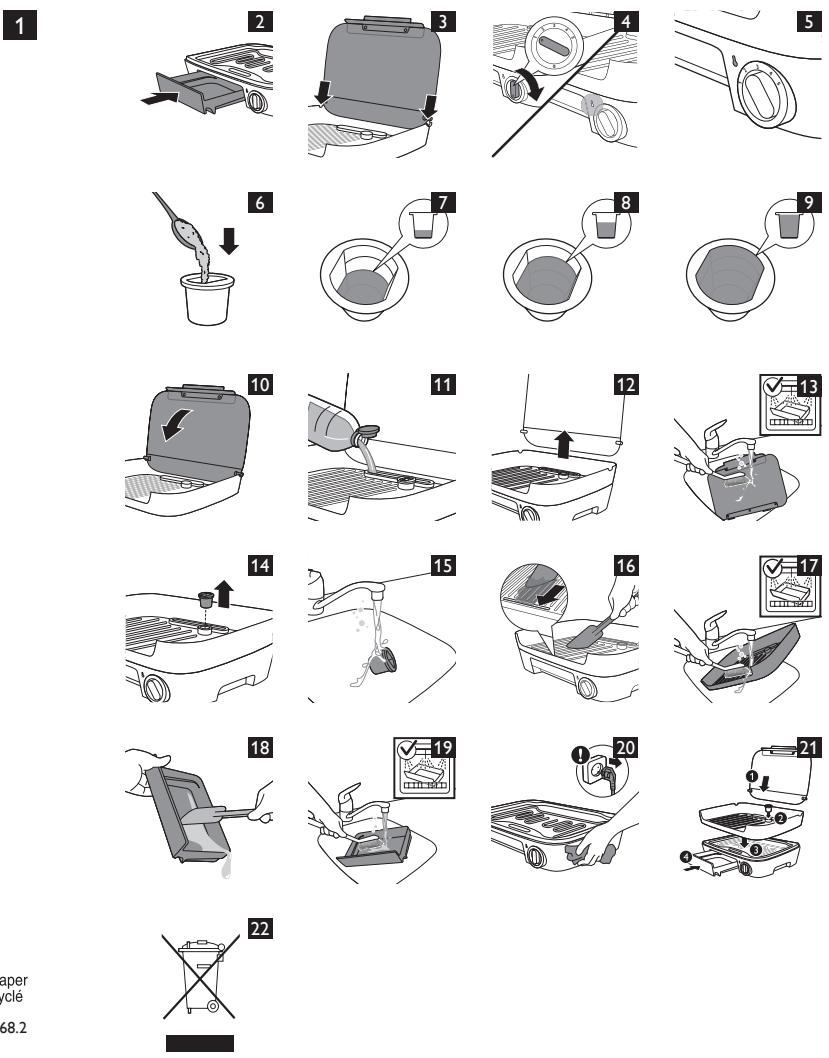
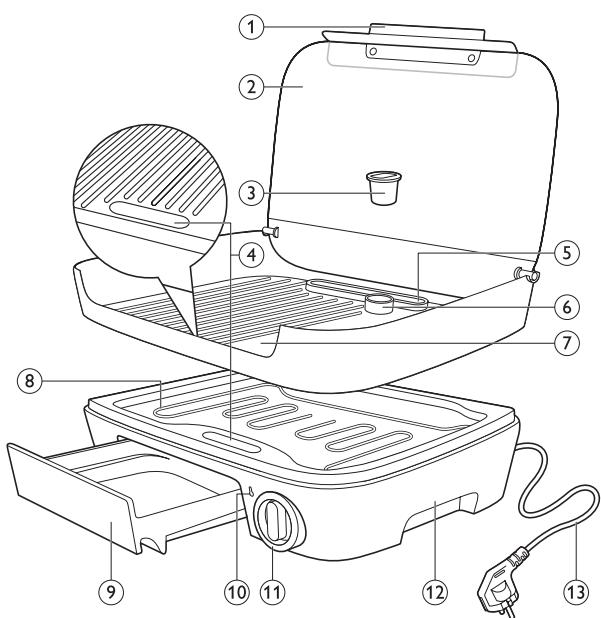


HD6360



		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



Úvod

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

Opis zariadenia (Obr. 1)

- 1 Rukoväť chladná na dotyk
- 2 Sklenené veko
- 3 Dymová nádobka
- 4 Odtoková drážka
- 5 Naparovací zásobník
- 6 Otvor pre dymovú nádobku
- 7 Platňa na grilovanie
- 8 Ohrevné teleso
- 9 Podnos na tuk
- 10 Indikátor
- 11 Ovládanie teploty
- 12 Podstavec
- 13 Siet'ový kábel a zástrčka
- 14 Triesky na dymenie

Dôležité

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

Nebezpečenstvo

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

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na typovom štítku zariadenia zhoduje s napätiom v danej sieti. Informácie o napäti a výkone zariadenia nájdete na typovom štítku zariadenia.
- Poškodený siet'ový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Toto zariadenie môžu používať aj deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom a bolo im vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že boli oboznámené s vyplývajúcimi rizikami.
- Nedovoľte, aby sa so zariadením hrali deti.
- Ked je zariadenie zapnuté alebo chladne, udržujte ho a jeho siet'ový kábel mimo dosahu detí mälsších ako 8 rokov.
- Deti staršie ako 8 rokov môžu čistiť zariadenie iba pod dozorom.
- Siet'ový kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.
- Počas použitia nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Vysepte obsah dymovej nádobky na (keramický) tanier. Skôr ako triesky na dymenie vyhodíte, nechajte ich vychladnúť. Triesky na dymenie môžete taktiež ponoriť do studenej vody a následne vyhodiť.
- V tomto zariadení sa nesmie používať drevené uhlie ani iné podobné horľavé materiály. Používajte iba schválené triesky na dymenie.

Výstraha

- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Zariadenie postavte na plochý stabilný povrch s dostatočne veľkým priestorom okolo zariadenia.
- Platňu na grilovanie nechajte vždy najskôr zohriat', a až potom na ňu ukladajte potraviny.
- Prístupné povrhy sa počas použitia zariadenia môžu zahriat' na vysokú teplotu.
- Počas grilovania mastného mäsa alebo klobás si dávajte pozor na striekajúci tuk. Aby ste zabránili striekaniu tuku, zatvorite sklenené veko.
- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vonkajších častí zariadenia, pretože sú horúce.
- Pred odpojením zariadenia zo siete vždy otočte ovládanie teploty do polohy 0.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Po použití vždy zariadenie očistite.
- Pred odstránením platne na grilovanie, čistením zariadenia alebo jeho odložením nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- Pred odstránením alebo vyprázdením podnosu na zachytávanie tuku alebo dymovej nádobky nechajte zariadenie vychladnúť.
- Nikdy sa nedotýkajte platne na grilovanie ostrými ani drsnými predmetmi, ako napr. kovovou stierkou, pretože by ste mohli poškodiť jej teflónový povrch.
- Toto zariadenie je určené len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určené na používanie v prostrediah, ako sú kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriach, farmánoch či iných druhoch pracovisk. Taktiež nie je určené na používanie zákazníkmi v hoteloch, moteloch,

penziónoch, iných ubytovacích zariadeniach. Nesmie sa tiež používať vonku.

- V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača ani systému diaľkového ovládania.
- Aby ste pri grilovaní pomocou dymu zaistili náležitú bezpečnosť a zabránili spusteniu detektora dymu, zariadenie umiestnite pod odsávač výparov alebo do dobre vetranej miestnosti.

Elektromagnetické polia (EMF)

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

Pred prvým použitím:

- 1 Odstráňte obalové materiály.
- 2 Očistite zariadenie (pozrite si kapitolu „Po použití“).

Použitie zariadenia

Poznámka: Nepoužívajte kovové, ostré ani drsné kuchynské náčinie, pretože môže poškodiť teflónovú vrstvu platne na grilovanie.

Aj keď dymovú nádobku nepoužívate, vždy ju vložte do otvoru v platni na grilovanie. V opačnom prípade môže cez otvor dymovej nádobky vystrekoval' tuk na ohrevné teleso platne na grilovanie.

- 1 Položte podstavec na rovnú a stabilnú pracovnú dosku.
- 2 Do podstavca zasuňte podnos na zachytávanie tuku. (Obr. 2)
- 3 Upevnite sklenené veko k platni na grilovanie. (Obr. 3)

Poznámka: Veko urýchli grilovanie a zabezpečí, že jedlo absorbuje rozličné chuti vznikajúce počas grilovania pomocou dymu alebo páry. Uistite sa, že je veko pri grilovaní pomocou dymu alebo páry vždy zatvorené.

Bežné grilovanie

Do dymovej nádobky nikdy nedávajte olej ani iné tekutiny.

- 1 Rozvinte siet'ový kábel.
 - 2 Siet'ovú zástrčku pripojte do uzemnenej zásuvky.
 - 3 Ovládanie teploty nastavte na teplotu, ktorú chcete použiť na grilovanie. (Obr. 4)
- Pozrite si tabuľku prípravy potravín, v ktorej nájdete informácie o nastavení teploty a času grilovania.
- Rozsvieti sa svetelný indikátor.
 - 4 Nechajte zariadenie zohriat' a počkajte, kým svetelný indikátor nezhnasne. (Obr. 5)
 - Zariadenie je teraz pripravené na používanie.
 - 5 Položte suroviny na rozpalenú platňu na grilovanie.

Poznámka: Ak sa počas grilovania rozsvieti indikátor, znamená to, že sa zariadenie opäťovne zohrieva. Môžete normálne pokračovať v grilovaní.

Poznámka: Môžete sa rozhodnúť, či chcete veko zatvoriť, alebo ho nechat' otvorené.

- 6 Suroviny na platni na grilovanie z času na čas otočte.

Výstraha: Suroviny nikdy nekrájate, kým sú položené na platni na grilovanie, ani ich neotáčajte pomocou kovového kuchynského náčinia. Mohli by ste poškodiť jej teflónový povrch.

- 7 Ked sú suroviny hotové podľa vašej chuti, zoberte ich z platni na grilovanie. Ovládanie teploty otočte späť na stupeň 0.

Výstraha: Suroviny neberte z platni na grilovanie pomocou kovového kuchynského náčinia. Mohli by ste poškodiť jej teflónový povrch.

Výstraha: Kým sa zariadenie používa alebo je stále horúce, nehýbte ním ani ho neprenášajte.

Grilovanie pomocou dymu

Potraviny môžete grilovať pomocou dymu, ktorý vytvárajú triesky na dymenie, a dodaj' im tak klasickú „údenú“ chut'. Prípadne môžete jedlo dochutiať sušeným korením. Ďalšie inšpirácie nájdete v knihe s receptami alebo v rýchлом návode na použitie.

Do dymovej nádobky nikdy nedávajte olej ani iné tekutiny.

V tomto zariadení sa nesmie používať drevené uhlie ani iné podobné horľavé materiály. Používajte iba schválené triesky na dymenie.

Tip: Keďže počas grilovania uniká dym cez bočné strany veka, umiestnite gril pod odsávač výparov alebo doobre vetranej miestnosti.

Poznámka: S týmto zariadením sa dodáva jedno balenie triesok na dymenie. Jeho obsah postačí na 5 grilovaní pomocou dymu. Ďalšie balenia triesok na dymenie alebo triesky s rôznymi príchuťami si môžete zakúpiť na webovej stránke www.barbecook.com/smokechips alebo v špecializovaných obchodoch s kuchynskými potrebami.

1 Rozviňte siet'ový kábel.

2 Zástrčku pripojte do uzemnenej zásuvky el. siete.

3 Dymovú nádobku naplňte trieskami na dymenie a vložte ju do otvoru v platni na grilovanie. (Obr. 6)

- Na dosiahnutie jemne „údenej“ chuti naplňte nádobu po spodnej čiaru. Jedlo môžete pripravovať v dyme 10 až 15 minút. (Obr. 7)
- Na dosiahnutie stredne intenzívnej „údenej“ chuti naplňte nádobu po strednej čiaru. Jedlo môžete pripravovať v dyme 20 až 25 minút. (Obr. 8)
- Ak chcete dosiahnuť silnú „údenú“ chut', naplňte nádobu až po okraj. Jedlo môžete pripravovať v dyme 30 minút. (Obr. 9)

Poznámka: Pred použitím triesky na dymenie nikdy neponárajte do vody.

Poznámka: Ak sa rozhodnete znova grilovať pomocou dymu, dymovú nádobku vždy vyprázdnite. Nepoužívajte tie isté (spálené) triesky na dymenie.

Tip: Veľmi chutné jedlo taktiež pripravíte, ak do dymovej nádoby vložíte sušené koreniny.

4 Na grilovanie pomocou dymu nastavte ovládanie teploty na stupeň 5 a zatvorte sklenené veko, aby ste zabránili úniku dymu. (Obr. 4)

D Rozsvieti sa indikátor.

Poznámka: Je nepravdepodobné, že triesky na dymenie začnú horieť. Dosiahnuť teplotu potrebnú na dymenie.

5 Zariadenie nechajte najskôr pribl. 10 minút zohrievať, až kým sa nerozsvieti indikátor a z dymovej nádobky nezačne vychádzat dostatočné množstvo dymu. (Obr. 5)

D Zariadenie je teraz pripravené na používanie.

6 Otvorte sklenené veko a položte suroviny na rozpálenú platňu na grilovanie.

7 Zatvorte sklenené veko, aby mohol dym preniknúť do jedla a dodala mu chut'. Zároveň tým zabránite striekaniu tuku. (Obr. 10)

Poznámka: Je normálne, ak cez bočné strany veka uniká trochu dymu.

8 Suroviny na platni na grilovanie z času na čas otočte.

Výstraha: Suroviny nikdy nekrájate, kým sú položené na platni na grilovanie, ani ich neotáčajte pomocou kovového kuchynského náčinia. Mohli by ste poškodiť jej teflónový povrch.

9 Ked' sú suroviny pripravené podľa vašej chuti, otvorte sklenené veko, zložte suroviny z platne na grilovanie a otočte ovládanie teploty späť na stupeň 0.

Výstraha: Vysypeťte obsah dymovej nádobky na (keramický) tanier. Skôr ako triesky na dymenie vyhodíte, nechajte ich vychladnúť. Triesky na dymenie môžete taktiež ponoriť do studenej vody a následne vyhodiť.

Výstraha: Suroviny neberte z platne na grilovanie pomocou kovového kuchynského náčinia. Mohli by ste poškodiť jej teflónový povrch.

Výstraha: Kým sa zariadenie používa alebo je stále horúce, nehýbte ním ani ho neprenášajte.

Výstraha: Pred manipuláciou alebo čistením nechajte zariadenie vychladnúť.

Grilovanie pomocou pary

Chutné mäso môžete pripraviť aj grilovaním pomocou pary, ktorú vytvára kvapalina, ako napríklad voda či víno. Ďalšie inšpirácie nájdete v knihe s receptami alebo v rýchлом návode na použitie.

Výstraha: Naparovací zásobník napĺňajte iba vodou alebo alkoholickými nápojmi. Nepridávajte žiadne iné kvapaliny, ako napr. olej alebo marinády.

Výstraha: Naparovací zásobník nikdy nenapĺňajte horúcou vodou alebo práve prevarenou vodou, aby nedošlo k jeho pretečeniu.

1 Rozviňte siet'ový kábel.

2 Zástrčku pripojte do uzemnenej zásuvky el. siete.

3 Naparovací zásobník naplňte vodou, vínom alebo iným alkoholickým nápojom a zatvorte veko. (Obr. 11)

Poznámka: Naparovací zásobník nikdy nenaplňte nad značku maximálnej úrovne, aby ste zabránili jeho pretečeniu.

4 Na grilovanie pomocou pary nastavte ovládanie teploty na stupeň 4 alebo 5 a zatvorte sklenené veko, aby ste zabránili úniku pary. (Obr. 4)

D Rozsvieti sa indikátor.

Poznámka: Aj v prípade, že je veko zatvorené, môže unikať malé množstvo pary.

5 Nechajte zariadenie zohriat' a počkajte, kým svetelný indikátor nezhasne (Obr. 5).

D Zariadenie je teraz pripravené na používanie.

6 Položte suroviny na rozpálenú platňu na grilovanie.

7 Zatvorte sklenené veko, aby mohla para preniknúť do jedla a dodala mu chut'. Zároveň tým zabránite striekaniu tuku. (Obr. 10)

8 Suroviny na platni na grilovanie z času na čas otočte.

Výstraha: Suroviny nikdy nekrájate, kým sú položené na platni na grilovanie, ani ich neotáčajte pomocou kovového kuchynského náčinia. Mohli by ste poškodiť jej teflónový povrch.

Poznámka: Je normálne, ak mäso nezhnedne alebo nebude chrumkavé. Ak chcete pripraviť hnedšie alebo chrumkavejšie mäso, nechajte veko počas grilovania otvorené.

9 Ked' sú suroviny pripravené podľa vašej chuti, otvorte sklenené veko, zložte suroviny z platne na grilovanie a otočte ovládanie teploty späť na stupeň 0.

Výstraha: Suroviny neberte z platne na grilovanie pomocou kovového kuchynského náčinia. Mohli by ste poškodiť jej teflónový povrch.

Výstraha: Kým sa zariadenie používa alebo je stále horúce, nehýbte ním ani ho neprenášajte.

Po použití

1 Zariadenie odpojte zo siete.

2 Pred prenášaním alebo čistením nechajte zariadenie vychladnúť.

3 Sklenené veko odstráňte jeho otvorením a vytiahnutím z úchytov. (Obr. 12)

4 Sklenené veko očistite v teplej vode s trochou čistiaceho prostriedku alebo v umývačke riadu. (Obr. 13)

Poznámka: Pri manipulácii so skleným vekom buďte opatrní. Ak Vám vypadne z rúk, môže sa rozbit.

Poznámka: Po grilovaní pomocou dymu môže na veko zostať trnavý flák. Flák možno jednoducho odstrániť pomocou teplej vody s trochou čistiaceho prostriedku.

5 Vyberte dymovú nádobku z platne na grilovanie. (Obr. 14)

Výstraha: Vysypeťte obsah dymovej nádobky na (keramický) tanier. Skôr ako triesky na dymenie vyhodíte, nechajte ich vychladnúť. Triesky na dymenie môžete taktiež ponoriť do studenej vody a následne vyhodiť.

6 Dymovú nádobku očistite v teplej vode s trochou čistiaceho prostriedku. (Obr. 15)

Výstraha: Dymovú nádobku neumývajte v umývačke riadku.

7 Prebytočný tuk a zvyšky potravy na platni na grilovanie zatlačte pomocou drevenej alebo silikónovej varešky do odtokovej drážky (Obr. 16).

8 Zvyšky tuku a potravy odstráňte z platne na grilovanie pomocou kuchynských papierových utierok.

9 Platňu na grilovanie očistite v teplej vode s trochou čistiaceho prostriedku na umývanie riadu alebo v umývačke riadu. (Obr. 17)

Poznámka: Ak sa na platni na grilovanie pripiekol tuk alebo zvyšky potravín, najsťôr ju namočte do teplej vody. Na čistenie platne nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.

10 Odstráňte tuk a zvyšky potravín z podnosu na zachytenie tuku. (Obr. 18)

11 Podnos na zachytenie tuku očistite v teplej vode s trochou čistiaceho prostriedku na umývanie riadu alebo v umývačke riadu. (Obr. 19)

12 Podstavec očistite navlhčenou tkaninou. (Obr. 20)

Nebezpečenstvo: Podstavec ani siet'ový kábel neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

13 Všetky časti zariadenia dôkladne osušte.

Odkladanie

1 Prievnrite sklenené veko (1), vložte dymovú nádobku do platne na grilovanie (2), položte platňu na grilovanie na podstavec (3) a do podstavca zasuňte podnos na zachytenie tuku (4). (Obr. 21)

2 Zmotajte napájací kábel a zariadenie uložte do obalu, aby ste chránili podstavec.

3 Zariadenie odložte na suché miesto.

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 22).

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips na adrese www.philips.com alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine. Telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste. Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov značky Philips.

Riešenie problémov

Problém	Riešenie
Neviem, kde si môžem zakúpiť triesky na dymenie.	Triesky na dymenie si môžete zakúpiť v špeciálnych obchodoch s kuchynskými potrebami alebo na webovej stránke www.barbecook.com/smokechips .
Neviem, aký druh triesok na dymenie môžem používať.	Používajte iba schválené triesky na dymenie predávané špeciálne na grilovanie alebo údenie. Môžete si vybrať z rôznych typov a príchutí.
Moje jedlo nemá silnú „údenú“ príchut’.	Môžete pridať viac triesok na dymenie alebo pred položením jedla na gril počkajte, kým zariadenie nezačne vytvárať viac dymu.

Tabuľka času prípravy potravín (Obr. 23)

SLOVENŠCINA

Uvod

Čestíme vás vďaka nákupu a dobrodoší pri Philipsu! Čež želite popolnoha izkoristíti podporu, ktorú nudi Philips, registráraťte sa na www.philips.com/welcome.

Spoločný opis (Sl. 1)

- 1 Hladen ročaj
- 2 Steklen pokrov
- 3 Dimna posodica
- 4 Žlebič za odtekanie
- 5 Izparilnik
- 6 Odpredina za dimnu posodico
- 7 Plošča za žar
- 8 Grelni element

9 Pladenj za maščobo

10 Indikator

11 Temperaturni regulator

12 Podstavec

13 Omrežni kabel in vtikač

14 Dimne trske

Pomembno:

Pred uporabo aparata natančno preberite ta uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Aparat ali omrežnega kabla ne potapljajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

Opozorilo

- Preden aparat priključite v električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na tipski ploščici aparata, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja. Podatke o napetosti in moči preverite na tipski ploščici aparata.
- Poškodovan napajalni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščeni servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
- Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem le, če so bili poučeni glede varne uporabe aparata in jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti.
- Ne dovolite, da bi se z aparatom igrali otroci.
- Ko je aparat vklapljen ali se ohlaja, aparat in napajalni kabel hranite izven doseg otrok pod 8. letom starosti.
- Otroci od 8. leta dalje smejo aparat čistiti le pod nadzorom.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Vsebinsko dimne posodico stresite na (keramičen) krožnik. Pustite, da se dimne trske ohladijo, preden jih vržete stran. Dimne trske lahko polijete tudi z mrzlo vodo in jih nato odvržete.
- Z aparatom ne uporabljajte oglja ali podobnih vnetljivih goriv. Uporabljajte le odobrene dimne trske.

Previdno

- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- Aparat postavite na vodoravno, stabilno podlago z dovolj okoliškega prostora.
- Preden na ploščo za žar položite hrano, jo segregjte.
- Med delovanjem aparata lahko dostopne površine postanejo vroče.
- Pri peki mastnega mesa in klobas pazite na škropljenje masti. Zaprite stekleni pokrov, da se mu izognete.
- Dokler aparat deluje, se ne dotikajte njegove zunanjosti, ker je vroča.
- Preden izključite aparat, temperaturni regulator vedno prestavite na 0.
- Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
- Aparat po uporabi očistite.
- Pred odstranitvijo plošče za žar in čiščenjem ali shranjevanjem aparata počakajte, da se povsem ohladi.
- Preden odmaknete ali izpraznite pladenj za maščobo ali dimno posodico, počakajte, da se aparat ohladi.
- Plošče za žar se nikoli ne dotikajte z ostrimi ali grobimi predmeti, kot je kovinska lopatica, da ne bi poškodovali površine proti sprijemanju.
- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, farmah in drugih delovných okoljih. Namenen je niti za uporabo s strani hostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitivnih objektov ali na prostem.
- Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Tega aparata ni mogoče upravljati z zunanjim časovníkom ali sistemom za daljinsko upravljanje.
- Za varno peko z dimom postavite aparat pod napo ali v dobro prezračevan prostor, da ne bi sprožili požarnega alarmu.

Elektromagnetno polje (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetskih polj (EMF). Če z aparatom ravnotežno upravljate v skladu z navodili v tem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Pred prvo uporabo

1 Odstranite embalažni material.

2 Očistite aparat (oglejte si poglavje "Po uporabi").

Uporaba aparata

Opomba: Ne uporabljajte kovinskega, ostrega ali grobega kuhijskega pribora, saj lahko poškodujete premaz proti sprijemanju na plošči za žar.

V odprtino v plošči za žar vedno postavite dimno posodico, tudi če je ne uporabljate. Skozi odprtino za dimno posodico bi lahko sicer prišla maščoba na grelni element pod ploščo za žar.

1 Podstavek postavite na stabilno in ravno delovno površino.

2 V podstavek vstavite pladenj za maščobo. (Sl. 2)

3 Na ploščo za žar namestite steklen pokrov. (Sl. 3)

Opomba: Pokrov je namenjen hitrejši peki, obenem pa tudi zagotavlja, da hrana pridobi tudi različne arome peke z dimom ali paro. Pri peki z dimom ali paro mora biti pokrov vedno zaprt.

Običajna peka

V dimno posodico nikoli ne vlivajte olja ali druge tekočine.

1 Odvijte omrežni kabel.

2 Vstavite omrežni vtič v ozemljeno stensko vtičnico.

3 Obrnite temperaturni regulator na želeno nastavitev. (Sl. 4)

Za okvirne temperaturne nastavitev in čase peke na žaru si oglejte preglednico za pripravo hrane.

D Indikator zasveti.

4 Pustite, da se aparat segreva, dokler indikator ne neha svetiti. (Sl. 5)

D Aparat je tako pripravljen za uporabo.

5 Sestavine postavite na vročo ploščo za peko.

Opomba: Če indikator zasveti med peko, se aparat znova segreva. S peko lahko nemoteno nadaljujete.

Opomba: Pokrov lahko po želji zaprete ali ga pustite odprtega.

6 Sestavine na plošči za žar občasno obrnite.

Pozor: Sestavin ne režite na plošči na žar in jih ne obračajte s kovinskimi pripomočki. Lahko bi poškodovali površino proti sprijemanju.

7 Ko so sestavine pripravljene po vašem okusu, jih vzemite s plošče za žar. Temperaturni regulator obrnite nazaj na 0.

Pozor: Za odstranjevanje sestavin s plošče za žar ne uporablajte kovinskih pripomočkov. Lahko bi poškodovali površino proti sprijemanju.

Pozor: Aparata ne premikajte in ne prestavljajte med uporabo ali dokler je vroč.

Peka z dimom

Hrani, pripravljeni na žaru, lahko z dimom dimnih trsk dodate aroma dima ali pa jo začinite s suhimi začimbami. Več navdihov lahko najdete v knjižici receptov ali vodniku za hiter začetek.

V dimno posodico nikoli ne vlivajte olja ali druge tekočine.

Z aparatom ne uporabljajte oglja ali podobnih vnetljivih goriv. Uporabljajte le odobrene dimne trske.

Namig: Med peko izpod pokrova na straneh uhaja dim, zato napravo postavite pod napo ali v dobro prezačen prostor.

Opomba: Aparatu je priložen en paket dimnih trsk. V njem je dovolj trsk za 5 pek z dimom. Na spletni strani www.barbecook.com/smokechips ali v specializiranih kuhijskih trgovinah lahko kupite dodatne dimne trske ali dimne trske z drugačnimi aromami.

1 Odvijte omrežni kabel.

2 Vstavite omrežni vtič v ozemljeno omrežno vtičnico.

3 Dimno posodico napolnite z dimnimi trskami in jo postavite v odprtino v plošči za žar. (Sl. 6)

- Za blago aroma dima posodico napolnite do spodnje črte. Hrano lahko dimite od 10 do 15 minut. (Sl. 7)
- Za srednjo aroma dima napolnite posodico do srednje črte. Hrano lahko dimite od 20 do 25 minut. (Sl. 8)
- Za močno aroma dima napolnite posodico do roba. Hrano lahko dimite do 30 minut. (Sl. 9)

Opomba: Dimnih trsk pred uporabo nikoli ne zmočite.

Opomba: Pred vsako peko z dimom izpraznite dimno posodico. Ne uporabite istih (ožganih) dimnih trsk dvakrat.

Namig: Hrana bo zelo okusna tudi, če v dimno posodico stresete nekaj posušenih začimb.

4 Za peko z dimom obrnite temperaturni regulator na 5. nastavitev in zaprite stekleni pokrov, da preprečite uhajanje dima. (Sl. 4)

D Indikator zasveti.

Opomba: Zelo malo verjetno je, da bi se dimne trske vnele. Dosežejo samo temperaturo, pri kateri se začne iz njih kaditi dim.

5 Pustite, da se aparat približno 10 minut segreva, dokler indikator ne preneha svetiti in trske ne oddajo že precej dima. (Sl. 5)

D Aparat je tako pripravljen za uporabo.

6 Odprite stekleni pokrov in na vročo ploščo za žar naložite sestavine.

7 Zaprite stekleni pokrov, da bo lahko hrana prevzela aroma dima in da preprečite škropljenje masti. (Sl. 10)

Opomba: Ob straneh pokrova lahko uhaja dim, kar je običajno.

8 Sestavine na plošči za žar občasno obrnite.

Pozor: Sestavin ne režite na plošči na žar in jih ne obračajte s kovinskimi pripomočki. Lahko bi poškodovali površino proti sprijemanju.

9 Ko so sestavine pripravljene po vašem okusu, odprite stekleni pokrov, vzemite sestavine s plošče za žar in obrnite temperaturni regulator nazaj na 0.

Pozor: Vsebinsko dimne posodico stresite na (keramičen) krožnik. Pustite, da se dimne trske ohladijo, preden jih vržete stran. Dimne trske lahko polijete tudi z mrzlo vodo in jih nato odvržete.

Pozor: Za odstranjevanje sestavin s plošče za žar ne uporablajte kovinskih pripomočkov. Lahko bi poškodovali površino proti sprijemanju.

Pozor: Aparata ne premikajte in ne prestavljajte med uporabo ali dokler je vroč.

Pozor: Preden aparat primete ali očistite, počakajte, da se ohladi.

Peka s paro

Da bo meso mehko, lahko pečete lahko s paro, ki jo oddaja tekočina, na primer voda ali vino. Več navdihov lahko najdete v knjižici receptov ali vodniku za hiter začetek.

Pozor: Izparilnik polnite le z vodo ali alkoholnimi pičami. Ne dodajajte drugih tekočin, kot so olja ali marinade.

Pozor: V izparilnik ne vlivajte vroče ali ravno zavrete vode, da se ne bo polivala.

1 Odvijte omrežni kabel.

2 Vstavite omrežni vtič v ozemljeno omrežno vtičnico.

3 V izparilnik vlijte vodo, vino ali drugo alkoholno pičo in zaprite pokrov. (Sl. 11)

Opomba: Izparilnik vedno napolnite največ do najvišje oznake, da se tekočina ne bi polivala.

4 Za peko s paro obrnite temperaturni regulator na 4. ali 5. nastavitev in zaprite stekleni pokrov, da preprečite uhajanje pare. (Sl. 4)

D Indikator zasveti.

Opomba: Nekaj pare lahko uhaja, tudi če je pokrov zaprt.

5 Pustite, da se aparat segreva, dokler indikator ne neha svetiti (Sl. 5).

D Aparat je tako pripravljen za uporabo.

6 Sestavine postavite na vročo ploščo za peko.

7 Zaprite stekleni pokrov, da bo lahko hrana prevzela aroma pare in da preprečite škropljenje masti. (Sl. 10)

8 Sestavine na plošči za žar občasno obrnite.

Pozor: Sestavin ne režite na plošči na žar in jih ne obračajte s kovinskimi pripomočki. Lahko bi poškodovali površino proti sprijemanju.

Opomba: Meso ne postane rjavo ali hrustljavo, kar je običajno. Če želite pripraviti meso, ki bo na zunaj bolj rjavo ali hrustljavo, pecite z odprtim pokrovom.

- 9** Ko so sestavine pripravljene po vašem okusu, odprite stekleni pokrov, vzemite sestavine s plošče za žar in obrnite temperaturni regulator nazaj na 0.

Pozor: Za odstranjevanje sestavin s plošče za žar ne uporabljajte kovinskih pripomočkov. Lahko bi poškodovali površino proti sprijemanju.

Pozor: Aparata ne premikajte in ne prestavljajte med uporabo ali dokler je vroč.

Po uporabi

- 1** Izklopite aparat iz električnega omrežja.
- 2** Preden aparat premaknete ali očistite, počakajte, da se ohladi.
- 3** Stekleni pokrov snamete tako, da ga odprete in dvignete iz tečajev. (Sl. 12)
- 4** Pokrov operite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju. (Sl. 13)

Opomba: S steklenim pokrovom ravnajte previdno, ker se lahko razbijte, če vam pada iz rok.

Opomba: Po peki z dimom se lahko na pokrovu pojavi temen madež. Tega lahko brez težav odstranite z vročo vodo in nekaj tekočega čistila.

- 5** Iz grelne plošče odstranite dimno posodico. (Sl. 14)

Pozor: Vsebino dimne posodico stresite na (keramičen) krožnik. Pustite, da se dimne trske ohladijo, preden jih vržete stran. Dimne trske lahko polijete tudi z mrzlo vodo in jih nato odvržete.

- 6** Dimno posodo očistite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila. (Sl. 15)

Pozor: Dimne posode ne pomivajte v pomivalnem stroju.

- 7** Odvečno mast in ostanke hrane na plošči za žar s stekleno ali silikonsko lopatico postrgajte v žlebič za odtekanje (Sl. 16).

- 8** S plošče za žar s papirnatimi robčki obrišite vso preostalo mast in ostanke hrane.

- 9** Ploščo za žar očistite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju. (Sl. 17)

Opomba: Če se na ploščo za žar primejo ostanki masti ali hrane, ploščo za žar najprej namočite v vroči vodi. Ploščo za žar ne čistite z grobimi čistili ali gobicami.

- 10** S pladnjem za maščobo odstranite maščobo in ostanke hrane. (Sl. 18)

- 11** Pladenj za maščobo očistite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju. (Sl. 19)

- 12** Podstavek očistite z vlažno krpo. (Sl. 20)

Nevarnost: Podstavka ali omrežnega kabla ne potapljaljte v vodo ali drugo tekočino.

- 13** Vse dele aparata temeljito posušite.

Shranjevanje

- 1** Namestite stekleni pokrov (1), dimno posodico vstavite v ploščo za žar (2), ploščo za žar postavite na podstavek (3) in v podstavek potisnite pladenj za maščobo (4). (Sl. 21)

- 2** Zvijte napajalni kabel in aparat vstavite v škatlo ter tako zaščitite podstavek.

- 3** Aparat shranjujte na suhem mestu.

Okolje

- Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomoretate k ohranitvi okolja. (Sl. 22).

Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsov spletno stran na naslovu www.philips.com ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi. Telefonsko številko najdete na mednarodnem

garancijskem listu. Če v vaši državi ni takšnega centra, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Odpravljanje težav

Težava	Rešitev
Ne vem, kje lahko kupim dimne trske.	Dimne trske lahko kupite v specializiranih kuhrskeh trgovinah ali na spletnem mestu www.barbecook.com/smokechips .
Ne vem, kakšne dimne trske lahko uporabjam.	Uporabljajte samo odobrene dimne trske, namenjene posebej peki na žaru in dimljenju. Izberite lahko med različnimi vrstami in aromami.
Hrana nima močnega okusa po dimu.	Uporabite lahko več dimnih trsk ali počakate, da nastane več dima, preden naložite hrano na ploščo za žar.

Preglednica za pripravo hrane (Sl. 23)

SRPSKI

Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobro došli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Opšti opis (Sl. 1)

- Hladna drška
- Stakleni poklopac
- Posuda za dimljenje
- Odvodni žleb
- Rezervoar za paru
- Otvor za posudu za dimljenje
- Ploča roštilja
- Element za grejanje
- Fioka za masnoću
- Indikator
- Regulator temperature
- Postolje
- Kabl za napajanje i utikač
- Usitnjeno drvo za dimljenje

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Aparat i kabl za napajanje nemojte da uranjate u vodu niti u bilo koju drugu tečnost.

Upozorenje

- Pre priključivanja aparata, proverite da li napon naznačen na tipskoj ploči aparata odgovara naponu lokalne mreže. Informacije o naponu i snazi potražite na tipskoj pločici na aparatu.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, uvek mora da ga zameni kompanija Philips, ovlašćeni Philips servisni centar ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su doble uputstva za bezbednu upotrebu aparata i pod nadzorom, kako bi se omogućila bezbedna upotreba, kao i ukoliko su obaveštene o mogućim opasnostima.
- Nemojte da dozvolite da se deca igraju aparatom.
- Aparat i kabl za napajanje držite van domaća dece mlađe od 8 godina dok je uključen ili dok se hlađi.
- Deca starija od 8 godina smeju da čiste aparat isključivo pod nadzorom.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Nikada nemojte da ostavljate aparat da radi bez nadzora.
- Ispraznite posudu za dimljenje na (keramičku) ploču. Ostavite usitnjeno drvo za dimljenje da se ohladi pre nego što ga bacite. Možete i da uronite usitnjeno drvo u hladnu vodu, a zatim da ga bacite.
- Sa ovim aparatom nemojte koristiti ugaj ili slične gorive materijale. Koristite samo odobreno drvo za dimljenje.

Oprez

- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Stavite aparat na ravnu, stabilnu površinu sa dovoljno slobodnog prostora oko njega.
- Uvek zagrejte ploču roštilja pre nego što stavite hrano na nju.

- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi.
- Čuvajte se prskanja masti kada pečete masno meso ili kobasice.
- Zatvorite stakleni poklopac da biste sprečili prskanje masti.
- Nikada nemojte da dodirujete spoljašnjost aparata dok radi jer je vruća.
- Regulator temperature uvek okrenite u položaj 0 pre nego što isključite aparat.
- Aparat nakon upotrebe uvek isključite iz struje.
- Aparat očistite nakon svake upotrebe.
- Ostavite aparat da se potpuno ohladi pre nego što skinete ploču roštilja, očistite aparat ili ga odložite.
- Pre uklanjanja ili pražnjenja fioke za masnoću ili posude za dimljenje ostavite aparat da se ohladi.
- Nikada nemojte da dodirujete ploču roštilja oštrim ili abrazivnim predmetima kao što je metalna lopatica jer to ošteće teflonsku oblogu.
- Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osobljje u prodavnicama, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima, prenoćistima i drugim vrstama smeštaja ili na otvorenom.
- Ako se aparat upotrebljava nepropisno, za profesionalne ili poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvati odgovornost ni za kakva nastala oštećenja.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu sa spoljnim prekidačem kontrolisanim tajmerom niti sa sistemom za daljinsko upravljanje.
- Stavite aparat ispod aspiratora ili u dobro provetrenu prostoriju kada pečete na roštilju sa dimljenjem da biste postigli sigurno dimljenje i sprečili aktiviranje detektora dima.

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj Philips aparat usklađen je sa svim standardima u vezi sa elektromagnetskim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, on je bezbedan za upotrebu prema trenutno dostupnim naučnim dokazima.

Pre prve upotrebe

- 1 Uklonite materijal za pakovanje.
- 2 Očistite aparat (pogledajte poglavje „Nakon upotrebe“).

Upotreba aparata

Napomena: Nemojte da upotrebljavate metalni, ostri ili abrazivni kuhinjski pribor jer će to oštetiti teflonsku oblogu ploče roštilja.

Uvek stavite posudu za dimljenje u otvor u ploči roštilja, čak i kada je ne koristite. U suprotnom, mast može da prska kroz otvor za posudu za dimljenje na element za grejanje ispod ploče roštilja.

- 1 Postolje stavite na stabilnu, ravnu radnu površinu.
- 2 Stavite fioku za masnoću u postolje. (Sl. 2)
- 3 Pričvrstite stakleni poklopac za ploču roštilja. (Sl. 3)

Napomena: Poklopac je potreban da bi pečenje na roštilju bilo brže, kao i da biste bili sigurni da će se različite arome koje su rezultat pečenja na roštilju sa dimljenjem ili parom sjediniti sa hranom. Proverite da li je poklopac uvek zatvoren kada pečete na roštilju sa dimljenjem ili parom.

Standardno pečenje na roštilju

U posudu za dimljenje nikada nemojte da stavljate ulje niti neku drugu tečnost.

- 1 Odmotajte kabl za napajanje.
 - 2 Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.
 - 3 Podesite regulator temperature na postavku temperature na kojoj želite da koristite roštilj. (Sl. 4)
- Informacije o postavci temperature i vremenu pripreme na roštilju potražite u tabeli za pripremu hrane.
- Indikator će se uključiti.
- 4 Unapred zagrejte aparat dok se indikator ne isključi. (Sl. 5)
 - Aparat je sada spremjan za upotrebu.
 - 5 Sastojke stavite na vruću ploču roštilja.

Napomena: Kada se indikator uključi tokom pečenja na roštilju, aparat se ponovo zagreva. Nastavite sa pečenjem na roštilju.

Napomena: Možete da odaberete da li želite da zatvorite poklopac ili da ga ostavite otvorenim.

- 6 Povremeno okrenite sastojke na ploči roštilja.

Oprez: Nikada nemojte da sečete sastojke dok se nalaze na ploči roštilja i nemojte da koristite metalni pribor za okretanje sastojaka. To može da ošteći teflonsku oblogu.

- 7 Kada sastojci budu pripremljeni po vašem ukusu, skinite ih sa ploče roštilja. Vratite regulator temperature u položaj 0.

Oprez: Za skidanje sastojaka sa ploče roštilja nemojte da koristite metalni pribor. To može da ošteći teflonsku oblogu.

Oprez: Nemojte da pomerate niti da transportujete aparat tokom upotrebe ili dok je još uvek vruć.

Pečenje na roštilju sa dimljenjem

Hranu možete da pečete na roštilju sa dimom koji se dobija pomoću usitnjenoj drvetu za dimljenje kako biste postigli dimljenu aromu ili možete da koristite suve začine da biste začinili hranu. Dodatnu inspiraciju potražite u knjizi recepata ili u vodiču za brzi početak.

U posudu za dimljenje nikada nemojte da stavljate ulje niti neku drugu tečnost.

Sa ovim aparatom nemojte koristiti ugalj ili slične gorive materijale. Koristite samo odobreno drvo za dimljenje.

Savet: Stavite roštilj ispod aspiratora ili u dobro provetrenu prostoriju jer dim izlazi uz zidove poklopca tokom pečenja na roštilju.

Napomena: Sa ovim aparatom isporučuje se jedno pakovanje drva za dimljenje. Ono sadržava dovoljno drva za dimljenje za 5 pečenja na roštilju sa dimljenjem. Dodatno drvo za dimljenje sa različitim mirisima dima možete kupiti na adresi www.barbecook.com/smokechips ili u specijalizovanim prodavnicama sa opremom za kuhanje.

- 1 Odmotajte kabl za napajanje.

- 2 Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.

- 3 Napunite posudu za dimljenje usitnjenim drvetom, a zatim je stavite u otvor u ploči roštilja. (Sl. 6)

- Da biste postigli blagu aromu dima, napunite posudu do donje linije. Hranu možete da dimite od 10 do 15 minuta. (Sl. 7)
- Da biste postigli srednje jaku aromu dima, napunite posudu do srednje linije. Hranu možete da dimite od 20 do 25 minuta. (Sl. 8)
- Da biste postigli jaku aromu dima, napunite posudu do oboda. Hranu možete da dimite 30 minuta. (Sl. 9)

Napomena: Nikada nemojte da uranjate usitnjeno drvo za dimljenje u vodu pre upotrebe.

Napomena: Uvek ispraznite posudu za dimljenje ako ponovo želite da pečete na roštilju sa dimljenjem. Nemojte ponovo da koristite isto (izgorelo) usitnjeno drvo.

Savet: Hrana će biti veoma ukusna i ako u posudu za dimljenje stavite suve začine.

- 4 Da biste pekli na roštilju sa dimljenjem, regulator temperature podešite na postavku 5, a zatim zatvorite stakleni poklopac kako biste sprečili izlazak dima. (Sl. 4)

- Indikator će se uključiti.

Napomena: Mala je verovatnoća da će se usitnjeno drvo za dimljenje zapaliti. Ono dostiže temperaturu pri kojoj se proizvodi samo dim.

- 5 Unapred zagrejte aparat približno 10 minuta dok se indikator ne isključi i dok veća količina dima ne izđe iz posude za dimljenje. (Sl. 5)

- Aparat je sada spremjan za upotrebu.

- 6 Otvorite stakleni poklopac i stavite sastojke na vruću ploču roštilja.

- 7 Zatvorite stakleni poklopac kako bi aroma dima mogla da se prenese na hranu i da biste sprečili prskanje masti. (Sl. 10)

Napomena: Normalno je da mala količina dima izlazi uz zidove poklopca.

- 8 Povremeno okrenite sastojke na ploči roštilja.

Oprez: Nikada nemojte da sečete sastojke dok se nalaze na ploči roštilja i nemojte da koristite metalni pribor za okretanje sastojaka. To može da ošteći teflonsku oblogu.

- 9 Kada sastojci budu pripremljeni po vašem ukusu, otvorite stakleni poklopac, skinite sastojke sa ploče roštilja, a zatim vratite regulator temperature u položaj 0.

Oprez: Ispraznite posudu za dimljenje na (keramičku) ploču. Ostavite usitnjeno drvo za dimljenje da se ohladi pre nego što ga bacite. Možete i da uronite usitnjeno drvo u hladnu vodu, a zatim da ga bacite.

Oprez: Za skidanje sastojaka sa ploče roštilja nemojte da koristite metalni pribor. To može da ošteti teflonsku oblogu.

Oprez: Nemojte da pomerate niti da transportujete aparat tokom upotrebe ili dok je još uvek vruć.

Oprez: Ostavite aparat da se ohladi pre rukovanja ili čišćenja.

Pečenje na roštilju sa parom

Na roštilju možete da pečete sa parom koja nastaje od tečnosti, na primer vode ili vina, kako bi meso bilo mekano. Dodatnu inspiraciju potražite u knjizi recepata ili u vodiču za brzi početak.

Oprez: Rezervoar za paru punite samo vodom ili alkoholnim pićima. Nemojte da dodajete druge tečnosti kao što je ulje ili marinada.

Oprez: Rezervoar za paru nikada nemojte da punite vrućom vodom ili vodom koja je upravo provrela kako biste sprečili prelivanje.

1 Odmotajte kabl za napajanje.

2 Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.

3 U rezervoar za paru sipajte vodu, vino ili drugo alkoholno piće, a zatim zatvorite poklopac. (Sl. 11)

Napomena: Nikada nemojte da punite rezervoar za paru preko oznake maksimalnog nivoa kako biste sprečili prelivanje prilikom ključanja.

4 Da biste pekli na roštilju sa parom, regulator temperature podešite na postavku 4 ili 5, a zatim zatvorite stakleni poklopac da biste sprečili izlazak pare. (Sl. 4)

D Indikator će se uključiti.

Napomena: Može da dođe do oslobađanja male količine pare čak i kada je poklopac zatvoren.

5 Unapred zagrejte aparat dok se indikator ne isključi (Sl. 5).

D Aparat je sada spremан за upotrebu.

6 Sastojke stavite na vruću ploču roštilja.

7 Zatvorite stakleni poklopac kako bi aroma pare mogla da se prenese na hrani i da biste sprečili prskanje masti. (Sl. 10)

8 Povremeno okrenite sastojke na ploči roštilja.

Oprez: Nikada nemojte da sečete sastojke dok se nalaze na ploči roštilja i nemojte da koristite metalni pribor za okretanje sastojaka. To može da ošteti teflonsku oblogu.

Napomena: Normalno je da meso ne porumeni i da ne postane hrskavo. Možete da pečete na roštilju sa otvorenim poklopcom kako biste dobili meso koje je rumenije i hrskavije spolja.

9 Kada sastojci budu pripremljeni po vašem ukusu, otvorite stakleni poklopac, skinite sastojke sa ploče roštilja, a zatim vratite regulator temperature u položaj 0.

Oprez: Za skidanje sastojaka sa ploče roštilja nemojte da koristite metalni pribor. To može da ošteti teflonsku oblogu.

Oprez: Nemojte da pomerate niti da transportujete aparat tokom upotrebe ili dok je još uvek vruć.

Nakon upotrebe

1 Isključite aparat iz električne mreže.

2 Ostavite aparat da se ohladi pre pomeranja ili čišćenja.

3 Da biste uklonili stakleni poklopac, otvorite ga, a zatim ga skinite sa šarki. (Sl. 12)

4 Stakleni poklopac očistite u vrućoj vodi sa malo tečnosti za pranje sudova ili u mašini za sudove. (Sl. 13)

Napomena: Pažljivo rukujte staklenim poklopcem, može da se slomi ako ga ispuštite.

Napomena: Nakon pečenja na roštilju, na poklopcu može da se pojavi tamna mrlja. Možete lako da je uklonite pomoću vruće vode sa malo tečnosti za pranje sudova.

5 Izvadite posudu za dimljenje iz ploče roštilja. (Sl. 14)

Oprez: Ispraznite posudu za dimljenje na (keramičku) ploču. Ostavite usitnjeno drvo za dimljenje da se ohladi pre nego što ga bacite. Možete i da uronite usitnjeno drvo u hladnu vodu, a zatim da ga bacite.

6 Posudu za dimljenje očistite u vrućoj vodi sa malo tečnosti za pranje sudova. (Sl. 15)

Oprez: Nemojte da perete posudu za dimljenje u mašini za sudove.

7 Višak masnoće i ostatke hrane gurnite sa ploče roštilja u odvodne žlebove pomoću drvene ili silikonske lopatice (Sl. 16).

8 Zaostalu masnoću i ostatke hrane na ploči roštilja očistite pomoću kuhinjskih ubrusa.

9 Ploču roštilja očistite u vrućoj vodi sa malo tečnosti za pranje sudova ili u mašini za sudove. (Sl. 17)

Napomena: Ako su se masnoća ili ostaci hrane skoreli na ploči roštilja, prvo potopite ploču roštilja u vruću vodu. Za čišćenje ploče roštilja nemojte da koristite abrazivna sredstva niti sredstva za ribanje.

10 Uklonite masnoću i ostatke hrane iz fioke za masnoću. (Sl. 18)

11 Fioku za masnoću očistite u vrućoj vodi sa malo tečnosti za pranje sudova ili u mašini za sudove. (Sl. 19)

12 Postolje očistite vlažnom krpom. (Sl. 20)

Opasnost: Postolje i kabl za napajanje nemojte da uranjate u vodu niti u bilo koju drugu tečnost.

13 Temeljno osušite sve delove aparata.

Odlaganje

1 Pričvrstite stakleni poklopac (1), stavite posudu za dimljenje u ploču roštilja (2), stavite ploču roštilja u postolje (3) i uvucite fioku za masnoću u postolje (4). (Sl. 21)

2 Namotajte kabl za napajanje i aparat stavite u kutiju da biste zaštitili postolje.

3 Aparat odložite na suvo mesto.

Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 22).

Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili ako imate neki problem, posetite Web lokaciju kompanije Philips na adresi www.philips.com ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji. Broj telefona ćete pronaći na međunarodnom garantnom listu. Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnom distributeru Philips proizvoda.

Rešavanje problema

Problem	Rešenje
Ne znam gde mogu da kupim usitnjeno drvo.	Usitnjeno drvo za dimljenje možete da kupite u prodavnicama specijalizovanim za opremu za kuhanje ili na www.barbecook.com/smokechips .
Ne znam koju vrstu usitnjeneog drveta smem da koristim.	Koristite samo odobreno usitnjeno drvo koje se prodaje specijalno za pečenje na roštilju ili dimljenje. Možete da odaberete iz assortmana različitih tipova i aroma.
Hrana nema jaku aromu dima.	Možete da dodate još usitnjenog drveta ili da sačekate da se pojavi više dima pre nego što stavite hrani na roštilj.

Tabela za pripremu hrane (Sl. 23)

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласково просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Загальний опис (Мал. 1)

- 1 Ручка, що не нагрівається
- 2 Скляна кришка
- 3 Коптильна чашка
- 4 Жолобок для збирання жиру/соку
- 5 Резервуар для пари
- 6 Отвір для коптильної чашки
- 7 Плита для грилю
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лоток для жиру
- 10 Сигнальний індикатор
- 11 Система контролю температури
- 12 Платформа
- 13 Шнур живлення і штекер
- 14 Тріски для диму

Важлива інформація

Перед тим як використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача і зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Не занурюйте пристрій або шнур живлення у воду чи іншу рідину.

Увага!

- Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрій, з напругою у мережі. Дані про напругу та потужність можна знайти в таблиці з даними на пристрії.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що їм було проведено інструктаж щодо безпекного користування пристроєм, якщо користування відбувається під наглядом та якщо їх було повідомлено про можливі ризики.
- Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм.
- Тримайте пристрій і шнур живлення подалі від дітей, яким ще не виповнилося 8 років, коли пристрій увімкнено або охолоджується.
- Діти віком від 8 років або більше можуть чистити пристрій лише під наглядом дорослих.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Висипайте використаний вміст коптильної чашки на тарілку (керамічну). Не викидайте димові тріски, поки вони не охолонуть. Можна отісти їх холодною водою, а тоді викинути.
- Не використовуйте з цим пристроєм вугілля чи інше подібне займисте паливо. Використовуйте лише рекомендовані тріски для диму.

Увага

- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки.
- Ставте пристрій на рівну стійку поверхню, залишаючи навколо нього достатньо вільного місця.
- Попередньо нагрівайте плиту для грилю перед тим, як класти на неї продукти.
- Коли пристрій працює, можуть нагріватися доступні для дотику поверхні.
- Під час приготування на грилі жирного м'яса чи ковбасок остерігайтесь розбризкування жиру. Щоб запобігти розбризкуванню жиру, закривайте скляну кришку.
- Не торкайтесь поверхні пристрію, коли він працює: корпус пристрію стає гарячим.
- Перед вимкненням живлення пристрою завжди повертайте регулятор температури в положення "0".
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Чистіть пристрій після використання.
- Перед тим як зняти плиту для грилю, чистити чи відкладати пристрій на зберігання, дайте йому повністю охолонути.
- Перш ніж виймати та спорожнювати лоток для жиру чи коптильну чашку, зачекайте, поки пристрій охолоне.

- Не торкайтесь плити для грилю гострими або абразивними предметами, наприклад металевою лопаткою, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Його також не призначено для використання клієнтами в готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг "ночівля і сніданок" та інших жилих середовищах.
- Якщо пристрій використовується неналежно, у професійних чи напівпрофесійних цілях або іншим чином всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи системи дистанційного керування.
- У разі готування на грилі з димом, щоб не спрацював детектор диму і задя власної безпеки, розміщуйте пристрій під витяжкою або в належно провітрюваному приміщенні.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

Перед першим використанням

- 1 Зніміть пакувальні матеріали.
- 2 Почистіть пристрій (див. розділ "Після використання").

Застосування пристроя

Примітка: Не використовуйте металеве, гостре або абразивне кухонне приладдя, оскільки воно може пошкодити антипригарне покриття плити для грилю.

Завжди вставляйте коптильну чашку у відповідний отвір на плиті для грилю, навіть якщо ви не плануєте її використовувати. Інакше через відкритий отвір на нагрівальний елемент під плитою для грилю можуть потрапляти бризки жиру.

- 1 Встановіть платформу на стійку та рівну робочу поверхню.
- 2 Вставте лоток для жиру на платформу. (Мал. 2)
- 3 Прикріпіть скляну кришку до плити для грилю. (Мал. 3)

Примітка: Скляна кришка призначена для пришвидшення процесу готування та забезпечення вибрання стравами ароматів, що утворюються під час готування з димом чи пафою. Під час готування на грилі з димом чи пафою кришка має бути завжди закритою.

Звичайне готування на грилі

У жодному разі не заливайте в коптильну чашку олію або інші рідини.

- 1 Розмотайте шнур.
- 2 Підключіть вилку до заземленої розетки.
- 3 Встановіть регулятор температури в потрібне положення. (Мал. 4) Орієнтовний час та температуру готування різних продуктів зазначено в таблиці приготування їжі.
- Після цього засвітиться індикатор.
- 4 Зачекайте, поки пристрій розігріється, а індикатор згасне. (Мал. 5)
- Тепер пристрій готовий до використання.
- 5 Покладіть продукти на гарячу плиту для грилю.

Примітка: Якщо індикатор під час смаження знову засвічується, це вказує на те, що пристрій знову нагрівається. Не зважайте, можна продовжувати готувати продукти.

Примітка: Ви можете закрити кришку або залишити її відкритою.

- 6 Час від часу перевертайте продукти на плиті для грилю.
- Увага:** У жодному разі не ріжте продукти на плиті для грилю і не перевертайте їх металевим кухонним приладдям, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.

- 7 Коли продукти будуть готові, зніміть їх із плити для грилю. Поверніть регулятор температури в положення "0".

Увага: Не знімайте продукти з плити для грилю металевим кухонним приладдям. Це може пошкодити антипригарне покриття

Увага: Не переносьте пристрій, коли він працює або ще гарячий.

Готування на грилі з димом

Ви можете готувати на грилі з димом, який утворюється від тління спеціальних трісок для надання стравам копченого присмаку або ж сухих спецій для додавання гостроти. Докладніше про можливості готування читайте в книзі рецептів або в краткому посібнику.

У жодному разі не заливайте в коптильну чашку олію або інші рідини.

Не використовуйте з цим пристроєм вугілля чи інше подібне зайністе паливо. Використовуйте лише рекомендовані тріски для диму.

Порада: Розміщуйте гриль під витяжкою або в належно провітрюваному приміщенні, оскільки під час смаження з-під кришки просочується дим.

Примітка: У комплект пристрою входить одне упакування трісок для диму. У ньому достатньо трісок для 5 разів готування з димом. Ви можете окрім приобрести спеціальні тріски з різними запахами на сайті www.barbecook.com/smokechips або в спеціалізованих магазинах.

1 Розмотайте шнур.

2 Вставте вилку шнура живлення у розетку із заземленням.

3 Наповніть коптильну чашку трісками і встановіть її у відповідний отвір на плиті для грилю. (Мал. 6)

- Для отримання легкого копченого аромату наповніть чашку до нижньої лінії. Коптити страву слід 10-15 хвилин. (Мал. 7)
- Для помірного копченого аромату наповніть чашку до середньої лінії. Коптити страву слід 20-25 хвилин. (Мал. 8)
- Для сильного копченого аромату, наповніть чашку до краю. Коптити страву слід 30 хвилин. (Мал. 9)

Примітка: Ніколи не мочіть тріски у воді перед використанням.

Примітка: Завжди спорожнюйте коптильну чашку перед повторним використанням. Не використовуйте ті самі (згорілі) тріски повторно.

Порада: Страви виходять дуже смачними, якщо в коптильну чашку насипати сухих спецій.

4 Для готування з димом встановіть регулятор температури в положення "5" і закройте скляну кришку для утримання диму всередині. (Мал. 4)

► Засвітиться індикатор.

Примітка: Тріски для диму не можуть спалахнути. Вони досягають температури, за якої вони лише тліють, утворюючи дим.

5 Зачекайте приблизно 10 хвилин, поки пристрій розігріється, після чого згасне індикатор, а з коптильної чашки почне виходити дим. (Мал. 5)

► Тепер пристрій готовий до використання.

6 Відкрийте скляну кришку і покладіть продукти на гарячу плиту для грилю.

7 Закройте скляну кришку для вбирання стравою утвореного димом аромату та запобігання розбризкуванню жиру. (Мал. 10)

Примітка: З-під кришки просочується дим, і це цілком нормально.

8 Час від часу перевертайте продукти на плиті для грилю.

Увага: У жодному разі не ріжте продукти на плиті для грилю і не перевертайте їх металевим кухонним приладдям, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.

9 Коли продукти будуть готові, відкрийте скляну кришку, зніміть їх із плити для грилю і поверніть регулятор температури в положення "0".

Увага: Висипайте використаний вміст коптильної чашки на тарілку (керамічну). Не викидайте димові тріски, поки вони не охолонуть. Можна остудити їх холодною водою, а тоді викинути.

Увага: Не знімайте продукти з плити для грилю металевим кухонним приладдям. Це може пошкодити антипригарне покриття

Увага: Не переносьте пристрій, коли він працює або ще гарячий.

Увага: Перед транспортуванням чи чищенням пристрою дайте йому охолонути.

Готування з парою

Ви можете готувати на грилі з парою, яка утворюється з рідини, наприклад води або вина. Завдяки цьому м'ясні страви стають ніжнішими. Докладніше про можливості готування читайте в книзі рецептів або в краткому посібнику.

Увага: Наповнюйте резервуар для пари лише водою або алкогольними напоями. Не заливайте в нього інших рідин, зокрема олії чи маринадів.

Увага: Щоб запобігти переливанню рідини з резервуара, у жодному разі не наповнюйте його гарячою чи кип'яченою водою.

1 Розмотайте шнур.

2 Вставте вилку шнура живлення у розетку із заземленням.

3 Наповніть резервуар для пари водою, вином чи іншим алкогольним напоєм та закройте кришку. (Мал. 11)

Примітка: Щоб уникнути переливання води при кипінні, не заповнюйте резервуар вище максимальної позначки.

4 Для готування з парою встановіть регулятор температури в положення "4" або "5" і закройте скляну кришку для утримання пари всередині. (Мал. 4)

► Засвітиться індикатор.

Примітка: Навіть із закритою кришкою пару може частково просочуватися.

5 Зачекайте, поки пристрій розігріється, а індикатор згасне (Мал. 5).

► Тепер пристрій готовий до використання.

6 Покладіть продукти на гарячу плиту для грилю.

7 Закройте скляну кришку для вбирання стравою утвореного парою аромату та запобігання розбризкуванню жиру. (Мал. 10)

8 Час від часу перевертайте продукти на плиті для грилю.

Увага: У жодному разі не ріжте продукти на плиті для грилю і не перевертайте їх металевим кухонним приладдям, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.

Примітка: Те, що м'ясо не підігрім'яється і не вкривається скоринкою, – цілком нормальні. Для утворення скоринки на м'ясі готувати слід із відкритою кришкою.

9 Коли продукти будуть готові, відкрийте скляну кришку, зніміть їх із плити для грилю і поверніть регулятор температури в положення "0".

Увага: Не знімайте продукти з плити для грилю металевим кухонним приладдям. Це може пошкодити антипригарне покриття

Увага: Не переносьте пристрій, коли він працює або ще гарячий.

Після використання

1 Від'єднайте пристрій від мережі.

2 Перед перенесенням чи чищенням пристрою дайте йому охолонути.

3 Щоб від'єднати скляну кришку, відкрийте її та зніміть із шарнірів. (Мал. 12)

4 Скляну кришку слід мити в гарячій воді з невеликою кількістю миючого засобу або в посудомийній машині. (Мал. 13)

Примітка: Будьте обережні зі скляною кришкою. У фазі падіння вона може розбитися.

Примітка: Після готування з димом на кришці може залишитися темна пляма. Вона легко змивається гарячою водою з додаванням миючого засобу.

5 Вийміть коптильну чашку з плити для грилю. (Мал. 14)

Увага: Висипайте використаний вміст коптильної чашки на тарілку (керамічну). Не викидайте димові тріски, поки вони не охолонуть. Можна остудити їх холодною водою, а тоді викинути.

- 6** Мийте коптильну чашку гарячою водою з миючим засобом. (Мал. 15)

Увага: Не мийте коптильну чашку у посудомийній машині.

- 7** Зігріть із плити залишки жиру та продуктів у жолобок для збирання жиру за допомогою дерев'яної або силіконової лопатки (Мал. 16).

- 8** Для витирання жиру та залишків продуктів із плити для грилю використовуйте паперові кухонні серветки.

- 9** Плиту для грилю слід мити в гарячій воді з невеликою кількістю миючого засобу або в посудомийній машині. (Мал. 17)

Примітка: Якщо на плиті для грилю є пригорілій жир чи залишки продуктів, спершу намочіть її в гарячій воді. Не використовуйте для чищення плити для грилю абразивні засоби або металеві ганчірки.

- 10** Видаліть жир та залишки продуктів із лотка для збирання жиру. (Мал. 18)

- 11** Лоток для жиру слід мити в гарячій воді з невеликою кількістю миючого засобу або в посудомийній машині. (Мал. 19)

- 12** Платформу витріть вологою ганчіркою. (Мал. 20)

Небезпечно: Не занурюйте платформу або шнур живлення у воду чи іншу рідину.

- 13** Добре висушіть усі частини пристрою.

■ Зберігання

- 1** Прикріпіть скляну кришку (1), вставте коптильну чашку у плиту для грилю (2), поставте плиту для грилю на платформу (3) і вставте лоток для збирання жиру в платформу (4). (Мал. 21)

- 2** Змотайте шнур живлення і покладіть пристрій у коробку, щоб прикрити платформу.

- 3** Зберігайте пристрій у сухому місці.

■ Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом зі звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (Мал. 22).

■ Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у своїй країні. Номер телефону можна знайти у гарантійному талоні. Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

■ Усунення несправностей

Проблема	Вирішення
Я не знаю, де придбати тріски для диму.	Тріски для диму можна придбати в спеціалізованих кулінарних магазинах або на сайті www.barbecook.com/smokechips .
Я не знаю, які саме тріски для диму слід використовувати.	Використовуйте лише тріски для диму, спеціально призначені для грилю. В асортименті є різні їх типи та аромати.
Страви не набувають сильного копченого аромату.	Спробуйте додавати більше трісок для диму або класти продукти на гриль лише після того, як з'явиться дим.

■ Таблиця приготування їжі (Мал. 23)