

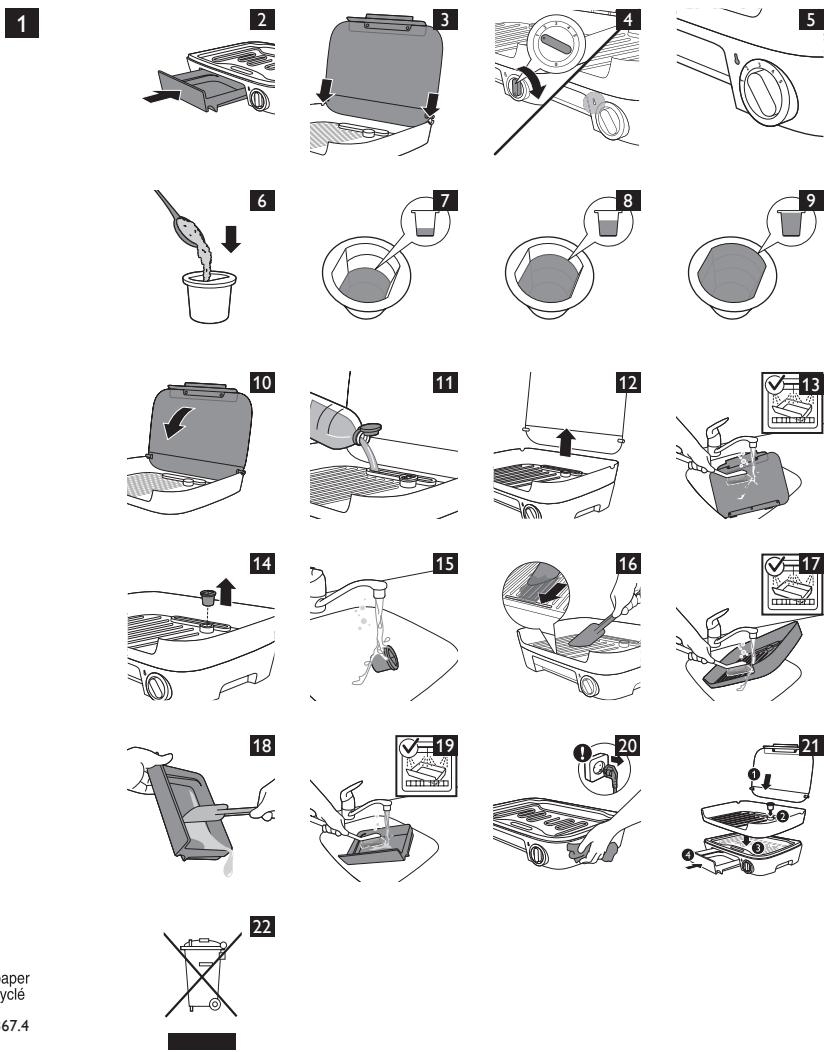
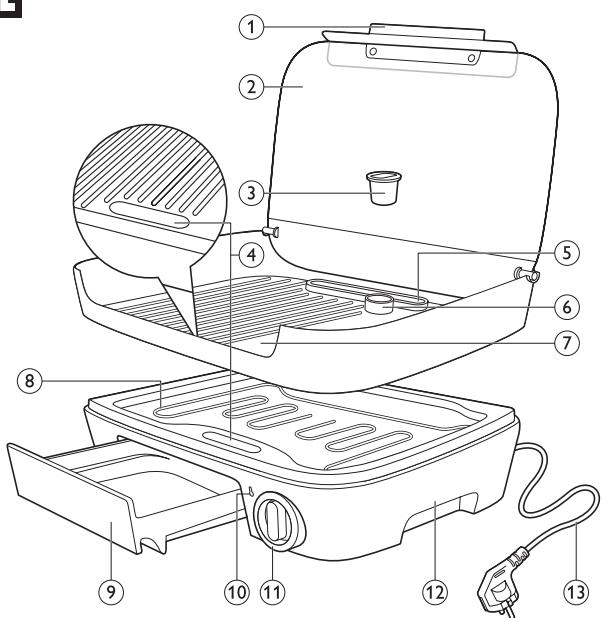
HD6360



		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

EAC



www.philips.com

100% recycled paper
 100% papier recyclé

4222.005.0367.4

Sissejuhatus

Palju õnne ostu puhul ja tere tulemast Philipsi toodete kasutajate hulka! Philipsi klienditoe tööhustamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Üldine kirjeldus (Jn 1)

- 1 Jahe käepide
- 2 Klaaskaas
- 3 Suitsutusnõu
- 4 Äravoolusoon
- 5 Aurutusnõu
- 6 Suitsutusnõu avaus
- 7 Grillimisplaat
- 8 Küttekeha
- 9 Rasvakogumisnõu
- 10 Märgutuli
- 11 Temperatuuriregulaator
- 12 Alus
- 13 Toitejuhe ja pistik
- 14 Puidulaastud

Tähtis

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

Oht

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

Hoiatus

- Kontrollige enne seadme toitevõrku ühendamist, kas seadme andmesildil näidatud pingi vastab kohaliku elektrivõrgu pingele. Kontrollige pinget ja võimsust puudutavat teavet seadme andmesildil.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade välimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja füüsiline, meeles- või vaimse puudega või ebapiisavate kogemuste ja teadmistega isikud, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama või teostatakse seadme ohutuks kasutamiseks järelevalvet ning kui neid on teavitatud kaasnevatest ohtudest.
- Ärge laske lastel seadmega mängida.
- Hoidke seade ja toitejuhe väljaspool alla 8-aastaste laste käeulatust, kui seade on sisse lülitud või jahtub.
- Vähemalt 8-aastased lapsed võivad seadet puhastada ainult järelevalve all.
- Hoidke toitejuhe tulistest pindadest eemal.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Tühjendage suitsutusnõu (keraamilisele) plaadile. Laske puidulaastudel enne minema viskamist maha jahtuda. Samuti võite kasta laastud üleni külma vette ja seejärel need minema visata.
- Ärge kasutage selles seadmes puusütt ega muid sarnaseid põlevaid kütuseid. Kasutage üksnes heakskiidetud puidulaaste.

Ettevaatust

- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti.

- Pange seade seisma tasasele ja kindlale pinnale ning jätké seadme ümber küllaldaselt vaba ruumi.
- Enne toidu asetamist plaadile eelsoojendage seda alati.
- Seadme töötamisel võivad ligipääsetavad pinnad kuumeneda.
- Olge ettevaatlik, et rasvase liha või grillvorstide grillimisel rasv ei pritsiks. Sulgege klaaskaas rasvapritsmete välimiseks.
- Ärge puudutage seadet töötamise ajal väljastpoolt, see on tuline.
- Keerake temperatuuriregulaator enne seadme vooluvõrgust eemaldamist alati asendisse 0.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Puhastage seadet alati pärast kasutamist.
- Laske seadmel enne grillimisplaatide eemaldamist, seadme puhastamist või hoile panemist täielikult jahtuda.
- Laske seadmel enne rasvakogumis- ja suitsutusnõu eemaldamist või tühjendamist maha jahtuda.
- Ärge kunagi puudutage grillimisplati teravate või abrasiivsete esemetega, nt metallspaatliga, sest need võivad kahjustada külgevõtmatu pinnakatet.
- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, farmide ega muude töökeskkondade köökides. Samuti pole see mõeldud klientidele kasutamiseks hotellides, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes.
- Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
- Suitsuga grillimisel ohutuse tagamiseks ja suitsuanduri kävitumise välimiseks asetage seade õhupuhasti alla või hea ventilatsiooniga ruumi.

Elektromagnetiline väli (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetvälu (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitletakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäevaste teaduslike töendite alusel ohutu kasutada.

Enne esimest kasutamist

- 1 Eemaldage pakkematerjalid.
- 2 Puhastage seadet (vt ptk „Pärast kasutamist“).

Seadme kasutamine

Märkus. Ärge kasutage metallist, teravaid või abrasiivse kattega köögiriistu, sest need võivad grillplaadi külgevõtmatu katet kahjustada.

Asetage suitsutusnõu alati grillimisplaadil olevasse avasse, isegi kui te seda ei kasuta. Vastasel juhul võib rasv pritsida suitsutusnõu ava kaudu grillimisplaadi all olevale kütteelemendile.

- 1 Asetage alus kindlale ja tasasele tööpinnaile.
- 2 Lükake rasvakogumisnõu alusele. (Jn 2)
- 3 Kinnitage grillimisplaadile klaaskaas. (Jn 3)

Märkus. Kaant läheb vaja grillimise kiirendamiseks ja selleks, et toidule jäädiks suitsu või auruga grillimisel tekkivad erinevad maitised. Suitsu või auruga grillimisel veenduge, et kaas on alati kinni.

Korrapärane grillimine

Ärge pange suitsutusnõusse õli ega muud vedelikku.

1 Kerige toitejuhe lahti.

2 Sisestage pistik maandatud pistikupessa.

3 Seadistage temperatuuriregulaator sellisele temperatuurile, millega soovite grillida. (Jn 4)

Pidage kinni toiduvalmistamise tabelis toodud temperatuuriseadistustest ja grillimisaegadest.

D Märgutuli süttib põlema.

4 Laske seadmel eelkuumeneda, kuni märgutuli kustub. (Jn 5)

D Seade on nüüd kasutusvalmis.

5 Asetage toiduained kuumale grillimisplaadile.

Märkus. Kui grillimise ajal süttib märgutuli, siis seade kuumeneb uesti. Võite lihtsalt grillimist jätkata.

Märkus. Võite valida, kas sulgete kaane või jätate selle lahti.

6 Keerake aeg-ajalt grillimisplaadil olevaid toiduaineid.

Ettevaatust: Ärge lõigake toiduaineid, kui need on juba grillimisplaadil, ja ärge kasutage nende keeramiseks metallist köögiriistu, need võivad kahjustada külgevõtmatus pinnakatet.

7 Kui toiduained on teie maitse kohaselt valmis, eemaldage need grillimisplaadilt. Keerake temperatuuriregulaator tagasi asendisse 0.

Ettevaatust: Ärge kasutage toiduainete grillimisplaadilt eemaldamiseks metallist köögiriistu, need võivad kahjustada külgevõtmatus pinnakatet.

Ettevaatust: Ärge liigutage ega transportige seadet selle kasutamise ajal või siis, kui see on veel kuum.

Suitsuga grillimine

Suitsuse maitse saamiseks võite grillida toitu puidulaastude tekitatud suitsuga või vee võite toidu vürtsitamiseks kasutada kuivatatud maitseaineid. Rohkem inspiratsiooni saate retseptiraamatust või kiirjuhindist.

Ärge pange suitsutusnõusse õli ega muud vedelikku.

Ärge kasutage selles seadmes puusütt ega muid sarnaseid põlevaid kütuseid. Kasutage üksnes heaksikiidetud puidulaaste.

Nõuanne. Asetage grill öhupuhasti alla või hea ventilatsiooniga ruumi, sest grillimisel väljub kaane külgedelt suitsu.

Märkus. Seadme komplektis on üks pakk puidulaaste. Sellest piisab viieks suitsuga grillimiseks. Tavalisi ja eri aroomiga puidlaaste saatte juurde osta veebilehel www.barbecook.com/smokechips või spetsiaalsetest kokanduspoodidest.

1 Kerige toitejuhe lahti.

2 Ühendage pistik maandatud seinakontakti.

3 Täitke suitsutusnõu puidulaastudega ja asetage see grillimisplaadil olevasse avasse. (Jn 6)

- Kerge suitsuaroomi saamiseks täitke nõu alumise piirini. Võite toitu suitsutada 10–15 minutit. (Jn 7)
- Keskmise suitsuaroomi saamiseks täitke nõu keskosani. Võite toitu suitsutada 20–25 minutit. (Jn 8)
- Tugeva suitsuaroomi saamiseks täitke nõu ääreni. Võite toitu suitsutada 30 minutit. (Jn 9)

Märkus. Ärge kastke puidulaaste enne kasutamist vette.

Märkus. Iga kord enne suitsuga grillimist tühjendage suitsutusnõu. Ärge kasutage samu (põlenud) laaste korduvalt.

Nõuanne. Samuti annab väga head maitset see, kui lisate suitsutusnõusse veidi kuivatatud maitseaineid.

4 Suitsuga grillimisel seadistage temperatuuriregulaator asendisse 5 ja sulgege klaaskaas, et suits välja ei pääseks. (Jn 4)

D Märgutuli süttib põlema.

Märkus. Laastude süttimine on ebatoenäoline. Nad saavutavad üksnes temperatuuri, mille juures nad hakkavad suitsema.

5 Laske seadmel ligikaudu 10 minutit eelkuumeneda, kuni märgutuli kustub ja suitsutusnõust väljub üsna palju suitsu. (Jn 5)

D Seade on nüüd kasutusvalmis.

6 Avage klaaskaas ja pange toiduained kuumale grillimisplaadile.

7 Sulgege klaaskaas, et vältida rasvapritsmeid ning et suits saaks anda toidule maitset. (Jn 10)

Märkus. On normaalne, kui kaane külgedelt väljub veidi suitsu.

8 Keerake aeg-ajalt grillimisplaadil olevaid toiduaineid.

Ettevaatust: Ärge lõigake toiduaineid, kui need on juba grillimisplaadil, ja ärge kasutage nende keeramiseks metallist köögiriistu, need võivad kahjustada külgevõtmatus pinnakatet.

9 Kui toiduained on teie maitse kohaselt valmis, avage klaaskaas, eemaldage need grillimisplaadilt ja keerake temperatuuriregulaator tagasi asendisse 0.

Ettevaatust: Tühjendage suitsutusnõu (keraamilisele) plaadile. Laske puidulaastadel enne minema viskamist maha jahtuda. Samuti võite kasta laastud üleni külma vette ja seejärel need minema visata.

Ettevaatust: Ärge kasutage toiduainete grillimisplaadilt eemaldamiseks metallist köögiriistu, need võivad kahjustada külgevõtmatus pinnakatet.

Ettevaatust: Ärge liigutage ega transportige seadet selle kasutamise ajal või siis, kui see on veel kuum.

Ettevaatust: Enne käsitsimist ja puhastamist laske seadmel maha jahtuda.

Auruga grillimine

Liha pehmendamiseks võite grillida vedeliku (nt vee või veini) tekitatud auruga. Rohkem inspiratsiooni saate retseptiraamatust või kiirjuhindist.

Ettevaatust: Üksnes täitke aurutusnõu vee või alkohoolsete jookidega. Ärge lisage muid vedelikke, nt õli või marinaade.

Ettevaatust: Ülevoolamise vältimiseks ärge kasutage aurutusnõu täitmiseks kuuma ega äsja keedetud vett.

1 Kerige toitejuhe lahti.

2 Ühendage pistik maandatud seinakontakti.

3 Täitke aurutusnõu vee, veini või muu alkohoolse joogiga ning sulgege kaas. (Jn 11)

Märkus. Ülekeemise vältimiseks ärge täitke aurutusnõud üle maksimaalse taseme.

4 Auruga grillimisel seadistage temperatuuriregulaator asendisse 4 või 5 ja sulgege klaaskaas, et suits välja ei pääseks. (Jn 4)

D Märgutuli süttib põlema.

Märkus. Veidi auru võib väljuda isegi kinnise kaane vahelt.

5 Laske seadmel eelkuumeneda, kuni märgutuli kustub (Jn 5).

D Seade on nüüd kasutusvalmis.

6 Asetage toiduained kuumale grillimisplaadile.

7 Sulgege klaaskaas, et vältida rasvapritsmeid ninng et aur saaks anda toidule maitset. (Jn 10)

8 Keerake aeg-ajalt grillimisplaadil olevaid toiduaineid.

Ettevaatust: Ärge lõigake toiduaineid, kui need on juba grillimisplaadil, ja ärge kasutage nende keeramiseks metallist köögiriistu, need võivad kahjustada külgevõtmatus pinnakatet.

Märkus. On normaalne, et liha ei pruunistu ega muutu kröbedaks. Pruunimaga või kröbedama välispinnaga liha saamiseks võite grillida avatud kaanega.

9 Kui toiduained on teie maitse kohaselt valmis, avage klaaskaas, eemaldage need grillimisplaadilt ja keerake temperatuuriregulaator tagasi asendisse 0.

Ettevaatust: Ärge kasutage toiduainete grillimisplaadilt eemaldamiseks metallist köögiriistu, need võivad kahjustada külgevõtmatus pinnakatet.

Ettevaatust: Ärge liigutage ega transportige seadet selle kasutamise ajal või siis, kui see on veel kuum.

Pärast kasutamist

- 1 Eemaldage seadme pistik seinakontaktist.
- 2 Laske seadmel enne liigutamist või puhastamist maha jahtuda.
- 3 Klaaskaane eemaldamiseks avage kaas ja töstke see seejärel hingedest välja. (Jn 12)
- 4 Puhastage klaaskaas kuumas vees, millele on lisatud natuke nöudepesuvahendit, või nöudepesumasinas. (Jn 13)

Märkus. Olge klaaskaane kasutamisel ettevaatlik, see võib maha kukkumisel puruneda.

Märkus. Suitsuga grillimise järel võib kaanel olla tume plekk. Selle saate hõlpsalt eemaldada kuuma veega, millele on lisatud natuke nöudepesuvahendit.

- 5 Eemaldage suitsutusnõu grillimisplaadi. (Jn 14)

Ettevaatust: Tühjendage suitsutusnõu (keraamilisele) plaadile. Laske puidulaastudel enne minema viskamist maha jahtuda. Samuti võite kasta laastud üleni külma vette ja seejärel need minema visata.

- 6 Peske suitsutusnõud kuumas vees, kuhu on lisatud natuke nöudepesuvahendit. (Jn 15)

Ettevaatust: Ärge peske suitsutusnõud nöudepesumasinas.

- 7 Lükake grillimisplaadil olev liigne rasv ja toidujäägid puust või plastmassist spaatliga äraavoolusoonde (Jn 16).

- 8 Kasutage ülejäänud rasva või toidujääkide eemaldamiseks grillimisplaadilt majapidamispaberit.

- 9 Puhastage grillimisplat kuumas vees, millele on lisatud natuke nöudepesuvahendit, või nöudepesumasinas. (Jn 17)

Märkus. Kui rasv või toidujäägid on grillimisplaadile paakunud, leotage grillimisplati köigepealt kuumas vees. Ärge kasutage grillimisplaadi puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega traatnuustikke.

- 10 Eemaldage rasv ja toidujäägid rasvakogumisnõust. (Jn 18)

- 11 Puhastage rasvakogumisnõu kuumas vees, millele on lisatud natuke nöudepesuvahendit, või nöudepesumasinas. (Jn 19)

- 12 Puhastage alus niiske lapiga. (Jn 20)

Hädaohutus: Ärge kastke seadet ega toitejuhet vette või muude vedelike sisse.

- 13 Kuivatage kõik seadme osad põhjalikult.

Hoiundamine

- 1 Kinnitage klaaskaas (1), pange suitsutusnõu grillimisplaadile (2), asetage grillimisplat alusele (3) ja lükake rasvakogumisnõu alusele (4). (Jn 21)

- 2 Kerige toitejuhe kokku ja paigutage seade karbi sisse, et kaitsta selle alust.

- 3 Hoidke seadet ohutus ja kuivas kohas.

Keskuskond

- Seadme kasutusaja lõppedes ärge visake seda minema tavalise olmeprügi hulgas, vaid viige see ringlussevõtuks ametlikku kogumispunkti. Nii toimides aitata hoida loodust (Jn 22).

Garantii ja hooldus

Kui seadmega tekib probleem, see vajab hooldust või te soovite lisateavet, külastage Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse. Telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiliiehelt. Kui teie riigis pole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku edasimüüja poole.

Veaotsing

Probleem	Lahendus
Ma ei tea, kust saab osta puidulaaste.	Puidulaaste saate osta spetsiaalsetest kokanduspoodidest või veebilehelt www.barbecook.com/smokechips .
Ma ei tea, milliseid puidulaaste võin kasutada.	Kasutage üksnes spetsiaalselt grillimiseks või suitsutamiseks müüdavaid heakskiidetud puidulaaste. Nende hulgast saate valida erinevate tüüpide ja aroomide vahel.

Probleem

Lahendus

Toidul puudub tugev suitsumaitse.

Võîte lisada rohkem laaste või oodata enne toidu grillile asetamist, kuni tekib rohkem suitsu.

Toituvalmistamise tabel (Jn 23)

MAGYAR

Bevezetés

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

Általános leírás (ábra 1)

- 1 Nem átforrósodó fogantyú
- 2 Üvegfedél
- 3 Füstölőcsésze
- 4 Folyadékvezető mélyedés
- 5 Párolótartály
- 6 Füstölőcsésze nyílása
- 7 Grillezőlap
- 8 Fűtőelem
- 9 Zsiradéktáca
- 10 Jelzőfény
- 11 Hőmérséklet-szabályozó
- 12 Alapzat
- 13 Hálózati kábel és csatlakozódugó
- 14 Füstös aromájú faapríték

Fontos!

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

Vigyázat!

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

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a készülék típusazonosító tábláján feltüntetett feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel. A feszültségre és teljesítményre vonatkozó további információkért ellenőrizze a típusazonosító táblát.
- Ha a hálózati kábel meghibásodik, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- Ne engedje, hogy a gyermeket játsszanak a készülékkel.
- A kikapcsolt vagy hűlő készüléket és a tápkábelt tartsa 8 év alatti gyermekektől távol.
- 8 éven felüli gyermeket csak felügyelet mellett végezhetik a készülék tisztítását.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- Ürtse a füstölőcsészét egy (kerámia)lapra. Hagya lehűlni a füstös aromájú faaprítékot, mielőtt kidobná. Akkor is kidobhatja a füstös aromájú faaprítékot, ha előtte hideg vízbe meríti.

- A készülékhez ne használjon faszenet vagy hasonló gyúlékony tüzelőanyagot. Csak az ajánlott füstös aromájú faaprítéket használja.

Figyelmeztetés!

- Kizárolag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Helyezze a készüléket stabil, sík felületre úgy, hogy elegendő hely legyen körülötte.
- Mielőtt ételt helyezne a grillezőlapra, minden melegítse elő.
- Az elérhető felületi elemek működés közben felforrósodhatnak.
- Zsíros húsok vagy kolbászok grillezése során ügyeljen a kifröccsenő zsiradékra. A zsír kifröccsenésének megelőzése érdekében zárja le az üvegfelelet.
- A készülék használata közben, vagy amikor a készülék forró, soha ne érjen annak burkolatához.
- A készülék hálózati csatlakozójának kihúzása előtt minden állítsa 0 állásba a hőmérséklet-szabályozót.
- Használat után minden húzza ki dugót az aljzatból.
- Használat után minden tisztítsa meg a készüléket.
- Várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl. Csak ezután vegye ki a grillezőlapot, és kezdje el tisztítani vagy eltennie a készüléket.
- Hagya lehűlni a készüléket, mielőtt kivenné vagy kiürítené a zsiradéktálcát vagy a füstölőcsészét.
- Soha ne érjen a grillezőlaphoz éles vagy karcoló eszközzel, például fém spatulával, mert megsérülhet a tapadásmentes felület.
- A készülék általános otthoni használatra készült. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába, valamint hotelekben, motelekben, panziókban, egyéb vendéglátó-ipari környezetekben és kültéren való használatra sem.
- A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.
- Ne használja a készüléket külső időzítő kapcsolóval, illetve távvezérlőrendszerrel.
- Ha füstöléssel grillez, a biztonságos füstölés érdekében, valamint azért, hogy a füstérzékelő ne kapcsoljon be, helyezze a készüléket a szagelszívó alá vagy jól szellőző helyre.

Elektromágneses mező (EMF)

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

Teendők az első használat előtt

- 1 Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
- 2 Tisztítsa meg a készüléket (lásd „A használatot követően” című fejezetet).

A készülék használata

Megjegyzés: Ne használjon fémből készült, éles vagy karcoló háztartási eszközt, mert az kárt tehet a grillezőlap tapadásmentes bevonatában.

Mindig helyezze a füstölőcsészt a grillezőlap nyílásába, még akkor is, ha nem használja. Ellenkező esetben a zsiradék a füstölőcsésze nyílásán át kifröccsenhet a grillezőlap alatti fűtőeleme.

- 1 Helyezze az alapzatot stabil, egyenes felületre.
- 2 Csúsztassa be a zsiradéktálcát az alapzatba. (ábra 2)
- 3 Helyezze fel az üvegfelelet a grillezőlapra. (ábra 3)

Megjegyzés: A fedélre a gyorsabb grillezés és annak érdekében van szükség, hogy a füstöléssel vagy párolással történő grillezés adta különböző ízek átjárják az ételt. A fedél feltétlenül minden legyen lezártva, ha füstöléssel vagy párolással grillez.

Normál grillezés

Soha ne tegyen olajat vagy más folyadékot a füstölőcsészébe.

- 1 Tekerje le a hálózati kábelt.
 - 2 Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját földelt fali konnektorba.
 - 3 Állítsa a hőmérséklet-szabályozót arra a fokozatra, amelyiken grillezni szeretne. (ábra 4)
- A hőmérséklet-beállítást és a grillezési időt megtalálja az ételkészítési táblázatban.
- A jelzőfény világítani kezd.
 - 4 Hagya a készüléket előmelegedni, amíg a jelzőfény ki nem alszik. (ábra 5)
 - A készülék használatra kész.
 - 5 Helyezze az alapanyagokat a forró grillezőlapra.

Megjegyzés: Ha a jelzőfény grillezés közben világítani kezd, akkor a készülék újra melegszik. Nyugodtan folytassa a grillezést.

Megjegyzés: Eldöntheti, hogy lezártva vagy nyitva hagyja a felelet.

- 6 Időnként forgassa meg a hozzávalókat a grillezőapon.

Figyelmeztetés! Soha ne szeletelezze a hozzávalókat a grillezőlapon, és ne használjon fém eszközöket a hozzávalók megforgatásához, mivel azok felsérhetik a tapadásmentes felületet.

- 7 Amikor a hozzávalók az Ön ízlésének megfelelően elkészültek, vegye le azokat a grillezőapról. Fordítsa vissza a hőmérséklet-szabályozót 0 állásba.

Figyelmeztetés! Ne használjon fém eszközöket, amikor leveszi a hozzávalókat a grillezőapról, mivel azok felsérhetik a tapadásmentes felületet.

Figyelmeztetés! Amíg a készülék használatban van vagy forró, ne mozdítsa el és ne helyezze át.

Grillezés füstöléssel

Füstölt ízűvé teheti az ételt, ha füstös aromájú faapríték segítségével füsttel grillez azt, vagy fűszeresebbé, ha szártott fűszereket használ. További ötletekért lásd a receptkönyvet vagy a rövid üzeme helyezési útmutatót.

Soha ne tegyen olajat vagy más folyadékot a füstölőcsészébe.

A készülékhez ne használjon faszenet vagy hasonló gyúlékony tüzelőanyagot. Csak az ajánlott füstös aromájú faaprítéket használja.

Tipp: Helyezze a grillsütőt a szagelszívó alá vagy jól szellőző helyre, mivel füst távozik a fedél széleinél grillezés közben.

Megjegyzés: A készülékhez egy csomag füstös aromájú faapríték van mellékelve. Ez öt alkalomnyi füstöléssel történő grillezéshez elegendő. További füstös aromájú faaprítéket vagy különböző füstös aromájú faaprítékokat a www.barbecook.com/smokechips weboldalon vagy konyhafelszerelési szaküzletekben vásárolhat.

- 1 Tekerje le a hálózati kábelt.
- 2 Csatlakoztassa a hálózati dugót földelt fali konnektorba.
- 3 Töltsé fel a füstölőcsészt füstös aromájú faaprítékkal, és helyezze azt a grillezőlap nyílásába. (ábra 6)
 - Enyhén füstös ízhez töltse fel a csészt az alsó vonalig. Füstölje az ételt 10-15 percig. (ábra 7)
 - Közepesen füstös ízhez töltse fel a csészt a középső vonalig. Füstölje az ételt 20-25 percig. (ábra 8)
 - Erősen füstös ízhez töltse fel a csészt a pereméig. Füstölje az ételt 30 percig. (ábra 9)

Megjegyzés: Soha ne merítse vízbe a füstös aromájú faaprítéket használat előtt.

Megjegyzés: Mindig ürítse ki a füstölőcsészét, ha szeretne újra füstöléssel grillezni. Ne használja fel újra ugyanazt a (megégett) füstös aromájú faaprítéket.

Tipp: Nagyon ízletessé teheti az ételt, ha szárított fűszereket tesz a füstölőcsészébe.

4 A füstöléssel történő grillezéshez állítsa a hőmérséklet-szabályozót 5-ös állásba, és zárja le az üvegfelelet, hogy a füst ne tudjon kiszökni. (ábra 4)

► A jelzőfény világítani kezd.

Megjegyzés: Nem valószínű, hogy a füstös aromájú faapríték meggyullad. Csak annyira melegszik fel, amikor már füst távozik.

5 Hagya a készüléket előmelegedni kb. 10 percig, amíg a jelzőfény ki nem alszik, és viszonylag sok füst nem távozik a füstölőcsészéből. (ábra 5)

► A készülék használatra kész.

6 Nyissa fel az üvegfelelet, és tegye a hozzávalókat a forró grillezőlapra.

7 Zárja le az üvegfelelet, biztosítva ezzel, hogy a füst átadja az ízeket az ételnek, és hogy a zsiradék ne fröccsenjen ki. (ábra 10)

Megjegyzés: A fedél széleinél távozó füst normál jelenségnek számít.

8 Időnként forgassa meg a hozzávalókat a grillezőlapon.

Figyelmeztetés! Soha ne szeleteleje a hozzávalókat a grillezőlapon, és ne használjon fém eszközöket a hozzávalók megforgatásához, mivel azok felsérhetik a tapadásmentes felületet.

9 Amikor a hozzávalók az Ön ízlésének megfelelően elkészültek, nyissa fel az üvegfelelet, vegye le a hozzávalókat a grillezőlapról, és állítsa vissza a hőmérséklet-szabályozót 0 állásba.

Figyelmeztetés! Ürítse a füstölőcsészét egy (kerámia)lapra. Hagya lehűlni a füstös aromájú faaprítéket, mielőtt kidobná. Akkor is kidobhatja a füstös aromájú faaprítéket, ha előtte hideg vízbe merít.

Figyelmeztetés! Ne használjon fém eszközöket, amikor leveszi a hozzávalókat a grillezőlapról, mivel azok felsérhetik a tapadásmentes felületet.

Figyelmeztetés! Amíg a készülék használatban van vagy forró, ne mozdítsa el és ne helyezze át.

Figyelmeztetés! Tárolás és tisztítás előtt hagyja a készüléket lehűlni.

Grillezés párolással

Lágyabbá teheti a húst, ha a grillezéshez valamely folyadék, például víz vagy bor gőzét használja. További ötletekért lásd a receptkönyvet vagy a rövid üzembel helyezési útmutatót.

Figyelmeztetés! A párolótartályba csak vizet vagy alkoholtartalmú italt töltson. Ne töltön be más folyadékot, például olajat vagy páclevet.

Figyelmeztetés! Soha ne töltön forró vizet vagy éppen felforrt vizet a párolótartályba, megakadályozva ezzel a túlfolyást.

1 Tekerje le a hálózati kábelt.

2 Csatlakoztassa a hálózati dugót földelt fali konnektorba.

3 Töltsön a párolótartályba vizet, bort vagy más alkoholtartalmú italt, és zárja le a feleletet. (ábra 11)

Megjegyzés: A párolótartályba mindig legfeljebb a feltüntetett maximális szintig töltön folyadékot, megakadályozva ezzel, hogy az étel túlfőjön.

4 A párolással történő grillezéshez állítsa a hőmérséklet-szabályozót 4-es vagy 5-ös állásba, és zárja le az üvegfelelet, hogy a gőz ne tudjon kiszökni. (ábra 4)

► A jelzőfény világítani kezd.

Megjegyzés: Valamennyi gőz akkor is távozhat, ha a fedél le van zárva.

5 Hagya a készüléket előmelegedni, amíg a jelzőfény ki nem alszik (ábra 5).

► A készülék használatra kész.

6 Helyezze az alapanyagokat a forró grillezőlapra.

7 Zárja le az üvegfelelet, biztosítva ezzel, hogy a gőz továbbítsa az ízeket az ételre, és hogy a zsiradék ne fröccsenjen ki. (ábra 10)

8 Időnként forgassa meg a hozzávalókat a grillezőlapon.

Figyelmeztetés! Soha ne szeleteleje a hozzávalókat a grillezőlapon, és ne használjon fém eszközöket a hozzávalók megforgatásához, mivel azok felsérhetik a tapadásmentes felületet.

Megjegyzés: Teljesen normális, hogy a hús nem barnul meg és nem lesz ropogós. Ha a hús külső oldala barnább vagy ropogósabb, grillezhet nyitott fedéllel.

9 Amikor a hozzávalók az Ön ízlésének megfelelően elkészültek, nyissa fel az üvegfelelet, vegye le a hozzávalókat a grillezőlapról, és állítsa vissza a hőmérséklet-szabályozót 0 állásba.

Figyelmeztetés! Ne használjon fém eszközöket, amikor leveszi a hozzávalókat a grillezőlapról, mivel azok felsérhetik a tapadásmentes felületet.

Figyelmeztetés! Amíg a készülék használatban van vagy forró, ne mozdítsa el és ne helyezze át.

A használatot követően:

1 Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.

2 A készülék elmozdítása és tisztítása előtt hagyja azt lehűlni.

3 Az üvegfedél levételéhez nyissa fel a felelet, majd emelje ki azt a csuklópántokból. (ábra 12)

4 Az üvegfelelet meleg, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben tisztítsa. (ábra 13)

Megjegyzés: Óvatosan bánjon az üvegfedéllel, mert leejtés esetén eltörhet.

Megjegyzés: Füstöléssel történő grillezéskor sötét folt keletkezhet a fedélen. Mosogatószeres forró vizzel könnyen eltávolíthatja.

5 Távolítsa el a füstölőcsészét a grillezőlapról. (ábra 14)

Figyelmeztetés! Ürítse a füstölőcsészét egy (kerámia)lapra. Hagya lehűlni a füstös aromájú faaprítéket, mielőtt kidobná. Akkor is kidobhatja a füstös aromájú faaprítéket, ha előtte hideg vízbe merít.

6 A füstölőcsészét forró, mosogatószeres vízben tisztítsa. (ábra 15)

Figyelmeztetés! Ne tisztítsa mosogatógépben a füstölőcsészét.

7 Fa vagy műanyag spatula segítségével tolja a felesleges zsiradékot és ételmaradékot a grillezőlapról a folyadékelvezető mélyedésbe (ábra 16).

8 Konyhai papírtörlövel távolítsa el a visszamaradt zsiradékot és ételmaradékot a grillezőlapról.

9 A grillezőlapot forró, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben tisztítsa. (ábra 17)

Megjegyzés: Ha zsiradék vagy étel sült rá a grillezőlapra, először áztassa be a grillezőlapot forró vízbe. Ne használjon súroló tisztítószereket vagy dörzsszívacsot a grillezőlap tisztításához.

10 Távolítsa el a zsiradékot és az ételmaradékokat a zsiradéktálcáról. (ábra 18)

11 A zsiradéktálcát forró, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben tisztítsa. (ábra 19)

12 Az alapzatot nedves ruhával tisztítsa. (ábra 20)

Vigyázat! Ne merítse az alapzatot vagy a hálózati kábelt vízbe vagy egyéb folyadékba.

13 A készülék minden részét gondosan száritsa meg.

Tárolás

1 Helyezze fel az üvegfelelet (1), helyezze a füstölőcsészét a grillezőlapba (2), tegye a grillezőlapot az alapzatra (3), majd csúsztassa a zsiradéktálcát az alapzatra (4). (ábra 21)

2 Tekercselje fel a hálózati kábelt és helyezze a készüléket a dobozba, így véde az alapzatot.

3 Tárolja a készüléket száraz helyen.

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készüléket szelektív hulladékként kell kezelní. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adjon le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 22).

Jótállás és szerviz

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

Hibaelhárítás

Probléma	Megoldás
Nem tudom, hol vásárolhatok füstös aromájú faaprítékot.	A füstös aromájú faaprítéket konyhafelszerelési szaküzletekben vagy a www.barbecook.com/smokechips weboldalon vásárolhatja meg.
Nem tudom, milyen fajta füstös aromájú faaprítéket használhatok.	Csak kifejezetten grillezéshez vagy füstöléshez jóváhagyott füstös aromájú faaprítéket használjon. Különböző típusok és ízesítések közül választhat.
Az étel nem elég füstölt ízű.	Használhat több füstös aromájú faaprítéket, vagy várhat, amíg erősebben füstölni kezd, mielőtt az ételt a grillre helyezi.

Ételkészítési táblázat (ábra 23)

ҚАЗАҚША

Kіріспе

Өнімді сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips компаниясы ұсынтын қолдауды толығымен пайдалану үшін, өнімді www.philips.com/welcome веб-торабында тіркеніз.

Жалпы сипаттама (Сурет I)

- 1 Ұсымайтын тұтқа
- 2 Шыны қақпак
- 3 Тұтін қақпағы
- 4 Дренаж тесікшелері
- 5 Бу резервуары
- 6 Тұтін қақпағы үшін саңылау
- 7 Грильдеу табағы
- 8 Қыздыру элементі
- 9 Май жиналатын тостаған
- 10 Көрсеткіш шамы
- 11 Температуралы бақылау құралы
- 12 Тұғыр
- 13 Қуат сымы және штепсельдік ұшы
- 14 Тұтінді жанқалар

Маңызды

Құралды қолданбас бұрын, осы пайдаланушы нұсқаулығын мүқият оқып шығып, болашақта анықтамалық құрал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті жағдайлар

- Құралды немесе қуат сымын суға немесе басқа сүйкіткішкә батырманыз.

Абайланызы

- Құрылғыны қоспас бұрын, құрылғының тұр тақтасында көрсетілген кернеу жергілікті қуат кернеуіне сай келетіндігін тексерініз. Кернеу және қуат күші туралы ақпарат алу үшін, құрылғыдағы тұр тақтасын қараңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны тек Philips компаниясында, Philips

макұлдаған қызмет орталығында немесе білікті мамандар ауыстырыу керек.

- Құралды қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулар беріліп, басқа біреу қадағалаған және құралды пайдалануға қатысты қауіп-қатерлер түсіндірілген жағдайда, осы құралды 8 жасқа толған және одан үлкен балалар, сондай-ақ физикалық мүмкіндігі мен ойлау, сезу қабілеті шектеулі, білімі мен тәжірибесі аз адамдар пайдалана алды.
- Балалардың құралмен ойнауына жол берменіз.
- Қосылып тұрғанда немесе сұып жатқанда, құрал және оның қуат сымы жасы сегізге толмаған балалардың қолы жетпейтін жерге қойылу керек.
- 8 жастағы немесе одан үлкен балалар құрылғыны тек бақылау астында тазалауы керек.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Істеп тұрғанда, құралды қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Тұтін қақпағын (керамика) табаққа босатыңыз. Тастанастан бұрын тұтінді жанқалардың сұығанын қүтіңіз. Сондай-ақ, тұтінді жанқаларды салқын суға салып, одан кейін тастауға болады.
- Бұл құрылғымен көмірді немесе ұқсас жанғыш заттарды пайдаланбаңыз. Тек макұлданған тұтінді жанқаларды пайдаланыңыз.

Ескерту

- Құрылғыны тек жерге қосылған розеткаға жалғаңыз.
- Құралды тегіс, айналасында бос орны жеткілікті тұракты жерге қойыңыз.
- Грильдеу табағын кез келген тамақ салар алдында алдын ала қыздырып алыңыз.
- Құрал жұмыс істеп тұрғанда, оның қол жетімді беттері ысып кетуі мүмкін.
- Майлы етті немесе шұжықтарды грильдеген кездे, май шашыратып алмаңыз. Майды шашыратпау үшін шыны қақпақты жабыңыз.
- Жұмыс істеп тұрғанда құрылғының сыртын ешқашан ұстамаңыз, ол ыстық.
- Құрылғыны токтан сұырмaston бұрын температуралы басқару элементін әрқашан 0 мәніне бұраңыз.
- Қолданып болған сон құралды міндетті тұрде розеткадан ажыратыңыз.
- Құрылғыны қолданып болғаннан сон, оны міндетті тұрде тазалаңыз.
- Грильдеу табағын алар алдында, құрылғыны тазаламас немесе жинап қоймас бұрын, оны толығымен сұытып алыңыз.
- Май табақшасын немесе тұтін қақпағын алмaston не босатпастан бұрын, құрылғының сұығанын қүтіңіз.
- Грильдеу табағына метал қалақша сияқты өткір немесе қырғыш заттарды ешқашан тигізбеніз, себебі ол жабыспайтын бетті зақымдайды.
- Бұл құрылғы тек үйде пайдалануға арналған. Дүкен, кенсе, ферма сияқты жұмыс орындарының

асханасы сияқты орталарда қолдануға жарамайды. Қонақ үй, мотель, жатақ пен таңғы ас берілетін орындар және басқа да тұрғылықты орталарда немесе сыртта қолдануға да болмайды.

- Құрылғыны дұрыс қолданбаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарда қолданса, пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.
- Бұл құрылғы сыртқы таймер қосқышымен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылмайды.
- Тұтінмен грильдегенде, қауіпсіз ыстай және тұтін детекторын өшірмеу үшін, құрылғыны қосымша жедеткіш астына немесе жақсы жедетілген бөлмеге қойыңыз.

Электромагниттік өріс (ЭМӨ)

Осы Philips құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) көзисті барлық стандарттарға сәйкес келеді. Осы пайдаланушы нұсқаулығы бойынша дұрыс қолданылса, бүгінгі таңдағы ғылыми дәлелдерге сәйкес, құрал пайдалану үшін қауіпсіз болып табылады.

Алғаш қолданар алдында

1 Орам материалдарын алыңыз.

2 Құрылғыны тазалау («Пайдаланудан кейін» тарауын қараңыз).

Құралды пайдалану

Ескефтте: **Металл, өткір немесе қырғыш ас үй құфалдағын пайдаланбаңыз, себебі олар грильдеу табағының жабыспайтын қабатын зақымдаїдай.**

Пайдаланбайтын кездің өзінде де тұтін қақпағын грильдеу табағына әрқашан қойыңыз. Болмаса, май тұтін қақпағының саңылауы арқылы грильдеу табағының астындағы ысыту элементіне шашырауы мүмкін.

1 Негізді тегіс, тұрақты жұмыс бетіне қойыңыз.

2 Май табақшасын негізге сырғытыңыз. (Сурет 2)

3 Шыны қақпақты май табақшасына тіркеніз. (Сурет 3)

Ескефтте: Қақпақ жылдам грильдеу және тұтінмен не бүмен грильдеуден туындаған түрлі істегердің тағамға сінуін болдырмау үшін қажет. Тұтінмен не бүмен грильдегенде, қақпақтың әрқашан жабық болуын тексеріңіз.

Қалыпты грильдеу

Майды немесе басқа сұйықтықты тұтін қақпағына ешқашан салмаңыз.

1 Қуат сымын тарқатыңыз.

2 Қуат штепсельдік ұшын тек жерге қосылған қабырға розеткасына жалғаңыз.

3 Температуранны басқару элементін грильдеу үшін пайдаланылатын параметрге орнатыңыз. (Сурет 4)

Температура параметрі мен грильдеу үақыты бойынша көрсеткішті тағамды дайындау кестесінен қараңыз.

D Температура шамы жанады.

4 Көрсеткіш шамы өшкенше құрылғыны алдын ала қызыдырыңыз. (Сурет 5)

D Құрал енді қолдануға дайын.

5 Ингредиенттерді ыстық грильдеу табағына қойыңыз.

Ескефтте: Грильдеу кезінде көрсеткіш шамы жанса, құрылғы қайтадан қызыдырылады. Грильдеуді жалғастыруыңызға болады.

Ескефтте: Қақпақты жабуды не оны ашық қалдырууды таңдауға болады.

6 Грильдеу табағындағы ингредиенттерді аударып тұрыңыз.

Ескеrtle Ингредиенттер грильдеу табағында кезде оларды ешқашан кеспеніз және ингредиенттерді аудару үшін металл құралдарды пайдаланбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдайды.

7 Ингредиенттер қалағаныңызша дайын болғанда, оларды грильдеу табағынан шығарып алыңыз. Температуранны басқару элементін қайтадан 0 мәніне бұраңыз.

Eскеrtle Ингредиенттерді грильдеу табағынан шығарып алу үшін металл құралдарды пайдаланбаңыз Ол жабыспайтын бетті зақымдайды.

Eскеrtle Құрылғыны пайдаланып жатқанда немесе ол әлі ыстық кезде жылжытуға не тасымалдауға болмайды.

Тұтінмен грильдеу

Тұтін дәмі болуы үшін тағамды тұтінді жаңқалардан шықкан тұтінмен грильдеуізге болады немесе тағамды дәмдеу үшін күрғак дәмдеуштерді пайдалануға болады. Қосымша мәліметтер алу үшін рецепт кітабын немесе қысқаша нұсқаулықты қараңыз.

Майды немесе басқа сұйықтықты тұтін қақпағына ешқашан салмаңыз.

Бұл құрылғымен көмірді немесе үқсас жанғыш заттарды пайдаланбаңыз. Тек мақұданған тұтінді жаңқаларды пайдаланыңыз.

Кеңес Грильдеу кезінде тұтін қақпақ бойымен шығатындықтан, грильді қосымша жедеткіш астына немесе жақсы жедетілген бөлмеге қойыңыз.

Ескефтте: Бұл құрылғымен бір қалта тұтінде жаңқа беріледі. Ол тұтінмен 5 рет грильдеуге жететін тұтінде жаңқалағы қамтиды. Көбірек тұтінде жаңқалағы немесе басқаша істі тұтінде жаңқалағы www.barbecook.com/smokechips веб-торабынан немесе арнайы пісіру дүкендерінен сатып алуыныңға болады.

1 Қуат сымын тарқатыңыз.

2 Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.

3 Тұтін қақпағын тұтінді жаңқалармен толтырып, оны грильдеу табағының санылауына қойыңыз. (Сурет 6)

- Жұмысқа тұтін ісі үшін қақпақты тәменгі сыйыққа дейін толтырыңыз. Тағамды 10-15 минуттай ыстауыңызға болады. (Сурет 7)
- Орташа тұтін ісі үшін қақпақты ортаңғы сыйыққа дейін толтырыңыз. Тағамды 20 - 25 минуттай ыстауыңызға болады. (Сурет 8)
- Қатты тұтін ісі үшін қақпақты шетіне дейін толтырыңыз. Тағамды 30 минуттай ыстауыңызға болады. (Сурет 9)

Ескефтте: Тұтінде жаңқалағы пайдаланбастаң бұрын сұға ешқашан батырманыз.

Ескефтте: Тұтінмен қайтадан грильдеу көрек болса, әрқашан тұтін қақпағын босатыңыз. Бір (жанған) тұтінде жаңқалағы қайтадан пайдаланбаңыз.

Кеңес Тұтін қақпағына біраз құрғак дәмдеуіштер салу да өте дәмді болады.

4 Тұтінмен грильдеу үшін, температуранны басқару элементін 5-параметрге орнатып, тұтінді шығармау мақсатында шыны қақпақты жабыңыз. (Сурет 4)

D Көрсеткіш шамы жанады.

Ескефтте: Тұтінде жаңқалағың жануы мүмкін емес. Олар тек тұтін шығатын температурға ғана жетеді.

5 Көрсеткіш шамы өшкенше және тұтін қақпағынан аздалап тұтін шыққанша құрылғыны шамамен 10 минуттай алдын ала қызыдырыңыз. (Сурет 5)

D Құрал енді қолдануға дайын.

6 Шыны қақпағын ашып, ингредиенттерді ыстық грильдеу табағына қойыңыз.

7 Тұтін өз ісін тағамға тасымалдауын қамтамасыз ету және майдың шашырауын болдырмау үшін шыны қақпақты жабыңыз. (Сурет 10)

Ескефтте: Қақпақ жиектерімен аздалап тұтіннің шығуы қалыпты жағдай.

8 Грильдеу табағындағы ингредиенттерді аударып тұрыңыз.

Ескеrtle Ингредиенттер грильдеу табағында кезде оларды ешқашан кеспеніз және ингредиенттерді аудару үшін металл құралдарды пайдаланбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдайды.

9 Ингредиенттер қалағаныңызша дайын болғанда, шыны қақпақты ашып, оларды грильдеу табағынан шығарып алыңыз және температуранны басқару элементін қайтадан 0 мәніне бұраңыз.

Ескерту Тұтін қақпағын (керамика) табаққа босатыңыз. Тастанастан бұрын тұтінді жаңқалардың сұығанын күтің. Сондай-ақ, тұтінді жаңқаларды салқын сұға салып, одан кейін тастауға болады.

Ескерту Ингредиенттерді грильдеу табағынан шығарып алу үшін металл құралдары пайдаланбаңыз Ол жабыспайтын бетті зақымдайды.

Ескерту Құрылғыны пайдаланып жатқанда немесе ол әлі ыстық кезде жылжытуға не тасымалдауға болмайды.

Ескерту Құрылғыны ұстамастан немесе тазаламастан бұрын, оның сұығанын күтің.

Бумен грильдеу

Жұмсақ ет үшін, сұйықтықтан шығатын бумен грильдеуінізге болады, мысалы, су немесе шарап. Қосымша мәліметтер алу үшін рецепт кітабын немесе жылдам бастау нұсқаулығын қарыңыз.

Ескерту Бу резервуарын тек су немесе алкоголь сусындарымен толтырыңыз. Май немесе маринад сияқты басқа ешқандай сұйықтықтарды қоспаңыз.

Ескерту Резервуардың тасып кетуін болдырмау үшін, бу резервуарын толтыру мақсатында ыстық суды немесе жаңа ғана қайнатаған суды ешқашан пайдаланбаңыз.

- 1 Куат сымын тарқатыңыз.
- 2 Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.
- 3 Бу резервуарын сүмен, шараппен немесе басқа алкоголь сусындарымен толтырып, қақпақты жабыңыз. (Сурет 11)

Ескертпе: Тасып кетпеу үшін, бу резервуарын ешқашан ең жоғарғы деңгей көрсеткішінен артық толтырмаңыз.

- 4 Бумен грильдеу үшін, температуралы басқару элементін 4 не 5-параметрге орнатып, буды шығармау мақсатында шыны қақпақты жабыңыз. (Сурет 4)

► Көрсеткіш шамы жанады.

Ескертпе: Қақпақ жабық болса да аздан бу шығуы мүмкін.

- 5 Көрсеткіш шамы өшкенше құрылғыны алдын ала қыздырыңыз (Сурет 5).
- Құрал енді қолдануға дайын.
- 6 Ингредиенттерді ыстық грильдеу табағына қойыңыз.
- 7 Бу ез ісін тағамға тасымалдаудың қамтамасыз ету және майдың шашыраудың болдырмау үшін шыны қақпақты жабыңыз. (Сурет 10)
- 8 Грильдеу табағындағы ингредиенттерді аударып тұрыңыз.

Ескерту Ингредиенттер грильдеу табағында кезде оларды ешқашан кесепнегін және ингредиенттерді аудару үшін металл құралдарды пайдаланбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдайды.

Ескертпе: Еттің қоңыр не қытырлақ болмауы қалыптты жағдай. Сырты қоңыр немесе қытырлақ ет үшін қақпақты ашып қойып грильдеуге болады.

- 9 Ингредиенттер қалағаныңызша дайын болғанда, шыны қақпақты ашып, оларды грильдеу табағынан шығарып алыңыз және температуралы басқару элементін қайтадан 0 мәніне бұраныз.

Ескерту Ингредиенттерді грильдеу табағынан шығарып алу үшін металл құралдарды пайдаланбаңыз Ол жабыспайтын бетті зақымдайды.

Ескерту Құрылғыны пайдаланып жатқанда немесе ол әлі ыстық кезде жылжытуға не тасымалдауға болмайды.

Пайдаланудан кейін

- 1 Құралды розеткадан ажыратыңыз.
- 2 Құрылғыны жылжытпастан не тазаламастан бұрын, оның сұығанын күтің.

3 Шыны қақпақты ажырату үшін, оны ілгектерінен көтеріңіз. (Сурет 12)

4 Шыны қақпақты ыстық сүмен біраз тазалағыш сұйықтық қосып тазалаңыз немесе ыдыс жуғышта жуыңыз. (Сурет 13)

Ескертпе: Абайланыз, түсіріп алсаңыз шыны қақпақ сыйны мүмкін.

Ескертпе: Тұтінмен грильдеуден кейін қақпақта қара дақтар болуы мүмкін. Оны ыстық сүмен және тазартқыш сұйықтықпен оңай кеміргуге болады.

5 Тұтін қақпағын грильдеу табағынан алыңыз. (Сурет 14)

Ескерту Тұтін қақпағын (керамика) табаққа босатыңыз. Тастанастан бұрын тұтінді жаңқалардың сұығанын күтің. Сондай-ақ, тұтінді жаңқаларды салқын сұға салып, одан кейін тастауға болады.

6 Тұтін қақпағын ыстық сүмен тазартқыш сұйықтық қосып тазалаңыз. (Сурет 15)

Ескерту Тұтін қақпағын жуғыш машинада тазаламаңыз.

7 Грильдеу табағындағы артық май мен тамақ қалдықтарын дренаж тесіктеріне қарай ағаш немесе силикон қалақшамен итеріңіз (Сурет 16).

8 Грильдеу табағындағы қалған май мен тамақ қалдықтарын алу үшін ас үй қағазын пайдаланыңыз.

9 Грильдеу табағын ыстық суда біраз тазартқыш сұйықтықпен жуыңыз немесе ыдыс жуғышта тазалаңыз. (Сурет 17)

Ескертпе: Егер май немесе тамақ қалдықтары грильдеу табағында қатып қалса, алдымен грильдеу табағын ыстық сұға салып жібітіңіз. Грильдеу табағын тазалау үшін ешқандай қырғыш тазалау заттарын немесе метал қырғыштарды пайдаланбаңыз.

10 Май табақшасынан май мен тамақ қалдықтарын алыңыз. (Сурет 18)

11 Май табақшасын ыстық суда біраз тазартқыш сұйықтықпен жуыңыз немесе ыдыс жуғышта тазалаңыз. (Сурет 19)

12 Негізін дымқыл шүберекпен тазалаңыз. (Сурет 20)

Қауіпті. Негізін немесе қуат сымын сұға немесе басқа сұйықтыққа батыруға болмайды.

13 Құрылғының барлық бөліктерін мұқият құрғатыңыз.

Сақтау

1 Шыны қақпақты (1) тіркең, тұтін қақпағын грильдеу табағына (2) қойыңыз, грильдеу табағын негізге (3) қойып, май табақшасын негізге (4) сырғытыңыз. (Сурет 21)

2 Куат сымын орап, негізі қорғау үшін құрылғыны қорапқа салыңыз.

3 Құрылғыны құрғақ жерде сақтаңыз.

Коршаган орта

- Жарамадылық мерзімі аяқталғанда, құрылғыны тұрмыстық коқыспен бірге тастамаңыз. Қайта өндөйтін арнағы жинау орнына тапсырыңыз. Бұл әрекет коршаган ортады сақтауға септігін тигізеді (Сурет 22).

Кепілдік және қызмет көрсету

Қызмет көрсету жұмыстары, ақпарат қажет болса немесе шешілмеген мәселе болса, Philips компаниясының www.philips.com веб-торабын қарыңыз немесе елінізде Philip's тұттынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірін дүниежүзілік кепілдік кітапшасынан табуға болады. Елінізде тұттынушыларды қолдау орталығы болмаған жағдайда, жергілікті Philips дилеріне хабарласыңыз.

Ақаулықтарды жою

Проблема	Шешімі
Тұтінді жаңқаларды сатып алтынымды білмеймін.	Тұтінді жаңқаларды арнағы пісіру дүкендерінен немесе www.barbecook.com/smokechips торабынан сатып алуға болады.
Қандай тұтінді жаңқалардың түрін пайдаланатынымды білмеймін.	Тек мағұлданған тұтінді жаңқаларды, әсіресе грильдеу немесе ыстық суда сатылатын тұтінді жаңқаларды пайдаланыңыз. Эртурлі түрлері мен иістерін таңдауыңызға болады.

Проблема**Шешімі**

- Тағамда қатты түтін Көбірек түтінді жаңқаларды қосуға немесе грильге тағамды қоймастан бұрын көбірек түтін пайда болуын күтүйізгे болады.

— Тағам дайындау кестесі (Сурет 23) —

Гриль

Әндіруші: "Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды
Ресей және Кедендейк Одак территориясына импорттаушы: "Филипс" ЖШК, Ресей Федерациясы, 123022 Мәскеу қаласы, Сергей Макеев көшесі, 13-үй, тел. +7 495 961-1111
HD6360: 2000W , 220-240V , 50-60Hz

Тұрмыстық қажеттіліктеге арналған

LATVIEŠU**Ievads**

Apsveicam ar піркumu un laipni lüdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē www.philips.com/welcome.

Vispārīgs apraksts (Zīm. 1)

- 1 Nesakarstoš rokturis
- 2 Stikla vāks
- 3 Kurināmā trauks
- 4 Noteces rieva
- 5 Tvaicēšanas rezervuārs
- 6 Atvere kurināmā traukam
- 7 Grilēšanas plātnē
- 8 Sildīšanas elements
- 9 Tauku paplāte
- 10 Indikatora lampiņa
- 11 Temperatūras regulēšana
- 12 Pamatne
- 13 Elektrības vads un kontaktdakša
- 14 Koka kurināmās

Svarīgi!

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

Briesmas

- Neiegredmējiet ierīci vai elektrības vadu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

Brīdinājums!

- Pirms ierīces pievienošanas pārbaudiet, vai uz ierīces norādītais spriegums atbilst vietējā elektrotīkla spriegumam. Spriegums un jauda vatos norādīti uz ierīces modeļa plāksnītes.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota tehniskās apkopes centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Шо ierīci var lietot bērni, кuri sasnieguši astoņu gadu vecumu, kā arī personas ar pazeminātām fiziskām, maňu vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja тās ir саңемуšас norādījumus par ierīces drošu lietošanu un tiek uzraudzītas, lai nodrošinātu drošu lietošanu, un ja тās ir informētas par saistītajiem riskiem.
- Neļaujiet bērniem rotaljāties ar ierīci.
- Kad ierīce ir ieslēgta vai tiek дzesēта, ierīci un elektrības vadu glabājiet vietā, кura nav pieejama bērniem, kas ir jaунāki par astoņiem gadiem.

- Bērni, kas sasnieguši 8 гаду vecumu, drīkst tūrīt ierīci tikai vecāku uzraudzībā.
- Neglabājiet elektrības vadu туvu karstām virsmām.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Iztukšojiet kurināmā trauku uz (keramiskās) plātnes. Ľaujiet оглēm atdzist pirms to izbēršanas. Varat arī iegremdēt ogles aukstā ūdenī un pēc tam tās izbērt.
- Neizmantojet kokogles vai degšķidrumus ar šo ierīci. Lietojet tikai apstiprinātus koka skaliņus.

Ievērībai

- Pievienojet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas virsmas tā, lai ap to būtu pietiekami daudz brīvas vietas.
- Vienmēr uzsildiet grilēšanas plātni, pirms liekat ēdienu uz tās.
- Ierīci darbojoties, pieejamās virsmas var sakarst.
- Uzmanieties no tauku izšķakstišanās, grilējot treknu gaļu vai desas. Aizveriet stikla vāku, lai novērstu tauku izšķakstišanos.
- Nekad nepieskarieties ierīci tās darbības laikā, jo tā ir uzkarsusi.
- Vienmēr pagrieziet temperatūras kontroli uz 0 pirms ierīces atvienošanas no elektrotīkla.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojet ierīci no elektrotīkla.
- Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.
- Pirms grilēšanas plātnes noņemšanas, ierīces tīrišanas vai novietošanas glabāšanā, ļaujiet ierīci pilnībā atdzist.
- Ľaujiet ierīci atdzist, pirms izņemt vai iztukšot pilēšanas paplāti vai kurināmā trauku.
- Nekad nepieskarieties grilēšanas plātnei ar аsiem vai abrazīviem priekšmetiem, piemēram, metāla lāpstiņu, jo varat sabojāt nepiedegeošo virsmu.
- Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai mājas apstākļos. Tā nav paredzēta lietošanai veikalā vai biroju darbinieku virtuvēs, saimniecības ēkās vai citās darba telpās, piemēram, viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās.
- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/pusprofesionālā nolūkā, vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamiem bojājumiem.
- Шо ierīci nav paredzēts lietot kopā ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Novietojiet ierīci zem tvaika nosūcēja vai labi ventilētā telpā, kad grilējat ar dūmiem, lai garantētu drošību un novērstu dūmu detektora nostrādāšanu.

Elektromagnētiskais lauks (EML)

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

Pirms pirmās lietošanas reizes

- 1 Nonemiet iepakojuma materiālus.
- 2 Notīriet ierīci (skatiet nodaļu "Pēc lietošanas").

Ierīces lietošana

Piezīme. Neizmantojet metāla, asus vai abrazīvus virtuves piederumus, jo tie var sabojāt grilēšanas plātnes nepiedegeošo pārklājumu.

Vienmēr novietojiet kuriņāmā trauku grilēšanas plātnes atverē, pat ja to neizmantojat. Pretējā gadījumā tauki var izšķikties caur kvēpu trauka atveri uz sildelementa zem grilēšanas plātnes.

- 1 Nolieciet ierīces pamatni uz stabilas un horizontālas virsmas.
- 2 Ievietojiet pilēšanas paplāti pamatnē. (Zīm. 2)
- 3 Uzlieciet stikla vāku uz grilēšanas plātnes. (Zīm. 3)

Piezīme. Vāks ir nepieciešams ātrākai grilēšanai un lai nodrošinātu, ka ēdiens saglabā grilēšanas ar dūmiem vai tvaiku rezultātā radušos aromātu. Pārliecieties, vai vāks vienmēr ir noslēgts, kad grilējat ar dūmiem vai tvaiku.

Regulāra grilēšana

Nekad nelejiet eļļu vai citu šķidrumu kuriņāmā traukā.

- 1 Atritinet strāvas vadu.
 - 2 Iespraudiet elektrības kontaktakciu iezemētā elektrotīkla sienas kontaktligzdā.
 - 3 Iestatiet temperatūras kontroli uz iestatījumu, ar kuru vēlaties grilēt. (Zīm. 4)
- Skatiet ēdienu pagatavošanas tabulu, lai uzzinātu temperatūras iestatījumu un grilēšanas laiku.
- Iedegas indikators.
- 4 Laujiet ierīcei uzsilt, līdz indikators nodziest. (Zīm. 5)
 - 5 Tagad ierīce ir gatava lietošanai.

- 6 Uzlieciet sastāvdalas uz karstās grilēšanas plātnes.

Piezīme. Kad indikators iedegas grilēšanas laikā, ierīce atkal uzsākusi karsēšanu. Varat vienkārši turpināt grilēšanu.

Piezīme. Varat izvēlēties, vai aizvērt vāku, vai arī atstāt to atvērtu.

- 7 Ik pa laikam apgrieziet sastāvdalas uz grilēšanas plātnes.

levērībai! Nekad negrieziet sastāvdalas, kamēr tās atrodas uz grilēšanas plātnes, kā arī neizmantojet metāla rīkus, lai apgrieztu sastāvdalas. Tādējādi varat sabojāt nepiedegeošo virsmu.

- 8 Kad sastāvdalas ir pagatavotas, noņemiet tās no grilēšanas plātnes. Pagrieziet temperatūras kontroli atpakaļ uz 0.

levērībai! Neizmantojet metāla rīkus, lai noņemtu sastāvdalas no grilēšanas plātnes. Tādējādi varat sabojāt nepiedegeošo virsmu.

levērībai! Nepārvietojiet un netransportējet ierīci lietošanas laikā vai, kamēr tā vēl ir karsta.

Grilēšana ar dūmiem

Varat grilēt savu ēdienu ar dūmiem, ko izdala koka kuriņāmais, lai iegūtu kūpinājuma garšu, vai izmantot sausas garšvielas, lai padarītu ēdienu asāku. Skatiet receptu grāmatīju vai ūso lietošanas pamācību, lai iegūtu vairāk informācijas.

Nekad nelejiet eļļu vai citu šķidrumu kuriņāmā traukā.

Neizmantojet kokogles vai degšķidrumus ar šo ierīci. Lietojiet tikai apstiprinātus koka skaliņus.

Padoms. Novietojiet grili zem tvaika nosūcēja vai labi ventilētā telpā, jo grilēšanas laikā gar vāku malām izplūst dūmi.

Piezīme. Ar šo ierīci tiek piegādāts viens koka skaliņu iepakojums. Tajā ietverts 5 grilēšanas reizēm paredzēts koka skaliņu daudzums. Varat iegādāties papildu koka skaliņus vai cita aromāta skaliņus vietnē www.barbecook.com/smokechips vai specializētajos gatavošanas veikalos.

- 1 Atritinet strāvas vadu.
- 2 Iespraudiet elektrības vada spraudni iezemētā sienas kontaktligzdā.
- 3 Piepildiet kuriņāmā trauku ar koka kuriņāmo un novietojiet grilēšanas plātnes atverē. (Zīm. 6)

- Nelielam dūmu aromātam piepildiet trauku līdz apakšējai līnijai. Varat kūpināt ēdienu 10 līdz 15 minūtes. (Zīm. 7)
- Vidējam dūmu aromātam piepildiet trauku līdz vidējai līnijai. Varat kūpināt ēdienu 20 līdz 25 minūtes. (Zīm. 8)
- Specīgam dūmu aromātam piepildiet trauku līdz stīpai. Varat kūpināt ēdienu 30 minūtes. (Zīm. 9)

Piezīme. Pirms lietošanas nekad neiegremdējiet koka kuriņāmo ūdeni.

Piezīme. Vienmēr iztukšojet kuriņāmā trauku, ja atkārtoti vēlaties grilēt ar dūmiem. Neizmantojet to pašu (sadegušo) koka kuriņāmo vēlreiz.

Padoms. Lai piešķirtu papildu garšu, kuriņāmā traukā varat ievietot mazliet sausu garšvielu.

- 4 Lai grilētu ar dūmiem, iestatiet temperatūras kontroli uz iestatījumu 5 un aizveriet stikla vāku, lai novērstu dūmu izplūšanu. (Zīm. 4)
- Iedegas indikators.

Piezīme. Ir praktiski neiespējami, ka koka kuriņāmais var aizdegties. Tas tikai sasniegd temperatūru, pie kuras izdalās dūmi.

- 5 Laujiet ierīci iesilt aptuveni 10 minūtes, līdz nodziest indikators un no kuriņāmā trauka mazliet sāk plūst dūmi. (Zīm. 5)
- Tagad ierīce ir gatava lietošanai.

- 6 Atveriet stikla vāku un novietojiet sastāvdalas uz karstās grilēšanas plātnes.

- 7 Aizveriet stikla vāku, lai nodrošinātu, ka dūmu aromāts iesūksies ēdiensā, un lai novērstu tvaiku izšķīšanos. (Zīm. 10)

Piezīme. Tā ir normāla parādība, ja neliels dūmu apjoms izplūst gar vāka malām.

- 8 Ik pa laikam apgrieziet sastāvdalas uz grilēšanas plātnes.

levērībai! Nekad negrieziet sastāvdalas, kamēr tās atrodas uz grilēšanas plātnes, kā arī neizmantojet metāla rīkus, lai apgrieztu sastāvdalas. Tādējādi varat sabojāt nepiedegeošo virsmu.

- 9 Kad sastāvdalas ir gatas, atveriet stikla vāku, noņemiet sastāvdalas no grilēšanas plātnes un pagrieziet temperatūras kontroli atpakaļ uz 0.

levērībai! Iztukšojet kuriņāmā trauku uz (keramiskās) plātnes. Laujiet oglēm atdzist pirms to izbēšanas. Varat arī iegremdēt ogles aukstā ūdenī un pēc tam tās izbērt.

levērībai! Neizmantojet metāla rīkus, lai noņemtu sastāvdalas no grilēšanas plātnes. Tādējādi varat sabojāt nepiedegeošo virsmu.

levērībai! Nepārvietojiet un netransportējet ierīci lietošanas laikā vai, kamēr tā vēl ir karsta.

levērībai! Laujiet ierīci atdzist pirms tās pārvietošanas vai tīrīšanas.

Grilēšana ar tvaiku

Varat grilēt ar šķidruma radītu tvaiku, piemēram, ūdens vai vīna tvaiku, lai iegūtu maigāku galu. Papildinformāciju skatiet recepšu grāmatīnā vai ūsa lietošanas pamācībā.

levērībai! Tvaicēšanas rezervuāru piepildiet tikai ar ūdeni vai alkoholiskajiem dzērieniem. Nepievienojiet citus šķidrumus, piemēram, eļļu vai marinādes.

levērībai! Nekad neizmantojet karstu ūdeni vai tikko uzvārtu ūdeni, lai piepildītu tvaicēšanas rezervuāru, citādi rezervuārs var pārplūst.

- 1 Atritinet strāvas vadu.

- 2 Iespraudiet elektrības vada spraudni iezemētā sienas kontaktligzdā.

- 3 Piepildiet tvaicēšanas rezervuāru ar ūdeni, vīnu vai citu alkoholisku dzērienu un aizveriet vāku. (Zīm. 11)

Piezīme. Nekad nepiepildiet tvaicēšanas rezervuāru visi maksimālā līmeņa norādes, lai novērstu pārplūšanu.

- 4 Lai grilētu ar tvaiku, iestatiet temperatūras kontroli uz iestatījumu 4 vai 5 un aizveriet stikla vāku, lai novērstu dūmu izplūšanu. (Zīm. 4)

- Iedegas indikators.

Piezīme. Pat pie aizvērtā vāka var noplūst neliels dūmu apjoms.

5 **Laujiet ierīcei uzsilt, līdz indikators nodziest (Zīm. 5).**

D Tagad ierīce ir gatava lietošanai.

6 Uzlieciet sastāvdaļas uz karstās grilēšanas plātnes.

7 Aizveriet stikla vāku, lai nodrošinātu, ka tvaiks iesūksies ēdienā, un lai novērstu tvaiku izšķakstīšanos. (Zīm. 10)

8 Ik pa laikam apgrieziet sastāvdaļas uz grilēšanas plātnes.

Ievērība! Nekad negrieziet sastāvdaļas, kamēr tās atrodas uz grilēšanas plātnes, kā arī neizmantojiet metāla rīkus, lai apgrieztu sastāvdaļas. Tādējādi varat sabojāt nepiedegošo virsmu.

Piezīme. Tas ir normāli, ja gaļa nekļūst brūna vai kraukšķīga. Varat grilēt ar atvērtu vāku, lai iegūtu gaļu, kas ir brūnāka vai kraukšķīgāka no ārpuses.

9 Kad sastāvdaļas ir gatas, atveriet stikla vāku, noņemiet sastāvdaļas no grilēšanas plātnes un pagrieziet temperatūras kontroli atpakaļ uz 0.

Ievērība! Neizmantojiet metāla rīkus, lai noņemtu sastāvdaļas no grilēšanas plātnes. Tādējādi varat sabojāt nepiedegošo virsmu.

Ievērība! Nepārvietojiet un netransportējet ierīci lietošanas laikā vai, kamēr tā vēl ir karsta.

Pēc lietošanas

1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

2 Laujiet ierīcei atdzist pirms tās pārvietošanas vai tīrišanas.

3 Lai noņemtu stikla vāku, atveriet to un pēc tam izceliet ārā no ēngēm. (Zīm. 12)

4 Mazgājiet stikla vāku karstā ūdenī ar nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa vai trauku mazgāšanas mašīnā. (Zīm. 13)

Piezīme. Esiet uzmanīgs ar stikla vāku, tas var saplīst nokrišanas gadījumā.

Piezīme. Pēc grilēšanas ar dūmiem uz vāka var būt turēti traipi. Varat tos viegli notīrīt ar karstu ūdeni, pievienojot mazliet mazgāšanas līdzekļa.

5 Izņemiet kuriņāmā trauku no grilēšanas plātnes. (Zīm. 14)

Ievērība! Iztukšojiet kuriņāmā trauku uz (keramiskās) plātnes. Laujiet oglēm atdzist pirms to izbēršanas. Varat arī iegremdēt ogles aukstā ūdenī un pēc tam tās izbērt.

6 Mazgājiet kuriņāmā trauku karstā ūdenī, kam pievienots nedaudz mazgāšanas līdzekļa. (Zīm. 15)

Ievērība! Kuriņāmā trauku nemazgājiet trauku mazgāšanas mašīnā.

7 Ar koka vai silikona lāpstiņu nostumiet liekos taukus un ēdiena atliekas no grilēšanas paplātes noteces atverē (Zīm. 16).

8 Izmantojiet virtuves dvielus, lai noņemtu atlikušos taukus un ēdiena atliekas no grilēšanas paplātes.

9 Mazgājiet grilēšanas paplāti karstā ūdenī ar nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa vai trauku mazgāšanas mašīnā. (Zīm. 17)

Piezīme. Ja tauki vai ēdiena atliekas ir piedegušas pie grilēšanas paplātes, vispirms izmērcējiet grilēšanas paplāti karstā ūdenī. Neizmantojiet nekādus abrazīvus tīrišanas līdzekļus vai skrāpjus, lai notīrītu grilēšanas paplāti.

10 Nonņemiet taukus un ēdiena atliekas no pilēšanas paplātes. (Zīm. 18)

11 Mazgājiet pilēšanas paplāti karstā ūdenī ar nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa vai trauku mazgāšanas mašīnā. (Zīm. 19)

12 Tīriet pamatni ar mitru drānu. (Zīm. 20)

Bīstami! Neiegremdējiet pamatni vai elektrības vadu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

13 Rūpīgi nožāvējiet visas ierīces dajas.

Uzglabāšana

1 Pievienojiet stikla vāku (1), ievietojiet kuriņāmā trauku grilēšanas paplātē (2), novietojiet grilēšanas paplāti uz pamatnes (3) un ievietojiet pilēšanas paplāti pamatnē (4). (Zīm. 21)

2 Satiniet elektrības vadu un ievietojiet ierīci kastē, lai aizsargātu korpusu.

3 Glabājiet ierīci sausā vietā.

Vide

- Pēc ierīces darbmūža beigām neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet oficiālā savākšanas punkta pārstrādei. Tādā veidā palīdzēsīt saudzēt vidi (Zīm. 22).

Garantija un apkope

Ja nepieciešama apkope, informācija vai palīdzība, lūdzu, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālrūpa numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips preču izplatītāja.

Traucējummeklēšana

Problēma	Risinājums
Es nezinu, kur var iegādāties koka kuriņāmo.	Koka kuriņāmo varat iegādāties specializētajos gatavošanas veikalos vai vietnē www.barbecook.com/smokechips .
Es nezinu, kāda veida koka kuriņāmo var izmantot.	Izmantojiet tikai apstiprinātu koka kuriņāmo, kas tiek pārdots grilēšanai vai kūpināšanai. Varat izvēlēties dažādus veidus un aromātus.
Ēdienam nav izteiktas dūmu garšas.	Varat pievienot lielāku kuriņāmā apjomu vai uzgaidīt, līdz parādās dūmi, pirms novietot ēdienu uz grila.

Ēdienu gatavošanas tabula (Zīm. 23)