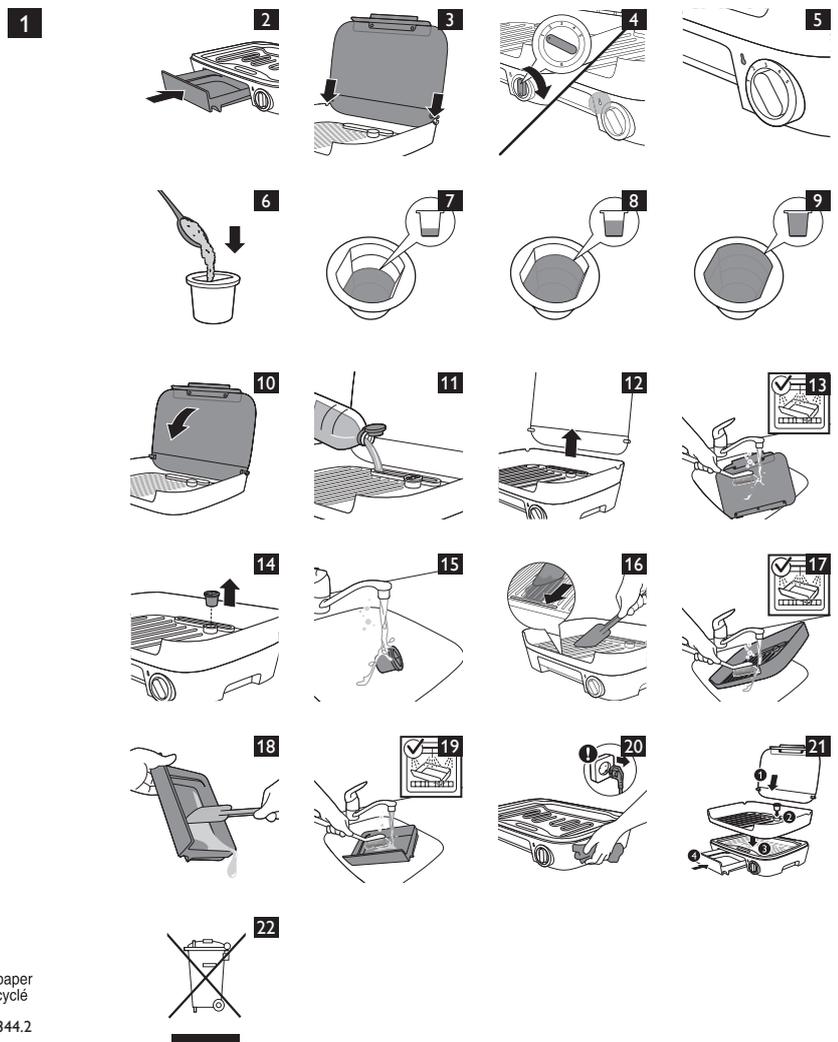
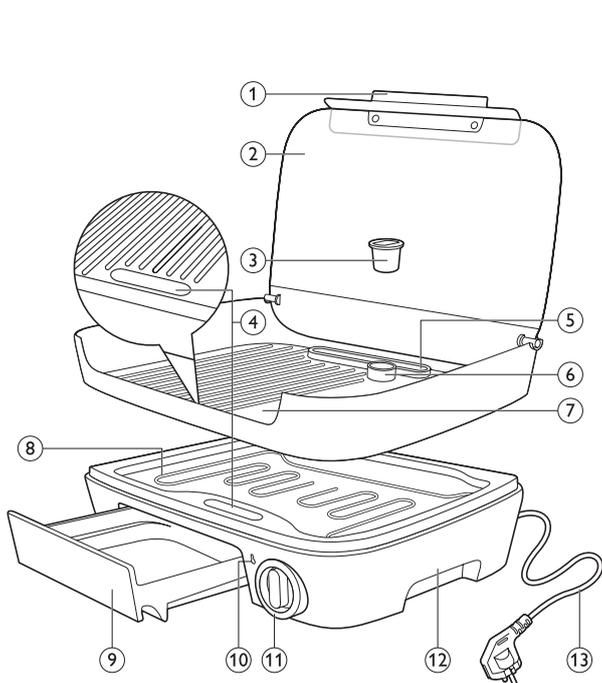


HD6360



		Min.		°C	A B
		6-8	5-6	5	A-B
		8-10	5-8	5	A-B
		8-10	5-8	5	A-B
		6-8	4-6	5	A-B
		5-7	3-5	5	A-B
		8-10	5-8	5	A-B
		6-8	4-6	5	A-B
		9-15	6-9	5	A-B
		28-30	22-25	5	A-B
		33-35	25-30	5	A-B
		5-7	4-5	4-5	B
		4-6	3-4	5	B
		4-5	3-4	5	B
		10-12	6-8	5	B
		10-12	6-8	4	B
		10-12	6-8	5	A-B
		28-32	15-19	5	A-B
				2-5	A-B
				5	A-B
				4-5	A-B
				1-2	B

PHILIPS



Introduction

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

General description (Fig. 1)

- 1 Cool-touch handle
- 2 Glass lid
- 3 Smoking cup
- 4 Drainage groove
- 5 Steaming reservoir
- 6 Opening for smoking cup
- 7 Grilling plate
- 8 Heating element
- 9 Grease tray
- 10 Indicator light
- 11 Temperature control
- 12 Base
- 13 Mains cord and plug

Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the type plate of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance. Check the type plate on the appliance for information on voltage and wattage.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged 8 or above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given instructions in safe use of the appliance and supervision to establish safe use and if they have been made aware of the hazards involved
- Do not allow children to play with the appliance.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 8 when the appliance is switched on or is cooling down.
- Children aged 8 or above are only allowed to clean the appliance under supervision.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not let the appliance operate unattended.
- Empty the smoking cup onto a (ceramic) plate. Let the dried spices cool down before you throw them away. You can also immerse the dried spices in cold water and then throw them away.
- Do not use charcoal or similar combustible fuels with this appliance.

Caution

- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- Always preheat the grilling plate before you put any food on it.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating.
- Be careful of spattering fat when you grill fatty meat or sausages. Close the glass lid to prevent spattering of fat.
- Never touch the outside of the appliance while it is operating, it is hot.
- Always turn the temperature control to 0 before you unplug the appliance.
- Always unplug the appliance after use.
- Always clean the appliance after use.
- Let the appliance cool down completely before you remove the grilling plate, clean the appliance or put it away.
- Let the appliance cool down before you remove or empty the grease tray or smoking cup.
- Never touch the grilling plate with sharp or abrasive items such as a metal spatula, as this damages the non-stick surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts, other residential environments or outside.

- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer switch or remote control system.
- Do not use charcoal or similar combustible fuels with this appliance. Only use approved smoke chips.
- Place the appliance under the extractor hood or in a well-ventilated room, when you grill with smoke for safe smoking and to prevent setting off the smoke detector.

Electromagnetic field (EMF)

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

Before first use

- 1 Remove packaging materials.
- 2 Clean the appliance (see chapter 'After use').

Using the appliance

Note: Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils, as they damage the non-stick coating of the grilling plate.

Always place the smoking cup in the opening in the grilling plate, even when you do not use it. Otherwise fat can spatter through the opening of the smoking cup onto the heating element under the grilling plate.

- 1 Put the base on a stable, flat worktop.
- 2 Slide the grease tray into the base. (Fig. 2)
- 3 Attach the glass lid to grilling plate. (Fig. 3)

Note: The lid is needed for quicker grilling and to make sure that the different flavours that result from grilling with smoke or steam attach to your food. Make sure that the lid is always closed when you grill with smoke or steam.

Regular grilling

Never put oil or another liquid in the smoking cup.

- 1 Unwind the mains cord.
- 2 Put the mains plug in an earthed wall socket.
- 3 Set the temperature control to the setting at which you would like to grill. (Fig. 4)

See the food preparation table for an indication on temperature setting and grilling time.

- ▶ The indication light goes on.
- 4 Let the appliance preheat until the indicator light goes out. (Fig. 5)
- ▶ The appliance is now ready for use.
- 5 Put the ingredients on the hot grilling plate.

Note: When the indicator light goes on during grilling, the appliance is heating up again. You can just continue grilling.

Note: You can choose if you want to close the lid or leave it open.

- 6 Turn the ingredients on the grilling plate from time to time.

Caution: Never cut the ingredients while they are lying on the grilling plate and do not use metal utensils to turn the ingredients. This may damage the non-stick surface.

- 7 When the ingredients are done to your taste, remove the ingredients from the grilling plate. Turn the temperature control back to 0.

Caution: Do not use metal utensils to remove the ingredients from the grilling plate. This may damage the non-stick surface.

Caution: Do not move or transport the appliance during use or when it is still hot.

Grilling with smoke

You can grill your food with smoke produced by dried spices to spice up your food. See the recipe book or the Quick Start Guide for more inspiration.

Never put oil or another liquid in the smoking cup.

Do not use charcoal or similar fuels with this appliance.

Tip: Place the grill under the extractor hood or in a well-ventilated room, as smoke escapes along the sides of the lid during grilling.

- 1 Unwind the mains cord.
- 2 Put the plug in an earthed wall socket.
- 3 Fill the smoking cup with dried spices and place it in the opening in the grilling plate. (Fig. 6)
 - For a mild smoke flavour, fill the cup to the lower line. You can smoke your food for 10 to 15 minutes. (Fig. 7)
 - For a medium smoke flavour, fill the cup to the line in the middle. You can smoke your food for 20 to 25 minutes. (Fig. 8)
 - For a strong smoke flavour, fill the cup to the rim. You can smoke your food for 30 minutes. (Fig. 9)

Note: Always empty the smoking cup if you want to grill with smoke again. Do not use the same dried spices again.

- 4 To grill with smoke, set the temperature control to setting 5 and close the glass lid, to prevent the smoke from escaping. (Fig. 4)
 - ▶ The indicator light goes on.
- 5 Let the appliance preheat until the indicator light goes out and quite some smoke comes out of the smoking cup. (Fig. 5)
 - ▶ The appliance is now ready for use.
- 6 Open the glass lid and put the ingredients on the hot grilling plate.
- 7 Close the glass lid to ensure that the smoke can transfer its flavour to the food and to prevent spattering of fat. (Fig. 10)

Note: It is normal that some smoke escapes along the sides of the lid.

- 8 Turn the ingredients on the grilling plate from time to time.

Caution: Never cut the ingredients while they are lying on the grilling plate and do not use metal utensils to turn the ingredients. This may damage the non-stick surface.

- 9 When the ingredients are done to your taste, open the glass lid, remove the ingredients from the grilling plate and turn the temperature control back to 0.

Caution: Empty the smoking cup onto a (ceramic) plate. Let the dried spices cool down before you throw them away. You can also immerse the dried spices in cold water and then throw them away.

Caution: Do not use metal utensils to remove the ingredients from the grilling plate. This may damage the non-stick surface.

Caution: Do not move or transport the appliance during use or when it is still hot.

Caution: Let the appliance cool down before you handle or clean it.

Grilling with steam

You can grill with the steam produced by a liquid, for example water, for tender meat. See the recipe book or the Quick Start Guide for more inspiration.

Caution: Only fill the steaming reservoir with water or herbs. Do not add any other liquids, such as oil or marinades.

Caution: Never use hot water or water that has just boiled to fill the steaming reservoir, to prevent the reservoir from overflowing.

- 1 Unwind the mains cord.
- 2 Put the plug in an earthed wall socket.
- 3 Fill the steaming reservoir with water and close the lid. (Fig. 11)

Note: Never fill the steaming reservoir beyond the maximum level indication, to prevent it from overboiling.

- 4 To grill with steam, set the temperature control to setting 4 or 5 and close the glass lid to prevent the steam from escaping. (Fig. 4)
 - ▶ The indicator light goes on.

Note: Some steam may escape, even when the lid is closed.

- 5 Let the appliance preheat until the indicator light goes out (Fig. 5).

- ▶ The appliance is now ready for use.
- 6 Put the ingredients on the hot grilling plate.
- 7 Close the glass lid to ensure that the steam can transfer its flavour to the food and to prevent spattering of fat. (Fig. 10)
- 8 Turn the ingredients on the grilling plate from time to time.

Caution: Never cut the ingredients while they are lying on the grilling plate and do not use metal utensils to turn the ingredients. This may damage the non-stick surface.

Note: It is normal that the meat does not become brown or crunchy. You can grill with the lid open for meat that is browner or crunchier on the outside.

- 9 When the ingredients are done to your taste, open the glass lid, remove the ingredients from the grilling plate and turn the temperature control back to 0.

Caution: Do not use metal utensils to remove the ingredients from the grilling plate. This may damage the non-stick surface.

Caution: Do not move or transport the appliance during use or when it is still hot.

After use

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Let the appliance cool down before you move or clean it.
- 3 To detach the glass lid, open the lid and then lift it out of its hinges. (Fig. 12)
- 4 Clean the glass lid in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. (Fig. 13)

Note: Be careful with the glass lid, it can break if you drop it.

Note: After grilling with smoke, there may be a dark spot on the lid. You can easily remove this with hot water with some washing-up liquid.

- 5 Remove the smoking cup from the grilling plate. (Fig. 14)

Caution: Empty the smoking cup onto a (ceramic) plate. Let the dried spices cool down before you throw them away. You can also immerse the dried spices in cold water and then throw them away.

- 6 Clean the smoking cup in hot water with some washing-up liquid. (Fig. 15)

Caution: Do not clean the smoking cup in the dishwasher.

- 7 Push excess grease and food residues on the grilling plate into the drainage groove with a wooden or silicone spatula (Fig. 16).
- 8 Use kitchen paper to remove any remaining grease and food residues from the grilling plate.
- 9 Clean the grilling plate in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. (Fig. 17)

Note: If grease or food residues have caked onto the grilling plate, first soak the grilling plate in hot water. Do not use any abrasive cleaning agents or scourers to clean the grilling plate.

- 10 Remove grease and food residues from the grease tray. (Fig. 18)
- 11 Clean the grease tray in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. (Fig. 19)
- 12 Clean the base with a damp cloth. (Fig. 20)

Danger: Do not immerse the base or the mains cord in water or any other liquid.

- 13 Dry all parts of the appliance thoroughly.

Storage

- 1 Attach the glass lid (1), put the smoking cup in the grilling plate (2), put the grilling plate in the base (3) and slide the grease tray into the base (4). (Fig. 21)
- 2 Wind up the mains cord and place the appliance in the box to protect the base.

3 Store the appliance in a dry place.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 22).

Guarantee and service

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

Troubleshooting

Problem	Solution
My food does not have a strong smoke taste.	You can add more dried spices or you can wait until more smoke appears before you put food on the grill.

Food preparation table (Fig. 23)

한국어

소개

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

각 부의 명칭 (그림 1)

- 1 열 전도 방지 손잡이
- 2 유리 덮개
- 3 혼제용 컵
- 4 배출 흡
- 5 스팀 급수통
- 6 혼제용 컵 고정구
- 7 그릴 열판
- 8 열판
- 9 기름 받침대
- 10 표시등
- 11 온도 조절기
- 12 받침대
- 13 전원 코드 및 플러그

중요 사항

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

위험

- 제품이나 전원 코드를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.

경고

- 제품에 전원을 연결하기 전에 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오. 전압과 소비 전력에 관한 정보를 위해 제품의 명판에 표시된 전압을 확인하십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 8세 이상의 아이들과 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인이 이 제품을 사용하려면 안전하게 사용할 수 있도록 지침을 숙지하고 관련 위험을 인식해야 합니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 하십시오.
- 제품 전원이 켜져 있거나 냉각되는 동안에는 제품과 전원 코드를 8세 이하 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 8세 이상의 어린이는 반드시 성인의 관리 하에 이 제품을 청소해야 합니다.
- 전원 코드가 제품의 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
- 제품이 작동 중일 때는 자리를 비우지 마십시오.
- 혼제용 컵은 (세라믹) 판 위에서 비우십시오. 말린 향신료는 식힌 후 버리십시오. 말린 향신료를 차가운 물에 담가 식힌 후 버리면 좋습니다.
- 이 제품과 함께 숯 또는 유사한 가연성 연료를 사용하지 마십시오.

주의

- 제품은 반드시 접지된 벽면 콘센트에 연결하십시오.
- 제품은 평평하고 안정적이며 여유 공간이 충분한 곳에 놓으십시오.
- 항상 그릴 열판을 먼저 예열시킨 다음 음식을 올려 놓으십시오.

- 제품이 작동 중일 경우 손이 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다.
- 기름기 많은 고기 또는 소시지를 구울 때 기름이 튀 수 있으니 조심하십시오. 기름이 튀지 않도록 유리 뚜껑을 닫으십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 뜨거우므로 제품 외부를 만지지 마십시오.
- 제품의 플러그를 뽑기 전에는 반드시 온도 조절기를 0으로 맞추십시오.
- 사용 후 반드시 전원 코드를 뽑으십시오.
- 사용 후 반드시 제품을 청소하십시오.
- 그릴 열판을 분리하고 제품을 청소하거나 보관하기 전에 제품을 완전히 식히십시오.
- 기름 받침대나 혼제용 컵을 제거하거나 비우기 전에 제품을 완전히 식히십시오.
- 논스틱 코팅 표면이 손상될 수 있으므로 금속 주걱과 같은 날카롭거나 마모시킬 수 있는 물건을 그릴 열판에 접촉시키지 마십시오.
- 본 제품은 가정용입니다. 본 제품은 매장 및 회사의 탕비실, 농장 또는 기타 작업 환경에서 사용하기 위한 제품이 아닙니다. 또한 호텔, 모텔, 민박 시설 및 기타 숙박 환경이나 외부에서 사용할 수 없습니다.
- 제품을 부적절하게 사용하거나 사업장 또는 준사업장에서 사용하는 경우, 또는 사용 설명서에 따라 이용하지 않는 경우, 보증 서비스를 받을 수 없으며 필립스는 이로 인해 발생한 피해에 대해 책임을 지지 않습니다.
- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 리모콘 시스템으로 작동할 수 없습니다.
- 이 제품과 함께 숯 또는 유사한 가연성 연료를 사용하지 마십시오. 인증된 훈연칩으로만 사용해야 합니다.
- 혼제 기능을 사용할 때에는 안전을 위해 연기 감지기가 작동하지 않도록 제품을 요리용 후드 아래나 환기가 잘 되는 실내에 놓고 사용하십시오.

EMF(전자기장)

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

최초 사용 전

- 1 모든 포장 재료를 제거하십시오.
- 2 제품을 닦으십시오('사용 후' 란 참조).

제품 사용

참고: 금속 재질로 만들어진 주방 도구 또는 날카롭거나 마모시킬 수 있는 주방 도구는 사용하지 마십시오. 그릴 열판의 논스틱 코팅이 손상될 수 있습니다.

혼제용 컵은 혼제 기능을 사용하거나 사용하지 않을 때도 항상 그릴 열판의 고정구에 놓으십시오. 그렇지 않으면 혼제용 컵의 주입구를 통해 그릴 열판 아래의 열선으로 기름이 튀 수 있습니다.

- 1 제품을 안전적이고 평평한 조리대에 놓으십시오.
- 2 기름받이를 받침대에 밀어 넣으십시오. (그림 2)
- 3 유리 뚜껑을 그릴 열판에 부착하십시오. (그림 3)

참고: 뚜껑은 굽는 속도를 빠르게 하고 혼제나 스팀을 가할 때 고유의 풍미를 잃지 않도록 해 줍니다. 혼제나 스팀 조리를 할 때 반드시 뚜껑을 덮도록 하십시오.

일반 구이

혼제용 컵에 기름이나 다른 물질을 넣지 마십시오.

- 1 전원 코드를 푸십시오.
- 2 전원 플러그를 접지된 벽면 콘센트에 꽂으십시오.
- 3 온도 조절기를 필요한 온도로 맞추십시오. (그림 4) 온도 조절 및 그릴 시간은 음식 준비표를 참조하십시오. ▶ 표시등이 켜집니다.
- 4 표시등이 꺼질 때까지 제품을 예열하십시오. (그림 5) ▶ 이제 제품을 사용할 수 있습니다.
- 5 요리 재료를 달궈진 열판에 올려 놓습니다.

참고: 요리 중에 표시등이 켜지면 제품이 다시 가열되므로 계속해서 구울 수 있습니다.

참고: 뚜껑은 원하는 대로 덮거나 열어 두셔도 됩니다.

- 6 그릴 열판 위의 재료는 가끔씩 뒤집어 주십시오.

주의: 논스틱 코팅 표면이 손상될 수 있으므로, 그릴 열판 위에서 재료를 자르거나 금속제 주방 기구로 열판 위의 재료를 뒤집지 마십시오.

7 재료가 기호에 맞게 잘 익었으면 열판에서 접시로 옮긴 후 온도 조절기를 0으로 맞추십시오.

주의: 논스틱 코팅 표면이 손상될 수 있으므로 금속제 주방 기구로 열판 위의 재료를 꺼내지 마십시오.

주의: 사용 중이거나 아직 뜨거운 상태에서 절대로 제품을 옮기지 마십시오.

훈제 구이

말린 향신료로 향을 더할 수 있는 구이 기능입니다. 보다 자세한 정보는 요리책이나 요약 설명서를 참조하십시오.

훈제용 컵에 기름이나 다른 물질을 넣지 마십시오.

이 제품과 함께 숯 또는 유사한 연료를 사용하지 마십시오.

도움말: 조리 중 뚜껑 사이로 연기가 새어나오므로 요리용 후드 아래나 환기가 잘 되는 실내에 놓고 사용하십시오.

1 전원 코드를 푸십시오.

2 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.

3 훈제용 컵에 말린 향신료 채운 후 그릴 열판의 고정구에 끼우십시오. (그림 6)

- 약한 향은 컵의 아래 선까지 채우고 10~15분 훈제합니다. (그림 7)

- 중간 향은 컵의 중간 선까지 채우고 20~25분 훈제합니다. (그림 8)

- 강한 향은 컵의 끝까지 채우고 30분 훈제합니다. (그림 9)

참고: 다음 훈제를 위해 항상 사용 후에는 훈제용 컵을 비우십시오. 사용한 말린 향신료는 다시 사용하지 마십시오.

4 훈제 기능을 사용할 때는 온도 조절기를 5에 맞추고 유리 뚜껑을 닫아 연기가 새어나가지 않도록 합니다. (그림 4)

▶ 표시등이 켜집니다.

5 제품을 예열한 후 표시등이 꺼지면 훈제용 컵에서 약간의 연기가 납니다. (그림 5)

▶ 이제 제품을 사용할 수 있습니다.

6 유리 뚜껑을 열고 재료를 예열된 그릴 열판에 올려 놓습니다.

7 유리 뚜껑을 닫아 음식에 연기가 배게 하고 기름이 튀는 것을 방지합니다. (그림 10)

참고: 뚜껑 사이로 약간의 연기가 새어 나오는 것은 정상입니다.

8 그릴 열판 위의 재료는 가끔씩 뒤집어 주십시오.

주의: 논스틱 코팅 표면이 손상될 수 있으므로, 그릴 열판 위에서 재료를 자르거나 금속제 주방 기구로 열판 위의 재료를 뒤집지 마십시오.

9 재료가 기호에 맞게 잘 익었으면 유리 뚜껑을 열고 재료를 열판에서 접시로 옮긴 후, 온도 조절기를 0으로 맞추십시오.

주의: 훈제용 컵은 (세라믹) 판 위에서 비우십시오. 말린 향신료는 식힌 후 버리십시오. 말린 향신료를 차가운 물에 담가 식힌 후 버리면 좋습니다.

주의: 논스틱 코팅 표면이 손상될 수 있으므로 금속제 주방 기구로 열판 위의 재료를 꺼내지 마십시오.

주의: 사용 중이거나 아직 뜨거운 상태에서 절대로 제품을 옮기지 마십시오.

주의: 제품을 작동하거나 세척하기 전에 열을 식히십시오.

스팀 구이

물과 같은 액체를 사용하여 부드러운 육질로 구이를 하는 기능입니다. 보다 자세한 정보는 요리책이나 요약 설명서를 참조하십시오.

주의: 스팀 급수통에는 물이나 허브만 채울 수 있습니다. 기름이나 양념 등 다른 액체는 사용하지 마십시오.

주의: 스팀 급수통이 넘치지 않도록 뜨거운 물이나 방금 끓인 물을 급수통에 붓지 마십시오.

1 전원 코드를 푸십시오.

2 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.

3 스팀 급수통에 물을 채우고 뚜껑을 닫으십시오. (그림 11)

참고: 끓어 넘칠 수 있으니, 스팀 급수통의 최대 수량 표시선을 초과하지 마십시오.

4 스팀 기능을 사용할 때에는 온도 조절기를 4나 5에 맞추고 유리 뚜껑을 닫아 스팀이 새어나가지 않도록 합니다. (그림 4)

▶ 표시등이 켜집니다.

참고: 뚜껑을 닫아도 스팀이 일부 새어나갈 수 있습니다.

5 표시등이 꺼질 때까지 제품을 예열하십시오 (그림 5).

▶ 이제 제품을 사용할 수 있습니다.

6 요리 재료를 달궈진 열판에 올려 놓습니다.

7 유리 뚜껑을 닫아 음식에 연기가 배게 하고 기름이 튀는 것을 방지합니다. (그림 10)

8 그릴 열판 위의 재료는 가끔씩 뒤집어 주십시오.

주의: 논스틱 코팅 표면이 손상될 수 있으므로, 그릴 열판 위에서 재료를 자르거나 금속제 주방 기구로 열판 위의 재료를 뒤집지 마십시오.

참고: 고기 표면이 갈색이 되지 않거나 바삭거리지 않는 것은 자연스러운 현상입니다. 표면이 더 짙은 색을 띠거나 바삭하기를 원하면, 뚜껑을 열어 두십시오.

9 재료가 기호에 맞게 잘 익었으면 유리 뚜껑을 열고 재료를 열판에서 접시로 옮긴 후, 온도 조절기를 0으로 맞추십시오.

주의: 논스틱 코팅 표면이 손상될 수 있으므로 금속제 주방 기구로 열판 위의 재료를 꺼내지 마십시오.

주의: 사용 중이거나 아직 뜨거운 상태에서 절대로 제품을 옮기지 마십시오.

사용 후

1 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.

2 제품을 이동하거나 세척하기 전에 열을 식히십시오.

3 유리 뚜껑을 분리하려면 먼저 뚜껑을 열고 연결부에서 들어올려 분리합니다. (그림 12)

4 소량의 세제를 푼 뜨거운 물 또는 식기 세척기를 이용해 유리 뚜껑을 세척하십시오. (그림 13)

참고: 유리 뚜껑은 떨어지면 깨질 수 있으니 주의하십시오.

참고: 훈제 구이 후에 뚜껑에 검은 얼룩이 생길 수 있으나 이는 소량의 세제와 뜨거운 물로 쉽게 닦입니다.

5 그릴 열판에서 훈제용 컵을 분리하십시오. (그림 14)

주의: 훈제용 컵은 (세라믹) 판 위에서 비우십시오. 말린 향신료는 식힌 후 버리십시오. 말린 향신료를 차가운 물에 담가 식힌 후 버리면 좋습니다.

6 훈제용 컵을 소량의 세제와 뜨거운 물로 닦으십시오. (그림 15)

주의: 훈제용 컵을 식기 세척기에서 세척하지 마십시오.

7 나무 또는 실리콘 주걱을 사용해 열판 위 기름과 잔여물을 배출 홈으로 밀어내십시오 (그림 16).

8 키친 타올을 사용해 그릴 열판 위 기름과 잔여물을 닦아내십시오.

9 소량의 세제를 푼 뜨거운 물 또는 식기 세척기를 이용해 그릴 열판을 세척하십시오. (그림 17)

참고: 음식물 찌꺼기가 그릴 열판에 붙어있는 경우 그릴 열판을 뜨거운 물에 잠시 담가 두십시오. 부식성 세제나 연마제로 그릴 열판을 세척하지 마십시오.

10 기름 받침대의 기름과 잔여물을 닦아내십시오. (그림 18)

11 소량의 세제를 푼 뜨거운 물 또는 식기 세척기를 사용해 기름 받침대를 세척하십시오. (그림 19)

12 받침대를 닦을 때에는 젖은 천을 사용하십시오. (그림 20)

위험: 받침대나 전원 코드를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.

13 제품의 모든 부품을 완전히 말리십시오.

보관

1 유리 뚜껑을 부착하고 (1), 혼제용 컵을 그릴 열판에 고정 한 후 (2), 그릴 열판을 본체 위에 놓은 다음 (3) 기름 받침대를 본체에 밀어 넣으십시오 (4). (그림 21)

2 전원 코드를 감고 받침대 보호를 위해 제품을 상자에 보관하십시오.

3 제품을 건조한 장소에 보관하십시오.

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 22).

품질 보증 및 서비스

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

문제 해결

문제점	해결책
-----	-----

훈제 향이 별로 나지 않습니다. 말린 향신료를 더 넣거나 연기가 더 나올 때까지 기다렸다가 그릴에 음식을 넣으십시오.

음식 준비표 (그림 23)

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

TÜRKÇE

xGiriş

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

Genel açıklamalar (Şek. 1)

- 1 Soğuk tutacak
- 2 Cam kapak
- 3 Tütsü haznesi
- 4 Boşaltma kanalı
- 5 Buhar haznesi
- 6 Tütsü haznesi ağzı
- 7 Izgara tepsisi
- 8 Isıtma elemanı
- 9 Yağ tepsisi
- 10 Gösterge ışığı
- 11 Sıcaklık ayar düğmesi
- 12 Taban
- 13 Elektrik kablosu ve fişi

Önemli

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

Tehlike

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

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, cihazın tip plakasında yazılı olan gerilimin evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin. Voltaj ve watt değeriyle ilgili bilgi almak için cihazın üzerindeki tip plakasına bakın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişi tarafından cihazların güvenli kullanımı ile ilgili talimat verilerek veya bu kişinin nezaretinde ve eğer cihazın neden olabileceği tehlikelerden haberdar edilmişlerse, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- Cihaz çalışırken veya soğurken, cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların ulaşabilecekleri yerlerden uzak tutun.
- 8 yaş ve üzeri çocuklar cihazı yalnızca gözetim altında temizleyebilir.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı kendi kendine çalışır durumda bırakmayın.
- Tütsü haznesini bir tabağa (seramik) boşaltın. Atmadan önce kuru baharatların soğumasını bekleyin. Dilerseniz kuru baharatları soğuk suya tuttuktan sonra da atabilirsiniz.
- Bu cihazla odun kömürü ve benzeri kolayca tutuşan yakıtları kullanmayın.

Dikkat

- Cihazı sadece topraklı prize takın.
- Cihazı düz, etrafında yeterli açık alan olan, sabit bir zemine yerleştirin.
- Üzerine yiyecek koymadan önce ızgara tepsisini mutlaka ısıtın.
- Cihaz çalışırken açık yüzeyleri ısınabilir.
- Yağlı et ya da sosu pişirirken sıçrayan yağa dikkat edin. Yağ sıçramasını engellemek için cam kapağı kapatın.
- Cihaz çalışırken, yani sıcakken cihazın dış bölümüne kesinlikle dokunmayın.
- Cihazın fişini çıkarmadan önce sıcaklık ayar düğmesini mutlaka 0'a getirin.
- Kullanım sonrasında, cihazı her zaman prizden çekin.
- Kullandıktan sonra cihazı her zaman temizleyin.
- Izgara tepsisini çıkarmadan, cihazı temizlemeden veya kaldırmadan önce, cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Yağ tepsisi veya tütsü haznesini çıkarmadan veya boşaltmadan önce cihazın soğumasını bekleyin.
- Yapışmaz yüzeye zarar vereceğinden, ızgara tepsisine kesinlikle metal spatula gibi keskin veya çizici cisimler değdirmeyin.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Mağazaların, ofislerin, çiftliklerin veya diğer işyerlerinin personel mutfakları gibi ortamlarda kullanılamaz. Otel, motel, pansiyon, diğer konaklama ortamları ve ev dışı mekanlar tarafından kullanıma da uygun değildir.
- Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararları ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Bu cihaz, bir harici zamanlayıcı anahtarı veya uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.

- Bu cihazla odun kömürü ve benzeri kolayca tutuşan yakıtları kullanmayın. Yalnızca onaylı talaşları kullanın.
- Cihazı tütsüleyerek ızgara yapmak için kullanırken, güvenli tütsüleme ve evinizdeki duman dedektörünün çalışmaması için aspiratör altına veya iyi havalandırılmış bir odaya yerleştirin.

Elektromanyetik alan (EMF)

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

İlk kullanımdan önce

- 1 Ambalaj malzemelerini sökün.
- 2 Cihazı temizleyin ('Kullanım sonrası' bölümüne bakın).

Cihazın kullanımı

Dikkat: Metal, sivri veya aşındırıcı mutfak aletleri kullanmayın, aksi takdirde ızgara tepsisinin yapışmaz kaplaması zarar görebilir.

Tütsü haznesini, kullanmasanız bile kesinlikle ızgara tepsisinin ağzına yerleştirin. Aksi takdirde ızgara tepsi altındaki ısıtma elemanına yağ sıçrayabilir.

- 1 Cihazı sabit ve düz bir tezgah üzerine yerleştirin.
- 2 Yağ tepsisini tabana yerleştirin. (Şek. 2)
- 3 Cam kapağı ızgara tepsisine takın. (Şek. 3)

Dikkat: Izgaranın daha çabuk pişirmesi ve tütsüleme ve buharlı ızgaradan gelen değişik lezzetlerin yiyeceklere geçmesi için kapak gereklidir. Tütsüleyerek ve buharla ızgara yaparken kapağı mutlaka kapatın.

Normal ızgara

Tütsü haznesine kesinlikle yağ veya başka bir sıvı koymayın.

- 1 Elektrik kordonunu açın.
- 2 Cihazın fişini topraklı prize takın.
- 3 Sıcaklık ayar düğmesini ızgara yapmak istediğiniz ayara getirin. (Şek. 4)
Sıcaklık ayarları ve ızgara süresine ilişkin talimatlar için gıda hazırlama tablosuna bakın.
D Gösterge ışığı yanar.
- 4 Gösterge ışığı sönene kadar cihazın ön ısıtma yapmasına izin verin. (Şek. 5)
D Cihaz, artık kullanıma hazırdır.
- 5 Yiyecekleri sıcak ızgara yüzeyine yerleştirin.

Dikkat: Izgara yaparken gösterge ışığı yanıyorsa cihaz yeniden ısınıyor demektir. Izgara yapmaya devam edebilirsiniz.

Dikkat: Kapağı tercihinize göre kapatabilir veya açabilirsiniz.

- 6 Izgaradaki yiyecekleri ara sıra çevirin.

Dikkat: Yiyecekleri ızgara üzerindeyken kesinlikle kesmeyin ve yiyecekleri çevirmek için metal mutfak aletleri kullanmayın. Bu aletler yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

- 7 Yiyecekler istediğiniz gibi piştiğinde yiyecekleri ızgara tepsisinden alın. Sıcaklık ayar düğmesini tekrar 0 konumuna getirin.

Dikkat: Yiyecekleri ızgara tepsisinden almak için metal mutfak aletleri kullanmayın. Bu aletler yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

Dikkat: Cihazı, kullanım sırasında veya sıcakken hareket ettirmeyin ve taşımayın.

Tütsüleyerek ızgara yapma

Kuru baharatlarla tütsüleyerek ızgara yaparak yiyeceklerinizi çeşnilendirebilirsiniz. İlham verici tarifler için tarif kitabına veya Hızlı Başlangıç Kılavuzuna bakın.

Tütsü haznesine kesinlikle yağ veya başka bir sıvı koymayın.

Bu cihazla odun kömürü veya benzeri yakıtları kullanmayın.

İpucu: Izgara yaparken kapağın yan taraflarından duman çıktığından ızgarayı aspiratör altına veya iyi havalandırılmış bir odaya yerleştirin.

- 1 Elektrik kordonunu açın.
- 2 Fişi topraklı duvar prizine takın.

- 3 Tütsü haznesini kuru baharatlarla doldurun ızgara tepsisindeki ağza yerleştirin. (Şek. 6)

- Hafif tütsülenmiş bir lezzet için hazneyi alt çizgiye kadar doldurun. Yiyeceklerinizi 10 - 15 dakika tütsüleyebilirsiniz. (Şek. 7)
- Orta derece tütsülenmiş bir lezzet için hazneyi orta çizgiye kadar doldurun. Yiyeceklerinizi 20 - 25 dakika tütsüleyebilirsiniz. (Şek. 8)
- Yoğun tütsülenmiş bir lezzet için hazneyi ağzına kadar doldurun. Yiyeceklerinizi 30 dakika tütsüleyebilirsiniz. (Şek. 9)

Dikkat: Tekrar tütsülenmiş ızgara yapmak istiyorsanız tütsü haznesini mutlaka boşaltın. Aynı baharatları tekrar kullanmayın.

- 4 Tütsülenmiş ızgara yapmak için sıcaklık ayar düğmesini 5 konumuna getirin ve duman çıkmasını engellemek için cam kapağı kapatın. (Şek. 4)
D Gösterge ışığı yanar.
- 5 Cihazı gösterge ışığı sönene ve tütsü haznesinden duman çıkmaya başlayana kadar ısıtmaya bırakın. (Şek. 5)
D Cihaz, artık kullanıma hazırdır.
- 6 Cam kapağı açın ve yiyecekleri sıcak ızgara tepsisine yerleştirin.
- 7 Füme lezzetinin yiyeceklere geçmesini sağlamak ve yağ sıçramasını engellemek için cam kapağı kapatın. (Şek. 10)

Dikkat: Kapağın yan taraflarından bir miktar duman çıkması normaldir.

- 8 Izgaradaki yiyecekleri ara sıra çevirin.

Dikkat: Yiyecekleri ızgara üzerindeyken kesinlikle kesmeyin ve yiyecekleri çevirmek için metal mutfak aletleri kullanmayın. Bu aletler yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

- 9 Yiyecekler istediğiniz gibi piştiğinde cam kapağı açın, yiyecekleri ızgara tepsisinden alın ve sıcaklık ayar düğmesini tekrar 0 konumuna getirin.

Dikkat: Tütsü haznesini bir tabağa (seramik) boşaltın. Atmadan önce kuru baharatların soğumasını bekleyin. Dilerseniz kuru baharatları soğuk suya tuttuktan sonra da atabilirsiniz.

Dikkat: Yiyecekleri ızgara tepsisinden almak için metal mutfak aletleri kullanmayın. Bu aletler yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

Dikkat: Cihazı, kullanım sırasında veya sıcakken hareket ettirmeyin ve taşımayın.

Dikkat: Cihazı tutmadan veya temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyin.

Buharlı ızgara

Yumuşak bir et elde etmek için su gibi bir sıvıdan çıkacak buharla ızgara yapabilirsiniz. İlham verici tarifler için tarif kitabına veya Hızlı Başlangıç Kılavuzuna bakın.

Dikkat: Buhar haznesini yalnızca su veya otlarla doldurun. Yağ veya terbiye karışımı gibi başka sıvılar eklemeyin.

Dikkat: Haznenin taşmasını engellemek için buhar haznesinde kesinlikle sıcak su veya kaynatılmış su kullanmayın.

- 1 Elektrik kordonunu açın.
- 2 Fişi topraklı duvar prizine takın.
- 3 Buhar haznesini suyla doldurun ve kapağı kapatın. (Şek. 11)

Dikkat: Aşırı kaynamasını engellemek için buhar haznesini kesinlikle maksimum seviye göstergesinin üzerinde doldurmayın.

- 4 Buharlı ızgara yapmak için sıcaklık ayar düğmesini 4 veya 5 konumuna getirin ve buhar çıkmasını engellemek için cam kapağı kapatın. (Şek. 4)
D Gösterge ışığı yanar.

Dikkat: Kapak kapalı olsa bile bir miktar buhar çıkabilir.

- 5 Gösterge ışığı sönene kadar cihazın ön ısıtma yapmasına izin verin (Şek. 5).
D Cihaz, artık kullanıma hazırdır.
- 6 Yiyecekleri sıcak ızgara yüzeyine yerleştirin.
- 7 Buhar lezzetinin yiyeceklere geçmesini sağlamak ve yağ sıçramasını engellemek için cam kapağı kapatın. (Şek. 10)

8 Izgaradaki yiyecekleri ara sıra çevirin.

Dikkat: Yiyecekleri ızgara üzerindeyken kesinlikle kesmeyin ve yiyecekleri çevirmek için metal mutfak aletleri kullanmayın. Bu aletler yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

Dikkat: Etin kızarmaması veya ktır ktır olmaması normaldir. Etin dış tarafının kızarması veya ktır ktır olması için kapak açık olarak ızgara yapabilirsiniz.

9 Yiyecekler istediğiniz gibi piştiğinde cam kapağı açın, yiyecekleri ızgara tepsisinden alın ve sıcaklık ayar düğmesini tekrar 0 konumuna getirin.

Dikkat: Yiyecekleri ızgara tepsisinden almak için metal mutfak aletleri kullanmayın. Bu aletler yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

Dikkat: Cihazı, kullanım sırasında veya sıcakken hareket ettirmeyin ve taşımayın.

Kullanım sonrası

- 1 Cihazı prizden çıkartın.
- 2 Cihazı taşımadan veya temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyin.
- 3 Cam kapağı çıkarmak için kapağı açın ve menteşelerinden yukarı çekerek çıkarın. (Şek. 12)
- 4 Cam kapağı bir miktar bulaşık deterjanı kullanarak sıcak suda veya bulaşık makinesinde temizleyin. (Şek. 13)

Dikkat: Cam kapağı dikkatli tutun; düşürürseniz kırılabilir.

Dikkat: Izgarada tütsüleme işleminden sonra kapak üzerinde siyah bir leke olabilir. Sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjanıyla bu lekeyi kolayca çıkarabilirsiniz.

5 Tütsü haznesini ızgara tepsisinden çıkarın. (Şek. 14)

Dikkat: Tütsü haznesini bir tabağa (seramik) boşaltın. Atmadan önce kuru baharatların soğumasını bekleyin. Dilerseniz kuru baharatları soğuk suya tuttuktan sonra da atabilirsiniz.

6 Tütsü haznesini bir miktar bulaşık deterjanıyla sıcak suda yıkayın. (Şek. 15)

Dikkat: Tütsü haznesini bulaşık makinesinde yıkamayın.

7 Izgara tepsisindeki fazla yağı ve yiyecek artıklarını tahta veya silikon bir spatula kullanarak boşaltma kanalına dökün (Şek. 16).

8 Izgara tepsisinde kalan yağ veya yiyecek artıklarını temizlemek için kağıt havlu kullanın.

9 Izgara tepsisini bir miktar bulaşık deterjanı kullanarak sıcak suda veya bulaşık makinesinde yıkayın. (Şek. 17)

Dikkat: Izgara tepsisine yağ veya yiyecek artıkları yapışmışsa, ızgara tepsisini önce sıcak suda bekletin. Izgara tepsisini temizlemek için aşındırıcı temizlik deterjanları veya ovucu ürünler kullanmayın.

10 Yağ tepsisindeki yağ ve yemek artıklarını temizleyin. (Şek. 18)

11 Yağ tepsisini bir miktar bulaşık deterjanı kullanarak sıcak suda veya bulaşık makinesinde yıkayın. (Şek. 19)

12 Tabanı nemli bir bezle silerek temizleyin. (Şek. 20)

Tehlike: Tabanı ve elektrik kordonunu kesinlikle suya veya herhangi bir sıvıya batırmayın.

13 Cihazın tüm parçalarını iyice kurulayın.

Saklama

1 Cam kapağı takın (1), tütsü haznesini ızgara tepsisine takın (2), ızgara tepsisini tabana yerleştirin (3) ve yağ tepsisini tabana doğru kaydırın (4). (Şek. 21)

2 Elektrik kablosunu sarın ve tabanı korumak için cihazı kutunun içine yerleştirin.

3 Cihazı kuru bir yerde saklayın.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 22).

Garanti ve servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir soruyla karşılaşırsanız, www.philips.com adresindeki Philips web sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Destek Merkezi ile iletişim kurun; telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz. Ülkenizde bir Müşteri Destek Merkezi yoksa yerel Philips bayisine başvurun.

Sorun giderme

Sorun	Çözüm
Yiyeceklerimde yoğun bir tütsü tadı olmuyor.	Daha fazla kuru baharat koyabilir veya ızgaraya yiyecek koymadan önce duman görünene kadar bekleyebilirsiniz.

Yiyecek hazırlama tablosu (Şek. 23)