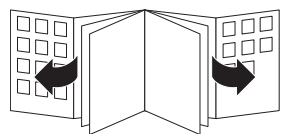
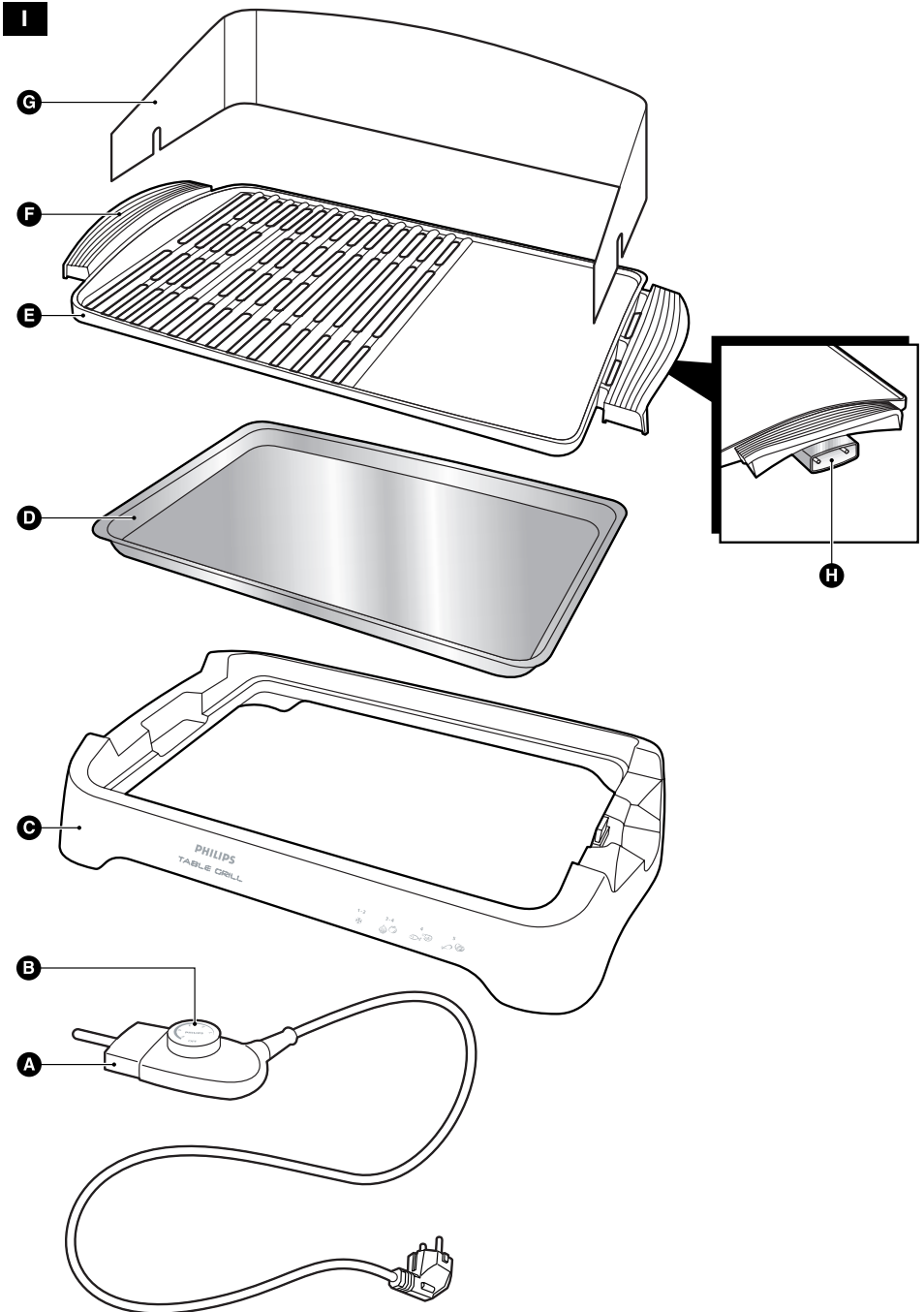


HD4428



PHILIPS





ENGLISH	6
DEUTSCH	10
FRANÇAIS	15
NEDERLANDS	19
ESPAÑOL	24
ITALIANO	29
PORTUGUÊS	34
NORSK	39
SVENSKA	43
SUOMI	47
DANSK	51
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	55
TÜRKÇE	60
한국어	64
العربية	72
فارسی	76

Introduction

Dear customer, congratulations on acquiring the new Philips table grill. Your new grill with drip tray allows you to prepare all kinds of tasty food almost smoke-free! Grilling with this appliance is extra safe thanks to the safety shield and easy to use because of the large grilling surface.

General description (fig. 1)

- A** Thermostat unit with mains cord
- B** Temperature control with on/off position and temperature light
- C** Base
- D** Drip tray
- E** Removable grilling plate
- F** Cool-touch handgrips
- G** Safety shield
- H** Thermostat unit socket

Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

- ⓘ Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ⓘ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ⓘ Do not connect the thermostat unit to the mains before having inserted the thermostat unit into the appliance.
- ⓘ Make sure that the inside of the thermostat unit socket is completely dry before inserting the thermostat unit.
- ⓘ Only use the thermostat unit supplied with the appliance.
- ⓘ Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- ⓘ Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing and keep the cord away from the hot surfaces of the appliance.
- ⓘ Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- ⓘ The drip tray must always be in place during cooking.
- ⓘ Always preheat the plate before putting any food on it.
- ⓘ The accessible surfaces may become hot when the appliance is in operation.
- ⓘ Keep the appliance out of the reach of children.
- ⓘ Do not let the appliance operate unattended.
- ⓘ Be careful of spattering fat when you are grilling fatty meat or sausages.
- ⓘ Always unplug the appliance after use.
- ⓘ Always switch the appliance off and remove the plug from the wall socket before removing the thermostat unit from the thermostat unit socket.
- ⓘ Always clean the appliance after use.
- ⓘ Let the appliance cool down completely before removing the plate, cleaning the appliance or putting it away.
- ⓘ Do not immerse the mains cord with thermostat unit in water or any other liquid.
- ⓘ Never touch the plate with sharp or abrasive items, as this will damage the non-stick coating.
- ⓘ Make sure you reassemble the plate properly after having removed it.
- ⓘ This appliance is only intended for indoor use and should not be used outdoors.

Before first use

- 1** Remove any stickers and wipe the body of the appliance with a damp cloth.
 - 2** Clean the appliance and the plate thoroughly (see chapter 'Cleaning').
- ▶ *The appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.*

Using the appliance

- 1** Place the drip tray in the base (fig. 2).
- 2** Fill the drip tray with enough water to cover the bottom (fig. 3).
 - The water in the drip tray will take away smoke and nasty smells, as it prevents food particles from getting burnt.
 - To make cleaning easier, you can line the drip tray with aluminium foil before filling it with water.
 - When lining the drip tray, make sure the foil does not hang over the sides of the tray, as this will prevent proper air circulation.
- 3** Place the grilling plate in the base (fig. 4).
The grilling plate only fits in the base in one way.
- 4** Place the safety shield on the appliance (fig. 5).
The slots in the safety shield must fit securely on the pins of the grilling plate.
The safety shield prevents grease from spattering onto the surrounding surface (e.g. a worktop).
- 5** Lightly grease the grilling plate with butter or oil.
- 6** Insert the thermostat unit into the thermostat unit socket in the side of the appliance (fig. 6).
- 7** Turn the temperature control to the position appropriate for the ingredients to be grilled (see section 'Grilling times' in this chapter).
The temperature light goes on.
- 8** Place the ingredients on the grilling plate when the temperature light goes out.

Be careful: the grilling plate is hot!

- ▶ *During the grilling process, the temperature light comes on and goes out from time to time as an indication that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.*

- 9** Turn the food from time to time by means of a wooden or plastic spatula or tongs.
- 10** Remove the food when it is done.
Use a wooden or plastic spatula or tongs to remove the food from the appliance. Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.
- 11** For optimal results, remove excess oil from the plate with a piece of kitchen paper before grilling the next batch of food.
- 12** To continue grilling, place the next batch of food on the grilling plate when the temperature light goes out.

Grilling times

In the table at the end of these instructions for use you will find some types of food you can cook on this table grill. The table shows which temperature to select, how long the food should be grilled and which part of the grilling plate to use: the grill section or the hotplate section. The time required to preheat the appliance has not been included in the grilling times indicated in the table. The grilling time and temperature depend on the type of food that is being prepared (e.g. meat), its thickness and its temperature and, of course, also on your own taste. You can also refer to the indications on the base of the table grill.

Tips

- ▶ The grill section of the plate is ideal for preparing meat and poultry. Fat and juice drip through the grill into the drip tray, which ensures almost smoke-free grilling and healthy, low-fat food (fig. 7).
- ▶ The hotplate section is ideal for preparing fish, eggs, ham, mushrooms, tomatoes, onions, etc. It is also very handy for keeping food hot (fig. 8).
- ▶ You can also use the table grill as a thermostatically controlled hotplate that automatically keeps your dishes at the required temperature. Cover the grill section of the plate with aluminium foil with the shiny side facing upwards and then set the temperature control to position 2 or 3.
- ▶ Tender pieces of meat are best suited for grilling.
- ▶ Pieces of meat such as steaks or spare rib chops become more tender if marinated overnight.
- ▶ Turn the food from time to time with a wooden or plastic spatula or tongs to ensure that it remains juicy inside and does not dry out. Do not use any metal tools like forks or grill tongs as they could damage the non-stick coating of the grilling plate.
- ▶ The grilled food should not be turned too frequently. When the items are brown on both sides, they should be grilled at a lower temperature to ensure they do not dry out and are cooked more evenly.
- ▶ If you want to defrost frozen food, wrap the frozen food in aluminium foil and set the temperature control to position 3 or 4. Turn the food from time to time. The defrosting time depends on the weight of the food.
- ▶ When you are preparing satay, chicken, pork or veal, first sear the meat at a high temperature (position 5). If necessary, you can then set the temperature control one position lower and grill the food until it is done.
- ▶ When making satay or kebab, soak bamboo or wooden skewers in water to prevent them from getting scorched during grilling. Do not use metal skewers.
- ▶ Sausages tend to burst when they are being grilled. To prevent this, punch a few holes in them with a fork.
- ▶ Fresh meat gives better grilling results than frozen or defrosted meat. Do not put salt on the meat until after you have grilled it. This will help to keep the meat juicy. For the best result, make sure the pieces of meat you are going to prepare are not too thick (approx. 1.5 cm).

This table grill is not suitable for grilling breadcrumbed food.

Cleaning

Never use abrasive cleaning agents and materials, as this will damage the non-stick coating of the plate.

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

- 1** Set the temperature control to the 'off' position.
- 2** Unplug the appliance and let it cool down.
- 3** Remove the thermostat unit by pulling it out of the appliance (fig. 9).
- 4** Remove the safety shield from the grilling plate (fig. 10).
- 5** Remove the grilling plate by lifting it from the base by its handgrips. The grilling plate cannot be removed if the thermostat unit is still inserted in the appliance (fig. 11).

Always remove excess oil from the grilling plate with a piece of kitchen paper before removing it for cleaning.

- 6** Remove the drip tray by lifting it out of the base (fig. 12).

7 Clean the grilling plate, drip tray, safety shield and base with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

Food residues or grease can be removed by soaking the grilling plate in hot water with some washing-up liquid for five minutes or by drizzling some lemon juice onto the grilling plate. This will loosen any caked food or grease.

8 Dry the grilling plate, drip tray, safety shield and base, and reassemble them.

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

9 Clean the outside of the thermostat unit with a damp cloth.

Environment

Do not throw the appliance away 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 will help to preserve the environment (fig. 13).

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Type of food	Grilling times (minutes)	Temperature setting
Salmon or tuna steak	5-7	4-5
Gambas	3-4	4-5
Fish (small pieces)	4-6	4
Turkey/chicken fillet	6-8	4-5
Sausage	8-10	4-5
Hamburger (frozen, precooked)	6-8	4-5
Lamb chop	8-10	4-5
Meat that takes little time to grill (e.g. steaks/veal fillet)	Depending on the thickness of the meat and your personal preference.	5
Pieces of meat	4-5	5
Vegetables/fruit	4-5	5
Vegetables/fruit covered with cheese	4-5	5
Mixed grill (small pieces)	8-10	5
Shashlik/satay	8-10	5
Keeping hot		2-3
Defrosting	3-4	

This table grill is not suitable for grilling breadcrumbed food.

Einführung

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Philips Tischgrill. Dieser innovative Grill mit Abtropfschale ermöglicht die nahezu rauchfreie Zubereitung einer Vielfalt köstlicher Speisen! Der Spritzschutz bietet beim Grillen zusätzliche Sicherheit, und aufgrund der großen Grillfläche ist das Gerät sehr einfach im Gebrauch.

Allgemeine Beschreibung (Abbildung 1)

- A** Thermostateinheit mit Netzkabel
- B** Temperaturregler mit Ein-/Aus-Position und Temperaturkontrolllampe
- C** Gerätebasis
- D** Abtropfschale
- E** Abnehmbare Grillplatte
- F** Wärmeisolierte Griffe
- G** Spritzschutz
- H** Buchse für Thermostateinheit

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Einsichtnahme auf.

- ▶ Prüfen Sie vor dem Anschließen des Gerätes, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Gerätes mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verbinden Sie das Netzkabel erst mit dem Stromnetz, nachdem Sie die Thermostateinheit in das Gerät eingeführt haben.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Innere der Buchse vollkommen trocken ist, bevor Sie die Thermostateinheit hinein stecken.
- ▶ Benutzen Sie ausschließlich die mit diesem Gerät gelieferte Thermostateinheit.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an.
- ▶ Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in Berührung mit den heißen Oberflächen des Geräts kommt.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Unterlage und halten Sie rund um das Gerät ausreichend Platz frei.
- ▶ Die Abtropfschale muss beim Grillen stets richtig im Gerät platziert sein.
- ▶ Lassen Sie die Grillplatte aufheizen, bevor Sie Grillgut darauf legen.
- ▶ Die zugänglichen Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden!
- ▶ Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- ▶ Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Vorsicht vor Fettspritzern beim Grillen von fettem Fleisch und Würstchen!
- ▶ Ziehen Sie nach dem Gebrauch stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Schalten Sie immer erst das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Thermostateinheit aus der Buchse ziehen.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- ▶ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platte abnehmen, das Gerät reinigen oder wegräumen.
- ▶ Tauchen Sie das Netzkabel mit der Thermostateinheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Berühren Sie die Grillplatte nicht mit scharfen oder scheuernden Gegenständen, um die Antihalt-Beschichtung nicht zu beschädigen.

- ▶ Achten Sie darauf, die Platte stets wieder richtig einzusetzen.
- ▶ Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haus vorgesehen und sollte nicht im Freien benutzt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

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

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

Der Gebrauch des Geräts

- 1** Setzen Sie die Abtropfschale in die Gerätebasis (Abbildung 2).
- 2** Füllen Sie die Schale mit genügend Wasser, um den Boden zu bedecken (Abbildung 3).
 - Das Wasser in der Abtropfschale verhindert, dass Lebensmittelpartikel verbrennen: Es entwickeln sich weder Rauch noch unangenehme Gerüche.
 - Um das Reinigen zu erleichtern, können Sie die Abtropfschale mit Alu-Folie auslegen, bevor Sie Wasser einfüllen.
 - Achten Sie beim Auslegen der Abtropfschale darauf, dass die Folie nicht über die Ränder der Schale hinaus ragt; andernfalls wird die notwendige Luftzirkulation behindert.
- 3** Setzen Sie die Grillplatte in die Gerätebasis (Abbildung 4).
Die Platte passt nur in einer Richtung in die Gerätebasis.
- 4** Setzen Sie den Spritzschutz auf das Gerät (Abbildung 5).
Die Schlitze des Spritzschutzes müssen fest auf den Stiften der Grillplatte sitzen.
Der Spritzschutz verhindert Fettspritzer um das Gerät herum (z. B. auf der Arbeitsfläche).
- 5** Fetten Sie die Grillplatte leicht mit Butter oder Öl ein.
- 6** Stecken Sie die Thermostateinheit in die Buchse seitlich am Gerät (Abbildung 6).
- 7** Stellen Sie den Temperaturregler auf eine für das betreffende Grillgut geeignete Stufe (siehe Abschnitt "Grillzeiten" in diesem Kapitel).
Die Temperaturkontrolllampe leuchtet.
- 8** Legen Sie das Grillgut auf die Platte, wenn die Temperaturkontrolllampe erlischt.

VORSICHT: Die Grillplatte ist heiß!

- ▶ *Während des Grillvorgangs geht die Temperaturkontrolllampe von Zeit zu Zeit an und wieder aus. Dadurch wird signalisiert, dass sich das Heizelement ein- und ausschaltet, um die eingestellte Temperatur aufrecht zu halten.*

- 9** Wenden Sie das Grillgut zwischendurch mit einem Pfannenwender oder einer Zange aus Holz oder Kunststoff.
- 10** Entnehmen Sie das Grillgut, sobald es gar ist.
Nehmen Sie das Grillgut mit einem Pfannenwender oder einer Zange aus Holz oder Kunststoff vom Gerät. Benutzen Sie keine scharfen, scheuemenden oder metallenen Küchenutensilien.
- 11** Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie überschüssiges Fett mit einem Stück Küchenpapier von der Platte wischen, bevor Sie die nächste Portion grillen.
- 12** Zum Grillen der nächsten Portion legen Sie das Grillgut auf die Platte, wenn die Temperaturkontrolllampe erlischt.

Grillzeiten

In der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung sind verschiedene Lebensmittel aufgeführt, die Sie mit diesem Tischgrill zubereiten können. Der Tabelle entnehmen Sie bitte die empfohlene Temperatur, die Grillzeit sowie den Abschnitt der Platte, der für das jeweilige Grillgut geeignet ist, d. h. die Grill- oder die Heizfläche. Die zum Vorheizen des Geräts notwendige Zeit ist in den Grillzeiten der Tabelle nicht enthalten. Grillzeit und Temperatur hängen von der Art (z. B. Fleisch), der Dicke und Temperatur des Grillguts ab - und natürlich von Ihrer persönlichen Vorliebe. Sie können sich auch an den Hinweisen auf der Gerätebasis orientieren.

Hinweise

- Die Grillfläche der Platte ist ideal für die Zubereitung von Fleisch und Geflügel. Fett und Fleischsaft tropfen durch den Grill in die Abtropfschale: Das Grillen ist nahezu rauchfrei und das Fleisch gesund und fettarm (Abbildung 7).
- Die Heizfläche ist ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern, Schinken, Champignons, Tomaten, Zwiebeln usw. Sie eignet sich auch hervorragend zum Warmhalten von Speisen (Abbildung 8).
- Sie können den Tischgrill ebenfalls als thermostat-gesteuerte Warmhalteplatte verwenden, die Ihre Speisen automatisch bei der gewünschten Temperatur hält. Bedecken Sie die Grillfläche der Platte mit Alu-Folie (mit der glänzenden Seite nach oben), und stellen Sie dann den Temperaturregler auf Stufe 2 oder 3.
- Zarte Fleischstücke eignen sich am besten zum Grillen.
- Steaks und Rippchen werden besonders zart, wenn Sie das Fleisch über Nacht marinieren.
- Wenden Sie das Grillgut zwischendurch mit einem Pfannenwender oder einer Zange aus Holz oder Kunststoff, damit es innen saftig bleibt und nicht austrocknet. Benutzen Sie keine Gabeln oder Grillzangen aus Metall, um die Antihaft-Beschichtung der Grillplatte nicht zu beschädigen.
- Die gegrillten Lebensmittel sollten nicht zu häufig gewendet werden. Wenn das Grillgut auf beiden Seiten braun ist, sollte es bei niedrigerer Temperatur gegrillt werden, damit es nicht austrocknet und gleichmäßig gart.
- Wenn Sie tiefgefrorene Lebensmittel auftauen möchten, wickeln Sie das Tiefkühlgut in Alu-Folie und stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 3 oder 4. Wenden Sie das Tiefkühlgut von Zeit zu Zeit. Die Auftauzeit hängt vom Gewicht ab.
- Bei der Zubereitung von Sateé - Huhn, Schwein oder Kalb - versiegeln Sie das Fleisch zuerst bei hoher Temperatur (Stufe 5). Sofern erforderlich, können Sie die Temperatur dann zum Garen des Grillguts eine Stufe niedriger einstellen.
- Für Sateé oder Schaschlik empfiehlt es sich, Bambus- oder Holzspieße vorher in Wasser einzuweichen, damit sie während des Grillens nicht anbrennen. Verwenden Sie keine Metallspieße.
- Würstchen platzen beim Grillen leicht. Dies können Sie verhindern, indem Sie mit einer Gabel vorher einige Löcher in die Würstchen stechen.
- Mit frischem Fleisch erzielen Sie bessere Grillergebnisse als mit tiefgefrorenem oder aufgetautem Fleisch. Salzen Sie das Fleisch erst nach dem Grillen: So bleibt es saftig. Für optimale Ergebnisse sollten die Fleischscheiben nicht zu dick sein (ca. 1,5 cm).

Dieser Tischgrill eignet sich nicht zum Grillen panierter Speisen.

Reinigung

Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel oder -schwämme, um die Antihaft-Beschichtung der Platte nicht zu beschädigen.

Tauchen Sie das Netzkabel mit Thermostateinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- 1 Stellen Sie den Temperaturregler auf Aus ("off").

- 2** Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 3** Ziehen Sie die Thermostateinheit aus dem Gerät (Abbildung 9).
- 4** Nehmen Sie den Spritzschutz von der Grillplatte (Abbildung 10).
- 5** Heben Sie die Grillplatte an den Griffen von der Gerätebasis. Die Grillplatte lässt sich nicht abnehmen, wenn die Thermostateinheit noch im Gerät steckt (Abbildung 11).
Wischen Sie überschüssiges Fett stets mit Küchenpapier ab, bevor Sie die Grillplatte zum Reinigen abnehmen.
- 6** Heben Sie die Abtropfschale von der Gerätebasis (Abbildung 12).
- 7** Reinigen Sie die Grillplatte, die Abtropfschale, den Spritzschutz und die Gerätebasis mit einem weichen Tuch oder Schwamm in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
Lebensmittelreste und Fett lassen sich durch Einweichen der Grillplatte in heißem Spülwasser für fünf Minuten oder durch ein paar Spritzer Zitronensaft direkt auf die Grillplatte beseitigen. Auf diese Weise lösen sich hartnäckige Lebensmittel- und Fettrückstände.
- 8** Trocknen Sie die Grillplatte, die Abtropfschale, den Spritzschutz und die Gerätebasis und setzen Sie das Gerät wieder zusammen.

Das Innere der Thermostatbuchse muss vollkommen trocken sein, bevor Sie die Thermostateinheit wieder hinein schieben. Wischen Sie die Buchse mit einem trockenen Tuch aus. Schütteln Sie gegebenenfalls überschüssiges Wasser vorher heraus.

- 9** Reinigen Sie die Thermostateinheit von außen mit einem feuchten Tuch.

Umweltschutz

- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie die Umwelt zu schonen (Abbildung 13).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Tel. Nr. 0180/5356767). Besuchen Sie auch die Philips Website (www.philips.com).

14 DEUTSCH

Art der Speise	Grillzeiten (Minuten)	Temperaturstufe
Lachs- oder Tunfischsteak	5 bis 7	4 bis 5
Garnelen	3 bis 4	4 bis 5
Fisch (in kleinen Stücken)	4 bis 6	4
Puten- bzw. Hühnerfilet	6 bis 8	4 bis 5
Würstchen	8 bis 10	4 bis 5
Hamburger (tiefgefroren, vorgegart)	6 bis 8	4 bis 5
Lammkoteletts	8 bis 10	4 bis 5
Fleisch, das nur eine kurze Grillzeit erfordert (z. B. Steak oder Kalbsfilet)	Je nach Dicke des Fleisches und Ihrem persönlichen Geschmack	5
Fleischstücke	4 bis 5	5
Gemüse/Obst	4 bis 5	5
Gemüse/Obst mit Käse überbacken	4 bis 5	5
Gemischtes Grillfleisch (in kleinen Stücken)	8 bis 10	5
Schaschlik/Sateé	8 bis 10	5
Warmhalten		2 bis 3
Auftauen	3 bis 4	

Dieser Tischgrill eignet sich nicht zum Grillen von panierten Speisen.

Introduction

Cher consommateur, félicitations pour l'achat de votre nouveau barbecue de table Philips. Votre nouveau barbecue avec bac récupérateur vous permet de préparer une grande variété d'aliments sans fumée! Le grillage avec cet appareil est très sûr et facile à utiliser grâce à sa tôle de protection et à sa large surface de grillage.

Description générale (fig. 1)

- A** Bloc thermostat avec cordon d'alimentation
- B** Réglage de température avec position marche/arrêt et témoin lumineux
- C** Socle
- D** Bac récupérateur de graisse
- E** Plaque de cuisson amovible
- F** Poignées thermorésistantes
- G** Tôle de protection
- H** Prise pour le thermostat

Important

Avant de commencer à utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour une consultation ultérieure.

- ▶ Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension indiquée sur le fond de l'appareil correspond bien à la tension de votre secteur.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un Centre Service Agréé Philips ou par une personne autorisée pour éviter tout accident.
- ▶ Ne connectez pas le bloc thermostat à la prise de courant avant d'avoir inséré le connecteur du thermostat dans l'appareil.
- ▶ Assurez-vous que la prise de l'appareil est complètement sèche avant de connecter la fiche du bloc thermostat.
- ▶ Utilisez uniquement le thermostat fourni avec l'appareil.
- ▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise équipée d'une mise à la terre.
- ▶ Placez l'appareil de telle manière que le cordon d'alimentation ne pende pas de la table ou du plan de travail et évitez que le cordon soit en contact avec les parties chauffantes de l'appareil.
- ▶ Mettez l'appareil sur une surface plate et stable, avec suffisamment d'espace autour.
- ▶ Montez toujours le bac récupérateur avant la cuisson.
- ▶ Chauffez toujours la plaque de cuisson avant d'ajouter les ingrédients.
- ▶ Les surfaces accessibles peuvent chauffer fortement lors du fonctionnement.
- ▶ Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- ▶ Faites attention à la graisse qui peut éclabousser lorsque vous faites griller de la viande ou des saucisses.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- ▶ Arrêtez toujours l'appareil et débranchez-le avant d'enlever la fiche du thermostat.
- ▶ Nettoyez toujours l'appareil après chaque utilisation.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer la plaque, de nettoyer l'appareil ou de le ranger.
- ▶ Ne plongez jamais le cordon d'alimentation avec le thermostat dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- ▶ Ne touchez jamais la plaque de cuisson avec des objets pointus ou abrasifs car cela pourrait endommager le revêtement anti-adhésif.
- ▶ Remontez la plaque correctement après l'avoir retirée.
- ▶ Cet appareil doit être conçu pour une utilisation exclusivement intérieure.

Avant la première utilisation

- 1** Retirez tout autocollant et essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- 2** Nettoyez à fond l'appareil et la plaque (voir chapitre "Nettoyage").

▶ Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager un peu de fumée. C'est tout à fait normal.

Utilisation de l'appareil

- 1** Positionnez le bac récupérateur de graisse sur le socle (fig. 2).

- 2** Couvrez le fond du bac avec de l'eau (fig. 3).

- Grâce à l'eau du bac récupérateur de graisse, les particules d'aliments ne se carbonisent plus, en prévenant la formation de fumée et d'odeurs désagréables.
- Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez couvrir le fond du bac avec du papier en aluminium avant de verser de l'eau.
- Lorsque vous placez le papier en aluminium, faites attention qu'il ne dépasse pas les bords du bac, cela peut empêcher une ventilation correcte.

- 3** Placez la plaque de cuisson sur la base (fig. 4).

La plaque de cuisson ne peut être placée que dans un seul sens.

- 4** Montez la tôle de protection sur l'appareil (fig. 5).

Les goujons de la plaque doivent être correctement insérés dans les fentes de la tôle de protection. La tôle de protection prévient toute éclaboussure sur le plan de travail.

- 5** Enduisez légèrement la plaque de cuisson de beurre ou d'huile.

- 6** Insérez la fiche du bloc thermostat dans la prise située sur le coté de l'appareil (fig. 6).

- 7** Tournez le bouton du thermostat sur la position appropriée pour les ingrédients à griller (voir section "Durées de grillage" de ce chapitre).

Le témoin de température s'allume.

- 8** Mettez les ingrédients sur la plaque de cuisson quand le témoin de température s'éteint.

Faites attention: la plaque de cuisson est très chaude !

▶ Pendant le grillage, le témoin lumineux s'allume et s'éteint de temps en temps pour indiquer que l'élément chauffant maintient l'appareil à la température correcte.

- 9** Retournez les aliments de temps en temps à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois, ou avec des pinces.

- 10** Enlevez les aliments lorsqu'ils sont cuits.

Utilisez une spatule en bois ou en plastique, ou des pinces pour enlever les ingrédients grillés. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, pointus ou abrasifs.

- 11** Pour de meilleurs résultats, enlevez l'excédent de graisse de la plaque de cuisson avec un essuie-tout, avant de continuer le grillage.

- 12** Mettez d'autres ingrédients sur la plaque lorsque le témoin s'éteint pour continuer de griller.

Durées de grillage

Dans le tableau à la fin de ce mode d'emploi vous trouverez plusieurs plats que vous pouvez préparer avec le barbecue de table. Le tableau vous indique la température à choisir, la durée de grillage et quelle partie de la plaque de cuisson utiliser: le gril ou la plaque chauffante. Les durées de grillage indiquées dans le tableau ne comprennent pas le temps nécessaire à chauffer l'appareil. La durée de grillage et la température dépendent également du type de nourriture que vous préparez (par ex. viande), sa dimension, sa température et le goût personnel de chacun. Voir aussi les instructions sur le barbecue de table.

Suggestions

- ▶ La section gril est idéale pour faire griller de la viande ou du poulet. La graisse et le jus s'écoulent dans le bac récupérateur, qui assure un grillage sans fumée et une cuisson saine et pauvre en matières grasses (fig. 7).
- ▶ La plaque chauffante est idéale pour préparer du poisson, oeufs, jambon, champignons, tomates, oignons, etc. Elle est utile également pour maintenir les ingrédients au chaud (fig. 8).
- ▶ Vous pouvez utiliser le barbecue de table comme plaque chauffante contrôlée par thermostat, qui maintient vos plats à la température idéale. Recouvrez le gril d'un papier d'aluminium, face brillante vers le haut, et réglez le thermostat sur la position 2 ou 3.
- ▶ Les morceaux tendres de viande sont plus appropriés pour le grillage.
- ▶ Les morceaux de viande tels que les steaks ou les travers de porc deviennent plus tendres si vous les faites mariner la veille de votre barbecue.
- ▶ Utilisez une spatule en bois ou en plastique, ou des pinces pour retourner les ingrédients de temps en temps, afin qu'ils restent juteux et tendres. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, tels que les fourchettes ou les pinces pour grillage car ils peuvent endommager le revêtement anti-adhérent de la plaque.
- ▶ Ne retournez pas les aliments grillés trop fréquemment. Une fois les ingrédients brunis sur les deux faces, vous devez les faire griller à une température inférieure pour ne pas les sécher et pour les cuire uniformément.
- ▶ Si vous voulez décongeler des aliments, enveloppez les aliments congelés dans du papier d'aluminium et réglez le thermostat sur la position 3 ou 4. Retournez les aliments de temps en temps. La durée de décongélation dépend de la taille des aliments.
- ▶ Lorsque vous préparez du saté, du poulet, porc ou veau, commencez par saisir la viande à une haute température (position 5). Si nécessaire, vous pouvez en suite régler le thermostat sur une position inférieure et faire cuire les aliments à votre convenance.
- ▶ Lorsque vous préparez du saté ou du kebab, faites tremper les brochettes en bambou ou en bois dans l'eau pour éviter de les brûler pendant la cuisson.
- ▶ Les saucisses ont tendance à éclater lors de la cuisson. Pour éviter cela, piquez-les avec une fourchette.
- ▶ Vous obtiendrez de meilleurs résultats si la viande est fraîche, et non pas congelée ou décongelée. Ajoutez de sel sur la viande après l'avoir grillée. Ainsi la viande restera juteuse. Pour obtenir de meilleurs résultats, ne faites pas griller de gros morceaux de viande (environ 1,5 cm).

Le barbecue de table n'est pas approprié pour les ingrédients panés.

Nettoyage

N'utilisez jamais de produits abrasifs car cela peut endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque de cuisson.

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

- 1** Réglez le thermostat sur la position "arrêt".
- 2** Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 3** Retirez le thermostat de l'appareil (fig. 9).
- 4** Enlevez la tôle de protection de la plaque de cuisson (fig. 10).
- 5** Enlevez la plaque de cuisson en la soulevant par les poignées. La plaque de cuisson ne peut pas être retirée si le thermostat n'a pas été ôté au préalable (fig. 11).

Essayez toujours l'excédent d'huile avec un essuie-tout avant de retirer la plaque de cuisson pour la

18 FRANÇAIS

6 Enlevez le bac récupérateur (fig. 12).

7 Nettoyez la plaque de cuisson, le bac, la tôle de protection et le socle à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge dans l'eau chaude savonneuse ou lavez-les au lave-vaisselle.

Trempez la plaque dans de l'eau chaude savonneuse pendant cinq minutes pour enlever tout résidu ou humectez la plaque avec un peu de jus de citron. Ainsi vous pouvez enlever plus facilement la graisse et les restes collés.

8 Séchez la plaque de cuisson, la tôle de protection et le socle et remontez-les.

La prise pour le thermostat doit être parfaitement sèche avant de le brancher. Pour sécher la prise, essuyez-la à l'intérieur avec un chiffon sec. Si nécessaire, secouez l'excédent d'eau.

9 Nettoyez la partie extérieure du thermostat avec un chiffon humide.

Environnement

Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour son recyclage. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement (13).

Garantie et service

Pour plus d'informations, visitez notre site Internet : www.philips.com ou veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre distributeur ou le Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Type d'aliment	Durées de grillage (minutes)	Réglage de température
Saumon ou thon	5-7	4-5
Gambas	3-4	4-5
Poisson (petits morceaux)	4-6	4
Filet de dinde/poulet	6-8	4-5
Saucisse	8-10	4-5
Hamburger (congelé, précuit)	6-8	4-5
Côtelettes d'agneaux	8-10	4-5
Viande rapide à cuire (par ex. steaks/filet de veau)	Selon l'épaisseur de la viande et le goût personnel.	5
Morceaux de viande	4-5	5
Légumes/fruits	4-5	5
Légumes/fruits avec fromage	4-5	5
Grillades mixtes (petits morceaux)	8-10	5
Shashlik/saté	8-10	5
Maintien au chaud		2-3
Décongélation	3-4	

Le barbecue de table n'est pas approprié pour les ingrédients panés.

Inleiding

Beste klant, gefeliciteerd met de aanschaf van deze nieuwe Philips tafelgrill. Uw nieuwe grill met lekbak stelt u in staat om praktisch zonder rookontwikkeling allerlei soorten etenswaren te bereiden! Grillen met dit apparaat is extra veilig dankzij het veiligheidsscherm en het is extra makkelijk dankzij het grote grilloppervlak.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Thermostaatunit met netsnoer
- B** Temperatuurregelaar met aan/uitstand en temperatuurlampje
- C** Onderstel
- D** Lekbak
- E** Verwijderbare grillplaat
- F** Koelblijvende handgrepen
- G** Veiligheidsscherm
- H** Aansluitpunt voor thermostaatunit

Belangrijk

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

- ▶ Controleer of het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- ▶ Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- ▶ Sluit de thermostaatunit niet aan op netspanning voordat u hem op het apparaat heeft aangesloten.
- ▶ Zorg ervoor dat de binnenkant van het aansluitpunt voor de thermostaatunit geheel droog is voordat u de thermostaatunit erop aansluit.
- ▶ Gebruik uitsluitend de bijgeleverde thermostaatunit.
- ▶ Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- ▶ Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht of de tafel hangen waarop het apparaat staat en houd het snoer uit de buurt van de hete oppervlakken van het apparaat.
- ▶ Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg dat er voldoende vrije ruimte rondom het apparaat is.
- ▶ De lekbak moet tijdens het grillen altijd in het apparaat geplaatst zijn.
- ▶ Laat de grillplaat altijd opwarmen voordat u er etenswaren op gaat bereiden.
- ▶ De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is.
- ▶ Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- ▶ Pas op voor spattend vet wanneer u vet vlees of worstjes grilt.
- ▶ Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de thermostaatunit uit het aansluitpunt op het apparaat haalt.
- ▶ Maak het apparaat na gebruik altijd schoon.
- ▶ Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de grillplaat verwijdert, het apparaat schoonmaakt of het opbergt.
- ▶ Dompel de thermostaatunit met netsnoer niet in water of een andere vloeistof.
- ▶ Breng geen scherpe of krassende voorwerpen in aanraking met de grillplaat, aangezien de antiaanbaklaag hierdoor beschadigd zal raken.

- Zorg ervoor dat u de grillplaat goed in het apparaat terugplaatst nadat u hem verwijderd heeft.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis en dient niet buitenshuis gebruikt te worden.

Voor het eerste gebruik

- 1** Verwijder stickers die eventueel op het apparaat aanwezig zijn en reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige doek.
- 2** Reinig het apparaat en de grillplaat grondig (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').
 - ▶ *Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u het voor de eerste keer gebruikt. Dit is normaal.*

Gebruik

- 1** Plaats de lekbak in het onderstel (fig. 2).
 - 2** Vul de lekbak met zoveel water dat de bodem bedekt is (fig. 3).
 - Het water in de lekbak verwijdert rook en nare luchtjes, omdat het voorkomt dat voedseldeeltjes verbranden.
 - Om de lekbak makkelijker te kunnen schoonmaken, kunt u hem met aluminiumfolie bekleden voordat u hem met water vult.
 - Wanneer u de lekbak met aluminiumfolie bekleedt, zorg er dan voor dat het folie niet over de randen van de lekbak hangt, omdat dit een goede luchtcirculatie belemmert.
 - 3** Plaats de grillplaat in het onderstel (fig. 4).

De grillplaat past slechts op één manier in het onderstel.
 - 4** Plaats het veiligheidsscherm op het apparaat (fig. 5).

De sleuven in het veiligheidsscherm moeten goed om de pennen van de grillplaat vallen. Het veiligheidsscherm voorkomt vetspatten op de ondergrond waar het apparaat op staat (bijv. een aanrecht).
 - 5** Vet de grillplaat licht in met een beetje boter of olie.
 - 6** Steek de thermostaatunit in de aansluitopening aan de zijkant van het apparaat (fig. 6).
 - 7** Draai de temperatuurregelaar naar een stand die geschikt is voor de etenswaren die u wilt grillen (zie onder het kopje 'Grilltijden' in dit hoofdstuk).

Het temperatuurlampje gaat aan.
 - 8** Leg de etenswaren op de grillplaat wanneer het temperatuurlampje is uitgegaan.
- Pas op: de grillplaat is heet!**
- ▶ *Tijdens het grillen gaat het temperatuurlampje af en toe aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement in- en uitgeschakeld wordt om te zorgen dat de grillplaat op de juiste temperatuur blijft.*
- 9** Draai de etenswaren af en toe om met een houten of kunststof spatel of tang.
 - 10** Verwijder de etenswaren wanneer deze gaar zijn.

Gebruik een houten of kunststof spatel of tang om de etenswaren van de grillplaat te verwijderen. Gebruik geen metalen, scherpe of krassende voorwerpen.
 - 11** Veeg overtollige olie van de grillplaat met een stuk keukenpapier voordat u nieuwe ingrediënten op de grillplaat legt. Dit garandeert een optimaal grillresultaat.
 - 12** Om door te gaan met grillen, legt u nieuwe ingrediënten op de grillplaat wanneer het temperatuurlampje is uitgegaan.

Grilltijden

In de tabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing vindt u een aantal etenwaren die u met deze tafelgrill kunt bereiden. De tabel geeft aan welke temperatuur u moet selecteren, hoe lang de etenswaren gegrild moeten worden en welk deel van de plaat u moet gebruiken: het grillgedeelte of het warmhoudgedeelte. De tijd die nodig is om het apparaat voor te verwarmen is niet in de bereidingstijden inbegrepen. De grilltijd en grilltemperatuur hangen af van het soort etenwaren (bijv. vlees), de dikte en de temperatuur van de etenwaren en natuurlijk van uw eigen smaak. U kunt ook gebruikmaken van de aanduidingen op het onderstel van de tafelgrill.

Tips

- Het grillgedeelte van de plaat is ideaal voor het bereiden van vlees en gevogelte. Vet en vocht druppelen door de grillplaat in de lekbak, waardoor er nauwelijks rookontwikkeling plaatsvindt en u eten bereidt dat gezond is en weinig vet bevat (fig. 7).
- Het warmhoudgedeelte is zeer geschikt voor het bereiden van vis, eieren, ham, champignons, tomaten, uien enz. Dit gedeelte is ook handig voor het warmhouden van etenwaren (fig. 8).
- U kunt de tafelgrill ook als een thermostatische warmhoudplaat gebruiken die uw gerechten automatisch op de gewenste temperatuur houdt. Bedek het grillgedeelte van de plaat met aluminiumfolie waarvan de glimmende zijde naar boven wijst en stel de temperatuurregelaar in op stand 2 of 3.
- Mals vlees is het meest geschikt om te grillen.
- Vleessoorten als biefstuk of spareribs worden mals als u ze een nacht laat marineren.
- Draai de etenwaren af en toe om met een houten of kunststof spatel of tang om te zorgen dat ze sappig blijven en niet uitdrogen. Gebruik geen metalen voorwerpen zoals een vork of grilltang, omdat deze de antiaanbaklaag van de grillplaat kunnen beschadigen.
- Draai het gegrilde eten niet te vaak om. Wanneer de etenwaren aan beide zijden bruin zijn, moeten ze op een lagere temperatuur gegrild worden om ze niet uit te laten drogen en een gelijkmatig grillresultaat te krijgen.
- Als u bevroren etenwaren wilt ontdooien, wikkel deze dan in aluminiumfolie en stel de temperatuurregelaar in op stand 3 of 4. Draai de etenwaren af en toe om. De ontdooitijd hangt af van het gewicht van de etenwaren.
- Wanneer u saté, kip, varkensvlees of kalfsvlees bereidt, schroei het vlees dan op hoge temperatuur (stand 5) dicht. Indien nodig kunt u hierna de temperatuurregelaar een stand lager zetten om het vlees te grillen totdat het gaar is.
- Wanneer u saté of sjaslielik maakt, laat bamboe of houten spiezen dan eerst in water weken om te voorkomen dat ze tijdens het grillen verschroeien. Gebruik geen metalen spiezen.
- Worstjes knappen tijdens het grillen vaak open. U kunt dit voorkomen door er met een vork enkele gaatjes in te prikken.
- Met vers vlees krijgt u een beter grillresultaat dan met bevroren of ontdooid vlees. Strooi pas na het grillen zout op het vlees. Hierdoor blijven de vleessappen beter bewaard. Zorg ervoor dat de stukken vlees die u gaat bereiden niet te dik zijn (ongeveer 1,5 cm) voor het beste resultaat.

De tafelgrill is niet geschikt voor het bereiden van gepaneerde etenwaren.

Schoonmaken

Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of -materialen, aangezien de antiaanbaklaag van de plaat hierdoor beschadigd zal raken.

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

- 1** Zet de temperatuurregelaar op de uitstand.
- 2** Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

- 3** Verwijder de thermostaatunit door deze uit het apparaat te trekken (fig. 9).
 - 4** Verwijder het veiligheidsscherm (fig. 10).
 - 5** Verwijder de grillplaat door deze aan de handgrepen op te tillen. De grillplaat kan niet verwijderd worden indien de thermostaatunit nog op het apparaat aangesloten is (fig. 11).
Veeg altijd overtollige olie met een stuk keukenpapier van de grillplaat voordat u deze verwijdert om hem schoon te maken.
 - 6** Verwijder de lekbak door deze uit het onderstel te tillen (fig. 12).
 - 7** Reinig de grillplaat, de lekbak, het veiligheidsscherm en het onderstel met een zachte doek of spons in heet water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
Aangekoekte etensresten en vet kunnen worden verwijderd door de grillplaat 5 minuten in heet water met een beetje afwasmiddel te laten weken. U kunt aangekoekte etensresten en vet ook losweken door wat citroensap over de grillplaat te druppelen.
 - 8** Droog de grillplaat, de lekbak, het veiligheidsscherm en het onderstel af en zet het apparaat weer in elkaar.
- De binnenkant van het aansluitpunt voor de thermostaatunit moet geheel droog zijn voordat u de thermostaatunit er weer op aansluit. Droog de binnenkant van het aansluitpunt met een droge doek. Schud indien nodig eerst achtergebleven water eruit.
- 9** Reinig de buitenkant van de thermostaatunit met een vochtige doek.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recycleren. Op deze wijze helpt u om het milieu te beschermen (fig. 13).

Garantie & service

Als u informatie nodig heeft of als u een probleem heeft, bezoek dan de Philips website (www.philips.com), of neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee' vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips dealer of neem contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Soort etenswaren	Grilltijd (minuten)	Temperatuurstand
Zalm- of tonijnmoot	5-7	4-5
Gamba's	3-4	4-5
Vis (kleine stukjes)	4-6	4
Kalkoen/kipfilet	6-8	4-5
Worstjes	8-10	4-5
Hamburger (bevroren, voorgebakken)	6-8	4-5
Lamskotelet	8-10	4-5
Vlees met korte bereidingstijd (bijv. biefstuk/kalfsfilet)	Afhankelijk van de dikte van het vlees en uw persoonlijke smaak	5
Stukjes vlees	4-5	5
Groenten/fruit	4-5	5
Groenten/fruit bedekt met kaas	4-5	5
Mixed grill (kleine stukjes)	8-10	5
Sjasliëk/saté	8-10	5
Warmhouden		2-3
Ontdooien	3-4	

Deze tafelgrill is niet geschikt voor het grillen van gepaneerde etenswaren.

Introducción

Estimado cliente: enhorabuena por adquirir el nuevo grill de Philips. Este nuevo grill con bandeja antigoteo le permitirá preparar todo tipo de sabrosos platos sin que se produzca casi humo. Cocinar con este aparato es muy seguro gracias a su pantalla protectora, y fácil de usar debido a su gran superficie de parrilla.

Descripción general (fig. I)

- A** Unidad del termostato con cable de red
- B** Control de temperatura con posición de encendido/apagado y piloto de temperatura
- C** Base
- D** Bandeja antigoteo
- E** Plancha extraíble
- F** Asas de tacto frío
- G** Pantalla protectora
- H** Conexión del termostato

Importante

Antes de usar el aparato lea atentamente estas instrucciones y consérvelas por si necesitara consultarlas en el futuro.

- Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del aparato se corresponde con el voltaje de la red local.
- Si el cable de red está dañado, debe ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips o personal cualificado para evitar situaciones de peligro.
- No conecte la unidad del termostato a la red sin haberla insertado antes en el aparato.
- Asegúrese de que el interior de la conexión del termostato esté completamente seca antes de insertar la unidad del termostato.
- Utilice únicamente la unidad del termostato que se suministra con el aparato.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- No deje que el cable de red cuelgue de la mesa o encimera en la que se encuentre el aparato, y manténgalo lejos de las superficies calientes del aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable con suficiente espacio libre a su alrededor.
- Mientras se cocina, la bandeja antigoteo debe estar siempre colocada en su sitio.
- Caliente siempre la plancha antes de colocar alimentos en ella.
- Es posible que las superficies accesibles estén calientes cuando el aparato esté funcionando.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No deje nunca el aparato funcionando sin vigilancia.
- Tenga cuidado de las salpicaduras de grasa cuando esté preparando carne con grasa o salchichas.
- Desenchufe siempre el aparato después de utilizarlo.
- Apague siempre el aparato y saque la clavija de la red antes de retirar la unidad del termostato de su conexión.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de retirar la plancha, limpiar el aparato y guardarlo.
- No sumerja el cable de red con la unidad del termostato en agua ni otro líquido.
- No toque nunca la plancha con objetos afilados o abrasivos, ya que podría dañar la capa antiadherente.
- Asegúrese de volver a colocar la plancha correctamente después de haberla sacado.
- Este aparato está diseñado para ser usado sólo en interiores. No se debe usar en el exterior.

Antes de utilizarlo por primera vez

- 1** Quite todas las pegatinas y limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo.
 - 2** Limpie bien el aparato y la plancha (consulte el capítulo 'Limpieza').
- *Es normal que la primera vez que utilice el aparato salga un poco de humo.*

Cómo usar el aparato

- 1** Coloque la bandeja antigoteo en la base (fig. 2).
- 2** Cubra con agua la superficie de la bandeja antigoteo (fig. 3).
 - El agua de la bandeja antigoteo elimina el humo y los malos olores, ya que evita que se quemem las partículas de alimentos.
 - Para que la limpieza sea más fácil, puede forrar la bandeja con papel de aluminio antes de cubrirla con agua.
 - Si forra la bandeja, asegúrese de que el papel no sobresalga por los laterales de la bandeja, ya que esto evitaría que el aire circulara correctamente.

- 3** Coloque la plancha en la base (fig. 4).
La plancha sólo encaja en la base de una manera.

- 4** Coloque la pantalla protectora en el aparato (fig. 5).
Las ranuras de la pantalla protectora deben encajar bien en los salientes de la plancha.
La pantalla protectora evita que salpique grasa alrededor.

- 5** Engrase ligeramente la plancha con mantequilla o aceite.

- 6** Inserte la unidad del termostato en la conexión que se encuentra en un lateral del aparato (fig. 6).

- 7** Gire el termostato a la posición adecuada para los ingredientes que se van a cocinar (consulte el apartado 'Tiempos de preparación' de este capítulo).
Se iluminará el piloto de temperatura.

- 8** Coloque los ingredientes sobre la plancha cuando el piloto de temperatura se apague.

Tenga cuidado: la plancha está caliente

- *Durante el proceso de preparación el piloto de temperatura se enciende y se apaga de vez en cuando para indicar que el elemento calefactor se enciende y apaga para mantener la temperatura correcta.*

- 9** De vez en cuando dé la vuelta a los alimentos con una espátula o unas pinzas de madera o plástico.

- 10** Retire los alimentos cuando estén hechos.
Para retirar los alimentos del aparato utilice una espátula o unas pinzas de madera o plástico.
No utilice utensilios de cocina metálicos, punzantes o abrasivos.

- 11** Para obtener unos buenos resultados, retire el exceso de aceite de la plancha con papel de cocina antes de preparar el siguiente lote de alimentos.

- 12** Para continuar cocinando, coloque el siguiente lote de alimentos sobre la plancha cuando se apague el piloto de temperatura.

Tiempo de preparación

Al final de estas instrucciones, encontrará una tabla con varios platos que puede preparar con este aparato. En la tabla se indica qué temperatura debe seleccionar, durante cuánto tiempo debe dejar los alimentos en la plancha y qué parte de la misma debe utilizar: la sección de parrilla o la de plancha. Dentro del tiempo de preparación no se ha incluido el tiempo necesario para precalentar el aparato. El tiempo de preparación y la temperatura dependerán del tipo de alimentos que se vayan a preparar (por ejemplo, carne), de su grosor y de su temperatura, y, por supuesto, también de su gusto personal. Asimismo, puede consultar las indicaciones que se encuentran en la base del aparato.

Consejos

- La sección de parrilla de la plancha es ideal para cocinar carne y aves. La grasa y el jugo caen desde el grill a la bandeja antigoteo, lo que garantiza que apenas se produzca humo al cocinar y que los alimentos sean saludables y bajos en grasa (fig. 7).
- La sección de plancha es ideal para cocinar pescado, huevos, jamón, champiñones, tomate, cebolla, etc. Es también muy útil para mantener la comida caliente (fig. 8).
- También puede usar el grill como placa caliente controlada por termostato para mantener sus platos a la temperatura adecuada. Cubra la sección de parrilla con papel de aluminio con la parte brillante hacia arriba y coloque el termostato en la posición 2 ó 3.
- Los trozos de carne tierna se cocinan mejor a la parrilla.
- Los trozos de carne, como los filetes o las costillas, quedan más tiernos si se mantienen en adobo durante la noche.
- De vez en cuando dé la vuelta a los alimentos con una espátula o unas pinzas de madera o de plástico para que el interior quede jugoso y no se seque. No utilice objetos metálicos como tenedores o pinzas metálicas, ya que se podría dañar la capa antiadherente de la plancha.
- No se debe dar la vuelta a los alimentos con demasiada frecuencia. Cuando estén dorados por ambos lados, deben cocinarse a una temperatura inferior para que no se sequen y que se cocinen uniformemente.
- Si desea descongelar alimentos congelados, envuélvalos en papel de aluminio y coloque el termostato en la posición 3 ó 4. Dé la vuelta a los alimentos de vez en cuando. El tiempo de descongelación depende del peso de los alimentos.
- A la hora de preparar satay, pollo, cerdo o ternera, dore la carne primero a temperatura alta (posición 5). Si fuera necesario, puede seleccionar a continuación una posición inferior en el termostato y seguir cocinando los alimentos hasta que se hagan.
- Cuando prepare satay o kebab, humedezca en agua los pinchos de bambú o madera para evitar que se quemen. No utilice pinchos metálicos.
- Las salchichas suelen reventarse cuando se cocinan. Para evitarlo, pínchelas con un tenedor.
- Se obtienen mejores resultados con carne fresca que con carne congelada o descongelada. No eche sal a la carne hasta que esté hecha. De este modo quedará más jugosa. Para que queden mejor, asegúrese de que los trozos de carne no sean demasiado gruesos (aprox. 1,5 cm.).

Este aparato no es adecuado para cocinar alimentos rebozados.

Limpieza

No utilice agentes ni materiales de limpieza abrasivos, ya que se dañaría la capa antiadherente de la plancha.

No sumerja el cable de red con la unidad del termostato en agua u otro líquido.

I Coloque el control de temperatura en la posición de apagado.

3 Quite la unidad del termostato del aparato tirando de ella (fig. 9).

4 Quite la pantalla protectora de la plancha (fig. 10).

5 Quite la plancha de la base cogiéndola por las asas. No podrá retirar la plancha si la unidad del termostato está conectada al aparato (fig. 11).

Quite siempre el exceso de grasa de la plancha con un trozo de papel de cocina antes de extraerla para limpiarla.

6 Quite la bandeja antigoteo levantándola de la base (fig. 12).

7 Limpie la plancha, la bandeja antigoteo, la pantalla protectora y la base con un trapo suave o una esponja humedecidos en agua caliente y un poco de detergente líquido, o métalas en el lavavajillas.

Los restos de alimentos o la grasa se pueden eliminar mejor si se deja la plancha en remojo en agua caliente con un poco de detergente líquido durante cinco minutos, o si echa un poco de zumo de limón sobre la plancha. Esto ablandará la grasa o los alimentos que estén pegados.

8 Seque la plancha, la bandeja antigoteo, la pantalla protectora y la base, y vuelva a colocarlas en su sitio.

El interior de la conexión del termostato debe estar completamente seco antes de volver a insertar la unidad del termostato. Para secar la conexión, pase un paño seco por su interior. Si fuera necesario, sacuda primero el exceso de agua.

9 Limpie el exterior de la unidad del termostato con un paño húmedo.

Medio ambiente

- ▶ Cuando vaya a deshacerse de este aparato, no lo tire con la basura normal del hogar; deposítelo en un punto de recogida oficial para su reciclado. Al hacerlo, contribuirá a preservar el medio ambiente (fig. 13).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página web de Philips en www.philips.com o póngase en contacto con el Servicio Philips de Atención al Cliente de su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la Garantía Mundial). Si en su país no hay Servicio Philips de Atención al Cliente, diríjase a su distribuidor local Philips o póngase en contacto con el Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

28 ESPAÑOL

Tipo de alimento	Tiempos de preparación (minutos)	Posición de temperatura
Filete de salmón o atún	5-7	4-5
Gambas	3-4	4-5
Pescado (trozos pequeños)	4-6	4
Filete de pavo/pollo	6-8	4-5
Salchichas	8-10	4-5
Hamburguesa (congelada, precocinada)	6-8	4-5
Chuleta de cordero	8-10	4-5
Carne que necesita poco tiempo para hacerse (por ejemplo, un filete de ternera)	Depende del grosor de la carne y de su gusto personal.	5
Trozos de carne	4-5	5
Verduras/fruta	4-5	5
Verduras/fruta cubiertas con queso	4-5	5
Parrillada mixta (trozos pequeños)	8-10	5
Shashlik/satay	8-10	5
Mantener caliente		2-3
Descongelar	3-4	

Este aparato no es adecuado para cocinar alimentos rebozados.

Introduzione

Caro Cliente, complimenti per aver acquistato la nuova griglia da tavolo Philips! La vostra nuova griglia con vassoio raccogli-grasso permette di preparare qualsiasi tipo di cibo, praticamente senza fumo! Con questo apparecchio grigliare sarà ancora più sicuro grazie allo schermo di protezione e ancora più facile grazie all'ampia superficie della griglia.

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Gruppo termostato con cavo di alimentazione
- B** Controllo temperatura con posizione on/off e spia temperatura
- C** Base
- D** Vassoio raccogli-grasso
- E** Piastra per grigliare asportabile
- F** Maniglie fredde al tatto
- G** Schermo di sicurezza
- H** Alloggiamento gruppo termostato

Importante

Leggete queste istruzioni con attenzione prima di usare l'apparecchio e conservatele per future consultazioni.

- ▶ Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.
- ▶ Nel caso il cavo fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso un Centro Autorizzato Philips o comunque da personale debitamente autorizzato, per evitare situazioni a rischio.
- ▶ Non collegate il gruppo termostato alla corrente prima di aver inserito il gruppo nell'apparecchio.
- ▶ Controllate che l'interno dell'alloggiamento del gruppo termostato sia perfettamente asciutto prima di inserire il gruppo termostato.
- ▶ Utilizzate esclusivamente il gruppo termostato fornito con l'apparecchio.
- ▶ Collegate l'apparecchio solo ed esclusivamente ad una presa dotata di messa a terra.
- ▶ Fate in modo che il cavo non penzoli sopra il bordo del tavolo o del piano su cui è appoggiato l'apparecchio. Tenete il cavo lontano dalle superfici bollenti dell'apparecchio.
- ▶ Appoggiate l'apparecchio su una superficie piana e stabile, con attorno uno spazio sufficiente.
- ▶ Il vassoio raccogli-grasso deve essere sempre inserito durante la cottura.
- ▶ Preriscaldare sempre la piastra prima di appoggiarvi il cibo da cuocere.
- ▶ Le superfici accessibili diventano bollenti mentre l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ Non lasciate mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- ▶ Fate attenzione al grasso che potrebbe schizzare dalla griglia preparando carne grassa o salsicce.
- ▶ Dopo l'uso, togliete sempre la spina dalla presa.
- ▶ Spegnete sempre l'apparecchio e togliete la spina dalla presa prima di togliere il gruppo termostato dall'alloggiamento.
- ▶ Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- ▶ Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di togliere la piastra, pulire l'apparecchio o riporlo.
- ▶ Non immergete il cavo con il gruppo termostato nell'acqua o in altri liquidi.
- ▶ Non toccate mai la piastra con oggetti appuntiti o abrasivi, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- ▶ Controllate di rimontare correttamente la piastra dopo averla tolta.
- ▶ L'apparecchio è adatto solo per uso interno e non dovrebbe essere usato all'aperto.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta

- 1** Togliete eventuali adesivi e pulite il corpo dell'apparecchio con un panno umido.
- 2** Pulite accuratamente la piastra e l'apparecchio (vedere il capitolo "Pulizia").
 - ▶ *La prima volta che userete l'apparecchio, potrete notare un po' di fumo: si tratta di un fenomeno del tutto normale.*

Come usare l'apparecchio

- 1** Inserite il vassoio raccogli-grasso nella base, (fig. 2).
- 2** Riempite il vassoio con sufficiente acqua per coprire il fondo (fig. 3).
 - L'acqua nel vassoio serve per eliminare il fumo e gli odori sgradevoli, in quanto evita che le particelle di cibo brucino.
 - Per facilitare la pulizia, potete foderare il vassoio con un foglio di alluminio prima di riempirlo d'acqua.
 - Quando foderate il vassoio, fate attenzione a non far fuoriuscire il foglio d'alluminio ai lati del vassoio, per consentire una giusta circolazione dell'aria.
- 3** Mettete la griglia nella base (fig. 4).
La piastra può essere inserita nella base in un solo modo.
- 4** Inserite lo schermo di sicurezza sull'apparecchio (fig. 5).
Le fessure dello schermo devono essere posizionate in corrispondenza dei perni della griglia. Lo schermo di protezione fa in modo che il grasso non schizzi tutto attorno (ad es. sul piano di lavoro)
- 5** Ungete leggermente la piastra con burro o olio.
- 6** Inserite il gruppo termostato nell'apposito alloggiamento posto sul lato dell'apparecchio (fig. 6).
- 7** Ruotate il controllo temperatura nella posizione più indicata per gli ingredienti che volete cuocere (vedere la sezione "Tempi di cottura")
Si accenderà la spia della temperatura.
- 8** Appoggiate gli ingredienti sulla piastra solo quando si spegne la spia della temperatura.

Fate attenzione: la piastra è bollente!

- ▶ *Durante la grigliatura, la spia della temperatura si accenderà e si spegnerà di tanto in tanto per indicare che la serpentina viene accesa e spenta per mantenere la giusta temperatura.*
- 9** Girate ogni tanto il cibo da cuocere, usando una spatola in plastica o legno o le apposite pinze.
 - 10** Togliete il cibo non appena è cotto.
Usate una spatola in plastica o legno oppure le apposite pinze per togliere il cibo dalla piastra. Non usate utensili metallici, affilati o abrasivi.
 - 11** Per un risultato ottimale, eliminate il grasso in eccesso dalla piastra usando un pezzo di carta da cucina, prima di continuare a grigliare.
 - 12** Per continuare a grigliare, appoggiate le altre porzioni di cibo sulla piastra non appena si spegne la spia della temperatura.

Tempi di grigliatura

Nella tabella riportata alla fine delle istruzioni per l'uso troverete alcuni dei piatti che potrete preparare con la vostra griglia. La tabella indica la temperatura da selezionare, il tempo di grigliatura consigliato e la parte della griglia da utilizzare: la sezione griglia o la sezione piastra. Il tempo di

grigliatura indicato non include il tempo necessario per riscaldare l'apparecchio. Il tempo di grigliatura e la temperatura dipendono dal tipo di cibo che volete preparare (ad es. carne), dal suo spessore e dalla sua temperatura oltre, naturalmente, che dai vostri gusti personali. Fate riferimento anche alle indicazioni riportata sulla base della griglia.

Consigli

- ▶ La sezione griglia della piastra è ideale per preparare carne e pollame. Il grasso e i succhi della carne cadono dalla griglia direttamente nel vassoio, permettendo di preparare così cibi con pochi grassi, evitando anche la formazione di fumo e odori sgradevoli (fig. 7).
- ▶ La sezione piastra è ideale per preparare pesce, uova, prosciutto, funghi, pomodori, cipolle ecc. È anche molto utile per tenere in caldo cibi già cotti (fig. 8).
- ▶ Potete usare la griglia da tavolo anche come scaldavivande controllato termostaticamente, per mantenere automaticamente i piatti alla temperatura desiderata. Coprite la sezione griglia della piastra con un foglio d'alluminio, con la parte lucida rivolta verso l'alto, poi mettete il termostato in posizione 2 o 3.
- ▶ Per la griglia sono particolarmente indicati i pezzi di carne più teneri.
- ▶ I pezzi di carne come bistecche o costine diventano più teneri se lasciati a marinare per un'intera notte.
- ▶ Girate ogni tanto il cibo da cuocere usando una spatola in legno o in plastica o le apposite pinze, in modo da trattenere all'interno i succhi ed evitare che la carne diventi dura. Non usate utensili in metallo come forchette o pinze metalliche per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra.
- ▶ Non girate troppo spesso il cibo da grigliare. Quando il cibo è dorato su entrambi i lati, dovrete abbassare la temperatura in modo da non seccarlo troppo e ottenere una cottura più uniforme.
- ▶ Se volete scongelare del cibo congelato, avvolgetelo in un foglio d'alluminio e impostate il termostato sulla posizione 3 o 4. Ruotate il cibo più volte. Il tempo di scongelamento dipende dal peso del cibo.
- ▶ Per preparare spiedini di pollo, maiale o vitello, abbrustolite per prima cosa la carne ad alta temperatura (posizione 5). Se necessario, potete poi impostare il termostato a una posizione inferiore, per completare la cottura.
- ▶ Per preparare satay o kebab (spiedini), bagnate bene i bastoncini di legno o di bambù con dell'acqua per evitare che si brucino durante la cottura. Non usate spiedini di metallo.
- ▶ Le salsicce tendono a esplodere durante la cottura. Per evitare questo inconveniente, ricordate di bucherellarle con una forchetta.
- ▶ Con la carne fresca si ottengono risultati migliori rispetto alla carne congelata o scongelata. Salate la carne solo dopo averla grigliata, in modo che rimanga più morbida e gustosa. Per un risultato ottimale, fate in modo che i pezzi di carne non siano troppo spessi (circa 1,5 cm)

Questa griglia da tavolo non è adatto per cuocere cibi impanati.

Pulizia

Non usate prodotti e oggetti abrasivi per pulire l'apparecchio, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra.

Non immergete il cavo con il gruppo termostato nell'acqua o in altri liquidi.

- 1** Mettete il termostato in posizione "off".
- 2** Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.
- 3** Togliete il gruppo termostato dall'apparecchio (fig. 9).
- 4** Togliete lo schermo di protezione dalla piastra (fig. 10).

- 5** Togliete la piastra sollevandola dalla base mediante le apposite impugnature. La piastra non può essere tolta se il gruppo termostato è ancora inserito nell'apparecchio (fig. 11).
Eliminate sempre il grasso in eccesso dalla piastra usando un po' di carta da cucina, prima di togliere la piastra dall'apparecchio.
- 6** Togliete il vassoio raccogli-grasso sollevandolo dalla base (fig. 12).
- 7** Pulite la piastra, il vassoio, lo schermo e la base con uno straccio morbido o una spugna immersa in acqua calda saponata, oppure direttamente in lavastoviglie.
Per eliminare i residui di cibo lasciate la piastra in ammollo nell'acqua calda saponata per cinque minuti, oppure spruzzate un po' di succo di limone direttamente sulla piastra. In questo modo i residui di cibo o di grasso si staccheranno dalla piastra.
- 8** Asciugate la piastra, il vassoio, lo schermo e la base, poi rimontate tutti i pezzi.
La parte interna dell'alloggiamento del termostato deve essere perfettamente asciutta prima di introdurre nuovamente il gruppo termostato. Per asciugare l'alloggiamento, usate un panno asciutto. Se necessario, scuotete prima via l'acqua in eccesso.
- 9** Pulite la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.

Ambiente

- A fine vita non gettare questo apparecchio nella normale raccolta dei rifiuti, ma portalo presso uno dei punti di raccolta autorizzati. In questo modo contribuirai a preservare l'ambiente (13).

Garanzia e Assistenza

Per ulteriori informazioni o in caso di problemi, vi preghiamo di visitare il sito Philips su www.philips.com oppure contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese (troverete il numero di telefono sull'opuscolo della garanzia). Qualora nel vostro paese non ci siano Centri Assistenza Philips, rivolgetevi al rivenditore autorizzato Philips oppure contattate il Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Tipo di cibo	Tempo di grigliatura (minuti)	Impostazione temperatura
Filetto di salmone o tonno	5-7	4-5
Gamberi	3-4	4-5
Pesce (pezzi piccoli)	4-6	4
Filetti di pollo/tacchino	6-8	4-5
Salsicce	8-10	4-5
Hamburger (congelato, precotto)	6-8	4-5
Costoletta d'agnello	8-10	4-5
Carne che cuoce rapidamente (es. bistecca, filetto)	In base allo spessore della carne e ai vostri gusti personali	5
Pezzi di carne	4-5	5
Verdura/frutta	4-5	5
Verdura/frutta coperta di formaggio	4-5	5
Grigliata mista (pezzi piccoli)	8-10	5
Spiedini	8-10	5
Mantenere in caldo		2-3
Funzione scongelamento	3-4	

Questa griglia da tavolo non è adatta per cuocere cibi impanati.

Introdução

Caro cliente, parabéns pela aquisição do seu novo grelhador de mesa Philips. O seu novo grelhador com tabuleiro de recolha de pingos permitir-lhe-á preparar todo o tipo de deliciosas refeições praticamente sem qualquer fumo! Grelhar com este aparelho é garantia de segurança extra graças ao escudo de protecção e facilidade de utilização devido à grande superfície das placas.

Descrição geral (fig.1)

- A** Termostato com cabo de alimentação
- B** Botão de controlo da temperatura com função ligar/desligar e luz indicadora
- C** Base
- D** Tabuleiro para recolha de pingos
- E** Placa de grelhar destacável
- F** Pegas de toque frio
- G** Escudo de protecção
- H** Ligação do termostato

Importante

Antes de se servir do grelhador, leia atentamente estas instruções e guarde-as para uma eventual consulta futura.

- Antes de ligar à eletricidade, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à corrente local.
- Se o fio estiver estragado, só deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou por pessoal igualmente qualificado para se evitarem situações de perigo para o utilizador.
- Não ligue o termostato à corrente antes de introduzir a unidade do termostato no grelhador.
- Certifique-se que o interior da ligação do termostato está completamente seca antes de introduzir a unidade no grelhador.
- Use unicamente a unidade do termostato fornecida com o aparelho.
- Ligue sempre a uma tomada com terra.
- Não deixe o cabo de alimentação suspenso para fora da mesa ou da bancada onde o aparelho estiver e mantenha o fio afastado das superfícies quentes do aparelho.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e com suficiente espaço livre em volta.
- O tabuleiro de recolha dos pingos deve estar sempre colocado quando se estiver a confeccionar os alimentos.
- A placa deve ser previamente aquecida antes de se colocarem os alimentos.
- As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante o funcionamento do aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem estar alguém por perto.
- Tenha cuidado com os salpicos de gordura quando estiver a grelhar carnes gordas ou salsichas.
- Quando terminar, desligue sempre da corrente.
- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada eléctrica antes de remover a unidade do termostato para fora da ligação.
- Limpe sempre o aparelho após cada utilização.
- Deixe arrefecer completamente antes de retirar a placa, de limpar o grelhador ou de o guardar.
- Nunca mergulhe o cabo de alimentação com a unidade do termostato dentro de água ou de qualquer outro líquido.

- ▶ Não toque na placa com objectos afiados ou abrasivos para não correr o risco de danificar o revestimento anti-aderente.
- ▶ A placa deve ser recolocada correctamente depois de ter sido retirada.
- ▶ Este aparelho destina-se unicamente a uma utilização dentro de casa e nunca deve ser usado no exterior (ao ar livre).

Antes da primeira utilização

1 Remova todos os autocolantes e limpe o aparelho com um pano húmido.

2 Limpe cuidadosamente o aparelho e a placa (vidé capítulo 'Limpeza').

- ▶ *Este aparelho pode libertar algum fumo quando se usa pela primeira vez. É perfeitamente normal.*

Utilização

1 Coloque o tabuleiro de recolha dos pingos na base (fig. 2).

2 Encha o tabuleiro com água suficiente para cobrir o fundo (fig. 3).

- A água do tabuleiro evita a formação de fumo e de cheiros desagradáveis porque não deixa que as partículas de comida se queimem.
- Para facilitar a limpeza, poderá forrar o tabuleiro com folha de alumínio antes de o encher com água.
- Quando forrar o tabuleiro, certifique-se que a folha de alumínio não fica a sair pelos lados do tabuleiro porque isso impediria a necessária circulação do ar.

3 Coloque a placa na base (fig. 4).

A placa só encaixa na base numa única posição.

4 Coloque o escudo de protecção no grelhador (fig. 5).

As ranhuras do escudo de protecção devem ficar bem encaixadas nos pinos da placa do grelhador. O escudo de protecção evita que a gordura salpique sobre as superfícies envolventes (sobre a bancada, por exemplo).

5 Unte ligeiramente a placa com manteiga ou óleo.

6 Introduza o termostato na respectiva unidade de ligação na parte lateral do aparelho (fig. 6).

7 Rode o controlo da temperatura para a posição adequada aos ingredientes que for preparar (vidé secção 'Tempos para grelhar' neste capítulo).

A luz da temperatura acende-se.

8 Coloque os ingredientes sobre a placa quando a luz da temperatura se apagar.

Tenha cuidado: a placa está quente!

- ▶ *Enquanto está grelhar, a luz da temperatura acende-se e apaga-se de tempos a tempos para indicar que a resistência se liga e desliga por forma a manter sempre a temperatura correcta.*

9 Vá virando os alimentos com uma espátula em madeira ou plástico ou com uma pinça.

10 Quando estiver pronta, retire a comida.

Sirva-se de uma espátula em madeira ou plástico ou de uma pinça para retirar a comida. Não use utensílios metálicos, afiados ou abrasivos.

11 Para obter óptimos resultados, retire o excesso de gordura da placa com um pouco de papel de cozinha antes de grelhar nova dose de alimentos.

12 Para continuar a grelhar, coloque a nova remessa sobre a placa quando a luz da temperatura se apagar.

Tempos para grelhar

Na tabela que se encontra no final deste manual de instruções, encontrará alguns tipos de alimentos que podem ser cozinhados neste grelhador de mesa. A tabela indica a temperatura a seleccionar, o tempo de cozedura e qual a parte da placa que deve ser usada: a grelha ou a placa de calor. O tempo necessário para reaquecer o aparelho não está incluído nos tempos de cozedura indicados na tabela. O tempo de cozedura e a temperatura dependem do tipo de alimento que estiver a ser preparado (por ex.: carne), da sua espessura e temperatura e, evidentemente, também do gosto pessoal. Também poderá seguir as indicações dadas na base do grelhador.

Sugestões

- A grelha é ideal para preparar carne e aves. A gordura e os sucos pingam da grelha para o tabuleiro de recolha, assegurando que os alimentos são grelhados quase sem fumo, com pouca gordura e de forma saudável (fig. 7).
- A placa quente é ideal para preparar peixe, ovos, presunto, cogumelos, tomate, cebola, etc. Também é muito prática para conservar a comida quente (fig. 8).
- Também poderá usar a grelha como uma placa quente controlada termostaticamente e que automaticamente mantém os pratos à temperatura desejada. Cubra a grelha com folha de alumínio, com a parte brilhante virada para cima, e regule o controlo da temperatura para a posição 2 ou 3.
- As peças de carne mais tenras são melhores para grelhar.
- As peças de carne como bifes ou costeletas tornam-se mais macias se ficarem a marinar durante a noite.
- Vire os alimentos de vez em quando com uma espátula de madeira ou de plástico ou com uma pinça para que fiquem suculentos por dentro e não sequem demasiado. Não se sirva de utensílios metálicos como garfos ou outros para evitar danificar o revestimento anti-aderente da grelha.
- Os alimentos grelhados não devem ser virados demasiadas vezes. Quando tiverem ganho um tom dourado de ambos os lados, devem continuar a ser cozinhados numa temperatura mais baixa para não secarem e para ficarem passados uniformemente.
- Se quiser descongelar comida congelada, embrulhe os alimentos congelados em folha de alumínio e regule a temperatura para a posição 3 ou 4. Vire de vez em quando. O tempo de descongelação depende
- Se estiver a preparar espetadas, frango, porco ou vitela, comece por uma temperatura alta (posição 5). Se for necessário, mais tarde poderá regular a temperatura para uma posição mais baixa e continuar a grelhar até a carne ficar pronta.
- Quando preparar espetadas, coloque os espetos de bambú ou de madeira dentro de água para evitar que fiquem com goma durante a cozedura. Não deve usar espetos metálicos.
- As salsichas têm tendência a rebentar quando estão a grelhar. Para o evitar, pique-as com um garfo.
- A carne fresca fica muito melhor do que a carne congelada ou descongelada. Não deite sal na carne antes de a grelhar. Só deve ser temperatura depois de pronta. Assim, a carne conservará os seus sucos. Para obter melhores resultados, os pedaços de carne não devem ser muito espessos (aprox. 15 cm).

Este grelhador de mesa não é adequado para grelhar alimentos panados.

Limpeza

Nunca use produtos ou materiais de limpeza abrasivos porque poderão danificar o revestimento anti-aderente da placa.

Nunca mergulhe o cabo de alimentação com o termostato dentro de água ou outro líquido.

- 1** Regule a temperatura para a posição 'off' (desligado).
- 2** Desligue da corrente e deixe arrefecer.
- 3** Retire a unidade do termostato puxando-a para fora do aparelho (fig. 9).
- 4** Retire o escudo de protecção para fora da placa de grelhar (fig. 10).
- 5** Retire a placa de grelhar levantando-a da base pelas pegas. A placa de grelhar não pode ser retirada se a unidade do termostato ainda estiver montada no aparelho (fig. 11).

Antes de a retirar para proceder à sua limpeza, remova sempre o excesso de gordura da placa de grelhar com um pedaço de papel de cozinha.

- 6** Retire o tabuleiro de recolha dos pingos levantando-o para fora da base (fig. 12).
- 7** Lave a placa de grelhar, o tabuleiro, o escudo de protecção e a base com um pano ou uma esponja macios, em água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina da loiça. Os restos de comida ou de gordura podem ser retirados deixando a placa de molho em água quente com um pouco de detergente líquido durante uns 5 minutos ou esfregando-a com um pouco de sumo de limão para soltar os restos de comida ou de gordura.

- 8** Seque a placa de grelhar, o tabuleiro, o escudo e a base e volte a montá-los no grelhador.

O interior da ligação da unidade do termostato deve estar completamente seco antes de se introduzir a unidade do termostato. Para secar a ligação, limpe o seu interior com um pano seco. Se for necessário, sacuda primeiro o excesso de água.

- 9** Limpe o exterior da unidade do termostato com um pano húmido.

Meio ambiente

- ▶ Quando chegar a altura de se desfazer do aparelho, não o deite fora juntamente com o seu lixo doméstico normal. Deverá colocá-lo num ponto de recolha oficial para efeitos de reciclagem. Ao fazê-lo, estará a contribuir para a preservação do meio ambiente (fig. 13).

Garantia e assistência

Se necessitar de informações ou se tiver algum problema, por favor visite a página da Philips em www.philips.pt ou contacte o Centro de Informação ao Consumidor Philips do seu país (encontrará os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Informação ao Consumidor Philips no seu país, por favor dirija-se ao seu agente Philips local ou contacte o Departamento de Service da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Tipo de alimento	Tempos de cozedura (minutos)	Regulação da temperatura
Posta de salmão ou bife de atum	5-7	4-5
Gambas	3-4	4-5
Peixe (postas pequenas)	4-6	4
Filete de Peru/Frango	6-8	4-5
Salsichas	8-10	4-5
Hamburger (congelado, pré-cozinhado)	6-8	4-5
Costeleta de borrego	8-10	4-5
Carne que grelhe rapidamente (por ex.: bifés de vitela)	Dependendo da espessura da carne e do gosto pessoal.	5
Pedaços de carne	4-5	5
Legumes/fruta	4-5	5
Legumes/fruta cobertos com queijo	4-5	5
Espetada mista (pedaços pequenos)	8-10	5
Shashlik/espetadas	8-10	5
Conservar quente		2-3
Descongelar	3-4	

Este grelhador de mesa não é adequado para grelhar alimentos panados.

Innledning

Kjære kunde, gratulerer med kjøpet av din nye Philips bordgrill. Med denne nye grillen med dryppbrett kan du tilberede alle typer velsmakende mat nesten røykfritt! Sikkerhetsdekselet innebærer at det er ekstra trygt å grille med dette apparatet, og den store grilloverflaten gjør grillen enkel å bruke.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Termostatenhet med strømledning
- B** Temperaturbryter med på/av-innstilling og temperaturlys
- C** Sokkel
- D** Dryppbrett
- E** Avtakbar grillplate
- F** Varmeisolerte håndtak
- G** Sikkerhetsdeksel
- H** Kontakt for termostatenhet

Viktig

Les denne bruksanvisningen sammen med illustrasjonene nøye før apparatet tas i bruk. Ta vare på bruksanvisningen for senere referanse.

- ▶ Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen, før du kobler til apparatet.
- ▶ Hvis nettledningen blir skadet, må den skiftes av Philips, et autorisert Philips-verksted eller andre kvalifiserte personer for å unngå fare.
- ▶ Ikke koble termostatenheten til strømmettet før termostatenheten er satt inn i apparatet.
- ▶ Kontroller at innsiden av kontakten på termostatenheten er helt tørr før du setter inn termostatenheten.
- ▶ Bruk bare termostatenheten som følger med apparatet.
- ▶ Bruk bare et jordet nettuttak til dette apparatet.
- ▶ Ikke la strømledningen henge over kanten på bordet eller benken, og hold den unna de varme overflatene på apparatet.
- ▶ Sett apparatet på en flat, stabil overflate, og pass på at det har tilstrekkelig plass rundt seg.
- ▶ Dryppbrettet må alltid være på plass under steking.
- ▶ Platen må alltid forvarmes før du legger mat på den.
- ▶ Overflatene du kan berøre, kan bli varme når apparatet er i gang.
- ▶ Hold apparatet utenfor barns rekkevidde.
- ▶ Ikke la apparatet arbeide uten tilsyn.
- ▶ Pass på at det ikke spruter fett når du griller saftig kjøtt eller pølser.
- ▶ Dra alltid ut strømledningen etter bruk.
- ▶ Slå alltid av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før du trekker termostatenheten ut av kontakten.
- ▶ Rengjør alltid apparatet etter bruk.
- ▶ La apparatet kjøles helt ned før du fjerner platen, rengjør apparatet eller setter det vekk.
- ▶ Strømledningen med termostatenheten må aldri senkes i vann eller annen væske.
- ▶ Berør aldri platen med skarpe eller skurende objekter, da dette vil skade det klebefrie belegget.
- ▶ Pass på at du monterer platen ordentlig etter at den vært fjernet.
- ▶ Dette apparatet er bare beregnet på innendørs bruk, og må ikke brukes utendørs.

Før første gangs bruk

- 1** Fjern eventuelle klistremerker, og tørk av apparatet med en fuktig klut.
 - 2** Rengjør apparatet og platen grundig (se kapitlet "Rengjøring").
- ▶ *Apparatet kan avgi røyk når du bruker det for første gang. Dette er normalt.*

Bruke apparatet

- 1** Plasser dryppbrettet på sokkelen (fig. 2).
- 2** Fyll dryppbrettet med nok vann til å dekke bunnen (fig. 3).
 - Vannet på dryppbrettet vil fjerne røyk og ubehagelig lukt ved at det forhindrer at matpartikler blir brent.
 - For å forenkle rengjøringen kan du dekke dryppbrettet med aluminiumsfolie før du fyller det med vann.
 - Når du dekker til dryppbrettet, må du passe på at folien ikke henger over sidene på brettet ettersom dette vil hindre luftsirkuleringen.

3 Plasser grillplaten på sokkelen (fig. 4).

Grillplaten kan bare settes på sokkelen på én måte.

4 Plasser sikkerhetsdekselet på apparatet (fig. 5).

Sporene på sikkerhetsdekselet må passe inn i tappene på grillplaten.

Sikkerhetsdekselet forhindrer at det kommer fett på området rundt (f.eks. på benken).

5 Smør grillplaten med litt smør eller olje.**6** Sett termostatenheten inn i kontakten for termostatenheten på siden av apparatet (fig. 6).**7** Vri temperaturbryteren til innstillingen som passer for ingrediensene som skal grilles (se avsnittet "Grilltider" i dette kapitlet).

Temperaturlampen tennes.

8 Plasser ingrediensene på grillplaten når temperaturlyset slukkes.**Vær forsiktig: Grillplaten er varm!**

- ▶ *Under grillingen tennes og slukkes temperaturlyset fra tid til annen som en indikasjon på at varmeelementet slås på og av for å opprettholde riktig temperatur.*

9 Snu maten fra tid til annen ved hjelp av en stekespade av plast eller tre eller en steketang.**10** Fjern maten fra grillen når den er ferdig.

Bruk en stekespade av tre eller plast eller en steketang til å ta maten av grillen. Ikke bruk metall eller skarpe eller skurende kjøkkenredskaper.

11 For best mulig resultat bør du fjerne overflødig olje fra platen med litt kjøkkenpapir før du griller mer mat.**12** Hvis du vil fortsette å grille, plasserer du mer mat på grillplaten når temperaturlyset slukkes.**Grilltider**

I tabellen under denne bruksanvisningen finner du eksempler på noen typer mat du kan steke med denne bordgrillen. Tabellen viser hvilke temperaturer som skal velges, hvor lenge maten skal grilles, og hvilken del av grillplaten som skal brukes: gilldelen eller varmeplatedelen. Tiden det tar å forvarme grillen, er ikke inkludert i de angitte grilltidene i tabellen. Grilltiden og temperaturen avhenger av typen mat som skal tilberedes (for eksempel kjøtt), tykkelsen, temperaturen og selvfølgelig din egen smak. Se også angivelsene på sokkelen av bordgrillen.

Tips

- ▶ Grilldelen av platen er ideell for tilberedning av kjøtt og fjærkre. Fett og kjøttkraft drypper gjennom grillen og ned på dryppbrettet, noe som sikrer nesten røykfri grilling og sunn mat med lavt fettinnhold (fig. 7).
- ▶ Varmeplatedelen er ideell for tilberedning av fisk, egg, skinke, sopp, tomater, løk osv. Den er også velegnet til å holde maten varm (fig. 8).
- ▶ Du kan også bruke bordgrillen som en termostatstyrt varmeplate, som automatisk holder rettene på riktig temperatur. Dekk grilldelen av varmeplaten med aluminiumsfolie slik at den blanke siden vender opp, og still deretter temperaturbryteren på 2 eller 3.
- ▶ Mørt kjøtt er best egnet til grilling.
- ▶ Kjøttstykker som biff og koteletter blir mørere hvis de marineres over natten.
- ▶ Snu maten fra tid til annen ved hjelp av en stekespade av plast eller tre, eller en steketang, for å sikre at kjøttet holder seg saftig og ikke tørker ut. Bruk ikke metallredskaper som gaffer og grilltenger ettersom de kan skade det klebefrie belegget på grillplaten.
- ▶ Maten som grilles, bør ikke snus for ofte. Når maten er brun på begge sider, bør den grilles på en lavere temperatur for sikre at den ikke tørker ut og for at steking skal bli jevnere.
- ▶ Hvis du vil tine frossen mat, pakker du maten inn i aluminiumsfolie og setter temperaturbryteren på 3 eller 4. Snu maten fra tid til annen. Optimingstiden avhenger av vekten på maten.
- ▶ Når du tilbereder satay, kylling, svinekjøtt eller kalvekjøtt, bruner du først kjøttet på høy temperatur (posisjon 5). Om nødvendig kan du deretter vri temperaturbryteren ett trinn ned og grille maten til den er ferdig.
- ▶ Når du skal tilberede satay eller kebab, bør grillspyd av bambus eller tre legges i vann slik at de ikke blir svidd under grillingen. Bruk ikke grillspyd av metall.
- ▶ Pølser har en tendens til å sprekke når de grilles. For å hindre dette kan du stikke noen hull i dem med en gaffel.
- ▶ Ferskt kjøtt gir bedre resultat enn fryst eller opptint kjøtt. Ikke ha salt på kjøttet før du har grillt det. På denne måten holder kjøttet seg saftig. For best resultat bør du passe på at kjøttstykkene du skal tilberede, ikke er for tykke (ca. 1,5 cm).

Denne bordgrillen er ikke egnet til grilling av panert mat.

Rengjøring

Bruk aldri skurende rengjøringsmidler eller redskaper, da dette vil skade det klebefrie belegget på platen.

Strømledningen med termostatenheten må aldri senkes i vann eller annen væske.

- 1** Sett temperaturbryteren i av-posisjonen.
 - 2** Koble fra apparatet, og la det kjøles ned.
 - 3** Fjern termostatenheten ved å trekke den ut av apparatet (fig. 9).
 - 4** Fjern sikkerhetsdekslet fra grillplaten (fig. 10).
 - 5** Fjern grillplaten ved å løfte den fra sokkelen ved hjelp av håndtakene. Grillplaten kan ikke fjernes hvis termostatenheten fortsatt er tilkoblet apparatet (fig. 11).
- Fjern alltid overflødig olje fra grillplaten med litt kjøkkenpapir før du tar den ut for å rengjøre den.
- 6** Fjern dryppbrettet ved å løfte det ut av sokkelen (fig. 12).
 - 7** Rengjør grillplaten, dryppbrettet, sikkerhetsdekslet og sokkelen med en myk klut eller svamp i varmt vann med litt oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskinen.

Matrester eller fett kan fjernes ved å la grillplaten ligge i varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel i fem minutter, eller ved å ha litt sitronsaft på grillplaten. Eventuelle fastgrodde matrester eller fett vil da løse.

8 Tørk grillplaten, dryppbrettet, sikkerhetsdekselet og sokkelen, og monter dem igjen.

Innsiden av kontakten for termostatenheten må være helt tørr før du setter inn termostatenheten. Tørk innsiden av kontakten med en tørr klut. Om nødvendig rister du ut overflødig vann først.

9 Rengjør termostatenheten utvendig med en fuktig klut.

Miljø

- Ikke kast apparatet sammen med vanlig husholdningaavfall når produktets levetid er over, men lever det på et anvist oppsamlingssted for resirkulering. Ved å gjøre dette, vil du hjelpe til å verne miljøet (fig. 13).

Garanti og service

Hvis du trenger informasjon eller har et problem, kan du besøke Philips' webområde på www.philips.com eller kontakte Philips' kundesenter i ditt land (du finner telefonnummeret i det globale garantiheftet). Hvis det ikke er noe kundesenter i ditt land, kan du henvende deg til din lokale Philips-forhandler eller kontakte serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Mattype	Grilltider (minutter)	Temperaturinnstilling
Grillet laks eller tunfisk	5-7	4-5
Reker	3-4	4-5
Fisk (små stykker)	4-6	4
Kalkun-/kyllingfilet	6-8	4-5
Pølse	8-10	4-5
Hamburger (frost, forhåndssteikt)	6-8	4-5
Lammekotelett	8-10	4-5
Kjøtt som det tar kort tid å grille (for eksempel biff/kalvefilet)	Avhenger av tykkelsen på kjøttet og din personlige smak.	5
Kjøttstykker	4-5	5
Grønnsaker/frukt	4-5	5
Grønnsaker/frukt dekket med ost	4-5	5
Mixed grill (små stykker)	8-10	5
Sjaslik/satay	8-10	5
Holde varm		2-3
Tining	3-4	

Denne bordgrillen er ikke egnet til grilling av panert mat.

Introduktion

Käre kund, gratulerar till köpet av den nya Philips bordsgrillen. Med din nya grill med droppbricka kan du tillaga alla sorters god mat nästan utan rök! Det är extra säkert att grilla med den här apparaten tack vare säkerhetsskärmen och att den är lätt att använda på grund av den stora grillytan.

Allmän beskrivning (fig. 1)

- A** Termostat med nätsladd
- B** Temperaturkontroll med strömknapp och temperaturlampa
- C** Bas
- D** Droppbricka
- E** Löstagbar grillplatta
- F** Värmeisolerade handtag
- G** Säkerhetsskärm
- H** Termostatuttag

Viktigt

Läs bruksanvisningen och titta på bilderna innan du använder fritösen.

- Kontrollera att nätspänningen som anges i botten av apparaten motsvarar den lokala nätspänningen innan du kopplar in den.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av Philips, en av Philips auktoriserad verkstad eller liknande kvalificerade personer för att undvika faror.
- Anslut inte termostaten till elnätet innan du har satt in den i apparaten.
- Insidan av termostatuttaget måste vara helt torrt innan du sätter i termostaten.
- Använd endast termostaten som medföljer apparaten.
- Fritösen får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Låt inte nätsladden hänga ner över bordskanten eller arbetsytan på vilken apparaten står, och håll nätsladden borta från varma ytor på apparaten.
- Ställ apparaten på en platt, stabil yta med tillräckligt med fritt utrymme runt den.
- Droppbrickan måste alltid vara på plats under matlagning.
- Värm alltid upp plattan innan du lägger mat på den.
- De tillgängliga ytorna kan bli varma när apparaten är igång.
- Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- Lämna inte apparaten oövervakad när den används.
- Se upp för fett som stänker när du grillar fett kött eller korv.
- Dra alltid ut stickproppen när du rostat klart.
- Stäng alltid av apparaten och dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du avlägsnar termostaten från termostatuttaget.
- Rengör alltid apparaten efter användning.
- Låt apparaten svalna helt innan du tar bort plattan, rengör den eller ställer undan den.
- Sänk inte ner nätsladden med termostaten i vatten eller någon annan vätska.
- Rör aldrig vid plattan med vassa eller avskrapande objekt, eftersom det skadar non-stick-beläggningen.
- Sätt tillbaka plattan ordentligt när du tagit bort den.
- Apparaten är endast avsedd för inomhusbruk och bör inte användas utomhus.

Innan du använder den första gången

- 1** Avlägsna alla dekalerna och torka av apparaten med en fuktad trasa.
 - 2** Rengör apparaten och plattan noggrant (se kapitel 'Rengöring').
- ▶ Det kan komma lite rök ur apparaten när du använder den första gången. Detta är normalt.

Använda apparaten

1 Sätt droppbrickan i basen (fig. 2).

2 Fyll droppbrickan med så mycket vatten att det täcker botten (fig. 3).

- Vattnet på droppbrickan tar bort rök och obehaglig lukt eftersom det förhindrar att matpartiklar blir brända.
- Du underlättar rengöringen om du klär droppbrickans kanter med aluminiumfolie innan du fyller den med vatten.
- När du klär droppbrickans kanter får inte folien hänga ner över brickans sidor, eftersom det förhindrar ordentlig luftcirkulation.

3 Sätt grillplattan i basen (fig. 4).

Grillplattan passar bara på ett sätt i basen.

4 Sätt säkerhetsskärmen på apparaten (fig. 5).

Skåroma i säkerhetsskärmen måste passa ihop ordentligt med tapparna på grillplattan. Säkerhetsskärmen förhindrar att det stänker fett på ytor runtomkring (t.ex. en arbetsbänk).

5 Smörj grillplattan lätt med smör eller olja.

6 Sätt i termostaten i termostatuttaget på apparatens sida (fig. 6).

7 Vrid temperaturkontrollen till det läge som är lämpligt för ingredienserna som ska grillas (se avsnitt 'Grilltider' i det här kapitlet).

Temperaturlampan tänds.

8 Lägg ingredienserna på grillplattan när temperaturlampan släcks.

Var försiktig: grillplattan är het!

- *Under grillningen tänds och släcks temperaturlampan med jämna mellanrum som en indikation på att värmeelementet sätts igång och stängs av för att upprätthålla rätt temperatur.*

9 Vänd på maten då och då med en stekspade eller tång av trä eller plast.

10 Ta bort maten när den är klar.

Använd en stekspade eller tång av trä eller plast för att ta bort maten från apparaten. Använd inte köksredskap av metall som är vassa eller avskrapande.

11 Du får det bästa resultatet om du tar bort allt överflödigt fett från plattan med en bit kökspapper innan du grillar nästa omgång med mat.

12 När du ska fortsätta att grilla lägger du nästa omgång med mat på grillplattan när temperaturlampan släcks.

Grilltider

I tabellen i slutet av användarhandboken finner du olika slags mattyper som du kan tillaga på bordsgrillen. Tabellen anger vilken temperatur du ska välja, hur länge maten ska grillas och vilken del av grillplattan du ska använda: grilldelen eller värmeplattan. Den tid det tar att förvärma apparaten är inte medräknat i grilltiderna i tabellen. Grilltiden och temperaturen beror på vilken typ av mat som tillagas (t.ex. kött), köttets tjocklek och temperatur och, naturligtvis, din egen smak. Du kan också läsa angivelseerna på bordsgrillens bas.

Tips

- Grilldelen på plattan är idealisk för att tillaga kött och fågel. Fett och saft droppar genom grillen ner på droppbrickan, vilket garanterar en nästan rökfri grillning och hälsosam, lätt mat (fig. 7).

- Värmeplattan är idealisk för att tillaga fisk, ägg, skinka, musslor, tomater, lök osv. Den är också mycket praktisk för värmehållning av mat (fig. 8).
- Du kan också använda bordsgrillen som en termostatiskt kontrollerad värmeplatta som automatiskt håller dina rätter vid önskad temperatur. Täck plattans grilldel med aluminiumfolie med den glansiga sidan uppåt och ställ sedan in temperaturkontrollen på läge 2 eller 3.
- Mört kött passar bäst att grilla.
- Köttskivor såsom biff eller revbensspjäll blir mörare om du marinerar dem över natten.
- Vänd maten då och då med en stekspade eller tång av trä eller plast så förblir den saftig inuti och torkar inte ut. Använd inte metallverktyg som gafflar eller grilltänger eftersom de kan skada non-stick-beläggningen på grillplattan.
- Vänd inte maten som grillas för ofta. När bitarna är bruna på båda sidorna bör de grillas vid en lägre temperatur så att de inte torkar ut, och tillagas mer jämnt.
- Om du vill tina frusen mat ska du linda in den med aluminiumfolie och ställa in temperaturkontrollen på läge 3 eller 4. Vänd maten då och då. Uppningstiden beror på hur mycket maten väger.
- När du tillagar satay, kyckling, griskött eller kalvkött ska du först bryna köttet vid en hög temperatur (läge 5). Vid behov kan du sedan ställa in temperaturkontrollen på ett lägre lägre och grilla maten tills den är klar.
- När du tillagar satay eller kebab ska du blöta grillspett av bambu eller trä i vatten för att förhindra att de blir brända under grillningen. Använd inte grillspett av metall.
- Korvar spricker lätt när de grillas. Du kan undvika detta genom att sticka några hål i dem med en gaffel.
- Färskt kött ger bättre grillresultat än fruset eller tinat kött. Salta inte på köttet förrän du har grillat det. Då förblir köttet saftigt. Du får bäst resultat om köttskivorna som du ska tillaga inte är för tjocka (ungefär 1,5 cm).

Bordsgrillen lämpar sig inte för grillning av panerad mat.

Rengöring

Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel och material eftersom det skadar plattans non-stick-beläggning.

Sänk inte ner nätsladden med termostat i vatten eller annan vätska.

- 1** Ställ in temperaturkontrollen på läge 'av'.
 - 2** Dra ut stickkontakten till apparaten och låt den svalna.
 - 3** Avlägsna termostaten genom att dra ut den ur apparaten (fig. 9).
 - 4** Avlägsna säkerhetsskärmen från grillplattan (fig. 10).
 - 5** Lyft med hjälp av handtagen ut grillplattan ur basen. Grillplattan kan inte avlägsnas om termostaten fortfarande sitter kvar i apparaten (fig. 11).
- Avlägsna alltid överflödiga olja från grillplattan med en bit kökspapper innan du tar ut den för att rengöra den.
- 6** Lyft ut droppbrickan ur basen (fig. 12).
 - 7** Rengör grillplattan, droppbrickan, säkerhetsskärmen och basen med en mjuk trasa eller svamp i varmt vatten med lite diskmedel eller diska i diskmaskinen.

Matrester eller fett kan tas bort om du sänker ner grillplattan i varmt vatten med lite diskmedel i fem minuter eller om du droppar lite citronjuice på grillplattan. Det får mat eller fett som hårdnat att lossna.

- 8** Torka grillplattan, droppbrickan, säkerhetsskärmen och basen, och sätt samman dem igen.

Insidan av termostatuttaget måste vara helt torrt innan du sätter i termostaten i det igen. När du ska torka uttaget ska du torka av insidan med en mjuk trasa. Skaka vid behov först ut överflödigt vatten.

9 Rengör termostatens utsida med en fuktad trasa.

Miljö

- ▶ När apparatens livslängd är slut ska du inte slänga den med de vanliga hushållssoporna utan lämna in den på en offentlig återvinningsstation. Om du gör det hjälper du till att skydda miljön (fig. 13).

Garanti och service

Om du behöver information eller har något problem kan du söka upp Philips webbsida på adressen www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (rätt telefonnummer finner du i världsgarantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land ska du vända dig till din lokala återförsäljare, eller kontakta serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Maträtt	Grilltider (minuter)	Temperaturinställning
Skivor av lax eller tonfisk	5-7	4-5
Stora räkor (gambas)	3-4	4-5
Fisk (små bitar)	4-6	4
Kalkon-/kycklingfilé	6-8	4-5
Korv	8-10	4-5
Hamburgare (frusen, färdiglagad)	6-8	4-5
Lammkotlett	8-10	4-5
Kött som det tar lite tid att grilla (t.ex. biflar/kalvfilé)	Beroende på köttets tjocklek och dina personliga preferenser.	5
Köttskivor	4-5	5
Grönsaker/frukt	4-5	5
Grönsaker/frukt täckt med ost	4-5	5
Mixed grill (små bitar)	8-10	5
Shashlik kebab/satay	8-10	5
Hålla maten varm		2-3
Upptining	3-4	

Bordsgillen är inte lämpad för grillning av panerad mat.

Johdanto

Hyvä asiakas, olet hankkinut uuden Philips-pöytägrillin, jonka valuma-astia mahdollistaa monenlaisten maistuvien ruokien valmistuksen lähes käryttömästi. Grillaaminen tällä laitteella on suojaevyn ansiosta erittäin turvallista. Lisäksi laajalla grillipinnalla on helppo grillata.

Laitteen osat (kuva 1)

- A** Termostaatti ja liitosjohto
- B** Lämpötilanvalitsin, käynnistyskytkin ja lämpötilan merkkivalo
- C** Runko
- D** Valuma-astia
- E** Irrotettava grillauslevy
- F** Kuumentumattomat kahvat
- G** Suojaevy
- H** Termostaatin vastake

Tärkeää

Lue tämä käyttöohje huolellisesti, ennen kuin alat käyttää laitetta. Säilytä ohje vastaisen varalle.

- **Tarkasta, että laitteen pohjassa oleva jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen sähköverkkoon.**
- **Jos laitteen liitosjohto on vahingoittunut, se on turvallisinta vaihdattaa Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muuten ammattitaitoisella korjaajalla.**
- **Älä liitä termostaattia pistorasiaan ennen kuin termostaatti on kiinnitetty laitteeseen.**
- **Varmista, että termostaatin vastake on täysin kuiva, ennen kuin liität termostaatin vastakkeeseen.**
- **Käytä vain laitteen mukana toimitettua termostaattia.**
- **Yhdistä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.**
- **Älä jätä liitosjohtoa roikkumaan pöydän tai tiskipöydän reunan yli äläkä anna liitosjohdon koskea kuumiin pintoihin.**
- **Aseta laite tasaiselle, vakaalle alustalle siten, että sen ympärillä on riittävästi tilaa.**
- **Valuma-astian on aina oltava paikallaan ruoanvalmistuksen aikana.**
- **Anna aina levyn kuumentua ennen ruoan asettamista sen päälle.**
- **Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.**
- **Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.**
- **Älä jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa.**
- **Varo roiskuvaa rasvaa, kun grillaat rasvaista lihaa tai makkaraa.**
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen.**
- **Katkaise aina laitteesta virta ja irrota pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin irrotat termostaatin vastakkeestaan.**
- **Puhdista laite aina käytön jälkeen.**
- **Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen levyn irrotusta tai laitteen puhdistusta tai talteen panemista.**
- **Älä upota liitosjohtoa ja termostaattia veteen tai muuhun nesteeseen.**
- **Älä koske levyn terävillä tai karkeapintaisilla välineillä, koska ne vaurioittavat tarttumaton pinnoitetta.**
- **Varmista, että asennat levyn asianmukaisesti paikalleen irrotettuasi sen.**
- **Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön. Käytä laitetta vain sisätiloissa.**

Ennen käyttöä

1 Poista mahdolliset tarrat ja pyyhi laitteen runko kostealla liinalla.

2 Puhdista laite ja levy huolellisesti (katso lukua Puhdistus).

► *Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hieman käryä. Tämä on normaalia.*

Käyttö

1 Aseta valuma-astia rungon päälle (kuva 2).

2 Lisää valuma-astian sen verran vettä, että astian pohja peittyy (kuva 3).

- Valuma-astiassa oleva vesi ehkäisee savun ja käryn syntymistä, koska ruoka ei tällöin pala helposti.
- Puhdistuksen helpottamiseksi voit vuorata valuma-astian alumiinifoliolla ennen kuin lisäät veden.
- Kun asetat foliota valuma-astiaan, varmista, ettei folio ulotu astian reunojen yli, koska se haittaisi ilmanvaihtoa.

3 Aseta grillilevy rungon päälle (kuva 4).

Grillilevy sopii paikalleen vain oikein päin asetettuna.

4 Asenna suojalevy laitteeseen (kuva 5).

Suojalevyn aukkojen on oltava tukevasti kiinni grillilevyn ulokkeissa.

Suojalevy estää rasvan roiskumisen ympäröivälle pinnalle (esimerkiksi työpöydälle).

5 Voitele grillilevy kevyesti voilla tai öljyllä.

6 Liitä termostaatti laitteen sivussa olevaan termostaatin vastakkeeseen (kuva 6).

7 Säädä lämpötilan valitsin grillattavalle ruoalle sopivaan asentoon (katso tämän luvun kohta Parilointiajat).

Lämpötilan merkkivalo syttyy.

8 Aseta aineet grillilevylle, kun lämpötilan merkkivalo sammuu.

Ole varovainen: grillilevy on kuuma!

► *Grillauksen aikana lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain merkinä siitä, että lämmitysvastuksiin kytkeytyy virta tai niistä katkeaa virta oikean lämpötilan säilyttämiseksi.*

9 Kääntelee ruokaa ajoittain puisella tai muovisella lastalla tai pihdeillä.

10 Ota ruoka pois kun se on valmis.

Käytä puista tai muovista lastaa tai pihtejä ottaessasi ruokaa laitteesta. Älä käytä metallisia, teräviä tai karkeapintaisia välineitä.

11 Mahdollisimman hyvän paistotuloksen saavuttamiseksi poista levytä liika rasva talouspaperilla ennen seuraavan ruokaerän grillaamista.

12 Jatka grillaamista asettamalla seuraava ruokaerä grillilevylle, kun lämpötilan merkkivalo sammuu.

Parilointiajat

Tämän käyttöohjeen lopussa olevassa taulukossa on mainittu joitakin ruokia, joita voit grillata tällä pöytägrillillä. Taulukossa on mainittu sopiva lämpötila, grillausaika ja käytettävä grillilevyn osa: grilliosa tai lämpölevy. Laitteen kuumenemiseen kuluva aika ei ole laskettu mukaan taulukossa näkyviin grillausaikoihin. Grillausaikaan ja lämpötilaan vaikuttavat ruoan tyyppi (esimerkiksi liha), paksuus ja lämpötila sekä luonnollisesti myös omat mieltymykset. Voit myös katsoa pöytägrillin rungossa olevia ohjeita.

Vinkkejä

- ▶ Levyn grilliosa sopii erityisesti lihan ja kanan paistamiseen. Rasva ja liemi valuvat ritilän läpi valuma-astiaan, jolloin grillaaminen on lähes kärytöntä ja tuloksena on terveellistä, vähärasvaista ruokaa (kuva 7).
- ▶ Lämpölevy sopii erityisesti esimerkiksi kalan, kananmunien, pekonin, sienien, tomaattien ja sipulien paistamiseen. Se sopii myös ruoan pitämiseen kuumana (kuva 8).
- ▶ Voit käyttää pöytägrilliiä myös termostaattilla ohjattuna lämpölevynä, joka pitää tuon automaattisesti halutun lämpöisenä. Peitä levyn grilliosa alumiinifoliolla siten, että folion kiiltävä puoli on ylöspäin, ja aseta lämpötilan valitsin asentoon 2 tai 3.
- ▶ Mureat lihapalat sopivat parhaiten grillattaviksi.
- ▶ Esimerkiksi pihvejä tai kyljyksiä voi mureuttaa pitämällä niitä marinadissa yön yli.
- ▶ Kääntele ruokaa ajoittain puisealla tai muovisella lastalla tai pihdeillä, jotta se pysyisi sisältä mehukkaana eikä kuivaisi liikaa. Älä käytä metallisia työvälineitä, kuten haarukkaa tai grillipihtejä, koska ne voivat vahingoittaa grillilevyn tarttumatonna pinnoitetta.
- ▶ Grillattavaa ruokaa ei tule kääntää liian usein. Kun ruoka on ruskistunut molemmilta puolilta, sitä kannattaa grillata alemmalla lämmöllä, jotta se ei kuiva vaan kypsyy mahdollisimman tasaisesti.
- ▶ Jos haluat sulattaa pakastettua ruokaa, kääri pakaste alumiinifolioon ja aseta lämpötilan valitsin asentoon 3 tai 4. Kääntele ruokaa ajoittain. Sulatusaika määräytyy ruoan painon mukaan.
- ▶ Kun valmistat satay-vartaita, kanaa tai porsaana- tai vasikanlihaa, kuumenna ensin liha korkeassa lämpötilassa (asento 5). Tarvittaessa voit tämän jälkeen alentaa lämpötilaa yhden portaan verran ja kypsentää ruoan valmiiksi.
- ▶ Kun valmistat satay-vartaita tai kebab-lihaa, liota bambu- tai puuvartaita vedessä, jotta ne eivät palaisi grillauksen aikana. Älä käytä metallivartaita.
- ▶ Makkarat halkeavat usein grillattaessa. Voit estää tämän tekemällä niihin haarukalla muutamia reikiä.
- ▶ Tuore liha tuottaa paremman grillaustuloksen kuin pakastettu tai pakasteesta sulatettu liha. Lisää lihaan suolaa vasta grillaamisen jälkeen, jotta liha pysyisi mehukkaana. Saat parhaan tuloksen käyttämällä riittävän ohuita lihapaloja (noin 1,5 cm).

Tässä pöytägrillissä ei voi valmistaa leivitettyjä ruokia.

Puhdistus

Älä käytä laitteen puhdistukseen hankausaineita, sillä ne vaurioittavat levyn tarttumatonna pinnoitetta.

Älä upota liitosjohtoa ja termostaattia veteen tai muuhun nesteeseen.

- 1** Aseta lämpötilan säädin Off-asentoon.
- 2** Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- 3** Poista termostaatti vetämällä se irti laitteesta (kuva 9).
- 4** Irrota suoja levy grillilevystä (kuva 10).
- 5** Poista grillilevy nostamalla se rungon päältä kädensijojen avulla. Grillilevyä ei voi poistaa, jos termostaatti on kiinni laitteessa (kuva 11).

Poista aina liika rasva grillilevyltä talouspaperilla ennen kuin irrotat levyn puhdistusta varten.

- 6** Poista valuma-astia nostamalla se rungon päältä (kuva 12).
- 7** Puhdista grillilevy, valuma-astia, suoja levy ja runko pehmeällä liinalla tai sienellä kuumassa vedessä, johon on lisätty astianpesuainetta, tai astianpesukoneessa.

Voit poistaa grillilevyn tarttuneet ruoantähteet liottamalla levyä viiden minuutin ajan kuumassa vedessä, johon on lisätty astianpesuainetta, tai pirsrottamalla levyille sitruunamehua. Tämä irrottaa kuivuneet ruoantähteet ja rasvan.

8 Kuivaa grillilevy, valuma-astia, suojalevy ja runko sekä kokoa ne uudelleen.

Termostaatin vastakkeen on oltava täysin kuiva, ennen kuin termostaatti liitetään siihen uudelleen. Voit kuivata vastakkeen pyyhkimällä sen sisäpuolen kuivalla liinalla. Tarvittaessa voit ensin poistaa liian veden ravistamalla.

9 Puhdista termostaatin ulkopinta kostealla liinalla.

Ympäristöasiaa

Älä hävitä loppuun käytettyä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan toimita se asianmukaiseen keräyspisteeseen. Näin autat suojelemaan ympäristöä (kuva 13).

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai jos laitteen suhteen tulee ongelmia, katso Philipsin [www-sivuja](http://www.philips.com) osoitteesta www.philips.com tai ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun (puhelinnumero löytyy takuulehtisestä). Voit myös kääntyä lähimmän Philips-kauppiaan puoleen tai ottaa suoraan yhteyden Hollantiin Philips Domestic Appliances and Personal Care BV:n Service-osastoon.

Ruokalaji	Grillausaika (minuutteina)	Lämpötila-asetus
Lohimedaljonki tai -kyljys	5 - 7	4 - 5
Katkaravut	3 - 4	4 - 5
Kala (pienet fileet)	4 - 6	4
Kalkkuna-/kanafielet	6 - 8	4 - 5
Makkara, nakit, viipaleet	8 - 10	4 - 5
Hampurilainen (pakaste, esikypsennetty)	6 - 8	4 - 5
Lampaankyljys	8 - 10	4 - 5
Nopeasti kypsä liha (esimerkiksi pihvit/vasikanfilee)	Lihan paksuuden ja omien mieltymysten mukaan.	5
Paloiteltu liha	4 - 5	5
Vihannekset/hedelmät	4 - 5	5
Juustolla kuorutetut vihannekset/hedelmät	4 - 5	5
Grillisekoitus (pieneksi paloiteltu)	8 - 10	5
Saslikki/satay-vartaat	8 - 10	5
Ruoan pitäminen lämpimänä		2 - 3
Pakasteen sulatus	3 - 4	

Tässä pöytägrillissä ei voi valmistaa leivitettyä ruokaa.

Introduktion

Kære kunde. Tillykke med din nye Philips-bordgrill. Din nye grill med drypbakke giver dig mulighed for at tilberede mange forskellige lækre og velsmagende retter - næsten uden røggener! Bordgrillen er nem og sikker at anvende takket være den store grillflade og sikkerhedsafskærmning.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Termostatenhed med netledning
- B** Temperaturvælger med on/off-knap og temperaturindikator
- C** Basisenhed
- D** Drypbakke
- E** Aftagelig grillplade
- F** Varmeisolerende håndtag
- G** Sikkerhedsskærm
- H** Kontakt til termostatenhed

Vigtigt

Læs brugsvejledningen grundigt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

- ▶ **Kontrollér, om spændingsangivelsen i bunden af apparatet svarer til den lokale netspænding, før du tager apparatet i brug.**
- ▶ **Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en anden fagmand for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug.**
- ▶ **Sæt altid termostatenheden i stikket på apparatet, før du sætter netstikket i stikkontakten.**
- ▶ **Kontrollér, at stikket til termostatenheden er helt tørt indvendigt, inden det sættes i.**
- ▶ **Anvend kun den medfølgende termostatenhed.**
- ▶ **Bordgrillen må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.**
- ▶ **Lad ikke netledningen hænge ud over kanten på det bord, som grillen står på, og hold ledningen på sikker afstand af grillens varme flader.**
- ▶ **Anbring grillen på et plant og stabilt underlag, og sørg for, at der er tilstrækkeligt med fri plads omkring den.**
- ▶ **Drypbakken skal altid være monteret, når grillen er i brug.**
- ▶ **Opvarm altid grillpladen, før maden lægges på.**
- ▶ **Bordgrillens yderside kan blive varm, når grillen er i brug.**
- ▶ **Hold grillen uden for børns rækkevidde.**
- ▶ **Efterlad ikke grillen uden opsyn, når den er tændt.**
- ▶ **Pas på fedtsprøjt, når du tilbereder kød med højt fedtindhold eller pølser.**
- ▶ **Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.**
- ▶ **Før du trækker termostatenheden ud af kontakten på bordgrillen, skal grillen slukkes og netstikket tages ud af stikkontakten.**
- ▶ **Rengør altid grillen efter brug.**
- ▶ **Lad grillen køle helt af, før du tager grillpladen af, rengør apparatet eller stiller det væk.**
- ▶ **Netledningen med termostatenheden må aldrig komme ned i vand eller andre væsker.**
- ▶ **Undlad at berøre grillpladen med skarpe eller slibende genstande, da det kan beskadige sliplet-belægningen.**
- ▶ **Kontrollér, at grillpladen er monteret korrekt, efter den har været taget af.**
- ▶ **Bordgrillen er kun beregnet til indendørs brug og bør ikke bruges udendørs.**

Før bordgrillen tages i brug første gang

- 1** Fjern eventuelle klistermærker, og tør bordgrillens yderside af med en fugtig klud.
- 2** Rengør grill og grillplade grundigt (se afsnittet 'Rengøring')

► *Bordgrillen ryger måske en lille smule, når den tages i brug første gang. Dette er helt normalt.*

Brug af bordgrillen

- 1** Anbring drypbakken i basisenheden (fig. 2).
- 2** Fyld vand i drypbakken, så bunden er helt dækket (fig. 3).
 - Vandet i drypbakken fjerner røg og ubehagelig lugt, og det forhindrer, at små madpartikler bliver brændt.
 - For at gøre det lettere at rengøre drypbakken, kan du fore den med alufolie, før du fylder vand i den.
 - Når du forer drypbakken med alufolie, skal du sørge for, at folien ikke hænger ud over kanten af bakken, da det forhindrer luften i at cirkulere frit.

- 3** Anbring grillpladen i basisenheden (fig. 4).

Grillpladen kan kun monteres i basisenheden på én måde.

- 4** Sæt sikkerhedsskærmen på (fig. 5).

Slidserne i sikkerhedsskærmens kant skal sidde fast omkring tappene på grillpladen.

Sikkerhedsskærmen forhindrer fedt i at sprøjte ud på de omgivende flader (f.eks. bordpladen).

- 5** Smør grillpladen med en smule smør eller olie.

- 6** Sæt termostatenheden ind i stikket på siden af bordgrillen (fig. 6).

- 7** Indstil temperaturvælgeren på den position, der passer til de ingredienser, der skal tilberedes (se afsnittet 'Tilberedningstider' i dette kapitel).

Temperaturindikatoren tænder.

- 8** Læg fødevarerne på grillpladen, når temperaturindikatoren slukker.

Pas på: Grillpladen er meget varm!

► *Temperaturindikatoren tænder og slukker med mellemrum i løbet af grillprocessen, i takt med at varmelementet tænder og slukker for at opretholde den indstillede temperatur.*

- 9** Vend fødevarerne jævnlige med en spatel eller tang af træ eller plast.

- 10** Tag maden af grillpladen, når den er færdigstegt.

Brug en spatel eller tang af plast eller træ. Brug ikke metalredskaber eller andre redskaber, som kan ridse grillpladen.

- 11** Du opnår det bedste resultat, hvis du tørrer den overskydende olie af grillpladen med et stykke køkkenrulle, før den næste portion lægges på.

- 12** Hvis du skal grille flere portioner, skal næste portion først lægges på grillpladen, når temperaturindikatoren slukker.

Tilberedningstider

I tabellen sidst i denne brugervejledning finder du oplysninger om de typer fødevarer, du kan tilberede på grillen. Tabellen angiver den temperatur og tilberedningstid, der passer til hver enkelt fødevarer, samt hvilken side af grillpladen du bør anvende: grillristen eller varmepladen. Den tid, det tager at opvarme grillpladen til den korrekte temperatur, er ikke inkluderet i de angivne

tilberedningstider. Tilberedningstid og temperatur afhænger af den type fødevarer, du tilbereder (f.eks. kød) samt tykkelse, temperatur og sidst men ikke mindst smag og behag. Der findes ligeledes indikationer om tilberedning på grillens basisenhed.

Tips

- ▶ Grillristen i den ene side af bordgrillen er ideel til tilberedning af kød og fjerkræ. Fedt og kødsaft kan dryppe ned gennem risten til drypbakken, så du undgår røg og får sundere og mere fedtfattig mad (fig. 7).
- ▶ Varmepladen i den anden side af grillpladen er ideel til tilberedning af fisk, æg, skinke, champignon, tomater, løg mv. Den er også velegnet til at holde maden varm (fig. 8).
- ▶ Du kan også bruge bordgrillen som en termostatstyret varmeplade, som automatisk holder dine tallerkner varme ved den ønskede temperatur. Dæk grillristen i den anden del af bordgrillen med alufolie med den blanke side opad, og indstil temperaturvælgeren på position 2 eller 3.
- ▶ Mørt kød er bedst egnet til grill.
- ▶ Bøffer eller koteletter med ben bliver mere møre, hvis de marineres natten over.
- ▶ Vend med jævne mellemrum fødevarerne på grillpladen med en spatel eller tang af plast for at sikre, at saften ikke løber ud, så kødet bliver tørt. Undlad at anvende metalredskaber såsom gaffer eller grilltænger, da de kan beskadige grillpladens slip-let-belægning.
- ▶ Vend ikke fødevarerne for ofte. Når fødevarerne er brunet på begge sider, skal de stege videre ved en lavere temperatur for at sikre, at de ikke bliver tørre, og at de bliver stegt ensartet.
- ▶ Hvis du vil optø frosne fødevarer, skal du pakke dem ind i alufolie og indstille temperaturvælgeren på position 3 eller 4. Vend fødevarerne med jævne mellemrum. Optøningstiden afhænger af fødevarernes vægt.
- ▶ Ved tilberedning af marineret kød, kylling, svinekød eller kalvekød skal du først svitse kødet ved høj temperatur (position 5). Skru derefter temperaturen ét trin ned, og fortsæt grillningen, til kødet er gennemstegt.
- ▶ Når du tilbereder (marineret) kød på spyd, skal du først lade bambus- eller træspiddene ligge i vand i nogle minutter for at undgå, at der går ild i dem under tilberedningen. Undlad at anvende metalspyd.
- ▶ Pølser revner ofte, når de grilles. Dette kan undgås ved at prikke et par huller i dem med en gaffel.
- ▶ Du opnår et bedre resultat, hvis det kød, du griller, er fersk og ikke har været frosset. Vent med at drysse salt på kødet, til det er grillet. På den måde bliver kødet mere saftigt. Det bedste resultat opnås, hvis kødets tykkelse ikke er over 1,5 cm.

Denne bordgrill egner sig ikke til grillstegning af panerede fødevarer.

Rengøring

Undlad at anvende slibende rengøringsmidler og -udstyr, da det kan beskadige grillpladens slip-let-belægning.

Netledningen med termostatenheden må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker.

- 1** Indstil temperaturvælgeren til positionen 'off'.
- 2** Tag netstikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
- 3** Tag termostatenheden ud af stikket på bordgrillen (fig. 9).
- 4** Tag sikkerhedsskærmen af grillpladen (fig. 10).
- 5** Tag grillpladen af ved at tage fat i håndgrebene og løfte den op fra basisenheden. Grillpladen kan ikke tages af, hvis termostatenheden stadig sidder i stikket på bordgrillen (fig. 11).

54 DANSK

Tør altid overskydende olie af grillpladen med et stykke køkkenrulle, før du tager grillpladen af for at rengøre den.

6 Tag drypbakken ud ved at løfte den op af basisenheden (fig. 12).

7 Rengør grillplade, drypbakke, sikkerhedsskærm og basisenhed med en blød klud eller svamp i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, eller kom delene i opvaskemaskinen.

Madrester eller fedt kan fjernes nemmest ved at lægge grillpladen i blød i varmt vand tilsat opvaskemiddel i fem minutter, eller ved at dryppe lidt citronsaft på grillpladen. Derved løsnes fastbrændte madrester eller fedt.

8 Tør grillplade, drypbakke, sikkerhedsskærm og basisenhed, og saml bordgrillen.

Stikket til termostatenheden skal være helt tørt indvendigt, før det sættes i termostatenheden igen. Du kan tørre stikket indvendigt med en tør klud. Lad eventuelt overskydende vand dryppe ud først.

9 Rengør termostatenhedens yderside med en fugtig klud.

Miljøbeskyttelse

- Smid ikke apparatet ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Indlevér det istedet på det kommunale indsamlingssted for genbrugsmaterialer. Derved er du med til at beskytte miljøet (13).

Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises venligst til Philips' hjemmeside: www.philips.com eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnummeret findes i vedlagte "World-Wide Guarantee"-folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips-forhandler eller serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV. - Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

Fødevarer	Tilberedningstid (minutter)	Temperaturindstilling
Lakse- eller tunbøffer	5-7	4-5
Tigerrejer	3-4	4-5
Fisk (mindre stykker)	4-6	4
Kalkun-/kyllingefilet	6-8	4-5
Pølser	8-10	4-5
Hakkebøf (frossen, forstegt)	6-8	4-5
Lammekoteletter	8-10	4-5
Kød, som kun kræver kort stegetid (f.eks. bøffer/kalvefilet)	Afhænger af kødets tykkelse samt smag og behag.	5
Større stykker kød	4-5	5
Grøntsager/frugt	4-5	5
Ostegratinerede grøntsager/frugt	4-5	5
Kød på spyd (små stykker)	8-10	5
Marineret kød på spyd	8-10	5
Varmeplade		2-3
Optøning	3-4	

Denne bordgrill er ikke egnet til grillstegning af panerede fødevarer.

Εισαγωγή

Αγαπητέ πελάτη, συγχαρητήρια για την απόκτηση της καινούργιας σας επιτραπέζιας ψηστιέρας της Philips. Η καινούργια σας ψηστιέρα με δίσκο συλλογής λίπους σας δίνει τη δυνατότητα να φτιάξετε κάθε είδους γευστικό φαγητό σχεδόν χωρίς καπνό! Το ψήσιμο μ' αυτή τη συσκευή είναι εξαιρετικά ασφαλές χάρη στο προστατευτικό κάλυμμα και εύκολη στη χρήση εξαιτίας της μεγάλης της επιφάνειας ψήσιματος.

Γενική περιγραφή (εικ. 1)

- A** Μονάδα θερμοστάτη με τροφοδοτικό καλώδιο
- B** Ρυθμιστής θερμοκρασίας με θέση on/off και λυχνία θερμοκρασίας
- C** Βάση
- D** Δίσκος συλλογής λίπους
- E** Αποσπώμενη πλάκα ψήσιματος
- F** Μη θερμαινόμενες λαβές
- G** Προστατευτικό κάλυμμα
- H** Υποδοχή μονάδας θερμοστάτη

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

- ▶ Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση του σπιτιού σας πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- ▶ Αν το καλώδιο έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή εξίσου έμπειρους τεχνικούς προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- ▶ Μην συνδέετε τη μονάδα θερμοστάτη στο ρεύμα πριν τη συνδέσετε στη συσκευή.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό της υποδοχής μονάδας θερμοστάτη είναι εντελώς στεγνό πριν βάλετε τη μονάδα του θερμοστάτη.
- ▶ Να χρησιμοποιείτε μόνο τη μονάδα θερμοστάτη που διατίθεται με τη συσκευή.
- ▶ Συνδέστε τη συσκευή σε μία γειωμένη πρίζα.
- ▶ Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή της επιφάνειας εργασίας πάνω στην οποία στέκεται η συσκευή και κρατήστε το καλώδιο μακριά από τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- ▶ Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια με αρκετό ελεύθερο χώρο γύρω της.
- ▶ Ο δίσκος συλλογής λίπους θα πρέπει πάντα να βρίσκεται στη θέση του κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- ▶ Να προθερμαίνετε πάντα την πλάκα πριν τοποθετήσετε επάνω της τρόφιμα.
- ▶ Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- ▶ Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- ▶ Προσέχετε τα πιτσιλίσματα λίπους όταν ψήνετε παχύ κρέας ή λουκάνικα.
- ▶ Να βγάξετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.
- ▶ Να σβήνετε πάντα τη συσκευή και να βγάξετε το φιλ από την πρίζα πριν βγάλετε τη μονάδα του θερμοστάτη από την υποδοχή της μονάδας θερμοστάτη.
- ▶ Να καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση.
- ▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν αφαιρέσετε την πλάκα, καθαρίσετε τη συσκευή ή την αποθηκεύσετε.
- ▶ Μην βυθίζετε το καλώδιο μαζί με τη μονάδα θερμοστάτη σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ την πλάκα με κοφτερά ή διαβρωτικά σκεύη, διότι αυτό θα καταστρέψει την αντικολλητική επίστρωση.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι έχετε ξαναποθετήσει την πλάκα σωστά μετά την αφαίρεσή της.
- ▶ Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.

Πριν την πρώτη χρήση

- 1** Αφαιρέστε οποιαδήποτε αυτοκόλλητα και σκουπίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί.
 - 2** Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή και την πλάκα (δείτε κεφάλαιο 'Καθαρισμός').
- ▶ Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό.

Χρήση της συσκευής

- 1** Τοποθετείστε το δίσκο συλλογής λίπους στη βάση (εικ. 2).
- 2** Γεμίστε το δίσκο συλλογής λίπους με όσο νερό χρειάζεται για να καλυφθεί ο πυθμένας (εικ. 3).
 - Το νερό στο δίσκο συλλογής λίπους θα απομακρύνει τον καπνό και τις δυσάρεστες οσμές, καθώς δεν αφήνει τα σωματίδια φαγητού να καούν.
 - Για να κάνετε το καθάρισμα ευκολότερο, μπορείτε να τοποθετήσετε αλουμινόχαρτο στο δίσκο πριν τον γεμίσετε με νερό.
 - Όταν βάζετε αλουμινόχαρτο στο δίσκο, να βεβαιώνετε ότι το αλουμινόχαρτο δεν ερχέται από τις πλευρές του δίσκου, διότι αυτό θα παρεμποδίσει τη σωστή κυκλοφορία του αέρα.
- 3** Τοποθετείστε την πλάκα ψησίματος στη βάση (εικ. 4).
Η πλάκα ψησίματος μπαίνει στη βάση μόνο με έναν τρόπο.
- 4** Τοποθετείστε το προστατευτικό κάλυμμα στη συσκευή (εικ. 5).
Οι εσοχές στο προστατευτικό κάλυμμα πρέπει να εφαρμόσουν με ασφάλεια στα δοντάκια της πλάκας ψησίματος.
Το προστατευτικό κάλυμμα δεν αφήνει τα λίπη να πιτσιλίσουν την γύρω επιφάνεια (π.χ. πάγκος εργασίας).
- 5** Λαδώστε ελαφρά την πλάκα ψησίματος με βούτυρο ή λάδι.
- 6** Βάλτε τη μονάδα θερμοστάτη στην υποδοχή στο πλάι της συσκευής (εικ. 6).
- 7** Γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στην κατάλληλη θέση για τα υλικά που θα ψηθούν (δείτε παράγραφο 'Χρόνοι ψησίματος' σ' αυτό το κεφάλαιο).
Ανάβει η λυχνία θερμοκρασίας.
- 8** Τοποθετείστε τα υλικά στην πλάκα ψησίματος όταν σβήσει η λυχνία θερμοκρασίας.

Προσέξτε: η πλάκα ψησίματος καίει!

- ▶ Κατά το ψήσιμο, η λυχνία θερμοκρασίας ανάβει και σβήνει ανά διαστήματα ως ένδειξη ότι το θερμαντικό στοιχείο ανάβει και σβύνει για να διατηρήσει τη σωστή θερμοκρασία.

- 9** Γυρίστε το φαγητό ανά διαστήματα με μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα ή λαβίδα.

- 10** Βγάλτε το φαγητό μόλις ψηθεί.

Χρησιμοποιείτε μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα ή λαβίδα για να βγάλετε το φαγητό από τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά, κοφτερά ή διαβρωτικά σκεύη κουζίνας.

- 11** Για καλύτερα αποτελέσματα, βγάλτε το περίσσιο λάδι από την πλάκα με λίγο χαρτί κουζίνας πριν ψήσετε την επόμενη παρτίδα φαγητού.

12 Για να συνεχίσετε το ψήσιμο, τοποθετείστε την επόμενη παρτίδα φαγητού στην πλάκα ψησίματος όταν σβήσει η λυχνία θερμοκρασίας.

Χρόνοι ψησίματος

Στον πίνακα στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης θα βρείτε μερικά είδη φαγητού που μπορείτε να μαγειρέψετε σ' αυτήν την επιτραπέζια ψηστήρα. Ο πίνακας δείχνει ποια θερμοκρασία να επιλέξετε, πόση ώρα θα πρέπει να ψηθεί το φαγητό και πιο μέρος της πλάκας ψησίματος θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε: το γκριλ ή την ζεστή πλάκα. Ο χρόνος που απαιτείται για να προθερμάνετε τη συσκευή δεν έχει συμπεριληφθεί τους χρόνους ψησίματος στον πίνακα. Ο χρόνος ψησίματος και η θερμοκρασία εξαρτώνται από το είδος φαγητού που ετοιμάζεται (π.χ. κρέας), το πάχος του και τη θερμοκρασία του και φυσικά το προσωπικό σας γούστο. Μπορείτε επίσης να δείτε τις ενδείξεις στη βάση της επιτραπέζιας ψηστήρας.

Συμβουλές

- Το τμήμα σχάρας της πλάκας είναι ιδανικό για την προετοιμασία κρέατος και πουλερικών. Τα λίπη και τα ζουμιά πέφτουν από το γκριλ στο δίσκο συλλογής λίπους, κάτι που διασφαλίζει ψήσιμο σχεδόν χωρίς καπνό και υγιεινό φαγητό με λίγες θερμίδες (εικ. 7).
- Το τμήμα της ζεστής πλάκας είναι ιδανικό για να φτιάξετε ψάρια, αυγά, ζαμπόν, μαριτάρια, τομάτες, κρεμμύδια, κτλ. Επίσης είναι πολύ βολικό για να διατηρείτε ζεστό το φαγητό (εικ. 8).
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε την επιτραπέζια ψηστήρα ως μια θερμοστατικά ελεγχόμενη ζεστή πλάκα που αυτόματα διατηρεί τα φαγητά σας στη σωστή θερμοκρασία. Καλύψτε το τμήμα της σχάρας με λίγο αλουμινόχαρτο με την γυαλιστερή πλευρά να δείχνει προς τα πάνω και ρυθμίστε το θερμοκρασία στη θέση 2 ή 3.
- Τα τρυφερά κομμάτια κρέατος είναι τα καλύτερα για ψήσιμο.
- Κομμάτια κρέατος όπως μπριζόλες ή παιδάκια γίνονται πιο τρυφερά αν τα μαρινάρετε αποβραδής.
- Γυρίζετε το φαγητό ανά διαστήματα με μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα ή λαβίδα για να διασφαλίσετε ότι θα παραμείνει ζουμερό εσωτερικά και δεν θα ξεραθεί. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα όπως πηρούνια ή μασιές διότι θα μπορούσαν να καταστρέψουν την αντικολητική επίστρωση της πλάκας ψησίματος.
- Δεν θα πρέπει να γυρνάτε το ψημένο φαγητό πολύ τακτικά. Όταν τα τρόφιμα έχουν ψηθεί κι από τις δύο πλευρές, θα πρέπει να ψήνονται σε χαμηλότερη θερμοκρασία για να βεβαιωθείτε ότι δεν θα καούν και ότι θα ψηθούν ομοιόμορφα.
- Αν θέλετε να αποψύξετε κατεψυγμένο φαγητό, τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στη θέση 3 ή 4. Να γυρίζετε το φαγητό ανά διαστήματα. Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από το βάρος του φαγητού.
- Όταν ετοιμάζετε σατάι, κοτόπουλο, χοιρινό ή μοσχάρι, πρώτα καβουρντίστε το κρέας σε υψηλή θερμοκρασία (θέση 5). Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε μετά να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μια θέση χαμηλότερα και ψήστε το φαγητό μέχρι να ετοιμασθεί.
- Όταν φτιάχνετε σατάι ή κεμπάπ, μουλιάστε τα μπαμπού ή ξύλινα καλαμάκια σε νερό για να μην καούν κατά το ψήσιμο. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά καλαμάκια.
- Τα λουκάνικα έχουν την τάση να σκάνε όταν ψήνονται. Για να το αποφύγετε, κάντε τους μερικές τρύπες με ένα πηρούνι.
- Το φρέσκο κρέας ψήνεται καλύτερα από το κατεψυγμένο ή το αποψυγμένο κρέας. Να βάζετε αλάτι στο κρέας μόνο αφού το έχετε ψήσει. Αυτό θα βοηθήσει να διατηρηθεί το κρέας ζουμερό. Για καλύτερα αποτελέσματα, βεβαιωθείτε ότι τα κομμάτια που θα ψήσετε δεν είναι πολύ χοντρά (περίπου 1.5 εκ.).

Αυτή η επιτραπέζια ψηστιέρα δεν είναι κατάλληλη για να ψήνετε φαγητό καλυμμένο με τριμμένη φρυγανιά.

Καθαρισμός

Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά και υλικά, καθώς αυτό θα καταστρέψει την αντικολλητική επίστρωση της πλάκας.

Μην βυθίζετε το καλώδιο με τη μονάδα θερμοστάτη σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

- 1** Βάλτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας στη θέση 'off'.
- 2** Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.
- 3** Βγάλτε τη μονάδα θερμοστάτη τραβώντας τη από τη συσκευή (εικ. 9).
- 4** Βγάλτε το προστατευτικό κάλυμμα από την πλάκα ψησίματος (εικ. 10).
- 5** Βγάλτε την πλάκα ψησίματος σηκώνοντάς τη από τη βάση με τις λαβές. Η πλάκα ψησίματος δεν μπορεί να αφαιρεθεί αν η μονάδα θερμοστάτη είναι συνδεδεμένη στη συσκευή (εικ. 11).

Να αφαιρείτε πάντα το περίσσιο λάδι από την πλάκα ψησίματος με λίγο χαρτί κουζίνας πριν τη βγάλετε για καθαρίσμα.

- 6** Βγάλτε το δίσκο συλλογής λίπους σηκώνοντάς τον από τη βάση (εικ. 12).
- 7** Καθαρίστε την πλάκα ψησίματος, το δίσκο συλλογής λίπους, το προστατευτικό κάλυμμα και τη βάση με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Τα υπολείμματα φαγητού ή λίπους μπορούν να αφαιρεθούν μουλιάζοντας την πλάκα ψησίματος σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό για πέντε λεπτά ή ρίχνοντας λίγο χυμό λεμονιού πάνω στην πλάκα ψησίματος. Αυτό θα διώξει τα καμμένα υπολείμματα φαγητού ή λίπους.

- 8** Στεγνώστε την πλάκα ψησίματος, το δίσκο συλλογής λίπους, το προστατευτικό κάλυμμα και τη βάση και ξανατοποθετείστε τα στη συσκευή.

Το εσωτερικό της υποδοχής μονάδας θερμοστάτη θα πρέπει να είναι εντελώς στεγνό πριν ξαναβάλετε τη μονάδα θερμοστάτη. Για να στεγνώσετε την υποδοχή, σκουπίστε το εσωτερικό με ένα στεγνό πανί. Αν είναι απαραίτητο, βγάλτε πρώτα έξω το περίσσιο νερό.

- 9** Καθαρίστε το εξωτερικό της μονάδας θερμοστάτη με ένα υγρό πανί.

Περιβάλλον

- D** Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάζετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (εικ. 13).

Εγγύηση και σέρβις

Εάν θέλετε κάποιες πληροφορίες ή έχετε κάποιο πρόβλημα με την συσκευή, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και των Συσκευών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

Είδος τροφίμου	Χρόνοι ψησίματος (λεπτά)	Ρύθμιση θερμοκρασίας
Κομμάτι σολωμού ή τόνου	5-7	4-5
Γαρίδες	3-4	4-5
Ψάρι (μικρά κομμάτια)	4-6	4
Φιλέτο γαλοπούλας/κοτόπουλου	6-8	4-5
Λουκάνικο	8-10	4-5
Χάμπουργκερ (κατεψυγμένο, προμαγειρεμένο)	6-8	4-5
Παιδάκια	8-10	4-5
Κρέας που χρειάζεται λίγο χρόνο ψησίματος (π.χ. μπριζόλες, μοσχαρίσιο φιλέτο)	Ανάλογα με το πάχος του κρέατος και το προσωπικό σας γούστο.	5
Κομμάτια κρέατος	4-5	5
Λαχανικά/φρούτα	4-5	5
Λαχανικά/φρούτα καλυμμένα με τυρί	4-5	5
Διάφορα είδη ψητού (μικρά κομμάτια)	8-10	5
Κεμπάπ/σατάι	8-10	5
Διατήρηση του φαγητού ζεστού		2-3
Απόψυξη	3-4	

Αυτή η επιτραπέζια ψησιέρα δεν είναι κατάλληλη για ψήσιμο φαγητών καλυμμένων με τριμμένη φρυγανιά.

Giriş

Değerli Philips Müşterisi, yeni Philips ızgarası satın aldığınız için teşekkürler. Yağ tepsisi yeni ızgara cihazı çeşitli lezzetli yiyecekleri hemen hemen dumansız hazırlamakta size imkan yaratacaktır. Izgara, şimdi koruyucu çerçevesi ile ekstra güvenlik sağladığı gibi geniş kızartma alanını rahatlıkla kullanmanızı sağlar.

Genel tanım (şek. 1)

- A** Termostat üniteli elektrik kordonu
- B** Sıcaklık kontrol düğmesi - Açma/kapama fonksiyonu ve pilot ışıklı
- C** Taban
- D** Yağ tepsisi
- E** Ayrılabilen ızgara plakası
- F** El-yakmaz saplar
- G** Koruyucu çerçeve
- H** Termostat ünite fişi

Önemli

Bu cihazı kullanmaya başlamadan önce aşağıda yazılı talimatları okuyun ve saklayın.

- Cihazı prize takmadan önce, cihazın altında belirtilen voltajın, evinizdeki şebeke voltajı ile uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazın elektrik kordonu hasar görürse, tamir özel aletler ve parçalar gerektireceğinden, Philips veya Philips tarafından yetkilendirilmiş servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.
- Termostat ünitesini cihaza takmadan kesinlikle prize takmayın.
- Termostat ünite prizinin iç kısmını termostat ünitesine takmadan önce kuru olduğundan emin olun.
- Sadece cihaz ile birlikte satılan termostat ünitesini kullanın.
- Bu cihazı sadece toprak hatlı bir prize takılı kullanın.
- Elektrik kordonunu cihazın bulunduğu yerden aşağıya sarkmamasına dikkat edin. Kordonun sıcak zeminlere değmemesine özen gösterin.
- Cihazı düz etrafında yeterli açık alan olan sabit bir yere koyarak kullanın.
- Yağ tepsisi cihazı kullanırken mutlaka yerinde olmalıdır.
- Yiyecekleri ızgara plakası üzerinde koymadan önce plakaları ısıtın.
- Cihaz çalışırken bazı açık bölümleri sıcak olabilir.
- Cihazı çocuklardan uzak tutun.
- Cihazın çocuklar tarafından yalnız başlarına kullanılmasına izin vermeyin.
- Sosis, köfte gibi yağ salan gıdaları ızgara yaparken, yağ sıçrayabilir dikkatli olun.
- Cihazı veya elektrik kordonunu kesinlikle suya veya diğer sıvılara batırmayın.
- Termostat ünitesini termostat ünite prizinden çıkarmadan önce mutlaka cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Kullanım sonrasında cihazı her zaman temizleyin.
- Plakayı yerinden çıkarmadan önce tamamen soğumalarını bekleyin.
- Termostat üniteli elektrik kordonunu kesinlikle su veya herhangi başka sıvı maddeye batırmayın.
- Yüzeyle kesinlikle keskin ve çizici maddeler ile dokunmayın, bu maddeler yapışmayan yüzeyle hasar verecektir.
- Plakayı tekrar yerine takarken doğru yerleştirdiğinizden emin olun.
- Bu cihaz sadece kapalı mekanlarda kullanıma uygundur. Bahçe gibi açık hava alanlarında kullanılmamalıdır.

Kullanım öncesinde

- 1** Cihazın üzerinde olabilecek etiketleri çıkararak, cihazın gövdesini nemli bir bezle silerek temizleyin.
- 2** Cihazı ve ızgara plakalarını dikkatlice temizleyin (bkz.'Temizlik' bölümü).
 - ▶ Cihazınızı ilk kullandığınızda biraz duman çıkabilir. Bu normaldir.

Cihazın kullanımı

- 1** Yağ tepsisini taban kısmına yerleştirin (şek. 2).
- 2** Yağ tepsisini tabanı örtecek miktarda su ile doldurun (şek. 3).
 - Yağ tepsisinde bulunan su, ızgara yapılırken çıkan dumanı ve hoş olmayan kokuları giderecek ve yiyecek artıklarının yanmalarnı önleyecektir.
 - Sonradan temizliğin daha kolay olması için, tepsie su doldurmadan önce aliminyum folyo ile kaplayın.
 - Tepsiyi aliminyum folyo ile kaplarken, hava sirkilasyonunun engellenmemesi için aliminyum folyonun kenarlardan taşmamasına özen gösterin.
- 3** Izgara plakasını tabana yerleştirin (şek. 4).
Izgara plakası tabana sadece bir şekilde yerleştirilir.
- 4** Koruyucu çerçeveyi cihazın üzerine takın (şek. 5).
Çerçevenin deliklerinin ızgara plakası üzerindeki boşluklarına dopru yerleştirildiklerinden emin olun. Koruyucu çerçeve, yağların çevreye sıçramasını önlemektedir.
- 5** Izgara plakasını hafifçe sıvı veya katı yağ ile yağlayın.
- 6** Termostat ünitesini cihazın yan kısmında bulunan termostat ünite prizine takın (şek. 6).
- 7** Sıcaklık kontrol ayarını ızgara yapmaya elverişli ayara getirin. Bu bölümdeki bkz.'Izgara süreleri'
Sıcaklık ışığı söner.
- 8** Sıcaklık ışığı söndüğünde malzemeleri ızgara plakası üzerine yerleştirin.

Dikkatli olun: Izgara plakası çok sıcaktır !

- ▶ Izgara işlemi sırasında, ısıtma birimlerinin doğru sıcaklığı sağlamak için çalışıp ve durduğunu belirten sıcaklık ışığı zaman zaman yanar ve söner.
- 9** Ara ara ızgara üzerindeki malzemeleri tahta veya plastik spatula veya maşa ile çevirin.
 - 10** Yiyecekler piştiğinde ızgaradan alın.
Izgaradan yiyeceği alırken plastik ve tahta spatula kullanın. Metal, keskin ve çizici mutfak aletleri kullanmayın.
 - 11** İstenilen sonuca ulaşmak için, bir sonraki parti yiyeceği ızgara yapmadan önce ızgarada kalan yağı kağıt havlu yardımı ile temizleyin.
 - 12** Izgaraya devam ettiğinizde, ızgarayı tekrar yiyecek ile doldurmadan önce sıcaklık ışığının sönmelerini bekleyin.

Izgara süreleri

Kullanma kılavuzu sonunda yer alan tabloda ızgara yapabileceğiniz birkaç çeşit yiyeceği bulabilirsiniz. Tabloda hangi sıcaklığı seçeceğinizi, pişirme sürelerini, ızgaranın hangi kısmını kullanacağınızı görebilirsiniz: Izgara bölümü ve sıcak koruma bölümü. Belirtilen ızgara sürelerine cihazın ısınma süresi dahil edilmemiştir. Izgara süresi ve sıcaklıkları pişirilen yiyeceğin (örn. Et), kalınlığına, sıcaklığına ve en

İpuçları

- Pişirme yüzeyinin ızgara bölümü et ve kümes hayvanları pişirmek için idealdir. Çıkan yağ ve su doğrudan yağ tepsisine dökülecek ve hemen hemen dumansız ve sağlıklı ızgaralar, rejim menüleri hazırlamanıza imkan verecektir (şek. 7).
- Sıcak tabla bölümü, balık, yumurta, mantar, domates, soğan vs. gibi yiyecekleri kızartmak için ve onları sıcak muhafaza etmek için çok uygundur (şek. 8).
- Izgarayı sıcak tabla olarak yiyeceklerinizi üzerinde istediğiniz sıcaklıkta sıcak tutma amaçlıda kullanabilirsiniz. Izgara bölümünü alüminyum folyo ile parlak kısmı üstte gelecek şekilde kaplayın. Sıcaklık kontrolünü 2. veya 3. pozisyona getirin.
- Bonfile gibi yumuşak kıvamlı etler ızgara için uygundur.
- Biftek, kaburga, şiş gibi etler bir gece önceden marine edilirse daha yumuşak ve lezzetli olurlar.
- Yiyecekleri arada sırada tahta veya plastik spatula kullanarak çevirin bu sayede yiyeceği pişirirken hemde suyunun içinde kalmasını kurumamasını sağlarsınız. Izgara plakasının yapışmaz yüzeyine zarar vereceğinden kesinlikle metal, sivri ve çizici mutfak gereçleri (çatal, bıçak, maşa vs.) kullanmayın.
- Izgara yaptığınız yiyeceği çok fazla çevirmeyin. Her iki yüzüde kızardığında, ızgara sıcaklığını azaltarak yiyeceğin eşit olarak pişmesini ve kurumamasına dikkat edin.
- Donmuş gıdaların buzunu çözmek için, donmuş gıdayı alüminyum folyoya sarıp, sıcaklık kontrolünü 3 veya 4 pozisyonuna getirin. Yiyeceği arada sırada çevirin. Çözülme süresi yiyeceğin ağırlığına göre değişir.
- Tavuk, domuz ve dana ürünlerini pişirecekseniz, eti önce yüksek sıcaklıkta kızartın (pozisyon 5). Daha sonra sıcaklığı 1 kademe azaltarak eti pişinceye kadar kızartmaya devam edin.
- Kebab hazırlarken, bambu veya tahta şişler kullanmaya özen gösterin. Metal şişler kullanmayın. Etlerin kurummasına sebep olur.
- Sosis ızgara olunca çatlar. Bunu önlemek için çatal ile birkaç yerinden delin.
- Taze et, donmuş veya çözülmüş etten daha lezzetlidir. Eti ızgara yapmadan pişirmeden tuz ekmeyin. Etin suyunun içinde kalmasını sağlayın. İyi ızgara yapmak için pişireceğiniz etin kalınlığının yaklaşık 1,5 cm olmasını, çok fazla kalın olmamasına dikkat edin.

Izgarada pane yapılmış yiyecekler pişirmeyiniz.

Temizlik

Plakaların yapışmaz kaplamasını çizmesine neden olacak, çizici temizlik deterjanları ve aletlerini kesinlikle kullanmayın.

Cihazı kesinlikle suya batırmayınız.

- 1** Sıcaklık kontrol ayarını 'off' kapalı konuma getirin.
- 2** Cihazın fişini prizden çıkartın. Soğumasını bekleyin.
- 3** Termostat ünitesini çekerek cihazdan çıkarın (şek. 9).
- 4** Koruyucu çerçeveyi ızgara plakasından çıkarın (şek. 10).
- 5** Izgara plakasını tutacaklarından kaldırarak tabandan kaldırın. Termostat ünitesi cihaza takılı ise ızgara plakasını yerinden çıkartamazsınız (şek. 11).
Izgara plakasını temizlemek için yerinden çıkarmadan önce üzerinde kalan fazla yağı kağıt havlu ve peçete ile sıyırın.
- 6** Yağ tepsisini taban kısmından kaldırarak çıkarın (şek. 12).
- 7** Izgara plakasını, yağ tepsisini, koruyucu çerçeveyi ve taban kısmını yumuşak sabunlu bir süngerle sıcak suda veya bulaşık makinasında yıkayın.

Izgara plakasında bulunan yiyecek artıkları veya yağları sıcak sabunlu suya batırarak veya limon suyu damlatıp çözünmesini sağlayarak temizleyebilirsiniz.

8 Izgara plakasını, yağ tepsisini, koruyucu çerçeveyi ve taban kısmını kurulaşın.

Termostat ünitesini yerine yerleřtirmeden önce ünite prizinin tamamen kuru olmasından emin olun. Termostata prizini iyice kurulaşın, iç kısmını kuru bezle kurulaşın. Gerekirse kalan suyu sallayarak çıkartın.

9 Termostat ünitesinin dış kısmını nemli bezle silerek temizleyin.

Çevre

D Cihazı hurdaya ayırırken, çevreye zarar vermemek amacı ile normal ev çöpmüne kesinlikle atmayın. Özel toplama noktalarına teslim edin (şek. 13).

Garanti ve Servis

Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir problem yaşarsanız, lütfen www.philips.com.tr adresinden Philips Web Sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Danışma Merkezi ile iletişime geçin (dünya genelindeki telefon numaralarını verilen garanti belgeleri içerisinde bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişime geçin. 0 800 261 33 02

Yiyecek tipi	Izgara süreleri (dakika)	Sıcaklık ayarı
Somon veya tuna fileto	5-7	4-5
Gambas	3-4	4-5
Balık (küçük parçalar)	4-6	4
Hindi/tavuk fileto	6-8	4-5
Sosis	8-10	4-5
Hamburger (donmuş, daha önceden pişmiş)	6-8	4-5
Pirzola	8-10	4-5
Et pişmesi biraz zaman alır (örn. biftek/antrikot/dana)	Etin kalınlığına ve kişisel tercihlerinize bağlı olarak	5
Parça et	4-5	5
Sebze/meyve	4-5	5
Peynir kaplı meyve/sebze	4-5	5
Kanşık ızgara (küçük parçalar)	8-10	5
Shashlik/satay	8-10	5
Sıcak tutmak		2-3
Defrost yapılması	3-4	

Bu ızgara una bulanmış, pane edilmiş gıdaları kızartmaya uygun değildir.

제품 소개

새로운 필립스 테이블 그릴을 구입해주셔서 감사합니다. 새로 구입하신 본 그릴은 받침용 쟁반을 포함하고 있으며, 연기가 거의없이 거의 모든 종류의 맛있는 음식을 준비하실 수 있도록 도와드립니다. 본 제품에는 안전용 보호막이 있어 매우 안전하며, 그릴 판 표면이 넓어 간편하게 고기를 구울수 있습니다.

각 부의 명칭

- A** 전원 코드를 포함한 자동온도조절기
- B** 전원 커짐/꺼짐을 포함한 온도조절기와 온도표시등
- C** 받침대
- D** 받침용 쟁반
- E** 분리형 그릴 열판
- F** 안전한 손잡이
- G** 안전용 보호막
- H** 자동온도조절기용 콘센트

주의사항

제품을 사용하기 전에 본 사용설명서를 주의깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

- ▶ 전원을 연결하시기 전에, 제품에 표시된 전압과 해당 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- ▶ 전원코드가 손상되었을 경우, 위험방지를 위해 반드시 필립스 서비스센터 또는 필립스 서비스 지정점에서 정품으로 교체하십시오.
- ▶ 자동온도조절기를 제품에 연결하기 전에는 자동온도조절기를 전원에 연결하지 마십시오.
- ▶ 자동온도조절기를 연결하시기 전에 자동온도조절기용 콘센트의 내부가 완전히 마른상태인지 확인하십시오.
- ▶ 반드시 제품과 함께 공급된 자동온도조절기만 사용하십시오.
- ▶ 접지된 벽콘센트에만 전원플러그를 꽂아 주십시오.
- ▶ 제품이 올려진 테이블이나 조리대의 가장자리로 전원코드가 흘러내리지 않도록 하시고, 제품의 뜨거운 표면이 코드에 닿지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 제품은 충분한 여유공간이 있는 평평하고 안전한 표면에 올려놓으십시오.
- ▶ 요리 도중에는 언제나 받침용 쟁반을 반드시 제자리에 두십시오.
- ▶ 반드시 열판을 예열시킨 다음 음식을 올려놓으십시오.
- ▶ 제품 작동 중 손에 닿는 부분이 매우 뜨거워질 수 있습니다.
- ▶ 어린이들의 손이 닿지 않는 장소에 제품을 보관하십시오.
- ▶ 사용자가 없는 상태에서는 제품이 작동되지 않도록 하십시오.
- ▶ 기름기가 많은 고기나 소시지를 구울 때에는 튀는 기름을 조심하십시오.
- ▶ 사용 후에는 반드시 제품의 전원을 뽑아 두십시오.
- ▶ 항상 제품의 전원을 끄고 벽콘센트에서 플러그를 먼저 뽑은 다음, 자동온도조절기용 콘센트에서 자동온도조절기를 뽑으십시오.
- ▶ 사용후 반드시 제품을 청소하십시오.
- ▶ 열판을 빼내거나 제품을 청소하거나 다른 장소로 치우기 전에는 반드시 제품을 완전히 식히십시오.
- ▶ 자동온도조절기를 포함한 전원 코드는 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
- ▶ 절대 뽀족하거나 연마성이 있는 물품을 열판에 접촉시키지 마십시오. 부착방지용 코팅이 손상될 수 있습니다.
- ▶ 열판을 분리한 다음 다시 조립 때에는, 열판이 적절하게 재조립되었는지 확인하십시오.
- ▶ 본 제품은 실내용으로만 만들어졌으며, 실외에서 사용해서는 안됩니다.

최초 사용 전

- 1 제품에 붙은 스티커를 제거한 후 젖은 천으로 제품을 닦으십시오.
- 2 제품과 열판을 완벽하게 청소하십시오 ('청소'란 참조)
 - ▶ 제품을 처음으로 사용하시는 경우, 약간의 연기가 날 수 있습니다. 이는 정상적인 현상입니다.

제품 사용

- 1 받침대에 받침용 쟁반을 올려놓으십시오 (그림 2).
- 2 받침용 쟁반에 바닥이 덮힐 정도의 충분한 물을 부으십시오 (그림 3).
 - 받침용 쟁반에 담긴 물은 음식물 조각이 타는 것을 막아주어 연기와 불쾌한 냄새를 없애줍니다.
 - 청소를 간편하게 하기 위해, 물을 붓기 전에 받침용 쟁반에 알루미늄 호일을 깔아도 됩니다.
 - 받침용 쟁반에 호일을 깔 때에는, 호일이 쟁반의 옆면을 덮지 않도록 주의하십시오. 적절한 공기순환을 방해하게 됩니다.
- 3 받침대에 그릴 열판을 올려놓으십시오 (그림 4).
그릴 열판은 받침대에 한쪽방향으로만 끼울 수 있습니다.
- 4 안전용 보호막을 제품에 끼우십시오 (그림 5).
안전용 보호막의 홈을 그릴 열판의 핀에 확실히 끼우셨는지 확인하십시오.
안전용 보호막은 주변(예 : 조리대)으로 기름기가 튀는 것을 막아줍니다.
- 5 그릴 열판에 버터나 식용유를 가볍게 발라주십시오.
- 6 자동온도조절기를 제품 측면의 자동온도조절기용 콘센트에 꽂으십시오 (그림 6).
- 7 온도조절기를 구으시려는 재료에 적합한 위치로 돌리십시오 (본 장의 '구이 시간'란 참조)
온도표시등이 켜집니다.
- 8 온도표시등이 꺼지면 재료를 그릴 열판 위에 올려놓으십시오.
주의 : 그릴 열판이 뜨거우므로 주의하십시오!
 - ▶ 음식을 굽는 동안, 온도표시등은 수시로 켜졌다 꺼지며, 이는 정확한 온도를 유지하기 위해 전열선에 전원이 켜졌다 꺼지고 있음을 알려줍니다.
- 9 나무나 플라스틱 재질의 주걱이나 집게를 이용하여 때때로 음식을 뒤집어주십시오.
- 10 음식이 다 익으면 그릴에서 빼내십시오.
제품에서 음식을 빼낼 때에는 나무나 플라스틱 재질의 주걱이나 집게를 이용하십시오. 금속재질, 뾰족하거나 연마성이 있는 주방기구를 사용하지 마십시오.
- 11 최적의 결과를 위해, 다음 재료를 굽기 전에 키친타올을 이용하여 과도한 기름기를 닦아주십시오.
- 12 구이를 계속하시려면, 온도표시등이 꺼진 다음 그릴 열판에 음식 재료를 올려놓으십시오.

구이 시간

본 사용설명서 마지막부분에 있는 도표에 이 테이블 그릴로 요리할 수 있는 음식의 몇 가지 유형이 소개되어 있습니다. 이 도표는 온도설정, 구이 시간, 사용해야하는 그릴 열판 부위 (그릴 부분 또는 평판 부분)을 안내해줍니다. 이 도표에 표시된 구이 시간에는

제품의 예열시간이 포함되어있지 않습니다. 구이 시간과 온도는 준비된 재료(예: 고기류)의 유형, 재료의 두께와 온도 및 여러분의 입맛에 따라 다릅니다. 테이블 그릴의 받침대에 있는 표시사항을 참조하셔도 됩니다.

도움말

- ▶ 열판의 그릴 부분은 고기나 가금류를 요리하는데 이상적입니다. 기름기나 육즙이 그릴을 통과해서 받침용 쟁반으로 떨어져, 연기는 거의 없이 건강한 저지방음식을 준비할 수 있습니다 (그림 7).
- ▶ 평판 부분은 생선이나 달걀, 햄, 버섯, 토마토, 양파 등을 요리하는데 이상적입니다. 또한 음식을 따뜻하게 유지하는 데도 매우 실용적입니다 (그림 8).
- ▶ 테이블용 그릴은 음식을 원하는 온도로 자동으로 유지해주는 자동온도조절 보온기로 사용하셔도 됩니다. 호일의 반짝이는 면이 위를 향하도록하여 열판의 그릴 부분을 덮은 다음 온도조절기로 2나 3의 위치를 선택하십시오.
- ▶ 고기의 부드러운 부분이 구이에 가장 적합합니다.
- ▶ 스테이크나 잘라놓은 돼지갈비 등과 같은 고기류는 하룻밤동안 재워두면 보다 부드러워집니다.
- ▶ 육즙이 마르지 않고 내부에 남아있도록 나무나 플라스틱 재질의 주걱이나 집게를 이용하여 음식을 가끔 뒤집어주십시오. 그릴 열판의 부착방지 코팅을 손상시킬 수 있으므로 포크나 그릴용 집게와 같은 금속도구를 사용하지 마십시오.
- ▶ 구이용 음식은 너무 자주 뒤집으면 안됩니다. 음식의 양쪽 면이 모두 갈색으로 변하면, 음식이 마르지 않고 보다 균일하게 익도록 낮은 온도로 구으십시오.
- ▶ 냉동된 음식을 해동시킬 때에는, 냉동된 음식을 알루미늄 호일에 싼 다음 온도조절기로 3 또는 4를 선택하십시오. 음식을 가끔씩 뒤집어 주십시오. 해동시간은 음식의 중량에 따라 다릅니다.
- ▶ (인도네시아 말레이지아 조리법인) 세테이, 닭, 돼지, 송아지를 요리할 때는, 높은 온도 (5단)를 선택하여 고기의 육즙이 나오지 않도록 먼저 강한 불로 단시간에 구으십시오. 필요한 경우, 온도조절기를 한 단계 낮춘 다음 잘 익을 때까지 구으십시오.
- ▶ 세테이나 케밥을 만들 때에는, 구이 도중 대나무나 나무 꼬치가 타지 않도록 꼬치를 물에 적신 다음 사용하십시오. 금속 꼬치는 사용하지 마십시오.
- ▶ 소시지는 구워지는 동안 터지기 쉽습니다. 이런 현상을 막기위해 포크로 약간의 구멍을 뚫어주십시오.
- ▶ 냉동되거나 해동된 고기보다 신선한 고기의 사용하면 더 맛있는 구이가 됩니다. 고기를 구운 다음 소금을 뿌리십시오. 육즙을 유지하는데 도움이 됩니다. 최상의 결과를 위해서는, 요리하고자하는 고기가 너무 두껍지 않은지 확인하십시오 (약 1.5cm)

본 테이블 그릴은 빵가루를 입힌 음식을 굽는데 적합하지 않습니다.

청소

절대 연마성 세제나 물질을 사용하지 마십시오. 열판의 부착방지 코팅을 손상시킬 수 있습니다.

온도조절기를 포함한 전원코드를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.

- 1 온도조절기로 'off' (꺼짐) 위치를 선택하십시오.
- 2 전원코드를 뽑고 제품을 식히십시오.
- 3 제품에서 자동온도조절기를 빼내십시오 (그림 9).
- 4 안전용 보호막을 그릴 열판에서 빼내십시오 (그림 10).
- 5 그릴 열판의 손잡이부분을 잡고 받침대에서 빼내십시오. 자동온도조절기가 제품에 여전히 꽂혀있는 상태에서는, 그릴 열판을 뺄 수 없습니다 (그림 11).

세척을 위해 열판을 빼기 전에, 반드시 키친타올을 이용하여 그릴 열판의 과도한 기름기를 제거하십시오.

6 받침대에서 받침용 쟁반을 들어올리십시오 (그림 12).

7 그릴 열판, 받침용 쟁반, 안전용 보호막과 받침대는 부드러운 천이나 스폰지로 뜨거운 물에 소량의 세제를 이용하여 세척하시거나 식기세척기를 이용하십시오. 음식찌꺼기나 기름기는 뜨거운 물에 소량의 세제를 푼 다음 그릴 열판을 5분 동안 담그어두거나 그릴 열판에 레몬즙을 뿌려주면 제거할 수 있습니다. 모든 종류의 달라붙은 음식이나 기름기를 떨어낼 수 있습니다.

8 그릴 열판, 받침용 쟁반, 안전용 보호막 및 받침대를 건조시킨 다음 재조립하십시오. 자동온도조절기용 콘센트의 내부는 자동온도조절기를 다시 끄기전에 완벽하게 말리십시오. 젖은 (☉)으로 내부를 닦아서 콘센트를 건조시키십시오. 필요한 경우, 과도한 물기는 먼저 흔들어서 떨어내십시오.

9 젖은 천으로 자동온도조절기의 외부를 닦아주십시오.

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지(www.philips.co.kr)를 방문하시거나 필립스 고객센터로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. * (주)필립스전자: (02)709-1200 * 고객센터: (080)600-6600 (수신자부담) * 제조번호 부여기준 : 필립스전자 제품의 제조번호는 모두 4자리로 되어 있습니다. 앞의 두 자리는 연도를 의미합니다. 나머지 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 주는 1년을 52주로 나누어 순차적으로 구분합니다. (예 : 0512 → 2005년 12번째 주에 생산, 0504 → 2005년 4번째 주에 생산)

식품의 종류	구이 시간 (분)	온도 세팅
연어나 참치 스테이크	5-7	4-5
왕새우	3-4	4-5
생선 (작은 조각)	4-6	4
저민 칠면조 / 닭고기 (Turkey/chicken fillet)	6-8	4-5
소시지	8-10	4-5
햄버거 (냉동, 인스턴트)	6-8	4-5
잘라놓은 양고기 (Lamb chop)	8-10	4-5
구이 시간이 짧은 고기 (예: 스테이크/ 송아지 허리살)	고기의 두께나 개인의 취향에 따라 다름	5
잘라놓은 고기 조각	4-5	5
야채/과일	4-5	5
치즈로 감싼 야채/과일	4-5	5
다양한 재료 구이 (작은 조각)	8-10	5
꼬치구이/ 세테이	8-10	5
보온		2-3
해동	3-4	

본 테이블 그릴은 빵가루를 입힌 음식을 굽는데 적합하지 않습니다.

제조번호 부여기준 : 필립스전자 제품의 제조번호는 모두 4자리로 되어 있습니다. 앞의 두 자리는 연도를 의미합니다. 나머지 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 주는 1년을 52주로 나누어 순차적으로 구분합니다.

(예 : 0512 → 2005년 12번째 주에 생산
0504 → 2005년 4번째 주에 생산)

٥ انزعى طبق الشواء من خلال رفعه من القاعدة بواسطة مقبضيه. لا يمكن نزع طبق الشواء اذا كانت وحدة الترموستات لا تزال مدخلة في الجهاز (رسم ١١).

تخلصي دوماً من كمية الزيت الزائدة في طبق الشواء بواسطة ورق مطبخي قبل ازالة الطبق لتنظيفه.

٦ انزعى صينية تسريب السوائل من خلال رفعها من القاعدة (رسم ١٢).

٧ قومي بتنظيف طبق الشواء وصينية تسريب السوائل ودرع الأمان والقاعدة بواسطة قطعة قماش ناعمة أو اسفنجة مع ماء ساخن وبعض سائل الصابون أو في غسالة الصحون.

يمكن ازالة بقايا الأطعمة أو الدهن من خلال نقع طبق الشواء داخل الماء الساخن وبعض سائل الصابون لمدة ٥ دقائق أو من خلال عصر ليمونة على طبق الشواء. ذلك سوف يساعد على تحريك الدهن أو الطعام العالق.

٨ جففي طبق الشواء وصينية تسريب السوائل ودرع الأمان والقاعدة ثم أعيدي تركيبها.

يجب أن يكون قبايس وحدة الترموستات من الداخل جافاً تماماً قبل اعادة ادخال وحدة الترموستات ال لتجفيف القبايس، امسحي الداخل بواسطة قطعة قماش جافة. اذا لزم الأمر، تخلصي من الماء الزائد أولاً.

٩ قومي بتنظيف وحدة الترموستات من الخارج بواسطة قطعة قماش مبللة.

الضمان والخدمة

اذا احتجت لأية معلومات أو كانت لديك مشكلة، الرجاء زيارة عنوان الانترنت الخاص بشركة فيليبس www.philips.com أو اتصل بمركز فيليبس لخدمة العملاء في بلدك (سوف تجد رقم الهاتف مدون في نشرة الضمان العالمي). اذا لم يتواجد مركز لخدمة العملاء في بلدك، الرجاء مراجعة وكيل فيليبس أو اتصل بمركز الخدمة التابع لشركة فيليبس للأدوات المنزلية و العناية الشخصية.

نوع المأكولات	أوقات الشواء (بالدقائق)	أوضاع درجات الحرارة
ستيك سمك السالمون أو التونا	٥-٧	٤-٥
جامباس	٣-٤	٤-٥
سمك (قطع صغيرة)	٦-٤	٤
لحم ديك رومي/ فيليه دجاج	٦-٨	٤-٥
التفانق	٨-١٠	٤-٥
هامبرجر (مثلج ومطهو مسبقاً)	٦-٨	٤-٥
ريش لحم	٨-١٠	٤-٥
لحم يتطلب وقت قصير لنشوانه (مثلاً شرائح اللحم وفيليه لحم البقر).	اعتماداً على سماكة اللحم ونزوقك الشخصي.	٥
قطع لحم	٤-٥	٥
خضروات/ فواكه	٤-٥	٥
خضروات/ فواكه مغطاة بالجبن	٤-٥	٥
مشويات مشكلة (قطع صغيرة)	٨-١٠	٥
شاشليك/ ساتيه	٨-١٠	٥
الحفاظ على السخونة	٣-٤	٢-٣
تذويب	٣-٤	

شواية الطاولة غير ملائمة لشواء أطعمة مغطاة بفتات الخبز.

الأوقات المتطلبية للشواء

سوف تجدون في الجدول في نهاية هذه الارشادات بعض أنواع الأطعمة التي يمكنك تحضيرها بواسطة هذا الجهاز. ان الجدول يشير لك درجة الحرارة التي يجب استعمالها والوقت المتطلب للشواء وأي قطعة من طبق الشواء يجب استعمالها: جزء الشواء أو جزء الطبق الساخن. لم يتم ادراج الوقت المتطلب لتسخين الجهاز مسبقا في أوقات الشواء المشار إليها في الجدول. تعتمد أوقات الشواء ودرجة الحرارة على نوعية الطعام المراد تحضيره (مثلا اللحم)، وسماكته وحرارته وطبعاً ذوقك الشخصي. يمكنك مراجعة المؤشرات المتوفرة على قاعدة جهاز الشواء المسطح.

نصائح

- ١ ان جزء الشواء من الطبق هو مثالي لتحضير لحم ودجاج مشوي. يتم تقطر الدهن والمرق من خلال جزء الشواء الى صينية تسريب السوائل والذي يضمن شواء صحيا خالي تقريبا من الدخان (رسم ٧).
- ٢ ان جزء الطبق الساخن مثالي لتحضير السمك والبيض والديك الروم والفطر والطماطم والبصل، الخ. وانه مناسب جدا للحفاظ على سخونة الطعام (رسم ٨).
- ٣ يمكنك ايضا استعمال الشواية المسطحة كطبق تسخين متحكم به يقوم أوتوماتيكيا بالحفاظ على سخونة الأطباق على درجة حرارة معينة. قومي بتغطية جزء الشواء للطبق بورق ألمنيوم حيث تكون الجهة اللامعة الى الأعلى ثم اضبطي مفتاح درجة الحرارة الى وضع ٢ أو ٣.
- ٤ ان قطع اللحم الصغيرة هي الأنسب للشواء.
- ٥ تصبح قطع اللحم كشرائح الستيك أو الأضلع والريش لينة أكثر اذا تم نقعها بالصلصة طوال الليل.
- ٦ قلبي الطعام من وقت لآخر بواسطة مغرفة خشبية أو بلاستيكية لتضمني بقائه رطب من الداخل وليس جافا. لا تستعملي أدوات معدنية حادة كالشوكة أو غيرها كونها تتلف طبقة الطلاء الغير لاصق لطبق الشواء.
- ٧ يجب عدم تقليب الطعام المراد شويه كثيرا. عندما يصبح الجانبين بلون بني يجب شويهما على درجة حرارة منخفضة لضمان عدم جفافهما ولضمان شوائهما بقدر متساوي.
- ٨ اذا رغبت بتدوير أطعمة مثلجة، قومي بلف الأطعمة المثلجة بورق ألمنيوم واضبطي درجة الحرارة الى وضع ٣ أو ٤. قلبي الطعام من وقت لآخر. ان الوقت المتطلب لتدوير الطعام يعتمد على نوعية الأطعمة.
- ٩ عند تحضير الساتيه أو الدجاج أو لحم البقر قومي أولا بشواء اللحم على درجة عالية (وضع ٥). اذا لزم الأمر، يمكنك تخفيض درجة الحرارة الى وضع أقل بدرجة واحدة وشواء اللحم الى أن يصبح جاهزا.
- ١٠ عند تحضير الكباب أو الساتيه، انقعي عيدان خشبية خاصة بالشواء داخل الماء لتجنب حرقها أثناء عملية الشواء. لا تستعملي أسياخ معدنية للشواء.
- ١١ عند شواء النقانق تتمزق عادة. لتجنب ذلك قومي باحداث ثقب بداخلها بواسطة شوكة.
- ١٢ ان اللحم الطازج يوفر نتائج شواء أفضل من اللحم المثلج أو المذوب. لا تضعي الملح على اللحم الا بعد شوائه. ذلك سوف يساعد على عدم جفاف اللحم. لأفضل النتائج، تأكدي أن لا تكون قطع اللحم المراد شويها سميكة جدا (١.٥ سم تقريبا).

ان هذا الجهاز ليس ملائم لشواء الأطعمة المغطاة بفتات الخبز.

التنظيف

لا تستعملي مواد تنظيف كاشطة كالكحول أو غيرها كونها تتلف طبقة الطلاء الغير لاصق لطبق الشواء.

لا تغمرى السلك الكهربائي مع وحدة الترموستات داخل الماء أو أي سائل آخر.

١ اضبطي مفتاح درجة الحرارة الى وضع فايقاف.

٢ قومي بفصل الكهرباء عن الجهاز ودعي الجهاز يبرد.

٣ انزعي وحدة الترموستات من خلال سحبها الى خارج الجهاز (رسم ٩).

٤ انزع درع الأمان من طبق الشواء (رسم ١٠).

قبل الاستخدام الأول

- ١ انزع أي ملصقات وامسح هيكل الجهاز بواسطة قطعة قماش مبللة (رسم ٢).
- ٢ قومي بتنظيف الجهاز والطبق جيدا (انظري الى فقرة فالتنظيف) (رسم ٣).
- ٣ يمكن أن يصدر الجهاز بعض الدخان عند استخدامه لأول مرة. هذا شيء طبيعي.

استخدام الجهاز

- ١ ضعي صينية تسريب السوائل في القاعدة.
- ٢ امألي صينية تسريب السوائل بماء كافي لتغطية الأسفل.
 - ان الماء المتواجد في صينية تسريب السوائل سوف يتخلص من الدخان والروائح الكريهة الصادرة من شواء الأطعمة كونه يجب حرق قطع الطعام.
 - لسهولة عملية التنظيف، يمكنك احاطة صينية تسريب السوائل بورق الألمنيوم الخفيف قبل ملئها بالماء.
 - أثناء احاطة صينية تسريب السوائل بورق الألمنيوم، تأكدي أن لا يتدلى ورق الألمنيوم من على جوانب الصينية كون ذلك يجب تهوية عملية تهوية الجهاز.
- ٣ ضعي طبق الشواء في القاعدة (رسم ٤).
 - يمكن تركيب طبق الشواء فقط بطريقة واحدة.
- ٤ ضعي درع الأمان على الجهاز (رسم ٥).
 - يجب ادخال فتحات درع الأمان باحكام على دبابيس طبق الشواء.
 - يجب درع الأمان تطاير الدهن على الأسطح المجاورة (أي الطاولة المتواجدة عليها الجهاز).
- ٥ قومي بدهن طبق الشواء بقليل من الزيت أو الزبدة.
- ٦ ادخلي وحدة الترموستات في قابس وحدة الترموستات في جانب الجهاز (رسم ٦).
- ٧ اضبطي مفتاح التحكم بالحرارة الى الوضع الملائم لشواء المحتويات (انظري الى فقرة فأوقات الشواء في هذا الفصل).
 - سوف يضيء المؤشر الضوئي للحرارة.
- ٨ ضعي المحتويات على طبق الشواء عندما ينطفئ المؤشر الضوئي للحرارة.
 - انتبهى: ان طبق الشواء ساخن جدا.
- ٩ أثناء عملية الشواء، سوف يضيء وينطفئ المؤشر الضوئي للحرارة من وقت لآخر مشيراً بأن تم تشغيل وإيقاف العنصر الحراري للحفاظ على درجة الحرارة الصحيحة.
- ٩ قلبي الطعام من وقت لآخر بواسطة المغرفة الخشبية أو البلاستيكية.
- ١٠ الطعام عند الانتهاء من شوائه.
 - استعملي مغرفة خشبية أو بلاستيكية لإخراج الطعام من الجهاز. لا تستعملي أدوات مطبخية حادة أو كاشطة.
- ١١ لأفضل النتائج، تخليصي من كمية الزيت الزائدة في الطبق بواسطة ورق مطبخي قبل شواء المجموعة التالية من الطعام.
- ١٢ لمواصلة عملية الشواء، ضعي مجموعة الأطعمة التالية على طبق الشواء عندما ينطفئ المؤشر الضوئي للحرارة.

عملينا العزيز، تهانينا لك على شرائك الشواية المسطحة الجديدة من فيليبس. ان شوايتك الجديدة المزودة بصينية لتسريب السوائل تخولك تحضير كافة المأكولات اللذيذة بدون دخان تقريبا! ان عملية الشواء بواسطة هذا الجهاز آمنة جدا بفضل درع الأمان وسهل الاستخدام بفضل سطح الشواء الكبير جدا.

وصف عام (رسم ١)

- A وحدة الترموستات مع سلك كهربائي
- B مفتاح التحكم بالحرارة مع مفتاح لوضع التشغيل/الايقاف ومؤشر ضوئي
- C قاعدة
- D صينية تسريب السوائل
- E طبق شواء قابل للانفصال
- F مقابض عازلة للحرارة
- G درع الأمان
- H قابس وحدة الترموستات

مهم جدا

اقرأ هذه الارشادات للاستعمال جيدا قبل استخدام الجهاز واحتفظي بها كمرجع لك في المستقبل.

- تأكدتي بأن التيار المؤثر اليه عند قاع الجهاز يتوافق مع التيار المباشر المحلي قبل توصيل الجهاز.
- إذا تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله بأخر من فيليبس أو مركز خدمات مؤهل من فيليبس أو أشخاص مؤهلين وذلك لتجنب مواقف خطيرة.
- لا توصلي وحدة الترموستات الى التيار الكهربائي قبل أن تقومي بإدخال وحدة الترموستات الى داخل الجهاز.
- تأكدتي من ان يكون قابس وحدة الترموستات من الداخل جافا تماما قبل ادخال وحدة الترموستات.
- استعملي فقط وحدة الترموستات المزودة مع الجهاز.
- أوصلي الجهاز فقط الى قابس حائط مؤرّض.
- لا تدعي السلك الكهربائي يتدلى من على سطح الطاولة حيث يجلس الجهاز وأبعدي السلك الكهربائي عن الأسطح الساخنة للجهاز.
- ضعي الجهاز على سطح ثابت ومسطح ومستقيم حيث يكون هناك مساحة كافية حوله.
- يجب أن تكون صينية تسريب السوائل دوما في مكانها أثناء عملية الطهي.
- قومي دوما بتسخين مسبق للطبق قبل وضع المأكولات بداخله.
- قد تصبح أجزاء الجهاز الخارجية ساخنة جدا أثناء عملية تشغيل الجهاز.
- حافظي على الجهاز بعيدا عن متناول الأطفال.
- لا تدعي الجهاز يعمل دون مراقبتك له.
- انتبهي من تطاير وتناثر الدهن عند شواء لحم مدهن أو النقانق.
- قومي دوما بفصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال.
- دوما أوقفي تشغيل الجهاز وانزعي المقيس الكهربائي من قابس الحائط قبل نزع وحدة الترموستات من قابس وحدة الترموستات.
- قومي دوما بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
- دعي الجهاز يبرد تماما قبل نزع الطبق وتنظيف الجهاز وتخزينه.
- لا تغمري السلك الكهربائي مع وحدة الترموستات داخل الماء أو أي سائل آخر.
- لا تلمسي ابدأ الطبق بواسطة أدوات حادة أو كاشطة كون ذلك يتلف الطلاء الغير لاصق.
- تأكدتي من إعادة تركيب الطبق باحكام بعد نزعه.
- صمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي الداخلي ويجب عدم استخدامه خارج المنزل.

ضمانت و سرویس

چنانچه به اطلاعات نیاز دارید یا با مشکلی مواجه شده اید به سایت اینترنتی فیلیپس www.philips.com مراجعه کنید یا با مرکز خدمات مشتری فیلیپس در کشور خود تماس بگیرید (می توانید شماره تلفن این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا کنید). چنانچه در کشور شما مرکز خدمات مشتریان وجود ندارد، به فروشنده لوازم فیلیپس مراجعه نموده یا با بخش لوازم خانگی فیلیپس و حمایت شخصی وی بی تماس بگیرید.

نوع ماده غذایی	زمانهای کباب کردن (دقیقه)	میزان درجه حرارت
ستیک ماهی آزاد یا ماهی تن	۷-۵	۵-۴
گامباس	۴-۳	۵-۴
ماهی (تکه های کوچک)	۶-۴	۴
فیله بوقلمون/ مرغ	۸-۶	۵-۴
سوسیس	۱۰-۸	۵-۴
همبرگر (یخ زده، از قبل پخته شده)	۸-۶	۵-۴
گوشت گوسفند لقمه ای	۱۰-۸	۵-۴
گوشتی که کباب کردن آن به زمان کمی نیاز دارد (مثال، استیک/ فیله گوساله)	بر اساس ضخامت گوشت یا سلیقه شخصی	۵
تکه های گوشت	۵-۴	۵
سبزیجات/ میوه	۵-۴	۵
سبزیجات/ میوه پوشیده شده با پنیر	۵-۴	۵
کباب مخلوط (تکه های کوچک)	۱۰-۸	۵
شیشلیک/ ساتای	۱۰-۸	۵
گرم نگاه داشتن		۵
آب کردن یخ غذا	۴-۳	۳-۲

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

- تکه های نازک گوشت برای پختن کباب بسیار مناسب می باشند.
- تکه های گوشت مانند استیک یا قطعات دنده اگر يك شب در آبلیمو یا ماست خوابانده شوند تردتر خواهند شد.
- گاه گاهی غذا را با استفاده از يك كاردك یا انبر چوبی یا پلاستیکی بچرخانید تا مطمئن شوید که در داخل آبدار باقی می ماند و خشک نمی شود. از ابزارهای فلزی مانند چنگال یا انبر کباب پزی استفاده نکنید چون می توانند به روکش نجسب سینی کباب پزی صدمه بزنند.
- غذای کباب شده نباید بیش از حد چرخانده شود. هنگامی که هر دو طرف مواد غذایی قهوه ایی شد باید آنان را در درجه حرارت پائینتر کباب کرد تا مطمئن شوید که خشک نشده و یکدست تر پخته می شوند.
- اگر می خواهید بیخ غذای منجمد را آب کنید، غذای منجمد شده را در کاغذ آلومینیومی پیچانده درجه حرارت را روی وضعیت ۳ یا ۴ قرار دهید. گاه گاهی غذا را این رو و آن رو کنید. زمان باز شدن بیخ به وزن ماده غذایی بستگی دارد.
- هنگامی که ساتای، جوجه، گوشت خوک یا گوشت گوساله درست می کنید، ابتدا گوشت را در دجه حرارت بالا تفت دهید (وضعیت ۵). در صورت لزوم، می توانید کنترل درجه حرارت را روی يك وضعیت پائینتر قرار داده و غذا را تا زمانی که پخته شود کباب کنید.
- هنگام آماده کردن ساتای یا کباب، سیخهای بامبو یا چوبی را در آب بخیسانید تا از سوزاندن آنها در حین کباب کردن جلوگیری به عمل آورید. از سیخهای فلزی استفاده نکنید.
- سوسیسها هنگامی که کباب می شوند ترك برداشته و باز می شوند. برای جلوگیری از این عمل، چند سوراخ با چنگال در آنان بوجود آورید.
- نتیجه کباب کردن گوشت تازه مطلوب تر از کباب کردن گوشت بیخ زده یا گوشتی که بیخ آن آب شده است می باشد. تا گوشت کباب نشده است روی آن نمک نپاشید. این کار باعث می شود تا گوشت آبدار تر شود. برای کسب بهترین نتیجه، مطمئن شوید که تکه های گوشتی که آماده می کنید بیش از حد ضخیم نمی باشند (حداکثر ۱/۵ سانتی متر).
- این کباب پز رومیزی برای کباب کردن غذای دارای نان مناسب نمی باشد.

تمیز کردن

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

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

- ۱ درجه حرارت را روی وضعیت زخاموش قرار دهید.
- ۲ دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کنید و اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.
- ۳ واحد تروستات را با بیرون کشیدن از دستگاه جدا کنید (شکل ۹).
- ۴ حفاظ ایمنی را از سینی کباب پزی جدا کنید (شکل ۱۰).
- ۵ با استفاده از دستگیره ها سینی کباب پزی را با بلند کردن آن از پایه خارج کنید. سینی کباب پزی را در صورتی که واحد ترموستات هنوز در دستگاه قرار گرفته باشد، نمی توان خارج کرد (شکل ۱۱).
- قبل از درآوردن سینی جهت تمیز کردن، همیشه روغن اضافه سینی کباب پزی را با استفاده از يك دستمال آشپزخانه پاک کنید.
- ۶ سینی چکه را با بالا کشیدن از دستگاه جدا کنید (شکل ۱۲).
- ۷ سینی کباب پزی، سینی چکه، حافظ ایمنی پایه را با يك پارچه نرم یا سفنج در آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی تمیز کرده با آن را در ماشین ظرفشویی قرار دهید.
- باقیماندههای غذار یا چربی را می توان با خیساندن سینی کباب پزی در آب داغ و استفاده از مقداری مایع ظرفشویی بمدت ۵ دقیقه یا با پاشیدن آب لیمو روی آن، تمیز کرد. این کار باعث نرم شدن هر نوع غذا پخته شده یا روغن میشود.
- ۸ سینی کباب پزی، سینی چکه، حفاظ ایمنی و پایه را خشک کرده و آنها را دوباره سوار کنید.
- قبل از دوباره جا زدن واحد ترموستات در دستگاه، سوکت واحد ترموستات باید کاملاً خشک باشد. برای خشک کردن سوکت، داخل آن را با يك پارچه خشک پاک کنید. در صورت لزوم، ابتدا آب اضافه را با تکان دادن خارج کنید.
- ۹ بیرون واحد ترموستات را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

۱ سینی چکه را در پایه قرار دهید (شکل ۲).

۲ سینی چکه را با مقدار کافی پر کنید تا کف سینی پر شود (شکل ۳).

- آب درون سینی چکه دود و بوهای نامطبوع را از میان خواهد برد چون از سوخته شدن قطعات غذا جلوگیری به عمل می آورد.
- برای تمیز کردن آسانتر، می توانید سینی چکه را قبل از پر کردن آن با آب یا کاغذ آلومینیومی روکش کنید.
- هنگام روکش کردن سینی چکه، مطمئن شوید که کاغذ آلومینیومی روی کناره های سینی آویزان نمی باشد چون از تهویه مناسب هوا جلوگیری به عمل می آورد.

۳ سینی کباب کردن را در پایه قرار دهید (شکل ۴).

سینی کباب پزی فقط به يك صورت جا می خورد.

۴ حفاظ ایمنی را روی دستگاه قرار دهید (شکل ۵).

شکافها حفاظ ایمنی باید محکم در سوزنه های صفحه کباب کردن قرار گیرد.

حفاظ ایمنی از پاشیده شدن چربی روی محیط اطراف جلوگیری بعمل می آورد (مثال، روی میز).

۵ سینی کباب پزی را اندکی با کره یا روغن چرب کنید.

۶ واحد ترموستات را در سوکت واحد ترموستات که در کنار دستگاه قرار گرفته است جا بزنید (شکل ۶).

۷ کنترل درجه حرارت را در وضعیت مناسب برای موادی که باید کباب شوند قرار دهید (به بخش زمانهای کباب کردن در این فصل مراجعه کنید).

چراغ درجه حرارت روشن می شود.

۸ هنگامی که چراغ درجه حرارت خاموش می شود، مواد را روی سینی کباب پزی قرار دهید.

مواظب باشید: سینی کباب پزی داغ است!

◀ در حین عمل کباب کردن، چراغ درجه حرارت گاه گاهی روشن و خاموش می شود که معنی آن این است که المنت حرارتی برای حفظ درجه حرارت صحیح روشن و خاموش می شود.

۹ با استفاده از يك كاردک یا انبر چوبی یا پلاستیکی غذا را گاه گاهی بچرخانید.

۱۰ هنگامی که غذا پخته شد آن را بردارید.

از يك كاردک یا انبر چوبی یا پلاستیکی برای برداشتن غذا از روی دستگاه استفاده کنید. از لوازم فلزی، تیز و خشن آشپزخانه استفاده نکنید.

۱۱ برای کسب بهترین نتیجه، قبل از کباب کردن بخش بعدی غذا، روغن اضافی را با يك تکه کاغذ آشپزخانه پاک کنید.

۱۲ برای ادامه کباب کردن، هنگامی که چراغ درجه حرارت خاموش می شود، دسته بعدی غذا را روی سینی کباب پزی قرار دهید.

زمانهای لازم برای کباب کردن

در جدول انتهای این دستورالعملهای استفاده، برخی از غذاهایی که می توانید با این کباب پز رومیزی طبخ کنید را خواهید یافت. جدول نشاندهنده درجه حرارتی که باید انتخاب شود، زمانی که غذا باید کباب شود و قسمتی از سینی کباب پزی که باید استفاده شود، می باشد: بخش کباب کردن یا بخش سینی داغ. زمان لازم برای پیش گرمایش دستگاه در زمانهای کباب کردن که در جدول مشخص شده است، گنجانده نشده است. زمان کباب کردن و درجه حرارت به نوع غذایی که باید پخته شود (مثال، گوشت)، ضخامت آن و درجه حرارت، و البته سلیقه شما، بستگی دارد. همچنین می توانید به علائم روی پایه کباب پز رومیزی هم مراجعه کنید.

نکات

بخش کباب کردن سینی برای آماده کردن گوشت قرمز و گوشت پرندگان ایده آل است. چربی و آب غذا از میان کباب پز در سینی چکه می ریزد که کباب کردن بدون دود و سالم، و غذای کم چربی را تضمین می کند (شکل ۷).

بخش سینی داغ برای آماده کردن ماهی، تخم مرغ، گوشت خوک، قارچ، گوجه، پیاز و غیره ایده آل است. این کار برای داغ نگاهداشتن غذا هم بسیار مفید است.

شما همچنین می توانید از کباب پز رومیزی بصورت سینی داغی که با ترموستات کنترل می شود استفاده کرده تا غذا را در درجه حرارت مورد نیاز نگاه دارید. بخش کباب پز را با کاغذ آلومینیومی بپوشانید بطوری که بخش براق آن رو به بالا باشد و سپس کنترل درجه حرارت را روی وضعیت ۲ یا ۳ قرار دهید.

مشتري گرامی، بخاطر خرید کباب پز جدید فیلیپس به شما تبریک می گوئیم. کباب پز جدید شما همراه با سینی چکه به شما اجازه می دهد تا انواع غذاهای خوش مزه را بدون دود تهیه کنید؛ پختن با این دستگاه بخاطر حفاظ ایمنی آن بسیار ایمن است و استفاده از آن بخاطر سطح وسیع کباب کردن آسان می باشد.

شرح کلی

- A واحد ترموستات با سیم برق
- B کنترل درجه حرارت با وضعیت روشن/خاموش و چراغ درجه حرارت
- C پایه
- D سینی چکه
- E سینی بریان کردن جدا شونی
- F دستگیره های خنک
- G حفاظ ایمنی
- H سوکت واحد ترموستات

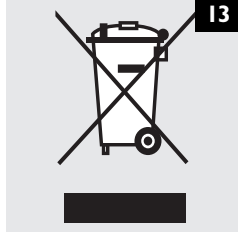
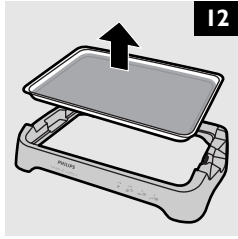
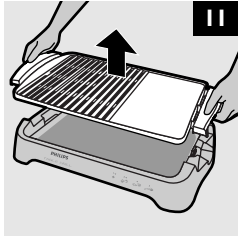
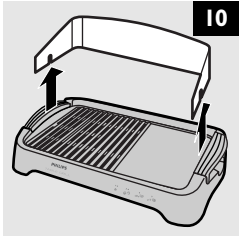
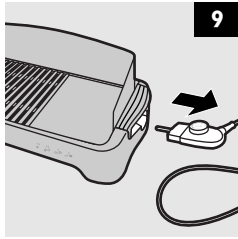
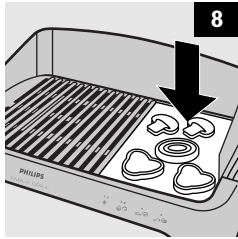
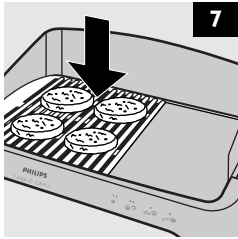
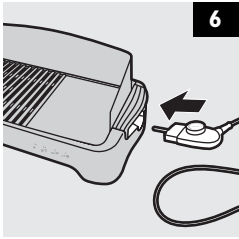
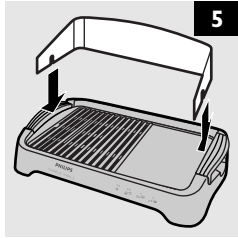
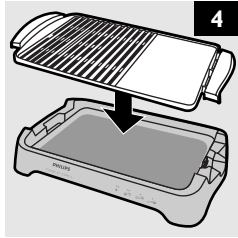
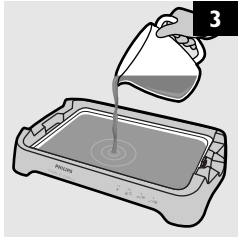
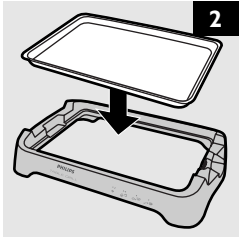
مهم

دستورالعملهای زیر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت خوانده و آنها را در محلی برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید آن را مرکز سرویس تایید شده توسط شرکت فیلیپس یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خط، تعویض نمایند.
- قبل از قرار دادن واحد ترموستات در دستگاه، واحد ترموستات را به برق وصل نکنید.
- قبل از جا زدن واحد ترموستات، مطمئن شوید که داخل سوکت واحد ترموستات کاملاً خشک است.
- فقط از واحد ترموستات ارائه شده با دستگاه استفاده کنید.
- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- اجازه ندهید که سیم برق از لبه میز یا میز کار که دستگاه روی آن قرار دارد آویزان باشد و سیم برق را از سطوح داغ دستگاه دور نگاه دارید.
- دستگاه را روی یک سطح صاف و استوار که دارای فضای آزاد کافی در اطراف آن باشد، قرار دهید.
- سینی چکه همیشه باید در حین پخت غذا در جای خود قرار داشته باشد.
- همیشه سینی را قبل از قرار دادن غذا بر روی آن از قبل گرم کنید.
- سطوح مورد استفاده ممکن است در هنگام کار دستگاه داغ شوند.
- دستگاه را از دسترس کودکان دور نگاه دارید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کند.
- هنگام بریان کردن گوشت یا سوسیسها چرب مراقب پاشش چربی باشید.
- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.
- همیشه دستگاه را قبل از خارج کردن واحد ترموستات از سوکت واحد ترموستات، خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید.
- همیشه دستگاه را بعد از استفاده تمیز کنید.
- قبل از در آوردن سینی، تمیز کردن دستگاه یا قرار دادن آن در محلی، اجازه دهید تا دستگاه کاملاً سرد شود.
- سیم برق یا واحد ترموستات را در آب یا مایعی دیگر فرو نبرید.
- هرگز صفحه را با اشیاء تیز یا ساینده لمس نکنید چون این کار باعث آسیب رساندن به روکش نچسب آن می شود.
- مطمئن شوید که صفحه را بعد از آنکه در آورده شد بدرستی در جای خود قرار می دهید.
- این دستگاه فقط برای استفاده در منزل در نظر گرفته شده است و نباید آن را در خارج از خانه استفاده کرد.


قبل از اولین استفاده

- 1 هر گونه برچسب را جدا کرده و بدنه دستگاه را با یک پارچه نمدار پاک کنید.
 - 2 دستگاه و سینی را کاملاً تمیز کنید (به بخش زمیز کردن مراجعه کنید).
- هنگامی که از اطو برای اولین بار استفاده می کنید ممکن است کمی دود از آن بلند شود. این مسئله طبیعی است.





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 98381