v nakloněné a horizontální poloze

- Grilovací povrch lze používat jak v nakloněné, tak v horizontální poloze.
- Pro grilování na žebrované straně grilovacích desek je standardní polohou nakloněná poloha. V této poloze jsou tuk nebo šťáva vycházející z potravin odváděny do nádoby či nádobek na tuk.
- Přístroj je vybaven rozkládacími nožičkami. Když tyto nožičky rozložíte, můžete grilovací desky umístit do horizontální polohy. Používejte tuto polohu pro přípravu nízkotučných potravin, např. ovoce nebo zeleniny, které by mohly v nakloněné poloze z žebrovaných desek snadno sklouznout (Obr. 4).
- Horizontální poloha je standardní poloha pro grilování na hladké straně grilovacích desek, neboť tato strana není vybavena odkapávacími drážkami.

Tři grilovací polohy

- Kontaktní grilovací poloha (Obr. 5)

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

***Poznámka:** Obě grilovací desky jsou v kontaktu s potravinami.*

- Gratinovací grilovací poloha (Obr. 6)

Tato poloha je ideální, pokud chcete potraviny současně grilovat i gratinovat. Gratinovací grilovací poloha je rovněž vhodná pro přípravu všech druhů 'otevřených' toastů, např. s vejcem, rajčetem, paprikami a/nebo cibulových kroužků se sýrem.

***Poznámka:** Horní grilovací deska se nesmí dotýkat potravin.*

- Večírková grilovací poloha (Obr. 7)

V této poloze můžete využít velký grilovací povrch pro přípravu různých druhů snacků, např. šašliku, satay, zeleniny, ovoce atd.

Jestliže je zdravý gril ve večírkové poloze a plochá strana grilovacích desek směřuje nahoru, můžete grilovací povrch použít pro osmažení zeleniny a smažení vajec a palačinek.

1 Zcela rozvíňte kabel z držáku pro uložení umístěném v závěsech přístroje (Obr. 8).

2 V případě potřeby otočte desky tak, aby požadovaná strana směřovala nahoru.

3 Ujistěte se, že je gril zavřený (Obr. 9).

4 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

5 Otáčejte regulátorem teploty a nastavte teplotu vhodnou pro potraviny, které budete grilovat. Další informace najdete v tabulce na konci tohoto návodu.

● Rozsvítí se červená kontrolka zapnutí oznamující, že se gril zahřívá.

Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru.

6 Počkejte, až se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti a poté otevřete gril a vložte potraviny na desku nebo na desky.

Pozor, grilovací desky jsou horké.

- V kontaktní a gratinovací poloze otevřete gril do poloviny (Obr. 10).

- Ve večírkové poloze otevřete gril do poloviny a vytáhněte grilovací desku do nejvyšší polohy (1). Poté gril otevřete (2) (Obr. 11).

7 Pokud je gril v nakloněné poloze, umístěte nádobku nebo nádoby na tuk pod odkapávací drážku nebo drážky pro zachycení tuku nebo šťávy.

***Poznámka:** Při používání ploché strany grilovacích desek neumísťujte přístroj do nakloněné polohy.*

- Pokud je gril v kontaktní a gratinovací grilovací poloze, umístěte jednu nádobku na tuk pod odkapávací drážku umístěnou ve spodní části grilovací desky (Obr. 12).
- Pokud na žebrované straně grilovacích desek grilujete potraviny obsahující velké množství tuku nebo šťávy v horizontální poloze, je možné, že budete muset použít nádobku/nádoby na tuk, aby nedošlo ke odkapávání tuku nebo šťávy na pracovní desku.

***Poznámka:** Na ploché straně grilovacích desek nepřipravujte potraviny, které obsahují mnoho tuku.*

Plochá strana grilovacích desek není vybavena odkapávacími drážkami, takže tuk nemůže být odváděn.

- Večírková grilovací poloha s žebrovanou stranou grilovacích desek směřující vzhůru: použijte obě nádoby na tuk. Každou nádobku umístěte pod odkapávací drážku každé grilovací desky (Obr. 13).

8 Pomocí dodané obrabečky/kleští položte potraviny na grilovací desku nebo desky (Obr. 14).

Abyste docílili optimálního výsledku, umístěte potraviny do středu grilovací desky nebo desek.

Doba grilování je závislá na typu potravin, jejich tloušťce a vaší osobní chuti. Informace o doporučených dobách grilování naleznete v tabulce na konci tohoto návodu.

Poznámka: Během grilování se zelená kontrolka připravenosti čas od času rozsvěcuje a zhasíná. To znamená, že se zdravý gril zahřívá na nastavenou teplotu.

- V kontaktní grilovací poloze položte potraviny na střed spodní grilovací desky.
- V gratinovací grilovací poloze položte potraviny na střed spodní grilovací desky.
- Ve večírkové grilovací poloze rozprostřete potraviny na horní část grilovacího povrchu. Potraviny občas otočte pomocí dodané obrabečky/kleští.

9 Zavřete gril (pouze v kontaktní a gratinovací grilovací poloze).

- V kontaktní grilovací poloze přibližujte horní grilovací desku opatrně k potravinám. Horní grilovací deska nyní leží na grilovaných potravinách. Tím dosáhnete rovnoměrného grilování obou stran potravin (Obr. 15).
- V gratinovací poloze vytáhněte horní grilovací desku do nejvyšší polohy (1) a poté ji umístěte do horizontální polohy (2). Horní grilovací deska se nesmí dotýkat potravin (Obr. 16).

10 Po uplynutí požadované doby grilování otevřete přístroj (pouze v kontaktní a gratinovací grilovací poloze).

11 Vymějte potraviny.

K vyjmutí jídla z přístroje použijte dodanou obrabečku/kleště. Nepoužívejte žádné kovové, ostré ani abrazivní kuchyňské náčiní.

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

Pomocí dodané obrabečky uvolněte připečené potraviny a mastnotu a odstraňte je z desek. Na žebrované straně desek používejte obrabečku s vroubkovaným zakončením.

13 Před vložením potravin na grilovací desku nebo desky vyčkejte, až zelená kontrolka grilování zhasne.

Časovač

Časovač upozorní na konec grilování, avšak NEVYPNE přístroj.

Poznámka: Zdravý gril můžete použít i bez nastavení časovače.

1 Stiskem tlačítka časovače nastavte dobu grilování v minutách. (Obr. 17)

- Nastavený čas se zobrazí na displeji.

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

Maximálně lze nastavit dobu 99 minut.

- Tři sekundy po nastavení doby grilování začne časovač odpočítávat čas.
- Během odpočítávání času bliká na displeji zbývajícím čas grilování. Poslední minuta je pak zobrazena v sekundách.

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

3 Po uplynutí přednastaveného času zazní zvukový signál. Ten se po 10 sekundách opakuje. Stisknutím tlačítka časovače signál ukončíte.

Doba grilování

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

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

Poznámka: Během grilování se zelená kontrolka připravenosti čas od času rozsvěcuje a zhasíná. To znamená, že se zdravý gril zahřívá na nastavenou teplotu. Jestliže se tak stane, můžete jednoduše pokračovat v grilování.

Tipy

- Pokud je zdravý gril ve vodorovné poloze a hladká strana grilovacích desek směřuje nahoru, je tento gril mimořádně vhodný pro osmahnutí zeleniny, smažení vajec a malých palačinek a pro marinované potraviny.
- Potřete potraviny, které budete grilovat, trochou másla nebo oleje. Zabráníte tím kouření, které způsobuje přebytké množství másla nebo oleje.
- Gril není vhodný pro grilování potravin obalených ve strouhance.
- Uzenky mají při grilování sklon praskat. Abyste tomu předešli, propíchněte je na několika místech vidličkou.
- Chcete-li dosáhnout co nejlepších výsledků, dbejte na to, aby připravované kousky masa nebyly příliš tlusté (asi 1,5 cm).
- Čerstvé maso poskytuje lepší výsledky než zmražené nebo rozmražené maso.
- Při přípravě satej, kuřecího, vepřového nebo telecího masa maso nejprve prudce opečte při vysoké teplotě (poloha 5). Potom nastavte regulátor teploty o jednu polohu níž a grilujte maso, dokud není hotové.
- Gril můžete rovněž používat jako termostaticky ovládanou teplou desku, která automaticky udržuje jídlo na požadované teplotě. Umístěte zařízení do večírkové grilovací polohy a nastavte regulátor teploty do polohy 2 nebo 3. Přikryte grilovací desku hliníkovou fólií s lesklou stranou nahoru. (Obr. 18)
- Chcete-li rozmrazit zmražené jídlo, zabalte jej do hliníkové fólie a umístěte zařízení do gratinovací grilovací polohy. Nastavte regulátor teploty do polohy 1 nebo 2. Doba rozmrazování závisí na hmotnosti jídla.

Čištění

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

Přístroj neponořujte do vody.

1 Odpojte přístroj ze sítě a nechte ho vychladnout.

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

3 Vyjměte grilovací desky (Obr. 19).

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

4 Měkkým hadříkem nebo houbou vyčistěte grilovací desky, nádoby na tuk a obrabečku/kleště v horké vodě s přídavkem mycího prostředku nebo v myčce (Obr. 20).

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

5 Grilovací desky vysušte a vraťte je zpět (Obr. 21).

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

6 Zavřete gril.

7 Vnější povrch přístroje čistěte pouze navlhčeným hadříkem.

Výměna**Výměna akumulátoru**

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

- 1** Umístěte zařízení do večírkové grilovací polohy a odstraňte šroub ze závěsu (Obr. 22).
- 2** Přístroj uzavřete, otočte jej, umístěte do svislé polohy a odstraňte dva šrouby ze závěsu (Obr. 23).
- 3** Sejměte ze závěsu kryt závěsu a vyjměte z krytu závěsu časovač (Obr. 24).
- 4** Pomocí mince otevřete kryt přihrádky na baterii časovače a vyjměte starou baterii. Starou baterii zlikvidujte (viz kapitola „Ochrana životního prostředí“) (Obr. 25).
- 5** Vložte baterii do přihrádky na baterii tak, aby kladný pól směřoval ke krytu přihrádky na baterii (Obr. 26).
- 6** Umístěte kryt přihrádky na baterii zpět na časovač. Pomocí mince jej opět utáhněte.
- 7** Vložte časovač do krytu závěsu a znovu připojte kryt závěsu k závěsu.
- 8** Vložte a utáhněte šrouby v obráceném pořadí. Začněte s přístrojem ve svislé poloze a poté umístěte zařízení do večírkové grilovací polohy.

Životní prostředí

- Baterie bez možnosti nabíjení obsahují látky, které mohou škodit životnímu prostředí. Nelikvidujte baterie bez možnosti nabíjení spolu s běžným komunálním odpadem, ale odevzdejte je na oficiálním sběrném místě pro baterie. Před likvidací přístroje a jeho odevzdáním na oficiálním sběrném místě nejprve baterie bez možnosti nabíjení vyjměte.
- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 27).

Uskladnění

- 1** Kabel oviňte kolem držáku pro uložení umístěném v kloubu přístroje. (Obr. 28)
- 2** Vyjměte nádoby na tuk a připevňte je k háčku na uložení umístěného ve spodní části zařízení. (Obr. 29)
- 3** Zařízení skladujte ve svislé poloze na bezpečném a suchém místě.

Záruka a servis

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

Odstraňování problémů

V této kapitole jsou shrnuty nejběžnější problémy, se kterými se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit podle následujících informací, kontaktujte Středisko péče o zákazníky ve své zemi nebo nás můžete kontaktovat na webové stránce www.philips.com.

Problém	Možná příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Zástrčka není řádně zasunuta do síťové zásuvky.	Zasuňte zástrčku řádně do síťové zásuvky.
	Zásuvka, do níž byl přístroj zapojen, není funkční.	Zkontrolujte, zda je proud zapnutý. Pokud ano, zapojte do zásuvky jiný přístroj a zkontrolujte, zda je zásuvka funkční.
	Je poškozena síťová šňůra.	Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
Přístroj mírně kouří.	Při několika prvních použitíh může přístroj mírně kouřit.	Je to normální jev. Tento jev obvykle po několika dalších použitíh zmizí.
	Nastavená teplota grilování je příliš vysoká pro potraviny, které grilujete.	Informace o nastavení doporučené teploty grilování pro různé typy potravin naleznete v tabulce na konci tohoto návodu.
	Na grilovacích deskách se zachytily zbytky potravin a mastnota.	Po každém použití grilovací desky důkladně očistěte.
Přístroj silně kouří.	Otočili jste grilovací desky, aniž byste je nejprve očistili. Spečené potraviny na opačné straně desek odkapávají na topná tělesa a během grilování dochází k jejich spalování. To může způsobovat silný kouř.	Ujistěte se, že jste desky před otočením důkladně vyčistili.
Potraviny nejsou správně grilovány	Nastavili jste příliš nízkou teplotu grilování nebo jste potraviny negrilovali dostatečně dlouhou dobu.	Regulátor teploty otočte na vyšší teplotu a/nebo grilujte potraviny delší dobu. Informace o doporučeném nastavení teploty a doby grilování pro různé typy potravin naleznete v tabulce na konci tohoto návodu.
Grilované potraviny jsou příliš tmavé	Nastavili jste příliš vysokou teplotu grilování nebo jste potraviny grilovali příliš dlouhou dobu.	Regulátor teploty otočte na vyšší teplotu a/nebo grilujte potraviny kratší dobu. Informace o doporučeném nastavení teploty a doby grilování pro různé typy potravin naleznete v tabulce na konci tohoto návodu.
Během grilování odkapává na pracovní plochu tuk nebo šťáva.	Je nutné umístit nádobku/nádobky na tuk pod odkapávací drážku/drážky.	Umístěte nádobku/nádobky na tuk pod odkapávací drážku/drážky.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Grilovali jste potraviny obsahující velké množství tuku nebo šťávy v horizontální grilovací pozici, aniž byste umístili nádobku/nádobky na tuk pod odkapávací drážku/drážky.	Umístěte nádobku/nádobky na tuk pod odkapávací drážku/drážky.
Potraviny (např. sýr) se přilepily k horní grilovací desce.	Připravili jste gratinovaný pokrm nebo nezapékaný toast v kontaktní grilovací poloze.	Gratinované pokrmy a nezapékané toasty připravujte pouze v gratinovací grilovací poloze.
Během grilování zůstává na pracovní ploše tuk nebo šťáva.	Grilujete potraviny obsahující velké množství tuku nebo šťávy na žebrované straně grilovacích desek v horizontální grilovací pozici.	Při grilování potravin obsahujících velké množství tuku na žebrované straně grilovacích desek se vždy ujistěte, že je gril v nakloněné poloze, takže tuk může odtékat do nádobek na tuk.
	Grilujete potraviny na hladké straně grilovacích desek a tato strana není vybavena odkapávací drážkou.	Nechte grilovací desky dostatečně vychladnout a poté je před otočením důkladně vyčistěte. Složte rozkládací nožičky a než budete pokračovat v grilování potravin, umístěte pod odkapávací drážky nádobky na tuk.

Tabulka pokrmů (Obr. 30)

1 Tabulka pokrmů

Sissejuhatus

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

Üldkirjeldus (Jn 1)

- A** Lahtikäivad jalad
- B** Punane „Toide sees” märgutuli ja roheline grillimisvalmiduse märgutuli
- C** Temperatuuriregulaator
- D** Ümberpööratavad grillimisplaadid
- E** Grillimisplaatide kinnitusklambrid
- F** Jahedad käepidemed
- G** Äravoolusooned
- H** Rasvakogumiskoht (2 tk)
- I** Rasvakogumiskohtade hoiukonks
- J** Juhtmeheidiku pesa
- K** Taimeri ekraan
- L** Taimeri nupp
- M** Kaks-ühes spaatel ja tangid

Tähelepanu

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

Oht

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

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsiliste ja vaimsete puuetega isikud (lisaks lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku juuresolekul või kui neile on seadme kasutamise kohta antud vastavad juhised.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva, millel seade seisab.
- Hoidke toitejuhe tulistest pindadest kaugemal.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Ärge kunagi jätke spaatlit/tange kuumale grillimisplaadile.

Ettevaatust

- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti.
- Pange seade seisma tasasele ja kindlale pinnale ning jätke seadme ümber küllaldaselt vaba ruumi.
- Enne toidu panemist grillimisplaatide vahele eelsoojendage alati plaate.
- Seadme töötamisel võivad ligipääsetavad pinnad kuumeneda.
- Olge hoolikad, et rasvase liha või vorstikeste grillimisel rasv ei pritsiks.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Puhastage seadet alati pärast kasutamist.
- Pöörake plaadid ümber ainult siis, kui need on jahedad ja puhtad.
- Laske seadmel enne grillimisplaatide eemaldamist, seadme puhastamist või hoiustamist täielikult jahtuda.
- Ärge kunagi puudutage plaate teravate või abrasiivsete esemetega, need võivad vigastada külgevõtmatut pinnakatet.
- Veenduge, et panete plaadid pärast eemaldamist õigesti kokku.

- Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult tavalistes kodustes tingimustes. Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks nt poodide, kontorite, talumajapidamiste või muude töökeskondade töötajate köögiruumides. Samuti pole seade mõeldud kasutamiseks hotellide, motellide, kodumajutuse või muude majutusliikide klientidele.
- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge kasutage seda seadet kunagi koos välise taimeri või kaugjuhtimispuuldiga.
- Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil, aga ka siis kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.

Elektromagnetiline väli (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitsetakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäeval käibelolevate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

Enne esmakasutamist

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

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

Seadme kasutamine

Ümberpööratavad grillimisplaadid

See grill on varustatud ümberpööratavate grillimisplaatidega, nende üks külg on tavaline sooneline, teine aga lame. Grillimisplaatide kumbagi külge saate kasutada järgnevalt kirjeldatud kolmes erinevas asendis. Grillimisplaatide lame külg on eriti sobiv rasvas praadimiseks, munade ja pannkookide praadimiseks ning marineeritud toiduainete küpsetamiseks.

Märkus: Ärge praadige toiduaineid grillimisplaatide lamedal küljel rohke rasvaga. Lamedal küljel puuduvad äravoolusooned, seetõttu ei saa liigne rasv ära voolata.

Märkus: Grillimisplaatide lamedate külgede kasutamisel pange seade alati horisontaalasendisse (Jn 2).

Pöörake plaadid ümber ainult siis, kui need on jahedad ja puhtad. (Jn 3)

Kaldus ja horisontaalne kasutamine

- Grillimispiinda saab kasutada nii kaldus kui ka horisontaalselt.
- Soonelise külje kasutamisel on tavaline grillimisasend kaldus asend. Selles asendis voolab toidust väljuv rasv või mahl plaatidelt rasvakogumiskoosse või -nõudesse.
- Seade on varustatud kokkupandavate jalgadega. Kui tõmbate need jalad välja, saate grillimisplaadid panna horisontaalasendisse. Selles asendis valmistage väikese rasvasisaldusega toiduaineid nagu puuviljad ja köögiviljad, mis libiseksid kergesti kaldus soonelistelt plaatidelt maha (Jn 4).
- Horisontaalne asend on tavaline grillimisasend grillimisplaatide lamedate külgede kasutamisel, sest neil külgedel puuduvad äravoolusooned.

Kolm grillimisasendit

- Kontaktgrilliasend (Jn 5)

See asend sobib eriti kiireks kõrgtemperatuuriliseks kahepoolseks grillimiseks (romsteegid, hamburgerid jne) ja võileibade või itaaliapärase võileibade röstimiseks.

Märkus: Mõlemad grillimisplaadid puutuvad kokku toiduga.

- Grataängrillasend (Jn 6)

See on ideaalne asend nii grillimiseks kui ka samaaegseks au gratin toidu valmistamiseks.

Grataängrillasend sobib ka igat sorti lahtiste, näiteks juustuga kaetud muna, tomati, paprika ja/või sibularõngastega võileibade tegemiseks.

Märkus: Ülemisele grillimisplaadile ei tohi sattuda toitu.

- Pidugrillasend (Jn 7)

Selles asendis on tervisegrillil suur grillimispind igat sorti suupistete, näiteks šašlõki, saté, köögivilja, puuvilja jne valmistamiseks.

Kui tervisegrill on pidugrilli asendis, mil grillimisplaatide lame külg on ülespoole, saate grillimispinda kasutada rasvaga praetavate ainete grillimiseks ja küpsetada mune või pannkooke.

- 1** Kerige toitejuhe seadme hingedel asuvast hoidikust täielikult välja (Jn 8).
- 2** Vajadusel pöörake plaadid selle küljega ülespoole, mida soovite kasutada.
- 3** Veenduge, et grill oleks suletud (Jn 9).
- 4** Sisestage pistik pistikupessa.
- 5** Keerake temperatuuriregulaator temperatuuriseadele, mis vastab grillitavatele toiduainetele. Vaadake selle voldiku lõpus olevat tabelit.
- 6** Punane „Toide sees” märgutuli süttib, näidates grilli kuumenemist.

ärge kunagi jätke töötavat seadet järelvalveta.

- 6** Oodake roheline grillimisvalmiduse märgutuli süttimiseni, seejärel avage grill ja pange toiduained grillimisplaadile või -plaatidele.

olge ettevaatlik, grillplaadid on kuumad.

- Kontaktgrilli- ja grataängrillasend: avage grill poolenisti (Jn 10).
- Pidugrillasend: avage grill poolenisti ja tõmmake ülemine grillimisplaat kõrgeimasse asendisse (1). Seejärel pange grill avatud asendisse (2) (Jn 11).

- 7** Pange eralduva rasva või mahla kogumiseks kallutatud asendis grilli äravoolu soone või soonte alla rasvakogumiskoole või -nõud.

Märkus: Grillimisplaatide lamedate külgede kasutamisel ärge pange seadet kaldus asendisse.

- Kontaktgrilli- või grataängrillasend: pange üks rasvakogumiskoole grillimisplaadi põhjal oleva äravoolusoonde alla (Jn 12).
- Kui grill on horisontaalasendis, siis rohkem rasva või mahla sisaldavate toiduainete grillimisplaatide soonelisel küljel grillimisel peate rasva või mahla tööpinnale tilkumise ärahoidmiseks panema rasvakogumiskoole või -nõud soonte alla.

Märkus: Ärge praadige toiduaineid grillimisplaatide lamedal küljel rohke rasvaga. Lamedal küljel puuduvad äravoolusooned, seetõttu ei saa liigne rasv ära voolata.

- Pidugrillasendis, kui grillimisplaatide soonelised küljed on ülespoole, kasutage mõlemat rasvakogumiskoole. Pange üks rasvakogumiskoole kummagi grilliplaadi äravoolu soone alla (Jn 13).

- 8** Kasutage kaasasolevat spaatlit/tange toiduainete asetamiseks grillimisplaadile (Jn 14).

Optimaalse tulemuse saamiseks asetage toiduained grillimisplaadi või -plaatide keskele.

Grillimisaeg sõltub toiduainete tüübist, nende pakusest ja enda maitsest. Vaadake selle voldiku lõpus olevat soovitatavate grillimisaegade tabelit.

Märkus: Grillimise ajal roheline grillimisvalmiduse märgutuli aeg-ajalt kustub, näidates tervisegrilli kuumenemist eelseadistatud temperatuurini.

- Kontaktgrillasend: pange toit alumise grillimisplaadi keskele.

- Grataängrilliasend: pange toit alumise grillimisplaadi keskele.
- Pidugrilliasend: jaotage toit üle grillimispinna. Pöörake toitu aeg-ajalt puidust või plastist spaatliga.

9 Sulgege grill (ainult kontaktgrilli- ja grataängrilliasendis).

- Kontaktgrilliasend: langetage ülemine grillimisplaat ettevaatlikult toiduainetele. Ülemine grillimisplaat puutub nüüd vastu toitu. Sellisel juhul grillitakse toitu mõlemalt poolt ühtlaselt (Jn 15).
- Grataängrilliasend: tõmmake ülemine grillimisplaat kõrgeimasse asendisse (1), seejärel langetage see horisontaalasendisse (2). Ülemine plaat ei tohi toitu puudutada (Jn 16).

10 Avage seade pärast nõutava grillimisaja möödumist (ainult kontaktgrilli- ja grataängrilliasendis).**11 Võtke toit välja.**

Kasutage toidu eemaldamiseks kaasasolevat spaatlit/tange. Ärge kasutage metallist, teravaid või abrasiivseid köögiiristu.

12 Järgmise toidukoguse grillimiseks eemaldage köögipaberi tükiga plaatidelt liigne õli.

Enne järgmise toidukoguse grillimist eemaldage kõik küpsenud toidu või rasva jäägid kaasasoleva spaatliga. Kasutage plaadi soonelisel osal sakilise otsaga spaatlit.

13 Enne toidu plaadile või plaatidele panemist oodake rohelise grillimisvalmiduse märgutule süttimiseni.

Taimer

Taimer osutab grillimisaja lõppemisele, kuid ei lülita seadet välja.

Märkus: Tervisegrilli saate kasutada ka taimerit seadistamata.

1 Vajutage taimeri nupule grillimisaja seadistamiseks minutites. (Jn 17)

- ▶ Seadistatud aeg kuvatakse ekraanile.

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

Maksimaalne seadistusaeg on 99 minutit.

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

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

3 Eelseadistatud aja möödumisel kuulete helisignaali. 10 s pärast helisignaali kordub. Helisignaali lõpetamiseks vajutage taimeri nupule.

Grillimisajad

Selle kasutusjuhendi lõpus leiate tabeli tervisegrillis grillitavate toiduainetega. Tabelist on näha, millist temperatuuri valida, kui kaua peaksite toitu grillima ja vastavad grillimisasendid. Seadme eelsoojendamiseks vajalik aeg ei sisaldu tabelis näidatud grillimisajas. Grillimisaeg ja -temperatuur sõltuvad valmistatava toidu tüübist (nt liha), selle paksusest ja ka enda maitsest. Vaadake ka tervisegrilli näitusid.

Märkus: Grillimisel roheline grillimisvalmiduse märgutuli aeg-ajalt süttib või kustub. See tähendab tervisegrilli kuumenemist eelseadistatud väärtuseni. Sel juhul lihtsalt jätkake grillimist.

Näpunäited

- Kui tervisegrill on pidugrilli asendis, mil grillimisplaatide lame külg on ülespoole, on grillimispiind eriti sobiv rasvaga grillimiseks, munade ja marineeritud toiduainete küpsetamiseks.
- Määrige grillitav toit vähese võiga või õliga. See hoiab ära liigse või või õli suitsemise.

- Tervisegrill ei sobi leivapuruga kaetud toidu grillimiseks.
- Vorstikesed kipuvad grillimisel lõhkema. Selle ärahoidmiseks torkige neisse kahvliga mõned augud sisse.
- Parimate tulemuste saavutamiseks veenduge, et kasutatavad lihatükid ei oleks liiga paksud (umbes 1,5 cm).
- Värskest lihast saate maitsvama toidu, kui külmutatud või sulatatud lihast.
- Kui valmistate saté-d, kanaliha, sealiha või loomaliha, kõrvetage esmalt liha kõrgel temperatuuril (5. asend). Seejärel seadistage temperatuuriregulaator asendi võrra madalamale ja grillige toitu selle valmimiseni.
- Tervisegrilli võite kasutada ka termostaadiga juhitud kuumaplaadina, mis hoiab toidud automaatselt nõutud temperatuuri juures. Pange seade pidugrilliasendisse ja temperatuuriregulaator 2. või 3. asendisse. Katke grilliplaat alumiiniumfooliumiga, läikiva poolega ülespoole. (Jn 18)
- Kui soovite sulatada külmunud toitu, pange seade gratäängrilliasendisse, mähkige külmunud toit alumiiniumfooliumisse. Seadistage temperatuuriregulaator 1. või 2. asendisse. Ülesulamisega sõltub toidu kaalust.

Puhastamine

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

Ärge kunagi kastke seadet vette.

- 1** Tõmmake seadme pistik seinakontaktist välja ja laske jahtuda.
- 2** Eemaldage plaadidelt enne nende eemaldamist üleliigne õli köögipaberiga.
- 3** Eemaldage grillimisplaadid (Jn 19).
Plaatide eemaldamiseks vajutage seadme kinnitusklabritele ja seejärel tõstke plaadid seadmest välja.
- 4** Puhastage grilliplaadid, rasvakogumisnõud ja spaatel/tangid pehme riide või käsnaga vähese nõudepesuvahendiga kuumas vees või nõudepesumasinas (Jn 20).
Toidujääkide eemaldamiseks kastke grilliplaadid viieks minutiks vähese nõudepesuvahendiga kuuma vette. See vabastab kogu rasva või küpsetusjäägid.
- 5** Kuivatage grillimisplaadid ning pange need uuesti kokku (Jn 21).
- Pange seade pidugrilliasendisse.
- Asetage plaatide tagaserv seadmesse (1). Sisestage grillimisplaadid seadmesse ja seejärel vajutage need kinnitusklabri alla (2).
- 6** Sulgege grill.
- 7** Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.

Asendamine

Aku vahetamine

Kodusel tavakasutusel kestab aku umbes kaks aastat. See taimer töötab 1 tablett-tüüpi L1131 (1,55 V) liitiumakuga, mida saate poest osta.

- 1** Pange seade pidugrilliasendisse ja eemaldage hingelt kruvi (Jn 22).
- 2** Sulgege seade, pöörake see ümber, pange püstisesse asendisse ja keerake hinge küljest kaks kruvi lahti (Jn 23).
- 3** Eemaldage hingelt kate ja võtke hinge katte seest taimer välja (Jn 24).

- 4** Avage taimeri aku pesa kate mündiga ja eemaldage vana aku. Visake vana aku minema (lugege ptk „Keskkond”) (Jn 25).
- 5** Sisestage uus aku kaane sisse nii, et + poolus oleks suunatud pesa katte poole (Jn 26).
- 6** Pange taimerile aku pesa kate tagasi. Kasutage selle kinnitamiseks uuesti münti.
- 7** Sisestage taimer hinge kattesse ja pange hinge kate hingedele tagasi.
- 8** Sisestage ja keerake kruvid vastupidises järjestuses tagasi. Alustage, kui seade on püstises asendis ja seejärel pange see pidugrilli asendisse.

Keskkond

- Mittelaetavad akud sisaldavad keskkonda saastavaid aineid. Ärge visake patareid tavaliste olmejäätmete hulka, vaid viige need ametlikku patareide kogumiskohta. Eemaldage mittelaetav aku alati enne seadme äraviskamist ja viige käitlemiseks ametlikku kogumiskohta.
- Tööea lõppedes ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. See on vajalik keskkonna säästmiseks (Jn 27).

Hoiustamine

- 1** Kerige toitejuhe seadme hingedel asuva hoidiku ümber. (Jn 28)
- 2** Asetage rasvakogumisnõud pesadesse ja pange nad seadme põhjal asuval hoiukonsule. (Jn 29)
- 3** Hoiustage seade püstasendis turvalises ja kuivas kohas.

Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, teavet või teil on probleem, külastage Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiate garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

Veaotsing

Selles peatükis võetakse kokku levinuimad probleemid, mis seadmega juhtuda võivad. Kui te ei suuda edaspidise teabe abil ise probleemi lahendada, võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega või külastage veebisaiti www.philips.com.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei tööta.	Pistik pole korralikult seinakontakti sisestatud.	Sisestage pistik õigesti seinakontakti.
	Pesa, millega te seadme ühendasite, on ilma pingeta.	Kontrollige, kas pingevaldkas töötab. Kui jah, siis ühendage pistikupesasse mõni teine seade, et kontrollida, kas pesas on vool.
	Toitejuhe on vigastatud.	Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
Seadmest tuleb suitsu	Esimestel kasutuskordadel võib seade pisut suitseda.	See on normaalne nähtus. Pärast seadme korduvat kasutamist suitsu eraldumine lõpeb.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Seatud grillimistemperatuur on grillitavate toiduainete jaoks liiga kõrge.	Vaadake selle voldiku lõpus olevat erinevatele toiduainetele soovitatavate temperatuuriseadete tabelit.
	Toit või rasv on küpsenud grillimisplaadide külge.	Puhastage grillimisplaadid hoolikalt iga kasutamise järel.
Seadmest tuleb tugevat suitsu	Olete grillimisplaadid ümber pööranud ilma neid puhastamata. Teisele küljele küpsenud toit tilgub kütteelementidele ja kärssab grillimise ajal. See võib põhjustada tugevat suitsu.	Puhastage plaadid kindlasti enne ümberpööramist hoolikalt.
Toit ei ole õigesti grillitud.	Valisite liiga madala temperatuuri või pole toitu piisavalt kaua grillitud.	Keerake temperatuuriregulaator kõrgemale temperatuurile ja/või grillige toitu kauem. Lugege selle voldiku lõpus olevat erinevatele toiduainetele soovitatavate temperatuuriseadete ja grillimisaegade tabelit.
Toit on grillitud liiga tumedaks.	Valisite liiga kõrge temperatuuriseade või olete toitu liiga kaua grillinud.	Keerake temperatuuriregulaator madalamale temperatuurile ja/või grillige toitu lühemat aega. Lugege selle voldiku lõpus olevat erinevatele toiduainetele soovitatavate temperatuuriseadete ja grillimisaegade tabelit.
Grillimise ajal tilgub rasva või mahla tööpinnale.	Te pole pannud rasvakogumiskohta või -nõusid äravoolu soone/soonte alla.	Pange grilli äravoolu soone/soonte alla rasvakogumiskohta või -nõud.
	Olete grillinud rohkem rasva või mahla sisalduvaid toiduaineid horisontaalasendis asuva grilliga ilma, et oleksite äravoolu soone või soonte alla pannud rasvakogumiskohta/-nõusid.	Pange grilli äravoolu soone/soonte alla rasvakogumiskohta või -nõud.
Toiduained (nt juust) on kleepunud ülemise grillimisplaadi külge.	Olete valmistanud kontaktgrillasendis seadmega toite au gratin või lahtisi võileibu.	Valmistage toite au gratin ja lahtisi võileibu gratiägrillasendis.
Grillimise ajal jääb rasv või mahl grillimisplaadile.	Grillite horisontaalasendis olevas grillis rohkem rasva või mahla sisalduvaid toiduaineid soonelistel grillimisplaatidel.	Rohket rasva või mahla sisaldavate toiduainete grillimisel grillimisplaatide soonelisel küljel, veenduge alati, et olete grilli asetanud kallutatud asendisse, nii et rasv saaks voolata rasvakogumiskohtadesse.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Grillite toiduaineid grillimisplaatide lamedal küljel ja sel küljel puuduvad äravoolusooned.	Laske grillimisplaadid jahtuvad piisavalt ja seejärel puhastage need põhjalikult, enne kui pöörate need ümber. Lükake sisse väljatõmmatud jalad ja asetage enne toidu grillimist kogumisnõud äravoolu soonte alla.

Toidutabel (Jn 30)

1 Toidutabel

Uvod

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

Opći opis (Sl. 1)

- A** Sklopivi nogari
- B** Crveni indikator napajanja i zeleni indikator spremnosti
- C** Kontrola temperature
- D** Dvostrane ploče roštilja
- E** Kopče za pričvršćivanje grijaćih ploča
- F** Ručke koje se ne zagrijavaju tijekom rada
- G** Žljebovi za odvod
- H** Pladanj za masnoću (2 kom)
- I** Kukica za spremanje pladnjeva za masnoću
- J** Držač za kabel
- K** Zaslon timera
- L** Gumb timera
- M** Kuhinjska lopatica i hvataljke u jednom

Važno

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

Opasnost

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

Upozorenje

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

Oprez

- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Aparat stavite na ravnu, stabilnu površinu uz dovoljno slobodnog prostora oko njega.
- Ploče obavezno zagrijte prije stavljanja bilo kakve hrane na njih.
- Dostupne površine aparata mogu postati vruće tijekom rada aparata.
- Pazite na prskanje ulja tijekom pečenja masnog mesa ili kobasica.
- Nakon korištenja aparat iskopčajte.
- Aparat uvijek očistite nakon uporabe.
- Ploče okrećite tek kada su hladne i čiste.
- Prije uklanjanja grijaćih ploča, čišćenja ili spremanja aparata ostavite ga da se potpuno ohladi.
- Nikad ne dodirujte grijaće ploče oštrim ili abrazivnim predmetima jer to može oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.
- Provjerite jeste li ispravno pričvrstili grijaće ploče nakon odvajanja.

- Ovaj aparat namijenjen je isključivo za uobičajenu uporabu u kućanstvu. Nije namijenjen za korištenje u okruženjima poput kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima, farmama ili u drugim radnim okruženjima. Nije namijenjen ni za korištenje od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćištima niti drugim boravišnim okruženjima.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nikada nemojte spajati na vanjski prekidač kojim upravlja mjerač vremena ili sustav daljinskog upravljanja.
- Ako se aparat nepravilno koristi, ako se koristi za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi u skladu s uputama u korisničkom priručniku, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips neće biti odgovorna za nastalu štetu.

Elektromagnetsko polje (EMF)

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

Prije prvog korištenja

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

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

Korištenje aparata

Dvostrane ploče roštilja

Ovaj roštilj ima dvostrane grijače ploče koje imaju jednu normalnu rebrastu stranu i drugu ravnu stranu. Obje strane grijaćih ploča možete koristiti u tri različita položaja opisana u nastavku. Ravna strana grijaćih ploča osobito je prikladna za brzo prženje, pečenje jaja i palačinki te kuhanje mariniranih sastojaka.

Napomena: Na ravnoj strani grijaćih ploča nemojte peći sastojke s mnogo masti. Ravna strana nema žlijeb za odvod pa se suvišna mast ne može iscijediti.

Napomena: Prilikom korištenja ravne strane grijaćih ploča aparat obavezno stavite u vodoravni položaj (Sl. 2).

Ploče okrećite tek kada su hladne i čiste. (Sl. 3)

Korištenje u nagnutom i vodoravnom položaju

- Površina za pečenje može se koristiti i u nagnutom i vodoravnom položaju.
- Standardni položaj za pečenje rebraste strane grijaćih ploča je nagnuti položaj. U tom položaju masnoća ili sok koji se cijedi iz hrane istječe u pladanj ili pladnjeve za masnoću.
- Aparat ima sklopive nogare. Kada rasklopite nogare, ploče možete staviti u vodoravni položaj. Taj položaj koristite za pripremu hrane s niskim postotkom masnoće, poput voća i povrća, koja lagano klizi niz ploče kada su one u nagnutom položaju (Sl. 4).
- Vodoravni položaj standardni je položaj za pečenje ravne strane grijaćih ploča jer ta strana nema žljebove za odvod.

Tri položaja za pečenje

- Preklopljene ploče roštilja (Sl. 5)

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

Napomena: Obje ploče roštilja dolaze u kontakt s hranom.

- Položaj za gratiniranje (Sl. 6)

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

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

- Položaj za pripremu zakuski (Sl. 7)

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

Kad je roštilj za zdravo pripremanje hrane u položaju za pripremu zakuski, a ravna strana grijaćih ploča okrenuta prema gore, površinu za pečenje možete koristiti za brzo pečenje i pečenje jaja ili palačinki.

- 1** Potpuno odmotajte kabel iz pretinca za spremanje u aparatu (Sl. 8).
- 2** Ako je potrebno, okrenite ploče tako da strana koju želite koristiti bude okrenuta prema gore.
- 3** Roštilj mora biti zatvoren (Sl. 9).
- 4** Utikač uključite u zidnu utičnicu.
- 5** Podesite temperaturu na onu koja odgovara sastojcima koje pečete. Pogledajte tablicu na kraju ovih uputa.
- 6** Crveni indikator napajanja uključuje se, što znači da se roštilj zagrijava.

Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.

- 6** Pričekajte da se zeleni indikator spremnosti uključi, a zatim otvorite roštilj i stavite sastojke na grijaću ploču ili ploče.

Budite oprezni: grijaće ploče su vruće.

- Položaj preklapljenih grijaćih ploča i položaj za gratiniranje: roštilj otvorite do pola (Sl. 10).
- Položaj za pripremu zakuski: roštilj otvorite do pola i povucite gornju grijaću ploču u najviši položaj (1). Nakon toga stavite roštilj u otvoreni položaj (2) (Sl. 11).
- 7** Ako je roštilj u nagnutom položaju, postavite pladanj ili pladnjeve za masnoću ispod odvodnog žlijeba ili žlijebova za prikupljanje masnoće ili soka.

Napomena: *Prilikom korištenja ravne strane grijaćih ploča aparat nemojte stavljati u nagnuti položaj.*

- Položaj preklapljenih grijaćih ploča i položaj za gratiniranje: postavite jedan pladanj za masnoću ispod odvodnog žlijeba donje grijaće ploče (Sl. 12).
- Ako pečete sastojke koji sadrže dosta masnoće ili soka na rebrastoj strani grijaćih ploča dok je roštilj u vodoravnom položaju, možda ćete morati postaviti i pladanj/pladnjeve za masnoću kako biste spriječili istjecanje masnoće ili soka na radnu površinu.

Napomena: *Na ravnoj strani grijaćih ploča nemojte peći sastojke s mnogo masti. Ravna strana nema žlijeb za odvod pa se suvišna mast ne može iscijediti.*

- Položaj za pripremanje zakuski s rebrastom stranom grijaćih ploča okrenutom prema gore: koristite oba pladnja za masnoću. Ispod žlijeba za odvod svake grijaće ploče stavite po jedan pladanj za masnoću (Sl. 13).

- 8** Pomoću isporučene lopatice/hvataljke stavite sastojke na grijaće ploče ili ploču za pečenje (Sl. 14).

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

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

Napomena: *Tijekom pečenja zeleni indikator spremnosti povremeno se isključuje, što znači da se roštilj zagrijava do prethodno postavljene temperature.*

- Položaj preklopljenih grijaćih ploča: stavite hranu na sredinu donje grijaće ploče.
- Položaj za gratiniranje: stavite hranu na sredinu donje grijaće ploče.
- Položaj za pripremu zakuski: raširite hranu po površini za pečenje. Hranu povremeno okrećite pomoću isporučene lopatice/hvataljke.

9 Zatvorite roštilj (jedino za položaj preklopljenih grijaćih ploča i položaj za gratiniranje).

- Položaj preklopljenih grijaćih ploča: pažljivo spustite gornju grijaću ploču na hranu. Ostavite je na hrani. Na taj način, hrana se ravnomjerno peče s obje strane (Sl. 15).
- Položaj za gratiniranje: povucite gornju grijaću ploču u njen najviši položaj (1), a zatim u vodoravan položaj (2). Gornja grijaća ploča ne smije doći u dodir sa hranom (Sl. 16).

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

11 Uklonite hranu.

Za uklanjanje hrane s roštilja koristite isporučenu lopaticu/hvataljku. Nemojte koristiti metalni, oštri ili abrazivni kuhinjski pribor.

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

Zagorene ostatke hrane ili masti pažljivo odvojite pomoću isporučene lopatice/hvataljke i uklonite s ploča. Koristite lopaticu s nazubljenim rubom za rebrasti dio ploča.

13 Pričekajte da se zeleni indikator spremnosti uključi prije no što stavite hranu na grijaću ploču ili ploče.

Timer

Timer označava kraj pripreme, ali NE isključuje aparat.

Napomena: Roštilj možete koristiti i bez postavljanja timera.

1 Pritisnite gumb timera kako biste namjestili vrijeme pečenja u minutama. (Sl. 17)

- Postavljeno vrijeme vidjet će se na zaslonu.

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

Maksimalno vrijeme koje se može postaviti je 99 minuta.

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

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

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

Vrijeme pečenja

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

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

Napomena: Tijekom pečenja zeleni indikator spremnosti povremeno se uključuje ili isključuje. To znači da se roštilj zagrijava do prethodno postavljene temperature. Kada se to dogodi, možete jednostavno nastaviti peći.

Savjeti

- Kada je roštilj u vodoravnom položaju za pripremanje zakuski, a ravna strana grijaćih ploča okrenuta prema gore, roštilj je vrlo pogodan za brzo pečenje, pečenje jaja i malih palačinki te mariniranih sastojaka.
- Namastite hranu koju ćete peći s malo margarina ili ulja. Time se sprječava dimljenje viška margarina ili ulja.
- Roštilj za pripremu zdrave hrane nije pogodan pečenju panirane hrane.
- Kobasice mogu puknuti tijekom pečenja. Kako se to ne bi dogodilo, vilicom izbušite nekoliko rupica na njima.
- Za najbolje rezultate, nemojte stavljati predebele komade mesa (otprilike 1,5 cm).
- Svježe meso se bolje peče od zamrznutog ili odmrznutog.
- Ako pripremate ražnjiće, piletinu, svinjetinu ili teletinu, prvo ispržite meso pri visokoj temperaturi (položaj 5). Zatim postavite regulator temperature na jedan položaj niže i pecite hranu dok ne bude gotova.
- Roštilj za pripremu zdrave hrane možete koristiti i kao grijaću ploču kojom upravlja termostatska koja automatski održava hranu na odgovarajućoj temperaturi. Postavite aparat u položaj za pripremu zakuski i podesite regulator temperature u položaj 2 ili 3. Prekrijte ploču za pečenje aluminijskom folijom tako da sjajna strana folije bude okrenuta prema gore. (Sl. 18)
- Ako želite odmrznuti zamrznutu hranu, stavite aparat u položaj za gratiniranje i zamotajte hranu u aluminijsku foliju. Postavite regulator temperature na položaj 1 ili 2. Vrijeme odmrzavanja ovisi o težini hrane.

Čišćenje

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

Nikad ne uranjajte aparat u vodu.

1 Isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.

2 Prije čišćenja kuhinjskim papirom uklonite višak ulja s grijaćih ploča.

3 Uklonite grijaće ploče (Sl. 19).

Za skidanje ploča, pritisnite pričvršne kopče aparata i podignite ploče kako biste ih izvadili iz aparata.

4 Ploče za pečenje, pladnjeve za masnoću i lopaticu/hvataljku čistite mekom krpom ili spužvicom u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa ili u stroju za pranje posuđa (Sl. 20).

Kako biste uklonili ostatke hrane, pet minuta namačite ploču za pečenje u toploj vodi s malo sredstva za čišćenje. To će odvojiti zagorjelu hranu ili masnoću od ploče.

5 Osušite grijaće ploče i ponovo ih postavite (Sl. 21).

- Aparat stavite u položaj za pripremu zakuski.
- Postavite stražnji kraj grijaćih ploča na aparat (1). Spustite grijaće ploče na aparat i pritisnite ih ispod kopče za pričvršćivanje (2).

6 Zatvorite roštilj.

7 Vanjske dijelove aparata obrišite vlažnom krpom.

Zamjena dijelova

Zamjena baterije

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

- 1** Roštilj stavite u položaj za pripremu zakuski i uklonite vijak iz šarke (Sl. 22).
- 2** Zatvorite roštilj, okrenite ga, postavite ga u uspravan položaj i izvadite dva vijka iz šarke (Sl. 23).
- 3** Skinite poklopac šarke i izvadite timer iz poklopca (Sl. 24).
- 4** Otvorite odjeljak za bateriju timera pomoću novčića i izvadite staru bateriju. Odložite staru bateriju (pogledajte poglavlje “Zaštita okoliša”) (Sl. 25).
- 5** Novu bateriju stavite u odjeljak za bateriju tako da pol + bude okrenut prema poklopcu odjeljka za bateriju (Sl. 26).
- 6** Vratite poklopac odjeljka za bateriju na timer. Poklopac pričvrstite pomoću novčića.
- 7** Timer umetnite u poklopac šarke, a poklopac vratite na šarku.
- 8** Vijke umetnite i zategnite obrnutim redoslijedom. Vijke počnite umetati dok je roštilj u uspravnom položaju, a zatim ga stavite u položaj za pripremu zakuske.

Zaštita okoliša

- Baterije koje se ne mogu puniti sadrže tvari koje mogu zagađivati okoliš. Prazne baterije koje se ne mogu puniti nemojte bacati s normalnim kućnim otpadom, nego ih odložite na službenom mjestu za odlaganje baterija. Bateriju koja se ne može puniti obavezno izvadite prije no što predate aparat na službenom mjestu za prikupljanje otpada.
- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 27).

Spremanje

- 1** Namotajte kabel oko spremišta za kabel na aparatu. (Sl. 28)
- 2** Umetnite pladnjeve za masnoću i pričvrstite ih na kukicu za spremanje na dnu aparata. (Sl. 29)
- 3** Aparat držite u uspravnom položaju na sigurnom i suhom mjestu.

Jamstvo i servis

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

Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su najčešći problemi s kojima biste se mogli susresti prilikom korištenja aparata. Ako ne možete riješiti problem uz informacije navedene u nastavku, obratite se centru za korisničku podršku u svojoj državi ili pomoć potražite na web-stranici www.philips.com.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Aparat ne radi.	Utikač nije ispravno umetnut u zidnu utičnicu.	Priključite utikač ispravno u zidnu utičnicu.
	Utičnica na koju je aparat priključen nije pod naponom.	Provjerite radi li napajanje. Ako napajanje radi, pomoću nekog drugog aparata provjerite je li utičnica pod naponom.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Kabel za napajanje je oštećen.	Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
Aparat proizvodi dim.	Prilikom prve uporabe možda ćete primijetiti malo dima.	No to je normalno. To će prestati nakon nekoliko korištenja.
	Zadana temperature pečenja previsoka je za sastojke koje pečete.	Preporučene postavke temperature za razne vrste hrane možete pronaći u tablici na kraju ovih uputa.
	Zapečena hrana ili masnoća na grijaćim pločama.	Pažljivo očistite grijaće ploče nakon svake upotrebe.
Aparat mnogo dimi.	Okrenuli ste grijaće ploče, a niste ih prethodno očistili. Hrana koja se pekla na drugoj strani ploča kapa na grijaće elemente i gori tijekom pečenja. To može uzrokovati mnogo dima.	Ploče temeljito očistite prije okretanja.
Hrana nije dobro ispečena.	Postavili ste prenisku temperaturu ili niste pekli hranu dovoljno dugo.	Regulator temperature postavite na višu temperaturu i/ili pecite hranu duže vrijeme. Preporučene postavke temperature i vrijeme pečenja za razne vrste hrane možete pronaći u tablici na kraju ovih uputa.
Hrana je prejako ispečena.	Postavili ste previsoku temperaturu ili ste predugo pekli hranu.	Regulator temperature postavite na nižu temperaturu i/ili pecite hranu kraće vrijeme. Preporučene postavke temperature i vrijeme pečenja za razne vrste hrane možete pronaći u tablici na kraju ovih uputa.
Tijekom pečenja masnoća ili sok kapa na radnu površinu.	Niste postavili pladnjeve za masnoću ispod odvodnih žljebova.	Postavite pladnjeve za masnoću ispod odvodnih žljebova.
	Pekli ste hranu koja sadrži dosta masnoće ili soka na roštilju u vodoravnom položaju bez postavljanja pladnjeva za masnoću ispod odvodnih žljebova.	Postavite pladnjeve za masnoću ispod odvodnih žljebova.
Sastojci (npr. sir) lijepe se za gornju grijaću ploču.	Pripremate gratinirana jela ili otvorene tostove u položaju aparata s preklapljenim grijaćim pločama.	Gratinirana jela i otvorene tostove pripremajte jedino u položaju za gratinirana jela.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Tijekom pečenja masnoća ili sok zadržava se na grijaćoj ploči.	Pečete sastojke koji sadrže mnogo masnoće na rebrastoj strani grijaćih ploča dok je roštilj u vodoravnom položaju.	Kada sastojke koji sadrže mnogo masnoće pečete na rebrastoj strani grijaćih ploča, roštilj obavezno stavite u nagnuti položaj kako bi se masnoća mogla cijediti na pladanj.
	Sastojke pečete na ravnoj strani grijaćih ploča, a ta strana nema žlijeb za odvod masnoće.	Grijaće ploče ostavite da se dovoljno ohlade, a zatim ih temeljito očistite prije okretanja. Sklopite nogare i pladnjeve stavite ispod žljebova za odvod prije no što nastavite peći hranu.

Tablica hrane (Sl. 30)

1 Tablica hrane

Bevezetés

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

Általános leírás (ábra 1)

- A** Kihajtható lábak
- B** Működésjelző piros fény és üzemkész állapotot jelző zöld fény
- C** Hőmérséklet-vezérlés
- D** Megfordítható grillezőlapok
- E** Grillezőlapok rögzítői
- F** Hőszigetelt fogantyúk
- G** Folyadékelvezető mélyedések
- H** Zsiradéktálca (2 db)
- I** Kampó a zsiradéktálcák tárolásához
- J** Hálózati kábel tárolója
- K** Idő kijelző
- L** Időzítő gomb
- M** Kettő az egyben lapátka és csipesz

Fontos!

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

Vigyázat!

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

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózattal.
- Amennyiben a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben ki kell cserélni.
- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkezők, tapasztalatlan, nem kellő ismeretekkel rendelkező személyek (beleértve gyermekeket is) számára, csak a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett.
- Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játszanak a készülékkel.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról, amelyiken a készülék áll.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne hagyja a lapátkát/csipeszt a forró grillezőlapon.

Figyelem

- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Helyezze a készüléket stabil, sík felületre úgy, hogy elegendő hely legyen körülötte.
- Grillezés előtt mindig melegítse elő a grillezőlapokat.
- Az elérhető felületi elemek működés közben felforrósodhatnak.
- Zsíros húsok és kolbász készítése során legyen óvatos a kiforrócsenő zsiradék miatt.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból.
- Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket.
- A lapokat csak akkor fordítsa meg, ha már kihűltek és meg vannak tisztítva.
- Várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl. Csak ezután vegye ki a grillezőlapokat, és kezdje el tisztítani vagy eltenni a készüléket.

- Ne érjen a grillezőlapokhoz éles vagy karcoló tárggyal, mert megsérülhet a tapadásmentes felület.
- A grillezőlapok eltávolítása után ügyeljen rá, hogy megfelelően helyezze vissza őket.
- A készülék általános otthoni használatra készült. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába, valamint hotelek, motelek, panziók és egyéb vendéglátóipari környezetbeni használatra sem.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa külső időzítőkapcsolóra, vagy távvezérlőrendszerre.
- A készülék nem rendeltetészerű vagy professzionális, vagy nem a használati utasítás szerinti használata esetén a garancia érvényét veszti és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.

Elektromágneses mező (EMF)

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

Teendők az első használat előtt

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

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

A készülék használata

Megfordítható grillezőlapok

Ez a grillsütő megfordítható grillezőlapokat tartalmaz, amelyek egyik oldala bordázott, a másik sima. A grillezőlapok mindkét oldalát használhatja az alább ismertetett mindhárom különböző pozícióban. A grillezőlapok sima oldala különösen alkalmas keverve sütéshez, tojás- és palacsintasütéshez, illetve pácolt alapanyagok elkészítéséhez.

Megjegyzés: Ne tegyen túl sok zsiradékot a grillezőlapok sima oldalára, mert a sima oldalon nincs folyadékvezető mélyedés, ahol a felesleges zsiradék eltávozhatna.

Megjegyzés: Ha a grillezőlapok sima oldalát használja, helyezze a készüléket vízszintes pozícióba (ábra 2).

A lapokat csak akkor fordítsa meg, ha már kihültek és meg vannak tisztítva. (ábra 3)

Döntött és vízszintes használat

- A grillezőfelület döntött és vízszintes helyzetben is használható.
- A grillezőlapok bordázott oldalának használata esetén a normál grillezési pozíció döntött helyzetű. Ebben a pozícióban az ételből távozó zsiradék vagy lé végigfolyik a lapokon, bele a zsiradéktálcába (vagy -tálcákba).
- A készülék kihajtható lábakkal rendelkezik. Ha kihajtja a lábakat, a grillezőlapok vízszintes pozícióba helyezhetők. Ezt a pozíciót alacsony zsírtartalmú alapanyagok (például gyümölcsök és zöldségek) elkészítéséhez használja, amelyek a döntött helyzetű grillezőlapokról könnyen lecsúszhatnak (ábra 4).
- A grillezőlapok sima oldalának használata esetén a normál grillezési pozíció vízszintes, mert a sima oldalon nincs folyadékvezető mélyedés.

Három grillezési pozíció

- Kontaktgrill pozíció (ábra 5)

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

Megjegyzés: Mindkét grillezőlap hozzáér az ételhez.

- Gratin grill pozíció (ábra 6)

Ideális pozíció az egyidejű csőben sütéshez és grillezéshez. A gratin grill pozíció minden típusú „nyílt” grillezéshez is megfelel, pl. sajttal borított tojás, paradicsom, paprika-, illetve hagymakarikák.

Megjegyzés: A felső grillezőlap ne érjen hozzá az ételhez.

- Party grill pozíció (ábra 7)

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

Ha a grillsütő party grill pozícióban van, és a grillezőlapok sima oldala néz felfelé, akkor a grillezőfelületet keverve sütéshez, illetve tojás- és palacsintasütéshez használhatja.

1 Tekerje le teljesen a vezetéket a készülék csuklópántján található kábeltartóról (ábra 8).

2 Szükség esetén fordítsa úgy a lapokat, hogy a használni kívánt oldaluk nézzen felfelé.

3 Ellenőrizze, hogy a grill be legyen csukva (ábra 9).

4 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

5 A hőfokszabályzót állítsa a grillezendő alapanyagoknak megfelelő beállításba. Lásd a füzet végén található táblázatot.

6 A működésjelző piros fény világítása mutatja, hogy a grillsütő melegszik.

Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.

6 Várjon, amíg az üzemkész állapotot jelző zöld fény kialszik, majd nyissa ki a grillsütőt, és tegye a hozzávalókat a grillezőlapra (vagy -lapokra).

Legyen óvatos: a grillezőlapok forróak.

- Kontaktgrill és gratin grill pozíció: nyissa ki félig a grillsütőt (ábra 10).
- Party grill pozíció: nyissa ki félig a grillsütőt, és húzza a felső grillezőlapot a legmagasabb pozícióba (1). Majd helyezze a grillsütőt nyitott helyzetbe (2) (ábra 11).

7 Ha a grillsütő döntött pozícióban van, helyezze a zsiradéktálcát (vagy -tálcákat) a folyadékelvezető mélyedés (vagy mélyedések) alá a zsiradék vagy lé összegyűjtéséhez.

Megjegyzés: Ha a grillezőlapok sima oldalát használja, ne helyezze a készüléket döntött pozícióba.

- Kontaktgrill és gratin grill pozíció: helyezzen egy zsiradéktálcát az alsó grillezőlap folyadékelvezető mélyedése alá (ábra 12).
- Amikor a grillsütőt vízszintes pozícióba helyezve, a grillezőlapok bordázott oldalán sok zsírt vagy levet tartalmazó alapanyagot grillez, szükséges lehet a zsiradéktálca (vagy -tálcák) használata, hogy a zsír vagy lé ne csepegjen a felületre, amelyen a grillsütő áll.

Megjegyzés: Ne tegyen túl sok zsiradékot a grillezőlapok sima oldalára, mert a sima oldalon nincs folyadékelvezető mélyedés, ahol a felesleges zsiradék eltávolozható.

- Party grill pozíció, bordázott oldallal felfelé mutató grillezőlapokkal: használja mindkét zsiradéktálcát. Helyezzen egy-egy tálcát mindkét grillezőlap folyadékelvezető mélyedése alá (ábra 13).

8 A lapátka/csipesz használatával helyezze az alapanyagokat a grillezőlapra (vagy -lapokra) (ábra 14).

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

Megjegyzés: Grillezés közben az üzemkész állapotot jelző zöld fény felváltva világít és kialszik. Ez azt jelzi, hogy a grillsütő éppen az előre beállított hőmérsékletre melegszik.

- Kontaktgrill pozíció: helyezze az ételt az alsó grillezőlap közepére.
- Gratin grill pozíció: helyezze az ételt az alsó grillezőlap közepére.
- Party grill pozíció: ossza el az ételt a grillezőfelületen. A mellékelt lapátka/csipesz segítségével néha fordítsa meg az ételt.

9 Csukja be a grillsütőt (csak kontaktgrill és gratin grill pozícióban).

- Kontaktgrill pozíció: óvatosan engedje le a felső grillezőlapot az alanyagokra. A felső grillezőlap ilyenkor rásimul az ételre, így az mindkét oldalon egyenletesen sül (ábra 15).
- Gratin grill pozíció: húzza a felső grillezőlapot a legfelső pozícióba (1), majd helyezze vízszintes helyzetbe (2). A felső grillezőlap ne érintkezzen az étellel (ábra 16).

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

11 Vegye ki az ételt.

A mellékelt lapátka/csipesz segítségével távolítsa el az ételt a készülékről. Ne használjon fém, éles vagy karcoló eszközöket.

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

Lazítsa fel a rásült élelmiszer vagy zsiradékot a mellékelt lapátkával/csipesszel, és távolítsa el a grillezőlapokról. Használja a lapátka fogazott végét a grillezőlapok bordázott részének tisztításához.

13 Várjon, amíg az üzemkész állapotot jelző zöld fény kialszik, és csak utána helyezze az ételt a grillezőlapra (vagy -lapokra).

Időzítő

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

Megjegyzés: A grillsütő használható az időzítő bekapcsolása nélkül is.

1 A grillezési idő beállításához nyomja meg az időzítőgombot. (ábra 17)

- ▶ A beállított idő a kijelzőn látható.

2 A percszám gyors növeléséhez tartsa lenyomva a gombot. A kívánt grillezési idő elérésekor engedje fel a gombot.

99 perc a maximálisan beállítható idő.

- ▶ Három másodperccel a grillezési idő beállítása után az időzítő megkezdí a visszaszámlálást.
- ▶ Visszaszámlálás közben a hátralévő grillezési idő a kijelzőn villog. Az utolsó percet másodpercenként mutatja a készülék.

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

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

Grillezési idők

A füzet végén lévő táblázatban fel vannak sorolva a grillsütővel elkészíthető ételek. A táblázatból kiolvashatja a szükséges sütési időt és hőmérsékletet, valamint a grillsütő megfelelő pozícióját. A megadott grillezési idő nem tartalmazza a készülék előmelegítéséhez szükséges időt.

A grillezési idő és hőmérséklet az elkészítendő étel típusától (pl. hús), vastagságától és hőmérsékletétől, valamint az Ön egyéni ízlésétől függ. Lásd még a grillsütőn lévő jelöléseket.

Megjegyzés: Grillezés közben az üzembesz állapotot jelző zöld fény felváltva világít és kialszik. Ez azt jelzi, hogy a grillsütő az előre beállított hőmérsékletre melegszik. Eközben nyugodtan folytathatja a grillezést.

Tippek:

- Ha a grillsütő vízszintes party grill pozícióban van, és a grillezőlapok sima oldala néz felfelé, akkor a grillsütő különösen alkalmas keverve sütésre, tojás- és kisebb palacsinták sütésére, valamint pácolt alapanyagok elkészítésére.
- A grillezendő ételt vékonyan kenje be vajjal vagy olajjal, így a felesleges vaj vagy olaj nem fog füstölni.
- Ez az grillsütő nem alkalmas panírozott ételek grillezésére.
- A kolbászok grillezés közben felrobbanhatnak. Ennek elkerüléséhez szurkálja meg villával.
- A legjobb eredmény elérése érdekében ne használjon túl vastag hússzeleteket (körülbelül 1,5 cm).
- Friss hússal jobb eredményt érhet el, mint fagyasztott vagy kiolvasztott hússal.
- Ha saslikot, csirke-, disznó- vagy borjúhúst készít, először pirítsa meg magas hőmérsékleten (5. fokozat). Ezután állítsa a hőfokszabályzót eggyel alacsonyabb fokozatra, és grillezze tovább, amíg el nem készül.
- Az asztali grillt szabályozható hőmérsékletű, melegen tartó lapként is használhatja, mely az ételeket automatikusan a kívánt hőfokon tartja. Állítsa a készüléket party grill pozícióba, a hőmérsékletet pedig 2. vagy 3. fokozatra. Fedje be a grillezőlapokat alufóliával úgy, hogy a fényes fele felfelé mutasson. (ábra 18)
- Ha mélyhűtött ételt kíván kiolvasztani, állítsa a készüléket gratin grill pozícióba, és tekerje a fagyasztott ételt alufóliába. Állítsa a hőfokszabályzót 1. vagy 2. fokozatra. A felolvasztási idő az étel súlyától függ.

Tisztítás

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

Soha ne merítse a készüléket vízbe.

1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.

2 Mielőtt kivenné a grillezőlapokat, a felesleges olajat konyhai papírtörlővel törölje le róluk.

3 Vegye ki a grillezőlapokat (ábra 19).

A grillezőlapok kivételéhez nyomja meg a készüléken található rögzítőket, majd emelje ki a grillezőlapokat a készülékből.

4 A sütőlapokat, a zsiradéktálcákat és a lapátkát/csipeszt puha ruhával vagy szivaccsal, meleg mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben tisztítsa meg (ábra 20).

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

5 Törölje meg a grillezőlapokat, majd helyezze vissza őket a készülékbe (ábra 21).

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

6 Csukja be a grillsütőt.

7 A készülék burkolatát nedves ruhával tisztítsa.

Csere**Az elem cseréje**

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

- 1** Állítsa a készüléket party grill pozícióba, és vegye ki a csuklópánt csavarját (ábra 22).
- 2** Csukja be a készüléket, fordítsa meg, helyezze álló pozícióba, majd vegye ki a csuklópánt két csavarját (ábra 23).
- 3** Távolítsa el a csuklópánt burkolatát, és vegye ki az időzítőt a burkolatból (ábra 24).
- 4** Pénzérmével nyissa ki az időzítő elemtartójának tetejét, és vegye ki a használt elemet. Selejtezze le a használt elemet a „Környezetvédelem” fejezetben foglaltaknak megfelelően (ábra 25).
- 5** Helyezze be az új elemet a tartóba úgy, hogy annak + pólusa az elemtartó fedele felé mutasson (ábra 26).
- 6** Tegye vissza az elemtartó tetejét az időzítőre, majd pénzérmével szorítsa meg.
- 7** Tegye vissza az időzítőt a csuklópánt burkolatába, majd tegye vissza a burkolatot a csuklópántra.
- 8** Tegye vissza és szorítsa meg a csavarokat. Először helyezze álló, majd party grill pozícióba a készüléket.

Környezetvédelem

- Az elem környezetszennyező anyagokat tartalmaz. A lemerült elemeket ne helyezze a háztartási hulladékbba, hanem hivatalos gyűjtőhelyen adja le őket. A készülék leselejtezése és hivatalos gyűjtőhelyen való leadása előtt mindig vegye ki az elemet.
- A feleslegessé vált készüléket szelektív hulladékként kell kezelni. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 27).

Tárolás

- 1** Tekerje fel a kábelt a készülék csuklópántján található kábeltartóra. (ábra 28)
- 2** Helyezze el a zsiradéktálcákat, és rögzítse őket a készülék alján található tárolóhoroghoz. (ábra 29)
- 3** Tárolja a készüléket függőleges helyzetben, száraz és biztonságos helyen.

Jótállás és szerviz

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

Hibaelhárítás

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha nem sikerül megoldania a problémát az alábbi utasítások végrehajtásával, forduljon az országában működő Philips vevőszolgálatához, vagy látogasson el a www.philips.com oldalra.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A csatlakozódugó nem illeszkedik megfelelően a fali aljzatba.	Illesse a hálózati csatlakozódugót megfelelően a fali aljzatba.
	Az aljzat, amelybe a készüléket csatlakoztatta, nem működik.	Ellenőrizze, hogy van-e feszültség. Ha igen, másik készülék csatlakoztatásával ellenőrizze a fali aljzatot.
	A hálózati csatlakozókábel meghibásodott.	Amennyiben a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben ki kell cserélni.
A készülék enyhén füstöl.	Előfordulhat, hogy az első néhány használat alkalmával a készülék kevés füstöt bocsát ki.	Ez normális jelenség. Néhány alkalom után a készülék nem bocsát ki több füstöt.
	A beállított grillezési hőmérséklet túl magas az éppen grillezett alapanyagokhoz.	A különböző ételtípusokhoz javasolt hőmérséklet-beállítást lásd a füzet végén található táblázatban.
	Étel vagy zsiradék sült rá a grillezőlapokra.	Minden egyes használat után alaposan tisztítsa meg a grillezőlapokat.
A készülék erősen füstöl.	Anélkül fordította meg a grillezőlapokat, hogy előzőleg megtisztította volna őket. Grillezés közben a lapok másik oldalára odasült étel a fűtőelemekre csöpög és megég. Ez okozhatja az erős füstöt.	Megfordítás előtt mindig tisztítsa meg a lapokat.
Nincs megfelelően grillezve az étel.	Túl alacsony hőfokot állított be, vagy nem grillezte elég ideig az ételt.	Állítson be magasabb hőfokot a hőfokszabályzón, illetve grillezze az ételt hosszabb ideig. A különböző ételtípusokhoz ajánlott hőmérséklet-beállítást és grillezési időt lásd a füzet végén található táblázatban.
Az étel sötétre van grillezve.	Túl magas hőfokozatot állított be, vagy túl hosszú ideig grillezte az ételt.	Állítson be alacsonyabb hőfokot a hőfokszabályzón, illetve grillezze az ételt rövidebb ideig. A különböző ételtípusokhoz ajánlott hőmérséklet-beállítást és grillezési időt lásd a füzet végén található táblázatban.
Grillezés közben a zsiradék vagy lé rácsöpög a felületre, amelyen a grillsütő áll.	Nem tette a zsiradéktálcát vagy -tálcákat a folyadékelvezető mélyedés vagy mélyedések alá.	Helyezze a zsiradéktálcát vagy -tálcákat a folyadékelvezető mélyedés vagy mélyedések alá.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	Vízszintes helyzetben olyan alapanyagokat grillezett, amelyek sok zsiradékot vagy levet tartalmaznak, és nem helyezte a zsiradéktálcát vagy -tálcákat a folyadékelvezető mélyedés vagy mélyedések alá.	Helyezze a zsiradéktálcát vagy -tálcákat a folyadékelvezető mélyedés vagy mélyedések alá.
Az alapanyagok (pl. sajt) hozzátapadnak a felső grillezőlaphoz.	Csőben sült ételeket vagy nyílt grillételeket készített úgy, hogy a készülék kontaktgrill pozícióban volt.	Csőben sült ételeket és nyílt grillételeket csak a gratin grill pozícióban készítsen.
Grillezés közben a zsiradék vagy lé nem távozik el a grillezőlapról.	Sok zsiradékot tartalmazó ételt grillez a grillezőlapok bordázott oldalán, a grillsütő vízszintes helyzetében.	Ha sok zsiradékot tartalmazó ételt grillez a grillezőlapok bordázott oldalán, mindig helyezze döntött pozícióba a grillsütőt, hogy a zsiradék a zsiradéktálcába távozhasson.
	A grillezőlap sima oldalán grillez, amely nem tartalmaz folyadékelvezető mélyedést.	Hagyja teljesen lehűlni a grillezőlapokat, majd alaposan tisztítsa meg őket. A grillezés folytatása előtt hajtsa be a lábakat, és helyezze a cseppfelfogó tálcákat a folyadékelvezető mélyedés alá.

Élelmiszer-táblázat (ábra 30)

1 Élelmiszer-táblázat

Кіріспе

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

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- A** Бүктемеден ашылатын аяқтар
- B** Тоққа қосулы дегенді білдіретін қызыл жарық және пісіруге дайын дегенді білдіретін жасыл жарық
- C** Температураны бақылаушы
- D** Аударуға болатын грильдеу табақшалары
- E** Гриль жасап жатқан табақшаның қыстырып қоятын бекітпесі
- F** Ұстауға салқын саптар
- G** Дренаж тесікшелері
- H** Майды жинайтын тостақ (2 тал)
- I** Майды жинайтын тостақты сақтап қоятын ілмек
- J** Сымды сақтайтын орын
- K** Таймер көрсеткіші
- L** Таймер түймесі
- M** Бір затта екі зат қосылған күрекше және қысқаштар

Маңызды

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

Қауіпті

- Құралды немесе тоқ сымын суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға болмайды.

Ескерту

- Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген кернеудің жергілікті ток көзінің кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Егер ток сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін оны тек Philips компаниясы ұсынған қызмет орталығында сол компанияның жабдықтарымен және соған сәйкес білімі бар маман алмастыру керек.
- Мүмкіндігі мен ойлау қабілеті шектеулі және білімі мен тәжірибесі аз адамдар (балаларды қоса) бұл құралды олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адамның қадағалауымен немесе құралдың қалай пайдалану жөнінде нұсқау берілген жағдайда ғана қолдануына болады.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаңыз.
- Сым үстел жиегінен немесе құрылғы жұмыс жасап жатқан беттің жиегінен салбырап тұрмауы тиіс.
- Тоқ сымын ыстық беттерден алшақ ұстаңыз.
- Құралды қадағалаусыз жұмыс жасатуға болмайды.
- Грильдеу табақшалары қызып тұрғанда күрекше/қысқаштарды оның үстінде қалдырмаңыз.

Абайлаңыз

- Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.
- Құралды тегіс, тұрақты бетке қойыңыз, айналасында жеткілікті бос орын болсын.
- Әрдайым құралға бутербродтарды салудың алдында, алдын ала табақшаларды қыздырыңыз.
- Құрал жұмыс жасап тұрғанда оның қол жететін жерлері қызып кетуі мүмкін.
- Майлы колбаса немесе шұжықты грильдеп жатқанда шашырап кетуі мүмкін. Майдан сақ болыңыз.
- Құралды қолданып болған соң өшіріп отырыңыз.
- Құрылғыны қолданып болғаннан соң, оны міндетті түрде тазалаңыз.

- Табақшаларды тек олар суық және таза кезінде ғана аударыңыз.
- Грильдеу табақшаларын алар алдында құралды толығымен суытып алыңыз, құралды тазалап, жинап сақтап қойыңыз.
- Табақшаларды үшкір немесе қырғыш заттармен шұқыламаңыз, себебі ол жабыстырмайтын бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Табақшаларды алғаннан соң, оларды дұрыстап бөлшектеңіз.
- Бұл құрал тек үйде пайдалану үшін жасалған. Дүкендер, кеңселер, фермалар, т.б. жұмыс орындарының қызметкерлер тамақтанатын асханасы сияқты орталарда қолдану үшін жарамайды. Сондай-ақ қонақ үйлерде, мотельдерде, жатақ пен таңғы ас берілетін орындарда, басқа да тұрғын орталарында қолдану үшін де жарамайды.
- Қауіпті жағдай туғызбас үшін құралды ешқашан сыртқы таймер қосқышына немесе қашықтан басқару пультіне жалғаманыз.
- Егер құрылғы дұрыс пайдаланылмаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарға пайдаланылса, пайдаланушы нұсқауларына сәйкес пайдаланылмаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.

Электромагниттік өріс (ЭМӨ)

Philips компаниясы шығарған бұл құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сай келеді. Дұрыс әрі осы пайдаланушы нұсқаулығына сәйкес қолданылса, қазіргі кездегі белгілі ғылыми дәлелдерге негізделе отырып құралды қолдану қауіпсіз деуге болады.

Алғашқы рет қолданар алдында

- 1** Гриль жасау табақшалар арасындағы вкладыштарды және кез келген жапсырмаларды алып тастаңыз.
- 2** Құралдың сыртын дымқыл шүберекпен тазаласаңыз болады.
- 3** Табақшаларды мұқиятты түрде тазалаңыз («Тазалау» тармағын қараңыз).

Ескертпе: Құралды алғашқы рет қолданғанда, одан біраз түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты нәрсе.

Құрылғыны қолдану

Аударуға болатын грильдеу табақшалары

Бұл гриль әдеттегі бүдірленген және тегіс беті бар аударуға болатын гриль табақшаларымен қамтамасыз етілген. Сіз грильдеу табақшаларының екі жағын да төменде суреттелген үш түрлі ұстанымында қолдана аласыз. Грильдеу табақшаларының тегіс беті араластырып қуыру, жұмыртқа және тәтті нан пісіру үшін, және маринадталған ингредиенттерді пісіру үшін өте қолайлы.

Ескертпе: Майлы ингредиенттерді грильдеу табақшалардың тегіс бетінде пісірмеңіз. Тегіс бетінде дренажды тесікшелер жоқ, сондықтан артық май ағып кете алмайды.

Ескертпе: Сіз грильдеу табақшаларының тегіс бетін қолданғаныңызда, құралды үнемі көлбеу ұстанымына қойыңыз. (Сурет 2)

Табақшаларды тек олар суық және таза кезінде ғана аударыңыз. (Сурет 3)

Еңкеулі және көлбеу ұстанымда қолдану

- Гриль жасау бетін тік немесе еңкеулі ұстанымында қолдануға болады.
- Грильдеу табақшаларының бүдірленген беті үшін арналған стандартты грильдеу ұстанымы еңкейтілген ұстаным болып келеді. Бұл ұстанымда тамақтан шығатын май немесе шырын табақшалардан ағып кетіп, май жинайтын елегенге немесе елегендерге жиналады.
- Осы аяқтарды ашып жайғанда, сіз гриль жасау табақшаларын көлбеу ұстанымына қоюыңызға болады. Бұл ұстанымды майы жоқ ингредиенттерден, мәселен, жемістер мен

көкөністерден гриль жасағанда қолданыңыз, олар табақшалардан еңкейіп тұрған ұстанымынан сырғып, оңай алынады (Сурет 4).

- Грильдеу табақшаларының тегіс беті үшін арналған стандартты грильдеу ұстанымы көлбеу ұстаным болып келеді, себебі бұл бетте дренажды тесікшелер жоқ.

Үш түрлі гриль ұстанымы

- Байланыс гриль ұстанымы (Сурет 5)

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

Ескертпе: *Гриль жасайтын екі табақшаның екеуі де тамақпен байланысқа түседі.*

- Торлы гриль ұстанымы (Сурет 6)

Бұл ұстаным торға тағамдарын грильдеуге немесе пісіруге тиімді. Бұл ұстаным, сонымен қатар, кез келген «ашық» тостерлер, мәселен, жұмыртқа, қызанақ, бұрыш және/немесе пияз сақиналары қосылып, бетіне ірімшік жабылған тостерлер жасауға ыңғайлы.

Ескертпе: *Жоғарғы жағындағы гриль табақшасы тамаққа тимеуі тиіс.*

- Той гриль ұстанымы (Сурет 7)

Бұл ұстанымда денсаулыққа пайдалы гриль сізге гриль жасау үшін үлкенірек орын ұсынады, соның арқасында сіз неше түрлі шашлык, көкөністер, жемістер тәрізді тіске басарларды жасай аласыз.

Денсаулыққа пайдал грильмен, тойға арналған грильдеу ұстанымында және грильдеу табақшаларының тегіс беті жоғары қарап тұрғанда сіз ингредиенттерді араластырып қуыруыңызға және жұмыртқа немесе тәтті нан пісіруіңізге өте қолайлы болады.

- 1** Құралдың топсасындағы тоқ сымын сақтап қоятын орныннан тоқ сымын толығымен босатып алыңыз (Сурет 8).
- 2** Қажет болса, қолданғыңыз келген табақша бетін жоғары қаратып аударыңыз.
- 3** Гриль жабық тұруы тиіс (Сурет 9).
- 4** Ашаны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.
- 5** Температура тұтқасын отқа қақталатын ингредиентке сәйкес келетін температура параметріне бұрап келтіріңіз. Осы кітапшаның соңындағы кестені қараңыз.
- 6** Гриль қызып жатқандығын білдіріп, қуатқа қосулы дегенді білідіретін жарық жанады.

Құралды қадағалаусыз қолданбаңыз.

- 6** Пісіруге дайын дегенді білдіретін жасыл жарық жанғанша күте тұрыңыз, содан соң грильді ашып, ингредиенттерді табақшаға немесе табақшаларға салыңыз.

Абайлаңыз, гриль табақшалары ыстық болады.

- Байланыс гриль немесе торлы гриль ұстанымдары: грильді жартылай ғана ашыңыз (Сурет 10).
- Той гриль ұстанымы: грильді жартылай ғана ашып, жоғарғы гриль табақшасын оның ең жоғарғы ұстанымына шейін тартыңыз (1). Содан соң грильді ашық ұстанымда қойыңыз (2) (Сурет 11).
- 7** Егер гриль еңкеулі ұстанымда болса, онда май жинайтын тостақтарды ағып шығатын май немесе шырынды жинап алу үшін, дренаж ойыс астына қойыңыз.

Ескертпе: *Сіз грильдеу табақшаларының тегіс жағын қолданып отырғанда, құралды еңкейтілген ұстанымына қоймаңыз.*

- Байланыс гриль немесе торлы гриль ұстанымдары: Бір май жинайтын тостақты гриль табақшаның астыңғы жағындағы дренаж ойыс астына қойыңыз (Сурет 12).
- Сіз майлы және шырынды ингредиенттерді грильдеу табақшалардың бүдірленген бетінде және грильді көлбеу ұстанымына қойып грильдегенде, сізге май немесе шырын жұмыс

жасап жатқан бетке тамып кетпес үшін, май жинайтын елегенді немесе елегендерді қою керек болады.

Ескертпе: Майлы ингредиенттергі грильдеу табақшалардың тегіс бетінде пісірмеңіз. Тегіс бетінде дренажды тесікшелер жоқ, сондықтан артық май ағып кете алмайды.

- Грильдеу табақшаларының бүдірленген жағы жоғары қарап тұрған тойға арналған грильдеу ұстанымы: май жинайтын елегендердің екеуін де қолданыңыз. Грильдеу табақшалардың әр қайсысының дренажды тесікшелері астына бір елегеннен қойыңыз. (Сурет 13)

8 Ингредиенттерді грильдеу табақшасына немесе табақшаларына салу үшін қосымша берілген күрекшені/қысқаштарды қолданыңыз (Сурет 14).

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

Грильдеу уақыты ингредиенттердің түріне, қалыңдығына, және сіздің қаламыңызға байланысты болады. Грильдеу уақыты кеңестерін қарау үшін, осы кітапша соңында берілген кестені қараңыз.

Ескертпе: Грильдеу барысында, анда санда, пісіруге дайын дегенді білдіретін жасыл жарық сөніп отырады, демек орнатылған пісіру температурасын ұстап тұрі үшін, ол арасында қызып отыр деген сөз.

- Байланыс гриль ұстанымы: тамақты төменгі гриль табақшасының ортасына салыңыз.
- Торлы гриль ұстанымы: тамақты төменгі гриль табақшасының ортасына салыңыз.
- Той грилі ұстанымы: грильдеу бетіне тағамдарды жайыңыз. Тамақты анда санда қосымша берілген күрекшемен/қысқашпен аударып отырыңыз.

9 Грильді жабыңыз (тек байланыс немесе торлы гриль ұстанымдары үшін)

- Байланыс гриль ұстанымы: жоғарғы гриль табақшасын абайлап ингредиенттер үстіне түсіріңіз. Жоғарғы табақша тамақ үстінде жатады. Тамақ екі жағынан бірдей грильденеді (Сурет 15).
- Торлы гриль ұстанымы: жоғарғы гриль табақшасын оның ең жоғарғы ұстанымына шейін тартыңыз (1) содан соң оны көлбеу ұстанымына апарыңыз (2). Жоғарғы гриль табақшасы тамаққа тимеуі тиіс (Сурет 16).

10 Құралды талап етілетін уақыт аяқталғанда ашыңыз (тек байланыс және торлы ұстанымдары бойынша).

11 Тамақты алыңыз.

Құралдан тамақты алу үшін, қосымша берілген күрекшені/қысқашты қолданыңыз. Металдан жасалған, өткір, немесе қырғыш ас үй аспаптарын қолдануға болмайды.

12 Егер сіз тағы бір тамақ салымын грильдемекші болсаңыз, табақшалардағы артық майды сорғыш ас үй қағазымен сүртіп алыңыз.

Жабысып қалған тамақтарды немесе тамақ қалдықтарын абайлап қосымша берілген күрекшемен/қысқашпен босатып, табақшалардан алып тастаңыз. Табақшаның төбешікті жағына күрекшенің тісті жағын қолданыңыз, ал табақшаның тегіс жағына күрекшенің тік жағын қолданыңыз.

13 Грильдеу табақшасына немесе табақшаларына тамақты қояр алдында пісіруге дайын дегенді білдіретін жасыл жарығы жанғанша күте тұрыңыз.

Таймер

Таймер грильдеу уақыты аяқталғанын білдіреді, дегенмен ол құралды СӨНДІРМЕЙДІ.

Ескертпе: Сіз ден саулыққа пайдалы грильді таймерін орнатпастан ақ қолдануыңызға болады.

- 1** Грильдеу уақытын минут бойынша орнату үшін, таймер түймесін басыңыз. (Сурет 17)
- Орнатылған уақыт көрсеткіште пайда болады.

- 2** Минуттарды алдыға қарай жылдам жылжыту үшін, түймені басып тұрыңыз. Қалаған грильдеу уақытына жеткенде, түймені жібере салыңыз.

Орнатуға болатын ең максималды қуыру уақыты 99 минут.

- Д Уақытты орнатқаннан соң үш секунд өткеннен соң, таймер уақытты төмен қарай санауын бастайды.
- Д Таймер төмен қарай санап жатқанда, қалған уақыт көрсеткіште жымыңдап тұрады. Соңғы минут секунд бойынша саналады.

Ескертпе: Сіз орнатылған таймер уақытын таймер түймесін 3 секунд бойы '00' белгісі пайда болғанша 3 секунд бойы басып тұру арқылы өшіре аласыз (уақыт жымыңдап тұрған кезде).

- 3** Алдын ала қойылған уақыт өткенде, құралдан естілетін дыбыс шығады. 10 секундтан кейін ол дыбыс қайталанаяды. Сіз дыбысты таймер түймесін басу арқылы өшіре аласыз.

Гриль уақыты

Осы кітапша соңында сіз денсаулыққа пайдалы гриль құралымен қандай тамақтар жасауыңызға болатын ингредиенттер кестесін көресіз. Кестеде қандай температура таңдау керектігі, қанша уақыт грильдеу керектігі және қандай ұстанымда грильдеу керектігі көрсетілген. Көрсетілген уақыт ішіне құралды алдын ала қыздыру уақыты енгізілмеген.

Грильдеу уақыты және температура әдетте жасамақшы болып жатқан тамақ түріне (мәселен, ет түріне), оның қалыңдығына және астапқы температурасына, және де сіздің тағамыңызға байланысты болады. Сонымен қатар, денсаулыққа пайдалы гриль көрестекіштерін де қараңыз.

Ескертпе: Грильдеу барысында, анда санда пісіруге дайын дегенді білдіретін жасыл жарық сөніп отырады, демек орнатылған пісіру температурасын ұстап тұрі үшін, ол арасында қызып отыр деген сөз. Бұл жағдайда, грильдеу жұмысын жалғастыра беріңіз.

Кеңестер

- Ден саулыққа пайдал грильмен, тойға арналған грильдеу ұстанымында және грильдеу табақшаларының тегіс беті жоғары қарап тұрғанда сіз ингредиенттерді араластырып қуыруға және жұмыртқа немесе тәтті нан пісіруіңізге өте қолайлы болады.
- Грильдемекші болған тамағыңызға сәл сары май немесе май жағыңыз. Осының арқасында артық май немесе сары май күйіп кетпейді.
- Денсаулыққа пайдалы грильді нан қоқымына аунатылған тамақты дайындауға қолданбаңыз.
- Шұжықтардан гриль жасағанда олар әдетте жарылып кетеді. Оны болдырмас үшін, оның бірнеше жерінен шанышқымен тесіп қойсаңыз болады.
- Тиімді нәтиже үшін, қолданып жатқан ет кесектері тым қатты жуан болмасын (шамамен 1.5 см.).
- Мұздатылған немесе мұзын еріткен еттен көрі, қунақы (жас) еттен гриль жасаған тиімдірек нәтиже береді.
- Сіз сатай, тауық, шошқа етін немесе тана етін жасап жатсаңыз, етті алдымен жоғары температурада кептіріп алыңыз (5 ұстанымы). Одан соң температура бақылаушысын бір ұстанымға төмендетіп, тамағыңыз әбден дайын болғанша пісіріңіз.
- Сіз, сонымен қатар, Денсаулыққа пайдалы грильді термостатикалы бақыланатын ыстық таба ретінде, тағамыңызды керекті температурада сақтау үшін қолдануыңызға болады. Құралды Той гриль ұстанымына қойып, температура бақыламасын 2 немесе 3 ұстанымына қойыңыз. Гриль табақшаларын жылтыр жағын жоғары қаратып, фольгамен жабыңыз. (Сурет 18)
- Егер сіз мұздатылған тамақты еріткіңіз келсе, құралды торлы гриль ұстанымына қойыңыз, ерітпекші болған тамақты фольгаға ораның. Температура ұстанымын 1 немесе 2ге апарыңыз. Мұздан еріту уақыты тамақтың салмағына байланысты болады.

Тазалау

Ешқашан қырушы немесе агрессивті агенттерді және материалдарды қолданбаңыз, себебі олар тамақтың жабыстырылмауы үшін жасалған бетке зиян келтіруі мүмкін.

Құралды суға батыруға болмайды.

- 1** Құралды тоқтан суырып, оны суытып алыңыз.
- 2** Табақшаларды алып тастар алдында табақшалардағы артық майды сорғыш ас үй қағазымен сүртіп алыңыз.
- 3** Гриль табақшаларын алыңыз (Сурет 19).
Табақшаларды алу үшін, құралдағы бекіту қыстырмасын басып, табақшаларды құралдан алыңыз.
- 4** Грильдеу табақшаларын, май жинайтын ілегенді, және күрекше/қысқаштарды жұмсақ шүберекпен немесе борпылдақпен ыстық суға біраз ыдыс тазалағыш сұйықтық қосып тазалаңыз немесе ыдыс жуғышта жуыңыз (Сурет 20).
Грильдеу табақшаларындағы қалдықтарды кетіру үшін, ыстық суға біраз тазалағыш сұйықтық құйып, бес минуттай жібітіп қойыңыз. Осының арқасында сіз жабысып қалған тамақты немесе майды жібітіп, кетуін жеңілдетесіз.
- 5** Грильдеу табақшаларын кептіріп, оларды бөлшектеңіз (Сурет 21).
 - Құралды той гриль ұстанымына қойыңыз.
 - Грильдеу табақшалардың артқы жағын құралға қаратып қойыңыз (1). Табақшаларды құралға қарай төмендетіп, олары бекіту қыстырмасы астына салып, төмен қарай итеріңіз (2).
- 6** Грильді жабыңыз.
- 7** Құралдың сыртын дымқыл шүберекпен тазаласаңыз болады.

Алмастыру**Батареяны ауыстыру**

Әдеттегі үй ішінде қолдану барысында, батареялар шамамен екі жылға жетеді. Бұл таймер 1 түймелі L1131 (1.55V) литий батарея түрімен жұмыс етеді. Олар әдетте жеңіл табылады.

- 1** Құралды тойға арналған грильдеу ұстанымына қойыңыз, содан соң бұрауыштарды тесікшелерінен босатып алыңыз (Сурет 22).
- 2** Құралды жабыңыз, оны төңкеріңіз, тігінен қойыңыз және тесікшедегі екі бұрауышты босатыңыз. (Сурет 23)
- 3** Тесік қақпағын тесіктен алыңыз, содан соң таймерді тесік қақпағынан алыңыз. (Сурет 24)
- 4** Таймердің батарея орнының қақпағын тыйынмен ашып, ескі батареяны алыңыз. Ескі батареяны тастаңыз («Қоршаған Айнала» тармағын қараңыз). (Сурет 25)
- 5** Жаңа батареяны батарея орнына + жағын батарея орнының қақпағына қаратып салыңыз. (Сурет 26)
- 6** Батарея орнының қақпағын қайтадан таймерге салыңыз. Тыйынды қолданып, оны қайтадан бұрап бекітіп қойыңыз.
- 7** Таймерді тесікше қақпағына салып, тесікше қақпағын тесікшеге қайта орнатыңыз.
- 8** Бұрауыштарды енгізіп, оларды кері қарай ретімен бұрап, бекітіп қойыңыз. Құралды тігінен қойған ұстанымынан бастап, оны кейін тойға арналған грильдеу ұстанымына қойыңыз.

Қоршаған орта

- Қайта зарядталатын және қайта зарядталмайтын батареялар және батарея топтамаларында қоршаған айналаға зақым тигізетін заттар бар. Қайта зарядталатын және қайта зарядталмайтын батареялар және батарея топтамаларын әдеттегі үй қоқыстарымен бірге тастауға болмайды, оларды арнайы жинап алатын орындарға өткізіңіз. Қайта зарядталатын және қайта зарядталмайтын батареялар және батарея топтамаларын тастар және жинап алатын арнайы ресми орынға өткізер алдында орнынан алыңыз.
- Құрылғыны өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құрылғыны арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Сонда сіз қоршаған ортаны қорғауға себебіңізді тигізесіз (Сурет 27).

Сақтау

- 1 Құралдың топсасындағы тоқ сымын жинап қоятын орынға тоқ сымын ораңыз. (Сурет 28)
- 2 Май жинайтын тостақтарды бір біріне салып, құралдың астындағы сақтап қоятын імекке жапсырыңыз. (Сурет 29)
- 3 Құралды тігінен тұрғызып, қауіпсіз және кебу жерде сақтаңыз.

Кепілдік және қызмет көрсету

Егер сізге ақпарат керек болса, немесе сізде шешілмеген мәселе болса, Philips'тің интернет бетіндегі www.philips.com веб-сайтына келіңіз, немесе өзіңіздің еліңіздегі Philips Тұтынушылар Орталығына телефон шалсаңыз болады (ол нөмірді сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Сіздің еліңізде Тұтынушылар Қамқорлық Орталығы жоқ болған жағдайда өзіңіздің жергілікті Philips дилеріне арызданыңыз немесе Philips'тің Үйге арналған құралдар қызмет департаменті және Жеке Қамқор BV бөліміне арызданыңыз.

Ақаулықтарды жою

Бұл тармақта сіздің құралды қолданғанда жиі кездесетін келел мәселелер талқыланады. Егер сіз келел мәселені осы төменде берілген ақпарат арқылы шеше алмасаңыз, онда еліңіздегі Тұтынушыларды Қолдау Орталығымен Интернеттегі www.philips.com мекен жайы бойынша он-лайн байланысыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себептер	Шешімі
Құрал жұмыс жасамайды.	Шанышқы қабырғадағы розеткаға дұрыстап енгізілмеген болар.	Шанышқыны қабырғадағы розеткаға дұрыстап енгізіңіз.
	Құрал қосылған розетка жұмыс жасамай тұр.	Қоректену желісінің дұрыс екендігін тексеріңіз. Егер желі жөнді болса, розетка желісін оны басқа аспапқа қосып тексеріңіз.
	Тоқ сымы зақымдалған болар.	Егер ток сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін оны тек Philips компаниясы ұсынған қызмет орталығында сол компанияның жабдықтарымен және соған сәйкес білімі бар маман алмастыру керек.

Ақаулық	Ықтимал себептер	Шешімі
Құрал біраз түтін шығарады.	Құралды алғаш қолданғанда ол біраз түтін шығаруы мүмкін.	Бұл нормалы нәрсе. Құралды бірнеше рет қолданғаннан соң, ол түтін шығаруын тоқтатады.
	Орнатылған температура грильдеп жатқан тағамдар үшін тым жоғары болар.	Осы кітапша соңында берілген кестені қарап, әр түрлі тамақтарға арналған температура бағдарламасын қарап алыңыз.
	Тамақ немесе май грильдеу табақшаларына жабысып қалған болар.	Қолданып болған сайын, табақшаларды ұқыпты түрде тазалаңыз.
Құрал қатты түтінденеді.	Сіз грильдеу табақшаларын тазаламастан аударған боларсыз. Басқа бетінде пісірілген тамақ қалдықтары қыздыру элементіне тамып, грильдеу барысында күйіп кетіп жатыр. Осының кесірінен қатты түтін шығып жатыр.	Табақшаларды аударар алдында оларды дұрыстап тазалауды ұмытпаңыз.
Тамақ дұрыстап грильденбейді.	Мүмкін сіз тым төмен температура орнатқан боларсыз немесе тамақты тым қысқа уақыт грильдеп жатырсыз.	Температура бақылау түймесін жоғарырақ температура бағдарламасына қойыңыз және/немесе тамақты ұзағырақ уақыт грильденіз. Осы кітапшаның соңында берілген кестені қарап, неше түрлі тамақ түріне арналған температура бағдарламаларын қарап алыңыз.
Тамақ тым қатты қоңыр болып грильденді.	Мүмкін сіз тым жоғары температура орнатқан боларсыз немесе тамақты тым ұзақ грильдеп жатырсыз.	Температура бақылау түймесін төменірек температура бағдарламасына қойыңыз және/немесе тамақты қысқарақ уақыт грильденіз. Осы кітапшаның соңында берілген кестені қарап, неше түрлі тамақ түріне арналған температура бағдарламаларын қарап алыңыз.
Грильдеу барысында майы немесе шырыны жұмыс жасап жатқан бетке тамып кетіп жатыр.	Сіз май жинайтын тостақты/ тостақтарды дренаж ойыс/ ойыстар астына қоймаған боларсыз.	Май жинайтын тостақты/ тостақтарды дренаж ойыс/ойыстар астына қойыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себептер	Шешімі
	Майы көп немесе шырыны көп ингредиенттерді гриль көлбеу ұстанымында тұрғанда, май жинайтын тостақты/ тостақтарды дренаж ойыс/ ойыстар астына қоймастан қолданған боларсыз.	Май жинайтын тостақты/ тостақтарды дренаж ойыс/ойыстар астына қойыңыз.
Ингредиенттер (мәселен, ірімшік) жоғарғы табақшаға жабысып қалып жатыр.	Au gratin тағамдарын немесе ашық тостерлерді құрал байланыс гриль ұстанымында тұрғанда даярлаған боларсыз.	Au gratin тағамдарын немесе ашық тостерлерді тек құрал торлы гриль ұстанымында тұрғанда ғана жасаңыз.
Грильдеп жатқанда май немесе шырын құрал тұрған бетке тамып кетіп жатыр.	Сіз майлы ингредиенттерді грильдеу табақшаларының бүдірленген бетінде гриль көлбеу ұстанымында тұрғанда грильдеп жатқан боларсыз.	Сіз майлы ингредиенттерді грильдеу табақшаларының бүдірленген бетінде грильдеп жатқан болсаңыз, майы май жинайтын елегенге жиналуы үшін, грильді еңкейтілген ұстанымға қойыңыз.
	Сіз ингредиенттеріңізді грильдеу табақшаларының тегіс бетінде грильдеп жатырсыз, ал бұл бетінде дренаж тесікшелері жоқ.	Грильдеу табақшаларын аударар алдында оларды жақсылап сүтіп алыңыз, содан соң дұрыстап тазалаңыз. Бүктеліп жиналатын аяқтарын ішке бүктеп жинап қойыңыз, содан соң тамағыңызды грильдеуді жалғастыра алдында тамшылар елегенін дренаж тесікшелерінің астына қойыңыз.

Тағам кестесі (Сурет 30)

1 Тағам кестесі

Įvadas

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

Bendras aprašymas (Pav. 1)

- A** Atlenkiamos kojelės
- B** Raudona įjungimo lemputė ir žalia parengties lemputė
- C** Temperatūros reguliatorius
- D** Apsukamos kepimo plokštės
- E** Kepimo plokščių pritvirtinimo spaustukai
- F** Neįkaistančios rankenos
- G** Nutekėjimo grioveliai
- H** Taukų lovelis (2 vnt.)
- I** Taukų lovelių laikymo kablys
- J** Laido saugojimo įtaisas
- K** Laikmačio ekranas
- L** Laikmačio mygtukas
- M** Du viename – mentelė ir žnyplės

Svarbu

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite šį vadovą ir laikykite jį, kad galėtumėte pasinaudoti šia informacija vėliau.

Pavojus!

- Nei prietaiso, nei laidu nederkite į vandenį ar kitą skystį.

Perspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Nepalikite maitinimo laidu nukarusio nuo stalo ar pagrindo, ant kurio laikomas prietaisas, krašto.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Mentelės / žnyplių niekada nepalikite ant kepimo plokštės, kai ji karšta.

Įspėjimas

- Prietaisąjunkite tik į žemintą sieninį lizdą.
- Prietaisą pastatykite ant plokščio ir stabilu paviršiaus taip, kad aplink jį būtų pakankamai vietos.
- Prieš dėdami maistą tarp kepimo plokščių, būtinai jas įkaitinkite.
- Prietaisui veikiant kai kurie prieinami jo paviršiai gali įkaisti.
- Kepant riebią mėsą ar dešreles saugokitės besitaškančių riebalų.
- Baigę naudotis, būtinai išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.
- Baigę naudoti, būtinai išvalykite prietaisą.
- Plokštes apsuokite tik joms esant šaltoms ir švarioms.
- Prieš nuimdami kepimo plokštes, valydami prietaisą ar dėdami jį į vietą, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Niekada nelieskite kepimo plokščių aštriais ar šiurkščiais daiktais, nes galite pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.

- Įsitikinkite, kad po to, kai nuėmėte plokštes, tinkamai jas surenkate.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje. Netinka naudoti tokiose vietose kaip personalo virtuvėje parduotuvėse, biuruose, sode ar kitose darbo aplinkose. Gaminys nėra skirtas naudoti klientams viešbučiuose, moteliuose bei kitose gyvenamojo tipo aplinkose.
- Norėdami išvengti pavojingų aplinkybių, niekada nejunkite šio prietaiso prie išorinio laikmačio jungiklio ar nuotolinio valdymo sistemos.
- Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal vartotojo vadovo instrukcijas, garantija taps negaliojančia ir „Philips“ jokiais aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.

Elektromagnetinis laukas (EMF)

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

Prieš naudodami pirmą kartą

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

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

Prietaiso naudojimas

Apsukamos kepimo plokštės

Šis grilis pateikiamas kartu su apsuksomomis kepimo plokštėmis su įprasta rumbuota ir plokščia pusėmis. Abi kepimo plokščių pusės galite naudoti trimis skirtingais būdais, aprašytais žemiau. Plokščia kepimo plokščių pusė ypač tinka skrudinimui, kiaušinių ir blynų kepimui bei marinuotų produktų kepimui.

Pastaba: Nekepkite produktų naudodami daug riebalų ant plokščiosios kepimo plokščių pusės. Plokščiojoje pusėje nėra nutekėjimo griovelio, taigi riebalų pertekliui nėra kur nubėgti.

Pastaba: Naudodami plokščiąją kepimo plokščių pusę, prietaisą visada laikykite horizontalioje padėtyje (Pav. 2).

Plokštes apsuksite tik joms esant šaltoms ir švarioms. (Pav. 3)

Nuožulnus ir horizontalus naudojimas

- Kepimo paviršius gali būti naudojamas nuožulnioje ir horizontalioje padėtyje.
- Kepant rumbuotąją kepimo plokščių pusę, standartinė kepimo padėtis yra nuožulni. Šioje padėtyje riebalai ar sultys, išsiskiriantys iš maisto, nubėga nuo kepimo plokščių į taukų lovėlį (-ius).
- Prietaise įmontuotos atlenkiamos kojelės. Kai šias kojeles atlenkiate, kepimo plokštes galite nustatyti į horizontalią padėtį. Šią padėtį naudokite produktams turintiems mažai riebalų, pvz., vaisiams ir daržovėms, kurie lengvai nuslystų plokštėmis kai kepama nuožulnioje padėtyje (Pav. 4).
- Horizontali padėtis yra standartinė kepimo padėtis kepant plokščiąją kepimo plokščių pusę, kadangi šioje pusėje nėra nutekėjimo griovelio.

Trys kepimo padėtys

- Kontaktinio grilio padėtis (Pav. 5)

Ši padėtis ypač tinka greitam kepimui iš abiejų pusių aukštoje temperatūroje (romštekams, mėsainiams ir t. t.) ir skrudintų ar panini sumuštinų ruošimui.

Pastaba: Abi kepimo plokštės liečiasi su maistu.

- Apkepimo padėtis (Pav. 6)

Tai ideali padėtis kepti ir gaminti apkepus tuo pačiu metu. Apkepimo padėtis taip pat tinka visų rūšių skrebučiams, pvz., su kiaušiniiais, pomidorais, pipirais ir / arba svogūnų žiedais, padengtais sūriu.

Pastaba: Viršutinė kepimo plokštė neturi liestis prie maisto.

- Vakarėlio grilio padėtis (Pav. 7)

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

Naudodami sveiko maisto grilį vakarėlio grilio padėtyje ir plokščiajai kepimo plokščių pusei esant nukreiptai į viršų, kepimo paviršių galite naudoti produktų skrudinimui bei kiaušinių ir blynų kepimui.

- 1** Laidą, esantį ant aparato vyrių, nuvyniokite nuo saugojimo įtaiso (Pav. 8).
- 2** Jei reikia, plokštės apsuksite taip, kad ta pusė, kuria norite naudotis, būtų nukreipta į viršų.
- 3** Įsitinkinkite, kad grilis uždarytas (Pav. 9).
- 4** Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.
- 5** Nustatykite temperatūros valdiklį į padėtį, tinkamą kepamiems produktams. Žr. lentelę, esančią šios knygutės gale.
- 6** Užsidegusi raudona įjungimo lemputė rodo, kad grilis kaista.

Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.

- 6** Palaukite, kol užsidegs žalia parengties lemputė ir tada atidarykite grilį, kad uždėtumėte produktus ant plokštės (-ių).

Būkite atsargūs: kepimo plokštės yra karštos.

- Kontaktinio grilio ir apkepimo padėtys: atidarykite grilį iki pusės (Pav. 10).
- Vakarėlio grilio padėtis: atidarykite grilį iki pusės ir patraukite viršutinę plokštę iki viršutinės padėties (1). Tada palikite grilį atvirą. (2) (Pav. 11).

- 7** Jei grilis yra nuožulnioje padėtyje, padėkite taukų lovelį (-ius) po nutekėjimo grioveliu, kad būtų surinkti riebalai arba sultys.

Pastaba: Naudodami plokščiąją kepimo plokščių pusę, prietaiso nestatykite į nuožulnią padėtį.

- Kontaktinio grilio ir apkepimo padėtys: padėkite vieną taukų lovelį po nutekėjimo grioveliu kepimo plokštės apačioje (Pav. 12).
- Kai produktus, kuriuose yra daug riebalų ar sulčių, kepate rumbuotąja kepimo plokščių puse ir griliui esant horizontalioje padėtyje, jums taip pat gali prireikti padėti taukų lovelį (-ius), kad riebalai arba sultys nelašėtų ant darbo paviršiaus.

Pastaba: Nekepkite produktų naudodami daug riebalų ant plokščiosios kepimo plokščių pusės.

Plokščiojoje pusėje nėra nutekėjimo griovelio, taigi riebalų pertekliui nėra kur nubėgti.

- Naudojant grilį vakarėlio grilio padėtyje ir rumbuotosioms kepimo plokščių pusėms esant nukreiptoms į viršų: naudokite abu taukų lovelius. Kiekvieną lovelį padėkite po kiekvienos plokštės nutekėjimo grioveliais (Pav. 13).

- 8** Naudokite esančią mentelę / žnyplės norėdami padėti produktus ant kepimo plokštės arba plokščių (Pav. 14).

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

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

Pastaba: Kepimo metu žalia parengties lemputė kartais užgesa, rodydama, kad sveiko maisto grilis kaista iki nustatytos temperatūros.

- Kontaktinio grilio padėtis: padėkite maistą apatinės kepimo plokštės viduryje.

- Apkepimo padėtis: padėkite maistą apatinės kepmo plokštės viduryje.
- Vakarėlio grilio padėtis: paskleiskite maistą ant kepmo paviršiaus. Retkarčiais apverskite maistą esančia mentele / žnyplėmis.

9 Uždarykite grilį (tik kontaktinio grilio ir apkepimo padėtyse).

- Kontaktinio grilio padėtis: atsargiai nuleiskite viršutinę plokštę ant produktų. Viršutinė plokštė liečiasi su maistu. Šiuo būdu maistas tolygiai apkepmas iš abiejų pusių (Pav. 15).
- Apkepimo padėtis: patraukite viršutinę plokštę iki viršutinės padėties (1) ir nustatykite ją į horizontalią padėtį (2). Viršutinė kepmo plokštė neturi liestis prie maisto (Pav. 16).

10 Praėjus nustatytam kepmo laikui, atidarykite prietaisą (tik kontaktiniam griliui ir apkepimo padėtyse).

11 Nuimkite maistą.

Maistą nuo prietaiso nuimkite mentele / žnyplėmis. Nenaudokite metalinių, aštrių ar šiurkščių virtuvinių įrankių.

12 Jei norite iškepti dar vieną porciją, nuvalykite aliejaus perteklių nuo plokščių virtuviniu popieriumi.

Mentele / žnyplėmis kruopščiai nuvalykite prikepusius maisto likučius arba riebalus ir pašalinkite nuo plokščių. Rumbuotoms kepmo plokščių pusėms naudokite mentelę su dantytu galu.

13 Prieš dėdami maistą ant plokštės (-ių) palaukite, kol užsidegs žalia parengties lemputė.

Laikmatis

Laikmatis rodo kepmo laiko pabaigą, bet prietaiso neišjungia.

Pastaba: Sveiko maisto griliu galite kepti ir nenustatę laikmačio.

1 Nuspaudę laikmačio mygtuką, nustatykite kepmo laiką minutėmis. (Pav. 17)

- Nustatytas laikas pasimato ekrane.

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

Ilgiausias nustatomas skrudinimo laikas yra 99 minutės.

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

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

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

Kepimo laikas

Šios knygelės pabaigoje esančioje lentelėje nurodyti produktai, kuriuos galite kepti šiame grilyje. Lentelėje pateikiama, kokią kepmo temperatūrą pasirinkti ir kiek ilgai reikia kepti bei tinkama grilio padėtis. Į lentelėje pateiktą laiką neįtrauktas laikas, per kurį prietaisas įkaista.

Kepimo laikas ir temperatūra priklauso nuo ruošiamo maisto rūšies (pvz., mėsos), jo storio ir temperatūros, taip pat nuo jūsų skonio. Taip pat žr: nuorodas ant sveiko maisto grilio.

Pastaba: Kepimo metu žalia parengties lemputė kartais užgesa. Tai reiškia, kad sveiko maisto grilis kaista iki nustatytos temperatūros. Kai tai vyksta, galite tiesiog kepti toliau.

Patarimai

- Sveiko maisto grilį pastačius į vakarėlio grilio padėtį ir plokščiajai kepimo plokščių pusei esant nukreiptai į viršų, grilis ypač tinka skrudinimui, kiaušinių ir blynų kepimui bei marinuotų produktų kepimui.
- Kepamą maistą šiek tiek patepkite gabalėliu sviesto ar aliejaus. Tai neleis sviesto ar aliejaus pertekliui rūkti.
- Sveiko maisto grilis netinka džiovėsėliuose apvoliotam maistui kepti.
- Kepamos dešrelės įtrūkinėja. Jei norite to išvengti, pabaksnokite jas šakute.
- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, įsitikinkite, kad mėsos gabalėliai ne per ploni (apytiksl. 1,5 cm).
- Šviežių mėsą iškepsite skaniau, nei šaldytą ar atšildytą.
- Jei ruošiate mėsos vėrinukus, vištieną, kiaušieną ar veršieną, pirmiausia mėsą paskrudinkite aukštoje temperatūroje (5 padėtis). Tada temperatūros valdiklį nustatykite viena padėtimi žemiau ir maistą kepkite tol, kol jis bus paruoštas.
- Sveiko maisto grilį taip pat galite naudoti kaip termostatinį būdą valdomą kaitinimo paviršių, kuris palaikytų reikiamą maisto temperatūrą. Nustatykite prietaisą į vakarėlio grilio padėtį ir temperatūros valdiklį nustatykite į 2 arba 3 padėtį. Kepimo plokštę uždenkite aliuminio folija blizgančiu paviršiumi į viršų. (Pav. 18)
- Jei norite atšildyti šaldytą maistą, nustatykite prietaisą į apkepimo padėtį, įvyniokite jį į aliuminio foliją. Temperatūros valdiklį nustatykite į 1 arba 2 padėtį. Atšildymo laikas priklauso nuo maisto svorio.

Valymas

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

Niekada nemerkite prietaiso į vandenį.

1 Prietaisą išjunkite iš elektros tinklo ir palikite atvėsti.

2 Prieš išimdami plokštes, virtuvinio popieriaus skiaute nuvalykite nuo jų riebalų perteklių.

3 Nuimkite kepimo plokštes (Pav. 19).

Norėdami išimti plokštes, paspauskite prietaiso pritvirtinimo spausdukus ir tada iškelkite plokštes iš prietaiso.

4 Kepimo plokštes, taukų lovėlius ir mentelę / žnyples išvalykite minkšta šluoste ar kempine su karštu vandeniu bei trupučiu indų ploviklio arba sudėkite juos į indaplovę (Pav. 20).

Penkioms minutėms pamerkite kepimo plokštes į karštą vandenį su trupučiu indų ploviklio, kad pašalintumėte apnašas. Tokiu būdu pašalinsite prikepusius maisto likučius ar taukus.

5 Išdžiovinkite kepimo plokštes ir iš naujo jas surinkite (Pav. 21).

- Nustatykite prietaisą į vakarėlio grilio padėtį.
- Įdėkite galinę plokščių dalį į prietaisą (1). Nuleiskite plokštes ant prietaiso ir paspauskite jas žemyn po pritvirtinimo spausduku (2).

6 Uždarykite grilį.

7 Prietaiso išorę valykite drėgna šluoste.

Pakeitimas

Baterijos keitimas

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

- 1** Nustatykite prietaisą į vakarėlio grilio padėtį ir nuo laikiklio nuimkite veržlę (Pav. 22).
- 2** Prietaisą uždarykite, apsukite, pastatykite į vertikalią padėtį ir nuo laikiklio nuimkite dvi veržles (Pav. 23).
- 3** Nuo laikiklio nuimkite laikiklio dangtelį ir iš jo išimkite laikmatį (Pav. 24).
- 4** Monetos pagalba atidarykite laikmačio maitinimo elementų skyrelio dangtelį ir išimkite seną bateriją. Bateriją išmeskite (žr. skyrių „Aplinka“) (Pav. 25).
- 5** Įdėkite naują bateriją į maitinimo elementų skyrelį, kad + polis būtų nukreiptas į baterijos skyriaus dangtelį (Pav. 26).
- 6** Maitinimo elementų skyrelio dangtelį uždėkite atgal ant laikmačio. Monetos pagalba pritvirtinkite jį.
- 7** Laikmatį įdėkite į laikiklį ir ant jo vėl uždėkite laikiklio dangtelį.
- 8** Įdėkite veržles ir jas priveržkite priešinga kryptimi.

Aplinka

- Vienkartinio naudojimo maitinimo elementuose yra medžiagų, galinčių teršti aplinką. Vienkartinio naudojimo maitinimo elementų nemeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis, bet atiduokite juos į oficialų maitinimo elementų surinkimo punktą. Visada išimkite vienkartinio naudojimo maitinimo elementus prieš išmesdami prietaisą ir atiduokite juos į oficialų surinkimo punktą.
- Susidėvėjusio prietaiso neišmeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 27).

Laikymas

- 1** Laidą apvyniokite aplink saugojimo įtaisą, ant prietaiso lankstų. (Pav. 28)
- 2** Įdėkite taukų lovelius vieną į kitą ir pritvirtinkite juos prie laikymo kablo prietaiso apačioje. (Pav. 29)
- 3** Laikykite prietaisą vertikaliaje padėtyje, saugioje ir sausoje vietoje.

Garantija ir techninis aptarnavimas

Jei jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija arba jei kilo problemų, apsilankykite „Philips“ tinklalapyje www.philips.com arba susisiekite su savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centru (jo telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei „Philips“ klientų aptarnavimo centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

Greitas trikčių šalinimas

Šis skyrius apibendrina dažniausiai pasitaikančias, su prietaisu susijusias problemas. Jei negalite išspręsti problemos naudodamiesi žemiau pateikta informacija, kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą arba internetu, svetainėje www.philips.com.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Prietaisas neveikia.	Kištukas netinkamai įkištas į sieninį elektros lizdą.	Įkiškite kištuką į sieninį elektros lizdą tinkamai.
	Neveikia lizdas, į kurį įjungtas prietaisas.	Patikrinkite, ar maitinimo šaltinis veikia. Jeigu veikia, į elektros lizdą įjungdami kitą prietaisą patikrinkite, ar veikia elektros lizdas.
	Pažeistas maitinimo laidas.	Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
Prietaisas skleidžia šiek tiek dūmų.	Prietaisą naudojant pirmus kelis kartus, jis gali skleisti šiek tiek dūmų.	Tai normalu. Po kelių naudojimų, prietaisas nustos skleisti dūmus.
	Nustatyta kepimo temperatūra yra per aukšta kepamiems produktams.	Rekomenduojami temperatūros nustatymai įvairių rūšių maistui ruošti pateikti šios knygelės pabaigoje esančioje lentelėje.
	Maistas arba taukai prikepę ant kepimo plokščių.	Po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite kepimo plokštes.
Prietaisas skleidžia daug dūmų.	Kepimo plokštes apskute jų nenuvalę. Ant kitos plokščių pusės prikepę maisto likučiai krenta ant kaitinimo elementų ir kepimo metu dega. Dėl šios priežasties gali būti daug dūmų.	Įsitikinkite, kad prieš apskudami plokštes, jas kruopščiai nuvalėte.
Maistas netinkamai iškeptas.	Nustatėte per žemą temperatūrą arba nepakankamai ilgai kepėte maistą.	Nustatykite aukštesnę temperatūrą ir / arba kepkite maistą ilgiau. Rekomenduojami temperatūros nustatymai ir kepimo laikas įvairių rūšių maistui ruošti pateiktas šios knygelės pabaigoje esančioje lentelėje.
Maistas per daug apkepęs.	Nustatėte per aukštą temperatūrą arba per ilgai kepėte maistą.	Nustatykite žemesnę temperatūrą ir / arba kepkite maistą trumpiau. Rekomenduojami temperatūros nustatymai ir kepimo laikas įvairių rūšių maistui ruošti pateiktas šios knygelės pabaigoje esančioje lentelėje.
Kepimo metu riebalai arba sultys laša ant darbo paviršiaus.	Nepadėjote taukų lovelio (-ių) po nutekėjimo grioveliu (-iais).	Padėkite taukų lovelį (-ius) po nutekėjimo grioveliu (-iais).
	Kepėte produktus, kuriuose yra daug riebalų arba sulčių griliui esant horizontalioje padėtyje nepadėję taukų lovelio (-ių) po nutekėjimo grioveliu (-iais).	Padėkite taukų lovelį (-ius) po nutekėjimo grioveliu (-iais).

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Produktai (pvz., sūris) prilimpa prie viršutinės kepimo plokštės.	Ruošėte apkepus arba skrebučius kontaktinio grilio padėtyje.	Apkepus ir skrebučius ruoškite tik apkepimo padėtyje.
Kepimo metu riebalai arba sultys lieka ant kepimo plokštės.	Daug riebalų turinčius produktus kepate rumbuotąja kepimo plokščių puse ir griliui esant horizontalioje padėtyje.	Kai produktus, kuriuose yra daug riebalų ar sulčių, kepate rumbuotąja kepimo plokščių puse, visada įsitikinkite, jog grilį pastatote į nuožulnią padėtį, kad riebalai nubėgtų į taukų lovelius.
	Produktus kepate plokščiąja kepimo plokščių puse, kurioje nėra nutekėjimo griovelio.	Leiskite kepimo plokštėms pakankamai atvėsti ir; prieš jas apsukdami, kruopščiai nuvalykite. Prieš kepdami toliau, užlenkite atlenkiamas kojeles ir po nutekėjimo grioveliu padėkite taukų lovelius.

Maisto lentelė (Pav. 30)

1 Maisto lentelė

Ievads

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

Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

- A** Atlokamās kājiņas
- B** Sarkanais ieslēgta stāvokļa indikators un zaļais gatavs gatavošanai indikators
- C** Temperatūras vadība
- D** Apgriežamas grilēšanas plātnes
- E** Grilēšanas plātņu nostiprināšanas skavas
- F** Nesakarstoši rokturi
- G** Noplūdes rievas
- H** Tauku paplāte (2 gab.)
- I** Tauku paplāšu uzglabāšanas āķis
- J** Vada uzglabāšanas vieta
- K** Taimera displejs
- L** Taimera poga
- M** Divi vienā: lāpstīņa un knaibles

Svarīgi

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

Briesmas

- Neiegremdējiet ierīci vai elektro vadu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

Brīdinājums

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota servisa centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi izmantot šo ierīci.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Neļaujiet elektrības vadam karāties pāri galda vai darba virsmas malai, uz kuras stāv ierīce.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Nekad neatstājiet lāpstīņu/knaibles uz grilēšanas plātnes, tai esot karstai.

Ievērbai

- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas virsmas tā, lai ap to būtu pietiekami daudz brīvas vietas.
- Vienmēr uzskarsējiet grilēšanas plātnes pirms ievietošanas starp tām pārtiku.
- Ierīcei darbojoties, pieejamās virsmas var sakarst.
- Grilējot taukainu gaļu vai desas, esiet uzmanīgs un neļaujiet sprakšķēt taukiem.
- Pēc lietošanas vienmēr atslēdziet ierīci no sienas kontaktligzdas.
- Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.
- Pagrieziet plātnes tikai tad, ja tās ir aukstas un tīras.
- Pirms cepšanas grilēšanas plātņu noņemšanas, ierīces tīrīšanas vai novietošanas glabāšanā, ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist.

- Nekad nepieskarieties grilēšanas plātnēm ar asiem vai abrazīviem piederumiem, jo tie var bojāt virsmu nepiedeģošo pārklājumu.
- Pārliecinieties, ka pareizi uzstādāt grilēšanas plātnes pēc tam, kad esat tās pirms tam noņēmis.
- Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai mājās apstākļos. Tā nav paredzēta lietošanai veikalā, biroju darbinieku virtuvēs, saimniecības ēkās vai citās darba telpās, kā viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās.
- Lai nerastos bīstamas situācijas, nekad nepieslēdziet ierīci ārējam taimera slēdzim vai tālvadības sistēmai.
- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/pusprofesionālā nolūkā vai ja tā netiek lietota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija vairs nav spēkā, un Philips neuzņemsies atbildību par radušies bojājumiem.

Elektromagnētiskais lauks (EMF)

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

Pirms pirmās lietošanas

- 1** Izņemiet ieliktni starp grilēšanas plātnēm un noņemiet visas uzlīmes.
- 2** Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu.
- 3** Rūpīgi notīriet plātnes (skatīt nodaļu 'Tīrīšana').

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

Ierīces lietošana

Apgriežamas grilēšanas plātnes

Šim grilam ir komplektā divpusējās grilēšanas plātnes ar ierastu rievotu virsmu un plakanu virsmu. Varat izmantot abas grilēšanas plātņu puses trīs dažādās pozīcijās saskaņā ar turpmāk minēto. Plakanā grilēšanas plātņu puse ir jo īpaši piemērota cepšanai eļļā, olu un pankūku cepšanai un marinētu sastāvdaļu pagatavošanai.

Piezīme: Grilēšanas plātnes plakanajā pusē negatavojiet sastāvdaļas lielā tauku daudzumā. Plakanajā puse nav noplūdes rievas, tāpēc pāri palikušie tauki nevar tikt novadīti.

Piezīme: Ja izmantojat grilēšanas plātņu plakano pusi, vienmēr novietojiet ierīci horizontālā pozīcijā (Zīm. 2).

Pagrieziet plātnes tikai tad, ja tās ir aukstas un tīras. (Zīm. 3)

Lietošana slīpā un horizontālā pozīcijā

- Grilēšanas virsmu var lietot gan slīpā, gan horizontālā pozīcijā.
- Grilēšanas plātņu rievotās puses standarta grilēšanas stāvoklis ir slīps. Šādā pozīcijā tauki vai sula, kas izplūst no pārtikas, notek no plātnēm tauku paplātē vai paplātēs.
- Ierīce ir ar izlocītu pēdu. Kad jūs izlokāt šo kājiņu, varat novietot grilēšanas plātnes horizontālā pozīcijā. Izmantojiet šo pozīciju, lai sagatavotu sastāvdaļas ar zemu tauku saturu, piemēram, augļus un dārzeņus, kas viegli noslid rievotās plātnēs, kad tās novietotas slīpi (Zīm. 4).
- Horizontālā pozīcija ir grilēšanas plātņu plakanās puses ierasta grilēšanas pozīcija, jo šai pusei nav noplūdes rievas.

Trīs grilēšanas pozīcijas

- Saskaņas grila pozīcija (Zīm. 5)

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

Piezīme: *Abas grilēšanas plātnes saskaras ar pārtiku.*

- "Gratin" grilēšanas pozīcija (Zīm. 6)

Šī ir ideāla pozīcija gan grilēšanai, gan "au gratin" ēdienu pagatavošanai. "Gratin" tipa grila pozīcija ir piemērota arī visu veidu "valējo" sviestmaižu pagatavošanai, piemēram, ar olu, tomātiem, pipariem un/ vai sīpolu gredzeniem, kas pārklāti ar sieru.

Piezīme: *Augšējā grilēšanas plātne nedrīkst pieskarties pārtikai.*

- Viesību grila pozīcija (Zīm. 7)

Šajā pozīcijā veselīgais grils piedāvā lielu grilēšanas virsmu visu veidu uzskodu pagatavošanai, piemēram, šašliks, satē, dārzeņi, augļi, utt.

Ar veselīgo grilu ballīšu grila pozīcijā un ar grilēšanas plātņu plakano pusi vērstu augšup varat izmantot grilēšanas virsmu, lai sastāvdaļas ceptu elļā, ceptu olas vai pankūkas.

1 Pilnīgi atritiniet vadu no uzglabāšanas vietas starp ierīces virām (Zīm. 8).

2 Nepieciešamības gadījumā pagrieziet plātnes, lai to puse, ko vēlaties izmantot, būtu vērsta augšup.

3 Pārliecinieties, ka grils ir aizvērts (Zīm. 9).

4 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktlīgdnā.

5 Noregulējiet temperatūras regulatoru uz to režīmu, kas atbilst temperatūrai, kas nepieciešama grilējamajiem produktiem. Skatiet tabulā lietošanas pamācības beigās.

• Sarkanais ieslēgta stāvokļa indikators iedegas, norādot, ka grils uzkarst.

Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.

6 Nogaidiet, kamēr zaļais gatavs gatavošanai indikators iedegas un tad atveriet grilu, lai uzvietotu sastāvdaļas uz grilēšanas plātnes vai plātnēm.

Uzmanieties: grilēšanas plātnes ir karstas.

- Skares grila un "gratin" grila pozīcijām: atveriet grilu līdz pusei (Zīm. 10).

- Viesību grila pozīcijai: atveriet grilu līdz pusei un izvelciet augšējo grilēšanas plātni tās augstākajā pozīcijā (1). Tad novietojiet grilu atvērtā pozīcijā (2) (Zīm. 11).

7 Ja grils ir slīpā pozīcijā, novietojiet tauku paplāti vai paplātes zem noplūdes atveres, lai savāktu taukus vai sulu.

Piezīme: *Ja izmantojot grilēšanas plātņu plakano pusi, nekad nenovietojiet ierīci slīpā pozīcijā.*

- Skares grila un "gratin" grila pozīcijām: novietojiet vienu tauku paplāti zem apakšējās grilēšanas plātnes noteces iedobes (Zīm. 12).

- Ja grilējat ļoti taukainas vai sulīgas sastāvdaļas uz rievotās grilēšanas plātņu puses un grilam esot horizontālā pozīcijā, iespējams, jums būs jāievieto tauku paplāte/paplātes, lai neļautu taukiem vai sulai izplūst no darba virsmas.

Piezīme: *Grilēšanas plātnes plakanaajā pusē negatavojiet sastāvdaļas lielā tauku daudzumā. Plakanaajā pusē nav noplūdes rievu, tāpēc pāri palikušie tauki nevar tikt novadīti.*

- Ballītes grila pozīcija ar grilēšanas plātņu rievotajiem sāniem vērstiem augšup: izmantojot abas tauku paplātes. Novietojiet paplāti zem katras grilēšanas plātnes noplūdes atveres (Zīm. 13).

8 Izmantojiet lāpstiņu/stangas, lai novietotu produktus uz grilēšanas plātnes vai plātnēm (Zīm. 14)

Optimālam rezultātam novietojiet sastāvdaļas grilēšanas plātnes vai plātņu centrā.

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

Piezīme: *Grilēšanas laikā zaļā gatavs gatavošanai lampiņa reizēm izslēdzas, norādot, ka veselīgais grils uzsilst līdz iepriekš uzstādītajam temperatūras režīmam.*

- Saskares grila pozīcijai: novietojiet pārtiku apakšējās grilēšanas plātnes vidū.
- "Gratin" grila pozīcijai: novietojiet pārtiku apakšējās grilēšanas plātnes vidū.
- Viesību grila pozīcija: izklājiet pārtiku uz grilēšanas virsmas. Laiku pa laikam apgrieziet pārtiku ar komplektā ietverto lāpstiņu/stangām.

9 Aizveriet grilu (tikai saskares grila un "gratin" grila pozīcijām).

- Saskares grila pozīcijai: uzmanīgi nolaidiet augšējo grilēšanas plātni uz produktiem. Augšējā grilēšanas plātne tagad atrodas uz pārtikas. Tādā veidā pārtika tiek vienmērīgi grilēta no abām pusēm (Zīm. 15).
- "Gratin" grila pozīcijai: izvelciet augšējo grilēšanas plātni tās augstākajā pozīcijā (1), un tad novietojiet to horizontālā stāvoklī (2). Augšējā grilēšanas plātne nedrīkst pieskarties pārtikai (Zīm. 16).

10 Atveriet ierīci pēc tam, kad uzstādītais grilēšanas laiks ir beidzies. (tikai saskares grila un "gratin" grila pozīcijām).

11 Izņemiet pārtiku.

Noņemiet pārtiku no grila ar komplektā ietverto lāpstiņu/stangām. Neizmantojiet metāla, asus vai abrazīvus virtuves piederumus.

12 Ja vēlaties grilēt vēl vienu porciju, noīriet no plātnēm lieko eļļu ar papīra dvieļi.

Uzmanīgi noīriet jebkurus piedegušus produktus vai taukus ar komplektā iekļauto lāpstiņu/stangām un noņemiet tos no plātnēm. Izmantojiet lāpstiņu ar roboto galu, lai tīrītu plātņu rievoto daļu.

13 Nogaidiet, kamēr zaļais gatavs gatavošanai indikators iedegas pirms jūs novietojat pārtiku uz grilēšanas plātnes vai plātnēm.

Taimeris

Taimeris norāda grilēšanas laika beigas, bet NEIZSLĒDZ ierīci.

Piezīme: Veselīgo grilu var lietot arī bez taimera uzstādījumiem.

1 Piespiediet taimera pogu, lai izvēlētos cepšanas ilgumu minūtēs. (Zīm. 17)

- ▶ Iestatītais laiks tiek parādīts ekrānā.

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

Taimeris var noregulēt līdz pat 99 minūtēm.

- ▶ Trīs sekundes pēc tam, kad esat uzstādījis grilēšanas laiku, taimeris sāk skaitīt laiku atpakaļ.
- ▶ Kamēr taimeris skaita laiku, ekrānā mirgo atlikušais grilēšanas ilgums. Pēdējā minūte tiek rādīta sekundēs.

Piezīme: Varat izdzēst taimera iestatījumu, 3 sekundes nospiežot taimera pogu (kad laiks mirgo) līdz parādās '00'.

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

Grilēšanas ilgums

Šīs lietošanas pamācības beigās jūs atradīsiet tabulu ar produktiem, kurus varat pagatavot veselīgajā grilā. Tabulā norādīta atbilstošā temperatūra, grilēšanas ilgums un atbilstošā grilēšanas pozīcija. Norādītajā grilēšanas laikā nav minēts laiks, kas nepieciešams ierīces uzkaršēšanai.

Grilēšanas laiks un temperatūra ir atkarīga no pagatavojamās pārtikas veida (piem., gaļa), tās biezuma un temperatūras, kā arī jūsu gaumes. Skatiet arī norādes veselīgajam grilam.

Piezīme: Grilēšanas laikā zaļais gatavs gatavošanai indikators reizēm iedegas un izslēdzas. Tas nozīmē, ka veselīgais grils uzsilst līdz iepriekš uzstādītajam temperatūras režīmam. Tam notiekot, varat vienkārši turpināt grilēt.

Padomi

- Esot veselīgajam grilam horizontālā ballīšu grila pozīcijā un ar grilēšanas plātņu plakano pusi vērstam augšup, grils ir ļoti labi piemērots cepšanai eļļā, olu un mazu pankūku cepšanai un marinētu sastāvdaļu cepšanai.
- Viegli ietaukoņojiet grilējamo pārtiku ar nedaudz sviesta vai eļļas. Tas novērš liekā sviesta vai eļļas dūmošanu.
- Šis veselīgais grils nav piemērots grauzdiņu gatavošanai.
- Gatavojot desas grilā, tās mēdz sasprāgt. Lai tas nenotiktu, ieduriet tajās pāris caurumiņus ar dakšīņu.
- Lai sasniegtu vislabāko rezultātu, pārliecinieties, ka jūsu sagatavotās gaļas šķēles nav pārāk biezas (apm., 1,5cm).
- Labākus rezultātus var iegūt, grilējot svaigu, nevis saldētu vai atkausētu gaļu.
- Kad gatavojat satē, vistu, cūkgaļu vai teļa gaļu, vispirms apcepiet gaļu augstā temperatūrā (5. pozīcija). Tad uzstādiet temperatūras regulatoru vienu pozīciju zemāk un grilējiet pārtiku, kamēr tā ir gatava.
- Jūs arī varat izmantot veselīgo grilu kā termostatiski regulētu sildvirsmu, kas automātiski saglabā jūsu ēdienus nepieciešamajā temperatūrā. Novietojiet ierīci viesību grilēšanas pozīcijā un uzstādiet temperatūras regulatoru 2. vai 3. pozīcijā. Pārklājiet grilēšanas plātnes ar alumīnija foliju ar spīdīgo pusi uz augšu. (Zīm. 18)
- Ja vēlaties atsaldēt sasaldētu pārtiku, novietojiet ierīci "gratin" grilēšanas pozīcijā, ietiniet sasaldētu pārtiku alumīnija folijā. Uzstādiet temperatūras regulatori 1. vai 2. pozīcijā. Atsaldēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas svara.

Tīrīšana

Nekad nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un materiālus, jo tā tiks bojāts nepiedegošais plātņu pārklājums.

Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī.

1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, un ļaujiet tai atdzist.

2 Pirms plātņu noņemšanas noņemiet no tām lieko eļļu ar papīra dvieļi.

3 Noņemiet grilēšanas plātnes (Zīm. 19).

Lai noņemtu plātnes, nospiediet uz ierīces nostiprināšanas skavas un tad izceliet plātnes ārā no ierīces.

4 Tīriet grilēšanas plātnes, tauku paplātes un lāpstīņu/stangas ar mīkstu drāniņu vai karstā ūdenī samērcētu sūkli, kam pievienots nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa, vai trauku mazgājamā mašīnā (Zīm. 20).

Iemērciet grilēšanas plātnes uz piecām minūtēm karstā ūdenī, kam pievienots nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa. Tas atmērcēs jebkurus piedegušus produktus vai taukus.

5 Noslaukiet grilēšanas plātnes un piestipriniet tās atpakaļ (Zīm. 21).

- Novietojiet ierīci viesību grilēšanas pozīcijā.
- Novietojiet grilēšanas plātņu aizmugurējo malu uz ierīces (1). Nolaidiet grilēšanas plātnes uz ierīces un nospiediet tās uz leju zem nostiprināšanas skavām (2).

6 Aizveriet grilu.

7 Tīriet ierīces korpusu ar mitru drānu.

Rezerves daļas

Bateriju nomaiņa.

Baterijas darbības laiks ir apmēram divi gadi ierastas mājas izmantošanas gadījumā. Šis taimeris darbojas ar 1 mazo L1131 (1,55V) litija bateriju, kas ir plaši pieejama.

- 1** Novietojiet ierīci ballīšu grila pozīcijā un izņemiet skrūvi no eņģes (Zīm. 22).
- 2** Aizveriet ierīci, apgrieziet to, novietojiet stāvus pozīcijā un izņemot divas skrūves no eņģes (Zīm. 23).
- 3** Noņemiet eņģu pārsegu no eņģes un izņemot taimeru no eņģu vāka (Zīm. 24).
- 4** Atveriet taimera bateriju nodalījuma vāku ar monētu un izņemiet veco bateriju. Izmetiet veco bateriju (skatiet nodaļu 'Vide') (Zīm. 25).
- 5** Ievietojiet jaunas baterijas bateriju nodalījumā tā, lai + pols būtu vērsts bateriju nodalījuma vāka virzienā (Zīm. 26).
- 6** Uzvietojiet bateriju nodalījuma vāciņu uz taimera. Atkal nostiprināšanai izmantojiet monētu.
- 7** Ievietojiet taimeru eņģes vākā un vēlreiz pievienojiet eņģes vāku pie pašas eņģes.
- 8** Ievietojiet un pievelciet skrūves apgrieztā secībā. Sāciet ar ierīci stāvus pozīcijā un tad novietojiet to ballītes grila pozīcijā.

Vides aizsardzība

- Neuzlādējamās baterijas satur vielas, kas var piesāņot apkārtējo vidi. Neizmetiet tukšās baterijas kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet tās oficiālā bateriju savākšanas vietā. Pirms atbrīvoties no ierīces oficiālā sadzīves elektropreču savākšanas vietā, vienmēr izņemiet bateriju.
- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 27).

Uzglabāšana

- 1** Aptiniet vadu ap uzglabāšanas vietu starp ierīces virām. (Zīm. 28)
- 2** Ievietojiet tauku paplātes vienu otrā un nostipriniet tās ar uzglabāšanas āķi ierīces apakšā. (Zīm. 29)
- 3** Uzglabājiet ierīci stateniskā pozīcijā drošā un sausā vietā.

Garantija un apkalpošana

Ja ir nepieciešams serviss, informācija vai jums ir radusies kāda problēma, lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips Patērētāju apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Patērētāju apkalpošanas centra, lūdziet palīdzību vietējam Philips preču tirgotājiem.

Kļūmju novēršana

Šajā nodaļā ir apkopotas visizplatītākās problēmas, ar kurām varat sastapties, izmantojot ierīci. Ja nevarat tās atrisināt, izmantojot turpmāk redzamo informāciju, sazinieties ar savas valsts Klientu apkalpošanas centru vai arī sazinieties ar mums tiešsaistē www.philips.com.

Problēma	Iespējamais iemesls	Atrisinājums
Ierīce nedarbojas.	Kontaktdakša nav līdz galam iesprausta sienas kontaktligzdā.	Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.
	Kontaktligzda, kura ir pievienota ierīcei, nedarbojas.	Pārbaudiet, vai darbojas elektrības padeve. Ja tā nav traucēta, ievietojiet kontaktligzdā citas ierīces kontaktdakšu, lai pārbaudītu, vai darbojas kontaktdakša.
	Elektrības vads ir bojāts.	Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota servisa centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
Ierīce izdala dūmus.	Pirmajās ierīces lietošanas reizēs tā var izdalīt dūmus.	Tas ir normāli. Kad ierīce būs lietota vairākas reizes, tā vairs neizdala dūmus.
	Uzstādītā grilēšanas temperatūra ir pārāk augsta jūsu grilētajiem produktiem.	Lai iegūtu informāciju par dažādiem pārtikas produktiem piemērotiem temperatūras uzstādījumiem, skatiet tabulu šīs lietošanas pamācības beigās.
	Uz grilēšanas plātnēm ir piededzis ēdiens vai tauki.	Rūpīgi notīriet grilēšanas plātnes pēc katras lietošanas reizes.
Ierīce izdala dūmus	Jūs pagriežāt netīras grilēšanas plātnes. Pārtika, kas atrodas uz plātni otas puses, ir uzkritusi uz sildīšanas elementiem un grilēšanas laikā apdeg. Tas arī var radīt spēcīgus dūmus.	Pārliecinieties, ka pirms to apgrīšanas rūpīgi esat notīrījis plātnes.
Pārtika nav gatava.	Jūs esat uzstādījis pārāk zemu temperatūras režīmu vai neesat grilējis ēdienu pietiekami ilgu laiku.	Uzstādiet augstāku temperatūras režīmu un/vai grilējiet pārtiku ilgāku laiku. Lai iegūtu informāciju par dažādiem pārtikas produktiem piemērotiem temperatūras uzstādījumiem, skatiet tabulu šīs lietošanas pamācības beigās.
Pārtika apdeg.	Jūs esat uzstādījis pārāk augstu temperatūras režīmu vai esat grilējis ēdienu pārāk ilgu laiku.	Uzstādiet zemāku temperatūras režīmu un/vai grilējiet pārtiku īsāku laiku. Lai iegūtu informāciju par dažādiem pārtikas produktiem piemērotiem temperatūras uzstādījumiem, skatiet tabulu šīs lietošanas pamācības beigās.
Grilēšanas laikā tauki vai sula izplūst uz darba virsmas.	Jūs neesat ievietojis tauku paplāti/paplātes zem noteces rievas/rievām.	Ievietojiet tauku paplāti/paplātes zem noteces rievas/rievām.
	Jūs grilējat produktus, kas satur daudz tauku vai sulas, horizontālā grilēšanas pozīcijā, neievietojot tauku paplāti/paplātes zem noteces rievas/rievām.	Ievietojiet tauku paplāti/paplātes zem noteces rievas/rievām.

Problēma	Iespējamais iemesls	Atrisinājums
Produkti (piem., siers) pielīp augšējai grilēšanas plātnei.	Jūs esat pagatavojis "au gratin" ēdienus vai vaļējās sviestmaizes ierīcei esot saskares grila pozīcijā.	Pagatavojiet "au gratin" ēdienus un vaļējās sviestmaizes tikai "gratin" grila pozīcijā.
Grilēšanas laikā tauki vai sula paliek uz grilēšanas plātnes.	Jūs grilējat taukainas sastāvdaļas uz grilēšanas plātņu robainās puses, grilam esot horizontālā pozīcijā.	Jums grilējot taukainas sastāvdaļas uz grilēšanas plātņu rievotās puses, vienmēr pārliecinieties, ka novietojat grilu slīpi, lai tauki var noplūst tauku paplātēs.
	Jūs grilējat sastāvdaļas uz grilēšanas plātnes plakanās puses un šai pusei nav noplūdes atveres.	Ļaujiet pietiekami atdzist grilēšanas plātnēm un tad rūpīgi tās notīriet pirms apgrīšanas. Ielokiet izlokāmās kājiņas un novietojiet paplātes zem noplūdes rievām pirms turpināt ēdiena grilēšanu.

Pārtikas tabula (Zīm. 30)

1 Pārtikas tabula

Wprowadzenie

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

Opis ogólny (rys. 1)

- A** Nóżki
- B** Czerwony wskaźnik zasilania i zielony wskaźnik gotowości do pracy
- C** Regulacja temperatury
- D** Dwustronne płytki opiekające
- E** Zaciski płytek opiekających
- F** Nienagrzewające się uchwyty
- G** Rowki ociekowe
- H** Tacka na tłuszcz (2 szt.)
- I** Haczyk na tackę do tłuszczu
- J** Uchwyt na przewód
- K** Wyświetlacz zegara
- L** Przycisk zegara
- M** Narzędzie 2 w 1 — łopatka i szczypce

Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

Niebezpieczeństwo

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

Ostrzeżenie

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

Uwaga

- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni, tak aby wokół niego było wystarczająco dużo wolnego miejsca.
- Zawsze rozgrzej płytki opiekające przed umieszczeniem między nimi jedzenia.
- Powierzchnia urządzenia podczas pracy może się nagrzewać.
- Uważaj na przyskający tłuszcz, gdy opiekasz tłuste mięso lub kiełbasy.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Zawsze czyść urządzenie po użyciu.

- Płytki opiekające należy odwracać tylko wtedy, gdy są chłodne i czyste.
- Przed wyjęciem płytek opiekających, czyszczeniem urządzenia lub jego odstawieniem poczekaj, aż urządzenie zupełnie ostygnie.
- Nie dotykaj płytek opiekających ostrymi lub szorstkimi przedmiotami, gdyż mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Przy wkładaniu płytek opiekających z powrotem do urządzenia zwróć uwagę na ich prawidłowe zamontowanie.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich miejscach jak kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach, gospodarstwach agroturystycznych lub innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast” oraz innych miejscach mieszkalnych.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego włącznika czasowego lub układu zdalnego sterowania.
- Używanie urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w takich przypadkach.

Pole elektromagnetyczne (EMF)

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

Przed pierwszym użyciem

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

Uwaga: Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się dym. Jest to zjawisko normalne.

Zasady używania

Dwustronne płytki opiekające

Grill jest wyposażony w dwustronne płytki opiekające, których jedna strona jest karbowana, a druga płaska. Obie strony płytek opiekających można ustawić w trzech różnych pozycjach, opisanych poniżej. Płaska strona płytek opiekających nadaje się zwłaszcza do podsmażania, smażenia jajek i naleśników oraz smażenia składników marynowanych.

Uwaga: Na płaskiej stronie płytek opiekających nie należy przygotowywać składników zawierających dużo tłuszczu. Płaska strona nie ma rowków ociekowych, przez co nadmiar tłuszczu nie ma jak spłynąć.

Uwaga: Korzystając z płaskiej strony płytek opiekających, należy zawsze ustawiać urządzenie w pozycji poziomej (rys. 2).

Płytki opiekające należy odwracać tylko wtedy, gdy są chłodne i czyste. (rys. 3)

Użytkowanie w pozycji nachylonej i poziomej

- Płytki opiekające można używać w pozycji nachylonej i poziomej.
- Standardowa pozycja opiekania w przypadku karbowanej strony płytek opiekających to pozycja nachylona. W tej pozycji tłuszcz i soki wytapiające się z pożywienia spływają po płytkach do tacek na tłuszcz.
- Urządzenie jest wyposażone w nóżki, które po rozłożeniu pozwalają ustawić płytki opiekające w pozycji poziomej. Ta pozycja służy do przygotowywania produktów niskotłuszczowych, takich jak owoce i warzywa, które łatwo ześlizgują się z nachylonych płytek (rys. 4).

- Pozycja pozioma to standardowa pozycja opiekania w przypadku płaskiej strony płytek opiekających, ponieważ nie ma ona rowków ociekowych.

Trzy pozycje grillowania

- Pozycja prasy (rys. 5)

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

Uwaga: *Obie płytki opiekające przylegają do pożywienia.*

- Pozycja rusztu (rys. 6)

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

Uwaga: *Górna płytka opiekająca nie może dotykać pożywienia.*

- Pozycja blatu (rys. 7)

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

Gdy grill ustawiony jest w pozycji blatu, a płaska strona płytek opiekających jest skierowana w górę, można wykorzystać powierzchnię opiekania do podsmażania składników, albo smażenia jajek lub naleśników.

1 Całkowicie odwiń przewód sieciowy z uchwytu znajdującego się na zawiasach urządzenia (rys. 8).

2 Obróć płytki opiekające na tę stronę, której masz zamiar używać.

3 Upewnij się, że grill jest zamknięty (rys. 9).

4 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

5 Przekręć regulator temperatury do ustawienia odpowiedniego dla opiekanych na grillu składników. Patrz tabela na końcu niniejszej instrukcji.

6 Czerwony wskaźnik zasilania włączy się, wskazując, że grill nagrzewa się.

Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

6 Poczekać, aż zielony wskaźnik gotowości do pracy zaświeci się, a następnie otwórz grill, aby ułożyć składniki na płytkach opiekających.

Uważaj — płytki opiekające są gorące.

- Pozycje prasy i rusztu: Otwórz grill do połowy (rys. 10).
- Pozycja blatu: Otwórz grill do połowy i ustaw górną płytkę opiekającą w pozycji pionowej (1). Następnie otwórz grill do końca (2) (rys. 11).

7 Jeśli grill znajduje się w pozycji nachylonej, postaw tackę/tacki pod rowkiem ociekowym, aby zbierać wytopiony tłuszcz i sok.

Uwaga: *Korzystając z płaskiej strony płytek opiekających, nie należy ustawiać urządzenia w pozycji pochylonej.*

- Pozycje prasy i rusztu: Postaw jedną tackę pod rowkiem ociekowym, u dołu dolnej płytki opiekającej (rys. 12).
- Grillując składniki zawierające dużo tłuszczu lub soku na karbowanej stronie płytek opiekających w pozycji poziomej, może być konieczne postawienie jednej lub dwóch tack, aby zapobiec kapaniu tłuszczu lub soku na powierzchnię blatu.

Uwaga: *Na płaskiej stronie płytek opiekających nie należy przygotowywać składników zawierających dużo tłuszczu. Płaska strona nie ma rowków ociekowych, przez co nadmiar tłuszczu nie ma jak spłynąć.*

- Pozycja blatu, karbowana strona płytek opiekających skierowana w górę: użyj obu tacek na tłuszcz. Podstaw tacki na tłuszcz pod rowki ociekowe każdej płytki opiekającej (rys. 13).

8 Za pomocą łopatki/szczypiec umieść składniki na płycie opiekającej (rys. 14).

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

Czas opiekania na grillu zależy od rodzaju składników, ich grubości oraz indywidualnych upodobań. Zalecane czasy opiekania na grillu podane są w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.

Uwaga: Podczas grillowania zielony wskaźnik gotowości do pracy od czasu do czasu gaśnie, wskazując, że grill nagrzewa się do ustawionej temperatury.

- Pozycja prasy: Połóż pożywienie na środku dolnej płytki opiekającej.
- Pozycja rusztu: Połóż pożywienie na środku dolnej płytki opiekającej.
- Pozycja blatu: Rozłóż pożywienie na płytkach opiekających. Od czasu do czasu obracaj składniki przy użyciu dołączonej łopatki/szczypiec.

9 Zamknij grill (tylko w przypadku pozycji prasy i rusztu).

- Pozycja prasy: Ostrożnie opuść górną płytkę opiekającą na składniki. Z tak przylegającą płytką pożywienie jest równo opiekane po obu stronach (rys. 15).
- Pozycja rusztu: Ustaw górną płytkę opiekającą w pozycji pionowej (1), po czym rozłóż ją do pozycji poziomej (2). Górna płytka nie może dotykać pożywienia (rys. 16).

10 Otwórz urządzenie po upłynięciu wymaganego czasu opiekania (tylko w przypadku pozycji prasy i rusztu).

11 Zdejmij potrawę.

Do zdejmowania jedzenia używaj łopatki/szczypiec będących częścią zestawu. Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich przyborów kuchennych.

12 Jeśli chcesz przygotować następną partię pożywienia, usuń z nich nadmiar oleju za pomocą kawałka papierowego ręcznika.

Usuń przypieczone kawałki jedzenia lub tłuszczu z płytek opiekających za pomocą łopatki/szczypiec. W tym celu użyj ząbkowanej części łopatki do karbowanej części płytek.

13 Zanim ułożysz żywność na płytkach opiekających, poczekaj, aż zielony wskaźnik gotowości do pracy zaświeci się.

Minutnik

Zegar sygnalizuje koniec czasu grillowania, ale NIE wyłącza urządzenia.

Uwaga: Możesz również korzystać ze zdrowego grilla, nie ustawiając zegara.

1 Naciskając przycisk zegara, ustaw czas grillowania w minutach. (rys. 17)

- ▶ Ustawiony czas pojawi się na wyświetlaczu.

2 Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć liczbę minut. Zwolnij przycisk po ustawieniużądanego czasu grillowania.

Maksymalny czas to 99 minut.

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

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

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

Czasy opiekania na grillu

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

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

Uwaga: *Podczas grillowania zielony wskaźnik gotowości do pracy włącza się i wyłącza od czasu do czasu. Oznacza to, że grill nagrzewa się do ustawionej temperatury i można normalnie kontynuować grillowanie.*

Wskazówki

- Grill ustawiony w poziomej pozycji blatu, płaską stroną płytek opiekających skierowaną w górę, nadaje się idealnie do podsmażania, smażenia jajek i małych naleśników oraz smażenia składników marynowanych.
- Lekko posmaruj masłem lub olejem pożywienie przeznaczone do grillowania. Zapobiegnie to przypaleniu się nadmiaru masła lub oleju.
- Grill nie nadaje się do opiekania panierowanego pożywienia.
- Kielbaski zazwyczaj pękają podczas opiekania. Można temu zapobiec, nakłuwając je widelcem w kilku miejscach.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, kawałki mięsa nie powinny być zbyt grube (ok. 1,5 cm).
- Świeże mięso najlepiej nadaje się do pieczenia na grillu niż mięso mrożone lub rozmrożone.
- Przygotowując kurczaka, wieprzowinę lub cielęcinę à la satay, najpierw obsmaż mięso w wysokiej temperaturze (położenie 5). Następnie ustaw regulator temperatury o jedno położenie niżej i kontynuuj opiekanie, dopóki potrawa nie będzie gotowa.
- Grill może również służyć jako sterowana termostatem płytka grzejna, która samoczynnie utrzymuje odpowiednią temperaturę potraw. Rozłóż urządzenie do pozycji blatu i ustaw regulator temperatury w położeniu 2 lub 3. Następnie przykryj płytki opiekające folią aluminiową, skierowaną błyszczącą stroną ku górze. (rys. 18)
- Jeśli chcesz rozmrozić zamrożone jedzenie, rozłóż urządzenie do pozycji rusztu i zawiń jedzenie w folię aluminiową. Ustaw regulator temperatury w położeniu 1 lub 2. Czas odmrażania zależy od wagi rozmrażanej porcji.

Czyszczenie

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

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

2 Przed wyjęciem płytek opiekających usuń z nich nadmiar oleju za pomocą kawałka papierowego ręcznika.

3 Wyjmij płytki opiekające (rys. 19).

Aby wyjąć płytki, naciśnij zaciski na urządzeniu i zdejmij je z urządzenia.

4 Umyj płytki opiekające, tacki na tłuszcz i łopatkę/szczypce miękką szmatką lub gąbką w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub umyj je w zmywarce (rys. 20).

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

5 Wysusz płytki opiekające i zamontuj je z powrotem (rys. 21).

- Ustaw urządzenie w pozycji biału.
- Umieść tylną krawędź płytek opiekających na urządzeniu (1). Opuść płytki opiekające na urządzenie i docisnij, blokując je zaciskami (2).

6 Zamknij grill.

7 Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

Wymiana

Wymiana baterii

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

- 1** Rozłóż urządzenie do pozycji biału i wykręć śrubę z zawiasu (rys. 22).
- 2** Zamknij urządzenie, obróć je i umieść w pozycji pionowej, a następnie wykręć dwie śruby z zawiasu (rys. 23).
- 3** Zdejmij pokrywę z zawiasu, a następnie wyciągnij z niej zegar (rys. 24).
- 4** Otwórz pokrywę komory baterii zegara za pomocą monety i wyjmij starą baterię. Usuń baterię (patrz rozdział „Ochrona środowiska”) (rys. 25).
- 5** Umieść nową baterię w komorze baterii, biegunem + skierowanym w stronę pokrywy (rys. 26).
- 6** Umieść pokrywę komory baterii z powrotem na zegarze. Przykręć ją monetą.
- 7** Włóż zegar w pokrywę zawiasu i przymocuj pokrywę do zawiasu.
- 8** Włóż i przykręć śruby. Ustaw urządzenie w pozycji pionowej, a następnie w pozycji biału.

Ochrona środowiska

- Baterie zawierają substancje szkodliwe dla środowiska naturalnego. Nie należy ich wyrzucać wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego, tylko oddać do punktu zbiórki surowców wtórnych. Przed wyrzuceniem lub oddaniem urządzenia do punktu zbiórki surowców wtórnych należy pamiętać o wyjęciu baterii.
- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 27).

Przechowywanie

- 1** Nawiń przewód wokół uchwytu na przewód na zawiasach urządzenia. (rys. 28)
- 2** Włóż jedną tackę na tłuszcz w drugą i zawieś je na haczyku na spodzie urządzenia. (rys. 29)
- 3** Przechowuj urządzenie w pionowej pozycji w bezpiecznym i suchym miejscu.

Gwarancja i serwis

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

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, należy skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta lub odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyczka jest nieprawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.	Włóż prawidłowo wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
	W gniazdku, do którego podłączono urządzenie, nie ma zasilania.	Sprawdź, czy działa zasilanie. Jeśli tak, sprawdź, czy gniazdko jest pod napięciem, podłączając do niego inne urządzenie.
	Przewód sieciowy jest uszkodzony.	Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
Z urządzenia wydobywa się dym.	Na początku używania z urządzenia może wydobywać się dym.	Jest to zjawisko normalne. Po jakimś czasie zjawisko to ustanie.
	Ustawiona temperatura opiekania jest zbyt niska do przyrządzenia składników.	W tabeli na końcu niniejszej instrukcji znajdziesz zalecane ustawienia temperatur dla różnych rodzajów pożywienia.
	Resztki potraw lub tłuszczu przyschły do płytek opiekających.	Ostrożnie czyść płytki opiekające po każdym użyciu.
Z urządzenia wydobywa się gęsty dym.	Płytki opiekające zostały obrócone bez czyszczenia. Żywność pieczona po drugiej stronie płytek spada na elementy grzejne, przypalając się podczas grillowania. Może to być przyczyną powstawania gęstego dymu.	Przed obróceniem płytek opiekających należy je dokładnie wyczyścić.
Danie nie jest odpowiednio wypieczone.	Ustawiona temperatura zbyt niska lub danie było opiekane zbyt krótko.	Ustaw regulator temperatury na wyższą temperaturę i/lub piecz danie dłużej. W tabeli na końcu niniejszej instrukcji znajdziesz zalecane ustawienia temperatur i czasów opiekania dla różnych rodzajów pożywienia.
Dania są zbyt mocno przypieczone.	Ustawiona temperatura zbyt wysoka lub danie było opiekane zbyt długo.	Ustaw niższą temperaturę i/lub piecz danie krócej. W tabeli na końcu niniejszej instrukcji znajdziesz odpowiednie ustawienia temperatur i czasów opiekania dla różnych rodzajów pożywienia.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Podczas grillowania tłuszcz lub sok kapie na blat.	Tacka/tacki na tłuszcz nie zostały ustawione pod rowkiem/rowkami ociekowymi.	Ustaw tackę/tacki na tłuszcz pod rowkiem/rowkami ociekowymi.
	Grillowane składniki zawierają dużo tłuszczu lub soku, a grill znajduje się w pozycji poziomej oraz nie ustawiono tacki/tacek na tłuszcz pod rowkiem/rowkami ociekowymi.	Ustaw tackę/tacki na tłuszcz pod rowkiem/rowkami ociekowymi.
Składniki (np. ser) przykleja się do górnej płytki opiekającej.	Potrawy na chrupko lub „otwarte” kanapki zostały przyrządzone w pozycji prasy.	Przyrządzaj potrawy na chrupko i „otwarte” kanapki w pozycji rusztu.
Podczas grillowania tłuszcz lub sok pozostaje na płytce opiekającej.	Na karbowanej stronie płytek opiekających, przy grillu ustawionym w pozycji poziomej, grillujesz składniki zawierające dużo tłuszczu.	Grillując składniki zawierające dużo tłuszczu na karbowanej stronie płytek opiekających, zawsze należy ustawić grill w pozycji nachylonej, aby tłuszcz mógł ściekać na tacki na tłuszcz.
	Grillujesz składniki na płaskiej stronie płytek opiekających, która nie ma rowków ociekowych.	Poczekaj, aż płytki opiekające wystygną, a następnie wyczyść je dokładnie przed obróceniem. Zanim przystąpisz do dalszego grillowania żywności, złóż składane nożyki i umieść tacki ociekowe pod rowkami ociekowymi.

Tabela żywności (rys. 30)

1 Tabela żywności

Introducere

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

Descriere generală (fig. 1)

- A** Picioare pliabile
- B** Led roșu de alimentare și led verde Gata pentru preparare
- C** Buton de control al temperaturii
- D** Plite reversibile
- E** Cleme de fixare plite
- F** Mânere cu izolație termică
- G** Fante pentru scurgere
- H** Tavă pentru grăsime (2 buc.)
- I** Cârlig de depozitare pentru tăvile pentru grăsime
- J** Suport de depozitare a cablului
- K** Ecran cronometru
- L** Buton cronometru
- M** Spatulă 2 în 1 și clește

Important

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

Pericol

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

Avertisment

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

Precauție

- Conectați aparatul numai la o priză de perete cu împământare.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă și lăsați suficient loc liber în jurul acestuia.
- Preîncălziți întotdeauna plitele înainte de a așeza alimente între ele.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic atunci când aparatul este în funcțiune.
- Aveți grijă la grăsimea care sare atunci când gătiți carne grasă sau cârnați.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Curățați întotdeauna aparatul după utilizare.
- Întoarceți plitele doar atunci când sunt reci și curate.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a scoate plitele, de a curăța sau depozita aparatul.

- Nu atingeți niciodată plitele cu obiecte ascuțite sau abrazive, pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă.
- Asigurați-vă că reasamblați plitele corect după ce le-ați îndepărtat.
- Acest aparat este conceput numai pentru utilizarea casnică normală. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaților din ateliere, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, nu este conceput pentru utilizarea de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.
- Nu conectați niciodată acest aparat la un ceas electronic extern sau un sistem de comandă de la distanță pentru a evita situațiile periculoase.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semi-profesional, sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.

Câmp electromagnetic (EMF)

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

Înainte de prima utilizare

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

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

Utilizarea aparatului

Plite reversibile

Acest grătar este furnizat împreună cu plite reversibile cu o parte striată și o parte plată. Puteți utiliza ambele părți în trei poziții diferite descrise mai jos. Partea plată a plitelor este potrivită în special pentru prăjire cu amestecare, prăjirea ouălor și clătitorilor și pentru a găti ingrediente marinate.

Notă: Nu gătiți ingrediente cu multă grăsime pe partea plată a plitelor. Partea plată nu are o fantă pentru scurgere, așadar grăsimea în exces nu se poate scurge.

Notă: Când utilizați partea plată a plitelor, puneți mereu aparatul în poziție orizontală (fig. 2).

Întoarceți plitele doar atunci când sunt reci și curate. (fig. 3)

Utilizare înclinată și orizontală

- Suprafața utilă poate fi folosită atât înclinat cât și orizontal.
- Poziția standard de frigere pentru partea striată a plitelor este poziția înclinată. În această poziție, grăsimea sau sucul care se scurge din alimente alunecă de pe plite în tava sau tăvile pentru grăsime.
- Aparatul este fixat cu picioare pliabile. Când pliați aceste picioare în exterior, puteți așeza plitele în poziție orizontală. Utilizați această poziție pentru a prepara ingrediente cu un conținut scăzut de grăsimi, ca fructe și legume, care alunecă ușor de pe plite atunci când acestea sunt în poziție înclinată (fig. 4).
- Poziția orizontală este poziția standard de frigere pentru partea plată a plitelor, deoarece aceasta nu are o fantă de scurgere.

Trei poziții de frigere

- Poziția de frigere cu contact (fig. 5)
- Această poziție este potrivită în special pentru frigerea rapidă, la temperaturi înalte, pe ambele părți (fripturi din carne de vită, hamburgeri etc.) și pentru a prepara sandvișuri sau panini prăjite.

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

- Poziția de frigere cu gratinare (fig. 6)

Aceasta este poziția ideală pentru a frige și a gratina în același timp. Poziția de frigere cu gratinare este de asemenea potrivită pentru prepararea tuturor tipurilor de felii de pâine "deschise", de ex. cu ouă, roșii, ardei grași și/sau inele de ceapă acoperite cu brânză.

Notă: *Plita superioară nu trebuie să atingă alimentele.*

- Poziția de frigere pentru petrecere (fig. 7)

În această poziție, grătarul sănătos oferă o suprafață utilă mare pentru prepararea a tuturor tipurilor de gustări, precum frigărui, sote, legume, fructe etc.

Cu ajutorul grătarului sănătos în poziția de frigere și cu partea plată a plitelor îndreptată în sus, puteți utiliza suprafața utilă pentru a prăji cu amestecare alimente și pentru a prăji ouă sau clătite.

- 1** Desfaceți complet cablul din spațiul de stocare în articulațiile aparatului (fig. 8).
- 2** Dacă este necesar, răsușiți plitele astfel încât plita pe care doriți să o utilizați să fie îndreptată în sus.
- 3** Asigurați-vă că grătarul este închis (fig. 9).
- 4** Introduceți ștecherul în priză.
- 5** Rotiți butonul de control al temperaturii la reglajul de temperatură potrivit pentru ingredientele de fript. Consultați tabelul de la finalul acestei broșuri.
- 6** Ledul roșu de alimentare se aprinde pentru a indica faptul că grătarul se încălzește.

Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.

- 6** Așteptați până când ledul verde Gata pentru preparare se aprinde și apoi deschideți grătarul pentru a pune ingredientele pe plită sau plite.

Atenție: plitele sunt fierbinți.

- Pozițiile de frigere cu contact și cu gratinare: deschideți grătarul pe jumătate (fig. 10).
- Poziția de frigere: deschideți grătarul pe jumătate și trageți plita superioară în cea mai înaltă poziție (1). Apoi puneți grătarul în poziție deschisă (2) (fig. 11).

- 7** Dacă grătarul este în poziție înclinată, așezați tava sau tăvile pentru grăsime sub fanta sau fantele pentru scurgere pentru a colecta grăsimea sau sucul.

Notă: *Când utilizați partea plată a plitelor, nu puneți aparatul în poziție înclinată.*

- Pozițiile de frigere cu contact și cu gratinare: poziționați o tavă pentru grăsime sub fanta pentru scurgere a plitei inferioare (fig. 12).
- Când frigeți ingrediente care conțin multă grăsime sau suc pe partea striată a plitelor și cu grătarul în poziție orizontală, este posibil să fie necesară poziționarea tăvii/tăvilor pentru grăsime, pentru a preveni scurgerea grăsimii sau a sucului pe blatul de lucru.

Notă: *Nu gătiți ingrediente cu multă grăsime pe partea plată a plitelor. Partea plată nu are o fantă pentru scurgere, așadar grăsimea în exces nu se poate scurge.*

- Poziția de frigere cu părțile striate ale plitelor îndreptate în sus: utilizați ambele tăvi pentru grăsime. Poziționați o tavă sub fanta de scurgere a fiecărei plite (fig. 13).

- 8** Utilizați spatula/cleștele furnizat(ă) pentru a așeza ingredientele pe plită sau plite (fig. 14).

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

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

Notă: *În timpul procesului de gătire, ledul verde Gata pentru preparare se aprinde din când în când pentru a indica faptul că grătarul se încălzește la temperatura presetată.*

- Poziția de frigere cu contact: așezați alimentele în centrul plitei inferioare.

- Poziția de frigere cu gratinare: așezați alimentele în centrul plitei inferioare.
- Poziția de frigere pentru petrecere: distribuiți alimentele pe suprafața utilă. Întoarceți alimentele din când în când cu spatula/cleștele furnizat(ă).

9 Închideți grătarul (doar pentru pozițiile de frigere cu contact și cu gratinare).

- Poziția de frigere cu contact: coborâți cu grijă plita superioară pe ingrediente. Plita superioară este așezată acum peste alimentele. Astfel alimentele sunt preparate uniform pe ambele părți (fig. 15).
- Poziția de frigere cu gratinare: trageți plita superioară în cea mai înaltă poziție (1) și așezați-o în poziție orizontală (2). Plita superioară nu trebuie să atingă alimentele (fig. 16).

10 Deschideți aparatul atunci când durata necesară pentru frigere s-a scurs (doar pentru pozițiile de frigere cu contact și cu gratinare).

11 Îndepărtați alimentele.

Utilizați spatula/cleștele furnizat(ă) pentru a lua alimentele de pe aparat. Nu utilizați ustensile de bucătărie metalice, ascuțite sau abrazive.

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

Desprindeți arsurile sau grăsimile cu grijă, cu ajutorul spatulei/cleștelui furnizat(e) și îndepărtați-le de pe plite. Utilizați partea zimțată a spatulei pentru partea striată a plitelor.

13 Așteptați până când ledul verde Gata pentru preparare se aprinde înainte de a pune alimente pe plită sau plite.

Cronometru

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

Notă: Puteți utiliza grătarul sănătos și fără a seta cronometru.

1 Apăsăți butonul pentru cronometru pentru a seta timpul de gătit, în minute. (fig. 17)

- Timpul setat va fi afișat pe display.

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

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

- La trei secunde de la setarea timpului de frigere, cronometrul începe numărătoarea inversă.
- În timpul numărătorii inverse, timpul rămas este afișat intermitent pe display. Ultimul minut este afișat în secunde.

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

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

Durate de frigere

În partea de final a acestei broșuri, veți găsi un tabel cu ingrediente pe care le puteți prepara pe grătarul sănătos. Tabelul indică ce temperatură să alegeți, cât timp durează frigerea alimentului și poziția potrivită a grătarului. Durata necesară pentru pre-încălzirea grătarului nu este inclusă în durata indicată a frigerii.

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

Notă: În timpul procesului de frigere, ledul verde Gata pentru preparare se aprinde și se stinge din când în când. Aceasta înseamnă că grătarul sănătos se încălzește la temperatura de gătire presetată. Când acest lucru se întâmplă, puteți continua să frigeți.

Sugestii

- Cu grătarul sănătos în poziția orizontală de frigere și partea plată a plitelor îndreptată în sus, grătarul este potrivit pentru prăjire cu amestecare, prăjirea ouălor și a clătitelor mici și pentru a prepara alimente marinate.
- Ungeți ușor alimentele care trebuie fripte cu puțin ulei sau unt. Acest lucru previne producerea fumului de la excesul de unt sau ulei.
- Grătarul sănătos nu este potrivit pentru frigerea alimentelor pane.
- Cârnații au tendința de a exploda la frigere. Pentru a preveni acest lucru, înțepați cârnații cu o furculiță.
- Pentru cel mai bun rezultat, asigurați-vă că bucățile de carne pe care le folosiți nu sunt prea groase (aprox. 1,5 cm).
- Carnea proaspătă se frige mai bine decât cea congelată sau decongelată.
- Atunci când preparați sote, pui, porc sau vițel, preparați mai întâi carnea la o temperatură ridicată (poziția 5). Apoi setați selectorul de temperatură cu o poziție mai jos și continuați frigerea până când carnea este făcută.
- Puteți utiliza, de asemenea, grătarul sănătos drept plită controlată termostatic, care vă menține alimentele la temperatura necesară. Poziționați aparatul în poziția de frigere și reglați butonul de control al temperaturii pe poziția 2 sau 3. Acoperiți plitele cu folie de aluminiu cu partea lucioasă în sus. (fig. 18)
- Dacă doriți să dezghețați alimente congelate, puneți aparatul în poziția de frigere cu gratinare, înveliți alimentele congelate în folie de aluminiu. Reglați butonul de control al temperaturii pe poziția 1 sau 2. Durata de dezghețare depinde de greutatea alimentelor.

Curățarea

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

Nu introduceți niciodată aparatul în apă.

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

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

3 Îndepărtați plitele (fig. 19).

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

4 Curățați plitele, tăvile pentru grăsimi și spatula/cleștele cu o cârpă moale sau un burete cu apă caldă și detergent de vase lichid sau în mașina de spălat vase (fig. 20).

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

5 Uscați plitele și reasamblați-le (fig. 21).

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

6 Închideți grătarul.

7 Curățați exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

Înlocuirea

Înlocuirea bateriei

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

- 1** Puneți aparatul în poziția de frigere pentru și îndepărtați șurubul din balama (fig. 22).
- 2** Închideți aparatul rotiți-l, puneți-l în poziție verticală și îndepărtați cele două șuruburi din balama (fig. 23).
- 3** Îndepărtați capacul balamalei din aceasta și scoateți cronometrul din capacul balamalei (fig. 24).
- 4** Deschideți capacul compartimentului bateriei din cronometru cu ajutorul unei monede și îndepărtați bateria veche. Aruncați bateria veche (consultați capitolul Protecția mediului) (fig. 25).
- 5** Așezați bateria nouă în compartimentul bateriei cu polul + orientat spre capacul compartimentului bateriei (fig. 26).
- 6** Repoziționați capacul compartimentului bateriei pe cronometru. Utilizați o monedă pentru a îl fixa.
- 7** Introduceți cronometrul în capacul balamalei și reatașați capacul balamalei la aceasta.
- 8** Introduceți și strângeți șuruburile în ordine inversă. Porniți aparatul în poziție verticală și apoi puneți-l în poziția de frigere.

Protecția mediului

- Bateriile nereîncărcabile conțin substanțe care pot polua mediul. Nu aruncați bateriile nereîncărcabile împreună cu gunoiul menajer; ci predați-le la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. Îndepărtați întotdeauna bateria nereîncărcabilă înainte de a scoate din uz și preda aparatul la un punct de colectare oficial.
- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 27).

Depozitarea

- 1** Rulați cablul în jurul spațiului de stocare în articulațiile aparatului. (fig. 28)
- 2** Încorporați tăvile pentru grăsime și atașați-le la cârligul de stocare din partea de jos a aparatului. (fig. 29)
- 3** Depozitați aparatul în poziție verticală într-un loc sigur și uscat.

Garanție și service

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

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente problemele care pot apărea cu aparatul. Dacă nu reușiți să rezolvați problema folosind informațiile de mai jos, contactați centrul de asistență pentru clienți din țara dvs. sau online la adresa www.philips.com.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Ștecherul nu este introdus corect în priză.	Introduceți corect ștecherul în priză.
	Priza la care este conectat aparatul nu are tensiune.	Verificați dacă sursa de alimentare funcționează. În caz afirmativ, conectați un alt aparat pentru a verifica dacă priza se află sub tensiune.
	Cablul de alimentare este deteriorat.	În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
Aparatul emană puțin fum.	La primele utilizări, aparatul poate emana puțin fum.	Acest fapt este normal. După ce ați utilizat aparatul de câteva ori, acesta încetează să mai emane fum.
	Temperatura de frigere setată este prea mare pentru ingredientele pe care le frigeți.	Consultați tabelul de la finalul acestei broșuri pentru setarea corectă a temperaturii pentru diferite tipuri de alimente.
	Alimentele sau grăsimea s-a întărit pe plite.	Curățați cu grijă plitele după fiecare utilizare.
Aparatul emană mult fum	Ați întors plitele înainte de a le curăța mai întâi. Mâncarea gătită pe partea opusă a plitelor se scurge pe elementele de încălzire și se carbonizează în timpul frigării. Aceasta poate duce la o emanație de mult fum.	Asigurați-vă că ați curățat temeinic plitele înainte de a le întoarce.
	Alimentele nu sunt fripte corect.	Comutați butonul de control al temperaturii la o temperatură mai mare și/ sau frigeți alimentele mai mult timp. Consultați tabelul de la finalul acestei broșuri pentru setarea corectă a temperaturii pentru diferite tipuri de alimente.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Alimentele sunt fripte prea mult.	Ați setat o temperatură prea mare sau ați fript alimentele prea mult timp.	Comutați butonul de control al temperaturii la o temperatură mai mică și/ sau frigeti alimentele mai puțin timp. Consultați tabelul de la finalul acestei broșuri pentru setarea corectă a temperaturii pentru diferite tipuri de alimente.
În timpul frigerii, grăsimea sau sucul se scurg pe blatul de lucru.	Nu ați așezat tava/tăvile pentru grăsime sub fanta/fantele de scurgere.	Așezați tava/tăvile pentru grăsime sub fanta/fantele de scurgere.
	Ați fript ingrediente care conțin multă grăsime sau mult suc cu grătarul în poziție orizontală, fără a așeza tava/tăvile pentru grăsime sub fanta/fantele de scurgere.	Așezați tava/tăvile pentru grăsime sub fanta/fantele de scurgere.
Ingredientele (de ex. brânză) se lipesc de plita superioară.	Ați preparat alimente gratinate sau felii de pâine "deschise" cu aparatul în poziția de frigere cu contact.	Preparați alimentele gratinate sau feliile de pâine "deschise" numai în poziția de frigere cu gratinare.
În timpul frigerii, grăsime sau suc rămâne pe suprafața plitei.	Frigeti ingrediente care conțin multă grăsime pe partea striată a plitelor cu grătarul în poziție orizontală.	Când frigeti alimente care conțin multă grăsime pe partea striată a plitelor, asigurați-vă că grătarul este în poziție înclinată astfel încât grăsimea să se poată scurge în tăvile pentru grăsime.
	Frigeti ingrediente pe partea plată a plitei și aceasta nu are un orificiu pentru scurgere.	Lăsați plitele să se răcească suficient și curățați-le temeinic înainte de a le întoarce. Pliati în exterior picioarele pliabile și poziționați tăvile de scurgere sub fantele de scurgere înainte de a continua să frigeti alimente.

Tabelul de alimente (fig. 30)**1 Tabelul de alimente**

Введение

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

Общее описание (Рис. 1)

- A** Складные ножки
- B** Красный индикатор питания и зеленый индикатор готовности к работе
- C** Регулятор нагрева
- D** Съемные пластины-гриль
- E** Крепления пластин-гриль
- F** Ненагревающиеся ручки
- G** Пазы для стока
- H** Поддон для жира (2 шт.)
- I** Крючок для хранения поддонов для жира
- J** Приспособление для хранения шнура
- K** Дисплей таймера
- L** Кнопка таймера
- M** Лопаточка и щипцы 2-в-1

Важно!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

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

Предупреждение.

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

Внимание!

- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Установите прибор на устойчивую ровную поверхность. Вокруг прибора должно быть свободное пространство.
- Перед тем, как поместить между пластинами-гриль продукты, пластины необходимо разогреть.
- Во время работы прибора некоторые его поверхности могут нагреваться.
- Осторожно! Во время жарки жирного мяса или колбасок растопленный жир может брызнуть.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.

- Всегда очищайте прибор после использования.
- Переворачивайте только чистые и холодные пластины.
- Прежде чем снимать пластины-гриль, производить очистку прибора или убирать его для хранения дайте прибору полностью остыть.
- Не касайтесь пластин острыми предметами или абразивными материалами, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Убедитесь, что пластины-гриль правильно установлены на место.
- Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Он не предназначен для использования в таких условиях, как кухни в офисах, компаниях, на производстве и других подобных условиях. Также прибор не предназначен для использования постояльцами гостиниц и пр.
- Для обеспечения безопасной эксплуатации запрещается подключать прибор к внешнему реле времени или системам дистанционного управления.
- В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует всем стандартам в отношении электромагнитных полей (ЭМП). В соответствии с современными научными данными при правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение прибора безопасно.

Перед первым использованием

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

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

Эксплуатация прибора

Съемные пластины-гриль

Этот прибор оснащен съемными пластинами с обычной рифленой и плоской поверхностью. Обе стороны пластин можно использовать в трех различных положениях, описанных ниже. Плоская сторона пластины-гриль больше всего подходит для жарки в масле, приготовления яиц и оладий, а также приготовления маринованных продуктов.

Примечание. Продукты с большим количеством жира не следует готовить на плоских стороне пластин-гриль. На плоской стороне отсутствует паз для стока, и излишки жира не стекают.

Примечание. При использовании плоской стороны пластин устанавливайте гриль в горизонтальном положении (Рис. 2).

Переворачивайте только чистые и холодные пластины. (Рис. 3)

Использование в наклонном или горизонтальном положении

- Во время использования поверхность гриля может находиться как в горизонтальном, так и в наклонном положении.
- Стандартное положение гриля при использовании рифленой стороны пластин - наклонное. В таком положении выступающий из продуктов жир или сок стекает с пластин в поддон или поддоны для жира.

- Прибор оснащен складными ножками. При выдвинутых ножках пластины-гриль находятся в горизонтальном положении. Такое положение используется для приготовления продуктов с низким содержанием жира, например овощей или фруктов, которые могут легко соскользнуть с наклоненных рифленых пластин-гриль (Рис. 4).
- Горизонтальное положение гриля является стандартным при использовании плоской стороны пластин, так как на плоской стороне отсутствует паз для стока жира.

Три положения при жарке

- Контактное положение гриля (Рис. 5)

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

Примечание. Обе пластины-гриль прилегают к продуктам.

- Положение гриля для запекания (Рис. 6)

Такое положение идеально для одновременного обжаривания и запекания о-гратен.

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

Примечание. Верхняя пластина-гриль не касается продуктов.

- Положение гриля для вечеринки (Рис. 7)

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

Когда гриль установлен в положение для вечеринки, и плоские стороны пластин обращены вверх, поверхность гриля можно использовать для жарки в масле и приготовления яиц и оладий.

- 1** Полностью размотайте сетевой шнур с приспособление для хранения сетевого шнура прибора (Рис. 8).
- 2** При необходимости поверните пластины-гриль так, чтобы сторона, которую необходимо использовать была обращена вверх.
- 3** Гриль должен быть закрыт (Рис. 9).
- 4** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- 5** Установите регулятор нагрева в положение, соответствующее приготавливаемым продуктам. См. таблицу в конце данного руководства
- 6** Загорится красный индикатор. Это означает, что гриль нагревается.

Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

- 6** Дождитесь включения зеленого индикатора готовности и откройте гриль, чтобы положить продукты на пластину или пластины.

Соблюдайте осторожность: пластины горячие.

- Контактное положение гриля и положение для запекания: гриль полуоткрыт (Рис. 10).
- Положение гриля для вечеринки: откройте гриль до половины и поднимите верхнюю пластину в максимально высокое положение (1). Затем откройте гриль (2) (Рис. 11).

- 7** Если гриль в наклонном положении, установите поддон или поддоны для жира под пазом (пазами) для стока для сбора жира или сока.

Примечание. При использовании плоской стороны пластин не устанавливайте гриль в наклонном положении.

- Контактное положение гриля и положение для запекания: поставьте один поддон для жира под пазом для стока верхней пластины-гриль (Рис. 12).

- Во время жарки на рифленых сторонах пластин продуктов с большим содержанием жира или сока, когда гриль находится в горизонтальном положении, может потребоваться установить поддон/поддоны для жира, чтобы предотвратить протекание сока и жира на стол.

Примечание. *Продукты с большим количеством жира не следует готовить на плоских стороне пластин-гриль. На плоской стороне отсутствует паз для стока, и излишки жира не стекают.*

- Положение гриля для вечеринки, рифленые стороны пластин-гриль обращены вверх: используйте оба поддона для жира. Установите поддоны под пазами для стока каждой пластины-гриль (Рис. 13).

8 С помощью входящих в комплект лопаточки/щипцов поместите ингредиенты на решетку-гриль или на пластины (Рис. 14).

Для достижения оптимальных результатов кладите продукты в центр пластины или пластин. Продолжительность приготовления зависят от типа продуктов, их толщины и вашего вкуса. Ознакомьтесь с таблицей в конце инструкции, где указаны рекомендованные сроки приготовления.

Примечание. *Во время жарки зеленый индикатор готовности будет периодически гаснуть и снова загораться. Это говорит о том, что гриль нагревается в соответствии с установленным значением температуры.*

- Контактное положение гриля: положите продукты в середину нижней пластины.
- Положение гриля для запекания: положите продукты в середину нижней пластины.
- Положение гриля для вечеринки: равномерно распределите продукты на верхней поверхности гриля. Время от времени переворачивайте продукты при помощи входящих в комплект лопаточки/щипцов.

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

- Контактное положение гриля: аккуратно опустите верхнюю пластину на продукты. Теперь верхняя пластина накрывает продукты. Таким образом обжарка производится с двух сторон (Рис. 15).
- Положение гриля для запекания: поднимите верхнюю пластину в максимально высокое положение (1), затем установите ее горизонтально (2). Верхняя пластина не должна касаться продуктов (Рис. 16).

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

11 Снимите продукты с гриля.

С помощью входящих в комплект лопаточки/щипцов извлеките пищу из прибора. Не используйте металлические, острые или абразивные кухонные приспособления.

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

С помощью входящих в комплект лопаточки/щипцов осторожно удалите с пластин подгоревшие остатки пищи и жира. Для рифленых участков пластин используйте лопаточку с зазубренным кончиком.

13 Перед тем, как поместить на пластину или пластины продукты, дождитесь включения зеленого индикатора готовности.

Таймер

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

Примечание. Прибором можно пользоваться и без установки таймера.

1 Для того чтобы задать время приготовления в минутах, нажмите кнопку таймера. (Рис. 17)

Д Значение установленного времени появиться на дисплее.

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

Максимальное время приготовления составляет 99 минут.

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

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

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

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

Продолжительность приготовления

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

Продолжительность и температура приготовления зависят от типа продуктов (например, мяса), их толщины и температуры, и, конечно же, от вашего вкуса. Можно также сверяться с обозначениями на приборе.

Примечание. Во время жарки зеленый индикатор готовности будет периодически гаснуть и снова загораться. Это говорит о том, что гриль нагревается в соответствии с установленным значением температуры. При этом можно продолжать приготовление продуктов

Советы

- Когда гриль установлен в положение для вечеринки, и плоские стороны пластин обращены вверх, гриль отлично подходит для жарки в масле, приготовления яиц и маленьких оладий, а также приготовления маринованных продуктов.
- Перед приготовлением в гриле слегка смажьте продукты растительным или животным маслом. Это предотвратит подгорание.
- Этот гриль не предназначен для поджаривания хлебных продуктов.
- Колбаски во время жарки могут лопнуть. Чтобы избежать этого проткните их вилкой.
- Для наилучших результатов кусочки мяса не должны быть слишком толстыми (рекомендуется толщина 1,5 см).
- Для приготовления на пластинах-гриль лучше подходит парное мясо, а не размороженное.
- При приготовлении кусочков мяса на шпакке, цыпленка, свинины или телятины, рекомендуется сначала подрумянить мясо при высокой температуре (положение 5). Затем, по желанию, можно понизить температуру на одно положение регулятора нагрева и жарить до готовности.
- Гриль можно использовать в качестве устройства для автоматического поддержания заданной температуры блюд. Установите гриль в положение для вечеринки и установите регулятор нагрева в положение 2 или 3. Накройте пластины-гриль алюминиевой фольгой блестящей стороной вверх. (Рис. 18)
- При необходимости разморозить замороженные продукты, оберните их алюминиевой фольгой и установите гриль в положение для запекания. Регулятор нагрева в положение 1 или 2. Время разморозки зависит от веса продуктов.

Очистка

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

Запрещается погружать прибор в воду.

- 1** Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.
- 2** Перед снятием пластин удалите с них кусочком кулинарной бумаги излишки жира.
- 3** Снимите пластины -гриль (Рис. 19).
Чтобы снять пластины, нажмите на крепление на приборе, затем приподняв, снимите пластины с прибора.
- 4** Очистите пластины-гриль, поддоны для жира и лопаточку/щипцы с помощью мягкой ткани или губки, смоченной в горячей воде с добавлением моющего средства. Также возможно использование посудомоечной машины (Рис. 20).
Промойте пластины-гриль в горячей воде с небольшим количеством моющего средства в течение пяти минут. Это размягчит пригоревшие кусочки пищи и жир.
- 5** Высушите пластины-гриль и снова соберите прибор (Рис. 21).
 - Установите гриль в положение для вечеринки.
 - Поставьте задний край пластин-гриль на прибор (1). Наклоните пластины-гриль в сторону прибора и прижмите их креплением (2).
- 6** Закройте гриль.
- 7** Очищайте наружную поверхность прибора влажной тканью.

Запчасти

Замена батарейки

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

- 1** Установите гриль в положение для вечеринки и извлеките винт из шарнира (Рис. 22).
- 2** Закройте прибор, переверните его лицевой стороной вверх и извлеките два винта из шарнира (Рис. 23).
- 3** Снимите с шарнира крышку и извлеките из нее таймер (Рис. 24).
- 4** С помощью монеты откройте крышку отсека для батарей таймера и извлеките старую батарейку. Утилизируйте старую батарейку (см. главу "Защита окружающей среды") (Рис. 25).
- 5** Поместите новую батарейку в отсек так, чтобы полюс + был обращен в сторону крышки отсека для батарей (Рис. 26).
- 6** Установите крышку отсека для батарей таймера на место. Закрепите ее с помощью монеты.
- 7** Вставьте таймер в крышку шарнира и установите крышку шарнира на место.
- 8** Вставьте и закрутите винты. Сначала включите прибор в вертикальном положении, затем установите его в положение для вечеринки.

Защита окружающей среды

- Батарейки содержат вещества, загрязняющие окружающую среду. Не выбрасывайте батарейки вместе с бытовыми отходами. Утилизируйте их в специальном пункте. После окончания срока службы устройства и передачи его для утилизации необходимо извлечь батарейки.
- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 27).

Хранение

- 1** Намотайте сетевой шнур на приспособление для хранения сетевого шнура прибора. (Рис. 28)
- 2** Поставьте один поддон в другой и укрепите их на крючке для хранения на нижней панели прибора. (Рис. 29)
- 3** Храните прибор в вертикальном положении в сухом и безопасном месте.

Гарантия и обслуживание

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

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее распространенным проблемам, возникающим при использовании прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране или зайдите на веб-сайт www.philips.com.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Прибор не работает.	Возможно неправильно вставлена вилка в розетку электросети.	Правильно вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
	На электророзетку, к которой подключен прибор, не подается питание.	Проверьте исправность сети питания. Если сеть исправна, проверьте сетевую розетку, подключив к ней другой электроприбор.
	Поврежден сетевой шнур.	В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
Прибор выделяет дым.	При первом включении прибора может выделяться немного дыма.	Это нормально. Выделение дыма исчезнет после того, как прибор поработает несколько раз.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	Установлена слишком высокая температура для обрабатываемых продуктов.	См. таблицу в конце этого руководства с указанием температуры приготовления для различных типов продуктов.
	Продукты или жир пригорели к пластинам.	Тщательно очищайте пластины после каждого использования.
Прибор сильно дымится	Пластины-гриль использовались без предварительной очистки. Продукты, которые готовились на другой стороне пластин попали в нагревательный элемент и загорелись. Это могло послужить причиной появления дыма.	Убедитесь в тщательной очистке пластин перед тем, как их перевернуть.
Продукты не полностью прожариваются.	Установлена недостаточно высокая температура, или продукты обжаривались недостаточно долго.	С помощью регулятора температуры установите более высокую температуру и/или дольше обжаривайте продукты. См. таблицу в конце этого руководства с указанием количества, температуры и сроков приготовления для различных типов продуктов.
Продукты обжариваются слишком сильно.	Установлена слишком высокая температура, или продукты обжаривались слишком долго.	С помощью регулятора температуры установите более низкую температуру и/или меньше обжаривайте продукты. См. таблицу в конце этого руководства с указанием количества, температуры и сроков приготовления для различных типов продуктов.
Во время жарки продуктов сок и жир протекают на стол.	Под пазами/пазом для стока не были установлены поддоны для жира.	Установите поддон или поддоны для жира под пазом для стока.
	Во время жарки продуктов с большим содержанием жира или сока, когда гриль находится в горизонтальном положении под пазом/пазами для стока не были установлены поддон/поддоны для жира.	Установите поддон или поддоны для жира под пазом для стока.
Продукты (например, сыр) прилипают к верхней пластине-гриль.	Приготовление блюд о-гратен или открытых тостов осуществляется в контактном положении гриля.	Готовьте блюда о-гратен и открытые тосты только в положении гриля для запекания.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Во время жарки продуктов сок и жир остаются на пластинах-гриль.	Вы жарите на рифленых сторонах пластин продукты с большим содержанием жира или сока, когда гриль находится в горизонтальном положении.	Во время жарки на рифленых сторонах пластин продуктов с большим содержанием жира, обязательно устанавливайте гриль в наклонное положение, чтобы жир мог стечь в поддоны.
	Вы жарите продукты на плоских сторонах пластин, где нет паза для стока.	Дождитесь полного остывания пластин-гриль, затем тщательно очистите их перед тем, как перевернуть. Сложите складные ножки и поместите поддоны под пазами для стока перед тем, как продолжить приготовление продуктов.

Таблица продуктов (Рис. 30)

1 Таблица продуктов

Úvod

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

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Rozkladacie nožičky
- B** Červené kontrolné svetlo zapnutia a zelené kontrolné svetlo pripravenosti na grilovanie
- C** Ovládanie teploty
- D** Obojstranné platne na grilovanie
- E** Upevňovacie svorky platní na grilovanie
- F** Na dotyk studené rukoväte
- G** Odtokové drážky
- H** Podnos na tuk (2 ks)
- I** Háčik na uloženie podnosov na tuk
- J** Cievka na uskladnenie kábla
- K** Displej stopiek
- L** Tlačidlo časovača
- M** Vareška a kliešte - dva v jednom

Dôležité

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

Nebezpečenstvo

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

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Nedovoľte, aby sieťový kábel previsal cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Sieťový kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.
- Počas použitia nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Keď je platňa na grilovanie horúca, nikdy na nej nenechávajte varešku/kliešte.

Výstraha

- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Zariadenie postavte na plochý stabilný povrch s dostatočne veľkým priestorom okolo zariadenia.
- Skôr ako medzi platne na grilovanie vložíte jedlo, nechajte ich zohriať.
- Prístupné povrchy sa počas použitia zariadenia môžu zahriať na vysokú teplotu.
- Počas grilovania masťného mäsa alebo klobás si dávajte pozor na striekajúci tuk.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Po použití vždy zariadenie očistite.
- Platne na grilovanie otáčajte, len ak sú vychladnuté a čisté.

- Pred odstránením platní na grilovanie, čistením zariadenia alebo jeho odložením nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- Nedotýkajte sa platní na grilovanie ostrými ani drsnými predmetmi, pretože by ste mohli poškodiť ich teflonový povrch.
- Po vybratí platní na grilovanie sa uistite, že ste ich riadne vložili späť.
- Toto zariadenie je určené len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určené na používanie v prostrediach, ako sú kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách, farmách či inom pracovnom prostredí. Taktiež nie je určené na používanie zákazníkmi v hoteloch, moteloch, penziónoch a iných druhoch ubytovacích zariadení.
- Aby nedošlo k nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte zariadenie k externému časovému spínaču ani diaľkovému ovládaciemu systému.
- V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.

Elektromagnetické polia (EMF)

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

Pred prvým použitím

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

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

Použitie zariadenia

Obojstranné platne na grilovanie

Tento gril sa dodáva s obojstrannými platňami na grilovanie. Jedna strana platní je klasická rebrovaná, druhá je hladká. Obe strany platní na grilovanie môžete používať v troch rôznych polohách, ktoré sú opísané ďalej v tomto návode na použitie. Hladká strana platní na grilovanie je veľmi vhodná na smaženie za stáleho miešania, pečenie vajec a palacinek a prípravu marinovaných jedál.

Poznámka: Na hladkej strane platní na grilovanie nepripravujte jedlá s vysokým obsahom tuku. Plochá strana nemá odtokové drážky, takže prebytočný tuk nemôže otekať.

Poznámka: Ak chcete použiť hladkú stranu platní na grilovanie, zariadenie vždy umiestnite do vodorovnej polohy (Obr. 2).

Platne na grilovanie otáčajte, len ak sú vychladnuté a čisté. (Obr. 3)

Použitie grilu s platňami v naklonenej a horizontálnej polohe

- Gril môžete použiť s platňami v naklonenej a horizontálnej polohe.
- Bežná poloha pre grilovanie na rebrovanej strane platní na grilovanie je, keď sú platne naklonené. V tejto polohe tuk alebo šťava, ktorá vychádza z jedla, steká na podnos alebo podnosy na tuk.
- Zariadenie je vybavené rozkladacími nožičkami. Keď ich rozložíte, môžete položiť platne na grilovanie do vodorovnej polohy. Túto polohu použite na prípravu jedál s nízkym obsahom tukov, ako napríklad ovocia alebo zeleniny, ktoré by sa po rebrovaných platniach v naklonenej polohe mohli ľahko sklznúť nadol (Obr. 4).
- Štandardnou pracovnou polohou pre hladkú stranu platní na grilovanie je vodorovná poloha, keďže táto strana nemá odtokové drážky.

Tri polohy pri grilovaní

- Kontaktný gril (Obr. 5)

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

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

- Gril na gratinovanie (Obr. 6)

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

Poznámka: *Horná platňa na grilovanie sa nesmie dotýkať jedla.*

- Gril používaný na pártý (Obr. 7)

V tejto polohe ponúka gril pre zdravé stravovanie veľký povrch na grilovanie pre prípravu všetkých druhov rýchleho občerstvenia, ako napríklad šašlíka, satay, zeleniny, ovocia atď.

Keď je gril pre zdravé stravovanie v polohe určenej na pártý grilovanie a hladká strana platní na grilovanie smeruje nahor, môžete grilovaciu plochu použiť na smaženie jedál, ktoré počas prípravy treba miešať, na smaženie vajec a palacinek.

1 Kábel úplne odviňte z odkladacej konzoly na pántoch zariadenia (Obr. 8).

2 V prípade potreby otočte platne tak, aby strana, ktorú chcete používať, smerovala nahor.

3 Uistite sa, že gril je zatvorený (Obr. 9).

4 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

5 Ovládanie teploty prepnete na nastavenie, ktoré je vhodné pre grilované prísady. Pozrite si tabuľku na konci tejto brožúrky.

Červené kontrolné svetlo zapnutia sa rozsvieti, čím signalizuje, že gril sa zohrieva.

Nikdy nenechávajte zariadenie zapnuté bez dozoru.

6 Počkajte, kým sa rozsvieti zelené kontrolné svetlo pripravenosti na grilovanie a potom otvorte gril, aby ste na platňu alebo platne na grilovanie mohli poukladať suroviny.

Dajte pozor: platne na grilovanie sú horúce.

- Poloha kontaktného grilu a poloha na gratinovanie: gril otvorte dopolovice (Obr. 10).
- Poloha grilu na pártý: gril otvorte dopolovice a hornú platňu na grilovanie potiahnite do najvyššej polohy (1). Potom gril otvorte úplne (2) (Obr. 11).

7 Ak je gril v naklonenej polohe, podnos alebo podnosy na tuk položte pod odtokovú drážku alebo drážky, aby ste zachytili tuk alebo šťavu.

Poznámka: *Ak chcete použiť hladkú stranu platní na grilovanie, zariadenie nenakláňajte.*

- Poloha kontaktného grilu a poloha na gratinovanie: pod odtokovú drážku spodnej platne na grilovanie umiestnite jeden podnos na tuk (Obr. 12).
- Ak vo vodorovnej polohe grilujete na rebrovanej strane platní na grilovanie suroviny, ktoré obsahujú veľa tuku alebo šťavy, možno budete potrebovať položiť podnos/podnosy na tuk aj na pracovný pult, aby naň nekvapkal tuk alebo šťava.

Poznámka: *Na hladkej strane platní na grilovanie nepripravujte jedlá s vysokým obsahom tuku. Plochá strana nemá odtokové drážky, takže prebytočný tuk nemôže odtekať.*

- Poloha na pártý grilovanie, rebrovaná strana platní na grilovanie smeruje nahor: použite obidva podnosy. Pod odtokovú drážku každej z platní na grilovanie podložte jeden podnos (Obr. 13).

8 Prísady dajte na platňu alebo platne na grilovanie pomocou dodanej varešky/klieští (Obr. 14). Najlepšie výsledky dosiahnete, ak prísady položíte do stredu platne alebo platní na grilovanie.

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

Poznámka: Počas grilovania môže zelené kontrolné svetlo pripravenosti na grilovanie z času na čas zhasnúť, čo znamená, že gril pre zdravé stravovanie sa zahrieva na nastavenú teplotu.

- Kontaktný gril: jedlo položte do stredu spodnej platne na grilovanie.
- Gril na gratinovanie: jedlo položte do stredu spodnej platne na grilovanie.
- Gril na pártý: jedlo rozložte po povrchu platní na grilovanie. Z času na čas ho otočte pomocou dodanej varešky/kliešť.

9 Zatvorte gril (len kontaktný grilu a gril na gratinovanie).

- Kontaktný gril: hornú platňu na grilovanie opatrne spustite na suroviny. Horná platňa na grilovanie je teraz položená na jedle. Týmto spôsobom sa jedlo griluje rovnomerne na oboch stranách (Obr. 15).
- Gril na gratinovanie: hornú grilovaciu platňu potiahnite do najvyššej polohy (1) a potom ju umiestnite do vodorovnej polohy (2). Horná grilovacia platňa sa nesmie dotýkať jedla (Obr. 16).

10 Po uplynutí požadovaného času grilovania otvorte zariadenie (len kontaktný grilu a gril na gratinovanie).

11 Vyberte jedlo.

Na vyberanie jedla z grilu použite dodanú varešku/kliešte. Nepoužívajte kovové, ostré ani drsné kuchynské náradie.

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

Opatrne uvoľnite akékoľvek pripečené jedlo alebo masť pomocou dodanej varešky/kliešť a odstráňte ho z platní. Použite varešku s vrúbkovaným koncom pre rebrovitú časť platní.

13 Kým položíte suroviny na platňu alebo platne na grilovanie, počkajte, kým sa rozsvieti zelené kontrolné svetlo pripravenosti na grilovanie.

Stopky

Stopky signalizujú koniec grilovania, zariadenie však NEVYPNÚ.

Poznámka: Gril pre zdravé stravovanie môžete používať aj bez nastavenia stopiek.

1 Tlačidlom stopiek nastavte trvanie grilovania v minútach. (Obr. 17)

- Nastavený čas sa zobrazí na displeji.

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

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

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

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

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

Časy grilovania

Na konci tejto brožúrky nájdete tabuľku s prísadami, ktoré môžete pripraviť pomocou grilu pre zdravé stravovanie. Tabuľka zobrazuje, ktorú teplotu máte vybrať, ako dlho sa jedlo musí grilovať a príslušnú polohu grilu. Čas potrebný na zohriatie zariadenia nie je zahrnutý v uvedenom čase grilovania.

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

Poznámka: Počas grilovania zelené kontrolné svetlo pripravenosti na grilovanie z času na čas zhasne. To znamená, že gril pre zdravé stravovanie sa zohrieva na nastavenú teplotu. Ak sa tak stane, ďalej pokračujte v grilovaní.

Tipy

- Ak je gril vo vodorovnej polohe na párty grilovanie s hladkou stranou platní na grilovanie otočenou smerom nahor, možno ho veľmi dobre použiť na prípravu miešaných jedál, pečenie vajíec a malých palacinek alebo na prípravu marinovaných jedál.
- Jedlo, ktoré chcete grilovať, namažte len troškou masla alebo oleja. Predídete tak pripáleniu prebytočného masla alebo tuku a dymeniu.
- Gril nie je vhodný na grilovanie potravín obalených v strúhanke.
- Klobásky majú tendenciu počas grilovania praskať. Aby ste tomu predišli, vidličkou v nich spravte niekoľko otvorov.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov sa uistite, že používané kusy mäsa nie sú príliš hrubé (približne 1,5 cm).
- Výsledky grilovania sú lepšie, ak použijete čerstvé mäso miesto zmrazeného alebo rozmrazeného mäsa.
- Keď budete pripravovať soté, kuracie, bravčové, alebo telacie mäso, najskôr ho osmažte pri vysokej teplote (poloha 5). Potom nastavte ovládač teploty o jednu polohu nižšie a potraviny grilujte, kým nie sú hotové.
- Gril môžete použiť aj ako termostatom ovládanú varnú platňu, ktorá bude automaticky udržiavať požadovanú teplotu Vášho jedla. Zariadenie prepnete do polohy gril na párty a nastavte ovládanie teploty do polohy 2 alebo 3. Platne na grilovanie zakryte hliníkovou fóliou s lesklou stranou smerujúcou nahor. (Obr. 18)
- Ak chcete rozmrazovať mrazené jedlo, prepnete zariadenie do polohy gril na gratinovanie a mrazené jedlo zabalte do hliníkovej fólie. Ovládanie teploty nastavte do polohy 1 alebo 2. Čas rozmrazovania závisí od hmotnosti jedla.

Čistenie

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

Zariadenie nikdy neponárajte do vody.

1 Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.

2 Pred vybratím platní z nich odstráňte prebytočný olej pomocou kuchynského papiera.

3 Demontujte platne na grilovanie (Obr. 19).

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

4 Platne na grilovanie, podnosy na tuk a varešku/kliešte očistite jemnou tkaninou alebo špongiou, ktorú ste namočili v horúcej vode s troškou čistiaceho prostriedku, prípadne ich umyte v umývačke na riad (Obr. 20).

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

5 Platne na grilovanie nechajte vyschnúť a vráťte ich späť do grilu (Obr. 21).

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

- 6** Zatvorte gril.
- 7** Vonkajšiu strany zariadenia očistite navlhčenou tkaninou.

Výmena

Výmena batérie

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

- 1** Zariadenie umiestnite do polohy na pártý grilovanie a vyskrutkujte skrutku z kľbu (Obr. 22).
- 2** Zariadenie zatvorte, otočte ho, umiestnite do zvislej polohy a vyskrutkujte dve skrutky z kľbu (Obr. 23).
- 3** Demontujte kryt kľbu a vyberte z neho stopky (Obr. 24).
- 4** Mincou otvorte kryt priečinka batérie stopiek a vyberte starú batériu. Starú batériu zlikvidujte (pozrite si kapitolu „Životné prostredie“) (Obr. 25).
- 5** Do krytu vložte novú batériu s kladným (+) pólom smerujúcim ku krytu priečinka batérie (Obr. 26).
- 6** Kryt priečinka batérie položte späť na stopky. Mincou ho pritiahnite.
- 7** Stopky vložte späť do krytu kľbu a zakryte ním kľb.
- 8** Skrutky zaskrutkujte a dotiahnite v opačnom poradí. Začnite so zariadením vo zvislej polohe, potom ho otočte do polohy na pártý grilovanie.

Životné prostredie

- Nenabíjateľné batérie obsahujú látky, ktoré môžu znečistiť životné prostredie. Neodhadzujte ich spolu s bežným komunálnym odpadom, ale zanešte ich na miesto oficiálneho zberu. Pred likvidáciou zariadenia vždy vyberte nenabíjateľnú batériu a zariadenie zanešte na miesto oficiálneho zberu.
- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 27).

Pomôcky na uskladnenie

- 1** Kábel úplne navíňte na odkladaciu konzolu na pántoch zariadenia. (Obr. 28)
- 2** Vložte podnosy na tuk a upevnite ich k háčiku na uskladnenie na spodnej strane zariadenia. (Obr. 29)
- 3** Zariadenie odkladajte vo vzpriamenej polohe na bezpečné a suché miesto.

Záruka a servis

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

Riešenie problémov

Táto kapitola obsahuje zhrnutie najbežnejších problémov, ktoré sa môžu vyskytnúť počas používania zariadenia. Ak neviete problém vyriešiť pomocou ďalej uvedených informácií, obráťte sa na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine alebo on-line na stránke www.philips.com.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Zariadenie nefunguje.	Zástrčka nie je správne pripojená do sieťovej zásuvky.	Zástrčku správne pripojte do sieťovej zásuvky.
	Zástrčka, do ktorej je pripojený strojček, nie je pod prúdom.	Skontrolujte, či funguje napájanie. Ak funguje, pripojte do zásuvky iné zariadenie a skontrolujte, či je zásuvka pod napätím.
	Sieťový kábel je poškodený.	Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
Zo zariadenia uniká trochu dymu.	Pri prvých použitíach zariadenia môže vznikať trochu dymu.	Je to bežný jav. Potom, čo zariadenie niekoľkokrát použijete, dym prestane unikať.
	Nastavená teplota grilovania je príliš vysoká pre prísady, ktoré grilujete.	Pozrite si tabuľku na konci tejto brožúrky, kde nájdete odporúčané nastavenie teploty pri grilovaní rôznych typov jedla.
Zo zariadenia uniká veľa dymu.	Na platni na grilovanie sa pripieklo jedlo alebo tuk.	Po každom použití platne na grilovanie opatrne očistite.
	Platne na grilovanie ste otočili bez toho, aby ste ich najprv očistili. Zvyšky jedla pripálené na opačnej strane platní počas grilovania odkvapávajú na ohrevné telesá a uhoľnatejú. Pri tom môže vznikať veľké množstvo dymu.	Dbajte na to, aby ste platne pred otočením riadne očistili.
Jedlo nie je riadne ugrilované.	Zvolili ste príliš nízke nastavenie teploty alebo jedlo nebolo grilované dostatočne dlho.	Ovládaním nastavte vyššiu teplotu a/alebo jedlo grilujte dlhší čas. Pozrite si tabuľku na konci tejto brožúrky, kde nájdete odporúčané nastavenia teploty a času grilovania pre rôzne typy jedál.
Grilované jedlo je príliš tmavé.	Zvolili ste príliš vysoké nastavenie teploty alebo jedlo bolo grilované príliš dlho.	Ovládaním nastavte nižšiu teplotu a/alebo jedlo grilujte kratší čas. Pozrite si tabuľku na konci tejto brožúrky, kde nájdete odporúčané nastavenia teploty a času grilovania pre rôzne typy jedál.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Počas grilovania kvapká tuk alebo šťava na pracovný pult.	Pod odtokovú drážku/drážky ste nevložíli podnos/podnosy na tuk.	Podnos/podnosy na tuk umiestnite pod odtokovú drážku/drážky.
	Na grile s platňami umiestnenými v horizontálnej polohe ste grilovali prísady, ktoré obsahujú mnoho tuku alebo šťavy a nepodložili ste podnos/podnosy na tuk pod odtokovú drážku/drážky.	Podnos/podnosy na tuk umiestnite pod odtokovú drážku/drážky.
Prísady (napr. syr) sa prilepili k hornej platni na grilovanie.	Pri príprave gratinovaného jedla alebo otvorenej hrianky ste zariadenie použili v polohe kontaktný gril.	Gratinované jedlá a otvorené hrianky pripravujte, len ak je gril v polohe na gratinovanie.
Počas grilovania zostáva tuk alebo šťava na doske na grilovanie.	Grilujete suroviny s vysokým obsahom tuku na rebrovanej strane dosiek na grilovanie s grilom vo vodorovnej polohe.	Pri grilovaní surovín s vysokým obsahom tuku na rebrovanej strane dosiek na grilovanie nezabudnite gril nakloniť, aby tuk mohol odtekať do podnosov na tuk.
	Grilujete suroviny s vysokým obsahom tuku na hladkej strane platní na grilovanie a táto strana nemá odtokovú drážku.	Platne na grilovanie nechajte dostatočne vychladnúť, dôkladne ich očistite a otočte ich. Zasuňte rozkladacie nožičky a pod odtokové drážky platní podložte podnosy na odkvapkávanie. Potom môžete pokračovať v grilovaní.

Tabuľka jedál (Obr. 30)

1 Tabuľka jedál

Uvod

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

Splošni opis (Sl. 1)

- A** Raztegljivi nožici
- B** Rdeči indikator vklopa in zeleni indikator pripravljenosti
- C** Temperaturni regulator
- D** Obrnljivi plošči za žar
- E** Zaponki za pritrditev plošč za žar
- F** Hladni ročaji
- G** Žlebiča za odtekanje
- H** Pladenj za maščobo (2 kosa)
- I** Kavelj za shranjevanje pladnjev za maščobo
- J** Pripomoček za shranjevanje kabla
- K** Prikaz časovnika
- L** Gumb časovnika
- M** Lopatica in prijemalka "dve v enem"

Pomembno

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

Nevarnost

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

Opozorilo

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

Pozor

- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- Aparat postavite na vodoravno, stabilno podlago z dovolj okoliškega prostora.
- Plošči za žar najprej segrejte, preden med njiju položite hrano.
- Med delovanjem aparata lahko dostopne površine postanejo vroče.
- Pri peki mastnega mesa in klobas pazite na škropljenje masti.
- Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
- Po uporabi aparat očistite.
- Plošči obrnite samo, ko sta hladni in čisti.
- Pred odstranitvijo plošč za žar in čiščenjem ali shranjevanjem aparata počakajte, da se le-ta povsem ohladi.
- Plošč za žar se ne dotikajte z ostrimi ali hrapavimi predmeti, ker lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.
- Poskrbite, da plošči za žar po odstranitvi pravilno namestite nazaj.

- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, farmah in drugih delovnih okoljih. Namenjen ni niti uporabi gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- Aparata ne priklaplajte na zunanje časovno stikalo ali sistem za daljinsko upravljanje, da ne povzročite nevarnosti.
- Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.

Elektromagnetno polje (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravate pravilno in v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Pred prvo uporabo

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

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

Uporaba aparata

Obrnljivi plošči za žar

Ta žar je opremljen z obrnljivima ploščama za žar, ki imata navadno rebrasto stran in ravno stran. Obe strani plošč za žar lahko uporabljate v treh različnih položajih, ki so opisani spodaj. Ravna stran plošč za žar je še posebej primerna za hitro praženje in pečenje jajc, palačink ter mariniranih sestavin.

Opomba: Na ravni strani plošč za žar ne pecite sestavin, ki vsebujejo veliko maščobe. Ravna stran nima žlebiča za odtekanje, po katerem bi lahko odtekla odvečna maščoba.

Opomba: Ko uporabljate ravno stran plošč za žar, naj bo aparat v vodoravnem položaju (Sl. 2).

Plošči obrnite samo, ko sta hladni in čisti. (Sl. 3)

Uporaba v nagnjenem in vodoravnem položaju

- Površino za peko lahko uporabljate v nagnjenem in vodoravnem položaju.
- Pri peki na rebrasti strani plošč za žar se aparat običajno uporablja v nagnjenem položaju. V tem položaju maščoba ali sok, ki pride iz hrane, odteče po ploščah v pladenj ali pladnja za maščobo.
- Aparat je opremljen z raztegljivima nožicama. Ko iztegnete nožici, lahko postavite plošči za žar v vodoraven položaj. Ta položaj uporabljajte za pripravo hrane, ki vsebuje malo maščob, na primer sadja in zelenjave, in ki zlahka drsi na rebrastih ploščah v nagnjenem položaju (Sl. 4).
- Pri peki na ravni strani plošč za žar se aparat običajno uporablja v vodoravnem položaju, saj plošči na tej strani nimata žlebiča za odtekanje.

Trije načini uporabe

- Zaprti žar (Sl. 5)

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

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

- Položaj za peko z gratiniranjem (Sl. 6)

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

Opomba: *Zgornja plošča za žar se ne sme dotikati hrane.*

- Odprti žar (Sl. 7)

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

Pri uporabi ravne strani plošč za žar in z žarom v odprtem položaju lahko uporabljate površino za peko za hitro praženje sestavin in pečenje jajc ali palačink.

1 Povsem odvijte kabel, ki je navit na pripomoček za shranjevanje kabla ob zgibih aparata (Sl. 8).

2 Če je treba, obrnite plošči tako, da je zelena stran obrnjena navzgor.

3 Poskrbite, da je žar zaprt (Sl. 9).

4 Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.

5 Temperaturni regulator obrnite na nastavev temperature, ki je primerna za hrano, ki jo želite pripraviti. Oglejte si preglednico na koncu te knjižice.

• Rdeči indikator vklopa zasveti, kar pomeni, da se žar segreva.

Aparata ne pustite delovati brez nadzora.

6 Počakajte, da začne svetiti zeleni indikator pripravljenosti, in nato odprite žar ter položite sestavine na ploščo ali plošči.

Bodite previdni: plošči za žar sta vroči.

- Zaprti žar in položaj za peko z gratiniranjem: žar odprite do polovice (Sl. 10).

- Odprti žar: žar odprite do polovice in povlecite zgornjo ploščo za žar v najvišji položaj (1). Nato odprite žar do konca (2) (Sl. 11).

7 Če je žar v nagnjenem položaju, pod žlebič ali žlebiča za odtekanje postavite pladenj ali pladnja za maščobo, kamor se bo stekala maščoba ali sok.

Opomba: *Ko uporabljate ravno stran plošč za žar, aparat ne sme biti v nagnjenem položaju.*

- Zaprti žar in položaj za peko z gratiniranjem: en pladenj za maščobo postavite pod žlebič za odtekanje spodnje plošče za žar (Sl. 12).

- Pri peki sestavin, ki vsebujejo veliko maščobe ali soka, na rebrasti strani plošč za žar je priporočljivo uporabiti pladenj/pladnja za maščobo tudi pri žaru v vodoravnem položaju, da tako preprečite kapljanje maščobe ali soka na delovni pult.

Opomba: *Na ravni strani plošč za žar ne pecite sestavin, ki vsebujejo veliko maščobe. Ravna stran nima žlebiča za odtekanje, po katerem bi lahko odtekla odvečna maščoba.*

- Odprti žar z uporabo rebrastih strani plošč za žar: uporabite oba pladnja za maščobo. Po en pladenj postavite pod žlebič za odtekanje vsake plošče za žar (Sl. 13).

8 S priloženo lopatico/prijemalko položite sestavine na ploščo oziroma plošči za žar (Sl. 14).

Za najboljše rezultate položite sestavine na sredino plošče oziroma plošč za žar.

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

Opomba: *Med peko občasno neha svetiti zeleni indikator pripravljenosti, kar pomeni, da se žar segreva na nastavljeno temperaturo.*

- Zaprti žar: položite hrano na sredino spodnje plošče za žar.

- Položaj za peko z gratiniranjem: položite hrano na sredino spodnje plošče za žar.

- Odprti žar: hrano razmestite po površini za peko in jo občasno obrnite s priloženo lopatico/prijemalko.

9 Zaprite žar (samo za zaprti žar in položaj za peko z gratiniranjem).

- Zaprti žar: zgornjo ploščo za žar previdno spustite na sestavine. Zgornja plošča za žar je zdaj v stiku s hrano. Na ta način se hrana enakomerno speče na obeh straneh (Sl. 15).

- Položaj za peko z gratiniranjem: zgornjo ploščo za žar povlecite v najvišji položaj (1) in jo nato postavite v vodoravni položaj (2). Zgornja plošča za žar se ne sme dotikati hrane (Sl. 16).

10 Ko potreben čas peke poteče, odprite aparat (samo za zaprti žar in položaj za peko z gratiniranjem).

11 Vzemite hrano z aparata.

Za odstranjevanje hrane z aparata uporabljajte priloženo lopatico/prijemalko. Ne uporabljajte kovinskega, ostrega ali hrapavega kuhinjskega pribora.

12 Če želite nadaljevati s peko hrane, odstranite odvečno olje s plošč s papirnatimi servietami. Z uporabo priložene lopatice/prijemalke s plošče previdno odstranite sprijete ostanke hrane ali maščobe. Nazobčani del lopatice uporabljajte za rebrasto stran plošč.

13 Počakajte, da začne svetiti zeleni indikator pripravljenosti, in nato na ploščo ali plošči za žar položite hrano.

Časovnik

Časovnik nakaže konec časa peke, vendar aparata NE izklopi.

Opomba: Žar lahko uporabljate tudi brez nastavitve časovnika.

1 S pritiskom gumba časovnika nastavite čas peke v minutah. (Sl. 17)

▶ Nastavljeni čas se pokaže na zaslonu.

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

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

▶ Tri sekunde po nastavitvi časa peke začne časovnik odšteti čas.

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

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

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

Čas peke

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

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

Opomba: Med peko se zeleni indikator pripravljenosti vklaplja in izklaplja, kar pomeni, da se žar segreva na nastavljeno temperaturo. Če se to zgodi, preprosto nadaljujte s peko.

Nasveti

- Pri uporabi ravne strani plošč za žar in z žarom v odprtem vodoravnem položaju je aparat zelo primeren za hitro praženje in pečenje jajc, majhnih palačink ter mariniranih sestavin.
- Hrano, ki jo nameravate peči, rahlo namažite z nekaj masla ali olja. Tako preprečite nastanek dima zaradi prevelike količine masla ali olja.
- Ta žar ni primeren za pripravo jedi z drobtinami.
- Klobase med peko rade počijo. To preprečite tako, da jih nekajkrat preluknjate z vilicami.
- Najboljše rezultate boste dosegli, če kosi mesa za peko ne bodo predebili (približno 1,5 cm).
- Sveže meso se peče bolje kot zamrznjeno ali odmrznjeno meso.

- Pri pripravi nabodal, piščanca, svinjine ali teletine meso najprej na hitro popecite pri visoki temperaturi (položaj 5). Nato temperaturni regulator nastavite za položaj nižje in hrano pecite, dokler ni pripravljena.
- Žar lahko uporabljate tudi kot termostatsko krmiljeno grelno ploščo, ki jedi samodejno ohranja pri zahtevani temperaturi. Postavite aparat v odprti položaj in nastavite temperaturni regulator v položaj 2 ali 3. Plošči za žar pokrijte z aluminijasto folijo s svetlečo stranjo, obrnjeno navzgor. (Sl. 18)
- Za odmrzovanje postavite aparat v položaj za peko z gratiniranjem in zavijte zamrznjeno hrano v aluminijasto folijo. Temperaturni regulator nastavite v položaj 1 ali 2. Čas odmrzovanja je odvisen od teže hrane.

Čiščenje

Ne uporabljajte jeklih čistilnih sredstev in ostrih predmetov, ker boste poškodovali premaz proti prijemanju.

Aparata ne potaplajte v vodo.

- 1** Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.
- 2** Preden odstranite plošči, z njiju s papirnatimi servietami odstranite odvečno olje.
- 3** Odstranite plošči za žar (Sl. 19).

Plošči odstranite tako, da pritisnete zaponki za pritrditev na aparatu in nato dvignete plošči z aparata.

- 4** Plošči za žar, pladnja za maščobo in lopatico/prijemalko očistite z mehko krpo ali gobo v vroči vodi, ki ste ji dodali nekaj tekočega čistila, ali v pomivalnem stroju (Sl. 20).

Plošči za žar za pet minut namočite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila. Tako se odstranijo ali zmehčajo sprijeti ostanki hrane ali maščobe.

- 5** Posušite plošči za žar in ju namestite nazaj (Sl. 21).
 - Aparat postavite v odprti položaj.
 - Zadnji rob plošč za žar položite na aparat (1). Spustite plošči za žar na aparat in ju pritisnite navzdol pod zaponko za pritrditev (2).
- 6** Zaprite žar.
- 7** Zunanost aparata očistite z vlažno krpo.

Zamenjava

Zamenjava baterije

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

- 1** Postavite aparat v odprti položaj in odstranite vijak iz zgiba (Sl. 22).
- 2** Zaprite in obrnite aparat. Postavite ga v pokončni položaj in odstranite vijaka iz zgiba (Sl. 23).
- 3** Z zgiba odstranite pokrov zgiba in vzemite časovnik iz pokrova zgiba (Sl. 24).
- 4** S kovancem odprite pokrov prostora za baterijo na časovniku in odstranite staro baterijo. Zavržite staro baterijo (oglejte si poglavje "Okolje") (Sl. 25).
- 5** Namestite novo baterijo v prostor za baterijo tako, da je pozitivna stran obrnjena proti pokrovu prostora za baterijo (Sl. 26).
- 6** Namestite pokrov prostora za baterijo nazaj na časovnik. Pritrdite ga s kovancem.
- 7** Vstavite časovnik v pokrov zgiba in pokrov zgiba namestite nazaj na zgib.

- 8** Vstavite in privijte vijake v obratnem vrstnem redu. Začnite z aparatom v pokončnem položaju, nato ga postavite v odprti položaj.

Okolje

- Baterije za enkratno uporabo vsebujejo snovi, ki so okolju škodljive. Ne zavržite jih skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč jih odložite na uradnem zbirnem mestu za baterije. Preden aparat zavržete in oddate na uradnem zbirnem mestu, odstranite baterijo za enkratno uporabo.
- Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja (Sl. 27).

Shranjevanje

- 1** Kabel navijte na pripomoček za shranjevanje kabla ob zgibih aparata. (Sl. 28)
- 2** Zložite pladnja za maščobo in ju pritrdite na kavelj za shranjevanje na spodnji strani aparata. (Sl. 29)
- 3** Aparat shranite v pokončnem položaju na varno in suho mesto.

Garancija in servis

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

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi ali obiščite našo spletno stran na naslovu **www.philips.com**.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Aparat ne deluje.	Vtikač ni pravilno vstavljen v omrežno vtičnico.	Vtikač pravilno vstavite v omrežno vtičnico.
	Vtičnica, v katero je priključen aparat, ni aktivna.	Preverite, ali napajanje deluje. Če deluje, preverite električno napetost omrežne vtičnice s priklpom drugega aparata.
	Omrežni kabel je poškodovan.	Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebo.
Iz aparata se malo pokadi.	Pri prvih nekaj uporabah se lahko iz aparata malo pokadi.	To je normalno. Aparat po nekaj uporabah preneha oddajati dim.
	Nastavljena temperatura peke je previsoka za sestavine, ki jih pečete.	Za priporočeno nastavitve temperature za različne vrste hrane si oglejte preglednico na koncu te knjižice.
	Hrana ali maščoba se je prijela na plošči za žar.	Po vsaki uporabi previdno očistite ploščo za žar.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Iz aparata se močno pokadi	Plošči za žar ste obrnili, ne da bi ju prej očistili. Sprijeta hrana na drugi strani plošč pada na grelne elemente in se med peko žge. To lahko povzroči, da se iz aparata močno pokadi.	Preden obrnete plošči, ju temeljito očistite.
Hrana ni dovolj pečena.	Nastavili ste prenizko temperaturo ali pa hrane niste dovolj dolgo pekli.	S temperaturnim regulatorjem nastavite višjo temperaturo in/ali podaljšajte čas peke. Za priporočeno nastavitve temperature in čas peke za različne vrste hrane si oglejte preglednico na koncu te knjižice.
Hrana je preveč pečena.	Nastavili ste previsoko temperaturo ali pa ste hrano predolgo pekli.	S temperaturnim regulatorjem nastavite nižjo temperaturo in/ali skrajšajte čas peke. Za priporočeno nastavitve temperature in čas peke za različne vrste hrane si oglejte preglednico na koncu te knjižice.
Med peko na delovni pult kaplja maščoba ali sok.	Pod žlebič/žlebiča za odtekanje niste postavili pladnja/pladnjeva za maščobo.	Pod žlebič/žlebiča za odtekanje postavite pladenj/pladnja za maščobo.
	Z uporabo žara v vodoravnem položaju ste pekli sestavine, ki vsebujejo veliko maščobe ali soka, ne da bi pod žlebič/žlebiča za odtekanje postavili pladenj/pladnja za maščobo.	Pod žlebič/žlebiča za odtekanje postavite pladenj/pladnja za maščobo.
Sestavine (npr. sir) so se prilepile na zgornjo ploščo za žar.	Gratinirano jed ali odprte popečene kruhke ste pripravili z aparatom v zaprtem položaju.	Gratinirane jedi ali odprte popečene kruhke pripravljajte samo v položaju za peko z gratiniranjem.
Med peko na plošči za žar ostaja maščoba ali sok.	Z uporabo žara v vodoravnem položaju ste na rebrasti strani plošč za žar pekli sestavine, ki vsebujejo veliko maščobe.	Pri peki sestavin, ki vsebujejo veliko maščobe, na rebrasti strani plošč za žar uporabljajte žar v nagnjenem položaju, da lahko maščoba odteka v pladnje za maščobo.
	Sestavine ste pekli na ravni strani plošče za žar. Ta stran nima žlebiča za odtekanje.	Plošči za žar se naj dovolj ohladita. Nato ju temeljito očistite in obrnite. Raztegljivi nožici potisnite navznoter in pred peko hrane pod žlebiča za odtekanje postavite pladnja za kapljanje.

Preglednica s hrano (Sl. 30)

1 Preglednica s hrano

Uvod

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

Opšti opis (Sl. 1)

- A** Rasklopive nožice
- B** Crveni indikator napajanja i zelena lampica za spremnost
- C** Regulator temperature
- D** Dvostrane ploče roštilja
- E** Štipaljke za ploču roštilja
- F** Drške sa zaštitom od toplote
- G** Odvodni žlebovi
- H** Fioka za masnoću (2 komada)
- I** Kukica za odlaganje fioka za masnoću
- J** Držač za kabl
- K** Ekran tajmera
- L** Dugme za tajmer
- M** Lopatica i mašica, dva u jednom

Važno

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

Opasnost

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

Upozorenje

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

Oprez

- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Stavite aparat na ravnu, stabilnu površinu sa dovoljno slobodnog prostora oko njega.
- Uvek prvo zagrejte grejne ploče pre nego što između njih stavite hranu.
- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi.
- Čuvajte se prskanja masti kada pečete masno meso ili kobasice.
- Aparat posle upotrebe uvek isključite iz napajanja.
- Aparat čistite nakon svake upotrebe.
- Ploče okrećite samo kada su hladne i čiste.
- Ostavite aparat da se potpuno ohladi pre nego što počnete da skidate ploče roštilja, čistite aparat ili ga odlažete.

- Nikada ne dodirujte grejne ploče oštrim ili abrazivnim predmetima jer to oštećuje teflonsku oblogu.
- Ako ste uklanjali ploče roštilja, obavezno ih pravilno sastavite.
- Ovaj aparat je namenjen samo za normalnu upotrebu u domaćinstvu. Nije namenjen za korišćenje u zajedničkim kuhinjama u dućanima, uredima, na farmama ili u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen za klijente u hotelima, motelima, konačištima i drugim vrstama smeštaja.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, aparat nikada ne priključujte na spoljni prekidač kontrolisan tajmerom niti na sistem sa daljinskom kontrolom.
- Ako se aparat upotrebljava nepropisno, za profesionalne ili poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost za bilo kakva nastala oštećenja.

Elektromagnetna polja (EMF)

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

Pre prve upotrebe

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

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

Upotreba aparata

Dvostrane ploče roštilja

Ovaj roštilj ima dvostrane ploče roštilja, od kojih je jedna standardno rebrasta, a druga ravna. Obe strane mogu se koristiti u tri različita položaja koji su opisani ispod. Ravna strana ploča roštilja posebno je dobra za brzo pečenje, pečenje jaja i palačinki, kao i kuvanje mariniranih sastojaka.

Napomena: Na ravnoj strani ploča roštilja nemojte peći masnu hranu. Na ravnoj strani nema odvodnog žleba, pa se višak masti ne odvodi.

Napomena: Kada koristite ravnu stranu ploča roštilja, uređaj obavezno stavite u horizontalan položaj (Sl. 2).

Ploče okrećite samo kada su hladne i čiste. (Sl. 3)

Upotreba pod uglom i u horizontalnom položaju

- Površina roštilja se može koristiti pod uglom i u horizontalnom položaju.
- Standardni položaj za pečenje na roštilju na rebrastoj strani ploča je položaj pod uglom. U ovom položaju, masnoća i sok iz hrane ističu sa ploča u fioku ili fioke za sakupljanje masnoće.
- Uređaj je opremljen rasklopivim nožicama. Kada se nožice rasklope, ploče roštilja se mogu postaviti u horizontalni položaj. Ovaj položaj koristite za pripremanje nemasne hrane kao što je voće i povrće koje lako klizi sa ploča kada su ploče u položaju pod uglom (Sl. 4).
- Horizontalni položaj je standardni položaj za pečenje na ravnoj strani ploča roštilja, pošto na ovoj strani nema odvodnog žleba.

Tri položaja za pečenje na roštilju

- Kontaktni položaj (Sl. 5)

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

Napomena: Obe ploče roštilja dolaze u kontakt sa hranom.

- Položaj za graten (Sl. 6)

Ovo je idealan položaj za istovremeno pečenje i graten kuvanje. Graten položaj je pogodan za pripremanje raznih "otvorenih" tostova, npr. sa jajima, paradajzom, paprikama i/ili kolotovima luka pokrivenih sirom.

Napomena: *Gornja ploča roštilja ne sme da dodiruje hranu.*

- Položaj roštilja za zabave (Sl. 7)

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

Ako postavite roštilj u položaj za zabave tako da ravna strana ploča bude okrenuta nagore, površinu roštilja možete koristiti za brzo pečenje sastojaka, prženje jaja i palačinki.

- 1** Odmotajte do kraja kabl za napajanje iz spremišta na nosaču uređaja (Sl. 8).
 - 2** Po potrebi, okrenite ploče tako da strana koju želite da koristite bude okrenuta nagore.
 - 3** Roštilj mora da bude zatvoren (Sl. 9).
 - 4** Uključite utikač u zidnu utičnicu.
 - 5** Podesite regulator temperature na odgovarajuću temperaturu za hranu koja će se peći. Pogledajte tabelu na kraju priručnika.
- Crveni indikator se pali, što znači da se roštilj zagreva.

Nikada ne ostavljajte uključen aparat bez nadzora.

- 6** Sačekajte da se zeleni indikator spremnosti uključi, a zatim otvorite roštilj da biste stavili sastojke na ploču ili ploče roštilja.

Budite oprezni: ploče roštilja su vrele.

- Kontaktni položaj i položaj za graten: roštilj otvorite napola (Sl. 10).
- Položaj roštilja za zabave: otvorite roštilj napola i povucite gornju ploču roštilja na najviši položaj (1). Zatim otvorite roštilj (2) (Sl. 11).

- 7** Ako je roštilj u položaju pod uglom, postavite fioku ili fioke za masnoću ispod odvodnog žleba ili žlebova kako biste sakupili masnoću ili sok.

Napomena: *Kada koristite ravnu stranu ploča roštilja, uređaj nemojte stavljati u položaj pod uglom.*

- Kontaktni položaj i položaj za graten: postavite jednu fioku za masnoću ispod odvodnog žleba pri dnu ploče roštilja (Sl. 12).
- Ako pečete hranu koja sadrži mnogo masnoće ili soka na rebrastoj strani ploča dok je roštilj u horizontalnom položaju, možda ćete morati da postavite fioku ili fioke za masnoću kako masnoća ili sok ne bi kapljali na radnu površinu.

Napomena: *Na ravnoj strani ploča roštilja nemojte peći masnu hranu. Na ravnoj strani nema odvodnog žleba, pa se višak masti ne odvodi.*

- Položaj roštilja za zabave sa rebrastim stranama ploča okrenutim nagore: koristite obe fioke za masnoću. Stavite po jednu fioku ispod odvodnih žlebova na pločama roštilja (Sl. 13).

- 8** Za postavljanje hrane na ploču ili ploče roštilja upotrebite lopaticu/mašice koji se isporučuju sa aparatom (Sl. 14).

Za postizanje optimalnih rezultata, hranu postavite na sredinu ploče ili ploča roštilja.

Vreme pečenja zavisi od vrste hrane, njene debljine i ličnog ukusa. Za preporučeno vreme pečenja, pogledajte tabelu na kraju priručnika.

Napomena: *Tokom pečenja, zelena lampica za spremnost povremeno se gasi, što znači da se roštilj zagreva do unapred podešene temperature.*

- Kontaktni položaj roštilja: stavite hranu na sredinu donje ploče roštilja.
- Položaj roštilja za graten: stavite hranu na sredinu donje ploče roštilja.

- Položaj roštilja za zabave: rasporedite hranu po površini za pečenje. Povremeno hranu okrećite lopaticom/mašicama koji se isporučuju sa aparatom.

9 Zatvaranje roštilja (samo za kontaktni položaj i položaj roštilja za graten).

- Kontaktni položaj roštilja: gornju ploču pažljivo spustite na hranu. Gornja ploča roštilja naleže na hranu. Na taj način, hrana se ravnomerno peče sa obe strane (Sl. 15).
- Položaj roštilja za graten: povucite gornju ploču roštilja na najviši položaj (1), a zatim je postavite u horizontalni položaj (2). Gornja ploča roštilja ne sme da dodiruje hranu (Sl. 16).

10 Otvaranje uređaja po isteku potrebnog vremena pečenja (samo za kontaktni i položaj roštilja za graten).

11 Uklanjanje hrane.

Hranu uklonite pomoću lopatice/mašica koje se isporučuju sa aparatom. Nemojte da koristite metalne, oštre niti abrazivne kuhinjske predmete.

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

Stvrdnutu hranu ili mast pažljivo odvojite pomoću lopatice/mašica isporučenih sa aparatom i uklonite je sa ploča. Za naborani deo ploča koristite lopaticu sa nazubljenim vrhom.

13 Sačekajte da se zeleni indikator spremnosti ugasi, a zatim stavite hranu na ploču ili ploče.

Tajmer

Tajmer pokazuje kraj vremena pečenja, ali NE isključuje aparat.

Napomena: Roštilj možete da koristite i bez podešavanja tajmera.

1 Pritisnite taster tajmera da biste podesili vreme pečenja u minutima. (Sl. 17)

- Podešeno vreme će se pojaviti na displeju.

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

Maksimalno podesivo vreme iznosi 99 minuta.

- Tri sekunde nakon što podesite vreme pečenja, tajmer će početi da odbrojava.
- Dok tajmer odbrojava, preostalo vreme pečenja trepće na displeju. Poslednji minut se prikazuje u sekundama.

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

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

Vremena pripremanja

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

Napomena: Tokom procesa pečenja, zeleni indikator spremnosti povremeno se uključuje i isključuje. To znači da se roštilj zagreva do izabrane temperature. Kada se to dogodi, nastavite sa pečenjem.

Saveti

- Ako postavite roštilj u horizontalni položaj za zabave tako da ravna strana ploča bude okrenuta nagore, roštilj je izuzetno pogodan za brzo pečenje sastojaka, prženje jaja, malih palačinki, kao i kuvanje mariniranih sastojaka.

- Malo pomažite hranu koju ćete peći puterom ili uljem. To će sprečiti pojavu dima usled viška putera ili ulja.
- Roštilj nije podesan za pečenje hrane koja je uvaljana u prezle.
- Kobasice imaju tendenciju da pucaju kada ih pečete. Da biste ovo sprečili, izbušite nekoliko rupica u njima pomoću viljuške.
- Da biste postigli najbolje rezultate, nemojte praviti suviše debele komade mesa (približno 1,5 cm).
- Pripremanjem svežeg mesa dobićete bolje rezultate nego pripremanjem smrznutog ili odmrznutog mesa.
- Kada pripremate sataj, piletinu, svinjetinu ili teletinu, prvo meso ispržite na visokoj temperaturi (položaj 5). Zatim postavite regulator temperature na jedan položaj niže i pecite hranu dok ne bude gotova.
- Roštilj možete koristiti i kao grejnu ploču koju kontroliše termosta i koji automatski održava posuđe na potrebnoj temperaturi. Postavite uređaj u položaj za zabave i podesite regulator temperature na položaj 2 ili 3. Prekrijte ploče roštilja aluminijumskom folijom tako da sjajna strana bude okrenuta nagore. (Sl. 18)
- Ako želite da odmrznete zaleđenu hranu, postavite uređaj u položaj za graten i umotajte hranu u aluminijumsku foliju. Podesite regulator temperature na položaj 1 ili 2. Vreme odmrzavanja zavisi od težine hrane.

Čišćenje

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

Aparat nikada ne uranjajte u vodu.

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

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

3 Uklonite ploče roštilja (Sl. 19).

Da biste uklonili ploče, pritisnite štipaljke na uređaju, a zatim izdignite ploče sa uređaja.

4 Očistite ploče roštilja, fioke za masnoću i lopaticu/mašice mekanom tkaninom ili sunderom u vrućoj vodi sa malo deterdženta ili u mašini za sudove (Sl. 20).

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

5 Osušite ploče roštilja i ponovo ih namestite (Sl. 21).

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

6 Zatvorite roštilj.

7 Spoljašnji deo aparata čistite vlažnom krpom.

Zamena delova

Zamena baterije

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

1 Postavite uređaj u položaj roštilja za zabave i odvijte zavrtnaj sa šarke (Sl. 22).

2 Zatvorite uređaj, okrenite ga, postavite ga u uspravan položaj i odvijte dva zavrtnja sa šarke (Sl. 23).

- 3 Skinite poklopac šarke sa šarke i izvadite tajmer iz poklopca šarke (Sl. 24).
- 4 Pomoću novčića otvorite poklopac odeljka za baterije tajmera i izvadite staru bateriju. Odložite staru bateriju (pogledajte poglavlje 'Zaštita okoline') (Sl. 25).
- 5 Stavite novu bateriju u odeljak za baterije tako da + pol bude okrenut ka poklopcu odeljka za baterije (Sl. 26).
- 6 Vratite poklopac odeljka za baterije na tajmer. Ponovo ga pričvrstite pomoću novčića.
- 7 Umetnite tajmer u poklopac šarke i vratite poklopac šarke na šarku.
- 8 Umetnite i pritegnite zavrtnje obrnutim redosledom. Počnite sa uređajem u uspravnom položaju, a zatim ga stavite u položaj za zabave.

Zaštita okoline

- Nepunjive baterije sadrže materije koje mogu da zagade okolinu. Nemojte bacati nepunjive baterije sa običnim kućnim otpadom, već ih predajte na zvaničnom mestu za prikupljanje baterija. Nepunjive baterije obavezno izvadite iz uređaja pre nego što ga odbacite i predate na zvaničnom mestu za prikupljanje.
- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 27).

Čuvanje

- 1 Obmotajte kabl za napajanje oko spremišta na nosaču uređaja. (Sl. 28)
- 2 Složite fioke za masnoću jednu u drugu i prikačite ih na kukicu za odlaganje pri dnu uređaja. (Sl. 29)
- 3 Aparat uvek odlažite na suvo i sigurno mesto u uspravnom položaju.

Garancija i servis

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

Rešavanje problema

Ovo poglavlje sumira najuobičajenije probleme sa kojima se možete suočiti prilikom upotrebe aparata. Ukoliko niste u mogućnosti da rešite određeni problem pomoću sledećih informacija, kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u svojoj zemlji ili nam se obratite putem Interneta na www.philips.com.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Aparat ne radi.	Utikač nije ispravno uključen u zidnu utičnicu.	Pravilno uključite utikač u zidnu utičnicu.
	Utičnica u koju je aparat priključen nije pod naponom.	Proverite da li napajanje električnom energijom radi. Ako je u redu, proverite da li je utičnica pod naponom tako što ćete priključiti neki drugi uređaj.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	Kabl za napajanje je oštećen.	Ako je glavni kabl oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
Aparat se dimi.	Prvih nekoliko puta kada se upotrebi, aparat može da se dimi.	To je normalno. Nakon nekoliko upotreba, aparat će prestati da se dimi.
	Podešena temperatura roštilja je previsoka za hranu koja se peče.	Za preporučene postavke temperature za različite vrste hrane, pogledajte tabelu na kraju priručnika.
	Na pločama roštilja stvrdnula se hrana ili masnoća.	Pažljivo očistite ploče roštilja nakon svake upotrebe.
Aparat se jako dimi	Uključili ste ploče roštilja, a niste ih prethodno očistili. Hrana koja se skupila na drugoj strani ploče kaplje na grejne elemente i sagoreva u toku pečenja. Usled toga, može se javiti gust dim.	Vodite računa da dobro očistite ploče pre nego što ih okrenete.
Hrana nije dovoljno pečena.	Podesili ste prenisoku temperaturu ili hranu niste dovoljno pekli.	Okrenite regulator temperature na višu temperaturu i/ili duže pecite hranu. Za preporučene postavke temperature i vreme pečenja različitih vrsta hrane, pogledajte tabelu na kraju priručnika.
Hrana je suviše pečena.	Podesili ste previsoku temperaturu ili ste hranu suviše dugo pekli.	Okrenite regulator temperature na nižu temperaturu i/ili kraće pecite hranu. Za preporučene postavke temperature i vreme pečenja različitih vrsta hrane, pogledajte tabelu na kraju priručnika.
Tokom pečenja na roštilju, masnoća i sokovi kaplju na radnu površinu.	Niste postavili fioku/fioke za masnoću ispod odvodnog žleba/žlebova.	Postavite fioku/fioke za masnoću ispod odvodnog žleba/žlebova.
	Pekli ste hranu koja sadrži mnogo masnoće ili soka na roštilju postavljenom u horizontalni položaj bez nameštene fioke/fioke za masnoću ispod odvodnog žleba/žlebova.	Postavite fioku/fioke za masnoću ispod odvodnog žleba/žlebova.
Hrana (npr. sir) se lepi za gornju ploču roštilja.	Pripremali ste graten jela ili otvoreni tost, a uređaj je bio postavljen u kontaktni položaj.	Graten jela i otvoreni tost pripremajte samo kada je roštilj u položaju za graten.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Tokom pečenja na roštilju, masnoća i sokovi se zadržavaju na ploči roštilja.	Pekli ste hranu koja sadrži mnogo masnoće ili soka na rebrastoj strani ploča dok je roštilj u horizontalnom položaju.	Ako na rebrastoj strani ploča pečete hranu koja sadrži mnogo masnoća, ploče obavezno postavite u položaj pod uglom da bi se masnoća slivala u fioke za masnoću.
	Pekli ste hranu na ravnoj strani ploča roštilja, a na ovoj strani nema odvodnog žleba.	Sačekajte da se ploče roštilja dovoljno ohlade, a zatim ih detaljno očistite pre nego što ih okrenete. Sklopite rasklopive nožice i postavite fioke za masnoću ispod odvodnih žlebova, pa tek onda nastavite da pečete hranu.

Tabela hrane (Sl. 30)

1 Tabela hrane

Вступ

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

Загальний опис (Мал. 1)

- A** Розкладні ніжки
- B** Червоний індикатор увімкнення; зелений індикатор готовності до роботи
- C** Система контролю температури
- D** Поворотні пластини для грилю
- E** Фіксатори пластин для грилю
- F** Ручки, що не нагріваються
- G** Жолобки для жиру
- H** Лоток для жиру (2 шт.)
- I** Гак для зберігання лотків для жиру
- J** Пристосування для шнура
- K** Дисплей таймера
- L** Кнопка таймера
- M** Лопатка та щипці “два в одному”

Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

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

Попередження

- Перед тим, як приєднувати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана у таблиці характеристик, із напругою у мережі.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Шнур живлення не повинен висіти над кутом столу або над робочою поверхнею, на якій стоїть пристрій.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Не залишайте увімкнений пристрій без нагляду.
- Ніколи не залишайте лопатку/щипці на гарячій плиті для грилю.

Увага

- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки.
- Ставте пристрій на стійку і рівну поверхню, залишаючи достатньо місця навколо.
- Завжди попередньо нагрівайте пластини для грилю перед тим, як покласти між ними їжу.
- Коли пристрій працює, можуть нагріватися доступні для дотику поверхні.
- Під час приготування на грилі жирного м'яса чи ковбасок, остерігайтеся розбризкування жиру.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Після використання завжди чистіть пристрій.

- Повертайте пластини лише тоді, коли вони холодні та чисті.
- Перед тим, як знімати пластини, чистити чи відкладати пристрій на зберігання, дайте йому повністю охолонути.
- Ніколи не торкайтеся пластин для грилю гострими або абразивними предметами, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Після виймання пластин для грилю їх необхідно знову належно зібрати.
- Цей пристрій призначений виключно для звичайного побутового використання. Він не призначений для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, на фермах та в інших виробничих умовах. Він не призначений для використання клієнтами в готелях, мотелях, у готелях із комплексом послуг “ночівля і сніданок” та інших жилих середовищах.
- Для уникнення небезпеки ніколи не під’єднуйте цей пристрій до зовнішнього таймера або системи дистанційного керування.
- Якщо пристрій використовується неналежним чином, для професійних або напівпрофесійних цілей, чи з порушенням вказівок цієї інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за можливі збитки.

Електромагнітні поля (ЕМП)

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

Перед першим використанням

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

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

Застосування пристрою

Поворотні пластини для грилю

Цей гриль постачається з поворотними пластинами для грилю із звичайною ребристою поверхнею та гладкою поверхнею. Обидві сторони пластин для грилю можна використовувати у трьох різних положеннях, описаних нижче. Гладка поверхня пластин підходить для смаження з помішуванням, смаження яєць та млинців, а також приготування маринованих продуктів.

Примітка: Не смажте на гладкій поверхні пластин для грилю продукти з великою кількістю жиру. Гладка поверхня не має жолобка для збирання жиру, тому зайвий жир не зможе стікати.

Примітка: Використовуючи гладку поверхню пластин для грилю, завжди ставте пристрій у горизонтальне положення (Мал. 2).

Повертайте пластини лише тоді, коли вони холодні та чисті. (Мал. 3)

Використання в нахиленому та горизонтальному положеннях

- Поверхню грилю можна використовувати як в нахиленому положенні, так і в горизонтальному.
- Стандартним для ребристої сторони пластин для грилю є нахилене положення. У такому положенні жир або сік, що виділяється з продуктів, стікає з пластин у спеціальний лоток для жиру.
- Пристрій обладнано розкладними ніжками. Якщо розкласти ці ніжки, можна поставити пластини для грилю у горизонтальне положення. Використовуйте це положення для приготування нежирних продуктів, таких як фрукти та овочі, які можуть легко ковзати по ребристій поверхні пластин, коли пластини перебувають у нахиленому положенні (Мал. 4).

- Горизонтальне положення є стандартним для приготування їжі на пласкій поверхні пластин, оскільки ця сторона пластин не має жолобка для стікання жиру.

Три положення грилю

- Контактне положення грилю (Мал. 5)

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

***Примітка:** Обидві пластини для грилю контактують з їжею.*

- Положення грилю для приготування продуктів, посипаних сиром (Мал. 6)

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

***Примітка:** Верхня пластина для грилю не повинна торкатися їжі.*

- Положення грилю для приготування їжі для пікніка (Мал. 7)

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

Використовуючи пристрій у положенні для приготування їжі для пікніка, коли пластини для грилю спрямовані догори, на поверхні грилю можна смажити продукти з помішуванням та смажити яйця чи млинці.

1 Повністю розмотайте шнур з пристосування для шнура, що у шарнірах пристрою (Мал. 8).

2 За потреби можна повернути пластини так, щоб сторона, яку Ви бажаєте використовувати, була спрямована догори.

3 Гриль повинен бути закритий (Мал. 9).

4 Вставте штепсель у розетку на стіні.

5 Поверніть регулятор температури у положення температури, за якої слід готувати продукти на грилі. Див. таблицю в кінці буклету.

6 Індикатор увімкнення засвічується, щоб повідомити, що гриль нагрівається.

Ніколи не залишайте увімкнений пристрій без нагляду.

6 Почекайте, поки засвітиться зелений індикатор готовності до роботи, після чого відкрийте гриль і покладіть продукти на пластину чи пластини.

Обережно, пластини для грилю гарячі.

- Контактне положення грилю та положення грилю для приготування продуктів, посипаних сиром: привідкрийте гриль (Мал. 10).

- Положення грилю для приготування їжі для пікніка: привідкрийте гриль та підніміть верхню пластину для грилю до найвищого положення (1). Потім повністю відкрийте гриль (2) (Мал. 11).

7 Якщо гриль перебуває у нахиленому положенні, помістіть лоток (лотки) для жиру під жолобок (жолобки) для збирання жиру чи соку.

***Примітка:** Використовуючи пласку поверхню пластин для грилю, не ставте пристрій у нахилене положення.*

- Контактне положення грилю та положення грилю для приготування продуктів, посипаних сиром: помістіть один лоток для жиру під стік жолобка нижньої пластини для грилю (Мал. 12).

- Готуючи продукти, які містять багато жиру чи соку, на ребристій поверхні пластин для грилю у горизонтальному положенні, можливо, Вам знадобиться встановити лоток (лотки) для жиру, щоб жир чи сік не стікали на робочу поверхню.

Примітка: Не смажте на плоскій поверхні пластин для грилю продукти з великою кількістю жиру. Плоска поверхня не має жолобка для збирання жиру, тому зайвий жир не зможе стікати.

- Положення грилю для приготування їжі для пікніка на ребристій стороні пластин, які спрямовані догори: використовуйте обидва лотки для жиру. Встановіть по одному лотку під жолобком для стікання жиру з кожної пластини (Мал. 13).

8 Викладіть продукти на плиту чи плити для грилю за допомогою лопатки/щипців із комплекту (Мал. 14).

Для отримання найкращих результатів кладіть продукти по середині пластини для грилю. Час приготування залежить від виду продукту, його товщини та Вашого смаку. Рекомендований час приготування див. у таблиці в кінці буклету.

Примітка: Під час приготування їжі зелений індикатор готовності до роботи час від часу загасає, повідомляючи, що гриль нагрівається до встановленої температури.

- Контактне положення грилю: покладіть їжу посередині нижньої пластини для грилю.
- Положення грилю для приготування продуктів, посипаних сиром: покладіть їжу посередині нижньої пластини для грилю.
- Положення грилю для приготування їжі для пікніка: розкладіть їжу на верхній частині поверхні грилю. Час від часу перевертайте продукти лопаткою/щипцями з комплекту.

9 Закрийте гриль (лише для контактного положення грилю та положення грилю для приготування продуктів, посипаних сиром).

- Контактне положення грилю: обережно опустіть верхню пластину на продукти. Верхня пластина для грилю знаходиться на їжі. Таким чином, їжа рівномірно підсмажується з обох боків (Мал. 15).
- Положення грилю для приготування продуктів, посипаних сиром: підніміть верхню пластину для грилю до найвищого положення (1), тоді поставте її горизонтально (2). Верхня пластина для грилю не повинна торкатися їжі (Мал. 16).

10 Коли налаштований час закінчиться, відкрийте гриль (лише для контактного положення грилю та положення грилю для приготування продуктів, посипаних сиром).

11 Вийміть продукти.

За допомогою лопатки/щипців викладіть продукти з грилю. Не використовуйте металеве, гостре або абразивне кухонне приладдя.

12 Щоб підсмажити нову порцію продуктів, витріть пластини від залишку олії паперовим рушником.

Ретельно позбирайте лопаткою/щипцями залишки смажених продуктів і жир з плит. Зубчастий кінець лопатки підходить для ребристої частини плит.

13 Перед тим, як класти продукти на пластину для грилю, почекайте, поки засвітиться зелений індикатор готовності до роботи.

Таймер

Таймер вказує час закінчення приготування, але НЕ вимикає пристрій.

Примітка: Гриль можна також використовувати без налаштування таймера.

1 Натисніть кнопку таймера, щоб встановити час смаження у хвилинах. (Мал. 17)

- ▶ На дисплеї з'являється встановлений час.

2 Тримайте кнопку натиснутою, щоби швидко прокрутити хвилини вперед. Відпустіть кнопку, коли на дисплеї буде відображено потрібний час смаження.

Максимальний час, який можна встановити, - 99 хвилин.

- ▶ Через три секунди після встановлення часу смаження таймер починає відлік.
- ▶ Поки йде відлік часу, на дисплеї блимає залишок часу приготування. Остання хвилина відображається у секундах.

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

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

Час підсмажування на грилі

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

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

Примітка: Під час смаження зелений індикатор час від часу засвічується та згасає. Це означає, що гриль нагрівається до встановленої температури. Коли це стається, просто продовжуйте готувати їжу.

Поради

- Якщо гриль перебуває у горизонтальному положенні для приготування їжі для пікніка, а пласка сторона пластин для грилю спрямована догори, гриль чудово підходить для смаження з помішуванням, запікання яєць та малих млинців, а також для приготування маринованих продуктів.
- Перед смаженням трохи змастіть їжу маслом чи олією. Це запобігатиме пригорянню масла чи олії.
- Не використовуйте цей гриль для приготування продуктів із сухарями.
- Під час приготування на грилі ковбаски можуть тріскати. Для запобігання цього виделкою зробіть у них кілька отворів.
- Для отримання найкращих результатів готуйте не надто товсті шматки м'яса (прибл. 1,5 см).
- На грилі краще готувати свіже м'ясо, ніж заморожене або розморожене.
- Під час приготування шашлику, курятини, свинини або телятини, спочатку підсушіть м'ясо за високої температури (положення 5). Потім встановіть регулятор температури в нижче на рівень положення і смажте до повного приготування.
- Гриль можна також використовувати як пластину, яка регулюється за допомогою термореле і автоматично підтримує відповідну температуру страв. Поставте пристрій у положення приготування їжі для пікніка та налаштуйте регулятор температури у положення 2 чи 3. Обгорніть пластини для грилю алюмінієвою фольгою блискучою стороною назовні. (Мал. 18)
- Щоб розморозити заморожені продукти, поставте пристрій у положення грилю для приготування продуктів, посипаних сиром, і загорніть продукти в алюмінієву фольгу. Встановіть регулятор температури у положення 1 чи 2. Час розмороження залежить від ваги продуктів.

Чищення

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

Ніколи не промивайте пристрій водою.

- 1** Від'єднайте пристрій від мережі і дайте йому охолонути.
- 2** Перед тим, як вийняти пластини для грилю, витріть їх від залишку олії паперовим рушником.
- 3** Вийміть пластини для грилю (Мал. 19).
Щоб зняти пластини, натисніть на пристрої затискач для фіксації, тоді вийміть пластини з пристрою.
- 4** Плитку для грилю, лотки для жиру та лопатку/щипці слід чистити м'якою ганчіркою або губкою у гарячій воді з миючим засобом або у посудомийній машині (Мал. 20).
Щоб видалити залишки їжі, замочіть пластини для грилю у гарячій воді із миючим засобом на п'ять хвилин. Це розщепить залишки смажених продуктів та жир.
- 5** Висушіть пластини для грилю та знову встановіть їх (Мал. 21).
- Поставте пристрій у положення для приготування їжі для пікніка.
- Помістіть на пристрій задній край пластин для грилю (1). Опустіть пластини на пристрій та потисніть їх донизу під затискач для фіксації (2).
- 6** Закрийте гриль.
- 7** Зовнішню частину пристрою можна чистити вологою ганчіркою.

Заміна

Заміна батареї

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

- 1** Поставте пристрій у положення приготування їжі для пікніка та викрутіть гвинт із шарніра (Мал. 22).
- 2** Закрийте пристрій, поверніть його, поставте у вертикальне положення та викрутіть два гвинти з шарніра (Мал. 23).
- 3** Зніміть кришку шарніра та вийміть з неї таймер (Мал. 24).
- 4** За допомогою монети відкрийте кришку батарейного відсіку таймера та вийміть стару батарею. Утилізуйте використану батарею (див. розділ “Навколишнє середовище”) (Мал. 25).
- 5** Вставте нову батарею у кришку так, щоб полюс “+” був повернутий до кришки батарейного відсіку (Мал. 26).
- 6** Встановіть кришку батарейного відсіку на місце на таймер. За допомогою монети зафіксуйте її.
- 7** Встановіть таймер у кришку шарніра та приєднайте її на шарнір.
- 8** Вставте та закрутіть гвинти в зворотному порядку. Спочатку пристрій має бути у вертикальному положенні, а потім у положенні для приготування їжі для пікніка.

Навколишнє середовище

- Звичайні батареї містять речовини, які можуть забруднювати навколишнє середовище. Не викидайте батареї разом із звичайними побутовими відходами, а здайте їх в офіційний пункт прийому батарей. Перед утилізацією пристрою або передачею його в офіційний пункт прийому завжди виймайте батарею.

- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допомагаєте захистити довкілля (Мал. 27).

Зберігання

- 1** Повністю розмотайте шнур з пристосування для шнура, що у шарнірах пристрою. (Мал. 28)
- 2** Зніміть лотки для жиру та прикріпіть їх на гак для зберігання на нижній частині пристрою. (Мал. 29)
- 3** Зберігайте пристрій у вертикальному положенні в безпечному та сухому місці.

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сторінку компанії Philips www.philips.com або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

Усунення несправностей

У цьому розділі зведено основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо Ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, зверніться до Центру обслуговування клієнтів у Вашій країні або зв'яжіться з нами через Інтернет на www.philips.com.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Пристрій не працює.	Штепсель неправильно вставлено у розетку.	Вставте штепсель у розетку належним чином.
	Можливо, не працює розетка, до якої приєднано пристрій.	Перевірте електропостачання. Якщо в мережі є напруга, увімкніть у цю розетку інший пристрій, щоб перевірити, чи вона працює.
	Шнур живлення пошкоджено.	Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
З пристрою виходить дим.	Під час перших разів використання пристрою з нього може виходити дим.	Це нормальне явище, яке припиниться після кількох разів використання пристрою.
	Для смаження продуктів вибрано надто високу температуру.	Рекомендоване значення температури приготування для різних видів продуктів див. у таблиці в кінці буклету.
	Шматки продуктів та жир залишилися на пластинах для грилю.	Щоразу після використання ретельно чистіть пластини для грилю.

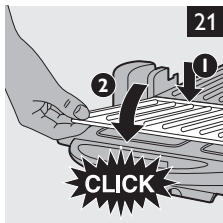
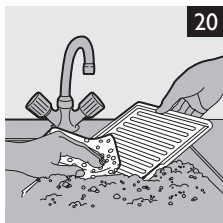
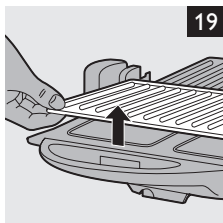
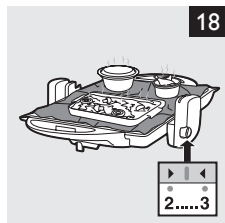
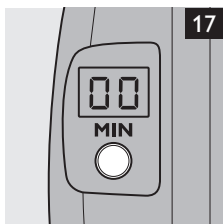
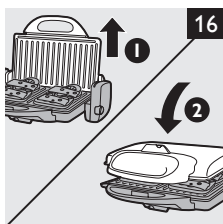
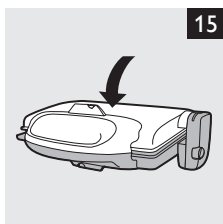
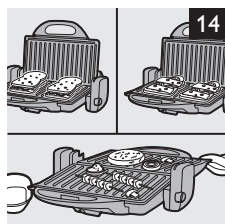
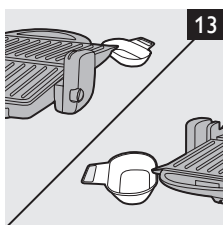
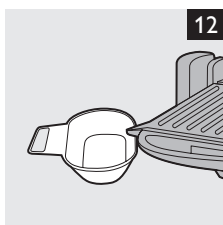
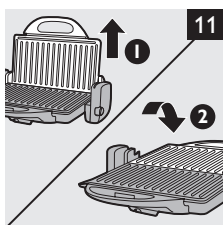
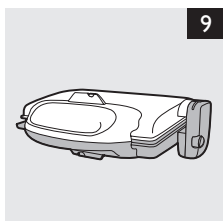
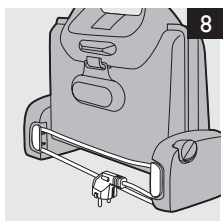
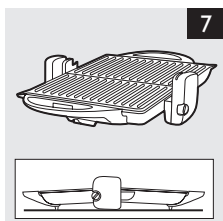
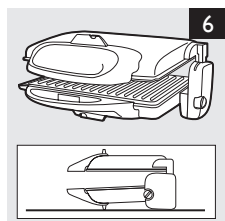
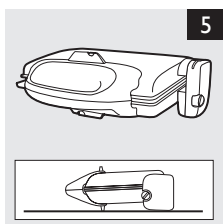
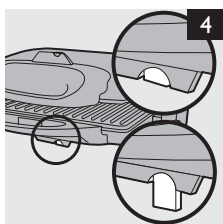
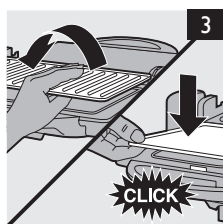
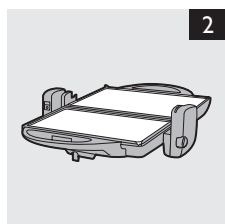
Проблема	Можлива причина	Вирішення
З пристрою виходить густий дим	Ви повернули пластини для грилю, попередньо їх не почистивши. Їжа, яка готувалася на іншій стороні пластин, скапує на нагрівальні елементи та обгоряє під час смаження. Це може спричинити появу диму.	Завжди ретельно чистіть пластини перед тим, як їх перевертати.
Їжа недобре підсмажена.	Вибрана температура надто низька або страва смажилася недостатньо довго.	Встановіть вищу температуру і/чи смажте продукти впродовж довшого періоду часу. Рекомендоване значення температури та час приготування для різних видів продуктів див. у таблиці в кінці буклету.
Їжа занадто темна.	Вибрана температура надто висока або страва смажилася надто довго.	Встановіть нижчу температуру і/чи смажте продукти впродовж коротшого періоду часу. Рекомендоване значення температури та час приготування для різних видів продуктів див. у таблиці в кінці буклету.
Під час смаження жир або сік стікає на робочу поверхню.	Лоток/лотки для жиру не знаходяться під стоком жолобка/жолобків для збирання жиру.	Поставте лоток/лотки для збирання під жолобком/жолобками для збирання жиру.
	Продукти, які містять багато жиру чи соку, приготовано на грилі з горизонтальним положенням без наявності лотка/лотків для жиру під жолобком/жолобками для збирання жиру чи соку.	Поставте лоток/лотки для збирання під жолобком/жолобками для збирання жиру.
Шматки продуктів (наприклад, сиру) затримуються на верхній пластині для грилю.	Страви, посипані сиром, чи "відкриті" тости приготовано у контактному положенні грилю.	У положенні грилю для приготування продуктів, посипаних сиром, готуйте лише страви, посипані сиром та "відкриті" тости.
Під час смаження жир або сік залишаються на пластині для грилю.	Ви смажите продукти, які містять багато жиру, на ребристій поверхні пластин у горизонтальному положенні.	Якщо Ви смажите продукти, які містять багато жиру, на ребристій стороні пластин для грилю, завжди ставте гриль у нахилене положення, щоб жир міг стікати в лотки.

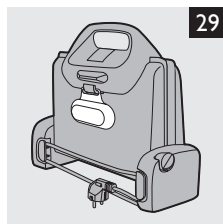
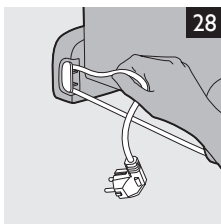
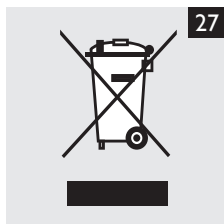
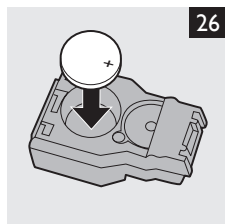
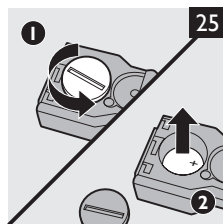
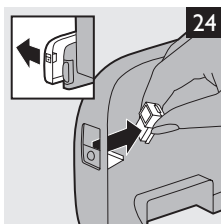
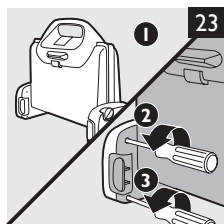
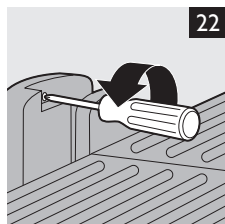
Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Ви смажите продукти на пласкій поверхні пластин для грилю, яка не має жолобка для збирання жиру.	Перед тим, як перевертати пластини для грилю, дайте їм достатньо охолонути. Перед тим, як продовжити готувати їжу, складіть розкладені ніжки та встановіть лотки під жолобками для збирання жиру.

Таблиця продуктів (Мал. 30)

1 Таблиця продуктів

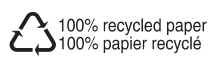
	A 	J 		30
	B 	K 	 Min.	 °C
C 				
	B	J	4-6	4-5
	A B	J K	3-4	4-5
	A	J K	4-6	4
	A B	J K	5-8	4-5
	A B	J	6-9	4-5
	B	J	6-8	4-5
	B	J K	4-6	4-5
	A B	J K	4-8	5
	A B	J K	3-5	3-4
	C	J K	3-5	3-4
	A B	J K	3-5	3-4
	B C	J K	2-3	4
	A B	J K	7-9	5
	B	J K	3-4	4
	A	K	3-5	4-5
	A	K	5-10	4-5







www.philips.com



4222.200.0158.2