

PHILIPS

HD 4432



PHILIPS

English **Page 4**

- Keep pages 3 and 66 open when reading these operating instructions.

Français **Page 8**

- Pour le mode d'emploi: dépliez les pages 3 et 66.

Deutsch **Seite 12**

- Schlagen Sie beim Lesen der Gebrauchs-anweisung Seiten 3 und 66 auf.

Nederlands **Pagina 16**

- Sla bij het lezen van de gebruiksaanwijzing de pagina's 3 en 66 op.

Italiano **Pagina 20**

- Prima di usare l'apparecchio, aprite le pagine 3 e 66 e leggete attentamente le istruzioni per l'uso.

Español **Página 24**

- Desplegar las páginas 3 y 66 al leer las instrucciones de manejo.

Português **Página 28**

- Durante a leitura do modo de emprêgo, desdobre e verifique as pág. 3 e 66.

Dansk **Side 32**

- Hold side 3 og 66 opslået mens De læser brugsanvisningen.

Norsk **Side 36**

- Slå opp på side 3 og 66 før De leser videre.

Svenska **Sid 40**

- Ha sidan 3 och 66 utvikt när ni läser bruksanvisningen.

Suomi **Sivu 44**

- Pidä sivut 3 ja 66 auki samalla kun luet käyttöohjetta.

Ελληνικά **Σελίδα 48**

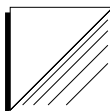
- Για τις οδηγίες χρήσεως, ανοίξτε τις σελίδες 3 και 66.

Türkçe **Sayfa 52**

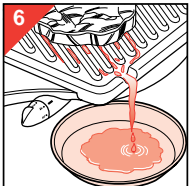
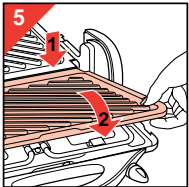
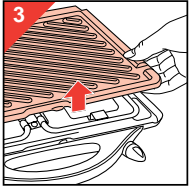
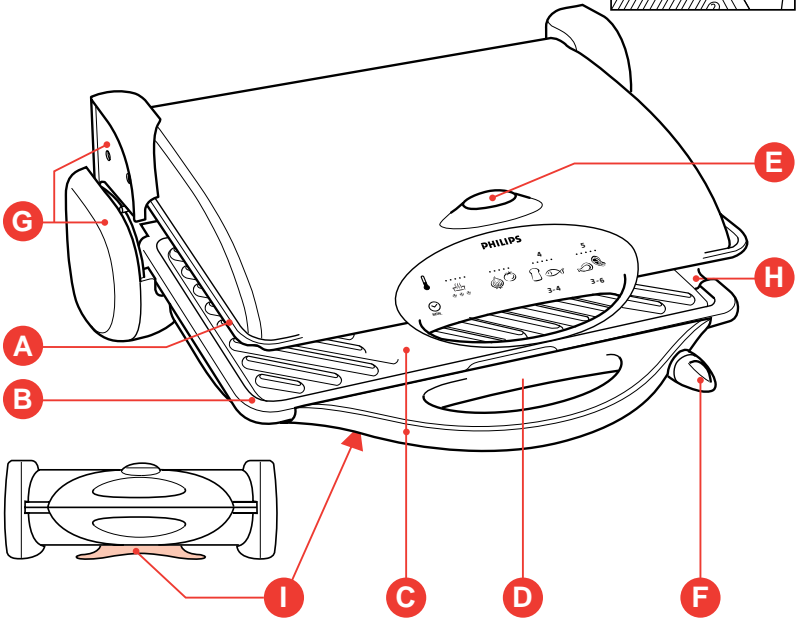
- Kullanım kılavuzunu okuduğunuzda 3. ve 66. sayfaları açınız.

العربية
• خلي الصفحة 3 و 66 مفتوحة عند قراءة دليل الاستخدام.

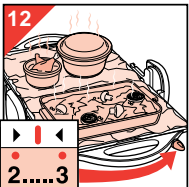
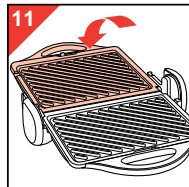
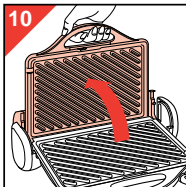
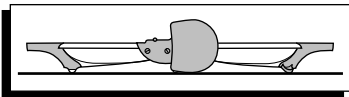
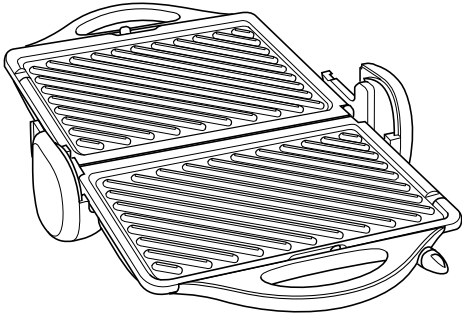
فارسی
• هنگام مطالعه این جزوه دستور العمل صفحات 3 و 66 را باز نگاهدارید.



1



7



Important

- Read the directions for use carefully and look at the illustrations before you start using the appliance.
- Check if the mains voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the mains voltage in your home before you connect the appliance.
- Place the appliance on a firm, level surface.
- Do not place the appliance under wall-mounted kitchen cupboards, under a shelf or close to flammable materials such as blinds or (net) curtains.
- Do not use any metal kitchen utensils on this appliance, nor any aggressive or abrasive cleaning agents; these can damage the non-stick coating of the grilling plates.
- Always unplug the appliance and allow it to cool down before you start cleaning it.
- Never immerse the appliance in water. You can clean it with a damp cloth.
- For thorough cleaning, you can remove the grilling plates and wash them.
- Make sure the mains cord does not come into contact with the hot grilling plates.
- Connect the appliance to an earthed wall socket.
- Be careful when the appliance is hot! Keep an eye on children.
- Do not let the cord hang over the edge of the surface the appliance is standing on.
- Be careful of spattering fat when you are grilling fatty meat or sausages.
- Do not let food stick out of the grill during grilling.
- Fully unwind the cord when you use the appliance. Let the appliance cool down properly before you wind the cord around the hooks in the base.
- The accessible surfaces may be hot when the appliance is operating.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

General description (see fig. 1 on page 3)

- A** Upper grilling plate
- B** Lower grilling plate
- C** Handle
- D** Fixing clip of grilling plate
- E** Temperature pilot light
- F** Temperature control
- G** Hinges (2 pivots: high and low)
- H** Draining groove
- I** Cord storage facility

- Rinse and dry the grilling plates.
- Reassemble the grilling plates. Place the rear edge of the grilling plates on the appliance (fig. 5). Lower the plates and press them down under the fixing clip.
- Find a place for the contact grill where it can be used safely. Bear in mind that fatty meats and sausages may spatter while being grilled.
- Grease the grilling plates lightly with some vegetable oil.

Grilling

Before you use the appliance for the first time

- Put the contact grill in the “party grill” position (see figs. 7, 11 and 12).
- Remove the grilling plates (fig. 2, 3) and wash them separately in hot soapy water (fig. 4).

- When you intend to grill juicy or fatty meat and/or use a lot of oil or butter, do not forget to place a cup or tray under the draining groove(s) to catch the fat or juice (fig. 6).
- Grill meat and fish dry and unsalted. You can add salt after grilling.

- Before grilling: dry fish or meat thoroughly.

The contact grill can be used in three positions:

“Party grill” (fig. 7)



In this position the Contact Grill offers a large grilling surface for the preparation of all kinds of snacks, such as shashlik, saté, vegetables, fruits etc.

- Set the temperature control to position 5 (fig. 8).
- Preheat the grill for about 15 minutes in closed position (fig. 9).
- Pull the hinges up to the highest position (fig. 10) and put the Contact Grill in the open position (fig. 11). Be careful: the grilling plates are hot!
- Spread the food on top of the grilling surface.
- Turn the food from time to time by means of wooden spatulas.

“Hotplate” (fig. 12)

Set the Contact Grill in the “party grill” position, cover the grilling plates with aluminium foil with the shiny side facing upwards and set the temperature control to a low position (2 or 3). You have now converted the Contact Grill into a thermostatically controlled hotplate which will automatically keep your dishes at the required temperature.

“Contact grill” (fig. 13)

This position is especially suitable for intense and quick grilling (rump steaks, hamburgers etc.) and for making toasted sandwiches.



- Set the temperature control to position 4 or 5 (fig. 14).
- Preheat the grill for about 15 minutes in closed position (fig. 15).
- Open the grill halfway (fig. 16).
- Put the food (meat, toasted sandwiches etc.) in the middle of the lower grilling plate (fig. 17).
- Lift the upper grilling plate slightly and then close the grill (fig. 18).
- The upper grilling plate now rests on the food, causing it to be grilled equally strong on both sides.

“Gratin grill” (fig. 19)

This is the ideal position for grilling and cooking au gratin at the same time.



The gratin position is also suitable for the preparation of all kinds of “open” toasts, e.g. with egg, tomato, peppers and/or onion rings covered with cheese. However, it is not suitable for preparing breadcrumbed dishes.

- Set the temperature control to position 5 (fig. 20).
- Preheat the grill for about 15 minutes in closed position (fig. 21).
- Open the grill halfway (fig. 22).
- Put the food in the middle of the lower grilling plate (fig. 23).
- Pull the upper grilling plate to its highest position (fig. 24).
- Put the upper grilling plate in horizontal position (fig. 25).

Note: the upper grilling plate should not be in contact with the food!

Frozen food (fig. 26)

You can also use this position to defrost frozen food. Wrap the frozen food in aluminium foil and set the temperature control to a low position (3 or 4). The defrosting time depends on the weight of the food.

Which temperature, how long and which position?

In the table you will find a number of dishes you can prepare with the Contact Grill.

The table shows which temperature to select, how long the food should be grilled and the appropriate position of the grill.

The time necessary to preheat the appliance has not been included in the indicated grilling time.

During the grilling process the temperature pilot light will go on from time to time. This means that the contact grill is adjusting the grilling temperature to the preset position. When this happens, you can simply continue grilling.

You can of course adapt the grilling time and temperature to your own taste.

The settings also depend on the kind of food that is being prepared (e.g. meat), its thickness and its temperature.

See also the indications on the contact grill.

Tips

- When you are preparing saté, chicken, pork or veal, first sear the meat at a high temperature (position 5). If necessary, you can then set the temperature control one position lower and grill the food until it is done.
- Sausages tend to burst when they are being cooked. To prevent this, punch a few holes in them with a fork.
- Fresh meat gives better grilling results than frozen or defrosted meat.
- Do not put salt on the meat until after you have grilled it. This will help to keep the meat juicy.
- The contact grill is unsuitable for grilling breadcrumbed food.
- For the best result, make sure the pieces of meat you are going to prepare are not too thick (approx. 1.5 cm).

Cleaning

- Unplug the appliance and let it cool down until the grilling plates are no longer hot to the touch.
- Put the grill in the “party grill” position and remove the grilling plates (fig. 26) by pressing on the fixing clips.
- Soak the grilling plates in hot soapy water for five minutes to loosen any residues that might have caked onto it.
- Clean the grilling plates in hot soapy water or put them in the dishwasher.
- You can clean the outside of the appliance with a damp cloth. Do not use any scouring cleaning agents or materials.




Reassembling the grilling plates

- Put the grill in the “party grill” position (fig. 7).
- Place the rear edge of the grilling plates on the appliance (fig. 5).
- Lower the grilling plates onto the appliance and press them down under the fixing clip.

Storage

To save space, you can store the appliance in upright position.

- Put the appliance in vertical position. Wind the cord around the hooks in the base of the grill (fig. 27).

Type of food	Position of the grill			Grilling time (minutes)	Temperature setting
					
Salmon or tuna steak		•		5-7	4-5
Gambas	•	•		3-4	4-5
Fish (small pieces)	•			4-6	4
Sausage	•			8-10	4-5
Hamburger (frozen, precooked)		•		6-8	4-5
Lamb chop		•		4-6	4-5
Meat that takes little time to cook (e.g. steaks)	•	•		depending on the thickness of the meat and your personal preference	5
Pieces of meat			•	4-5	5
Vegetables/fruit covered with cheese			•	4-5	5
Mixed grill (small pieces)	•			8-10	5
Open toast			•	5-6	5
Pineapple slices	•	•		3-4	4-5
Shashlick	•	•		8-10	5
Toasted sandwich		•		3-4	4-5
Turkey/chicken fillet (250 g)	•	•		6-8	4-5
Keeping warm	•				2-3
Defrosting		•			3-4

Important

- Avant la mise en service de l'appareil, lisez attentivement ces instructions en vous aidant des illustrations.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la partie inférieure de l'appareil correspond bien à la tension de votre secteur. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Ne placez pas l'appareil sous des éléments de cuisine accrochés au mur, sous une étagère ou près de matériaux inflammables comme les jalousies ou les rideaux de cuisine.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques sur cet appareil ou des produits de nettoyage abrasifs ou très agressifs, afin de ne pas détériorer le revêtement anti-adhésif des plaques de cuisson.
- Débranchez le cordon d'alimentation et laissez refroidir l'appareil, avant de le nettoyer.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau. Nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide.
- Pour un nettoyage en profondeur, enlevez les plaques de cuisson et nettoyez-les séparément.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les plaques de cuisson lorsque celles-ci sont encore chaudes.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise murale reliée à la terre.
- Manipulez l'appareil avec prudence lorsqu'il est chaud.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants et tout spécialement pendant son utilisation.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation au-dessus de l'appareil, lors de son utilisation.
- Faites attention aux projections d'huile chaude lorsque vous faites griller de la viande ou des saucisses.
- Ne laissez pas dépasser les aliments du grill lorsque vous l'utilisez.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation lorsque vous utilisez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant d'enrouler le cordon d'alimentation sur son support de rangement.
- Les surfaces accessibles peuvent être très chaudes lors du fonctionnement de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par des personnes qualifiées pour éviter tout accident.

Description générale (voir fig. 1 page 3)

- A** Plaque de cuisson supérieure
- B** Plaque de cuisson inférieure
- C** Poignée
- D** Clip de fixation des plaques de cuisson
- E** Témoin lumineux du thermostat
- F** Bouton de réglage de la température

- G** Embase d'articulation
(2 pivots : haut et bas)
- H** Gorge d'écoulement
- I** Support de rangement du cordon d'alimentation

Avant la première utilisation

- Ouvrez votre grill en position de “Party Grill” (grille de fête) (voir fig. 7, 11 et 12).
- Retirez les plaques de cuisson (fig. 2, 3) et lavez les séparément dans de l’eau chaude savonneuse (fig. 4).
- Rincez et séchez les plaques de cuisson.
- Réassemblez les plaques de cuisson. Placez le bord arrière des plaques de cuisson sur l’appareil (fig. 5). Abaissez les plaques et appuyez vers le bas sous le clip de fixation.
- Installez votre grill à une place où il peut être utilisé en toute sécurité. Rappelez-vous que les viandes grasses ainsi que les saucisses peuvent envoyer des projections chaudes en cours de cuisson.
- Graissez les plaques légèrement avec de l’huile végétale.

Grillade

- Quand vous avez l’intention de faire griller des viandes juteuses ou grasses et/ou d’utiliser beaucoup d’huile ou de beurre, n’oubliez pas de placer une tasse ou un récipient sous la gorge d’écoulement afin de récupérer le jus ou la graisse de cuisson (fig. 6).
- Faites griller la viande ou le poisson sans sel. Vous ajouterez le sel après la cuisson.
- Avant de faire griller les aliments : séchez complètement le poisson ou la viande, à l’aide de papier absorbant.

Le contact grill peut s’utiliser en trois positions :

“Party grill” (fig. 7)



Dans cette position le contact grill offre une surface de cuisson importante pour la préparation de toutes sortes de snacks, tels que le shashlik, saté, les légumes, les fruits, etc

- Mettez le bouton de réglage de la température sur la position 5 (fig. 8).
- Préchauffez le grill pendant environ 15 minutes en position fermée (fig. 9).
- Maintenez les embases d’articulation dans la position la plus élevée (fig. 10) et ouvrez le contact grill (fig. 11). Attention : les plaques

de cuisson sont chaudes !

- Placez les aliments sur les plaques de cuisson. Retournez les aliments de temps en temps à l’aide d’une spatule en bois.

“Plaque chauffante” (fig. 12)

Mettez le contact grill en position “party grill”, recouvrez les plaques de cuisson d’un papier d’aluminium face brillante vers le haut et tournez le bouton de réglage de la température sur la position 2 ou 3. Vous avez maintenant transformé le contact grill en une plaque chauffante contrôlée par un thermostat qui maintiendra automatiquement vos plats à la température demandée.

“Contact grill” (fig. 13)



Cette position est particulièrement adaptée pour des grillades intenses et rapides (rumsteck, hamburgers, etc.) et pour griller des toasts (tartines de pain grillé).

- Mettez le bouton de réglage de la température sur la position 4 ou 5 (fig. 14).
- Préchauffez le grill pendant environ 15 minutes en position fermée (fig. 15).
- Ouvrez le grill à moitié (fig. 16).
- Placez les aliments (viande, toasts, etc.) au milieu de la plaque de cuisson inférieure (fig. 17).
- Relevez légèrement la plaque de cuisson supérieure, puis refermez le grill (fig. 18). La plaque de cuisson supérieure repose sur les aliments, leur permettant d’être aussi bien grillé dessus que dessous.

“Grill à gratiner” (fig. 19)



C’est la position idéale pour griller et gratiner de façon simultanée. Cette position est aussi adaptée pour la préparation de toutes sortes de toasts «open» (au gratin) par exemple avec des œufs, de la tomate, des poivrons et/ou des rondelles d’oignon, le tout recouvert de fromage. Toutefois, cette position n’est pas adaptée à la préparation de plats comportant de la panure.

- Mettez le bouton de réglage de la température sur la position 5 (fig. 20).
- Préchauffez le grill pendant environ 15 minutes en position fermée (fig. 21).
- Ouvrez le grill de moitié (fig. 22).
- Placez les aliments au milieu de la plaque de cuisson inférieure (fig. 23).
- Relevez la plaque de cuisson supérieure à sa plus haute position (fig. 24).

- Ramenez la plaque de cuisson supérieure en position horizontale (fig. 25).

Remarque : La plaque de cuisson supérieure ne doit pas entrer en contact avec les aliments !

Aliments congelés (fig. 26)

Vous pouvez également utiliser cette position pour décongeler les aliments congelés. Enveloppez les aliments congelés dans du papier d'aluminium et mettez le bouton de réglage de la température sur une position inférieure à 3 ou 4. Le temps de décongélation dépend de la taille des aliments.

Quelle température sélectionner ? Quel temps de cuisson et quelle position utiliser ?

Dans le tableau ci-après vous trouverez quelques exemples de plats à préparer avec votre Contact Grill.

Ce tableau indique quelle température vous devez sélectionner, la durée de cuisson des aliments et la position à adopter pour le grill. Le temps de préchauffage de l'appareil n'est pas inclus dans la durée de cuisson conseillée.

Pendant la durée de cuisson le témoin lumineux du thermostat s'allume de temps en temps. Quand cela se produit, c'est que le contact grill se réchauffe de nouveau à la température de cuisson sélectionnée. Lorsque ceci se produit, continuez tout simplement la cuisson.

Vous pouvez, bien entendu, adapter le temps de cuisson et la température à votre convenance. Les réglages dépendent également du type d'aliment préparé (ex. type de viande, épaisseur et température).

Voir également les indications sur le contact grill.

Conseils

- Lorsque vous préparez du saté, de la viande, du poulet, du porc ou du veau, commencez par saisir la viande à une haute température (position 5). Si nécessaire, vous pouvez en suite régler la température à un niveau inférieur et faire griller les aliments jusqu'à ce qu'ils soient à point.

- Les saucisses ont tendance à éclater lors de la cuisson. Pour éviter cet inconvénient piquez-les avec une fourchette, avant la cuisson.
- La viande fraîche donne de meilleurs résultats en comparaison à la viande congelée ou décongelée.
- Assaisonnez la viande qu'après l'avoir fait griller. Cela permettra à votre viande de rester plus juteuse.
- Le contact grill n'est pas adapté à la cuisson d'aliments panés.
- Pour de meilleurs résultats assurez-vous que les morceaux de viande à griller ne soient pas trop épais (approximativement 1,5 cm).

Nettoyage

- Débranchez l'appareil et laissez le refroidir jusqu'à ce que les plaques de cuisson ne soient pas plus chaudes et que l'on puisse les toucher.
- Mettez le grill sur la position "party grill" et retirez les plaques de cuisson (fig. 26) en déverrouillant les clips de fixation des plaques.
- Laissez tremper les plaques dans de l'eau chaude savonneuse pendant environ 5 minutes afin de faciliter le décollage des aliments qui s'y seraient incrustés.
- Nettoyez les plaques dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
- Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de produits abrasifs ou des matériaux décapants.

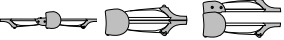
Réassemblage des plaques de cuisson

- Mettez le grill sur la position "party grill" (fig. 7).
- Positionnez le bord arrière des plaques de cuisson dans l'appareil (fig. 5).
- Abaissez les plaques de cuisson et appuyez vers le bas afin de les verrouiller.

Rangement

Pour économiser de la place vous pouvez ranger l'appareil sur une étagère.

- Mettez l'appareil en position verticale. Enroulez le cordon d'alimentation autour du support de rangement situé à la base du grill (fig. 27).

Type d'aliment	Position du grill 			Temps de cuisson (en minutes)	Réglage de la température
Saumon ou steak de thon Gambas Poisson (petits morceaux) Saucisses Hamburger (Congelé ou précuit) Côtes d'agneau Viande facile à cuire (ex. steaks)	<ul style="list-style-type: none"> • • • 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • • 	<ul style="list-style-type: none"> • • 	5-7 3-4 4-6 8-10 6-8 4-6 Selon l'épaisseur de la viande et selon vos goûts	4-5 4-5 4 4-5 4-5 4-5 5
Morceaux de viande Légumes/fruits couverts de fromage Grillades variées (petits morceaux) Toasts gratinés Tranches d'ananas Shashlik Toasts Escalope de dinde/poulet (250 g.)	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • 	<ul style="list-style-type: none"> • • • 	4-5 4-5 8-10 5-6 3-4 8-10 3-4 6-8	5 5 5 5 4-5 5 4-5 4-5
Maintien au chaud Décongelation	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • 			2-3 3-4

Wichtig

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen genau an, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät zu ersten Mal verwenden, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, waagerechte Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Oberschrank, ein Regal oder unter brennbares Material, z.B. ein Rollo oder einen Vorhang.
- Rollen Sie das Netzkabel ganz auf.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante hinabhängen.
- Achten Sie darauf, daß das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen kann.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern, besonders solange es heiß ist.
- Hüten Sie sich vor Fettspritzern während des Grillens von Fleisch und Würsten. Stechen Sie Bratwürste vor dem Grillen mit einer Gabel an.
- Achten Sie darauf, daß während des Grillens keine Reste von Grillgut an der Außenseite des Geräts haften.
- Verwenden Sie bei diesem Gerät keine Küchengeräte aus Metall. Nehmen Sie zum Reinigen keine Scheuer- oder Lösungsmittel. Das kann die Antihaft-Beschichtung beschädigen.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch, auf das Sie bei Bedarf etwas Spülmittel aufgetragen haben.
- Sie können die Grillplatten zur gründlicheren Reinigung abnehmen und abwaschen.
- Die Oberflächen des Geräts, mit denen man leicht in Berührung kommt, können während des Betriebs heiß werden.
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt ausgetauscht werden, um ein Sicherheitsrisiko zu vermeiden.

Allgemeine Beschreibung (Abb.1 auf Seite 3)

- A** Obere Grillplatte
- B** Untere Grillplatte
- C** Griff
- D** Klammern zur Befestigung der Grillplatten
- E** Kontrollampe "Temperatur"
- F** Temperaturregler
- G** Scharniere, 2 Positionen: hoch und tief)
- H** Tropfrinne
- I** Kabelaufwicklung

Vor dem ersten Gebrauch

- Stellen Sie das Gerät auf Position "Party Grill" (Abb. 7, 11 und 12).
- Nehmen Sie die beiden Grillplatten heraus (Abb. 2 und 3). Waschen Sie sie in heißem Wasser ab, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben (Abb. 4).
- Spülen Sie beide Teile, und trocknen Sie sie gut ab.
- Setzen Sie die beiden Grillplatten wieder ein. Setzen Sie zuerst die hintere Kante in das Gerät (Abb. 5). Lassen Sie dann die vordere Kante herab, so daß sie unter die Klammern (D) greift.

- Achten Sie darauf, daß das Gerät fest und sicher steht.
- Tragen Sie mit einer Bürste etwas Pflanzenöl auf die Grillplatten auf.
- Denken Sie beim Grillen daran, daß fettes Fleisch und Würstchen Fettspritzer verursachen können.

Hinweise zum Grillen

- Wenn Sie saftiges bzw. fettes Fleisch grillen oder viel Öl bzw. Butter verwenden, so stellen Sie Tropfschalen unter die Tropfrinne(n), um Fett bzw. Saft darin aufzufangen (Abb. 6).
- Trocknen Sie das Grillgut vor dem Grillen gründlich ab.
- Grillen Sie Fleisch und Fisch, ohne vorher zu salzen.
Sie können das Grillgut nachträglich salzen.

Drei Positionen

Sie können das Gerät auf drei Positionen einstellen.

“Party Grill” (Abb. 7)



Mit dieser Einstellung kann das Gerät für zahlreiche Anwendungen gebraucht werden, z.B. für Snacks, Fleischspieße, Schaschlik mit Zwiebeln und Früchten usw.

- Stellen Sie den Temperaturregler auf Position 5 (Abb. 8).
 - Heizen Sie das geschlossene Gerät etwa 15 Minuten vor (Abb. 9).
 - Ziehen Sie die Scharniere hoch (Abb. 10) und klappen Sie das Gerät auf (Abb. 11).
- Vorsicht: Die Grillplatten sind heiß!**
- Verteilen Sie das Grillgut gleichmäßig auf beide Grillplatten.
 - Wenden Sie das Grillgut von Zeit zu Zeit mit Holzspateln.

“Rechaud” (Abb. 12)

Klappen Sie das Gerät auf, bedecken Sie die Grillplatten mit Aluminiumfolie, und stellen Sie den Temperaturregler auf Position 2 oder 3. Das Gerät wird so in einen thermostatisch geregelten Rechaud (Stövchen) verwandelt, das die Speisen auf gleichmäßiger Temperatur hält.

“Kontaktgrill” (Abb. 13)



Dies ist die beste Einstellung zum intensiven Grillen von Fleisch und Frikadellen, zum Rösten von Brot oder Toast-Sandwiches.

- Stellen Sie den Temperaturregler auf Position 4 oder 5 (Abb. 14).
- Heizen Sie das geschlossene Gerät etwa 15 Minuten auf (Abb. 15).
- Stellen Sie die obere Grillplatte senkrecht (Abb. 16).
- Legen Sie das Grillgut in die Mitte der unteren Grillplatte (Abb. 17).
- Heben Sie das Oberteil des Geräts ein wenig an, und schließen Sie das Gerät (Abb. 18). Die obere Heizplatte ruht nun auf dem Grillgut, das jetzt von beiden Seiten gleichmäßig gegrillt wird.

“Gratin-Grill” (Abb. 19)



Bei dieser Einstellung können Sie gleichzeitig grillen und gratinieren, das Grillgut also mit einer schmackhaften Kruste aus geschmolzenem Käse versehen.

Bei der Einstellung als Gratin-Grill können Sie auch allerlei einfach belegte, offene Toasts bereiten, z.B. mit Ei, Tomaten, Paprika und/oder Zwiebelringen mit einer Käseschicht. Für die Zubereitung von panierten Gerichten ist diese Einstellung allerdings ungeeignet.

- Stellen Sie den Temperaturregler auf Position 5 (Abb. 20).
- Heizen Sie das geschlossene Gerät etwa 15 Minuten auf (Abb. 21).
- Stellen Sie die obere Grillplatte senkrecht (Abb. 22).
- Legen Sie das Grillgut in die Mitte der unteren Grillplatte (Abb. 23).
- Heben Sie das Scharnier ganz an (Abb. 24) und ...
- ... stellen Sie das Oberteil des Geräts in waagerechte Position (Abb. 25).

Wichtig: Die obere Grillplatte darf nicht mit dem Grillgut in Berührung kommen!

Tiefkühlkost (Abb. 26)

Die zuvor erwähnte Einstellung kann auch zum Auftauen von Tiefkühlkost verwendet werden. Schlagen Sie das aufzutauende Gut in eine Aluminiumfolie ein. Stellen Sie den Temperaturregler auf eine niedrige Position, z.B. 3 oder 4. Die Auftauzeit ist von dem Gewicht des aufzutauenden Gutes abhängig.

Welche Temperatur? Wie lange? Welche Position?

In der Tabelle finden Sie einige Gerichte, die Sie mit diesem Gerät zubereiten können.

Darin sind die angemessenen Grillpositionen, die Garzeiten und die Einstellungen des Temperaturreglers aufgeführt.

Hinweis: Die Vorheizzeit ist dabei nicht berücksichtigt!

Während des Grillens leuchtet die Kontrollampe hin und wieder auf. Sie zeigt an, daß die Grilltemperatur reguliert wird. Der Grillvorgang wird dabei fortgesetzt.

Sie können Grillzeiten und Temperatureinstellungen selbstverständlich Ihrem persönlichen Geschmack anpassen. Die Einstellungen sind von der Art des Grillguts, seiner Dicke und von der Ausgangstemperatur abhängig.

Beachten Sie bitte auch die Angaben auf dem Gerät.

Hinweise:

- Wenn Sie Fleischspieße, Geflügel oder Schweinefleisch verarbeiten, so braten Sie das Grillgut zunächst auf hoher Position (5) an. Danach können Sie gfs. die Temperatur um eine Position senken und die Speise zu Ende garen.
- Würste platzen, wenn sie zu stark erhitzt werden. Das können Sie verhindern, wenn Sie die Würste vor dem Grillen mit einer Gabel oder mit Zahnstochern anstechen.
- Mit frischem Fleisch erzielen Sie bessere Ergebnisse als mit (tief)gefrorenem Fleisch.
- Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen. So bleibt es saftig.
- Das beste Resultat erhalten Sie, wenn Sie das Fleisch nicht zu dick (ca. 1,5 cm) schneiden.
- Das Gerät ist zum Grillen paniierter Speisen ungeeignet.

Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät so weit abkühlen, daß die Grillplatten noch handwarm sind.
- Klappen Sie Ober- und Unterteil zum “Party Grill” auseinander (Abb. 7), drücken Sie auf die Klammern (D), und nehmen Sie die Grillplatten heraus (Abb. 2 und 3).
- Weichen Sie die Grillplatten 5 Minuten in heißem Wasser ein, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben, damit sich die angesetzten Speisereste lösen.
- Reinigen Sie die Grillplatten in diesem Wasser und spülen Sie sie gründlich ab. Sie können die Grillplatten auch im Geschirrspüler reinigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel oder Topfreiniger.
- Lassen Sie die Grillplatten gründlich trocknen, bevor Sie sie wieder einsetzen.




Die Grillplatten wieder einsetzen

- Klappen Sie Ober- und Unterteil zum “Party Grill” auseinander (Abb. 7).
- Setzen Sie die beiden Grillplatten wieder ein. Setzen Sie zuerst die hintere Kante in das Gerät (Abb. 5).
- Lassen Sie dann die vordere Kante herab, so daß sie unter die Klammern (D) greift

Aufbewahrung

Sie können das Gerät in senkrechter Stellung platzsparend aufbewahren.

- Stellen Sie das Gerät aufrecht, und wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung (Abb. 27).

Grillgut	Grill-Position			Grillzeit (Minuten)	Temperaturregler
					
Lachs, Thunfisch		•		5-7	4-5
Gambas	•	•		3-4	4-5
Fischstäbchen	•			4-6	4
Bratwurst	•			8-10	4-5
Hamburger, gefroren		•		6-8	4-5
Lammkotelett		•		4-6	4-5
Grillfleisch, Steak	•	•		abhängig von Dicke und persönlicher Vorliebe	5
Fleischstücke			•	4-5	5
Gemüse/Obst mit Käse			•	4-5	5
Kleine Stücke	•			8-10	5
Mixed Grill					
Toast, ungedeckelt			•	5-6	5
Ananas-Scheiben	•	•		3-4	4-5
Schaschlik	•	•		8-10	5
Toast-Sandwich		•		3-4	4-5
Geflügel-Filet (250 g)	•	•		6-8	4-5
Warmhalten	•				2-3
Auftauen		•			3-4

Belangrijk

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bekijk alle tekeningen voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of het aan de onderzijde vermelde voltage overeenkomt met de netspanning in uw woning.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Gebruik het apparaat niet onder keukenkastjes, onder een plank of schap, of in nabijheid van brandbare materialen (lamellen, gordijnen, vitrage, enz.).
- Gebruik geen metalen keukengerei bij dit apparaat. Gebruik geen agressieve en schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de anti-aanbaklaag van de bakplaten beschadigen.
- Neem altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.
- Dompel het apparaat nooit in water. U kunt het schoonmaken met een vochtige doek.
- Voor grondig schoonmaken kunt u de grillplaten losnemen en afwassen.
- Let erop dat het snoer niet in aanraking komt met de hete grillplaten.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
- Wees voorzichtig wanneer het apparaat heet is! Houd kinderen in de gaten.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht/werkvlak hangen.
- Pas op voor vetspatten bij het grillen van vet vlees en worstjes.
- Laat het voedsel niet buiten de grill uitsteken tijdens het grillen.
- Wikkel het snoer volledig af als u het apparaat gaat gebruiken. Laat het apparaat goed afkoelen voordat u het weer opbergt.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet zijn wanneer het apparaat in werking is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

Algemene beschrijving (zie fig. 1 op pag. 3)

- A** Bovenste grillplaat
- B** Onderste grillplaat
- C** Handgreep
- D** Bepfestigingsclip van grillplaat
- E** Temperatuur-controlelampje
- F** Temperatuurregelaar
- G** Scharnier (2 draaipunten: hoog en laag)
- H** Lekgootje
- I** Snoeropbergmogelijkheid

- Verwijder de grillplaten (fig. 2, 3) en was ze één voor één af in warm sop (fig. 4).
- Spoel de grillplaten na en droog ze af.
- Zet de grillplaten vervolgens weer in het apparaat. Plaats de platen eerst aan de achterzijde in het apparaat (fig. 5). Laat de platen zakken en druk ze onder het bevestigingsclipje.
- Zoek een veilige plaats voor de Contact Grill. Houd er rekening mee dat vette vleessoorten en worstjes nogal kunnen spatten.
- Vet de bakplaten lichtjes in met plantaardige olie.

Vóór het eerste gebruik

- Zet de Contact Grill in de stand "Party Grill" (zie fig. 7, 11, 12).

Grillen

- Wanneer u sappig of vet vlees gaat grillen en/of wanneer u veel olie en/of boter gebruikt, zet dan een schoteltje of bakje onder het lekgoetje/de lekgoetjes van de grillplaat/platen om vet en sap op te vangen (fig. 6).
- Grill vlees of vis droog en ongezouten. Na het grillen kunt u er desgewenst zout op strooien.
- Vlees of vis voor het grillen goed drogen.

U kunt de Contact Grill in drie standen gebruiken:

“Party grill” (fig. 7)



In deze stand biedt de Contact Grill u een groot grilloppervlak voor het bereiden van allerlei gerechten, zoals shaslick, sateh, groenten, vruchten, e.d.

- Zet de temperatuurregelaar in stand 5 (fig. 8).
- Laat de grill in gesloten stand ca. 15 minuten op temperatuur komen (fig. 9).
- Trek het scharnier in de hoogste stand (fig. 10) en zet de Contact Grill neer in de open stand (fig. 11). Voorzichtig: de platen zijn heet!
- Verdeel het voedsel gelijkmatig over de beide grillplaten.
- Keer het voedsel regelmatig met behulp van houten spatels.

“Réchaud” (fig. 12)

Zet de Contact Grill in deze stand, leg aluminiumfolie met de glimmende kant naar boven op de grillplaten, zet de temperatuurknop op een lage stand (2 of 3)... en u hebt een thermostatisch geregelde réchaud die uw schalen automatisch op de gewenste temperatuur houdt.

“Contact grill” (fig. 13)



Deze stand wordt gebruikt voor het fel en kort grillen van biefstuk, hamburgers e.d., voor het roosteren van brood en het bereiden van tosti's.

- Zet de temperatuurregelaar in stand 4 of 5 (fig. 14).
- Laat de grill in gesloten stand ca. 15 minuten op temperatuur komen (fig. 15).
- Klap de grill half open (fig. 16).
- Leg het vlees, de tosti's e.d. midden op de onderste grillplaat (fig. 17).

- Trek de bovenste helft wat naar boven en klap dan de grill dicht (fig. 18). De bovenste helft van de grill rust nu op het vlees/de tosti's, die van twee kanten tegelijk even sterk worden verhit.

“Gratineer grill” (fig. 19)



Op deze manier kunt u allerlei hapjes tegelijkertijd grillen en gratineren.

Deze stand is geschikt voor het bereiden van bijv. “open toast” met ei, tomaat, paprika en/of tot ringen gesneden ui, bedekt met kaas. Deze stand is echter niet geschikt voor gerechten die gepaneerd zijn.

- Zet de temperatuurregelaar op stand 5 (fig. 20).
- Laat de grill in gesloten stand ca. 15 minuten op temperatuur komen (fig. 21).
- Zet de grill half open (fig. 22).
- Leg het voedsel midden op de onderste grillplaat (fig. 23).
- Trek het scharnier in de hoogste stand (fig. 24).
- Zet het bovenste gedeelte van het apparaat horizontaal (fig. 25).

Let op: de bovenste grillplaat mag het voedsel niet raken!

Diepvriesmaaltijd (fig. 26)

Deze positie kunt u ook gebruiken voor het ontdooien van diepvriesmaaltijden.

Doe aluminiumfolie om het voedsel heen.

Zet de temperatuurregelaar in een lage stand (3 of 4). Ontdooitijd is afhankelijk van het gewicht van het voedsel.

Welke temperatuur? Hoe lang? Welke stand?

In de tabel vindt u een aantal gerechten die u met de Contact Grill kunt bereiden. Daarbij wordt aangegeven welke temperatuur u kunt kiezen, hoe lang het grillen duurt en in welke positie het apparaat wordt gezet. De tijd die nodig is voor het vóórverwarmen van het apparaat is niet opgenomen in de opgegeven grilltijd.

Tijdens het grillen zal het temperatuurcontrolelampje nu en dan gaan branden.

Dit betekent dat de Contact Grill de ingestelde temperatuur regelt. U kunt gewoon doorgaan met grillen.

De grilltijd en de temperatuur kunt u aanpassen aan uw smaak. Verder zijn ze afhankelijk van de soort, dikte en begintemperatuur van het vlees (of ander voedsel).

Aanwijzingen omtrent grilltijd en temperatuurstand staan ook aangegeven op het apparaat.

Tips

- Bij het grillen van sateh, kip en varkensvlees en lamsvlees, eerst het vlees fel dichtschroeien op hoge temperatuur (5). Dan de temperatuurregelaar eventueel I stand terugzetten en het vlees goed gaar laten worden.
- Worst heeft de neiging om open te barsten. Wij adviseren u met een vork een paar gaatjes in de worst te prikken om dit te voorkomen.
- Vers vlees geeft een beter resultaat dan diepgevroren of ontdooid vlees.
- Bestrooi de gerechten pas na het grillen met zout. Zo blijft het vlees sappiger.
- De Contact Grill is niet geschikt voor het grillen van gepaneerd voedsel.
- Om het beste resultaat te bereiken dienen de stukken vlees niet te dik te zijn (ca. 1,5 cm).

Schoonmaken

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat uw Contact Grill afkoelen totdat de platen lauw zijn.
- Zet de grill in de "Party grill"-stand (fig. 7) en verwijder de platen (fig. 2, 3) door de bevestigingsclips in te drukken.
- Laat de platen gedurende 5 minuten in warm water met afwasmiddel weken om zo eventuele aangekoekte resten los te weken. Let op: gebruik geen schuurpoeder, schuurponsjes of andere schuurmiddelen.
- Was de platen af of plaats ze in de afwasmachine.
- De buitenkant van het apparaat kan met een vochtige doek worden afgenomen.




Terugplaatsen van de bakplaten

- Zet de grill in de "Party grill"-stand (fig. 7).
- Plaats de platen eerst aan de achterzijde in het apparaat (fig. 5).
- Laat de platen nu zakken en druk ze onder het bevestigingsclipje.

Opbergen

Om ruimte te besparen kunt u het apparaat rechtop opbergen.

- Plaats het apparaat in verticale stand. Wikkel het snoer rond de aan de onderkant geplaatste haakjes (fig. 27).

Gerechten	Stand van de grill			Grilltijd (minuten)	Stand van de temperatuur- regelaar
					
Zalm- tonijnsteak		•		5-7	4-5
Gambas	•	•		3-4	4-5
Vis (kleine stukjes)	•			4-6	4
Braadworst	•	•		8-10	4-5
Hamburger (bevroren, voorgebakken)		•		6-8	4-5
Lamskotelet		•		4-6	4-5
Vlees met korte baktijd (zoals biefstuk, lende, entrecôte)	•	•		afhankelijk van de dikte van het vlees en uw persoonlijke voorkeur	5
Stukjes vlees			•	4-5	5
Groente/fruit			•	4-5	5
bedekt met kaas					
Mixed grill (kleine stukjes)	•			8-10	5
Open toast			•	5-6	5
Ananasschijven	•	•		3-4	4-5
Shashlick	•	•		8-10	5
Tosti		•		3-4	4-5
Kalkoen / kipfilet (250 g)	•	•		6-8	4-5
Warmhouden	•				2-3
Ontdooien		•			3-4

Importante

- Prima di usare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni per l'uso e osservate le illustrazioni.
- Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore corrisponda a quella della rete locale.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Non appoggiate l'apparecchio sotto mensole o pensili della cucina, e neppure accanto a oggetti infiammabili come tende o persiane.
- Non usate oggetti metallici (coltelli, utensili da cucina ecc.), sostanze abrasive, spugnette ruvide, lana di roccia o detergenti aggressivi per non danneggiare la superficie antiaderente delle piastre.
- Prima di procedere alla pulizia, togliete sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare l'apparecchio.
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua. Per pulirlo, utilizzate soltanto un panno umido.
- Per una pulizia ancora più accurata, potete togliere le piastre e lavarle con acqua.
- Controllate che il cavo di alimentazione non tocchi la piastra bollente.
- Collegare l'apparecchio ad una presa provvista di messa a terra.
- Fate attenzione ai bambini, soprattutto quando l'apparecchio è caldo!
- Fate in modo che il cavo non penzoli sopra gli spigoli del piano d'appoggio dell'apparecchio.
- Mentre cucinate carne o salsicce ricche di grassi, fate attenzione agli schizzi bollenti!
- Fate in modo che il cibo non possa scivolare fuori dall'apparecchio durante la cottura.
- Le superfici accessibili potrebbero diventare bollenti durante il funzionamento.
- Srotolate completamente il cavo prima di usare l'apparecchio. Lasciate raffreddare l'apparecchio prima di riavvolgere il cavo attorno alla base.
- Nel caso il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito da Philips, presso un Centro Autorizzato Philips o personale comunque qualificato, per evitare situazioni a rischio.

Descrizione generale (vedere fig. 1 a pag. 3)

- A** Piastra superiore
- B** Piastra inferiore
- C** Maniglia
- D** Gancio per fissare la piastra
- E** Spia temperatura
- F** Termostato
- G** Cardini (2 perni: superiore e inferiore)
- H** Scanalature di scarico
- I** Base per riporre il cavo

Prima di usare l'apparecchio

- Mettete la piastra in posizione "party grill" (vedere le fig. 7, 11 e 12).
- Togliete la piastra (fig. 2, 3) e lavatele separatamente in acqua calda saponata (fig. 4).
- Risciacquate e asciugate le piastre.
- Rimontate le piastre appoggiando prima l'estremità posteriore delle piastre sull'apparecchio (fig. 5). Abbassate le piastre e spingetele sotto il gancio di fissaggio.
- Trovate una posizione stabile per poter usare la griglia in tutta sicurezza. Ricordate che dalla carne e dalle salsicce possono fuoriuscire schizzi di grasso bollente.

- Ungete leggermente le piastre prima dell'uso.

Come cucinare alla griglia

- Se volete cucinare carne molto grassa e/o usare una grande quantità di olio o burro, non dimenticate di mettere una tazza o un vassoio sotto la scanalatura di scarico, per raccogliere il grasso o il condimento in eccesso (fig. 6).
- Prima di grigliare, asciugate con cura la carne o il pesce e non salate. Potrete salare al termine della cottura. Controllate che la carne ecc. siano ben asciutti prima di grigliarli.

La bistecchiera può essere usata in tre posizioni diverse:

“Party grill” (fig. 7)



In questa posizione la bistecchiera offre un'ampia superficie per la preparazione di qualsiasi tipo di snack, come saté, verdure, frutta ecc.

- Impostate il termostato in posizione 5 (fig. 8).
- Preriscaldate la griglia per circa 15 minuti in posizione chiusa (fig. 9).
- Spingete i cardini verso l'alto (fig. 10) e mettete la bistecchiera in posizione aperta (fig. 11). Attenzione alle piastre bollenti!
- Distribuite il cibo da cuocere sulla piastra.
- Girate ogni tanto il cibo con l'aiuto di spatole di legno.

“Scaldavivande” (fig. 12)

Mettete la bistecchiera nella posizione “party grill”, coprite le piastre con un foglio di alluminio con la parte lucida rivolta verso l'alto e impostate il termostato in posizione 2 o 3. Avete trasformato la bistecchiera in un praticissimo scaldavivande controllato termostaticamente, che vi permetterà di mantenere in caldo i cibi.

“Grill a contatto” (fig. 13)



Questa posizione è particolarmente indicata per grigliare in modo rapido e intenso (ad es. bistecche, hamburger ecc.) e per preparare toast e panini.

- Impostate il termostato in posizione 4 o 5 (fig. 14).
- Preriscaldate la griglia per circa 15 minuti in posizione chiusa (fig. 15).

- Aprite la griglia a metà (fig. 16).
- Distribuite il cibo (carne, panini ecc.) nella parte centrale della piastra inferiore (fig. 17).
- Sollevate leggermente la piastra superiore e chiudete la griglia (fig. 18).
- La piastra superiore appoggia così sul cibo, permettendo una cottura uniforme su entrambi i lati.

“Grill per gratinare” (fig. 19)



Questa posizione è particolarmente indicata per grigliare e insieme gratinare i cibi. La posizione “gratin” è adatta anche per la preparazione di panini “aperti”, guarniti ad esempio con uova, pomodori, peperoni e/o anelli di cipolla e quindi ricoperti di formaggio. Non è invece adatta per la preparazione di cibi impanati.

- Impostate il termostato in posizione 5 (fig. 20).
- Preriscaldate la griglia per circa 15 minuti in posizione chiusa (fig. 21).
- Aprite la griglia a metà (fig. 22).
- Distribuite il cibo nella parte centrale della piastra inferiore (fig. 23).
- Sollevare la piastra superiore fino alla posizione più alta (fig. 24).
- Mettete la piastra superiore in posizione orizzontale (fig. 25).

Nota: la piastra superiore non deve toccare il cibo appoggiato sulla piastra inferiore!

Cibo congelato (fig. 26)

Potete usare la posizione “gratin” anche per scongelare i cibi. Avvolgete il cibo congelato in un foglio di alluminio e impostate il termostato in posizione 3 o 4. La durata dello scongelamento dipende dal peso del cibo.

Quale temperatura, per quanto tempo e in quale posizione?

Nella tabella sotto riportata troverete solo alcuni dei piatti che è possibile preparare con la bistecchiera.

La tabella indica la temperatura da impostare, il tempo di cottura e la posizione più indicata della griglia.

Il tempo di grigliatura riportato non include il tempo necessario al preriscaldamento dell'apparecchio.

Durante la grigliatura, la spia della temperatura si accenderà di quando in quando, per indicare che la bistecchiera sta regolando la temperatura in base al valore prefissato. Non preoccupatevi: è un fenomeno del tutto normale e potete continuare a cuocere il cibo.

Ovviamente potete scegliere il tempo di cottura e la temperatura più adatti alle vostre esigenze. I valori impostati dipendono anche dal tipo di cibo che state preparando (ad es. carne), dal suo spessore e dalla sua temperatura.

Vedere anche le indicazioni stampigliate sulla bistecchiera.

Consigli

- Per preparare satè, carne di pollo, maiale o vitello, rosolate per prima cosa il cibo ad alta temperatura (posizione 5). Se necessario, potete a questo punto ridurre la temperatura (4) e mantenerla fino a completa cottura.
- Le salsicce tendono a bruciare durante la cottura. Per evitare questo inconveniente, bucherellatele con una forchetta prima di cuocerle.
- Con la carne fresca otterrete risultati migliori rispetto alla carne congelata o scongelata.
- Non salate la carne se non una volta terminata la cottura. In questo modo non verranno dispersi i preziosi succhi della carne.
- La bistecchiera non è indicata per grigliare i cibi impanati.
- Per ottenere i migliori risultati, fate in modo di non cuocere pezzi di carne troppo grossi (più di 1,5 cm).

Pulizia

- Togliete la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare l'apparecchio fino a quando le piastre non risultano più calde al tatto.
- Mettete la griglia in posizione "party grill" e togliete le piastre (fig. 26) premendo i ganci di fissaggio.
- Immergete le piastre in acqua calda saponata per cinque minuti per staccare gli eventuali residui di cibo.
- Pulite le piastre con acqua calda saponata oppure in lavastoviglie.
- Per pulire le parti esterne, utilizzate esclusivamente un panno umido. Non usate sostanze o spugnette abrasive.




Come rimontare le piastre

- I Mettete l'apparecchio in posizione "party grill" (fig. 7).
- Appoggiate l'estremità posteriore delle piastre sull'apparecchio (fig. 5). Abbassate le piastre e spingetele sotto il gancio di fissaggio.

Come riporre l'apparecchio

Per risparmiare spazio, potete anche riporre l'apparecchio in posizione verticale.

- Mettete l'apparecchio in posizione verticale. Avvolgete il cavo attorno ai ganci alla base della griglia (fig. 27).

Tipo di alimento	Posizione griglia			Tempo di cottura (minuti)	Impostazione temperatura
					
Bistecca di salmone o tonno		•		5-7	4-5
Gamberi	•	•		3-4	4-5
Pesci (pezzi piccoli)	•			4-6	4
Salsicce	•			8-10	4-5
Hamburger (congelata, precotta)		•		6-8	4-5
Costoletta d'agnello		•		4-6	4-5
Carne che cuoce rapidamente (es. bistecca)	•	•		dipende dallo spessore della carne e dai gusti personali	5
Pezzi di carne			•	4-5	5
Verdure/frutta coperte di formaggio			•	4-5	5
Grigliata mista (piccoli pezzi)	•			8-10	5
Panini aperti			•	5-6	5
Fette di ananas	•	•		3-4	4-5
Shashlick	•	•		8-10	5
Toast		•		3-4	4-5
Filetto di pollo/tacchino (250 g)	•	•		6-8	4-5
Tenere in caldo	•				2-3
Scongelare		•			3-4

Importante

- Lean cuidadosamente estas instrucciones de uso y miren las ilustraciones antes de usar el aparato.
- Antes de enchufar el aparato, comprueben que el voltaje indicado en la placa de características se corresponde con el existente en su hogar.
- Coloquen el aparato sobre una superficie firme y plana
- No coloquen el aparato bajo armarios de cocina montados en la pared, bajo un estante o cerca de materiales inflamables tales como biombos o cortinas (De malla).
- No usen ningún utensilio de cocina metálico ni ningún agente limpiador agresivo o abrasivo sobre este aparato, ya que ello podría deteriorar la capa antiadherente de las placas de cocción.
- Antes de empezar a limpiarlo, desenchufen siempre el aparato y dejen que se enfríe.
- No sumerjan nunca el aparato en agua. Pueden limpiarlo con un paño húmedo.
- Para una limpieza más profunda pueden desmontar las placas de cocción y lavarlas.
- Asegúrense de que el cable de red no toque las placas de cocción cuando estén calientes.
- Enchufen el aparato a una base de enchufe con tomas detierra.
- ¡ Tengan cuidado cuando el aparato esté caliente ¡ Mantengan a los niños bajo vigilancia.
- No dejen que el cable de red cuelgue por encima del borde de la superficie donde esté el aparato.
- Tengan cuidado con las salpicaduras al parrillar carne grasa o salchichas.
- No dejen que los alimentos asomen fuera de la Parrilla/Grill al parrillarlos
- Desenrollen completamente el cable de red al usar el aparato. Dejen que el aparato se enfríe adecuadamente antes de enrollar el cable de red alrededor de los ganchos de la base.
- Es posible que las superficies accesibles estén calientes cuando el aparato esté funcionando.
- Si el cable de red estuviera dañado, deberá ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips para evitar situaciones de peligro.

Descripción general

(Vean la figura 1 en la página 3)

- A** Placa superior de cocción
- B** Placa inferior de cocción
- C** Empuñadura
- D** Gatillo de fijación de la placa de cocción
- E** Lámpara piloto de la temperatura
- F** Control de la temperatura
- G** Bisagras (Con 2 posiciones : Alta y Baja)
- H** Ranura de escurrido
- I** Lugar para guardar el cable de red

Antes de usar el aparato por vez primera

- Pongan la Parrilla/Grill en posición “Reunión” (Vean figs. 7, 11 y 12).
- Saquen las placas de cocción (figs. 2 y 3) y lávenlas separadamente en agua caliente jabonosa (fig. 4).
- Aclaren y sequen las placas de cocción.
- Vuelvan a montar las placas de cocción.
- Coloquen el borde trasero de las placas de cocción sobre el aparato (fig. 5). Hagan bajar las placas y presiónenlas hasta más abajo del gatillo de fijación.

- Busquen un lugar donde la Parrilla/Grill pueda ser usada con seguridad. Tengan en mente que las carnes grasas y las salchichas pueden salpicar mientras se cocuen.
- Engrasen ligeramente las placas de cocción con un poco de aceite vegetal.

Parrillado

- Cuando vayan a parrillar carne jugosa o grasa y/o cuando usen mucho aceite o mantequilla, no se olviden de colocar una taza o una bandeja bajo la(s) ranura(s) de escurrido para recoger la grasa o el jugo (fig. 6).
- Parrillen el pescado y la carne secos y sin sal. Pueden añadir la sal después del parrillado.
- Antes del parrillado, sequen cuidadosamente el pescado o la carne.

Su Parrilla/Grill puede usarse en tres posiciones

Posición “Reunión” (fig. 7)

En esta posición, la Parrilla/Grill ofrece una gran superficie de parrillado para la preparación de todo tipo de tentempiés como brochetas de diferentes tipos, vegetales, frutas, etc.

- Fijen el control de la temperatura en la posición 5 (fig. 8)
- Precalienten la Parrilla/Grill durante unos 15 minutos en posición cerrada (fig. 9).
- Levanten las bisagras hasta la posición más alta (fig. 10) y pongan la Parrilla/Grill en posición abierta (fig. 11). ¡ Tengan cuidado ya que las placas de cocción están calientes !
- Distribuyan los alimentos sobre la superficie de parrillado.
- Usando espátulas de madera, giren los alimentos de vez en cuando.

Posición “Placa caliente” (fig. 12)

Coloquen la Parrilla/Grill en la posición “Reunión”, cubran las placas de cocción con una lámina de aluminio con la cara brillante hacia arriba y lleven el control de la temperatura a una posición baja (2 ó 3). Con ello, han convertido la Parrilla/Grill en una placa caliente termostáticamente controlada que mantendrá sus platos automáticamente a la temperatura requerida.

Posición “Contacto” (fig. 13)

Esta posición es especialmente adecuada para un intenso y rápido parrillado (Bistecs de vaca, hamburguesas, etc.) y para hacer bocadillos tostados.



- Fijen el control de la temperatura en las posiciones 4 ó 5 (fig. 14)
- Precalienten la Parrilla/Grill durante unos 15 minutos en posición cerrada (fig. 15).
- Abran la Parrilla/Grill hasta la mitad (fig. 16).
- Coloquen los alimentos (Carne, bocadillos tostados, etc.) en el medio de la placa inferior de cocción (fig. 17).
- Hagan que la placa superior de cocción se deslice suavemente y cierren la Parrilla/Grill (fig. 18).
- Con ello, la placa superior de cocción permanece sobre los alimentos con lo cual se tostarán con la misma intensidad por ambos lados

Posición “Gratinado” (fig. 19)

Esta es la posición ideal para parrillar y cocer al “gratin” al mismo tiempo.



La posición “Gratinado” también es adecuada para la preparación de todo tipo de tostados “abiertos” como, por ejemplo, huevo, tomate, pimientos y/o rodajas de cebolla recubiertos de queso. Sin embargo, no es adecuada para preparar platos rebosados.

- Fijen el control de la temperatura en la posición 5 (fig. 20)
- Precalienten la Parrilla/Grill durante unos 15 minutos en posición cerrada (fig. 21).
- Abran la Parrilla/Grill hasta la mitad (fig. 22).
- Coloquen los alimentos en el medio de la placa inferior de cocción (fig. 23).
- Eleven la placa superior de cocción hasta su posición más alta (fig. 24). Pongan la placa superior de cocción en posición horizontal (fig. 25).

Nota : ¡ La placa superior de cocción no debe estar en contacto con los alimentos!

Alimentos congelados (fig. 26)

También pueden usar esta posición para descongelar alimentos congelados. Envuelvan los alimentos congelados en una lámina de aluminio y ajusten el control de la temperatura a una posición baja (3 ó 4). El tiempo de descongelado dependerá del peso del alimento

¿ A qué temperatura, durante cuanto tiempo y en que posición ?

En la Tabla hallarán una cantidad de platos que pueden preparar con la Parrilla/Grill.

La Tabla indica que temperatura seleccionar, cuanto tiempo deben ser parrillados los alimentos y la adecuada posición de la Parrilla/Grill.

El tiempo necesario para precalentar el aparato no debe ser incluido en los tiempos de parrillado indicados.

Durante el proceso de parrillado, la lámpara piloto de la temperatura se encenderá de vez en cuando. Ello significa que la Parrilla/Grill está ajustando la temperatura de parrillado a la de la posición preseleccionada. Cuando ello suceda, simplemente continúen el parrillado.

Por supuesto, pueden adaptar el tiempo de parrillado y la temperatura a sus propios gustos. Los ajustes también dependen del tipo de alimento que se vaya a preparar (Por ejemplo, carne), su espesor y su temperatura.

Vean también las indicaciones sobre la Parrilla/Grill.

Consejos

- Cuando preparen brochetas de carne, pollo, cerdo o ternera, primero tuesten la carne a alta temperatura (Posición 5). Si es necesario, pueden entonces llevar el control de temperatura a una posición más baja y parrillar los alimentos hasta que estén hechos
- Las salchichas tienden a reventarse mientras se están cociendo. Para evitarlo, háganles unos pocos agujeros con un tenedor.
- La carne fresca da mejores resultados en el parrillado que la carne congelada o descongelada.
- No salen la carne hasta después de haberla parrillado. Ello les ayudará a mantener jugosa la carne.
- La Parrilla/Grill no es adecuada para parrillar alimentos rebosados.

- Para lograr los mejores resultados, asegúrense de que los trozos de carne que vayan a preparar no sean demasiado gruesos (Aproximadamente 1'5 cm).

Limpieza

- Desenchufen el aparato y dejen que se enfríe hasta que las placas de cocción puedan tocarse.
- Pongan la Parrilla/Grill en posición “Reunión” y, presionando los gatillos de fijación, quiten las placas de cocción (fig. 26)
- Pongan las placas de cocción en remojo con agua caliente jabonosa durante 5 minutos para eliminar cualquier residuo que pueda haberseles pegado.
- Limpíen las placas de cocción con agua caliente jabonosa o pónganlas en un lavavajillas.
- Pueden limpiar el exterior del aparato con un paño húmedo. No usen ningún agente o material de limpieza desengrasante.




Cómo volver a montar las placas de cocción

- Pongan la Parrilla/Grill en posición “Reunión” (fig. 7).
- Coloquen el borde trasero de las placas de cocción sobre el aparato (fig. 5).
- Hagan bajar las placas y presiónenlas hasta más abajo del gatillo de fijación.

Almacenamiento

Para ahorrar espacio, pueden guardar el aparato en posición Vertical.

- Pongan el aparato en posición vertical y enrollen el cable de red alrededor de los ganchos de la base de la Parrilla/Grill (fig. 27).

Tipo de alimento	Posición de la Parrilla/Grill			Tiempo de parrillada (Minutos)	Ajuste de la temperatura
					
Bistec de salmón o atún		•		5-7	4-5
Gambas	•	•		3-4	4-5
Pescado (Trozos pequeños)	•			4-6	4
Salchicha	•			8-10	4-5
Hamburguesa (Congelada, precocida)		•		6-8	4-5
Chuleta de cordero		•		4-6	4-5
Carne que tarda poco tiempo en cocerse (Por ejemplo, bistecs)	•	•		Dependerá del grosor de la carne y de sus gustos personales	5
Trozos de carne			•	4-5	5
Vegetales y/o frutas recubiertas de queso			•	4-5	5
Parrillada (Trozos pequeños)	•			8-10	5
Tostada abierta			•	5-6	5
Rodajas de piña	•	•		3-4	4-5
Brocheta	•	•		8-10	5
Bocadillo tostado		•		3-4	4-5
Filete turco y/o de pollo (250 g)	•	•		6-8	4-5
Mantenimiento en caliente	•				2-3
Descongelación		•			3-4

Importante

- Antes de se servir do aparelho pela primeira vez, leia estas instruções cuidadosamente, acompanhando as ilustrações.
- Antes de ligar, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do local onde vai utilizá-lo.
- Coloque sobre uma superfície plana e firme.
- Não coloque o aparelho debaixo de armários ou de prateleiras suspensas na parede, nem perto de materiais inflamáveis, como cortinas ou estores.
- Não se sirva de utensílios de cozinha metálicos nem use produtos de limpeza abrasivos ou agressivos que poderão causar danos no revestimento anti-aderente das placas.
- Retire a ficha da tomada de corrente e deixe o aparelho arrefecer por completo antes de proceder à sua limpeza.
- Nunca mergulhe o aparelho em água. Deverá limpá-lo apenas com um pano húmido.
- Para uma limpeza mais cuidada, poderá retirar as placas e lavá-las separadamente.
- O cabo de alimentação não deverá entrar em contacto com as placas quentes.
- Ligue a uma tomada com terra.
- Vigie as crianças, principalmente se estiverem perto do aparelho quente.
- Não deixe o fio pendurado do local onde o grelhador estiver colocado.
- Tenha atenção aos salpicos de gordura quando estiver a grelhar carne gorda ou salsichas.
- Não deixe que os alimentos se peguem à placa enquanto estão a ser cozinhados.
- Desenrole o fio completamente quando estiver a servir-se do aparelho. Antes de enrolar o fio à volta dos ganchos na base do aparelho, deixe-o arrefecer totalmente.
- As superfícies acessíveis podem ficar quentes quando o aparelho está em funcionamento.
- Se o fio se estragar, deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações gravosas para o utilizador.

Descrição geral (vidé fig. 1 na página 3)

- A** Placa superior
- B** Placa inferior
- C** Pega
- D** Mola para fixar as placas
- E** Lâmpada piloto da temperatura
- F** Controlo da temperatura
- G** Articulações (2 pivôs: superior e inferior)
- H** Escoador
- I** Enrolador para o cabo

Antes da primeira utilização

- Coloque o grelhador de contacto na posição “party grill” (ver figs. 7, 11 e 12).
- Retire as placas (fig. 2, 3) e lave-as separadamente numa sabonária de água quente (fig. 4).
- Enxague as placas e seque-as bem.
- Volte a colocá-las no grelhador. Coloque a aresta de trás das placas no aparelho (fig. 5). Baixe as placas e faça pressão na mola de fixação.
- Escolha um local seguro e adequado para colocar o grelhador. Não se esqueça que as

carnes gordas e as salsichas podem salpicar quando estão a grelhar.

- Unte ligeiramente as placas com um pouco de óleo vegetal.

Grelhar

- Se pretende grelhar carne suculenta ou gorda e/ou utilizar óleo ou manteiga, não se esqueça de colocar uma chávina ou uma travessa debaixo do escoador para aparar a gordura ou os sucos da carne (fig. 6).
- Grelhe a carne ou o peixe sem sal e enxutos. O sal deve ser adicionado depois.
- Antes de grelhar: enxugue bem a carne ou o peixe.

O grelhador de contacto pode ser usado em três posições:

“Party grill” - Barbecue (fig. 7)



Nesta posição, o Grelhador fica com uma área maior, permitindo a preparação de toda a espécie de refeições ligeiras, como a preparação de ‘shashlik’, ‘saté’, vegetais, frutos, etc.

- Coloque o seletor da temperatura na posição 5 (fig. 8).
- Aqueça previamente a placa durante 15 minutos, mantendo o grelhador fechado (fig. 9).
- Coloque as articulações para cima, na posição mais elevada (fig. 10) e abra o Grelhador de Contacto (fig. 11). Cuidado: As placas estão quentes!
- Espalhe os alimentos sobre a placa.
- Vá virando os alimentos com o auxílio de uma espátula de madeira.

“Hotplate” - Aquecedor de pratos (fig. 12)

Coloque o Grelhador de Contacto na posição “party grill”, cubra as placas com folha de alumínio, com a face brilhante virada para cima, e coloque o seletor da temperatura numa posição baixa (2 ou 3). O Grelhador de Contacto fica transformado numa placa quente controlada termostaticamente, para manter os pratos quentes.

“Contact grill” - Grelhador de contacto (fig. 13)



Esta posição é especialmente indicada para grelhar

com rapidez e eficácia (bifes, costeletas, hamburgers, etc.) e para preparar tostas.

- Coloque o seletor da temperatura na posição 4 ou 5 (fig. 14).

- Aqueça primeiro a placa durante cerca de 15 minutos, mantendo o grelhador fechado (fig. 15).
- Abra o grelhador a meia altura (fig. 16).
- Coloque os alimentos (carne, tostas, etc.) na parte central da placa inferior (fig. 17).
- Levante ligeiramente a placa superior e feche o grelhador (fig. 18).
- A placa superior fica assente sobre os alimentos que grelharão uniformemente de ambos os lados.

“Gratin grill” - Gratinados (fig. 19)



É a posição ideal para grelhar e gratinar ao mesmo tempo. A posição ‘gratinar’ também é apropriada para a preparação de todo o tipo de tostas: com ovo, tomate, pimentos e/ou cebola e cobertas com queijo. Porém, não deve ser usado para gratinar pratos.

- Coloque o seletor da temperatura na posição 5 (fig. 20).
- Aqueça previamente a placa durante cerca de 15 minutos, com o grelhador fechado (fig. 21).
- Abra o grelhador a meia altura (fig. 22).
- Coloque os alimentos na parte central da placa inferior (fig. 23).
- Levante completamente a placa superior (fig. 24).
- Coloque a placa superior na posição horizontal (fig. 25).

Nota: a placa superior não deve ficar em contacto com os alimentos!

Alimentos congelados (fig. 26)

Também se pode utilizar esta posição para descongelar alimentos congelados. Embrulhe os alimentos em folha de alumínio e coloque o seletor da temperatura numa posição baixa (3 ou 4). O tempo de descongelação depende do peso dos alimentos

Que temperatura, quanto tempo e em que posição?

O quadro apresenta algumas sugestões de pratos que podem ser preparados com o Grelhador de Contacto.

O quadro indica a temperatura a seleccionar, os tempos de preparação dos alimentos e a posição mais adequada do grelhador.

O tempo necessário para o aquecimento prévio das placas não está considerado nos tempos de preparação dos alimentos.

Durante o processamento, a lâmpada piloto da temperatura acende e apaga várias vezes. Isto significa que o grelhador está a ajustar a temperatura para a posição seleccionada. Não precisa de se preocupar. Continue a grelhar os alimentos.

Contudo, poderá adaptar os tempos e a temperatura ao seu gosto pessoal. Estas regulações também dependem do tipo de alimentos que estiverem a ser preparados (carne, p.ex.), da sua espessura e da sua temperatura.

Consulte, igualmente, as indicações do grelhador.

Sugestões

- Quando preparar ‘saté’, frango, porco ou vitela, comece por passar a carne numa temperatura elevada (posição 5). Se for necessário, poderá regular a temperatura para uma posição abaixo e continuar a grelhar a carne até ficar passada.
- As salsichas têm tendência a rebentar quando estão a cozinhar. Para o evitar, pique-as com um garfo.
- A carne fresca grelha melhor do que a carne congelada ou descongelada.
- Não deite sal na carne antes de a grelhar, para evitar que ela ganhe muito suco.
- O grelhador de contacto não é apropriado para alimentos panados.

- Para obter melhores resultados, os pedaços de carne não devem ser muito espessos (aprox. 1.5 cm).

Limpeza

- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer até poder tocar nas placas sem se queimar.
- Coloque o grelhador na posição “party grill” e retire-lhe as placas (fig. 26) fazendo pressão nas molas de fixação.
- Ponha as placas de molho, durante cinco minutos, numa sabonária de água quente para soltar todos os resíduos de comida que tenham ficado agarrados.
- Lave as placas nessa sabonária ou na máquina da loiça.
- A parte exterior do grelhador pode ser limpa com um pano húmido. Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem esfregões.




Montagem das placas

- Coloque o grelhador na posição “party grill” (fig. 7).
- Encaixe a aresta da parte de trás das placas no aparelho (fig. 5).
- Baixe as placas sobre o grelhador e faça pressão na mola de fixação.

Arrumação

Para poupar espaço, o aparelho pode ser guardado na vertical.

- Coloque o grelhador na vertical. Enrole o fio à volta dos ganchos da base do grelhador (fig. 27).

Tipo de alimento	Posição do grelhador			Tempo de preparação (minutos)	Temperatura
					
Salmão ou bifes de atum		•		5-7	4-5
Gambas	•	•		3-4	4-5
Peixe (postas pequenas)	•			4-6	4
Salsichas	•			8-10	4-5
Hamburger (congelado, pré-cozinhado)		•		6-8	4-5
Costeletas de borrego		•		4-6	4-5
Carne que leve pouco tempo a cozinhar (como bifes, p.ex.)	•	•		dependendo da espessura da carne e do seu gosto pessoal	5
Carne em pedaços			•	4-5	5
Vegetais/frutos cobertos com queijo			•	4-5	5
Espetadas mistas (em pedaços pequenos)	•			8-10	5
Tostas quentes			•	5-6	5
Rodelas de ananás	•	•		3-4	4-5
Shashlik	•	•		8-10	5
Sandes tostadas		•		3-4	4-5
Bifes de peru/frango (250 g)	•	•		6-8	4-5
Manter quente	•				2-3
Descongelar		•			3-4

Vigtigt

- Læs brugsanvisningen grundigt og kig på illustrationerne, før apparatet tages i brug.
- Før der slutes strøm til apparatet, kontrolleres det, at spændingsangivelsen i bunden af apparatet svarer til den lokale netspænding.
- Anbring apparatet på en fast, plan overflade.
- Anbring ikke apparatet under vægmonterede køkkenskabe, under hylder eller tæt ved brandbare materialer som f.eks. rullegardiner eller køkkengardiner.
- Brug aldrig køkkenredskaber i metal, slibemidler eller stærke rengøringsmidler, som kan beskadige grillpladernes "slip-let"-belægning.
- Før rengøring skal stikket tages ud af stikkontakten, og apparatet være afkølet.
- Nedsæk aldrig apparatet i vand. Rengøring foretages med en fugtig klud.
- Ekstra grundig rengøring foretages ved at tage grillpladerne af og vaske dem.
- Sørg for, at netledningen aldrig kommer i berøring med grillpladerne, når de er varme.
- Hold godt øje med børn, især når apparatet er varmt!
- Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten på det bord, apparatet står på.
- Vær forsigtig når der grilles fedtholdigt kød eller pølser, da der kan forekomme fedtsprøjt.
- Sørg for, at fødevarerne holdes inden for grillpladens flade.
- Rul netledningen helt ud, når apparatet bruges. Lad apparatet køle helt af, før ledningen rulles op omkring hagerne på apparatets underside.
- De tilgængelige overflader kan være varme, når apparatet anvendes.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips - autoriseret Philips serviceværksted - eller af tilsvarende kvalificerede personer for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug af apparatet.

Generel beskrivelse (se fig. 1 på side 3)

- A** Øverste grillplade
- B** Nederste grillplade
- C** Håndtag
- D** Klemme til fastgørelse af grillpladerne
- E** Temperatur-indikatorlampe
- F** Temperaturvælger
- G** Hængsler (2 stillinger: Høj og lav)
- H** Afløb
- I** Ledningsopbevaring

- Grillpladerne skylles og tørres.
- Sæt grillpladerne på igen. Anbring pladernes bagkant i apparatet (fig. 5). Vip pladerne ned og tryk dem på plads under fastgørelsesklemmen.
- Kontaktgrillen placeres et forsvarligt sted. Husk, at der kan forekomme fedtsprøjt, når der grilles fedtholdigt kød og pølser.
- Grillpladerne pensles let med vegetabilsk olie.

Grillstegning

Før apparatet tages i brug første gang

- Stil apparatet i "Party-Grill"-stilling (se fig. 7, 11 og 12).
- Tag grillpladerne af (fig. 2, 3) og vask dem i varmt sæbevand (fig. 4).

- Når man skal grille saftigt eller fedtholdigt kød og/eller bruger meget olie eller smør, skal man huske at anbringe en "drypfanger" under afløbet/afløbene til at opsamle fedtstof eller saft (fig. 6).

- Det er bedst at grille tørt og usaltet kød og fisk. Tilsæt først salt efter grillstegningen.
- Før grillning: Tør fisken/kødet omhyggeligt med køkkenrulle.

Kontaktgrillen kan anvendes i tre stillinger:

“Party-Grill” (fig. 7)



I denne stilling har kontaktgrillen en stor overflade til tilberedning af alle former for snacks som f.eks. shashlik, saté, grøntsager, frugt etc.

- Sæt temperaturvælgeren i stilling 5 (fig. 8).
- Grillen forvarmes i lukket stilling i ca. 15 minutter (fig. 9).
- Løft hængslerne op, så de står opad (fig. 10) og luk grillen op (fig. 11).
- Pas på: Grillpladerne er meget varme!
- Fordel fødevarerne på grillfladen.
- Fødevarerne vendes fra tid til anden med en træspatel.

“Varmeplade” (fig. 12)

Sæt kontaktgrillen i “Party-Grill”-stilling og dæk grillpladerne med aluminiumsfolie med den blanke side opad. Sæt temperaturvælgeren i lav stilling (2 eller 3). Dermed er grillen blevet til en termostatreguleret varmeplade, som automatisk holder maden på den ønskede temperatur.

“Kontaktgrill” (fig. 13)



Denne stilling er den mest egnede til intens og hurtig grillstegning (bøf, hakkebøf etc.) og tilberedning af toast/sandwiches.

- Temperaturvælgeren sættes i stilling 4 eller 5 (fig. 14).
- Grillen forvarmes i lukket stilling i ca. 15 minutter (fig. 15).
- Luk grillen halvt op (fig. 16).
- Anbring fødevarerne (kød, toast o.s.v.) midt på den underste grillplade (fig. 17).
- Overdelen løftes lidt, og grillen lukkes (fig. 18).
- Den øverste grillplade hviler nu på fødevarerne, som derved grilles lige kraftigt på begge sider.

“Gratinerings-grill” (fig. 19)



Dette er den ideelle stilling til grillstegning og gratinering på samme tid. Denne stilling er desuden velegnet til alle former for “åbne” ristede sandwiches/toast med f.eks. æg, tomat, peber

og/eller løgringe dækket med ost, men egner sig ikke til gratinering med rasp.

- Sæt temperaturvælgeren i stilling 5 (fig. 20).
- Forvarm grillen i lukket stilling i ca. 15 minutter (fig. 21).
- Luk grillen halvt op (fig. 22).
- Anbring fødevarerne midt på den underste grillplade (fig. 23).
- Løft hængslerne op, så de står opad (fig. 24).
- Den øverste grillplade sænkes til vandret position (fig. 25).

Bemærk: Den øverste grillplade skal ikke være i berøring med fødevarerne!

Frosne fødevarer (fig. 26)

Denne stilling kan også bruges til optøning af frosne fødevarer. Pak de frosne fødevarer ind i aluminiumsfolie og sæt temperaturvælgeren i lav stilling (3 eller 4). Optøningstiden afhænger af fødevarernes vægt.

Valg af temperatur, stegetid og indstilling

I tabellen findes en række forslag til retter, der kan tilberedes i kontaktgrillen.

Tabellen angiver temperatur, stegetid og den rigtige indstilling af grillen. Forvarmning af grillen er ikke medregnet.

Under grillstegningen lyser temperaturindikatoren fra tid til anden.

Det betyder blot, at kontaktgrillen vedligeholder den indstillede grilltemperatur, og De kan roligt fortsætte grillningen.

Man kan naturligvis også tilpasse stegetid og temperatur efter ens egen personlige smag. Indstillingerne afhænger også af hvilken type mad, der skal tilberedes (f.eks. kød), tykkelse og temperatur.

Se også angivelserne på kontaktgrillen.

Gode råd

- Ved tilberedning af saté, kylling, svinekød eller kalvekød skal kødet først svitses ved høj temperatur (stilling 5). Sæt eventuelt temperaturvælgeren et trin ned og fortsæt til kødet er gennemstegt.

- Pølser har en tilbøjelighed til at sprænge, når de ristes. Man kan undgå dette ved at prikke dem et par gange med en gaffel før tilberedningen.
- Frisk kød giver et bedre resultat end frosset eller optøet kød.
- Vent med at komme salt på kødet før det er grillet færdigt. Derved bliver kødet mere saftigt.
- Kontaktgrillen egner sig ikke til fødevarer med rasp.
- De bedste resultater opnås, hvis de kødstykker, der skal tilberedes, ikke er for tykke (kun ca. 1,5 cm).

Rengøring

- Tag stikket ud af stikkontakten og lad apparatet afkøle, til grillpladerne ikke længere føles varme.
- Sæt kontaktgrillen i "Party-Grill"-stilling og tag grillpladerne af (fig. 26) ved at trykke på fastgørelsesklemmerne.
- Læg grillpladerne i blød i varmt sæbevand i ca. 5 minutter, så eventuelle fastsiddende madrester løsnes.
- Rengør grillpladerne i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen.
- Udvendigt kan kontaktgrillen rengøres med en fugtig klud. Brug aldrig skuremidler eller andre skræppe rengøringsmidler.




Sådan sættes grillpladerne på igen

- Sæt apparatet i "Party-Grill"-stilling (fig. 7).
- Anbring pladernes bagkant i apparatet (fig. 5).
- Vip pladerne ned og tryk dem på plads under fastgørelsesklemmen

Opbevaring

For at spare plads kan apparatet stilles på højkant, når det stilles væk efter brug.

- Stil kontaktgrillen på højkant og rul netledningen op omkring hagerne (fig. 27).

Type fødevarer	Indstilling af grill			Grill/stegetid (minutter)	Temperatur- indstilling
					
Lakse- eller tunbøf		•		5-7	4-5
Gambas	•	•		3-4	4-5
Fisk (små stykker)	•			4-6	4
Pølser	•			8-10	4-5
Hakkebøf (dybfrossen, forstegt)		•		6-8	4-5
Lammekoteletter		•		4-6	4-5
Kød med kort grilltid (f.eks. bøffer)	•	•		Afhængig af kødets tykkelse og hvordan det ønskes stegt	5
Kødstykker			•	4-5	5
Grøntsager/frugt dækket med ost			•	4-5	5
Mixed grill (små stykker)	•			8-10	5
Åben sandwich			•	5-6	5
Ananasskiver	•	•		3-4	4-5
Shashlick	•	•		8-10	5
Ristet sandwich		•		3-4	4-5
Kalkun/kyllinge-filet (250 g)	•	•		6-8	4-5
Holde mad varm	•				2-3
Optøning		•			3-4

Viktig

- Les bruksanvisningen nøye og studer illustrasjonene før apparatet tas i bruk.
- Kontroller at spenningen angitt på typeplaten på undersiden av apparatet stemmer overens med nettspenningen i Deres hjem.
- Plasser apparatet på et stabilt og rett underlag.
- Sett ikke apparatet under overskap på kjøkkenet, hylle, eller i nærheten av brennbare materialer gardiner og persiener.
- Bruk ikke kjøkkenredskaper i metall, skuremidler eller aggressive rengjøringsmidler, da dette kan skade slippbelegget på grillplatene.
- Trekk alltid ut nettstøpselet og avkjøl apparatet før rengjøring.
- Apparatet må aldri dyppes i vann. Det kan rengjøres med en fuktig klut.
- For en grundigere rengjøring kan grillplatene tas av og vaskes.
- Påse at nettleddningen ikke kommer i berøring med de varme grillplatene.
- Apparatet skal tilkobles et jordet nettuttak.
- Påse at barn ikke kommer i berøring med apparatet når det er varmt.
- Ikke la nettleddningen henge over kanten av underlaget som grillen står på.
- Vær forsiktig: Spruting av fett kan forekomme ved grilling av fett kjøtt og pølser.
- Maten skal ikke stikke utenfor grillen mens grillingen foregår.
- Trekk nettleddningen helt ut når apparatet er i bruk. Apparatet skal avkjøles før nettleddningen vikles rundt hakene på apparatet.
- De ytre overflatene på produktet kan være varme når apparatet er under bruk.
- Dersom nettleddningen er ødelagt, må den skiftes ut av Philips, et servicesenter autorisert av Philips eller liknende kvalifisert personell slik at man unngår farlige situasjoner.

Generell beskrivelse (fig.1 side 3)

- A** Øvre grillplate
- B** Nedre grillplate
- C** Håndtak
- D** Festeklips for grillplate
- E** Temperatur/indikatorlampe
- F** Temperaturregulator
- G** Hengsler (2 innstillinger høy og lav)
- H** Avløpsrenne
- I** Oppbevaring av nettleddning

Før første gangs bruk

- Sett kontaktgrillen i "Party grill" posisjon (se fig. 7, 11, 12).
- Ta av grillplatene (fig. 2, 3) og vask disse hver for seg i varmt såpevann (fig. 4).
- Skyll og tørk grillplatene.
- Sett grillplatene tilbake på plass. Sett bakeste del av grillplatene på plass i apparatet (fig. 5). Senk platene og press dem ned under feste klemmen.
- Plasser kontaktgrillen på et sikkert sted og husk at det kan sprute fett ved steking av kjøtt og pølser.
- Smør grillplatene forsiktig med matolje.

Grilling

- Ved grilling av saftig eller fett kjøtt og ved bruk av mye olje eller smør, glem ikke å plassere drypp-kopp(er) under avløpsrennen(e) for å samle opp fett eller kraft (fig. 6).
- Grill tørt og usaltet kjøtt og fisk (De kan tilsette salt etter grillingen).
- Før grilling: fisk eller kjøtt skal tørkes grundig.

De kan bruke kontaktgrillen i tre posisjoner:

“Party grill” (fig. 7)



I denne posisjonen vil De få en stor grillflate for tillaging av alle typer snacks, slik som grillspyd med løk, frukt, kjøtt til gryteretter etc.

- Sett temperaturregulatoren til innstilling 5 (fig. 8).
- Forvarm grillen i ca. 15 minutter i lukket posisjon (fig. 9).
- Løft hengslene til høy posisjon (fig. 10) og sett deretter kontaktgrillen i åpen posisjon (fig. 11). Vær forsiktig: for grillplatene er varme.
- Fordel maten over grillflaten.
- Snu maten av og til ved hjelp av en stekespade i tre.

“Varmeplate” (fig. 12)

Sett kontaktgrillen i denne posisjonen og dekk til grillplatene med aluminiumsfolie og sett temperaturregulatoren til den laveste innstilling (2 eller 3). Nå er grillen omgjort til en termostatkontrollert varmeplate som automatisk vil holde ønsket temperatur på maten.

“Kontaktgrill” (fig. 13)



Denne posisjonen er best egnet for intens grilling (oksefileter, hamburgere etc.), for risting av brød og for tillaging av toast.

- Sett temperaturregulatoren til innstilling 4 eller 5 (fig. 14).
- Forvarm grillen i lukket stilling i ca. 15 minutter (fig. 15).
- Åpne grillen halvveis (fig. 16).
- Legg maten (kjøtt, toast etc.) midt på den nedre grillplaten (fig. 17).
- Løft den øvre delen litt og lukk deretter grillen (fig. 18).

Den øvre delen av grillen hviler nå på maten som blir varmet jevnt fra begge sider.

“Gratinerings grill” (fig. 19)



Dette er den ideelle posisjon for samtidig å grille og gratinere: ved å smelte ost på snacks vil De få en velsmakende skorpe. Denne stilling er også velegnet for all slags “åpen risting” med egg, tomat, paprika og/eller løkringer dekket med ost.

- Sett temperaturregulatoren til innstilling 5 (fig. 20).
- Forvarm grillen i lukket stilling i ca. 15 minutter (fig. 21).
- Åpne grillen halvveis (fig. 22).
- Legg maten midt på den nedre grillplaten (fig. 23).
- Trekk hengslene opp til høy posisjon (fig. 24).
- Sett den øvre delen horisontalt (fig. 25).

NB! Den øvre grillplaten skal ikke berøre maten.

Frossen mat (fig. 26)

Denne posisjonen kan også brukes til å tine frossen mat. Pakk den frosne maten inn i aluminiumsfolie. Sett temperaturregulatoren til lav innstilling (2 eller 3).

Hvilken temperatur, hvor lenge og hvilken posisjon?

I tabellen kan De finne en rekke retter som kan tillages med kontaktgrillen. Den viser også hvilke temperaturer som skal innstilles, hvor lenge maten skal grilles og den mest hensiktsmessige posisjonen. Tiden til forvarming er ikke inkludert i grilltiden.

I løpet av grillingen vil indikatorlampen lyse av og til. Dette betyr at kontaktgrillen stabiliserer den innstilte temperaturen. De kan fortsette grillingen.

Grilltider og temperaturer kan selvfølgelig tilpasses Deres egen smak. Innstillingene avhenger også av hvilken type mat som skal lages (for eksempel kjøtt), tykkelse og temperatur.

Se også på bildene på grillen

Tips

- Ved tillaging av kjøtt til gryteretter, kylling, svinekjøtt, stek først kjøttet en kort tid på høy temperatur (posisjon 5). Hvis det er nødvendig kan temperaturen settes på en posisjon lavere og man kan grille til maten er ferdig.
- Pølser har lett for å sprekke når de blir kokt. For å hindre dette kan man stikke noen hull i dem med en gaffel.
- Fersk kjøtt gir bedre grill resultat enn frossent eller tinet kjøtt.
- Grillen skal ikke brukes til pan'ert mat. For å oppnå det beste resultatet bør kjøttstykkene ikke være for tykke (ca. 1,5cm).
- Salt ikke kjøttet før det er ferdig grillet. Da vil du miste en del av saften.

Rengjøring




- Ta ut støpselet og la apparatet avkjøles til grillplatene ikke lenger er varme.
- Sett grillen i "party grill" stilling og fjern grillplatene (fig. 26) ved å klemme på festeklipsene.
- La grillplatene ligge i varmt såpevann i noen minutter for å løse opp rester som kan være innbrent
- Rengjør grillplatene i varmt såpevann, eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- Apparatet kan rengjøres utvendig med en fuktig klut. Bruk aldri skarpe eller ripende redskaper.

Sette sammen grillplatene

- Sett grillen i "party grill" stilling (fig. 7).
- Sett bakeste del av grillplatene på plass i apparatet (fig. 5).
- Senk platene og press dem ned under feste klemmen.

Oppbevaring

- For å spare plass kan apparatet lagres i vertikal stilling.
- Sett apparatet i vertikal stilling. Grillen har oppbevaring av nettleidingen på apparatets underside (fig. 27).

Type mat	Grill posisjoner			Grilltid min.	Posisjon på temperaturregulator
					
Ørret eller tunfisk		•		5-7	4-5
Grillben	•	•		3-4	4-5
Fisk(små stykker)	•			4-6	4
Pølser	•			8-10	4-5
Hamburger (dyp-frossen, ferdigstekt)		•		6-8	4-5
Lammekotelett		•		4-6	4-5
Kjøtt m/kort steketid (filet, mørbrad eller. entrecote)	•	•		avhengig av kjøttets tykkelse og personlige smak	5
Kjøttstykker små			•	4-5	5
Frukt/grønnsaker m/ost			•	4-5	5
Blandet grill små stykker	•			8-10	5
Åpen toast			•	5-6	5
Ananas (skiver)	•	•		3-4	4-5
Gryllspyd	•	•		8-10	5
Toast		•		3-4	4-5
Kalkun/kylling fileter (250 g)	•	•		6-8	4-5
Holde retter varme	•				2-3
Tining		•			3-4

Läs först hela bruksanvisningen! Spara den! Spara köpbevis och kvitto!

Viktigt

- Läs bruksanvisningen noga och studera bilderna innan grillen används första gången.
- Innan grillen ansluts till vägguttaget, kontrollera att den spänning (Volt) som står angiven på undersidan, överensstämmer med spänningen där grillen skall användas. Om så inte är fallet, vänd dig till inköpsstället.
- Ställ upp grillen på ett stadigt, plant och brandsäkert underlag. Se också till att det är gott om fritt utrymme både runt och ovanför grillen, ställ den inte under ett skåp eller i närheten av hängande gardiner. Placera inte heller grillen på ömtåliga underlag.
- Anslut grillen till ett jordat vägguttag.
- Använd aldrig vassa metallbestick eller andra föremål som kan skada beläggningen på plattorna. Använd aldrig starka eller repande rengöringsmedel. De kan förstöra grillytornas beläggningar.
- Drag alltid ut stickproppen och låt grillen svalna innan du rengör den.
- Doppa aldrig grillen i vatten. Torka av den med en fuktig, väl urvriden trasa.
- För noggrann rengöring kan grillplattorna lösgöras och diskas.
- Se till att sladden inte kommer i kontakt mot de varma grillplattorna.
- Var aktsam så att barn inte kommer i beröring med grillen när den är varm.
- Låt inte sladden hänga över kanten på det underlag där grillen är placerad.
- När du grillar feta livsmedel, t ex fläskkött eller korv, kan det stänka. Tänk på det vid placering av grillen.
- Det som skall grillas får inte sticka utanför grillplattorna.
- Se till att sladden är helt utlindad när du använder grillen. Låt grillen kallna ordentligt innan du lindar upp sladden över hakarna på grillens undersida.
- Grillens åtkomliga ytor kommer att bli varma när den används.
- Om nätsladden är skadad, måste den bytas av Philips, ett av Philips auktoriserat serviceombud eller en likaledes kvalificerad person för att fara inte ska uppstå.

Grillens delar (fig 1 på sidan 3)

- A** Övre grillplatta
- B** Undre grillplatta
- C** Handtag
- D** Klämmor för festsättning av grillplattorna
- E** Signallampa
- F** Temperaturreglage
- G** Gångjärn (2 lägen: högt och lågt)
- H** Avrinningsränna
- I** Hakar för förvaring av nätsladden

Innan grillen används första gången

- Öppna grillen i "Party-läge", fig 7, 10 och 11.
- Tag loss grillplattorna, fig 2, 3, och diska dem i varmt vatten med diskmedel, fig 4.
- Skölj och torka grillplattorna.
- Sätt tillbaka grillplattorna. Placera först den bakre kanten och för sedan ned den främre kanten och tryck ned den under klämman, fig 5.
- Placera grillen på ett stadigt och säkert underlag. Tänk på att det kan stänka fett under grillningen.
- Pensla grillplattorna lätt med matolja.

Grillning

- Placera en skål under avrinningsrännan när du skall grilla saftigt eller fett kött och när du använder mycket matfett, fig 6.
- Kött och fisk skall grillas torrt och osaltat. Salta efter grillningen.
- Torka fisk och kött noga innan det grillas.

Tre lägen

Grillen kan användas på tre sätt, i tre lägen:

“Party grill” (fig 7)



När grillen fälls ut i detta läge ger den en stor grillyta för grillning av olika slag av smårätter, såsom shashlik, små köttbitar, grönsaker, frukt etc.

- Sätt temperaturreglaget på 5, fig 8.
- Förvärm grillen i stängt läge i ungefär 15 minuter, fig 9.
- Lyft i handtaget så att gångjärnen kommer i översta läget, fig 10 och fäll grillen i dess öppna läge, fig 11. Var försiktig grillplattorna är heta!
- Fördela det som skall grillas på grillplattorna.
- Vänd då och då på maten så att den får färg runt om. Använd trä- eller plastverktyg för att inte repa grillplattorna.

“Varmhållningsplatta” (fig 12)

Fäll ut grillen som beskrivits ovan.

Täck grillplattorna med aluminiumfolie, med den blanka sidan uppåt och sätt temperaturreglaget på låg temperatur, 2 eller 3.

Grillen fungerar nu som en termostaterad varmhållningsplatta vilken automatiskt håller maträtterna vid önskad temperatur.

“Kontaktgrill” (fig 13)



Detta läge är bästa valet för kraftig grillning av t ex entrecote eller hamburgare, för att rosta bröd och för att göra varma dubbelsmörgåsar.

- Sätt temperaturreglaget på 4 eller 5, fig 14.
- Förvärm grillen i stängt läge i ungefär 15 minuter, fig 15.
- Öppna grillen så att övre grillplattan står vinkelrätt mot den nedre, fig 16.
- Placera det som skall grillas mitt på den nedre grillplattan, fig 17.
- Lyft den övre grillplattan något och stäng sedan grillen, fig 18.
- Den övre grillplattan trycker nu mot maten som blir grillad jämnt från båda sidor.

“Gratineringsgrill” (fig 19)



Detta läge kan användas för att grilla tjockare livsmedel, för att samtidigt grilla och gratinera. Genom att osten smälter ner får man en läcker krispig yta. Detta läge kan även användas för “öppna” smörgåsar med pålägg av t ex ägg, tomater, paprika och/eller lökringar som täcks av ost. Läget är inte lämpligt för rätter med ströbröd.

- Sätt temperaturreglaget på 5, fig 20.
- Förvärm grillen i stängt läge i ungefär 15 minuter, fig 21.
- Öppna grillen så att övre grillplattan står vinkelrätt mot den nedre, fig 22.
- Placera det som skall grillas mitt på den nedre grillplattan, fig 23.
- Lyft i handtaget så att gångjärnen kommer i översta läget, fig 24.
- Fäll ned övre grillplattan horisontellt över maten, fig 25.

OBS! I detta fall skall inte övre grillplattan vara i kontakt med maten.

Djupfryst mat (fig 26)

Detta läge kan även användas för att tina djupfryst mat.

Svep in det djupfrysta i aluminiumfolie.

Sätt temperaturreglaget på låg värme, 3 eller 4.

Tiden beror på mängden mat.

Vilken temperatur? Hur länge? Vilket läge?

I tabellen här intill finns en rad rätter som kan lagas till med kontaktgrillen.

Tabellen anger vilken temperatur som skall ställas in, hur länge maten skall grillas och det bästa läget för grillen.

Tiden för förvärmning av grillen är inte inräknad i de angivna grilltiderna.

Under grillningstiden kommer signallampan att tändas och släckas upprepade gånger. Detta visar att grillen stabiliserar temperaturen efter inställningen.

Du kan lugnt fortsätta grilla.

Naturligtvis kan du anpassa temperatur och grilltid till din egen smak. Temperatur och grilltid beror på olika faktorer, t ex köttets mörhet, tjocklek och utgångstemperatur.

Temperaturinställningar och ungefärliga grilltider för olika mattyper finns även indikerade på själva grillen.

Läs tabellen som en vägledning och låt din personliga smak avgöra hur du använder grillen.

Tips!

- Vid grillning av t ex fläskkött, kalv och kyckling rekommenderas att först använda högsta temperatur, läge 5, en kort stund. Övergå därefter till en lägre inställning för färdiggrillning.
- Korv vill gärna spricka när de tillagas. Därför bör du pricka eller skära lite i dem före grillningen.
- Färskt kött ger oftast bättre grillresultat än djupfryst.
- Salta inte före grillningen eftersom det kan dra ut vätska ur köttet och göra det mindre saftigt.
- Den här grillen rekommenderas inte för grillning av rätter med ströbröd.
- Se till att köttet du skall grilla inte är tjockare än cirka en och en halv centimeter, så blir resultatet det allra bästa.

Rengöring




- Drag ut stickproppen ur vägguttaget och låt grillen svalna tills grillplattorna går att beröra.
- Ställ grillen i "party-läge" och ta bort grillplattorna genom att trycka på fästklämmorna.
- Låt grillplattorna ligga i blöt cirka fem minuter i varmt vatten med diskmedel så att eventuella beläggningar lossnar.
- Diska grillplattorna i varmt vatten med diskmedel eller lägg dem i diskmaskinen.
- Utsidan kan torkas av med en fuktig väl urvriden trasa. Använd aldrig repande eller frätande medel vid rengöringen.

Montering av grillplattorna

- Ställ grillen i "party-läge", fig 7.
- Sätt tillbaka grillplattorna. Placera först den bakre kanten och för sedan ned den främre kanten och tryck ned den under klämman, fig 5.

Förvaring

- För att spara plats kan du förvara grillen stående.
- Ställ grillen upprätt och linda upp sladden över hakarna på grillens undersida, fig 27.

Maträtt	Grillens läge			Grilltid, minuter	Temperatur- inställnin
					
Lax eller tonfisk		•		5-7	4-5
Stora räkor	•	•		3-4	4-5
Fisk (i små bitar)	•			4-6	4
Korv	•			8-10	4-5
Hamburgare (djupfryst, förstekt)		•		6-8	4-5
Lammkotlett		•		4-6	4-5
Kött med kort grilltid (t ex filé, entrecote)	•	•		beroende av tjocklek, mörhet och personlig smak	5
Köttbitar			•	4-5	5
Grönsaker och frukt täckta med ost			•	4-5	5
Mixed grill (små bitar)	•			8-10	5
Smörgås ("öppna")t			•	5-6	5
Ananasskivor	•	•		3-4	4-5
Shashlick	•	•		8-10	5
Toast		•		3-4	4-5
(dubbla smörgåsar)					
Kalkon/kycklingfilé (250 g)	•	•		6-8	4-5
Varmhållning	•				2-3
Upptining		•			3-4

Tärkeää

- Lue käyttöohje ja katsele kuvat, ennen kuin alat käyttää laitetta.
- Ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon, tarkasta että laitteen pohjaan merkitty jännite vastaa paikallista verkkojännitettä.
- Aseta laite tukevalle, tasaiselle alustalle.
- Älä aseta laitetta keittiökaappien, seinähyllyjen alle tai lähelle mitään helposti syttyvää materiaalia, esim. verhot.
- Älä käytä metallisia työvälineitä äläkä voimakkaita tai naarmuttavia puhdistusaineita, etteivät parilalevyjen tarttumattomat pinnat vahingoitu.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Älä upota laitetta veteen. Pyyhi laite puhtaaksi kostealla liinalla.
- Parilalevyt voidaan irrottaa ja pestä tarvittaessa.
- Pidä huoli, ettei liitosjohto kosketa laitteen kuumia osia.
- Laite on yhdistettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varo kuumaa laitetta. Pidä erityisesti silmällä lapsia.
- Laitteen liitosjohtoa ei saa jättää roikkumaan työpöydän reunan yli.
- Varo roiskumista, kun pariloit rasvaista tai mehukasta lihaa.
- Pidä huoli, ettei ruoka tule ulos parilalevyjen reunojen yli.
- Kierrä liitosjohto kokonaan auki, silloin kun käytät laitetta. Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin kierrät liitosjohdon laitteen pohjassa olevien pidikkeiden ympärille. Tarkasta laitteen liitosjohdon kunto säännöllisesti. Jos tämän laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, se on korvattava erikoisjohdolla. Ota yhteys lähimpään Philips-myyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoon.
- Pistotulppaa ei saa irrottaa pistorasiasta johdosta vetämällä.
- Pidä huoli, etteivät terävät kulmat, kuumuus tai kemikaalit pääse vahingoittamaan liitosjohtoa.
- Varo taivuttamasta liitosjohtoa tiukalle mutkalle.
- Varmista, että laitteen yhteydessä käytettävä jatkojohto vastaa laitteen käyttöolosuhteita, tehoa ja suojausluokkaa.
- Valvo aina lasten laitteen käyttöä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta, aina kun laitetta ei käytetä.
- Kosketeltavat pinnat voivat olla kuumia laitteen ollessa toiminnassa.
- Jos verkkoliitosjohto on vaurioitunut, se on vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdattava Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä.

Laitteen osat (kuva 1 sivulla 3)

- A** Ylempi parilalevy
- B** Alempi parilalevy
- C** Kahva
- D** Parilalevyjen pidikkeet
- E** Merkkivalo
- F** Lämpötilanvalitsin
- G** Saranat (2 asentoa: korkea ja matala)
- H** Valumiskouru
- I** Johdonpidin

Käyttöönotto

- Laita pöytägrilli avoparila-asentoon (ks. kuvat 7, 11, 12).
- Poista parilalevyt (kuvat 2, 3) ja pese parilalevyt lämpimällä saippuavedellä (kuva 4).
- Huuhtelee ja kuivaa hyvin parilalevyt.
- Asenna parilalevyt takaisin paikalleen. Aseta parilalevyjen takareuna ensin paikalle (kuva 5). Laske parilalevy alas ja paina kiinni pidikkeeseen.

- Aseta pöytägrilli sellaiselle tukevalle alustalle, että roiskumisesta ei ole haittaa. Levitä parilalevyille hieman kasviöljyä.

Parilonti

- Kun pariloit mehukasta tai rasvaista lihaa ja/tai käytät paljon öljyä tai voita, muista laittaa valumiskourun (-kourujen) alle pieni astia valuvaa nestettä varten (kuva 6).
- Käytä kuivaa ja suolaamatonta lihaa ja kalaa. Suola tulisi mieluiten lisätä pariloinnin jälkeen.
- Kuivaa liha tai kala huolellisesti ennen pariloimista.

Kolme asentoa

Voit käyttää pöytägrillillä kolmella tavalla:

Avoparila (kuva 7)



Tässä asennossa pöytägrilli tarjoaa suuren pinta-alan erilaisten makkaroiden, salsikkien, kasvisten, hedelmien yms. kypsentämiseen.

- Aseta lämpötilanvalitsin asentoon 5 (kuva 8)
- Esikuumenna pöytägrillillä suljettuna noin 15 minuuttia (kuva 9).
- Vedä saranat yläasentoon (kuva 10) ja aseta parilalevyt auki (kuva 11). Varo kuumia parilalevyjä!
- Jaa ruoka parilalevyille.
- Kääntele ruokaa välillä puulastalla.

Lämpölevy (kuva 12)

Avaa pöytägrilli samaan asentoon kuin edellä. Levitä parilalevyjen suojaksi alumiinifolio kiiltävä puoli ylöspäin. Aseta lämpötilanvalitsin pieneen asentoon (2 tai 3).

Nyt pöytägrillillä voidaan käyttää termostaattiohjattuna lämpölevyjä, joka pitää ruoan automaattisesti halutun lämpöisenä.

Parila (kuva 13)



Tämä asento sopii parhaiten parilointiin (pihvit, hampurilaiset yms.), leivän paahattamiseen ja lämpimien kerrosleipien tekemiseen.

- Aseta lämpötilanvalitsin asentoon 4 tai 5 (kuva 14).
- Esikuumenna pöytägrillillä suljettuna noin 15 minuuttia (kuva 15).
- Avaa pöytägrilli puoleen väliin (kuva 16).

- Aseta ruoka alemman parilalevyn keskelle (kuva 17).
- Nosta ylempää parilalevyä hieman ja sulje pöytägrilli (kuva 18).
- Ylempi parilalevy lepää nyt ruoan päällä, näin ruoka paistuu yhtäaika molemmilta puolilta.

Kuorruttaminen (kuva 19)



Tässä asennossa voidaan kuorruttaa paksumpia annoksia.

Tämä sopii myös erilaisten lämpimien voileipien valmistamiseen, esim. oopperavoileipä.

- Aseta lämpötilanvalitsin asentoon 5 (kuva 20).
- Esikuumenna pöytägrillillä suljettuna noin 15 minuuttia (kuva 21)
- Avaa pöytägrilli puoleen väliin (kuva 22).
- Aseta ruoka alemman parilalevyn keskelle (kuva 23).
- Vedä ylempi parilalevy yläasentoon (kuva 24).
- Aseta ylempi parilalevy vaakasuoraan (kuva 25).

Huom. Ylempi parilalevy ei saa koskettaa ruokaa!

Pakasteet (kuva 26)

Tätä asentoa voidaan käyttää myös pakasteiden sulattamiseen. Kääri pakasteet alumiinifolioon. Aseta lämpötilanvalitsin pieneen asentoon (2 tai 3). Sulatusaika riippuu ruuasta.

Mikä lämpötila, kuinka kauan ja missä asennossa?

Seuraavassa taulukossa on erilaisia pöytägrillillä valmistettavia ruokia. Siinä on ilmoitettu lämpötila, kuinka kauan ruokaa on pariloitava ja missä asennossa pöytägrillin tulisi olla. Esikuumennusaika ei ole mukana annetuissa grillausparilointiajoissa.

Pariloinnin aikana merkkivalo syttyy ja sammuu välillä. Tämä osoittaa termostaatin toimivan ja pitävän asetetun lämpötilan. Voit aivan rauhassa jatkaa pariloimista.

Voit muuttaa parilointiaikoja ja -lämpötiloja makusi mukaan.

Myös pöytägrillissä on ohjeaikoja ja -lämpötiloja eri ruuille.

Vinkkejä

- Kun valmistat sianlihaa ja kanaa, paista sitä ensin hetken suuremmalla lämmöllä. Aseta sitten lämpötilanvalitsin alempaan asentoon ja anna kypsyä kunnolla.
- Makkaroiden halkeaminen voidaan estää pistelemällä niihin muutama reikä haarukalla.
- Tuore liha on pariloimiseen parempaa kuin pakastettu ja sitten sulatettu liha.
- Suolaa liha vasta pariloimisen jälkeen. Silloin liha säilyttää mehukkuutensa paremmin.
- Pöytägrilli ei sovi leivitettyjen ruokien paistamiseen.
- Jotta lopputulos olisi mahdollisimman hyvä, lihat eivät saa olla liian paksuja (noin 1,5 cm).

Puhdistus

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä, kunnes parilalevyt eivät enää tunnu kuumilta.
- Laita pöytägrilli avoparila-asentoon ja irrota parilalevyt (kuva 26) painamalla pidikkeitä.
- Liota parilalevyjä viitisen minuuttia lämpimässä saippuavedessä, niin että mahdollisesti kiinnitarttunut ruoka irtoaa.
- Pese parilalevyt lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneessa.
- Pyyhi laitteen ulkovaippa puhtaaksi kostealla liinalla. Varo käyttämästä naarmuttavia aineita.




Parilalevyjen kokoaminen

- Laita pöytägrilli avoparila-asentoon (kuva 7).
- Aseta parilalevyjen takareuna ensin paikalle (kuva 5).
- Laske parilalevy alas ja paina kiinni pidikkeeseen.

Säilytys

Laite voidaan säilyttää pystyasennossa tilan säästämiseksi.

- Aseta laite pystyyn. Kierrä liitosjohto pohjassa olevien pitimen ympärille (kuva 27).

Ruoka	Pöytägrillin asento			Parilointiaika (minuutteja)	Lämpötilan- valitsimen asento
					
Ananasviipaleet	•	•		3-4	4-5
Broileri-/kalkkunafilee		•		6-8	4-5
Hampurilainen (pakastettu)		•		6-8	4-5
Kala, fileinä		•		5-7	4-5
Lampaankyljys		•		4-6	4-5
Lihavarras	•	•	•	8-10	5
Lämmin kerrosleipä		•		3-4	4-5
Lämmin voileipä			•	5-6	4-5
Makkara, nakit, viipaleet	•	•	•	4-8	4-5
Pihviliha (esim. filee, entrecote)	•	•		riippuu paksuudesta ja mieltymyksistä	5
Porsaankyljyst	•	•		12-15	4
Tomaatit yms., juustokuorrutus			•	4-5	5
Lämpimänäpito Sulatus	•	•			2-3 3-4

Oikeus muutoksiin varataan.

Σημαντικό

- Διαβάστε τις οδηγίες προσεκτικά και κοιτάξτε τις εικόνες πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή, ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί με την τάση του σπιτιού σας.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από εντοιχισμένα ντουλάπια κουζίνας, κάτω από ράφια ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως στορ ή κουρτίνες.
- Μην χρησιμοποιείτε κανένα μεταλλικό σκεύος κουζίνας πάνω στη συσκευή, ούτε σκληρά υγρά καθαρισμού. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν το αντικολητικό στρώμα της πλάκας ψησίματος.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει πριν ξεκινήσετε να την καθαρίζετε.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό. Μπορείτε να την καθαρίσετε με ένα υγρό πανί.
- Για βαθύ καθαρίσμα, μπορείτε να αφαιρέσετε τις πλάκες ψησίματος και να τις πλύνετε.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με τις καυτές πλάκες ψησίματος.
- Συνδέστε τη συσκευή με μία γειωμένη πρίζα.
- Προσέξτε όταν η συσκευή καίει! Προσέξτε τα παιδιά.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται στην άκρη της επιφάνειας πάνω στην οποία βρίσκεται η συσκευή.
- Προσέξτε το λίπος που πιτσιλίζει τις πλάκες όταν ψήνετε κρέας με λίπος ή λουκάνικα.
- Μην αφήνετε να κολλά φαγητό στη ψηστιέρα κατά τη διάρκεια ψησίματος.
- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν τυλίξετε το καλώδιο γύρω από τα αγκιστράκια στη βάση.
- Οι πιφάνις παφής μπορώ να καίν όταν η συσκευή λειτουργί.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχι υποστί φθορά, πρέπι να αντικατασταθί από την Philips, από ζουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips ή από παρόμοιο ξιδικυμένο προσωπικό, προκικμένου να αποφυχθί ηλκτροπληξία.

Γενική περιγραφή

(βλέπε εικ. 1 στη σελίδα 3)

- A** Επάνω πλάκα ψησίματος
- B** Κάτω πλάκα ψησίματος
- C** Λαβή
- D** Ασφάλεια σταθεροποίησης της πλάκας ψησίματος
- E** Ενδεικτικό λαμπάκι θερμοκρασίας
- F** Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- G** Μεντεσέδες
(2 ρυθμίσεις: υψηλή και χαμηλή)

- H** Αυλάκι διαρροής (λίπους)
- I** Αποθήκευση καλωδίου

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- Ανοίξτε εντελώς την ψηστιέρα (βλέπε εικόνες 7, 11 και 12).
- Αφαιρέστε τις πλάκες ψησίματος (εικ. 2,3) και πλύντε τις ξεχωριστά σε καυτό νερό με υγρό καθαρισμού (εικ. 4).

- Ξεπλύνετε και στεγνώστε τις πλάκες ψησίματος.
- Επανασυναρμολογήστε τις πλάκες ψησίματος. Τοποθετήστε το πίσω μέρος κάθε πλάκας πάνω στη συσκευή (εικ. 5). Ακουμπήστε τις πλάκες και πιέστε τις προς τα κάτω, κάτω από την ασφάλεια σταθεροποίησης της πλάκας.
- Τοποθετήστε τη ψηστιέρα σε ένα ασφαλές μέρος. Έχετε υπόψη σας ότι το κρέας που έχει λίπος και τα λουκάνικα, κατά τη διάρκεια ψησίματος, μπορεί να πιτσιλίσουν.
- Λιπάνετε τις πλάκες ελαφρά με λίγο ελαιόλαδο.

Ψήσιμο

- Όταν σκοπεύετε να ψήσετε κρέας με λίπος και/ή χρησιμοποιήσετε αρκετό λάδι ή βούτυρο, μη ξεχάσετε να τοποθετήσετε ένα φλιτζάνι ή ένα δίσκο κάτω από το αυλάκι διαρροής λίπους για να διοχετευθεί εκεί το λίπος. (εικ. 6).
- Ψήστε το κρέας και ψάρι χωρίς λάδι και χωρίς αλάτι. Μπορείτε να προσθέσετε αλάτι μετά το ψήσιμο.
- Πριν το ψήσιμο: Αφήστε το ψάρι και το κρέας να στραγγίξει πολύ καλά.

Η ψηστιέρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε τρεις θέσεις:

“Εντελώς ανοιχτή” (εικ. 7)



- Σε αυτή τη θέση η Ψηστιέρα έχει μία μεγάλη επιφάνεια ψησίματος για την προετοιμασία όλων των ειδών πρόχειρων φαγητών, όπως, ορεκτικά, shashlick (είδος σουβλάκι) λαχανικά, φρούτα κτλ.
- Βάλτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στη θέση 5 (εικ. 8).
 - Προθερμάνετε τη ψηστιέρα περίπου για 15 λεπτά κλειστή (με τις δύο πλάκες να ακουμπούν η μία την άλλη) (εικ. 9). Ανασηκώστε το μεντεσέ στην υψηλότερη θέση (εικ. 10) και ανοίξτε εντελώς την Ψηστιέρα (εικ. 11). Προσέξτε: οι πλάκες καίνε!
 - Βάλτε το φαγητό επάνω στην επιφάνεια ψησίματος.
 - Γυρίζετε το φαγητό ανά τακτά διαστήματα χρησιμοποιώντας ξύλινες σπάτουλες.

“Ζεστή πλάκα” (εικ. 12)

Ανοίξτε την Ψηστιέρα εντελώς, καλύψτε τις πλάκες με αλουμινοχαρτο με τη γυαλιστερή επιφάνεια να βλέπει προς τα πάνω και βάλτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας σε χαμηλή θέση (2 ή 3). Τώρα έχετε μετατρέψει τη Ψηστιέρα σε μία καυτή πλάκα θερμοστατικά ρυθμιζόμενη η οποία θα κρατήσει αυτόματα το φαγητό σας στη ζεστή θερμοκρασία.

“Σε κλειστή θέση” (εικ. 13)



Αυτή η θέση είναι κατάλληλη για άμεσο, γρήγορο, ψήσιμο (μπριζόλες, μπιφτέκια κτλ.) και για να φτιάχνετε τoστ.

- Βάλτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στη θέση 4 ή 5 (εικ. 14).
- Προθερμάνετε τη ψηστιέρα περίπου για 15 λεπτά ενώ είναι κλειστή. (εικ. 15).
- Ανοίξτε τη ψηστιέρα μέχρι τη μέση (εικ. 16).
- Βάλτε το φαγητό (κρέας, τoστ κτλ.) στη μέση της κάτω πλάκας ψησίματος (εικ. 17).
- Σηκώστε την επάνω πλάκα ελαφρά και μετά κλειστεί τη ψηστιέρα (εικ. 18).
- Η επάνω πλάκα ακουμπά τώρα στο φαγητό, ψήνοντάς το ίδιο καλά και από τις δύο πλευρές.

“Ενδιάμεση θέση” (εικ. 19)



Αυτή είναι η ιδανική θέση για ψήσιμο και μαγείρεμα γκραντέν ταυτόχρονα. Η ενδιάμεση θέση είναι επίσης κατάλληλη για την προετοιμασία όλων των ειδών “ανοιχτών” τoστ, π.χ. με αυγό, ντομάτα, ροδέλες πιπεριάς και/ή κρεμμυδιού καλυμμένες με τυρί. Όμως, αυτή η θέση δεν είναι κατάλληλη για να προετοιμάσετε φαγητά πανέ.

- Βάλτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στη θέση 5 (εικ. 20).
- Προθερμάνετε τη ψηστιέρα περίπου για 15 λεπτά σε κλειστή θέση (εικ. 21).
- Ανοίξτε τη ψηστιέρα μέχρι τη μέση (εικ. 22).
- Βάλτε το φαγητό στη μέση της κάτω πλάκας ψησίματος (εικ. 23).
- Τραβήξτε την επάνω πλάκα ψησίματος στην υψηλότερη θέση (εικ. 24).
- Βάλτε την επάνω πλάκα σε οριζόντια θέση (εικ. 25).

Σημείωση: η επάνω πλάκα δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το φαγητό!

Παγωμένο φαγητό (εικ. 26)

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε αυτή τη θέση για να ξεπαγώσετε φαγητό. Τυλίξτε το παγωμένο φαγητό σε αλουμινόχαρτο και βάλτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας σε μία χαμηλή θέση (3 ή 4). Ο χρόνος ξεπαγώματος εξαρτάται από το βάρος του φαγητού.

Σε ποιά θερμοκρασία, σε πόσο χρόνο και σε ποιά θέση;

Στον πίνακα θα βρείτε έναν αριθμό φαγητών που μπορείτε να φτιάξετε στη Ψηστήρα. Ο πίνακας δείχνει ποιά θερμοκρασία να επιλέξετε, το χρόνο που πρέπει να ψήσετε το φαγητό και την κατάλληλη θέση της ψηστήρας. Ο απαιτούμενος χρόνος για να προθερμάνετε τη συσκευή δεν έχει συμπεριληφθεί στον ενδεικτικό χρόνο ψησίματος.

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος το ενδεικτικό λαμπάκι θερμοκρασίας θα ανάψει από στιγμή σε στιγμή. Αυτό σημαίνει ότι η ψηστήρα ρυθμίζει τη θερμοκρασία ψησίματος στη προρυθμισμένη θέση. Όταν αυτό συμβεί, μπορείτε απλά να συνεχίσετε το ψήσιμο.

Φυσικά μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο ψησίματος και τη θερμοκρασία σύμφωνα με τη δική σας προτίμηση. Οι ρυθμίσεις εξαρτώνται επίσης από το είδος του φαγητού που ετοιμάζετε (π.χ κρέας), από το πόσο παχύ είναι και από τη θερμοκρασία του.

Βλέπε επίσης τις ενδείξεις για τη ψηστήρα.

Υποδείξεις

- Όταν προετοιμάζετε ορεκτικά, κοτόπουλο, χοιρινό ή μοσχάρι, πρώτα ψήστε το κρέας σε υψηλή θερμοκρασία (θέση 5). Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να βάλετε το ρυθμιστή θερμοκρασίας μία θέση χαμηλότερα και να ψήσετε το φαγητό μέχρι να είναι έτοιμο.
- Τα λουκάνικα αρχίζουν να σκάνε ενώ τα ψήνετε. Για να τα αποφύγετε, τρυπήστε τα σε αρκετά σημεία με ένα πιρούνι.
- Το φρέσκο κρέας ψήνεται καλύτερα από ότι

το παγωμένο ή το ξεπαγωμένο κρέας.

- Μη βάζετε αλάτι στο κρέας μέχρι να το ψήσετε. Αυτό βοηθάει να κρατηθεί το κρέας τρυφερό.
- Η ψηστήρα δεν είναι κατάλληλη για να ψήσετε πανέ φαγητό.
- Για άριστα αποτελέσματα, βεβαιωθείτε ότι τα κομμάτια του κρέατος που πρόκειται να προετοιμάσετε δεν είναι χοντρά (περίπου 1,5 εκ).

Καθαρισμός




- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει μέχρι οι πλάκες να μη καίνε όταν τις αγγίζετε.
- Ανοίξτε εντελώς τις πλάκες της ψηστήρας και αφαιρέστε τις (εικ. 26) πιέζοντας τις ασφάλειες σταθεροποίησης της πλάκας.
- Βάλτε τις πλάκες σε καυτό νερό με υγρό καθαρισμού για πέντε λεπτά για να μαλακώσουν κατάλοιπα φαγητού που έχουν τυχόν κολλήσει επάνω.
- Καθαρίστε τις πλάκες σε καυτό νερό με υγρό πιάτων ή βάλτε τις στο πλυντήριο πιάτων.
- Μπορείτε να καθαρίσετε εξωτερικά τη συσκευή με ένα υγρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια.

Πώς να επανασυναρμολογήσετε τις πλάκες

- Ανοίξτε εντελώς τις πλάκες της ψηστήρας (εικ. 7).
- Τοποθετήστε το πίσω μέρος των πλακών πάνω στη συσκευή (εικ. 5).
- Βάλτε τις πλάκες πάνω στη συσκευή και πιέστε τις προς τα κάτω, κάτω από την ασφάλεια σταθεροποίησης.

Αποθήκευση

- Για να κερδίσετε χώρο, μπορείτε να φυλάξετε τη συσκευή σε όρθια θέση.
- Βάλτε τη συσκευή σε κάθετη θέση. Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τα αγκιστράκια στη βάση της ψηστήρας (εικ. 27).

Είδος τροφής	Θέση ψησίματος			Χρόνος ψησίματος (λεπτά)	Ρύθμιση θερμοκρασίας
					
Φιλέτο σολομού ή τόνου Gambas Ψάρι (μικρά κομμάτια) Λουκάνικο Χάμπουργκερ (παγωμένο ή προμαγειρεμένο) Παϊδάκια Κρέας που χρειάζεται λίγο χρόνο για να γίνει (π.χ. μπριζόλες) Κομμάτια κρέας Λαχανικά/φρούτα καλυμμένα με τυρί Διάφορα κρέατα (μικρά κομμάτια) Τοστ Φέτες ανανά Shashlick (είδος σουβλάκι) τοστ Φιλέτο γαλοπούλας/κοτόπουλο (250 γρ.)	<ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • • • • • • • • • • 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • • • • • • • • • • 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • • • • • • • • • • • 	5-7 3-4 4-6 8-10 6-8 4-6 εξαρτάται από το πόσο παχύ είναι το κρέας και την προσωπική σας προτίμηση. 4-5 4-5 8-10 5-6 3-4 8-10 3-4 6-8	4-5 4-5 4 4-5 4-5 4-5 5 5 5 5 4-5 5 4-5 4-5
Το κρατάει ζεστό Ξεπάγωμα	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • 			2-3 3-4

Önemli!

- Cihazı kullanmadan önce kullanım talimatlarını dikkatlice okuyunuz ve resimlere bakınız.
- Cihazın altında belirtilen akım gücünün, evinizdeki akım gücüyle eşit olmasını kontrol ediniz.
- Cihazı sert, düz yüzeye yerleştiriniz.
- Cihazı, duvara bağlı mutfak dolaplarının altına, raf altına veya stor yada (tül) perde gibi yanabilen malzemelere yakın koymayınız.
- Cihazı temizlemek için herhangi bir metal mutfak araç-gereci ve kimyasal çözümlü veya aşındırıcı temizlik ilacı kullanmayınız. Bunlar kızartma saçlarının teflon kaplamasına zarar verebilir.
- Cihazı temizlemeden önce her zaman fişini cereyandan çıkartınız ve soğutmaya bırakınız.
- Hiç bir zaman cihazı suya daldırmayınız. Bunu ıslatılmış bezle temizleyebilirsiniz.
- Cihazı iyice temizlemek için kızartma saçları kaldırabilir ve yıkayabilirsiniz.
- Akım kordonunun sıcak kızartma saçlarına temas etmemesine dikkat ediniz.
- Cihazı topraklı prize bağlayınız.
- Cihaz sıcakken dikkatli olunuz! Çocuklara dikkat ediniz!
- Kordonun, cihazın bulunduğu yüzeyin kenarından aşağıya sarkmasını önleyiniz.
- Yağlı et veya sucuk kızarttığınızda, yağ sıçramamasına dikkat ediniz.
- Kızartma sırasında kızartma makinasından yemek taşmamasına dikkat ediniz.
- Cihazı kullandığınızda kordonu tamamen açınız. Kordonu, cihazın alttaki kordon yuvasına sarmadan önce cihazın iyice soğumasını bekleyiniz.
- Cihazın elle tutulabilen tüm kısımları çalışırken ısınacaktır.
- Cihazın elektrik kordonu herhangi bir şekilde zarar görmüşse, yalnız Philips orjinal cihazlar kullanılarak orjinal parçaları ile yetkili Philips servislerinde değiştirilmelidir.

Genel tanım (3. sayfadaki 1. resme bakınız)

- A** Üst kızartma sacı
- B** Alt kızartma sacı
- C** Tutanak
- D** Kızartma sacının tespit kısıacı
- E** Isı derecesi kontrol lambası
- F** Isı derecesi kontrol düğmesi
- G** Dayanak noktası
(2 nokta: yüksek ve düşük)
- H** Tahliye oluğu
- I** Kordon yuvası

Cihazı ilk kez kullanmadan önce

- Kızartma cihazını 'parti kızartma' pozisyonuna getiriniz. (resim 7, 11 ve 12'ye bakınız).
- Kızartma saçlarını kaldırınız (resim 2, 3) ve bunları ayrı ayrı sıcak sabunlu suda yıkayınız. (resim 4)
- Kızartma saçları duralayınız ve kurutunuz.
- Kızartma saçlarını yerine koyunuz. Kızartma saçlarını alt kenarlarından cihaza yerleştiriniz. (resim 5) Saçları indiriniz ve bunları tespit kısıacının altına bastırınız.
- Kızartma makinasının emniyetli kullanılabilceği bir yer seçiniz. Yağlı et ve sos kızartılırken yağın sıçrayabileceğini unutmayınız.
- Kızartma saçlarını bitkisel yağla hafifçe yağlayınız.

Kızartma

- Sulu veya yağlı et kızartmak niyetindeyseniz ve/veya çok yağ veya tereyağ kullanırsanız, tahliye olgunun altına, yağı veya suyu biriktirmek üzere bir fincan veya tepsi koymayı unutmayınız. (resim 6)
- Et ve balığı kuru ve tuzsuz olarak kızartınız. Kızarttıktan sonra tuz ekleyebilirsiniz.
- Kızartmadan önce balığı veya eti iyice kurulayınız.

Kızartma makinası üç pozisyonda kullanılabilir.

'Parti kızartma' (resim 7)

Kızartma makinası bu pozisyonda, şiş, çöp şiş, sebze, meyva v.s. ufak tefek yiyeceklerin hazırlanması için geniş bir kızartma yüzeyi vermektedir.

- Isı derecesi kontrol düğmesini 5. pozisyona getiriniz. (resim 8)
- Kızartma makinasını yaklaşık 15 dakikan kapalı pozisyonda ısıtınız. (resim 9)
- Dayanak noktalarını en üst pozisyona kaldırınız (resim 10) ve kızartma makinası açık pozisyona getiriniz. (resim 11) Dikkatli olunuz! Kızartma sacları çok sıcaktır!
- Yemekleri kızartma sacının yüzeyine dağıtınız.
- Kızartılan yiyeceği arasına tahta kaşıkla çeviriniz.

'Isıtma levhası' (resim 12)

Kızartma makinasını, parti kızartma pozisyonuna getiriniz, kızartma saclarını, parlak yüz üstte kalacak şekilde alüminyum kağıtla kaplayınız ve ısı derecesini düşük pozisyona (2 veya 3) ayarlayınız. Böylece kızartma makinasını, termostatla kontrollü ısıtma levhasına dönüştürmüş olursunuz. Bu da yemeklerinizi otomatik olarak istenilen sıcakta tutmaktadır.

'Kontakt kızartma' (resim 13)

Bu pozisyon özellikle yoğun ve hızlı kızartma (but bifteği, hamburger v.s.) ve kızartılmış sandöviçler için uygundur.

- Isı derecesini 4. veya 5. pozisyonuna getiriniz. (resim 14)
- Kızartma makinasını kapalı pozisyonda yaklaşık 15 dakika ısıtınız. (resim 15)

- Kızartma makinasını yarıya kadar açınız. (resim 16)
- Kızartılacak gıdayı (et, kızartılacak sandöviçler v.s.) alt kızartma sacının ortasına yerleştiriniz. (resim 17)
- Üst kızartma sacını hafifçe kaldırınız ve daha sonra kızartma makinası kapatınız. (resim 18)
- Üst kızartma sacı şimdi gıdayla temas halindedir. Dolayısıyla her iki taraftan da eşit sıcaklıkta kızartma yapılır.

'Ograten kızartma' (resim 19)

Bu, aynı anda hem kızartmak hem de ograten pişirmek için ideal pozisyonudur. Ograten pozisyonu her türlü açık tostlar için, örneğin peynirle kaplanmış yumurtalı, domatesli, biberli ve/veya soğanlı tostların hazırlanması için uygundur. Ancak bu pane yemekleri hazırlamak için uygun değildir.

- Isı derecesini 5. pozisyona ayarlayınız. (resim 20)
- Kızartma makinasını kapalı pozisyonda yaklaşık 15 dakika ısıtınız. (resim 21)
- Kızartma makinasını yarıya kadar açınız. (resim 22)
- Gıdayı (et, kızartılacak sandöviçler v.s.) alt kızartma sacının ortasına yerleştiriniz. (resim 23)
- Üst kızartma sacını en üst pozisyona kaldırınız. (resim 24)
- Üst kızartma sacını yüzey pozisyonuna getiriniz. (resim 25)

Not: Üst kızartma sacının gıdaya temas etmemesi gerekir!

Donmuş yemek (resim 26)

Bu pozisyon donmuş yemekleri çözmek için de kullanılabilir. Donmuş yemekleri alüminyum kağıda sarınız ve ısı derecesi kontrol düğmesini düşük pozisyona ayarlayınız (3 veya 4). Çözme müddeti yemeğin ağırlığına bağlıdır.

Hangi derece, ne kadar süre ve hangi pozisyon?

Bu cetvelde kızartma makinasıyla hazırlayabileceğiniz yemek çeşitlerini bulursunuz. Cetvel, hangi ısı derecesinin seçileceğini, yemeğin ne kadar süre kızartılacağını ve kızartma makinasının buna uygun pozisyonunu gösterir.

Cihazın gerekli ısınma müddeti, belirtilen kızartma müddetine dahil değildir.

Kızartma süresi sırasında ısı derecesi kontrol lambası arasına yanacaktır. Bu demektir ki kızartma makinası, kızartma ısısını, ayarlanmış pozisyonuna göre uyarlamaktadır. Bu durumda kızartmaya normal olarak devam edersiniz.

Kızartma müddetini ve ısı derecesini tabi ki kendi zevkinize göre ayarlayabilirsiniz. Ayarlar aynı zamanda hazırlanan yemeğin türüne (örneğin et), kalınlığına ve ısı derecesine bağlıdır.

Ayrıca kızartma makinasındaki talimatlara bakınız.

Tavsiyeler:

- Çöp şiş, tavuk, domuz veya dana eti hazırladığınızda, önce eti cihazda yüksek derecede kavurunuz. (pozisyon 5) Gerektiğinde ısı derecesi akabinde bir rakam daha düşük pozisyona ayarlayınız ve pişinceye kadar kızartmaya devam ediniz.
- Sosisler pişme sırasında genellikle patlar. Bunu engellemek için çatalla sosisi yer yer deliniz.
- Taze et, donmuş veya çözülmüş etten daha güzel kızartılır.
- Ete ancak kızarttıktan sonra tuz koyunuz. Böylece et sulu kalır.
- Kızartma makinası paneli gıda kızartma için uygun değildir.
- En iyi sonuç için hazırlayacağınız et parçalarını fazla kalın kesmeyiniz (yaklaşık 1,5 santim)

Temizleme




- Cihazı cereyandan çıkartınız ve kızartma saclarını eli yakmayacak dereceye kadar soğutunuz.
- Kızartma cihazını 'parti kızartma' pozisyonuna getiriniz ve, tespit kısılcasına bastırarak (resim 26) kızartma saclarını kaldırınız.
- Kızartma saclarını sıcak sabunlu suda, üzerine yapışan artıkları yumuşatmak üzere beş dakika bekletiniz.
- Kızartma saclarını sıcak sabunlu suda temizleyiniz veya bulaşık makinasına koyunuz.
- Cihazın dış tarafını ıslak bezle temizleyebilirsiniz. Zımpara etkili temizlik ilacı veya malzemesi kullanmayınız.




Kızartma saclarını cihaza yerleştiriniz.

- Kızartma makinasını 'parti kızartma' pozisyonuna getiriniz. (resim 7)
- Kızartma saclarının arkası cihaza koyunuz. (resim 5)
- Sacları cihaza indiriniz ve bunları tespit kısılcasının altına bastırınız.

Depolanma

- Yerden tassarruf açısından cihazı dik olarak koyabilirsiniz.
- Cihazı dik koyunuz, kordonu kızartma makinasının alttaki kordon yuvasına sarınız. (resim 27)

Yemek türü	Kızartma makinasının pozisyonu			Kızartma müddeti (dakika)	Isı derecesi ayarı
					
Som balığı veya ton bifteği		•		5-7	4-5
Gamba (büyük karides)	•	•		3-4	4-5
Balık (küçük parçalar)	•			4-6	4
Sosis	•			8-10	4-5
Hamburger (donmuş, hazır pişmiş)		•		6-8	4-5
Kuzu pirzolası		•		4-6	4-5
Pişmesi az süren et (örneğn biftek)	•	•		etin kalınlığına ve şahsi tercihinize bağlı olarak	5
Parça etler			•	4-5	5
Peynirle kaplı sebze/meyva			•	4-5	5
Karışık ızgara (küçük parçalar)	•			8-10	5
Açık tost			•	5-6	5
Ananas dilimleri	•	•		3-4	4-5
Şiş	•	•		8-10	5
Kızartılmış sandöviç		•		3-4	4-5
Hindi/tavuk filesi (250 g)	•	•		6-8	4-5
Sıcak tutma	•				2-3
Eritme		•			3-4

وضع درجة الحرارة	زمن الشوي (دقائق)	وضع الشواية			نوع الطعام
					
٥-٤	٧-٥		•		السلمون أو التونة
٥-٤	٤-٣		•	•	الإربيان الكبير
٤	٦-٤			•	السماك (قطع صغيرة)
٥-٤	١٠-٨			•	السجق
٥-٤	٨-٦		•		الهامبرجر (مجمد، نصف طبخ)
٥-٤	٦-٤		•		قطع لحم الحمل
٥	وفقا لسماك اللحم ومذاقك الخاص		•	•	لحم يطهى بسرعة (مثل البفتيك)
٥	٥-٤	•			قطع اللحم
٥	٥-٤	•			خضر وفواكه مغطاة بالجبن
٥	١٠-٨			•	مشوي مشكل (قطع صغيرة)
٥	٦-٥	•			توست معرى
٥-٤	٤-٣		•	•	شرائح أناس
٥	١٠-٨		•	•	شازليك
٥-٤	٤-٣		•	•	سندوتشات محمصة
٥-٤	٨-٦		•	•	ديك رومي وفيليه دجاج (٢٥٠ جم)
٣-٢				•	التسخين
٤-٣			•		التسييح

التنظيف

- إخلع القابيس من المقبس وأترك الشواية تبرد حتى لا تكون صفائح الشوي ساخنة للملمس.
- ضع الشواية في وضع «بارتي جريل» وإخلع صفائح الشوي (الرسم ٢٦) بالضغط على مشابك التثبيت.
- إنقع صفائح الشوي في ماء ساخن وصابون لمدة ٥ دقائق لتفكيك البواقي التي قد تكون لصقت بها.
- نظف صفائح الشوي في ماء ساخن وصابون أو بغسلها في غسالة الموائع.
- يمكنك تنظيف الجهاز من الخارج بقطعة مبلولة. ولا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو الكاحطة.

تجميع صفائح الشوي

- ضع الشواية في وضع «بارتي جريل» (الرسم ٧).
- ضع الحافة الخلفية لصفائح الشوي على الشواية (الرسم ٥).
- إخفض صفائح الشوي على الجهاز وإكبسها تحت مشبك التثبيت.

الخزن

- يمكن خزن الجهاز في الوضع الرأسي للإدخار في المساحة.
- ضع الجهاز في الوضع الرأسي. لف السلك حول الزوايا الموجودة في قاعدة الشواية (الرسم ٢٧).

- سخن الشواية لمدة ١٥ دقيقة بالتقريب وهي مغلقة (الرسم ٩).
- إرفع المفصلات إلى أعلى وضع (الرسم ١٠) وإفتح شواية التلامس (الرسم ١١). احترس: إن صفائح الشوي ساخنة!
- أبسط الطعام فوق سطح الشواية.
- إقلب الطعام من أن لآخر بواسطة ملوق خشبي.

أي درجة حرارة ولأي مدة وأي وضع؟

- تجد في الجدول عددا من الأطباق يمكنك تحضيرها بشواية التلامس.
- ويعطي الجدول درجة الحرارة التي تنتقيها ولأي مدة ينبغي شوي الطعام والوضع المناسب للشواية.
- لم يعمل حساب فترة تسخين الشواية في أوقات الشوي.
- يضيء ضوء درجة الحرارة من أن لآخر أثناء عملية الشوي.
- ويعني ذلك أن شواية التلامس تعدل درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المضبوطة. عندما يحدث ذلك لا تبالي وإستمر في الشوي.

«صحن ساخن» (الرسم ١٢)

- أضبط شواية التلامس في وضع «بارتي جريل» وغطّي صفائح الشوي برقاقة المونيوم والجانب اللامع متجها إلى أعلى وأضبط زر التحكم في درجة الحرارة على وضع واطي (الوضع ٢ أو ٣). إنك حولت الآن شواية التلامس إلى صحن ساخن متحكم فيه حراريا يحفظ أليا أطباقك في درجة الحرارة المطلوبة.



«شواية التلامس» (الرسم ١٣)

- هذا الوضع مناسب خصوصا للشوي السريع الحامي (شرائح كتف البقرة والهامبرجر وغيرها) ولتحميص السندوتشات.

- أضبط زر التحكم في درجة الحرارة على الوضع ٤ أو ٥ (الرسم ١٤).
- سخن الشواية مسبقا لمدة ١٥ دقيقة في الوضع المغلق (الرسم ١٥).
- إفتح الشواية نصف فتحة (الرسم ١٦).
- أدخل الطعام (اللحم أو السندوتشات المحمصة أو غيرها) في منتصف صفيحة الشوي السفلية (الرسم ١٧).
- إرفع صفيحة الشوي العلوية قليلا ثم أغلق الشواية (الرسم ١٨).
- ترتكز صفيحة الشوي العلوية الآن على الطعام وتشوي الطعام بنفس القوة من الجانبين.

أفكار مفيدة

- عند تحضير الساتيه والدجاج واللحم إكوي اللحم أولا على درجة حرارة عالية (الوضع ٥). وعند الحاجة يمكنك تعديل درجة الحرارة إلي وضع أوطى درجة وشوي الطعام حتى يطهى.
- قد ينفقع السجق عند الشوي ولمنع ذلك أنقب فيه بعض الخروم بالشوكة.
- اللحم الطازج الذ عند الشوي من اللحم المجمد أو اللحم المسيح.
- لا تتبل اللحم بالملح إلا بعد الشوي. يمنع ذلك نشع المرققة من اللحم.
- لا تناسب شواية التلامس شوي الطعام المدهون بفتات الخبز.
- للحصول على مشويات لذيدة راع ألا يكون سمك قطع اللحم التي ستشويها أكثر من ١,٥ سم.



«شواية الغرانتن» (الرسم ١٩)

- هذا الوضع هو المثالي لشوي وطبخ الغرانتن في نفس الوقت.

- وضع الغرانتن مناسب أيضا لتحضير جميع أنواع الخبز المحمص المعرى، مثلا بالبيض والطماطم والفلفل وحلقات البصل المغطاة بالجبين. ولكنه غير مناسب لتحضير أطباق فتات الخبز.
- أضبط زر التحكم في درجة الحرارة على الوضع ٥ (الرسم ٢٠).
- سخن الشواية مسبقا لمدة ١٥ دقيقة في الوضع المغلق (الرسم ٢١).
- إفتح الشواية نصف فتحة (الرسم ٢٢).
- أدخل الطعام في منتصف صفيحة الشوي السفلية (الرسم ٢٣).
- إسحب صفيحة الشوي العلوية إلى أعلى وضع (الرسم ٢٤).
- ضع صفيحة الشوي العلوية في وضع أفقي (الرسم ٢٥).
- ملحوظة: لا يجب أن تلمس صفيحة الشوي العلوية الطعام!

ملاحظات هامة

- اقرأ طريقة الاستخدام بعناية وتمعن في الرسومات قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.
- تأكد من أن الفولطية المدونة في أسفل الجهاز توافق فولطية منزلك قبل توصيل الجهاز.
- ضع الجهاز في موقع مسطح وثابت.
- لا تضع الجهاز تحت خزانات مثبتة في الحائط أو تحت رف أو بالقرب من مواد مشتعلة مثل الستائر.
- لا تستخدم أدوات مطبخ معدنية مع هذا الجهاز ولا أي مادة عدوانية منظفة أو حاكة، لأن هذه قد تتلف الطبقة المانعة للصق المطلاة على صفائح الشوي.
- إخلع قابس الجهاز وأتركه ليبرد دائما قبل الشروع في تنظيفه.
- لا تغطس الجهاز في الماء أبدا. يمكنك تنظيفه بفوطة مبلولة.
- يمكنك خلع صفائح الشوي وغسلها لتنظيفها تنظيفا جذريا.
- تأكد من عدم تلامس سلك الكهرباء بصفائح الشوي الساخنة.
- أوصل الجهاز بمقبس مؤرض.
- إحدِر من الجهاز عندما يكون ساخنا! راقب الأطفال.
- لا تترك سلك الكهرباء يتدلى من السطح الذي يقف عليه الجهاز.
- إحترس من طرشرة الدهن عند شوي اللحوم الدهنية والسجق.
- لا تترك الطعام يخرج من الشواية عند الشوي.
- إسحب السلك كاملا عند استخدام الشواية. أترك الجهاز يبرد كلية قبل لف السلك حول الزوايا الموجودة في قاعدة الجهاز.
- ان الأسطح السهل الوصول إليها ولمسها قد تكون ساخنة جدا أثناء تشغيل الجهاز.
- اذا تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من قبل فيليبس أو مركز خدمة مصدق من فيليبس أو أشخاص مؤهلين لتجنب حدوث حوادث فادحة.

- إبحث عن مكان لشواية التلامس بحيث يمكن استخدامها بأمان. ولا تنسى أن شوي اللحوم الدهنية والسجق قد يطرش أثناء الشوي.
- إدهن صفائح الشوي بالقليل من زيت نباتي.

الشوي

- عندما ترغب في شوي لحم دهني أو رطب أو عندما ترغب في استخدام دهن أو زيت كثيرا فلا تنسى وضع صحن أو صينية تحت مجاري التصريف لجمع الدهن أو المرققة (الرسم ٦).
- إشوي اللحم أو السمك وهو جاف وغير مملح. يمكنك إضافة الملح عليه بعد الشوي.
- قبل الشوي: جفف السمك أو اللحم جيدا.

تستخدم شواية التلامس في ثلاثة أوضاع:



«بارتي جريل» (الرسم ٧)

- تعرض شواية التلامس في هذا الوضع مساحة شوي كبيرة لتحضير جميع أنواع المشهيات مثل الشارليك والساتيه والخضر والفواكه وغيرها.
- أضبط التحكم في درجة الحرارة على الوضع ٥ (الرسم ٨).

الوصف العام (أنظر في الرسم ١ في الصفحة ٣)

- A صفيحة الشوي العليا
- B صفيحة الشوي السفلى
- C مقبض
- D مشبك تثبيت لصفيحة الشوي
- E ضوء درجة الحرارة
- F تحكم درجة الحرارة
- G مفاصل (محوران: عالي وواطي)
- H مجرى التصريف
- I خزن السلك

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- ضع شواية التلامس في وضع «بارتي جريل» (أنظر في الرسوم ٧ و ١١ و ١٢).
- إخلع صفائح الشوي (الرسمان ٢ و ٣) وإغسلهما على حدة في ماء ساخن وصابون (الرسم ٤).
- أشطف صفائح الشواية وجففهما.
- جمع صفائح الشوي. وضع الحرف الخلفي لصفائح الشوي على الجهاز (الرسم ٥). إخفض الصفائح وإكسهما تحت مشبك التثبيت.

وضعیت درجه دما	مدت گریل (دقیقه)	وضعیت گریل			نوع غذا
					
۵-۴	۷-۵		•		ماهی قزل آلا یا استیک تونا
۵-۴	۴-۳		•	•	میگوی بزرگ گامبا
۴	۶-۴			•	ماهی (برشهای کوچک)
۵-۴	۱۰-۸			•	سوسیس
۵-۴	۸-۶		•		همبرگر (منجمد در درجه
۵-۴	۶-۴		•		بالا، با پیش طبخ)
۵	بستگی به قطر قطعات گوشت و سلیقه شخصی دارد		•	•	گوشت دنده گوسفند گوشت با مدت بریان کوتاه (استیک)
۵	۵-۴	•			تکه های گوشت
۵	۵-۴	•			تره بارنمیوه
۵	۱۰-۸			•	بریان پوشیده با پنیر بریان گوناگون (تکه های کوچک گوشت)
۵	۶-۵	•			توست يك لا
۵-۴	۴-۳		•	•	برشهای آناناس
۵	۱۰-۸		•	•	ششلیک
۵-۴	۴-۳		•		ساندویچ توست شده
۵-۴	۸-۶		•	•	فیله بوقلمون یا مرغ (۲۵۰ گرم)
۳-۲				•	گرم نگاهداشتن غذا
۴-۳			•		آب کردن یخ غذای منجمد

مونتاز مجدد صفحات بریان کن

- بریان کن را در وضعیت Party Grill قرار دهید (تصویر ۷).
- لبة قسمت عقبی صفحات بریان کنی را روی دستگاه قرار دهید (تصویر ۵).
- صفحات را به سمت پائین فشار دهید تا زیر گیره های نگاهدارنده قرار گیرند.

- تا قبل از بریان شدن گوشت به آن نمک اضافه نکنید. با این عمل گوشت آبدارتر خواهد ماند.
- صفحات بریان کن برای برشته کردن غذا مناسب نیست.
- بمنظور حصول بهترین نتایج، دقت داشته باشید که گوشت را زیاد نازک نبرید (تقریباً ۱/۵ سانتیمتر).

نظافت

نگاهداری

- برای صرفه جوئی در فضا، آنرا میتوانید به حالت ایستاده قرار دهید.
- دستگاه را در وضعیت عمودی قرار دهید. کابل برق را دور قسمت مخصوص زیر بریان کن بپیچید (تصویر ۲۷).

- دستگاه را از برق جدا نموده، صبر کنید تا صفحات بریان کن دیگر داغ نباشند.
- با فشار دادن گیره های نگاهدارنده، بریان کن را در وضعیت Party Grill قرار داده و صفحات بریان کن را از آن جدا کنید (تصویر ۲۶).
- صفحات بریان کن را در آب داغ حاوی مایع ظرفشویی قرار داده، پنج دقیقه صبر کنید تا جرمهای احتمالی روی آن جدا گردد.
- صفحات بریان کن را با آب داغ حاوی مایع ظرفشویی بشوئید، یا آنرا در داخل ماشین ظرفشویی قرار دهید.
- برای نظافت قسمتهای خارجی دستگاه میتوانید از يك دستمال مرطوب استفاده کنید. از بکار گرفتن هر نوع لوازم یا مواد زیر و ساینده خودداری کنید.

دوشاخه اتصال بریان کن را به سه حالت می‌توانید استفاده نمایید:

- محورها را تا حداکثر بطرف بالا بکشید (تصویر ۲۴).
 - صفحه بریان کنی بالائی را بطور افقی قرار دهید (تصویر ۲۵).
- توجه: سطح فوقانی بریان کن نباید با غذا تماس داشته باشد!



« Party Grill » (تصویر ۷)

- در این حالت، صفحات بریان کنی Contact Grill سطحی وسیع برای تهیه انواع اغذیه مثل شتلیک با پیاز، میوه ها، سس و غیره عرضه مینماید.
- درجه کنترل حرارت را روی ۵ قرار دهید (تصویر ۸).
 - قبل از استفاده، بریان کن را بمدت ۱۵ دقیقه بحالت در بسته گرم نمایید (تصویر ۹).
 - محورها را بطرف بالا کشیده (تصویر ۱۰) و صفحات بریان کنی Contact Grill را در حالت باز قرار دهید (تصویر ۱۱). دقت: صفحات بریان داغ است.
 - مواد بریان شونده را روی صفحه قرار دهید.
 - با استفاده از یک کفگیر چوبی، گاهی غذا را زیر و رو نمائید.

- غذای منجمد (تصویر ۲۴)
- از این وضعیت میتوان برای آب شدن یخ غذای منجمد استفاده نمود.
- غذای منجمد را در ورقه آلومینیومی پیچیده درجه حرارت را در شماره های پائین قرار دهید (۳ یا ۴). مدت زمان آب شدن یخ بستگی به وزن ماده غذایی خواهد داشت.

حقیقینم تجخ ۴؛ لیخضن می حخضن حقیقینم یم ندظن

- در جدول چند خوراکی که میتوانید آنها را با Contact Grill تهیه کنید پیدا میکنید.
- در جدول مربوطه میتوانید زمان لازم برای تعدادی از غذاها را که بوسیله صفحه بریان کن Contact Grill تهیه میگردد پیدا کنید.
- تنظیم حرارت، طول مدت بریان نمودن غذا و وضعیت درست بریان کن نشان داده شده ولی زمان لازم برای گرمای مقدماتی بریان کن در جدول ذکر نگردیده است.

« Hotplate » (تصویر ۱۲) صفحه داغ

- Contact Grill را در وضعیت Party Grill قرار داده، صفحات آنرا با ورق آلومینیومی، بنحوی که سطح شفاف آن بطرف بالا باشد، پوشانده دگمه دما را در درجه پایین قرار دهید (۲ یا ۳). با این عمل بریان کننده تبدیل به دستگاه کنترل حرارت شده بطوریکه خود بخود غذا را تا حد لزوم گرم نگاه میدارد.



« Contact Grill » (تصویر ۱۳)

- این حالت بهترین طریق بریان کردن کامل برای (تکه گوشت چرب استیک، همبرگر و غیره) و ساندویچ توستی میباشد.
- کنترل حرارت را روی ۴ یا ۵ قرار دهید (تصویر ۱۴).
 - بریان کن را قبل از استفاده بمدت ۱۵ دقیقه بحالت در بسته گرم نمائید (تصویر ۱۵).
 - در بریان کن را نیمه باز کنید (تصویر ۱۶).
 - غذا (گوشت، ساندویچ توستی و غیره) را در وسط صفحه پائینی بریان کن قرار دهید (تصویر ۱۷).
 - قسمت فوقانی را کمی بلند کرده سپس بریان کن را ببندید (تصویر ۱۸).
 - اکنون سطح فوقانی صفحه بریان کن روی غذا قرار گرفته و آنرا از هر دو طرف با حرارت مساوی بریان میکند.

- در طول مرحله بریان نمودن لامپ تنظیم حرارت گاهی روشن میشود. این بدان معناست که صفحات بریان کن Contact Grill حرارت بریان کنی را با درجه تنظیم شده اولیه آن منطبق میکند. در این حالت میتوانید به عمل بریان کنی ادامه دهید.

- البته مدت بریان کردن و حرارت آن را میتوان بر حسب تمایل شخصی تنظیم نمود.
- علاوه بر این تنظیم بریان کن بستگی به نوع غذا (مثل گوشت) قطر آن و دمای اصلی دارد.

- همچنین میتوانید به علامات روی صفحه بریان کنی مراجعه نمائید.

پیشنهادات



« Gratin Grill » (تصویر ۱۹) بریان برشته

- این وضعیت ایده آل برای بریان و برشته نمودن همزمان مواد غذایی میباشد. این وضعیت همچنین برای انواع ساندویچ توستی که با تخم مرغ، گوجه فرنگی، فلفل سبز و یا حلقه های پیاز پوشیده شده با پنیر، مناسب میباشد.
- کنترل حرارت را روی ۵ قرار دهید (تصویر ۲۰).
 - قبل از شروع بکار، بریان کن را بحالت در بسته بمدت ۱۵ دقیقه گرم نمائید (تصویر ۲۱).
 - در بریان کن را نیمه باز کنید (تصویر ۲۲).
 - غذا را در وسط صفحه پائینی بریان کن قرار دهید (تصویر ۲۳).
- هنگام تهیه سته، گوشت مرغ، خوک یا گوساله، میباید ابتدا گوشت را تحت دمای زیاد داغ نمائید (وضعیت ۵). در صورت لزوم میتوانید درجه حرارت را پائینتر گذاشته و بگذارید گوشت کاملاً بریان شود.
 - سوسیسها در هنگام بریان شدن ترکیده و آب آن ترشح میشود. برای جلوگیری از این امر قبلاً با چنگال تعدادی سوراخ به آن وارد کنید.
 - گوشت تازه بمراتب بهتر از گوشت منجمد و یا گوشتی که یخ آن آب شده بریان میشود.

مهم

- قبل از استفاده، دستورات و تصاویر مربوط به دستگاه را بدقت مطالعه نمایند.
- قبل از اتصال دستگاه کنترل نمایند ولتاژ مندرج در زیر دستگاه با برابر ولتاژ منزل شما باشد.
- دستگاه را در یک سطح صاف و محکم قرار دهید.
- دستگاه را زیر کابینت های آشپزخانه، طبقه بندی و یا نزدیک محصولات آتشنا، از قبیل پرده معمولی یا طوری قرار ندهید.
- از بکار بردن لوازم فلزی آشپزخانه و یا محصولات پاك کننده زبر و ساینده خودداری نمایند. اینگونه لوازم و محصولات به پوشش نجسب روی صفحات بریان کن آسیب میرساند.
- قبل از تمیز کردن دستگاه، همواره دوشاخه را از برق کشیده بگذارید دستگاه خنک شود.
- هیچگاه دستگاه را داخل آب نکنید. برای تمیز کردن میتوانید از يك دستمال مرطوب استفاده کنید.
- برای نظافت بهتر میتوانید صفحات بریان کن را خارج نموده بشوئید.
- از تماس کابل اصلی با صفحات داغ بریان کن خودداری نمایند.
- دستگاه را به پریر دارای اصلی اتصال زمین متصل کنید.
- هنگامیکه داغ بودن بریان کن مراقب بوده و کودکان را از آن دور نگاهدارید.
- از تعلیق کردن کابل به سطحی که دستگاه بر آن ایستاده است نگاهدارید.
- دقت: هنگام بریان کردن گوشتهای چرب یا سوسیس ها احتمال ترشح چربی وجود دارد.
- هنگام بریان کردن، غذا نباید از اطراف بریان کن خارج گردد.
- هنگام استفاده از دستگاه کابل برق آنرا کاملاً باز کنید. پس از استفاده، ابتدا بگذارید کاملاً سرد شده، سپس کابل را در محل مربوطه جمع آوری کنید.
- در هنگام استفاده از دستگاه ممکن است تمام سطحهای قابل دسترس گرم باشند.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، برای جلوگیری از خطر باید آنرا توسط فیلیپس، تعمیرگاه مجاز فیلیپس یا اشخاص همانند ذیصلاح تعویض کنید.

توضیحات عمومی (شکل ۱ صفحه ۳)

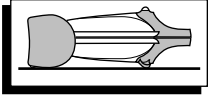
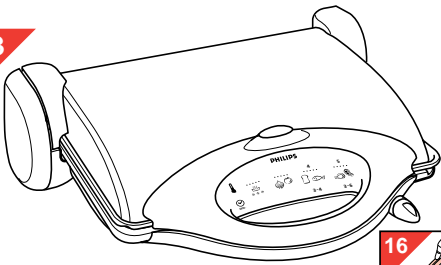
- A صفحه فوقانی بریان کن
 - B صفحه تحتانی بریان کن
 - C دستگیره
 - D گیره نگاهدارنده صفحه
 - E لامپ تنظیم دما
 - F کنترل دما
 - G محورها (دارای ۲ پاشنه: بالا و پائین)
 - H لوله خروجی آب گوشت
 - I محل جمع کردن کابل برق
- صفحات بریان کن را در جایگاه خود دو باره قرار دهید. لبه پشت صفحات بریان را روی دستگاه قرار دهید (تصویر ۵). صفحات را به سمت پائین، تا زیر گیره نگاهدارنده فشار دهید.
 - محل مطمئنی را برای اتصال بریان کن به برق تعیین کنید. توجه داشته باشید که گوشتهای چرب و سوسیس ها هنگام بریان شدن امکان ترشح دارند.
 - صفحات بریان کن را با کمی روغن گیاهی چرب کنید.

بریان کردن

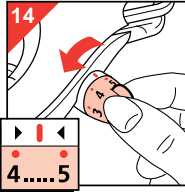
قبل از اولین بار استفاده از دستگاه:

- چنانچه قصد بریان نمودن گوشت چرب یا آبدار و یا استفاده از کره یا روغن زیاد دارید، فراموش نکنید يك کاسه یا فنجان، برای جمع آوری آب یا روغن، در زیر خروجی آب گوشت قرار دهید (تصویر ۶).
- گوشت و ماهی را بدون نمک بریان نمایند. پس از بریان شدن میتوانید نمک به آن اضافه کنید.
- قبل از بریان کردن: ماهی یا گوشت را خوب خشک کنید.
- دوشاخه اتصال بریان کن را در وضعیت Party Grill قرار دهید (تصاویر ۷، ۱۱ و ۱۲).
- صفحات بریان کن را خارج نموده (تصاویر ۳-۲)، جداگانه با آب گرم حاوی ماده ظرفشویی بشوئید (تصویر ۴).
- صفحات بریان کن را آبکشی و خشک نمایند.

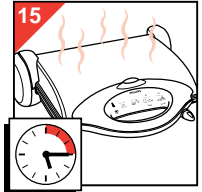
13



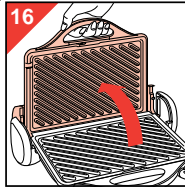
14



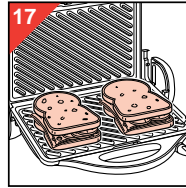
15



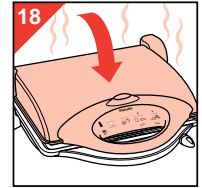
16



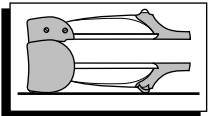
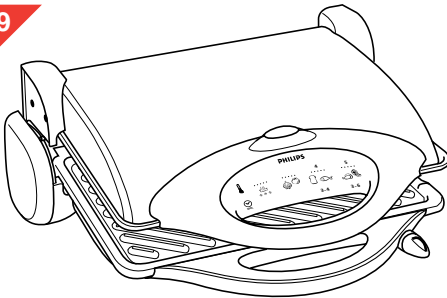
17



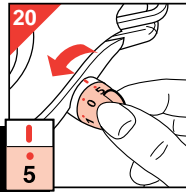
18



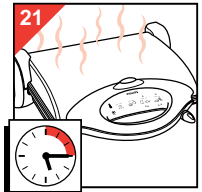
19



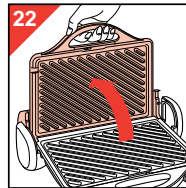
20



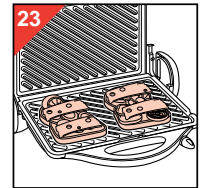
21



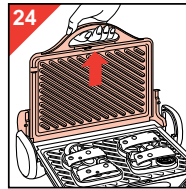
22



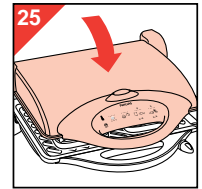
23



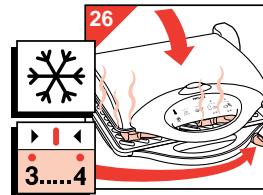
24



25



26



27

