

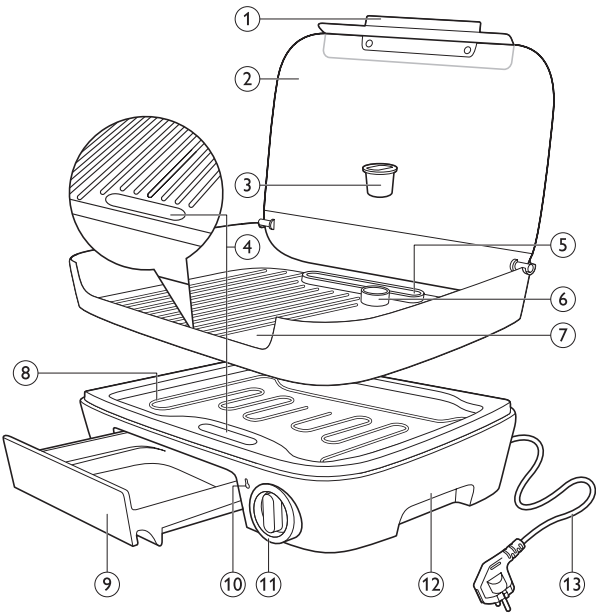
HD6360



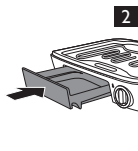
		Min.		°C	A B
		6-8	5-6	5	A-B
		8-10	5-8	5	A-B
		8-10	5-8	5	A-B
		6-8	4-6	5	A-B
		5-7	3-5	5	A-B
		8-10	5-8	5	A-B
		6-8	4-6	5	A-B
		9-15	6-9	5	A-B
		28-30	22-25	5	A-B
		33-35	25-30	5	A-B
		5-7	4-5	4-5	B
		4-6	3-4	5	B
		4-5	3-4	5	B
		10-12	6-8	5	B
		10-12	6-8	4	B
		10-12	6-8	5	A-B
		28-32	15-19	5	A-B
	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

PHILIPS

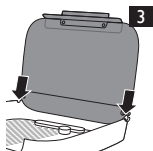
1



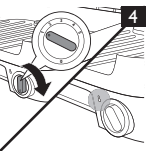
2



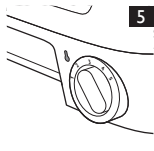
3



4



5



6



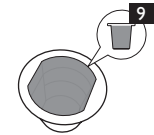
7



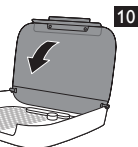
8



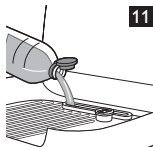
9



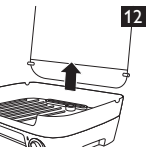
10



11



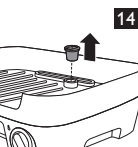
12



13



14



15



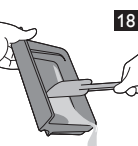
16



17



18



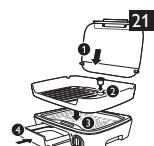
19



20



21



22



100% recycled paper
100% papier recyclé
4222.005.0347.2

www.philips.com

Introduction

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

General description (Fig. 1)

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

Important

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

Danger

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

Warning

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

Caution

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

used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts, other residential environments or outside.

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

Electromagnetic field (EMF)

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

Before first use

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

Using the appliance

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

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

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

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

Regular grilling

Never put oil or another liquid in the smoking cup.

- 1 Unwind the mains cord.
- 2 Put the mains plug in an earthed wall socket.
- 3 Set the temperature control to the setting at which you would like to grill. (Fig. 4)
See the food preparation table for an indication on temperature setting and grilling time.
▶ The indication light goes on.
- 4 Let the appliance preheat until the indicator light goes out. (Fig. 5)
▶ The appliance is now ready for use.
- 5 Put the ingredients on the hot grilling plate.

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

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

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

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

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

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

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

Grilling with smoke

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

Never put oil or another liquid in the smoking cup.

Do not use charcoal or similar combustible fuels with this appliance. Only use approved smoke chips.

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

Note: One package of smoke chips is supplied with this appliance. It contains enough smoke chips to grill with smoke 5 times. You can buy more smoke chips or differently flavoured smoke chips at www.barbecook.com/smokechips or in specialised cooking shops.

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

Note: Never immerse the smoke chips in water before use.

Note: Always empty the smoking cup if you want to grill with smoke again. Do not use the same (burned) smoke chips again.

Tip: It is also very tasty to put some dried spices in the smoking cup.

- 4 To grill with smoke, set the temperature control to setting 5 and close the glass lid, to prevent the smoke from escaping. (Fig. 4)
 - ▶ The indicator light goes on.
- Note: It is unlikely for the smoke chips to catch fire. They only reach a temperature at which smoke comes off.*
- 5 Let the appliance preheat for approx. 10 minutes until the indicator light goes out and quite some smoke comes out of the smoking cup. (Fig. 5)
 - ▶ The appliance is now ready for use.
 - 6 Open the glass lid and put the ingredients on the hot grilling plate.
 - 7 Close the glass lid to ensure that the smoke can transfer its flavour to the food and to prevent spattering of fat. (Fig. 10)

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

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

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

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

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

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

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

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

Grilling with steam

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

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

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

- 1 Unwind the mains cord.
 - 2 Put the plug in an earthed wall socket.
 - 3 Fill the steaming reservoir with water, wine or another alcoholic beverage and close the lid. (Fig. 11)
- Note: Never fill the steaming reservoir beyond the maximum level indication, to prevent it from overboiling.*
- 4 To grill with steam, set the temperature control to setting 4 or 5 and close the glass lid to prevent the steam from escaping. (Fig. 4)
 - ▶ The indicator light goes on.
- Note: Some steam may escape, even when the lid is closed.*
- 5 Let the appliance preheat until the indicator light goes out (Fig. 5).
 - ▶ The appliance is now ready for use.
 - 6 Put the ingredients on the hot grilling plate.
 - 7 Close the glass lid to ensure that the steam can transfer its flavour to the food and to prevent spattering of fat. (Fig. 10)
 - 8 Turn the ingredients on the grilling plate from time to time.

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

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

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

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

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

After use

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12 Clean the base with a damp cloth. (Fig. 20)

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

13 Dry all parts of the appliance thoroughly.

Storage

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

Environment

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

Guarantee and service

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

Troubleshooting

Problem	Solution
I do not know where I can buy the smoke chips.	You can buy the smoke chips in specialised cooking shops or at www.barbecook.com/smokechips .
I do not know what kind of smoke chips I can use.	Only use approved smoke chips, specially sold for grilling or smoking. You can choose from different types and flavours.
My food does not have a strong smoke taste.	You can add more smoke chips or you can wait until more smoke appears before you put food on the grill.

Food preparation table (Fig. 23)

БЪЛГАРСКИ

Въведение

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес www.philips.com/welcome.

Общо описание (фиг. 1)

- 1 Хладна дръжка
- 2 Стъклен капак
- 3 Чашка за опушване
- 4 Канал за отцеждане
- 5 Резервоар за пара
- 6 Отвор за чашката за опушване
- 7 Плоча за печене
- 8 Нагревателен елемент
- 9 Тавичка за мазнина
- 10 Светлинен индикатор
- 11 Температурен регулатор
- 12 Основа
- 13 Захранващ кабел и щепсел
- 14 Парченца дърво за опушване

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за потребителя и го запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- Не потапяйте уреда или захранващия кабел във вода или каквато и да е друга течност.

Предупреждение

- Преди да включите уреда в електрически контакт, проверете дали посоченото на табелката върху уреда напрежение отговаря на

това на местната електрическа мрежа. Вижте информацията за напрежение и мощност, посочена на табелката с данни върху уреда.

- С оглед предотвратяване на опасност, при повреда в захранващия кабел той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 години и повече и от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци, или без опит и познания, ако са били инструктирани за безопасна употреба на уреда и са под наблюдение с цел гарантиране на безопасна употреба и ако са им били разяснени евентуалните опасности.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Пазете уреда и захранващия кабел далеч от достъп на деца под 8 години, когато уредът е включен или е оставен да изстива.
- На децата на възраст над 8 години е разрешено само да почистват уреда под наблюдение.
- Внимавайте кабелът да е далеч от горещи повърхности.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Изпразнете чашката за опушване в (керамична) чиния. Оставете парченцата дърво да се охладят, преди да ги изхвърлите. Може също да ги потопите в студена вода и да ги изхвърлите след това.
- Не използвайте с този уред дървени въглища или подобни запалими горива. Използвайте само одобрените парченца дърво за опушване.

Внимание

- Включвайте уреда само в заземен електрически контакт.
- Поставете уреда върху равна, стабилна повърхност с достатъчно свободно пространство около него.
- Винаги загрявайте предварително плочата за печене, преди да поставите продукти върху нея.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.
- Внимавайте за пръски от мазнина, когато печете тлъсто месо или колбаси. Затворете стъкления капак, за да предотвратите пръскането на мазнина.
- Никога не докосвайте външните повърхности на уреда по време на работа, тъй като те се нагорещават.
- Винаги нагласяйте температурния регулатор на 0, преди да изключите уреда от контакта.
- След употреба винаги изключвайте уреда от контакта.
- Винаги почиствайте уреда след употреба.
- Оставете уреда да изстине напълно, преди да свалите плочата за печене и да почистите или приберете уреда.
- Оставете уреда да се охлади, преди да извадите или изпразните тавичката за мазнина или чашката за опушване.
- Никога не докосвайте плочата за печене с остри или абразивни предмети, като метална лопатка, тъй като това поврежда незалепащото покритие.
- Този уред е предназначен само за обикновени битови цели. Той не е предназначен за използване на места, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми или други работни помещения, нито за използване от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и други жилищни помещения или на открито.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, както и ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в ръководството за потребителя, гаранцията става невалидна и Philips не поема отговорност за каквито и да било причинени щети.
- Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или система за дистанционно управление.
- Когато печете с опушване, сложете уреда под аспиратора или в добре проветрявана стая с цел безопасност и за да избегнете включване на детектора за дим.

Електромагнитни излъчвания (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съобразно инструкциите в това ръководство за потребителя, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

Преди първата употреба

- 1 Свалете опаковъчните материали.
- 2 Почистете уреда (вижте глава "След употреба").

Използване на уреда

Забележка: Не използвайте метални, остри или абразивни кухненски прибори, тъй като те повреждат незалепащото покритие на плочата за печене.

Винаги слагайте чашката за опушване в отвора на плочата за печене, дори когато не използвате чашката. В противен случай през отвора за чашката може да пръсне мазнина върху нагревателния елемент под плочата за печене.

- 1 Поставете грила върху стабилен, равен повърхност.
- 2 Плъзнете тавичката за мазнина в основата. (фиг. 2)
- 3 Сглобете стъкления капак към плочата за печене. (фиг. 3)

Забележка: Капакът е необходим за по-бързо печене и когато искате да придобете по-различен вкус на храната чрез опушване или пара. Винаги затваряйте капака, когато печете с опушване или пара.

Обикновено печене

Никога не сипвайте в чашката за опушване мазнина или друга течност.

- 1 Развийте захранващия кабел.
- 2 Включете щепсела на захранващия кабел в заземен контакт.
- 3 Нагласете температурния регулатор на желаната настройка за печене. (фиг. 4)
Вижте таблицата за приготвяне на храните, в която са посочени температурните настройки и времето за печене.
▶ Включва се светлинният индикатор.
- 4 Изчакайте уредът да загрее, докато светлинният индикатор угасне. (фиг. 5)
▶ Уредът вече е готов за употреба.
- 5 Сложете продуктите върху нагорещената плоча за печене.

Забележка: Когато светлинният индикатор се включи по време на печене, това означава, че уредът се загрява отново. Просто продължете да печете.

Забележка: Затворете капака или го оставете отворен, по желание.

- 6 От време на време обръщайте продуктите върху плочата за печене.

Внимание: Никога не режете продуктите върху плочата за печене и не ги обръщайте с метални прибори. Това може да повреди незалепащото покритие.

- 7 Когато продуктите са готови, по ваш вкус, свалете ги от плочата за печене. Върнете температурния регулатор на 0.

Внимание: Не използвайте метални прибори за сваляне на продуктите от плочата за печене. Това може да повреди незалепащото покритие.

Внимание: Не премествайте и не пренасяйте уреда по време на употреба или докато е още горещ.

Печене с опушване

Можете да изпечете продуктите с опушване, като използвате парченцата дърво, които дават пушек и придават характерен вкус на храната. Или може да овкусите храната, като използвате сушени подправки. За повече вдъхновение вижте книжката с рецепти или ръководството за бърз старт.

Никога не сипвайте в чашката за опушване мазнина или друга течност.

Не използвайте с този уред дървени въглища или подобни запалими горива. Използвайте само одобрените парченца дърво за опушване.

Съвет: Сложете грила под аспиратора или в добре проветрявана стая, тъй като по време на печене отстранява парите, които излизат от дървото.

Забележка: В комплект с уреда получавате един пакет с парченца дърво за опушване. Той съдържа парченца дърво, достатъчни за 5 пъти печене с опушване. Можете да закупите още или с различен аромат на www.barbecook.com/smokechips или в специализираните кулинарни магазини.

- 1 Развийте захранващия кабел.
- 2 Включете щепсела в заземен контакт.
- 3 Напълнете чашката за опушване с парченца дърво и я сложете в отвора на плочата за печене. (фиг. 6)
- За лек аромат на опушено, напълнете чашката до долната линия. Можете да опушите продуктите за 10 до 15 минути. (фиг. 7)

- За среден аромат на опушено, напълнете чашката до средната линия. Можете да опушите продуктите за 20 до 25 минути. (фиг. 8)
- За силен аромат на опушено, напълнете чашката до ръба. Можете да опушите продуктите за 30 минути. (фиг. 9)

Забележка: Никога не потапяйте парченцата дърво във вода преди употреба.

Забележка: Винаги изпразвайте чашката за опушване, когато отново ще печете с пушек. Не използвайте повторно същите (изгорели) парченца дърво.

Съвет: Много вкусно става и ако сложите малко сушени подправки в чашката за опушване.

- 4 Когато печете с опушване, нагласете температурния регулатор на степен 5 и затворете стъкления капак, за да не излиза пушекът. (фиг. 4)
▶ Включва се светлинният индикатор.

Забележка: Няма вероятност дървените парченца да пламнат. Те достигат само температурата, при която излиза дим.

- 5 Изчакайте уредът да загрее за около 10 минути, докато светлинният индикатор угасне и от чашката за опушване започне да излиза дим. (фиг. 5)
▶ Уредът вече е готов за употреба.
- 6 Отворете стъкления капак и сложете продуктите върху нагорещената плоча за печене.
- 7 Затворете стъкления капак, за да може пушекът да придаде вкус на продуктите и да предотврати пръскането на мазнина. (фиг. 10)

Забележка: Нормално е отстранява парите, които излизат от дървото.

- 8 От време на време обръщайте продуктите върху плочата за печене.

Внимание: Никога не режете продуктите върху плочата за печене и не ги обръщайте с метални прибори. Това може да повреди незалепащото покритие.

- 9 Когато продуктите са готови, по ваш вкус, отворете стъкления капак, свалете продуктите от плочата за печене и върнете температурния регулатор на 0.

Внимание: Изпразнете чашката за опушване в (керамична) чиния. Оставете парченцата дърво да се охладят, преди да ги изхвърлите. Може също да ги потопите в студена вода и да ги изхвърлите след това.

Внимание: Не използвайте метални прибори за сваляне на продуктите от плочата за печене. Това може да повреди незалепащото покритие.

Внимание: Не премествайте и не пренасяйте уреда по време на употреба или докато е още горещ.

Внимание: Оставете уреда да изстине, преди да го преместите или почистите.

Печене с пара

Можете да печете с пара, която се образува от течност, например вода или вино, за да стане месото по-крекво. За повече вдъхновение вижте книжката с рецепти или ръководството за бърз старт.

Внимание: Пълнете резервоара за пара само с вода или алкохолни напитки. Не добавяйте никакви други течности, като олио или маринати.

Внимание: Никога не сипвайте в резервоара за пара гореща или вряла вода, за да не прелее.

- 1 Развийте захранващия кабел.
- 2 Включете щепсела в заземен контакт.
- 3 Напълнете резервоара за пара с вода, вино или друга алкохолна напитка и затворете капака. (фиг. 11)

Забележка: Никога не пълнете резервоара за пара над знака за максимално ниво, за да не прелее.

- 4 Когато печете с пара, нагласете температурния регулатор на степен 4 или 5 и затворете стъкления капак, за да не излиза парата. (фиг. 4)
- Включва се светлинният индикатор.

Забележка: Възможно е да излиза малко пара, дори когато капакът е затворен.

- 5 Изчакайте уредът да загрее, докато светлинният индикатор угасне (фиг. 5).
- Уредът вече е готов за употреба.
- 6 Сложете продуктите върху нагорещената плоча за печене.
- 7 Затворете стъкления капак, за да може парата да придаде вкус на продуктите и да предотврати пръскането на мазнина. (фиг. 10)
- 8 От време на време обръщайте продуктите върху плочата за печене.

Внимание: Никога не режете продуктите върху плочата за печене и не ги обръщайте с метални прибори. Това може да повреди незалепащото покритие.

Забележка: Нормално е месото да не покафенее и да не е хрупкаво. Ако искате местото да е по-препечено и хрупкаво отвън, печете го с отворен капак.

- 9 Когато продуктите са готови, по ваш вкус, отворете стъкления капак, свалете продуктите от плочата за печене и върнете температурния регулатор на 0.

Внимание: Не използвайте метални прибори за сваляне на продуктите от плочата за печене. Това може да повреди незалепащото покритие.

Внимание: Не премествайте и не пренасяйте уреда по време на употреба или докато е още горещ.

След употреба

- 1 Изключете уреда от контакта.
- 2 Оставете уреда да изстине, преди да го преместите или почистите.
- 3 За да свалите стъкления капак, отворете го и го вдигнете от пантите. (фиг. 12)
- 4 Измийте стъкления капак с гореща вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина. (фиг. 13)

Забележка: Внимавайте със стъкления капак, тъй като може да се счупи, ако го изпуснете.

Забележка: След печене с опушване върху капака може да остане тъмно петно. Лесно можете да го почистите с гореща вода с малко течен миеш препарат.

- 5 Махнете чашката за опушване от плочата за печене. (фиг. 14)

Внимание: Изпразнете чашката за опушване в (керамична) чиния. Оставете парченцата дърво да се охладят, преди да ги изхвърлите. Може също да ги потопите в студена вода и да ги изхвърлите след това.

- 6 Измийте чашката за опушване с гореща вода с малко течен миеш препарат. (фиг. 15)

Внимание: Не почиствайте чашката за опушване в съдомиялна машина.

- 7 С дървена или силиконова лопатка избутайте останалата мазнина и хранителни остатъци от плочата за печене в канала за отцеждане (фиг. 16).
- 8 Използвайте домакинска хартия, за да почистите мазнината и хранителните остатъци от плочата за печене.
- 9 Измийте плочата за печене с гореща вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина. (фиг. 17)

Забележка: Ако върху плочата за печене има залепнали остатъци от храна или мазнина, първо я накуснете в гореща вода. Не използвайте никакви абразивни препарати или гъби върху плочата за печене.

- 10 Почистете мазнината и хранителните остатъци от тавичката за мазнина. (фиг. 18)
- 11 Измийте тавичката за мазнина с гореща вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина. (фиг. 19)
- 12 Почистете основата с влажна кърпа. (фиг. 20)

Опасност: Не потапяйте основата или хранящия кабел във вода или каквато и да е друга течност.

- 13 Подсушете старателно всички части на уреда.

Съхранение

- 1 Сглобете стъкления капак (1), сложете чашката за опушване в отвора в плочата за печене (2), сложете плочата за печене върху основата (3) и плъзнете тавичката за мазнина в основата (4). (фиг. 21)
- 2 Навийте хранящия кабел и приберете уреда в кутията, която ще предпази основата.
- 3 Съхранявайте уреда на сухо място.

Опазване на околната среда

- След края на срока на експлоатация не изхвърляйте уреда заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 22).

Гаранция и сервиз

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете уеб сайта на Philips на адрес **www.philips.com** или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна. Телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта. Ако във вашата страна няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Решение
Не знам къде мога да купя парченца дърво.	Можете да закупите парченцата дърво в специализираните кулинарни магазини или на www.barbecook.com/smokechips .
Не знам какъв вид парченца дърво да използвам.	Използвайте само одобрените парченца дърво, които се продават специално за печене и опушване. Имате избор от различни видове и аромати.
Храната няма силен вкус на дим.	Можете да добавите още парченца дърво или да изчакате, докато започне да излиза повече дим, преди да сложите храна върху грила.

Таблица за приготвяне на храните (фиг. 23)

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení výrobku a vítáme vás ve světě výrobků Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na webu www.philips.com/welcome.

Všeobecný popis (Obr. 1)

- 1 Chladná rukojeť
- 2 Skleněné víko
- 3 Kouřová nádobka
- 4 Odkapávací drážka
- 5 Napařovací nádržka
- 6 Otvor pro kouřovou nádobku
- 7 Grilovací deska
- 8 Topné tělísko
- 9 Nádobka na tuk
- 10 Kontrolka
- 11 Řízení teploty
- 12 Základna
- 13 Napájecí kabel a zástrčka
- 14 Kouřové štěpky

Důležité

Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Přístroj a napájecí kabel neponořujte do vody či jiné kapaliny.

Varování

- Před připojením přístroje k napájení zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku přístroje souhlasí s napětím v místní elektrické síti. Údaje o napětí a výkonu naleznete na typovém štítku.
- Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaný pracovník, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje, pokud je bezpečné používání zajištěno dohledem a pokud byly obeznámeny s příslušnými riziky.
- Nedovolte, aby si s přístrojem hráli děti.
- Zařízení a jeho napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let, pokud je zařízení zapnuté nebo chladné.
- Děti ve věku 8 let nebo starší smějí přístroj čistit pouze pod dohledem.
- Napájecí kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Kouřovou nádobku vysypávejte na (keramický) talíř. Než vyhodíte kouřové štěpky, nechte je vychladnout. Můžete je také ponořit do vody a poté vyhodit.
- S tímto přístrojem nepoužívejte dřevěné uhlí nebo podobné hořlaviny. Používejte pouze schválené kouřové štěpky.

Upozornění

- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek.
- Přístroj umístěte na rovný a stabilní povrch a zajistěte, aby kolem něj byl dostatečný volný prostor.
- Než na grilovací desku položíte jídlo, vždy ji předehejte.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Při grilování tučného masa nebo klobás dávejte pozor na vystřikující tuk. Zabraňte vystřikování tuku zavřením skleněného víka.
- Nedotýkejte se vnější strany přístroje, pokud je přístroj v provozu. Je horká.
- Před odpojením přístroje z napájení nastavte regulátor teploty vždy na 0.
- Po použití přístroj vždy odpojte z napájení.
- Po použití přístroj vždy vyčistěte.
- Před vyjmutím grilovací desky, čištěním nebo uložením přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.
- Než vyjmete nebo vyprázdníte nádobku na tuk nebo kouřovou nádobku, nechte přístroj vychladnout.
- Grilovací desky se nikdy nedotýkejte ostrými ani abrazivními předměty, jako je například kovová obracečka, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu desky.
- Tento přístroj je určen pouze pro běžné domácí používání. Není určen pro používání v prostředích, jako jsou kuchyně pro personál obchodů, kancelář nebo farem, nebo v jiných pracovních prostředích. Přístroj není určen ani pro používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídání, v jiných ubytovacích zařízeních ani venku.
- Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny

v této uživatelské příručce, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.

- Přístroj není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.
- Pokud grilujete s použitím kouře, umístěte přístroj pod digestoř nebo do dobře větrané místnosti, aby použití kouře bylo bezpečné a detektor kouře nespustil poplach.

Elektromagnetické pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

Před prvním použitím

- 1 Odstraňte obalový materiál.
- 2 Vyčistěte přístroj (viz kapitola „Po použití“).

Použití přístroje

Poznámka: Nepoužívejte žádné kovové, ostré ani abrazivní kuchyňské náčiní, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu grilovací desky.

Kouřovou nádobku vždy umístěte do otvoru v grilovací desce, a to i v případě, že ji nebudete používat. Jinak by mohl otvorem pro kouřovou nádobku vystříknout tuk na topné tělísko pod grilovací deskou.

- 1 Přístroj umístěte na pevnou a rovnou pracovní plochu.
- 2 Zasuňte nádobku na tuk do základny. (Obr. 2)
- 3 Připojte skleněné víko ke grilovací desce. (Obr. 3)

Poznámka: Víko je potřeba pro rychlejší grilování. Zajišťuje také, aby pokrm získal příslušnou chuť při grilování s použitím kouře nebo páry. Pokud grilujete s použitím kouře nebo páry, vždy zkontrolujte, zda je víko zavřené.

Normální grilování

Do kouřové nádoby nikdy nelijte olej ani jinou kapalinu.

- 1 Rozviňte napájecí kabel.
- 2 Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.
- 3 Nastavte regulátor teploty na požadovaný stupeň pro grilování. (Obr. 4)

Viz tabulka přípravy pokrmů, která vám poslouží pro snadnější nastavení teploty a odhad doby grilování.

- ▶ Rozsvítí se kontrolka.
- 4 Nechte přístroj předeheřt, dokud kontrolka nezasne. (Obr. 5)
- ▶ Nyní je přístroj připraven k použití.
- 5 Na rozpálenou grilovací desku položte suroviny.

Poznámka: Pokud se kontrolka během grilování zapne, přístroj se znovu ohřívá. Můžete grilovat dál.

Poznámka: Můžete se rozhodnout, zda víko zavřete nebo je ponecháte otevřené.

- 6 Suroviny na grilovací desce čas od času obraťte.

Upozornění: Nikdy nekrájejte suroviny položené na grilovací desce a k jejich otáčení nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohlo by to poškodit nepřilnavý povrch.

- 7 Když je pokrm připraven dle vašich představ, sundejte jej z grilovací desky. Nastavte regulátor teploty zpět na 0.

Upozornění: Pro sundávání pokrmu z grilovací desky nikdy nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohlo by to poškodit nepřilnavý povrch.

Upozornění: Nepřemísťujte přístroj během provozu nebo pokud je stále horký.

Grilování s použitím kouře

Pokrmu můžete grilovat s použitím kouře vznikajícího z kouřových štěpků a dosáhnout tak uzené chuti. Nebo lze k okoření pokrmu použít sušené koření. Další inspiraci naleznete v knize receptů nebo ve Stručném návodu k rychlému použití.

Do kouřové nádoby nikdy nelijte olej ani jinou kapalinu.

S tímto přístrojem nepoužívejte dřevěné uhlí nebo podobné hořlaviny. Používejte pouze schválené kouřové štěpky.

Tip: Umístěte gril pod digestoř nebo do dobře větrané místnosti, protože během grilování uniká po stranách víka kouř.

Poznámka: K přístroji dostanete balíček kouřových štěpek, který obsahuje dostatek kouřových štěpek pro 5 grilování. Více kouřových štěpek nebo různě ochucené kouřové štěpky můžete zakoupit na webu www.barbecook.com/smokechips nebo ve specializovaných obchodech s potřebami pro vaření.

- 1 Rozviňte napájecí kabel.
- 2 Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky ve zdi.
- 3 Naplňte kouřovou nádobku kouřovými štěpkami a vložte ji do otvoru v grilovací desce. (Obr. 6)
 - Chcete-li dosáhnout mírně uzené příchutě, naplňte nádobku po dolní čáru. Pokrm můžete udit po dobu 10 až 15 minut. (Obr. 7)
 - Chcete-li dosáhnout středně silné uzené příchutě, naplňte nádobku po střední čáru. Pokrm můžete udit po dobu 20 až 25 minut. (Obr. 8)
 - Chcete-li dosáhnout silné uzené příchutě, naplňte nádobku po okraj. Pokrm můžete udit po dobu 30 minut. (Obr. 9)

Poznámka: Kouřové štěpky před použitím nikdy neponořujte do vody.

Poznámka: Pokud budete chtít opět grilovat s použitím kouře, vždy kouřovou nádobku nejprve vysypte. Nepoužívejte tytéž (spálené) kouřové štěpky znovu.

Tip: Pokud vložíte do kouřové nádobky sušené koření, rovněž dosáhnete velmi lahodné chuti pokrmu.

- 4 Chcete-li grilovat s použitím kouře, nastavte regulátor teploty na stupeň 5 a zavřete skleněné víko, aby neunikal kouř. (Obr. 4)
 - ▷ Rozsvítí se kontrolka.
- Poznámka: Není pravděpodobné, že by kouřové štěpky začaly hořet. Dosáhnou pouze teploty, při níž z nich začne vycházet kouř.*
- 5 Nechte přístroj předeheřt po dobu přibližně 10 minut, dokud nezhasne kontrolka a z kouřové nádobky nezačne vycházet poměrně velké množství kouře. (Obr. 5)
 - ▷ Nyní je přístroj připraven k použití.
- 6 Otevřete skleněné víko a položte suroviny na horkou grilovací desku.
- 7 Zavřete skleněné víko, aby mohl kouř ochutit pokrm a aby nedocházelo k vystřikování tuku. (Obr. 10)

Poznámka: Je normální, že po stranách víka uniká trochu kouř.

- 8 Suroviny na grilovací desce čas od času obraťte.

Upozornění: Nikdy nekrájejte suroviny položené na grilovací desce a k jejich otáčení nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohlo by to poškodit nepřilnavý povrch.

- 9 Když je pokrm připraven dle vašich představ, otevřete skleněné víko, sundejte pokrm z grilovací desky a nastavte regulátor teploty zpět na 0.

Upozornění: Kouřovou nádobku vysypávejte na (keramický) talíř. Než vyhodíte kouřové štěpky, nechte je vychladnout. Můžete je také ponořit do vody a poté vyhodit.

Upozornění: Pro sundávání pokrmu z grilovací desky nikdy nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohlo by to poškodit nepřilnavý povrch.

Upozornění: Nepřemísťujte přístroj během provozu nebo pokud je stále horký.

Upozornění: Před manipulací nebo čištěním nechte přístroj vychladnout.

Grilování s použitím páry

Můžete grilovat s použitím páry odpařované z kapaliny, například z vody nebo vína, a získat tak maso s křehčí konzistencí. Další inspiraci naleznete v knize receptů nebo ve Stručném návodu k rychlému použití.

Upozornění: Napařovací nádržku naplňujte pouze vodou nebo alkoholickými nápoji. Nelijte do ní žádné jiné kapaliny, jako je například olej nebo marinády.

Upozornění: Napařovací nádržku nikdy nenaplňujte horkou nebo právě převařenou vodou, aby nádržka nepřetekla.

- 1 Rozviňte napájecí kabel.
 - 2 Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky ve zdi.
 - 3 Naplňte napařovací nádržku vodou, vínem nebo jiným alkoholickým nápojem a zavřete víko. (Obr. 11)
- Poznámka: Napařovací nádržku nikdy nenaplňujte nad ukazatel maximální úrovně, aby nedošlo k přetečení vroucí kapaliny.*
- 4 Chcete-li grilovat s použitím páry, nastavte regulátor teploty na stupeň 4 nebo 5 a zavřete skleněné víko, aby neunikala pára. (Obr. 4)
 - ▷ Rozsvítí se kontrolka.

Poznámka: Trocha páry může uniknout, i když je víko zavřené.

- 5 Nechte přístroj předeheřt, dokud kontrolka nezhasne (Obr. 5).
 - ▷ Nyní je přístroj připraven k použití.
- 6 Na rozpálenou grilovací desku položte suroviny.
- 7 Zavřete skleněné víko, aby mohla pára ochutit pokrm a aby nedocházelo k vystřikování tuku. (Obr. 10)
- 8 Suroviny na grilovací desce čas od času obraťte.

Upozornění: Nikdy nekrájejte suroviny položené na grilovací desce a k jejich otáčení nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohlo by to poškodit nepřilnavý povrch.

Poznámka: Je normální, že maso nezhnědne nebo není křupavé. Chcete-li mít maso více opečené nebo křupavé, grilujte s otevřeným víkem.

- 9 Když je pokrm připraven dle vašich představ, otevřete skleněné víko, sundejte pokrm z grilovací desky a nastavte regulátor teploty zpět na 0.

Upozornění: Pro sundávání pokrmu z grilovací desky nikdy nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohlo by to poškodit nepřilnavý povrch.

Upozornění: Nepřemísťujte přístroj během provozu nebo pokud je stále horký.

Po použití

- 1 Odpojte přístroj z napájení.
- 2 Před přesouváním nebo čištěním nechte přístroj vychladnout.
- 3 Postup sejmutí skleněného víka: otevřete víko a poté je vyzvedněte ze závěsů. (Obr. 12)
- 4 Skleněné víko čistěte horkou vodou a přípravkem na mytí nádobí nebo je umyjte v myčce. (Obr. 13)

Poznámka: Při manipulaci se skleněným víkem buďte opatrní, při puštění se může rozbít.

Poznámka: Po grilování s použitím kouře se na víku může objevit tmavá skvrna. Tu lze snadno odstranit teplou vodou s přidavkem mycího prostředku.

- 5 Vyjměte kouřovou nádobku z grilovací desky. (Obr. 14)

Upozornění: Kouřovou nádobku vysypávejte na (keramický) talíř. Než vyhodíte kouřové štěpky, nechte je vychladnout. Můžete je také ponořit do vody a poté vyhodit.

- 6 Kouřovou nádobku umyjte v horké vodě s přidavkem mycího prostředku. (Obr. 15)

Upozornění: Kouřovou nádobku nemyjte v myčce nádobí.

- 7 Přebytký tuk a zbytky pokrmu shrňte dřevěnou nebo silikonovou stěrkou z grilovací desky do odkapávací drážky (Obr. 16).
- 8 Zbývající tuk a zbytky pokrmu odstraňte z grilovací desky papírovou utěrkou.
- 9 Grilovací desku umyjte v horké vodě s přidavkem mycího prostředku nebo v myčce nádobí. (Obr. 17)

Poznámka: Pokud se tuk nebo zbytky pokrmu připekly na grilovací desku, namočte nejprve grilovací desku do vody. K čištění grilovací desky nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky.

- 10 Odstraňte tuk a zbytky pokrmu z nádobky na tuk. (Obr. 18)
- 11 Nádobku na tuk umyjte v horké vodě s přidavkem mycího prostředku nebo v myčce nádobí. (Obr. 19)

12 Povrch základny vyčistěte navlhčeným hadříkem. (Obr. 20)

Nebezpečí: Přístroj a napájecí kabel neponořujte do vody ani do jiné kapaliny.

13 Všechny díly přístroje řádně osušte.

Skladování

1 Nasaďte skleněné víko (1), vložte kouřovou nádobku do grilovací desky (2), dejte grilovací desku na základnu (3) a zasuňte nádobku na tuk do základny (4). (Obr. 21)

2 Namotejte napájecí kabel a přístroj umístěte do krabice, aby jste jej ochránili před poškozením.

3 Skladujte přístroj na suchém místě.

Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 22).

Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webové stránky společnosti Philips **www.philips.com** nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi. Telefonní číslo na střediska najdete na záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

Odstaňování problémů

Problém	Řešení
Nevím, kde je možné zakoupit kouřové štečky.	Kouřové štečky můžete zakoupit ve specializovaných obchodech s potřebami pro vaření nebo na webu www.barbecook.com/smokechips .
Nevím, jaké kouřové štečky mám použít.	Používejte pouze schválené kouřové štečky, které se prodávají speciálně pro účely grilování nebo uzení. Můžete si vybrat z různých typů a příchutí.
Pokrm nemá silně uzenou příchut'.	Můžete přidat více kouřových štečků nebo před položením pokrmu na gril počkat, až se udělá více kouře.

Tabulka přípravy pokrmů (Obr. 23)

HRVATSKI

Uvod

Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste u potpunosti iskoristili podršku koju nudi tvrtka Philips, registrirajte svoj proizvod na: www.philips.com/welcome.

Opći opis (Sl. 1)

- 1 Ručka koja se ne zagrijava tokom rada
- 2 Stakleni poklopac
- 3 Čašica za dimljenje
- 4 Odvodni žlijeb
- 5 Spremnik za paru
- 6 Otvor za čašicu za apsorpciju dima
- 7 Ploča za pečenje
- 8 Grijaći element
- 9 Pladanj za masnoću
- 10 Indikator
- 11 Kontrola temperature
- 12 Podnožje
- 13 Kabel za napajanje i utikač
- 14 Komadići za dimljenje

Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Nikada ne uranjajte aparat ili mrežni kabel u vodu ili neku drugu tekućinu.

Upozorenje

- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na pločici s oznakom na aparatu naponu lokalne mreže. Informacije o naponu i snazi potražite na pločici s oznakom na aparatu.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlaštenu Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Ovaj aparat mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja ako su upućene u sigurno korištenje aparata i ako ih se nadzire dok koriste aparat te ako su upoznate s mogućim opasnostima
- Nemojte dopuštati mlađoj djeci da se igraju s aparatom.
- Aparat i kabel za napajanje držite izvan dosega djece ispod 8 godina starosti dok je aparat uključen ili se hladi.
- Djeca starija od 8 godina smiju čistiti aparat isključivo pod nadzorom.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Čašicu za dimljenje ispraznite na (keramičku) ploču. Ostavite komadiće za dimljenje da se ohlade prije nego što ih bacite. Komadiće za dimljenje možete i uroniti u hladnu vodu i zatim baciti.
- S ovim uređajem nemojte koristiti ugljen ni slične zapaljive materijale. Koristite isključivo odobrene komadiće za dimljenje.

Oprez

- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Aparat stavite na ravnu, stabilnu površinu uz dovoljno slobodnog prostora oko njega.
- Uvijek zagrijte ploču za pečenje prije stavljanja hrane na nju.
- Dostupne površine aparata mogu postati vruće tijekom rada aparata.
- Vodite računa o masnoći koja prska prilikom pečenja masnog mesa ili kobasica. Zatvorite stakleni poklopac kako biste spriječili prskanje masnoće.
- Nikada nemojte dirati vanjski dio aparata dok aparat radi jer je vruć.
- Prije iskopčavanja aparata obavezno okrenite regulator temperature na 0.
- Nakon korištenja aparat iskopčajte.
- Aparat uvijek očistite nakon uporabe.
- Prije odvajanja ploče za pečenje, čišćenja ili spremanja aparata ostavite ga da se potpuno ohladi.
- Ostavite aparat da se ohladi prije uklanjanja ili pražnjenja pladnja za masnoću ili čašice za dimljenje.
- Ploču za pečenje nikada nemojte dodirivati oštirim ili abrazivnim predmetima kao što je metalna lopatica jer se time oštećuje sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uobičajenoj uporabi u kućanstvu. Nije namijenjen korištenju u okruženjima poput kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima, na farmama ili u drugim radnim okruženjima. Nije namijenjen ni korištenju od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćištima, drugim vrstama smještaja niti na otvorenom.
- Ako se aparat nepravilno koristi, ako se koristi za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi u skladu s uputama u korisničkom priručniku, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips neće biti odgovorna za nastalu štetu.
- Ovaj aparat nije namijenjen korištenju u kombinaciji s vanjskim timerom ili sustavom za daljinsko upravljanje.
- Aparat stavite ispod kuhinjske nape ili u prostoriji s dobrom ventilacijom kako biste osigurali sigurno pečenje s dimom te kako biste spriječili aktivaciju detektora dima.

Elektromagnetsko polje (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete pravilno i u skladu s ovim uputama, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za korištenje.

Prije prvog korištenja

1 Uklonite ambalažu.

2 Očistite aparat (pogledajte poglavlje "Nakon korištenja").

Korištenje aparata

Napomena: Nemojte koristiti metalan, oštar ili abrazivni kuhinjski pribor jer oštećuje sloj na ploči koji onemogućuje lijepljenje hrane.

Čašicu za dimljenje obavezno stavite u otvor u ploči za pečenje, čak i kada je ne koristite. U protivnom će masnoća prskati kroz otvor za čašicu za dimljenje na grijaći element ispod ploče za pečenje.

1 Stavite podnožje na stabilnu, ravnu radnu površinu.

2 Gurnite pladanj za masnoću u podnožje. (Sl. 2)

3 Pričvrstite stakleni poklopac na ploču za pečenje. (Sl. 3)

Napomena: Poklopac je potreban za brže pečenje, a zahvaljujući njemu razni okusi nastali pečenjem s dimom ili parom zadržavaju se na hrani. Pazite da poklopac uvijek bude zatvoren kada pečete s dimom ili parom.

Obično pečenje

U čašicu za dimljenje nikada nemojte stavljati ulje ili drugu tekućinu.

1 Odmotajte kabel za napajanje.

2 Ukopčajte utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.

3 Regulator temperature postavite na postavku na kojoj želite peći. (Sl. 4)

Postavke temperature i vrijeme pečenja pronaći ćete u tablici za pripremu hrane.

▶ Uključit će se indikator.

4 Ostavite aparat da se prethodno zagrije dok se indikator ne isključi. (Sl. 5)

▶ Aparat je sada spreman za korištenje.

5 Stavite sastojke na vruću ploču za pečenje.

Napomena: Kada se indikator uključi tijekom pečenja, aparat se ponovo zagrijava. Možete nastaviti peći.

Napomena: Možete odabrati hoćete li zatvoriti poklopac ili ga ostaviti otvorenog.

6 Povremeno okrenite sastojke na ploči za pečenje.

Oprez: Nikada nemojte rezati sastojke dok se nalaze na ploči za pečenje i nemojte koristiti metalni kuhinjski pribor za okretanje sastojaka. Time možete oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

7 Kada se sastojci ispeku onako kako želite, skinite ih s ploče za pečenje. Regulator temperature ponovo postavite na 0.

Oprez: Nemojte koristiti metalni kuhinjski pribor za uklanjanje sastojaka s ploče za pečenje. To može oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

Oprez: Aparat nemojte pomicati niti prenositi dok se koristi ili dok je još uvijek vruć.

Pečenje s dimom

Hranu možete peći s dimom od komadića za dimljenje kako bi poprimila dimljeni okus ili možete koristiti suhe začine kako biste začinili hranu. Više inspiracije potražite u knjižici s receptima ili kratkim uputama.

U čašicu za dimljenje nikada nemojte stavljati ulje ili drugu tekućinu.

S ovim uređajem nemojte koristiti ugljen ni slične zapaljive materijale. Koristite isključivo odobrene komadiće za dimljenje.

Savjet: Roštilj stavite ispod kuhinjske nape ili u prostoriji s dobrom ventilacijom jer dim izlazi ispod poklopca tijekom pečenja.

Napomena: Jedan paket komadića za dimljenje isporučuje se s uređajem. U njemu se nalazi dovoljno komadića za 5 pečenja s dimom. Još komadića za dimljenje ili komadiće drugačijeg mirisa možete kupiti na www.barbecook.com/smokechips ili u specijaliziranim trgovinama kuhinjskom opremom.

1 Odmotajte kabel za napajanje.

2 Umetnite mrežni kabel u uzemljenu zidnu utičnicu.

3 Čašicu za dimljenje napunite komadićima za dimljenje i stavite u otvor u ploči za pečenje. (Sl. 6)

- Kako biste dobili blagi okus dima, čašicu napunite do donje crte. Hranu možete dimiti od 10 do 15 minuta. (Sl. 7)
- Kako biste dobili srednje jak okus dima, čašicu napunite do crte u sredini. Hranu možete dimiti od 20 do 25 minuta. (Sl. 8)
- Kako biste dobili jak okus dima, čašicu napunite do ruba. Hranu možete dimiti 30 minuta. (Sl. 9)

Napomena: Prije korištenja komadiće za dimljenje nikada nemojte uranjati u vodu.

Napomena: Ako želite ponovo peći s dimom, obavezno ispraznite čašicu za dimljenje. Nemojte ponovo koristiti iste (izgorjele) komadiće za dimljenje.

Savjet: Hrana će biti vrlo ukusna ako u čašicu za dimljenje stavite malo suhih začina.

4 Kako biste pekli s dimom, regulator temperature postavite na postavku 5 i zatvorite stakleni poklopac kako biste spriječili izlaz dima. (Sl. 4)

▶ Uključit će se indikator.

Napomena: Malo je vjerojatno da će se komadići za dimljenje zapaliti. Oni dosežu samo temperaturu pri kojoj nastaje dim.

5 Ostavite aparat da se prethodno zagrijava oko 10 minuta dok se indikator ne isključi i dok iz čašice za dimljenje ne počne izlaziti dim. (Sl. 5)

▶ Aparat je sada spreman za korištenje.

6 Otvorite stakleni poklopac i stavite sastojke na vruću ploču za pečenje.

7 Zatvorite stakleni poklopac kako bi se aroma dima mogla prenijeti na hranu i kako bi se spriječilo prskanje masnoće. (Sl. 10)

Napomena: Normalno je da nešto dima izlazi ispod poklopca.

8 Povremeno okrenite sastojke na ploči za pečenje.

Oprez: Nikada nemojte rezati sastojke dok se nalaze na ploči za pečenje i nemojte koristiti metalni kuhinjski pribor za okretanje sastojaka. Time možete oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

9 Kada se sastojci ispeku onako kako želite, otvorite stakleni poklopac, uklonite sastojke s ploče za pečenje i vratite regulator temperature na 0.

Oprez: Čašicu za dimljenje ispraznite na (keramičku) ploču. Ostavite komadiće za dimljenje da se ohlade prije nego što ih bacite. Komadiće za dimljenje možete i uroniti u hladnu vodu i zatim baciti.

Oprez: Nemojte koristiti metalni kuhinjski pribor za uklanjanje sastojaka s ploče za pečenje. To može oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

Oprez: Aparat nemojte pomicati niti prenositi dok se koristi ili dok je još uvijek vruć.

Oprez: Ostavite aparat da se ohladi prije rukovanja njime ili čišćenja.

Pečenje s parom

Možete peći s parom od tekućine, na primjer vode ili vina, kako bi meso bilo mekše. Inspiraciju potražite u knjižici s receptima ili u kratkim uputama.

Oprez: Spremnik za paru puniti isključivo vodom ili alkoholnim pićima. Nemojte dodavati neke druge tekućine, kao što je ulje ili marinada.

Oprez: Spremnik za paru nikada nemojte puniti vrućom vodom ili tek prokuhalom vodom kako bi se spriječilo prelijevanje spremnika.

1 Odmotajte kabel za napajanje.

2 Umetnite mrežni kabel u uzemljenu zidnu utičnicu.

3 Spremnik za paru napunite vodom, vinom ili drugim alkoholnim pićem i zatvorite poklopac. (Sl. 11)

Napomena: Spremnik za paru nikada nemojte puniti iznad oznake maksimalne razine kako biste spriječili prekuhavanje.

4 Kako biste pekli s parom, regulator temperature postavite na postavku 4 ili 5 i zatvorite stakleni poklopac kako biste spriječili izlaz pare. (Sl. 4)

▶ Uključit će se indikator.

Napomena: Malo pare može izlaziti, čak i kada je poklopac zatvoren.

5 Ostavite aparat da se prethodno zagrije dok se indikator ne isključi (Sl. 5).

▶ Aparat je sada spreman za korištenje.

6 Stavite sastojke na vruću ploču za pečenje.

7 Zatvorite stakleni poklopac kako bi para mogla prenijeti aromu na hranu i kako bi se spriječilo prskanje masnoće. (Sl. 10)

8 Povremeno okrenite sastojke na ploči za pečenje.

Oprez: Nikada nemojte rezati sastojke dok se nalaze na ploči za pečenje i nemojte koristiti metalni kuhinjski pribor za okretanje sastojaka. Time možete oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

Napomena: Normalno je da meso ne postane smeđe ili hrskavo. Možete peći dok je poklopac otvoren kako bi meso bilo smeđe i hrskavije izvana.

9 Kada se sastojci ispeku onako kako želite, otvorite stakleni poklopac, uklonite sastojke s ploče za pečenje i vratite regulator temperature na 0.

Oprez: Nemojte koristiti metalni kuhinjski pribor za uklanjanje sastojaka s ploče za pečenje. To može oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

Oprez: Aparat nemojte pomicati niti prenositi dok se koristi ili dok je još uvijek vruć.

Nakon korištenja

1 Iskopčajte aparat.

2 Ostavite aparat da se ohladi prije premještanja ili čišćenja.

3 Kako biste odvojili stakleni poklopac, otvorite poklopac i zatim ga podignite iz šarki. (Sl. 12)

4 Stakleni poklopac operite u vrućoj vodi s malo sredstva za čišćenje ili u stroju za pranje posuđa. (Sl. 13)

Napomena: Pažljivo rukujte staklenim poklopcem jer se može razbiti ako vam ispadne.

Napomena: Nakon pečenja s dimom može se dogoditi da na poklopcu ostane tamna mrlja. Lako ćete je ukloniti vrućom vodom i malo sredstva za pranje posuđa.

5 Izvadite čašicu za dimljenje iz ploče za pečenje. (Sl. 14)

Oprez: Čašicu za dimljenje ispraznite na (keramičku) ploču. Ostavite komadiće za dimljenje da se ohlade prije nego što ih bacite. Komadiće za dimljenje možete i uroniti u hladnu vodu i zatim baciti.

6 Čašicu za dimljenje operite u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa. (Sl. 15)

Oprez: Čašicu za dimljenje nemojte prati u stroju za pranje posuđa.

7 Suvišnu masnoću i ostatke hrane s ploče za pečenje gurnite u odvodni žlijeb pomoću drvene ili silikonske lopatice (Sl. 16).

8 Pomoću kuhinjskog papira uklonite preostalu masnoću i ostatke hrane s ploče za pečenje.

9 Ploču za pečenje operite u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa ili u stroju za pranje posuđa. (Sl. 17)

Napomena: Ako su se masnoća ili ostaci hrane zapekli na ploči za pečenje, najprije namočite ploču za pečenje u vrućoj vodi. Nemojte koristiti nikakva abrazivna sredstva za čišćenje ili žičane spužve za čišćenje ploče za pečenje.

10 Uklonite masnoću i ostatke hrane s pladnja za masnoću. (Sl. 18)

11 Pladanj za masnoću operite u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa ili u stroju za pranje posuđa. (Sl. 19)

12 Podnožje očistite vlažnom krpom. (Sl. 20)

Opasnost: Nikada ne uranjajte podnožje ili mrežni kabel u vodu ili neku drugu tekućinu.

13 Sve dijelove aparata temeljito isperite.

Spremanje

1 Pričvrstite stakleni poklopac (1), stavite čašicu za dimljenje u ploču za pečenje (2), stavite ploču za pečenje u podnožje (3) i gurnite pladanj za masnoću u podnožje (4). (Sl. 21)

2 Namotajte kabel za napajanje i aparat stavite u kutiju kako biste zaštitili podnožje.

3 Aparat spremite na suho mjesto.

Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 22).

Jamstvo i servis

U slučaju da vam je potreban servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, www.philips.com, ili se obratite centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi. Broj telefona nalazi se u međunarodnom jamstvu. Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Rješavanje problema

Problem	Rješenje
Ne znam gdje mogu kupiti komadiće za dimljenje.	Komadiće za dimljenje možete kupiti u specijaliziranim trgovinama za kuhinjske potrepštine ili na web-stranici www.barbecook.com/smokechips .
Ne znam koju vrstu komadića za dimljenje mogu koristiti.	Koristite isključivo odobrene komadiće za dimljenje koji su namijenjeni pečenju ili dimljenju. Možete birati razne vrste i okuse.
Moja hrana nema jak okus dima.	Možete dodati više komadića za dimljenje ili možete pričekati da se stvori više dima prije nego što stavite hranu na roštilj.

Tablica za pripremu hrane (Sl. 23)