

Always here to help you

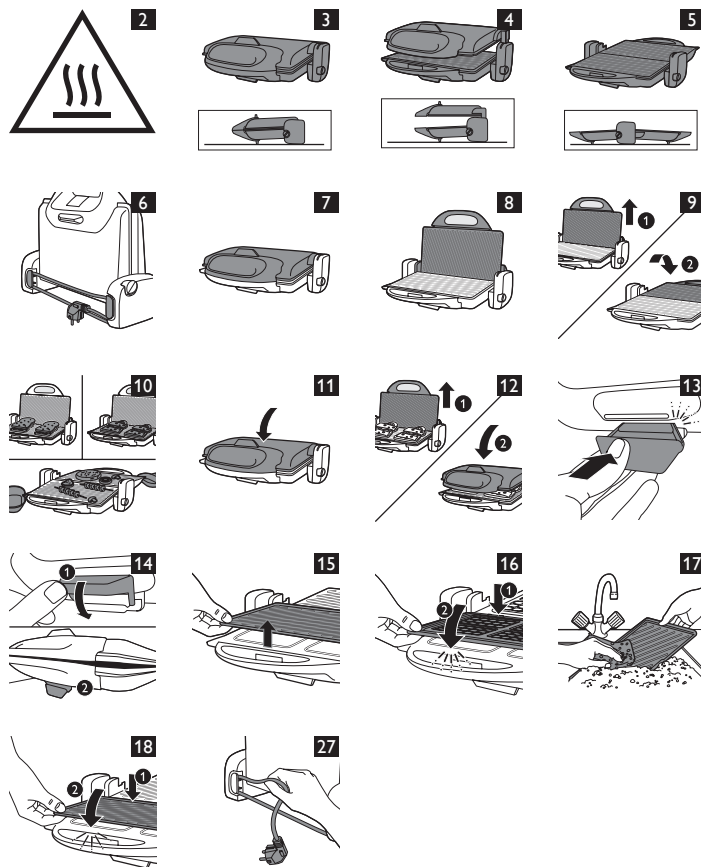
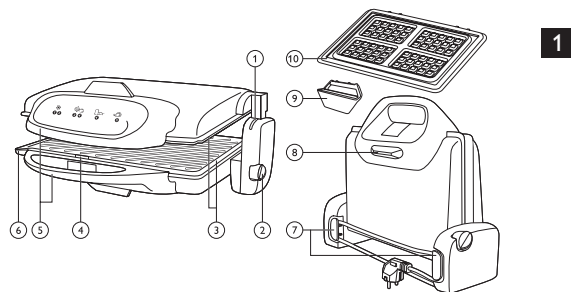
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome



HD4468
HD4467
HD4407



PHILIPS



	B	10-14	1-2
	C	12-16 ↻3x	1-2
	A B	3-5	3-4
	C	3-5	3-4
	A B	4-6	4-5
	B C	3-5	4
	A B	3-4	4-5
	A B	8-13	4-5
	A B	9-12	4-5
	B	6-8	4-5
	B	4-6	4-5
	A B	4-8	5
	A B	7-9	5
	B	6-10	3-4



www.philips.com

100% recycled paper
100% papier recyclé
4203.064.6343.2

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

- A Gril
- 1 Voyant de température rouge
- 2 Thermostat
- 3 Plaques
- 4 Clips de fixation des plaques de cuisson
- 5 Poignées isolantes
- 6 Rainure de drainage
- 7 Rangement du cordon
- 8 Orifice de montage du pied des plaques à gaufres
- 9 Pied des plaques à gaufres (HD4468 uniquement)
- 10 Plaques à gaufres (HD4468 uniquement)

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale. Référez-vous à la plaque signalétique de l'appareil pour en connaître la tension et la puissance en watts.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

Attention

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur mise à la terre.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable en veillant à laisser suffisamment d'espace autour.
- Préchauffez toujours les plaques avant d'y déposer les aliments.
- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes (fig. 2).
- Faites attention aux éclaboussures de graisse lorsque vous faites griller de la viande grasse ou des saucisses.
- Tournez toujours le thermostat sur 0 avant de débrancher l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer les plaques, de nettoyer l'appareil ou de le ranger.
- Ne touchez jamais les plaques avec des objets pointus ou abrasifs car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Après avoir retiré les plaques, veillez à bien les remettre en place.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

Champ électromagnétique (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Avant la première utilisation

- 1 Retirez le morceau de carton situé entre les plaques ainsi que tous les autocollants.
- 2 Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- 3 Nettoyez soigneusement les plaques (voir le chapitre « Nettoyage »).

Remarque : Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager de l'appareil. Ce phénomène est normal.

Utilisation de l'appareil

Trois positions de cuisson

- Position gril contact (fig. 3)
Cette position convient particulièrement à la cuisson rapide à haute température sur les deux côtés (rumsteck, hamburger, etc.) et à la réalisation de croque-monsieur ou de paninis et de gaufres (HD4468 uniquement).

Remarque : Les deux plaques sont en contact avec les aliments.

- Position gril four (fig. 4)
C'est la position idéale pour cuire et gratiner en même temps. La position gril four convient également à tous les types de toasts « ouverts » (avec des œufs, de la tomate, des poivrons et/ou des oignons, ou encore recouverts de fromage par exemple).

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

- Position gril barbecue (fig. 5)
Dans cette position, le gril offre une grande surface de cuisson pour la préparation de toute sorte d'encas, tels que des brochettes, des légumes, des fruits, etc.

Gril

- 1 Déroulez complètement le cordon d'alimentation du rangement situé dans les charnières de l'appareil (fig. 6).
- 2 Assurez-vous que le gril est fermé et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 7).
- 3 Réglez le thermostat sur la température adéquate en fonction des aliments à faire griller. Consultez le tableau des aliments.
- La lumière rouge indique que le gril est en train de chauffer.

Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

- 4 Attendez que l'appareil ait atteint la température souhaitée. Patientez jusqu'à ce que le voyant de température rouge s'éteigne.
- 5 Ouvrez le gril pour mettre les ingrédients sur la ou les plaques de cuisson.

Soyez prudent : les plaques sont chaudes.

- Positions gril contact et gril four : ouvrez le gril à moitié (fig. 8).
- Position gril barbecue : ouvrez le gril à moitié et soulevez la plaque supérieure jusqu'à la position maximale (1). Placez ensuite le gril en position ouverte (2) (fig. 9).

6 Placez un bol ou un plateau sous la rainure de drainage pour y recueillir la graisse ou le jus.

7 Placez les aliments sur la ou les plaques de cuisson (fig. 10).

Pour un résultat optimal, placez les aliments au centre de la ou des plaques de cuisson. Le temps de cuisson dépend du type d'aliment, de son épaisseur et de votre goût personnel. Consultez le tableau des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi pour connaître les temps de cuisson recommandés.

Pendant la cuisson, le voyant de température s'allume de temps en temps pour indiquer que le grill est en train de chauffer afin de maintenir la température de cuisson au niveau prédéfini.

- Positions grill contact et grill four : placez les aliments au centre de la plaque de cuisson inférieure.
- Position grill barbecue : dispersez les aliments sur la surface de cuisson. Retournez les aliments de temps en temps à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique.

8 Fermez le grill (uniquement pour les positions grill contact et grill four).

- Position grill contact : abaissez avec précaution la plaque supérieure de cuisson sur les aliments et laissez-la dans cette position. Ainsi, les aliments sont grillés de manière uniforme, des deux côtés (fig. 11).
- Position grill four : soulevez la plaque de cuisson supérieure jusqu'à la position maximale (1), puis placez-la en position horizontale (2). La plaque de cuisson supérieure ne doit pas être en contact avec les aliments (fig. 12).

9 Ouvrez l'appareil une fois le temps de cuisson requis écoulé (uniquement pour les positions grill contact et grill four).

10 Retirez la nourriture avec une spatule en bois ou en plastique.

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, pointus ou abrasifs.

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

12 Patientez jusqu'à le voyant de température s'éteigne avant de mettre la nourriture sur la ou les plaques de cuisson.

Cuisson de gaufres (HD4468 uniquement)

Installez le pied des plaques à gaufres et les plaques à gaufres avant d'allumer l'appareil.

1 Insérez la broche de connexion du pied des plaques à gaufres dans l'orifice de montage du pied des plaques à gaufres (clic) (fig. 13).

2 Préparez la pâte à gaufres.

3 Déployez le pied des plaques à gaufres (1) pour faire reposer le grill sur celui-ci (2) (fig. 14).

4 Ouvrez le grill et retirez les plaques de cuisson (fig. 15).

Pour retirer les plaques de cuisson, appuyez sur les clips de fixation de l'appareil, puis soulevez les plaques de l'appareil.

5 Placez l'arrière des plaques à gaufres sur l'appareil (1). Abaissez les plaques à gaufres sur l'appareil, sous le clip de fixation (2) (fig. 16).

Conseil : Graissez les plaques avec un peu d'huile pour éviter que les gaufres adhèrent aux plaques.

6 Assurez-vous que le grill est fermé et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 7).

Le voyant d'alimentation rouge s'allume pour indiquer que le grill est branché sur le secteur.

7 Réglez le thermostat sur la position 3-4.

La lumière rouge indique que le grill est en train de chauffer.

Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

8 Attendez que le voyant de température rouge s'éteigne.

9 Ouvrez le grill et versez entre une demi-cuillère et une cuillère (200 g environ) de pâte au milieu de chaque forme à gaufre sur la plaque inférieure.

Soyez prudent(e) : les plaques sont chaudes.

10 Fermez la plaque supérieure et laissez la pâte se répartir d'elle-même.

11 Ouvrez le grill après 4-5 minutes pour vérifier l'état des gaufres. Celles-ci sont prêtes lorsque qu'elles sont bien dorées.

12 Retirez les gaufres à l'aide d'une spatule et laissez-les refroidir sur une grille.

Remarque : N'empilez pas les gaufres car elles perdraient leur croustillant.

Temps de cuisson

À la fin de ce mode d'emploi, vous trouverez un tableau répertoriant les aliments que vous pouvez préparer avec le grill. Ce tableau indique la température à sélectionner, le temps de cuisson et la position du grill appropriée. Le temps de préchauffage de l'appareil n'est pas inclus dans le temps de cuisson indiqué.

La température et le temps de cuisson réels dépendent du type d'aliment préparé (par exemple, de la viande), de son épaisseur, de sa température et de votre goût personnel. Consultez également les indications relatives au grill.

Conseils

- Enduisez légèrement les aliments à faire griller de beurre ou d'huile (et non les plaques de cuisson). Ainsi, aucune fumée causée par l'excédent de beurre ou d'huile ne se dégagera.
- Le grill n'est pas adapté à la cuisson d'aliments panés.
- Pour éviter que les saucisses n'éclatent lors de la cuisson, piquez-les préalablement avec une fourchette.
- Pour obtenir des résultats optimaux, veillez à ce que les morceaux de viande ne soient pas trop épais (environ 1,5 cm).
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec de la viande fraîche qu'avec de la viande congelée ou décongelée.
- Si vous souhaitez cuire du poulet, du porc ou du veau, commencez par saisir la viande à haute température (position 5). Réglez ensuite le thermostat sur une position inférieure et faites cuire les aliments à votre convenance.
- Pour décongeler des aliments, placez l'appareil en position grill four et enveloppez les aliments congelés dans du papier aluminium. Réglez le thermostat sur la position 1 ou 2. Le temps de décongélation dépend du poids des aliments.

Nettoyage

N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de tampons à récurer car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Enlevez l'excédent de graisse des plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout avant de les retirer.

3 Retirez les plaques (fig. 15).

Pour retirer les plaques, appuyez sur les clips de fixation de l'appareil, puis soulevez les plaques de l'appareil.

4 Nettoyez les plaques à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge, ou mettez-les au lave-vaisselle (fig. 17).

Faites tremper les plaques dans de l'eau chaude savonneuse pendant cinq minutes pour décoller les résidus d'aliments ou de graisse.

5 Faites sécher les plaques et remettez-les en place (fig. 18).

- Placez l'appareil en position grill barbecue.
- Placez l'arrière des plaques sur l'appareil (1). Abaissez les plaques sur l'appareil, sous le clip de fixation (2).

6 Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Recyclage

- Ce symbole sur un produit indique que ce dernier est conforme à la directive européenne 2012/19/UE (fig. 25).
- Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques et des piles. Respectez les réglementations locales et ne jetez pas le produit et les piles avec les ordures ménagères. La mise au rebut citoyenne des anciens produits et des piles permet de protéger l'environnement et la santé.

Rangement

1 Enroulez le cordon d'alimentation autour du rangement situé dans les charnières de l'appareil (fig. 27).

2 Rangez l'appareil en position verticale dans un endroit sûr et sec.

Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'une assistance ou d'informations supplémentaires, consultez le site Web www.philips.com/support ou lisez le dépliant séparé sur la garantie internationale.

Tableau de cuisson des aliments (fig. 28)

Introduzione

Congratulations per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

- A Grill
- 1 Spia della temperatura rossa
- 2 Termostato
- 3 Piastre del grill
- 4 Clip di fissaggio delle piastre del grill
- 5 Impugnature termoisolanti
- 6 Scanalatura di drenaggio
- 7 Supporto per cavo
- 8 Foro per l'inserimento del perno della piastra per cialde
- 9 Perno della piastra per cialde (solo HD4468)
- 10 Piastre per cialde (solo HD4468)

Importante

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

Pericolo

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

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile. Leggete le informazioni sulla tensione e il wattaggio presenti sulla targhetta del modello.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni di età e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso. Evitate che i bambini giochino con l'apparecchio. La manutenzione e la pulizia non devono essere eseguite da bambini non accompagnati da un adulto la cui età è inferiore agli 8 anni.
- Tenete il cavo lontano da superfici incandescenti.
- Non lasciate mai incustodito l'apparecchio in funzione.

Attenzione

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie piatta e stabile con sufficiente spazio circostante.
- Riscaldare sempre le piastre prima di collocarvi sopra gli alimenti.
- Le superfici accessibili potrebbero surriscaldarsi quando l'apparecchio è in funzione (fig. 2).
- Fate attenzione al grasso che potrebbe schizzare dalla griglia preparando carne grassa o salsicce.
- Ruotate sempre il termostato su 0 prima di staccare l'apparecchio.
- Scollegate sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso.
- Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di rimuovere le piastre. Pulite la tostiera o riponetela.

- Non toccate mai le piastre con utensili appuntiti o abrasivi, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Assicuratevi di riposizionare correttamente le piastre dopo averle rimosse.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico e non deve essere utilizzato in ambienti quali cucine dei dipendenti all'interno di punti vendita, uffici, aziende agricole o altri ambienti lavorativi. Non deve essere altresì utilizzato dai clienti di hotel, motel, Bed & Breakfast e altri ambienti residenziali.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.

Campo elettromagnetico (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard e alle norme relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici.

Primo utilizzo

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

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

Modalità d'uso dell'apparecchio**Tre posizioni per il grill**

- Posizione di contatto del grill (fig. 3)
Questa posizione è adatta soprattutto per grigliare su entrambi i lati ad alta temperatura e in maniera veloce (bistecche, hamburger e simili) e per preparare panini, toast e cialde (solo HD4468).

Nota: entrambe le piastre restano a contatto con gli alimenti.

- Posizione forno del grill (fig. 4)
Si tratta della posizione ideale per grigliare e cucinare al gratin allo stesso tempo. La posizione forno del grill è anche adatta per la preparazione di tutti i tipi di toast "aperti" ad esempio con uova, pomodori, peperoni e/o anelli di cipolla ricoperti di formaggio.

Nota: La piastra superiore del grill non deve toccare gli alimenti.

- Posizione barbecue del grill (fig. 5)
In questa posizione, il grill dispone di un'ampia superficie per la preparazione di tutti i tipi di snack quali spiedini, saté, verdura, frutta, ecc.

Cottura alla griglia

- 1 Estraiete completamente il cavo di alimentazione dal vano presente fra le cerniere dell'apparecchio (fig. 6).
- 2 Accertarsi che il grill sia chiuso. Inserite quindi la spina nella presa a muro (fig. 7).
- 3 Ruotate il sistema di controllo della temperatura sull'impostazione adatta agli ingredienti da grigliare. Consultate la tabella degli alimenti.
 - ▶ La spia rossa indica che il grill si sta riscaldando.

Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.

- 4 Aspettate che la piastra si riscaldi.
Attendete che la spia rossa della temperatura si spenga.

- 5 Aprite il grill per disporre gli ingredienti sulle piastre.

Attenzione: le piastre del grill sono calde.

- Posizioni di contatto e forno del grill: aprite il grill a metà (fig. 8).
- Posizione barbecue del grill: aprite il grill a metà, alzate la piastra per grigliare superiore fino a raggiungere la posizione massima (1), quindi aprite il grill (2) (fig. 9).
- 6 Posizionate un recipiente o un piatto sotto la scanalatura di drenaggio per raccogliere grasso o succhi.

7 Posizionate gli alimenti sulle piastre del grill (fig. 10).

Per risultati ottimali, posizionate gli ingredienti al centro delle piastre. Il tempo necessario per grigliare dipende dal tipo di alimenti, dal loro spessore e dal gusto personale. Consultate la tabella degli alimenti alla fine di questo manuale dell'utente per i tempi di cottura alla griglia consigliati.

Durante il processo di grigliatura, la spia della temperatura si accende regolarmente, a indicare che il grill si sta riscaldando per mantenere l'impostazione di temperatura al livello preimpostato.

- Posizione di contatto e forno del grill: posizionate gli alimenti al centro della piastra grill inferiore.
- Posizione barbecue del grill: distribuite gli alimenti sulla superficie delle piastre. Girate gli alimenti di tanto in tanto con una spatola di legno o di plastica.

8 Chiudete il grill (solo per le posizioni di contatto e forno).

- Posizione di contatto del grill: abbassate la piastra superiore sugli alimenti facendo attenzione. Con la piastra superiore posizionata sopra gli alimenti, il cibo viene grigliato in maniera uniforme su entrambi i lati (fig. 11).
- Posizione forno del grill: sollevate la piastra superiore fino alla massima altezza (1), quindi portatela in posizione orizzontale (2). La piastra grill superiore non deve toccare gli alimenti (fig. 12).

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

10 Rimuovete il cibo con una spatola di legno o plastica.

Non usate utensili metallici, appuntiti o abrasivi.

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

12 Attendete fino a o la spia della temperatura si spegne prima di mettere il cibo sulle piastre di grigliatura.

Cottura delle cialde (solo HD4468)

Fissate il perno della piastra per cialde alle piastre prima di riaccendere l'apparecchio.

1 Inserite il perno di collegamento della piastra per cialde all'interno del relativo foro (si udirà un "clic") (fig. 13).

2 Preparate la pastella per la cialda.

3 Estraete il perno della piastra per cialde (1) per consentire al grill di poggiarvi (2) (fig. 14).

4 Aprite il grill e rimuovete le piastre (fig. 15).

Per rimuovere le piastre, premete sulle clip di fissaggio dell'apparecchio, quindi sollevate le piastre.

5 Collocate la parte posteriore delle piastre per cialde sull'apparecchio (1), quindi abbassatele e premetele fino ad inserirsi sotto le clip di fissaggio (2) (fig. 16).

Consiglio: ungete le piastre con un po' di olio per evitare che le cialde si attacchino alle piastre.

6 Accertarsi che il grill sia chiuso. Inserite quindi la spina nella presa a muro (fig. 7).

La spia di accensione rossa si illumina per indicare che il grill è collegato all'alimentazione.

7 Ruotate il termostato su 3-4.

La spia rossa indica che il grill si sta riscaldando.

Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.

8 Attendere finché la spia rossa della temperatura non si spegne.

9 Aprite il grill e versate mezzo mestolo o 1 intero di composto (circa 200 g) al centro di ciascuno stampo sulla parte inferiore della piastra per cialde.

Attenzione: le piastre sono calde.

10 Chiudete la piastra superiore e lasciate che il composto si distribuisca da solo.

11 Aprite il grill dopo 4-5 minuti per verificare lo stato. Le cialde saranno pronte quando avranno assunto un aspetto dorato.

12 Rimuovete le cialde con una spatola e lasciatele raffreddare su una griglia.

Nota: non accatastate le cialde, altrimenti perderanno la loro fragranza.

Tempi di cottura alla griglia

Alla fine di questo manuale dell'utente troverete una tabella con gli alimenti che possono essere preparati con il grill. La tabella fornisce un'indicazione della temperatura da selezionare, il tempo di cottura alla griglia e la posizione corretta da impostare. Il tempo necessario per preriscaldare l'apparecchio non è compreso in quello di cottura.

Il tempo di cottura alla griglia e la temperatura dipendono dal tipo di alimento che viene preparato (ad esempio la carne), dallo spessore, dalla relativa temperatura e anche dal gusto personale. Consultate anche le indicazioni riportate sul grill.

Consigli

- Ungete leggermente gli alimenti da grigliare (e non le piastre) con burro o olio. In questo modo il burro o l'olio in eccesso non emetteranno fumo.
- Il grill non è adatto per grigliare alimenti impanati.
- Le salsicce tendono a scoppiettare durante la cottura. Per evitare questo inconveniente, praticate alcuni fori con una forchetta.
- Per risultati ottimali, assicuratevi che i pezzi di carne da grigliare non siano troppo spessi (circa 1,5 cm).
- La carne fresca consente di ottenere risultati migliori rispetto a quella congelata o scongelata.
- Per preparare saté, pollo, maiale o vitello, abbrustolite per prima cosa la carne ad alta temperatura (impostazione 5). Quindi, impostate il sistema di controllo della temperatura su una posizione inferiore per ultimare la cottura.
- Se desiderate scongelare alimenti surgelati, posizionate l'apparecchio in posizione grill forno, avvolgete gli alimenti in un foglio di alluminio e impostate il controllo della temperatura su 1 o 2. I tempi di scongelamento variano a seconda del peso degli alimenti.

Pulizia

Non usate oggetti e detersivi abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua.

1 Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.

2 Prima di pulire le piastre, rimuovete l'olio in eccesso usando della carta da cucina.

3 Rimuovete le piastre (fig. 15).

Per rimuovere le piastre, premete sulle clip di fissaggio dell'apparecchio, quindi sollevate le piastre.

4 Pulite le piastre grill con un panno morbido o una spugna imbevuti in acqua calda e liquido detergente oppure in lavastoviglie (fig. 17).

Immergete le piastre in acqua calda per cinque minuti con liquido detergente per rimuovere i residui. Questo consente di staccare più facilmente il cibo o il grasso incrostati.

5 Asciugate le piastre e riposizionatele (fig. 18).

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

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

Riciclaggio

- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE) (fig. 25).
- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:
 - 1 Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
 - 2 Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m².
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

Conservazione

1 Avvolgete il cavo di alimentazione attorno al vano presente fra le cerniere dell'apparecchio (fig. 27).

2 Riponete l'apparecchio in posizione verticale in un luogo sicuro e asciutto.

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni, visitate il sito Web all'indirizzo www.philips.com/support oppure leggete l'opuscolo della garanzia internazionale.

Tabella dei cibi (fig. 28)

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips!
Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A Γκριλ
- 1 Κόκκινη λυχνία θερμοκρασίας
- 2 Έλεγχος θερμοκρασίας
- 3 Πλάκες ψησίματος
- 4 Κλιπς στερέωσης των πλακών ψησίματος
- 5 Αντιθερμικές λαβές
- 6 Αυλάκι στραγγίσματος
- 7 Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- 8 Οπή στηρίγματος βάσης της πλάκας για βάφλες
- 9 Βάση πλάκας για βάφλες (μόνο στο HD4468)
- 10 Πλάκες για βάφλες (μόνο στο HD4468)

Σημαντικό!

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Προειδοποίηση

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή, ελέγξτε εάν η αναγραφόμενη τάση αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος. Ελέγξτε την πινακίδα τύπου της συσκευής για πληροφορίες σχετικά με την τάση και την ισχύ.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν τη συσκευή ή να εκτελούν διεργασίες συντήρησης, εκτός και αν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και επιβλέπονται.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.

Προσοχή

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια με αρκετό ελεύθερο χώρο γύρω της.
- Προθερμαίνετε πάντα τις πλάκες πριν τοποθετήσετε φαγητό ανάμεσα τους.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία (Εικ. 2).
- Προσέχετε το πιτσιλισμα λίπους όταν ψήνετε κρέας με λίπος ή λουκάνικα.
- Γυρίζετε πάντα το διακόπτη θερμοκρασίας στο 0 προτού αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.

- Να καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν αφαιρέσετε τις πλάκες και πριν καθαρίσετε τη συσκευή ή την αποθηκεύσετε.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις πλάκες με αιχμηρά ή λειαντικά αντικείμενα, καθώς θα φθαρεί η αντικολλητική επιφάνεια τους.
- Βεβαιωθείτε ότι επανατοποθετείτε σωστά τις πλάκες μετά την αφαίρεσή τους.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για φυσιολογική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφειακούς χώρους, φάρμες ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανδοχεία και λοιπούς οικιστικούς χώρους.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.

Ηλεκτρομαγνητικό πεδίο (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με την έκθεση σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

Πριν την πρώτη χρήση

- 1** Αφαιρέστε το ένθετο μεταξύ των πλακών, καθώς και οποιαδήποτε αυτοκόλλητα.
- 2** Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί.
- 3** Καθαρίστε σχολαστικά τις πλάκες (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός').

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

Χρήση της συσκευής**Τρεις θέσεις ψησίματος**

- Θέση ψησίματος με επαφή (Εικ. 3)
Η θέση αυτή είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για γρήγορο ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία και στις δύο πλευρές (φιλέτο από κυλότο, μπιφτέκια κ.λπ.) καθώς και για σάντουιτς ή ραπίνι και βάφλες (μόνο στο HD4468).

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

- Θέση ψησίματος φούρνου (Εικ. 4)
Αυτή είναι η ιδανική θέση για ταυτόχρονο ψήσιμο και μαγείρεμα ογκρατέν. Η θέση ψησίματος φούρνου είναι επίσης κατάλληλη για ψήσιμο όλων των ειδών των 'ανοιχτών' τoστ, π.χ. με αυγό, τομάτα, πιπεριές ή/και φέτες κρεμμυδιού, καλυμμένα με τυρί.

Σημείωση: Η άνω πλάκα ψησίματος δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα.

- Θέση ψησίματος μπάρμπεκιου (Εικ. 5)
Σε αυτή τη θέση, η συσκευή παρέχει μεγάλη επιφάνεια ψησίματος για ψήσιμο όλων των ειδών των σνακς, όπως κεμπάπ, σουβλάκια, λαχανικά, φρούτα κ.λπ.

Ψήσιμο

- 1** Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο του ρεύματος από τους βραχίονες στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου (Εικ. 6).
- 2** Βεβαιωθείτε ότι το γκριλ είναι κλειστό. Κατόπιν, τοποθετήστε το βύσμα στην πρίζα (Εικ. 7).
- 3** Γυρίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην κατάλληλη ρύθμιση θερμοκρασίας για τα τρόφιμα που θα ψήσετε. Δείτε τον πίνακα τροφίμων.
▶ Η κόκκινη λυχνία υποδεικνύει ότι το γκριλ προθερμαίνεται.

Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.

- 4** Δώστε στη συσκευή χρόνο να θερμανθεί.
Περιμένετε μέχρι να σβήσει η κόκκινη λυχνία θερμοκρασίας.

- 5** Ανοίξτε το γκριλ για να τοποθετήσετε τα τρόφιμα στην ή στις πλάκες ψησίματος.

Προσοχή: οι πλάκες ψησίματος καίνε.

- Θέσεις ψησίματος με επαφή και φούρνο: ανοίξτε το γκριλ έως τη μέση (Εικ. 8).
- Θέση ψησίματος μπάρμπεκιου: ανοίξτε το γκριλ έως τη μέση και τραβήξτε την άνω πλάκα ψησίματος έως την υψηλότερη θέση της (1). Στη συνέχεια, ανοίξτε πλήρως το γκριλ (2) (Εικ. 9).

- 6** Τοποθετήστε ένα μπολ ή πιάτο κάτω από το αυλάκι στραγγίσματος, ώστε να συλλέγεται το λίπος ή οι χυμοί.

- 7** Τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ή τις πλάκες ψησίματος (Εικ. 10). Για βέλτιστο αποτέλεσμα, τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο της πλάκας ή των πλακών ψησίματος.

Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το είδος των τροφίμων, το πάχος τους και τις προσωπικές σας προτιμήσεις. Μπορείτε να δείτε τους συνιστώμενους χρόνους ψησίματος στον πίνακα τροφίμων στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου χρήσης.

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η λυχνία θερμοκρασίας ανάβει κατά διαστήματα. Αυτό υποδεικνύει ότι η ψησιέρα θερμαίνεται για να διατηρήσει τη θερμοκρασία ψησίματος στο προκαθορισμένο επίπεδο.

- Θέση ψησίματος με επαφή και θέση ψησίματος φούρνου: τοποθετήστε τα τρόφιμα στη μέση της κάτω πλάκας ψησίματος.
- Θέση ψησίματος μπάρμπεκιου: απλώστε τα τρόφιμα πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Γυρίζετε το φαγητό κατά διαστήματα, χρησιμοποιώντας μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα.

- 8** Κλείστε το γκριλ (μόνο για τις θέσεις ψησίματος με επαφή και φούρνο).

- Θέση ψησίματος με επαφή: χαμηλώστε προσεκτικά την άνω πλάκα ψησίματος ώστε να ακουμπήσει πάνω στα τρόφιμα. Έτσι, το φαγητό ψήνεται ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές (Εικ. 11).
- Θέση ψησίματος φούρνου: τραβήξτε την άνω πλάκα ψησίματος έως την υψηλότερη θέση της (1) και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τη σε οριζόντια θέση (2). Η άνω πλάκα ψησίματος δεν θα πρέπει να ακουμπά το φαγητό (Εικ. 12).

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

- 10** Απομακρύνετε το τρόφιμο με μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά, αιχμηρά ή λειαντικά σκεύη κουζίνας.

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

- 12** Περιμένετε μέχρι η λυχνία θερμοκρασίας να βγει πριν βάλετε τη τροφή στο πιάτο ψησίματος ή πλάκες.

Παρασκευή βάρβας (μόνο για το HD4468)

Τοποθετήστε τη βάση της πλάκας για βάρβες και τις πλάκες προτού ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

- 1** Τοποθετήστε την προεξοχή σύνδεσης της βάσης της πλάκας για βάρβες στην οπή στήριξης της βάσης της πλάκας για βάρβες (“κλικ”) (Εικ. 13).

- 2** Ετοιμάστε το μείγμα για τις βάρβες.

- 3** Ξεδιπλώστε το στήριγμα της πλάκας για βάρβες (1) ώστε το γκριλ να ακουμπήσει στο στήριγμα (2) (Εικ. 14).

- 4** Ανοίξτε το γκριλ και αφαιρέστε τις πλάκες ψησίματος (Εικ. 15).

Για να αφαιρέσετε τις πλάκες ψησίματος, πιέστε τα κλιπ στερέωσης στη συσκευή και σηκώστε τις πλάκες από τη συσκευή.

- 5** Τοποθετήστε το πίσω μέρος των πλακών για βάρβες στη συσκευή (1). Χαμηλώστε τις πλάκες για βάρβες πάνω στη συσκευή και πιέστε τις κάτω από το κλιπ στερέωσης (2) (Εικ. 16).

Συμβουλή: Ρίξτε στις πλάκες λίγο λάδι για να μην κολλήσουν οι βάρβες σε αυτές.

- 6** Βεβαιωθείτε ότι το γκριλ είναι κλειστό. Κατόπιν, τοποθετήστε το βύσμα στην πρίζα (Εικ. 7).

▶ Η κόκκινη λυχνία λειτουργίας ανάβει υποδεικνύοντας ότι το γκριλ είναι συνδεδεμένο στο ρεύμα.

- 7** Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας στη ρύθμιση 3-4.

▶ Η κόκκινη λυχνία υποδεικνύει ότι το γκριλ προθερμαίνεται.

Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.

- 8** Περιμένετε μέχρι να σβήσει η κόκκινη λυχνία θερμοκρασίας.

- 9** Ανοίξτε το γκριλ και ρίξτε από μισή έως 1 κουταλιά μείγματος (περίπου 200 g) στο κέντρο κάθε σχήματος στη χαμηλότερη πλάκα για βάρβες.

Προσοχή: οι πλάκες ψησίματος καίνε.

- 10** Κλείστε την πάνω πλάκα και αφήστε το μείγμα να απλωθεί μόνο του.

- 11** Ανοίξτε το γκριλ μετά από 4-5 λεπτά για να ελέγξετε τις βάρβες. Θα είναι έτοιμες όταν ροδίσουν.

- 12** Αφαιρέστε τις βάρβες με μια σπάτουλα και αφήστε τις να κρυώσουν σε μια σχάρα.

Σημείωση: Μην βάζετε τις βάρβες τη μία πάνω στην άλλη, γιατί θα πανιάσουν.

Χρόνοι ψησίματος

Στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου χρήσης θα βρείτε έναν πίνακα με τρόφιμα που μπορείτε να ψήσετε στο γκριλ. Στον πίνακα τροφίμων εμφανίζονται οι συνιστώμενες θερμοκρασίες που μπορείτε να επιλέξετε, ο χρόνος ψησίματος του φαγητού και η κατάλληλη θέση ψησίματος του γκριλ. Ο χρόνος που απαιτείται για την προθέρμανση της συσκευής δεν συμπεριλαμβάνεται στους αναγραφόμενους χρόνους ψησίματος.

Ο πραγματικός χρόνος ψησίματος και η θερμοκρασία εξαρτώνται από το είδος των τροφίμων που θα ψηθούν (π.χ. κρέας), το πάχος και τη θερμοκρασία τους, καθώς και από τις δικές σας προτιμήσεις. Δείτε επίσης τις ενδείξεις που αναγράφονται πάνω στο γκριλ.

Συμβουλές

- Αλείψτε ελαφρά το τρόφιμο (και όχι τις πλάκες ψησίματος) που πρόκειται να ψήσετε με λίγο βούτυρο ή λάδι. Αυτό εμποδίζει το περίσσιο βούτυρο ή λάδι να καπνίσει.
- Το γκριλ δεν είναι κατάλληλο για το ψήσιμο παναρισμένων τροφίμων.
- Τα λουκάνικα έχουν την τάση να σκάνε όταν ψήνονται. Για να το αποφύγετε, κάντε τους μερικές τρύπες με ένα πιρούνι.
- Για καλύτερο αποτέλεσμα, φροντίστε ώστε τα κομμάτια του κρέατος που χρησιμοποιείτε να μην είναι πολύ παχιά (περίπου 1,5 εκατ.).
- Το φρέσκο κρέας ψήνεται καλύτερα από το κατεψυγμένο ή αποψυγμένο κρέας.
- Όταν ψήνετε σουβλάκια, κοτόπουλο, χοιρινό ή μοσχάρι, πρώτα ξεροψήστε το κρέας σε υψηλή θερμοκρασία (ρύθμιση 5). Στη συνέχεια, ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας μια θέση χαμηλότερα και ψήστε το φαγητό μέχρι να γίνει.
- Αν θέλετε να αποψύξετε κατεψυγμένο φαγητό, τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ψησίματος φούρνου και τυλίξτε το κατεψυγμένο φαγητό σε αλουμινοχαρτό. Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη ρύθμιση 1 ή 2. Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από το βάρος του φαγητού.

Καθάρισμα

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

Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.

- 1** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.
- 2** Αφαιρέστε το περίσσιο λάδι από τις πλάκες με ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας, πριν αφαιρέσετε τις πλάκες.
- 3** Αφαιρέστε τις πλάκες (Εικ. 15).
Για να αφαιρέσετε τις πλάκες, πιέστε τα κλιπ στερέωσης της συσκευής και, στη συνέχεια, σηκώστε τις πλάκες από τη συσκευή.
- 4** Καθαρίστε τις πλάκες με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων (Εικ. 17).
Μουλιάστε τις πλάκες σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό για πέντε λεπτά για να απομακρύνετε υπολείμματα φαγητού. Με αυτό τον τρόπο μαλακώνουν τα καμένα φαγητά και λιπα.
- 5** Στεγνώστε τις πλάκες και συναρμολογήστε τις ξανά (Εικ. 18).
- Τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ψησίματος μπάρμπεκιου.
- Τοποθετήστε τα πίσω άκρα των πλακών στη συσκευή (1). Χαμηλώστε τις πλάκες πάνω στη συσκευή και πιέστε τις κάτω από το κλιπ στερέωσης (2).

- 6** Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί.

Ανακύκλωση

- Αυτό το σύμβολο δηλώνει ότι το προϊόν καλύπτεται από την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EK (Εικ. 25).
- Ενημερωθείτε για τους τοπικούς κανόνες σχετικά με την ξεχωριστή συλλογή ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων και μπαταριών. Τηρείτε τους τοπικούς κανόνες και μην απορρίπτετε ποτέ το προϊόν και τις μπαταρίες μαζί με τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα. Η σωστή απόρριψη παλιών προϊόντων και μπαταριών συμβάλλει στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Αποθήκευση

- 1** Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τους βραχίονες στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου (Εικ. 27).
- 2** Αποθηκεύστε τη συσκευή σε όρθια θέση σε ασφαλές και ξηρό μέρος.

Εγγύηση και υποστήριξη

Αν χρειάζεστε πληροφορίες ή υποστήριξη, επισκεφτείτε τη διεύθυνση www.philips.com/support ή διαβάστε το ξεχωριστό φυλλάδιο της διεθνούς εγγύησης.

Πίνακας τροφίμων (Εικ. 28)

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

- A Grill
- 1 Piloto de temperatura rojo
- 2 Control de temperatura
- 3 Placas del grill
- 4 Clips de sujeción de las placas del grill
- 5 Asas de tacto frío
- 6 Ranura de drenaje
- 7 Recogecable
- 8 Orificio de montaje del pie de las placas para gofres
- 9 Pie de las placas para gofres (solo modelo HD4468)
- 10 Placas para gofres (solo modelo HD4468)

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja el aparato ni el cable de red en agua u otros líquidos.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local. Compruebe la placa de modelo del aparato para conocer la información del voltaje y los vatios.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso. No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento a menos que tenga más de 8 años y sean supervisados.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

Precaución

- Conecte el aparato sólo a un enchufe de pared con toma de tierra.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable con suficiente espacio libre alrededor.
- Precaliente siempre las placas antes de colocar cualquier alimento en las mismas.
- Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando (fig. 2).
- Tenga cuidado con las salpicaduras de grasa que se puedan producir al preparar carne grasa o salchichas.
- Gire siempre el control de temperatura a la posición 0 antes de desenchufar el aparato.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de retirar las placas, limpiar el aparato y guardarlo.

- No toque nunca las placas con objetos afilados o abrasivos, ya que podría dañar la superficie antiadherente.
- Asegúrese de volver a montar las placas correctamente después de haberlas quitado.
- Este aparato está diseñado sólo para un uso doméstico normal, no para un uso en entornos como las cocinas de los comercios, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar los clientes de hoteles, moteles, hostales en los que se ofrecen desayunos ni clientes de entornos residenciales de otro tipo.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato de Philips cumple los estándares y las normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

Antes de utilizarlo por primera vez

- 1 Quite el cartón que hay entre las placas y retire cualquier pegatina.
- 2 Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.
- 3 Limpie muy bien las placas (consulte el capítulo "Limpieza").

Nota: Puede que el aparato emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.

Uso del aparato

Tres posiciones del grill

- Posición de contacto (fig. 3)
Esta posición es especialmente adecuada para cocinar a alta temperatura de forma rápida por ambos lados (tiernos bistecs, hamburguesas, etc.), para preparar sándwiches o bocadillos calientes y para elaborar gofres (solo modelo HD4468).

Nota: Las dos placas están en contacto con la comida.

- Posición de horno (fig. 4)
Ésta es la posición idónea para cocinar y gratinar al mismo tiempo. Esta posición también es adecuada para preparar todo tipo de tostadas 'abiertas', por ejemplo, con huevo, tomate, pimienta y aros de cebolla cubiertos con queso.

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

- Posición de barbacoa (fig. 5)
En esta posición, el grill ofrece una amplia superficie para preparar a la plancha variedad de alimentos, como brochetas, pinchitos, verduras, frutas, etc.

Grill

- 1 Desenrolle por completo el cable de alimentación del recogecable situado en las bisagras del aparato (fig. 6).
- 2 Asegúrese de que el grill está cerrado. A continuación, enchufe el aparato a la toma de corriente (fig. 7).
- 3 Ajuste el control de temperatura a la posición apropiada para los ingredientes que vaya a cocinar. Consulte la tabla de alimentos.
▶ El piloto rojo indica que el grill se está calentando.

No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

- 4 Deje que el aparato se caliente.
Espere hasta que se apague el piloto rojo de temperatura.
- 5 Abra el grill para colocar los ingredientes en las placas.

Tenga cuidado ya que las placas del grill están calientes.

- Posición de horno y posición de contacto: abra el grill hasta la mitad (fig. 8).
- Posición de barbacoa: abra el grill hasta la mitad y tire hacia arriba de la placa superior hasta su posición más alta (1). Después coloque el grill en posición abierta (2) (fig. 9).
- 6 Coloque un recipiente o un plato bajo la ranura de drenaje para recoger la grasa o los jugos.

7 Coloque los ingredientes sobre la/s placa/s del grill (fig. 10).

Para lograr un resultado óptimo, coloque los ingredientes en el centro de la/s placa/s del grill.

El tiempo de cocinado depende del tipo de ingredientes, de su grosor y de su gusto personal. Consulte la tabla de alimentos que hay al final de este manual de usuario para conocer los tiempos de cocinado recomendados.

Durante el proceso de cocinado, el piloto de temperatura se ilumina de vez en cuando. Esto indica que el grill se está calentando para mantener la temperatura de cocinado al nivel predefinido.

- Posición de horno y posición de contacto: coloque los alimentos en el centro de la placa inferior del grill.
- Posición de barbacoa: distribuya los alimentos por la superficie de cocinado. Deles la vuelta de vez en cuando con una espátula de madera o plástico.

8 Cierre el grill (únicamente para las posiciones de horno y de contacto).

- Posición de contacto: baje con cuidado la placa superior del grill sobre los ingredientes. La placa superior del grill queda ahora apoyada sobre la comida. De este modo los alimentos se cocinan de manera uniforme por ambos lados (fig. 11).
- Posición de horno: tire hacia arriba de la placa superior del grill hasta su nivel más alto (1) y colóquela en posición horizontal (2). La placa superior del grill no debe tocar la comida (fig. 12).

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

10 Retire los alimentos con una espátula de madera o plástico.

No utilice utensilios de cocina metálicos, punzantes o abrasivos.

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

12 Espere hasta se apague el piloto de temperatura antes de colocar los alimentos en las placas del grill.

Elaboración de gofres (solo modelo HD4468)

Antes de encender el aparato, coloque el pie de las placas para gofres y las placas para gofres.

1 Introduzca la patilla de conexión del pie de las placas para gofres en el orificio de montaje del pie de las placas para gofres (hasta que se oiga un "clac") (fig. 13).

2 Prepare la masa de gofre.

3 Despliegue el pie de las placas para gofres (1) de forma que el grill repose sobre él (2) (fig. 14).

4 Abra el grill y extraiga las placas del grill (fig. 15).

Para extraer las placas del grill, presione los clips de sujeción en el aparato y, a continuación, levántelas para extraerlas.

5 Coloque el borde de atrás de las placas para gofres sobre el aparato (1). Baje las placas para gofres y presiónelas para que queden sujetas por el clip (2) (fig. 16).

Consejo: Engrase las placas con un poco de aceite para evitar que los gofres se peguen a ellas.

6 Asegúrese de que el grill está cerrado. A continuación, enchufe el aparato a la toma de corriente (fig. 7).

El piloto rojo de encendido se enciende para indicar que el grill está conectado a la toma de corriente.

7 Gire el control de temperatura a la posición 3 o 4.

El piloto rojo indica que el grill se está calentando.

No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

8 Espere a que se apague el piloto rojo de temperatura.

9 Abra el grill y vierta media bola o una bola entera (aproximadamente 200 g) de masa en el centro de cada área para gofres en la placa inferior.

Tenga cuidado ya que las placas están calientes.

10 Cierre la placa superior y deje que la masa de distribuya sola.

11 Abra el grill tras cuatro o cinco minutos para comprobar el estado. Los gofres estarán listos cuando estén dorados.

12 Retire los gofres con una espátula y deje que se enfríen sobre una rejilla.

Nota: No apile los gofres, ya que perderían su textura crujiente.

Tiempos de preparación

Al final de este manual de usuario encontrará una tabla de alimentos con los ingredientes que puede preparar con el grill. La tabla indica qué temperatura seleccionar, durante cuánto tiempo ha de cocinar los alimentos y la posición adecuada del grill. El tiempo necesario para precalentar el aparato no está incluido en el tiempo de cocinado indicado. El tiempo y la temperatura de cocinado reales dependen del tipo, grosor y temperatura del alimento a cocinar; así como de su gusto personal. Consulte también las indicaciones que aparecen en el grill.

Consejos

- Unte ligeramente la comida que vaya a cocinar (en lugar de las placas del grill) con un poco de mantequilla o aceite.
- El grill no es adecuado para cocinar alimentos empanados.
- Las salchichas tienden a reventarse cuando se cocinan. Para evitarlo, pínchelas con un tenedor.
- Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que los trozos de carne no sean demasiado gruesos (de unos 1,5 cm).
- La carne fresca ofrece mejores resultados que la congelada o la descongelada cuando se cocina en el grill.
- A la hora de preparar pinchitos de pollo, cerdo o ternera, primero dore la carne a temperatura alta (posición 5). Luego puede seleccionar una posición inferior de temperatura y seguir cocinando los alimentos hasta que estén hechos.
- Si desea descongelar comida congelada, coloque el aparato en la posición de horno y envuelva la comida en papel de aluminio. Coloque el control de temperatura en la posición 1 o 2. El tiempo de descongelado dependerá del peso del alimento.

Limpieza

No utilice nunca agentes ni materiales de limpieza abrasivos porque dañan la capa antiadherente de las placas.

No sumerja nunca el aparato en agua.

1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

2 Elimine el exceso de aceite de las placas con papel de cocina antes de quitar las placas.

3 Saque las placas (fig. 15).

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

4 Lave las placas en agua caliente con un poco de detergente líquido, frotándolas con un paño suave o una esponja, o introdúzcalas en el lavavajillas (fig. 17).

Sumerja las placas en agua caliente con un poco de detergente líquido durante cinco minutos para eliminar los residuos. Esto reblandece los restos de alimentos o la grasa pegada.

5 Seque las placas y vuelva a montarlas (fig. 18).

- Coloque el aparato en la posición de barbacoa.
- Coloque el borde de atrás de las placas sobre el aparato (1). Baje las placas y presiónelas para que queden sujetas por el clip (2).

6 Limpie la parte exterior con un paño húmedo.

Reciclaje

- Este símbolo en un producto significa que el producto cumple con la directiva europea 2012/19/UE (fig. 25).
- Infórmese sobre el sistema local de recogida selectiva de pilas o batería y productos eléctricos y electrónicos. Siga la normativa local y no deseche el producto ni las pilas o batería con la basura normal del hogar. El correcto desecho de los productos antiguos y las pilas o batería ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Almacenamiento

1 Enrolle el cable de alimentación en el recogecable situado en las bisagras del aparato (fig. 27).

2 Guarde el aparato colocándolo de pie en un lugar seguro y seco.

Garantía y asistencia

Si necesita asistencia o información, visite www.philips.com/support o lea el folleto de garantía mundial independiente.

Tabla de alimentos (fig. 28)

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registe o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

- A Grelhador
- 1 Luz de temperatura vermelha
- 2 Controlo de temperatura
- 3 Placas para grelhar
- 4 Molas de fixação das placas para grelhar
- 5 Pegas antiaquecimento
- 6 Ranhura de escoamento
- 7 Arrumação do fio
- 8 Orifício de montagem do encaixe das placas para waffles
- 9 Encaixe das placas para waffles (apenas HD4468)
- 10 Placas para waffles (apenas HD4468)

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe o aparelho nem o cabo de alimentação em água ou noutro líquido.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de ligar o aparelho. Verifique as informações da voltagem e da potência na placa de identificação.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não podem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Cuidado

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, com espaço livre suficiente à volta.
- Aqueça previamente as placas antes de colocar os alimentos.
- As superfícies acessíveis podem aquecer enquanto o aparelho está em funcionamento (fig. 2).
- Tenha cuidado com os salpicos de gordura quando estiver a grelhar carnes gordas ou salsichas.
- Rode sempre o controlo de temperatura para 0 antes de desligar o aparelho da corrente.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Limpe sempre o aparelho após cada utilização.

- Deixe que o aparelho arrefeça completamente antes de retirar as placas, limpar o aparelho ou arrumar.
- Nunca toque nas placas com objectos afiados ou abrasivos para não estragar o revestimento antiaderente.
- Certifique-se de que volta a montar correctamente as placas depois de as retirar.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina a ambientes como copas de pessoal em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho. Também não é adequado para a utilização por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.

Campo electromagnético (CEM)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos electromagnéticos.

Antes da primeira utilização

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

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

Utilizar o aparelho

Três posições para grelhar

- Posição de grelhar em contacto (fig. 3)
Esta posição destina-se especialmente a grelhar rapidamente a temperaturas elevadas em ambos os lados (bifes de alcatra, hambúrgueres, etc.), a tostar sanduíches e a preparar tostas ou waffles (apenas HD4468).
- Nota: Ambas as placas estão em contacto com os alimentos.*
- Posição de forno (fig. 4)
Esta é a posição ideal para grelhar e gratinar em simultâneo. A posição para grelhar em forno é também adequada para a preparação de todo o tipo de tostas "abertas", por exemplo com ovo, tomate, pimentos e/ou anéis de cebola com cobertura de queijo.
- Nota: A placa para grelhar superior não pode tocar nos alimentos.*
- Posição de churrasco (fig. 5)
Nesta posição, o grelhador proporciona uma grande superfície de grelhar para a preparação de todo o tipo de petiscos, como carne no espeto, espetadas, vegetais, frutas, etc.

Grelhar

- 1 Desenrole completamente o cabo de alimentação do respectivo compartimento de arrumação nas dobradiças do aparelho (fig. 6).
- 2 Assegure-se de que o grelhador está fechado. Em seguida, ligue a ficha à tomada eléctrica (fig. 7).
- 3 Rode o controlo de temperatura para a regulação mais adequada para grelhar os alimentos. Consulte a tabela de alimentos.
- ▶ A luz vermelha indica que o grelhador está a aquecer.

Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

- 4 Deixe o aparelho aquecer.
Aguarde até a luz de temperatura vermelha se apagar.
- 5 Abra o grelhador para colocar os ingredientes na placa ou placas para grelhar.

Tenha cuidado: as placas para grelhar estão quentes.

- Posições de grelhar em contacto e de forno: abra o grelhador até meio (fig. 8).
- Posição de churrasco: abra o grelhador até meio e puxe a placa para grelhar superior até à posição mais elevada (1). Em seguida, coloque o grelhador na posição aberta (2) (fig. 9).

6 Coloque a taça ou o prato sob a ranhura de escoamento para recolher a gordura ou os sucos.

7 Coloque os ingredientes na placa ou placas para grelhar (fig. 10).

Para um resultado perfeito, coloque os ingredientes no centro da placa ou das placas para grelhar.

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

Durante o processo para grelhar, a luz da temperatura acende-se ocasionalmente. Isto indica que o grelhador está a aquecer para manter a temperatura para grelhar ao nível predefinido.

- Posição de grelhar em contacto e de forno: coloque os alimentos no meio da placa para grelhar inferior.
- Posição de churrasco: espalhe os alimentos na superfície de grelhar. Vire-os de regularmente com uma espátula de madeira ou plástico.

8 Feche o grelhador (apenas nas posições de grelhar em contacto e de forno).

- Posição de grelhar em contacto: baixe a placa superior com cuidado, de modo a ficar pousada sobre os alimentos. Desta forma, os alimentos são grelhados uniformemente nos dois lados (fig. 11).
- Posição de forno: coloque a placa de grelhar superior na posição mais elevada (1) e, em seguida, coloque-a na posição horizontal (2). A placa de grelhar superior não pode tocar nos alimentos (fig. 12).

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

10 Retire os alimentos com uma espátula de madeira ou plástico.

Não use utensílios de cozinha metálicos, afiados ou abrasivos.

11 Se pretender grelhar mais alimentos, retire o excesso de gordura das placas com um papel de cozinha.

12 Espere até a ou a luz de temperatura apagar antes de colocar os alimentos na placa ou placas para grelhar.

Preparar waffles (apenas HD4468)

Fixe as placas para waffles e o respectivo encaixe antes de ligar o aparelho.

1 Introduza o perno de ligação do encaixe das placas para waffles no orifício de montagem correspondente (ouve-se um estalido) (fig. 13).

2 Prepare a massa para waffles.

3 Abra o encaixe das placas para waffles (1) para permitir que o grelhador pouse sobre o encaixe das placas para waffles (2) (fig. 14).

4 Abra o grelhador e retire as placas para grelhar (fig. 15).

Para isso, pressione as molas de fixação do aparelho e, em seguida, retire as placas do aparelho levantando-as.

5 Coloque a extremidade traseira das placas para waffles no aparelho (1). Baixe as placas e pressione-as por baixo da mola de fixação (2) (fig. 16).

Sugestão: Unte as placas com um pouco de óleo para evitar que os waffles colem às placas.

6 Assegure-se de que o grelhador está fechado. Em seguida, ligue a ficha à tomada eléctrica (fig. 7).

▶ A luz de alimentação vermelha acende-se para indicar que o grelhador está ligado à corrente.

7 Rode o controlo de temperatura para a regulação 3 ou 4.

▶ A luz vermelha indica que o grelhador está a aquecer.

Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

8 Aguarde até a luz vermelha se apagar.

9 Abra o grelhador e coloque meia a uma concha (cerca de 200 g) de massa no centro de cada molde de waffles na placa para waffles inferior.

Tenha cuidado: as placas estão quentes.

10 Feche a placa superior e deixe a massa distribuir-se sozinha.

11 Abra o grelhador após 4 a 5 minutos para verificar o estado. Os waffles estão prontos quando estiverem dourados.

12 Retire os waffles com uma espátula e deixe-os arrefecer sobre uma grelha.

Nota: Não empilhe os waffles, caso contrário estes deixam de estar estaladiços.

Tempos para grelhar

No final deste manual do utilizador, encontra uma tabela com os alimentos que pode preparar com o grelhador. Esta tabela indica as temperaturas que deve seleccionar, o período de tempo para grelhar os alimentos e a posição adequada do grelhador. O tempo necessário para pré-aquecer o aparelho não está incluído no tempo para grelhar indicado.

O tempo e a temperatura para grelhar efectivos dependem do tipo de alimento a preparar (por exemplo, carne), a espessura e temperatura do mesmo e também do seu gosto pessoal. Consulte também as indicações no grelhador.

Sugestões

- Barre os alimentos a grelhar (em vez das placas para grelhar) com um pouco de manteiga ou óleo. Desta forma, impede que o excesso de manteiga ou óleo provoque fumo.
- O grelhador não se destina a grelhar alimentos panados.
- As salsichas têm tendência a reventar quando as grelha. Para o evitar, pique-as primeiro com um garfo.
- Para um resultado perfeito, certifique-se de que as peças de carne que utiliza não são demasiado grossas (aprox. 1,5 cm).
- A carne fresca proporciona melhores resultados ao grelhar do que a carne congelada ou descongelada.
- Quando preparar espetadas, frango, porco ou vitela, comece por uma temperatura alta (regulação 5). Posteriormente, regule o controlo da temperatura para uma posição mais baixa e continue a grelhar até a carne estar pronta.
- Se quiser descongelar alimentos, coloque o aparelho na posição de forno e embrulhe os alimentos congelados em folha de alumínio. Regule o controlo de temperatura para a posição 1 ou 2. O tempo de descongelação depende do peso dos alimentos.

Limpeza

Nunca utilize produtos de limpeza ou materiais abrasivos, pois isto danifica o revestimento antiaderente das placas.

Nunca imerja o aparelho em água.

1 Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer.

2 Retire o excesso de gordura das placas com um papel de cozinha antes de as retirar.

3 Retire as placas (fig. 15).

Para isso, faça pressão nas molas de fixação do aparelho e retire as placas, levantando-as.

4 Limpe as placas separadamente com um pano ou esponja e água quente com um pouco de detergente ou coloque-as na máquina de lavar louça (fig. 17).

Deixe as placas a demolhar em água quente durante cinco minutos com um pouco de detergente da louça para retirar os resíduos. Isto solta alimentos ou gordura seca.

5 Seque as placas e volte a montá-las (fig. 18).

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

6 Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.

Reciclagem

- Este símbolo num produto significa que o produto está abrangido pela Directiva Europeia 2012/19/UE (fig. 25).
- Informe-se acerca do sistema local de recolha de resíduos relativamente a produtos eléctricos e electrónicos e pilhas. Cumpra as regras locais e nunca elimine o produto e as pilhas com os resíduos domésticos comuns. A eliminação correcta de produtos usados e das pilhas ajuda a evitar consequências nocivas para o meio ambiente e para a saúde pública.

Arrumação

1 Enrole o cabo de alimentação à volta do compartimento de arrumação nas dobradiças do aparelho (fig. 27).

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

Garantia e assistência

Se precisar de informações ou assistência, visite www.philips.com/support ou leia o folheto da garantia mundial em separado.

Tabela de alimentos (fig. 28)

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin:

www.philips.com/welcome.

Genel açıklamalar (Şek. 1)

- A Izgara
- 1 Kırmızı sıcaklık ışığı
- 2 Sıcaklık kontrol düğmesi
- 3 Izgara plakaları
- 4 Izgara plakalarının sabitleme klipsleri
- 5 Sıcaklığı iletmeyen tutamaklar
- 6 Boşaltma kanalı
- 7 Kordon saklama bölgesi
- 8 Waffle plakası ayağı montaj deliği
- 9 Waffle plakası ayağı (sadece HD4468)
- 10 Waffle plakaları (sadece HD4468)
- B Izgara (sadece HD4469/HD4408)

Önemli

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

Tehlike

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

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin. 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 cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin nezaretinden sorumlu kişilerin bulunması veya cihazın güvenli kullanım talimatlarının bu kişilere sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı 8 yaşından küçük ve gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı kendi kendine çalışır durumda bırakmayın.

Dikkat

- Cihazı sadece topraklı prize takın.
- Cihazı düz, etrafında yeterli açık alan olan, sabit bir zemine yerleştirin.
- Aralarına herhangi bir yiyecek yerleştirmeden önce plakaları mutlaka ısıtın.
- Cihaz çalışırken açık yüzeyleri ısınabilir (Şek. 2).
- Yağlı et ya da sosu pişirirken sıçrayan yağa dikkat edin.
- Cihazın fişini çıkarmadan önce sıcaklık kontrol düğmesini mutlaka 0'a getirin.
- Kullanım sonrasında, cihazı her zaman prizden çekin.
- Kullandıktan sonra cihazı her zaman temizleyin.
- Pişirme yüzeylerini çıkarmadan, cihazı temizlemeden ya da kaldırmadan önce, cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Yapışmaz yüzeye zarar vereceğinden, pişirme yüzeylerine kesinlikle keskin veya çizici maddeler ile dokunmayın.
- Plakaları çıkardıktan sonra doğru biçimde tekrar monte ettiğinizden emin olun.

- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Mağazaların, ofislerin, çiftliklerin veya diğer işyerlerinin personel mutfakları gibi ortamlarda kullanılamaz. Otel, motel, pansiyon ve diğer konaklama ortamlarındaki kişiler tarafından kullanıma da uygun değildir.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.
- 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 zararlarla ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.

Elektromanyetik alan (EMF)

Bu Philips cihazı, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli tüm standartlara ve düzenlemelere uygundur.

İlk kullanımdan önce

- 1 Plakalar arasındaki ek parçayı ve tüm etiketleri çıkarın.
- 2 Cihazın dış tarafını nemli bir bezle silin.
- 3 Plakaları iyice temizleyin (bkz. bölüm 'Temizleme').

Not: İlk kez kullandığınızda, cihaz biraz duman çıkarabilir. Bu normaldir.

Cihazın kullanımı**Üç ızgara konumu**

- Kapalı ızgara konumu (Şek. 3)
- Bu konum özellikle, her iki tarafta da yüksek sıcaklıkta, hızlı ızgara (şişir bifteği, hamburger vs.), tost, panini ya da waffle yapmak için uygundur (sadece HD4468).

Not: Her iki plaka da yiyeceğe temas eder.

- Fırın ızgara konumu (Şek. 4)

Bu konum, aynı anda hem oğruten hem de ızgara yapmak için idealdir. Fırın ızgara konumu aynı zamanda yumurtalı, domatesli, biberli ve/veya soğan halkalı, peynirle kaplı vb. her türlü 'açık' tostun hazırlanması için uygundur.

Not: Üst ızgara plakası yiyeceğe temas etmemelidir.

- Barbekü ızgara konumu (Şek. 5)

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

Izgara

- 1 Elektrik kablosunu, cihazın menteşelerindeki saklama bölmesinden tamamen açın (Şek. 6).
- 2 Izgaranın kapalı olduğundan emin olun. Ardından fişi prize takın (Şek. 7).
- 3 Sıcaklık kontrol düğmesini ızgara yapılacak malzemelere uygun sıcaklık ayarına getirin. Yiyecek tablosuna bakın.
- 4 Kırmızı ışık, ızgaranın ısınmakta olduğunu göstermektedir.

Cihazı kendi halinde çalışır durumdayken bırakmayın.

- 4 Cihazın gerekli ısıya ulaşması için bekleyin.

Kırmızı sıcaklık lambası sönene kadar bekleyin.

- 5 Izgara tepsinine veya tepsinerine malzemeleri koymak için ızgarayı açın.

Dikkat edin: ızgara plakaları sıcaktır.

- Kapalı ızgara ve fırın ızgara konumları: ızgarayı yarıya kadar açın (Şek. 8).
- Barbekü ızgarası konumu: ızgarayı yarıya kadar açın ve üst taraftaki ızgara plakasını en üst konuma getirin (1). Daha sonra ızgarayı açık konuma getirin (2) (Şek. 9).

- 6 Yağın veya suyun toplanması için boşaltma kanalının altına bir kase ya da tabak yerleştirin.

- 7 Malzemeleri ızgara plakasına ya da plakalarına yerleştirin (Şek. 10).

En iyi sonuç için malzemeleri ızgara plakasının veya plakalarının ortasına yerleştirin. Izgara süresi malzemelere, kalınlıklarına ve kişisel damak zevkinize göre değişir. Önerilen ızgara süreleri için bu kullanım kılavuzunun sonundaki yiyecek tablosuna bakın.

Izgara işlemi süresince, sıcaklık ışığı zaman zaman yanar.

Bu, ızgaranın sıcaklığı önceden ayarlanan düzeyde tutmak için ısındığını gösterir.

- Kapalı ızgara konumu ve fırın ızgara konumu: yiyeceği alttaki ızgara plakasının ortasına yerleştirin.
- Barbekü ızgarası konumu: yiyecekleri ızgara yüzeyine dağıtın. Yiyecekleri zaman zaman tahta veya plastik bir spatulayla çevirin.

8 Izgarayı kapatın (sadece kapalı ızgara ve fırın ızgara konumları için).

- Kapalı ızgara konumu: üstteki ızgara plakasını dikkatle malzemelerin üzerine indirin. Üstteki ızgara plakası, yiyeceklerin üzerinde durur. Bu şekilde yiyeceğin her iki tarafı da eşit şekilde pişer (Şek. 11).
- Fırın ızgara konumu: ızgarayı yanya kadar açın ve üst taraftaki ızgara plakasını en üst konuma getirin (1). Daha sonra ızgarayı yatay konuma getirin (2). Üstteki ızgara plakası yiyeceğe temas etmemelidir (Şek. 12).

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

10 Tahta ya da plastik bir spatulayla yiyecekleri çıkarın.

Keskinlikle metal, keskin veya çizici mutfak aletleri kullanmayın.

11 Bir parti daha ızgara yapmak istiyorsanız plakalardaki fazla yağı bir parça kağıt havluyla temizleyin.

12 Sıcaklık ışığı koymak önce sönene kadar bekleyin ızgara plakası veya tabaklarda yemek.

Waffle pişirme (sadece HD4468)

Cihazı açmadan önce waffle plakası ayağını ve waffle plakalarını takın.

1 Waffle plakası ayağının bağlantı pimini, waffle plakası ayağı montaj deliğine takın ('klik' sesi duyulur) (Şek. 13).

2 Waffle hamurunu hazırlayın.

3 Izgaranın waffle plakası ayağında sabit durması için (2) waffle plakası ayağını kıvrın (1) (Şek. 14).

4 Izgarayı açın ve ızgara plakalarını çıkarın (Şek. 15).

Izgara plakalarını çıkarmak için cihazdaki sabitleme klipslerine basın ve plakaları cihazdan kaldırarak çıkarın.

5 Waffle plakalarının arka kenarını cihaza yerleştirin (1). Waffle plakalarını cihazın üzerine doğru indirin ve sabitleme klipsinin altına doğru bastırın (2) (Şek. 16).

İpucu: Waffle'ların plakalara yapışmasını önlemek için plakaları az miktarda yağlayın.

6 Izgaranın kapalı olduğundan emin olun. Ardından fişi prize takın (Şek. 7).

► Kırmızı güç açık ışığı, ızgaranın elektriğe bağlı olduğunu göstermek için yanar.

7 Sıcaklık kontrol düğmesini 3-4 ayarına getirin.

► Kırmızı ışık, ızgaranın ısınmakta olduğunu göstermektedir.

Cihazı kendi halinde çalışır durumdayken bırakmayın.

8 Kırmızı sıcaklık ışığının sönmelerini bekleyin.

9 Izgarayı açın ve alttaki ızgara plakasındaki her bir waffle'in ortasına yarım ila bir kepçe (yaklaşık 200 g) hamur dökün.

Dikkat edin: Plakalar sıcaktır.

10 Üstteki plakayı kapatın ve hamurun kendi kendine dağılmasını bekleyin.

11 4-5 dakika sonra ızgarayı açarak waffle'ların durumunu kontrol edin. Waffle'lar altınimsı kahverengi bir renk almış olmalıdır.

12 Bir spatula yardımıyla waffle'ları çıkarın ve rafta soğumaya bırakın.

Not: Waffle'ları üst üste koymayın. Aksi takdirde, çıtır çıtır olma özelliklerini kaybederler.

Izgara süreleri

Bu kullanım kılavuzunun sonunda, ızgara ile hazırlayabileceğiniz malzemeleri içeren bir yiyecek tablosu bulacaksınız. Tablo, hangi sıcaklığın seçileceğini, yiyeceğin ne kadar pişmesi gerektiğini ve uygun ızgara konumunu göstermektedir. Izgarayı önceden ısıtmak için gereken süre, pişirme süresine dahil edilmemiştir. Gerçek pişirme süresi ve sıcaklığı, hazırlanacak yiyeceğin türüne (örneğin et), kalınlığına ve sıcaklığına ve aynı zamanda kişisel damak zevkinize göre değişir. Izgaranın üzerindeki göstergelere de başvurabilirsiniz.

İpuçları

- Izgara yapılacak yiyeceği (ızgara tepelerini yağlamak yerine) biraz katı ya da sıvı yağ ile hafifçe yağlayın. Bu, fazla katı ya da sıvı yağın yanmasını önler.
- Izgara, galeta unu içeren yiyeceklerin pişirilmesi için uygun değildir.
- Sosisler ızgara yapıldığında yırtılma eğilimi gösterirler. Bunu önlemek için çatala birkaç delik açın.
- En iyi sonuçlar için kullandığınız etlerin fazla kalın olmamasına dikkat edin (yaklaşık 1,5 cm).
- Taze et, ızgara yaparken donmuş ya da çözülmüş etten daha iyi sonuç verir.
- Tavuk ya da dana etlerini önce yüksek sıcaklıkta çevirin (ayar 5). Daha sonra sıcaklık kontrolünü bir konum aşağıya ayarlayıp yiyeceği gerektiği kadar pişirin.
- Donmuş yiyecek çözmek istiyorsanız cihazı fırın ızgara konumuna getirin ve donmuş yiyeceği alüminyum folyoyla sarın. Sıcaklık kontrolünü 1 veya 2 ayarına getirin. Çözme süresi yiyeceğin ağırlığına bağlıdır.

Temizlik

Plakaların yapışmaz kaplamasına zarar vereceğinden, aşındırıcı temizlik maddeleri ve malzemelerini kesinlikle kullanmayın.

Asla cihazı suya batırmayın.

1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.

2 Pişirme yüzeylerini çıkarmadan önce, üzerlerinde kalan fazla yağ kağıt havlu kullanarak silin.

3 Pişirme yüzeylerini çıkarın (Şek. 15).

Izgaraları çıkarmak için cihazdaki sabitleme klipslerine basın ve plakaları cihazdan kaldırarak çıkarın.

4 Plakaları bulaşık deterjanlı sıcak suda, yumuşak bir bez veya sünger ile temizleyin ya da bulaşık makinesinde yıkayın (Şek. 17).

Artıkları temizlemek için plakaları beş dakika bulaşık deterjanlı sıcak suda bekletin. Bu yanmış yiyecek ve yağlı yumuşatır.

5 Plakaları kurutun ve tekrar monte edin (Şek. 18).

- Cihazı barbekü ızgarası konumuna getirin.
- Plakaların arka kenarını cihaza yerleştirin (1). Plakaları cihazın üzerine doğru indirin ve sabitleme klipsinin altına doğru bastırın (2).

6 Cihazın dış tarafını nemli bir bezle temizleyin.

Geri dönüşüm

- Ürünlerin üzerindeki bu simge, ürünün 2012/19/EU sayılı Avrupa Yönergesi kapsamında olduğu anlamına gelir (Şek. 25).
- Elektrikli ve elektronik ürünlerle pillerin ayrı toplanmasıyla ilgili yerel sistem hakkında bilgi edinin. Yerel kurallara uyun, ürün ve pilleri asla normal ev atıklarıyla birlikte atmayın. Eski ürün ve pillerin doğru şekilde atılması, çevreyi ve insan sağlığını olumsuz etkileyecek sonuçların önlenmesine yardımcı olur.

Saklama

1 Elektrik kablosunu, cihazın menteşelerindeki saklama bölmesinden açın (Şek. 27).

2 Cihazı dikey konumda, güvenli ve kuru bir yerde saklayın.

Garanti ve destek

Bilgi veya desteğe ihtiyaç duyarsanız lütfen www.philips.com/support adresini ziyaret edin veya dünya çapında garanti kitapçığını okuyun.

Yiyecek tablosu (Şek. 28)