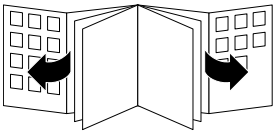
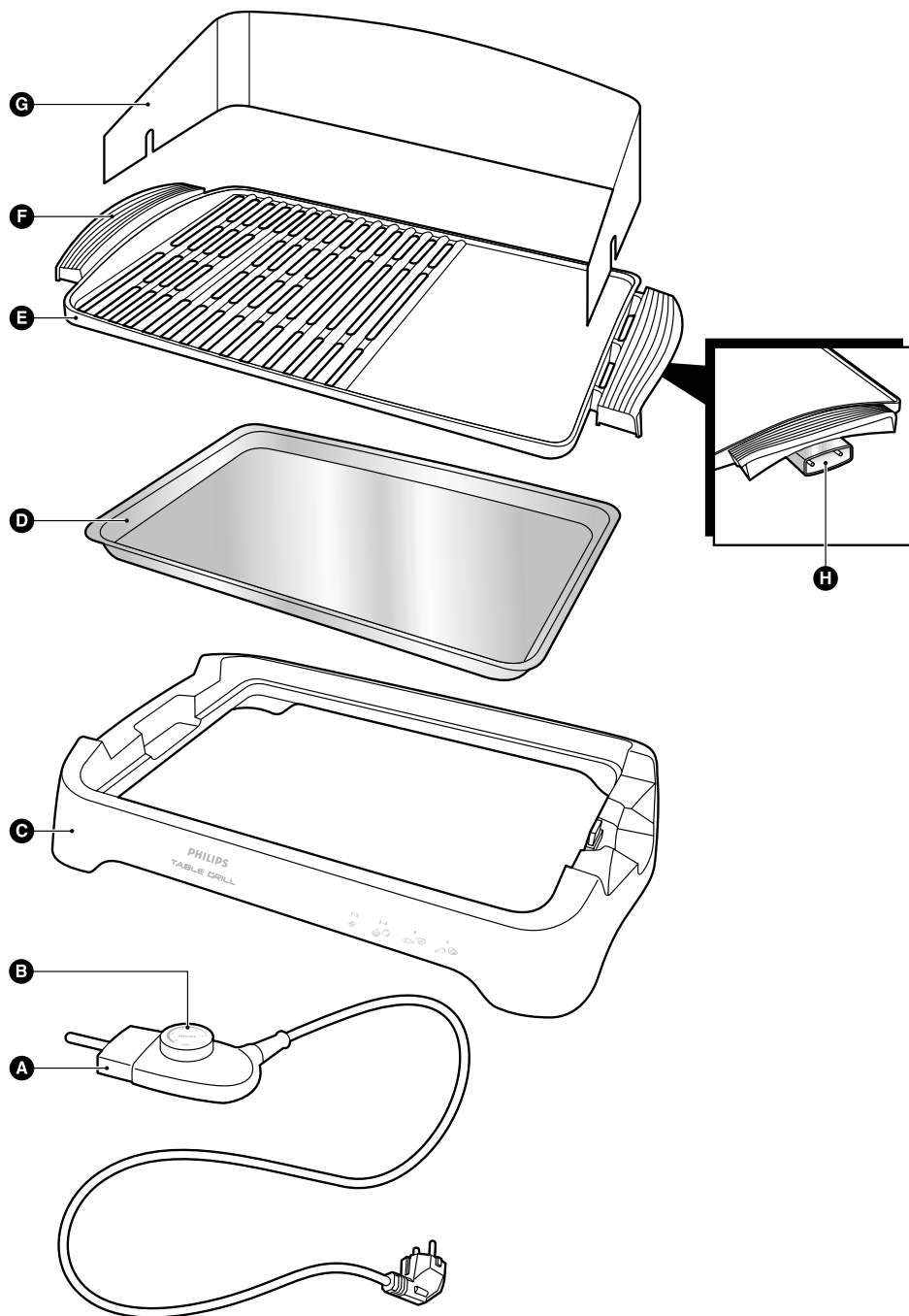


HD4428



PHILIPS





ENGLISH 6

POLSKI 10

ROMÂNĂ 15

РУССКИЙ 19

ČESKY 24

MAGYAR 28

SLOVENSKY 32

УКРАЇНСЬКИЙ 36

HRVATSKI 41

EESTI 45

LATVISKI 49

LIETUVIŠKAI 53

SLOVENŠČINA 57

БЪЛГАРСКИ 61

SRPSKI 66

Introduction

Dear customer, congratulations on acquiring the new Philips table grill. Your new grill with drip tray allows you to prepare all kinds of tasty food almost smoke-free! Grilling with this appliance is extra safe thanks to the safety shield and easy to use because of the large grilling surface.

General description (fig. 1)

- A** Thermostat unit with mains cord
- B** Temperature control with on/off position and temperature light
- C** Base
- D** Drip tray
- E** Removable grilling plate
- F** Cool-touch handgrips
- G** Safety shield
- H** Thermostat unit socket

Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- 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.
- Do not connect the thermostat unit to the mains before having inserted the thermostat unit into the appliance.
- Make sure that the inside of the thermostat unit socket is completely dry before inserting the thermostat unit.
- Only use the thermostat unit supplied with the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing and keep the cord away from the hot surfaces of the appliance.
- Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- The drip tray must always be in place during cooking.
- Always preheat the plate before putting any food on it.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is in operation.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Do not let the appliance operate unattended.
- Be careful of spattering fat when you are grilling fatty meat or sausages.
- Always unplug the appliance after use.
- Always switch the appliance off and remove the plug from the wall socket before removing the thermostat unit from the thermostat unit socket.
- Always clean the appliance after use.
- Let the appliance cool down completely before removing the plate, cleaning the appliance or putting it away.
- Do not immerse the mains cord with thermostat unit in water or any other liquid.
- Never touch the plate with sharp or abrasive items, as this will damage the non-stick coating.
- Make sure you reassemble the plate properly after having removed it.
- This appliance is only intended for indoor use and should not be used outdoors.

Before first use

- 1** Remove any stickers and wipe the body of the appliance with a damp cloth.
 - 2** Clean the appliance and the plate thoroughly (see chapter 'Cleaning').
- *The appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.*

Using the appliance

- 1** Place the drip tray in the base (fig. 2).
- 2** Fill the drip tray with enough water to cover the bottom (fig. 3).
 - The water in the drip tray will take away smoke and nasty smells, as it prevents food particles from getting burnt.
 - To make cleaning easier, you can line the drip tray with aluminium foil before filling it with water.
 - When lining the drip tray, make sure the foil does not hang over the sides of the tray, as this will prevent proper air circulation.
- 3** Place the grilling plate in the base (fig. 4).
The grilling plate only fits in the base in one way.
- 4** Place the safety shield on the appliance (fig. 5).
The slots in the safety shield must fit securely on the pins of the grilling plate.
The safety shield prevents grease from splattering onto the surrounding surface (e.g. a worktop).
- 5** Lightly grease the grilling plate with butter or oil.
- 6** Insert the thermostat unit into the thermostat unit socket in the side of the appliance (fig. 6).
- 7** Turn the temperature control to the position appropriate for the ingredients to be grilled (see section 'Grilling times' in this chapter).
The temperature light goes on.
- 8** Place the ingredients on the grilling plate when the temperature light goes out.

Be careful: the grilling plate is hot!

- *During the grilling process, the temperature light comes on and goes out from time to time as an indication that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.*
- 9** Turn the food from time to time by means of a wooden or plastic spatula or tongs.
 - 10** Remove the food when it is done.
Use a wooden or plastic spatula or tongs to remove the food from the appliance. Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.
 - 11** For optimal results, remove excess oil from the plate with a piece of kitchen paper before grilling the next batch of food.
 - 12** To continue grilling, place the next batch of food on the grilling plate when the temperature light goes out.

Grilling times

In the table at the end of these instructions for use you will find some types of food you can cook on this table grill. The table shows which temperature to select, how long the food should be grilled and which part of the grilling plate to use: the grill section or the hotplate section. The time required to preheat the appliance has not been included in the grilling times indicated in the table. The grilling time and temperature depend on the type of food that is being prepared (e.g. meat), its thickness and its temperature and, of course, also on your own taste. You can also refer to the indications on the base of the table grill.

Tips

- The grill section of the plate is ideal for preparing meat and poultry. Fat and juice drip through the grill into the drip tray, which ensures almost smoke-free grilling and healthy, low-fat food (fig. 7).
- The hotplate section is ideal for preparing fish, eggs, ham, mushrooms, tomatoes, onions, etc. It is also very handy for keeping food hot (fig. 8).
- You can also use the table grill as a thermostatically controlled hotplate that automatically keeps your dishes at the required temperature. Cover the grill section of the plate with aluminium foil with the shiny side facing upwards and then set the temperature control to position 2 or 3.
- Tender pieces of meat are best suited for grilling.
- Pieces of meat such as steaks or spare rib chops become more tender if marinated overnight.
- Turn the food from time to time with a wooden or plastic spatula or tongs to ensure that it remains juicy inside and does not dry out. Do not use any metal tools like forks or grill tongs as they could damage the non-stick coating of the grilling plate.
- The grilled food should not be turned too frequently. When the items are brown on both sides, they should be grilled at a lower temperature to ensure they do not dry out and are cooked more evenly.
- If you want to defrost frozen food, wrap the frozen food in aluminium foil and set the temperature control to position 3 or 4. Turn the food from time to time. The defrosting time depends on the weight of the food.
- When you are preparing satay, 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.
- When making satay or kebab, soak bamboo or wooden skewers in water to prevent them from getting scorched during grilling. Do not use metal skewers.
- Sausages tend to burst when they are being grilled. 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. For the best result, make sure the pieces of meat you are going to prepare are not too thick (approx. 1.5 cm).

This table grill is not suitable for grilling breadcrumbed food.

Cleaning

Never use abrasive cleaning agents and materials, as this will damage the non-stick coating of the plate.

Do not immerse the mains cord with thermostat unit in water or any other liquid.

- 1** Set the temperature control to the 'off' position.
- 2** Unplug the appliance and let it cool down.
- 3** Remove the thermostat unit by pulling it out of the appliance (fig. 9).
- 4** Remove the safety shield from the grilling plate (fig. 10).
- 5** Remove the grilling plate by lifting it from the base by its handgrips. The grilling plate cannot be removed if the thermostat unit is still inserted in the appliance (fig. 11).

Always remove excess oil from the grilling plate with a piece of kitchen paper before removing it for cleaning.

- 6** Remove the drip tray by lifting it out of the base (fig. 12).

- 7** Clean the grilling plate, drip tray, safety shield and base with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

Food residues or grease can be removed by soaking the grilling plate in hot water with some washing-up liquid for five minutes or by drizzling some lemon juice onto the grilling plate. This will loosen any caked food or grease.

- 8** Dry the grilling plate, drip tray, safety shield and base, and reassemble them.

The inside of the thermostat unit socket must be completely dry before you reinsert the thermostat unit into it. To dry the socket, wipe the inside with a dry cloth. If necessary, shake out excess water first.

- 9** Clean the outside of the thermostat unit with a damp cloth.

Environment

- D** Do not throw the appliance away 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 will help to preserve the environment (fig. 13).

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Type of food	Grilling times (minutes)	Temperature setting
Salmon or tuna steak	5-7	4-5
Gambas	3-4	4-5
Fish (small pieces)	4-6	4
Turkey/chicken fillet	6-8	4-5
Sausage	8-10	4-5
Hamburger (frozen, precooked)	6-8	4-5
Lamb chop	8-10	4-5
Meat that takes little time to grill (e.g. steaks/veal fillet)	Depending on the thickness of the meat and your personal preference.	5
Pieces of meat	4-5	5
Vegetables/fruit	4-5	5
Vegetables/fruit covered with cheese	4-5	5
Mixed grill (small pieces)	8-10	5
Shashlik/satay	8-10	5
Keeping hot		2-3
Defrosting	3-4	

This table grill is not suitable for grilling breadcrumbed food.

Wstęp

Drogi Kliencie, gratulujemy ci zakupu nowego stołowego grilla marki Philips. Nowy grill z tacą do odciekania pozwala przygotowywać wszystkie rodzaje smacznych potraw, niemal bez dymu. Grillowanie z użyciem tego urządzenia jest superbezpieczne dzięki osłonie zabezpieczającej, a także łatwe w obsłudze dzięki dużej powierzchni grillowania.

Opis ogólny (rys. 1)

- A** Termostat z przewodem zasilającym
- B** Regulator temperatury z pozycją on/off i lampką kontrolną temperatury
- C** Podstawa
- D** Taca do odciekania
- E** Zdejmowana płyta do grillowania
- F** Chłodne w dotyku uchwyty
- G** Osłona zabezpieczająca
- H** Gniazdko termostatu

Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z instrukcją jego obsługi i zachowaj ją na przyszłość, do ewentualnej konsultacji.

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym firmy Philips lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Przed włożeniem termostatu do urządzenia nie wolno go podłączać do sieci.
- Przed włożeniem termostatu sprawdź, czy wewnątrz gniazodka termostatu jest całkowicie suche.
- Korzystaj wyłącznie z termostatu dołączonego do urządzenia.
- Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do uziemionego gniazodka.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał nad krawędzią stołu czy blatu, na którym ustawione jest urządzenie i trzymaj przewód daleko od jego rozgrzanych części.
- Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej powierzchni, tak aby wokół niego było wystarczająco dużo wolnego miejsca.
- Taca do odciekania musi podczas pieczenia znajdować się na swoim miejscu.
- Przed ułożeniem jakiegokolwiek żywności na tacy zawsze wstępnie rozgrzej urządzenie.
- Podczas pracy urządzenia jego zewnętrzne powierzchnie mogą mocno się rozgrzać.
- Trzymaj urządzenie z dala od dzieci.
- Nie pozwól, aby urządzenie obsługiwane było bez należytej uwagi.
- Podczas grillowania tłustego mięsa lub kielbas uważaj na pryskającą tłuszcz.
- Zawsze wyłącz urządzenie z prądu, po jego użyciu.
- Przed wyjęciem termostatu z jego gniazodka zawsze wyłączaj urządzenie i wyjmuj wtyczkę z gniazodka sieciowego.
- Po użyciu zawsze oczyść urządzenie.
- Pozwól na całkowite schłodzenie się urządzenia przed wyjęciem płyty, rozpoczęciem czyszczenia urządzenia lub odstawieniem go.
- Nie zanurzaj przewodu zasilającego z termostatem w wodzie ani w innym płynie.
- Nie dotykaj płyty ostrymi lub szorstkimi przedmiotami, ponieważ mogą uszkodzić gładką powłokę płyt.
- Po wyjęciu płyty nie zapomnij o jej ponownym włożeniu.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczenia i nie powinno się korzystać z niego na dworze.

Przed pierwszym użyciem

- 1** Usuń wszelkie przyklejone resztki potraw i oczyść zewnętrzną powierzchnię urządzenia, korzystając z wilgotnej szmatki.
- 2** Dokładnie oczyść urządzenie i płytę (patrz: rozdział "Czyszczenie").
 - ▶ *Urządzenie może wytwarzać dym podczas pierwszego korzystania z niego. Zjawisko to jest normalne.*

Korzystanie z urządzenia

- 1** Na podstawie umieść tacę do odciekania (rys. 2).
 - 2** Tacę do odciekania napełnij wodą tak, aby zostało przykryte jej dno (rys. 3).
 - Woda w tacy do odciekania pochłonie dym i nieprzyjemne zapachy, gdyż nie dopuszcza ona do spalania się cząstek potraw.
 - Aby ułatwić czyszczenie, możesz przed napełnieniem tacy do odciekania wodą wyłożyć ją folią aluminiową.
 - Wykładając tacę folią, zwracaj uwagę na to, aby nie wydostawała się ona ponad krawędzie tacy, gdyż może to potem przeszkadzać we właściwej cyrkulacji powietrza.
 - 3** W podstawie umieść płytę do grillowania (rys. 4).
Płytę do grillowania można założyć na podstawę tylko w jeden sposób.
 - 4** Załóż na urządzenie osłonę zabezpieczającą (rys. 5).
Otwory w osłonie zabezpieczającej muszą dokładnie pasować do bolców w płycie do grillowania. Osłona zabezpieczająca zapobiega rozpryskiwaniu się tłuszczu na otaczające powierzchnie (na przykład na blat kuchenny).
 - 5** Lekko nasmaruj płytę do grillowania masłem lub olejem.
 - 6** Wetknij termostat do gniazdka termostatu z boku urządzenia (rys. 6).
 - 7** Obróć pokrętkę regulatora temperatury do pozycji odpowiedniej dla grillowanych składników (patrz: punkt "Czasy grillowania" w niniejszym rozdziale).
Zaświeci się lampka kontrolna temperatury.
 - 8** Gdy zgaśnie lampka kontrolna temperatury, umieść składniki na płycie do grillowania.
- Zachowaj ostrożność: płyta do grillowania jest rozgrzana!**
- ▶ *Podczas grillowania lampka kontrolna temperatury od czasu do czasu zapala się i gaśnie, co oznacza włączanie i wyłączanie grzałki, odpowiedzialnej za utrzymywanie prawidłowej temperatury.*
- 9** Od czasu do czasu obracaj potrawę, używając drewnianej lub plastikowej łydki lub szczypców.
 - 10** Po upieczeniu wyjmij potrawę.
Do wyjęcia potrawy z urządzenia użyj drewnianej lub plastikowej łydki albo szczypców. Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich narzędzi kuchennych.
 - 11** Przed grillowaniem następnej porcji żywności, w celu uzyskania optymalnych rezultatów, używając ręcznika papierowego, usuń nadmiar oleju z płyty.
 - 12** Aby kontynuować grillowanie, umieść następną porcję żywności na płycie do grillowania dopiero wtedy, gdy zgaśnie lampka kontrolna temperatury.

Czasy opiekania na grillu

W tabeli umieszczonej przy końcu tej instrukcji obsługi znajdziesz niektóre rodzaje żywności, którą można przygotowywać w niniejszym stołowym grillu. W tabeli podane są wskazówki dotyczące wyboru odpowiedniej temperatury, czasu pieczenia oraz obszaru -- do grillowania lub obszaru płyty rozgrzanej. Wśród podanych w tej tabeli wartości czasów przygotowywania potraw nie uwzględniono czasu wymaganego do wstępnego podgrzania urządzenia. Czas i temperatura grillowania zależą od rodzaju przygotowywanej żywności (np. mięso), jej grubości i temperatury i, oczywiście, od własnych upodobań smakowych. Można stosować się również do wskazówek umieszczonych na podstawie urządzenia.

Wskazówki

- Część grillowa płyty jest idealna do przygotowywania mięsa i drobiu. Tłuszcz i sok skapują przez grill na tacę do odciekania, co zapewnia grillowanie niemal bez towarzyszącego mu dymu i zdrową, o niskiej zawartości tłuszczu potrawę (rys. 7).
- Część "rozgrzana płyta" jest idealna do przygotowywania ryb, jaj, szynki, grzybów, pomidorów, cebuli, itd. jest ona również bardzo poręczna do utrzymywania gorących potraw przez dłuższy czas (rys. 8).
- Niniejszego grilla stołowego można również używać jak rozgrzanej płyty, która dzięki temperaturze kontrolowanej za pomocą termostatu automatycznie utrzymuje talerze odpowiednio podgrzane. Przykryj grillową część płyty folią aluminiową, stroną błyszczącą zwróconą ku górze, a następnie ustaw pokrętkę regulatora temperatury w pozycji 2 lub 3.
- Najbardziej odpowiednie do grillowania są delikatne części mięsa.
- Takie sztuki mięsa jak befsztyki lub chude kotlety z kością stają się bardziej miękkie, jeśli na noc zostaną zamarynowane.
- Od czasu do czasu obracaj potrawę drewnianą lub plastikową łopatką lub szczypcami, aby upewnić się, że jest ona soczysta wewnątrz i nieprzesuszona. Nie używaj żadnych metalowych narzędzi, takich jak widelców lub szczypców do grilla, gdyż mogłyby one uszkodzić gładką powłokę płyty do grillowania.
- Grillowanej żywności nie należy zbyt często obracać. Gdy grillowane sztuki żywności są z obu stron brązowe, należy je grillować w niższej temperaturze, aby nie stały się zbyt suche i pieczenie przebiegało bardziej równomiernie.
- Jeśli chcesz odmrażać żywność, owiń ją w folię aluminiową i ustaw pokrętkę regulatora temperatury w pozycji 3 lub 4. Od czasu do czasu obracaj potrawę. Czas rozmrażania zależy od wagi potrawy.
- Przygotowując satay, kurczaka, wieprzowinę lub cielęcinę, najpierw opiecz mięso w wysokiej temperaturze (pozycja 5). W razie potrzeby możesz ustawić pokrętkę regulatora temperatury o jedną pozycję niżej i grillować żywność dożądanego rezultatu.
- Przygotowując satay lub kebab, nasącz w wodzie bambusowe lub drewniane szpikulce, aby się podczas grillowania nie przypaliły. Nie używaj szpikulców metalowych.
- Grillowane kiełbaski mają tendencję do pękania. Aby temu zapobiec, zrób w nich widelcem kilka otworów.
- Grillowanie świeżego mięsa daje lepsze wyniki w porównaniu z grillowaniem mięsa mrożonego lub rozmrażanego. Sól należy dodać do mięsa dopiero po grillowaniu. Pomoże to w utrzymaniu jego soczystości. Aby uzyskać najlepsze wyniki, sprawdź, czy przygotowywane kawałki mięsa nie są zbyt grube (około 1,5 cm).

Niniejsza tabela nie podaje czasów grillowania żywności panierowanej.

Mycie

Nie używaj szorstkich środków czyszczących i przedmiotów, gdyż mogą one uszkodzić gładką powłokę płyty.

Nie zanurzaj przewodu zasilającego z termostatem w wodzie ani w innym płynie.

- 1** Ustaw pokrętkę regulatora temperatury w położeniu "off".
- 2** Odłącz urządzenie od zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aby ochłodziło się.
- 3** Wyjmij termostat, wyciągając go z urządzenia (rys. 9).
- 4** Zdejmij z płyty do grillowania osłonę zabezpieczającą (rys. 10).
- 5** Zdejmij płytę do grillowania, unosząc ją z podstawy za pomocą uchwytów. Nie można zdejmować płyty do grillowania, jeśli termostat jest wciąż wetknięty do urządzenia (rys. 11).
Przed zdjęciem płyty w celu oczyszczenia usuń z niej nadmiar oleju, używając do tego kawałka papierowego ręcznika kuchennego.
- 6** Wyjmij tacę do odciekania, wyciągając ją z urządzenia (rys. 12).

7 Oczyszczyć płytę do grillowania, tacę do odciekania, osłonę zabezpieczającą i podstawę, używając miękkiej szmatki lub gąbki, zanurzonej w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia lub umyć je w zmywarce.

Resztki żywności lub tłuszcz można usunąć zamaczając płytę do grillowania na pięć minut w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania lub spryskując ją niewielką ilością soku z cytryny. Spowoduje to odklejenie się pozostałych na niej części żywności lub tłuszczu.

- 8** Osusz płytę do grillowania, tacę do odciekania, osłonę zabezpieczającą i podstawę, po czym ponownie je złóż.

Przed włożeniem termostatu do urządzenia sprawdź, czy wnętrze gniazdka termostatu jest całkowicie suche. Aby osuszyć gniazdko, wytrzyj jego wnętrze suchą szmatką. W razie potrzeby najpierw wytrząśnij nadmiar wody.

- 9** Obudowę termostatu możesz czyścić wilgotną szmatką.

Ochrona środowiska

- ▶** Nie wyrzucaj zużytego urządzenia wraz ze zwykłymi odpadkami/śmieciami. Zanieś je do specjalnego punktu zbierającego odpadki do utylizacji w celu ich utylizacji. W ten sposób pomożesz chronić środowisko naturalne (rys. 13).

Gwarancja i serwis

Jeśli chcesz skorzystać z serwisu lub potrzebujesz informacji, bądź jeśli masz jakiś problem, odwiedź naszą stronę w Internecie: www.philips.com lub skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajdziesz w ulotce gwarancyjnej).

Rodzaj żywności	Czasy grillowania (w minutach)	Ustawienie temperatury
Pieczony łosoś lub tuńczyk	5-7	4-5
Krewetki	3-4	4-5
Ryby (małe kawałki)	4-6	4
Filet z indyka/kurczaka	6-8	4-5
Kiełbaski	8 - 10	4-5
Hamburger (mrożony, wstępnie smażony)	6-8	4-5
Kotlet barani	8 - 10	4-5
Mięso niewymagające długiego czasu grillowania (np. befszytyki/filet cielęcy)	Zależnie od grubości mięsa i osobistych preferencji	5
Kawałki mięsa	4-5	5
Warzywa/owoce	4-5	5
Warzywa/owoce pokryte serem	4-5	5
Mieszanka grillowa (małe kawałki)	8 - 10	5
Szaszłyk/satay	8 - 10	5
Utrzymywanie temperatury		2-3
Rozmrażanie	3-4	

Niniejsza tabela nie podaje czasów grillowania żywności panierowanej.

Introducere

Stimate client, felicitări pentru achiziționarea noului grătar de masă Philips. Cu noul dumneavoastră grătar, dotat cu tavă de scurgere, puteți pregăti mâncăruri gustoase aproape fără fum! Folosind acest aparat, pregătirea mâncărilor la grătar este foarte sigură datorită scutului de protecție. Aparatul este ușor de folosit datorită suprafeței întinse a grătarului.

Descriere generală (fig. 1)

- A** Termostat cu cablu de alimentare
- B** Reglaj de temperatură cu poziție pornire/oprire și led
- C** Soclu
- D** Tavă de scurgere
- E** Grătar detașabil
- F** Mânere termorezistente
- G** Scut
- H** Mufă pentru termostat

Important

Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de a folosi aparatul pentru prima oară și păstrați-le pentru consultări ulterioare.

- ▶ Verificați dacă tensiunea indicată sub aparat corespunde tensiunii locale, înainte de a conecta aparatul.
- ▶ În cazul în care cablul aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de firma Philips sau la un centru autorizat, pentru a evita orice accident.
- ▶ Nu conectați termostatul la priză înainte de a fi introdus termostatul în aparat.
- ▶ Asigurați-vă că partea interioară a mufei pentru termostat este uscată, înainte de a introduce termostatul în aparat.
- ▶ Folosiți numai termostatul furnizat cu acest aparat.
- ▶ Conectați aparatul la o priză cu legătură la pământ.
- ▶ Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a suprafeței pe care este așezat aparatul. Cablul de alimentare nu trebuie să vină în contact cu suprafețele încinse ale aparatului.
- ▶ Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și lăsați suficient loc liber în jurul acestuia.
- ▶ Tava de scurgere trebuie să fie întotdeauna montată când gătiți.
- ▶ Lăsați întotdeauna grătarul să se încălzească înainte de a pune alimente pe acesta.
- ▶ Suprafețele accesibile se pot încinge când aparatul este în funcțiune.
- ▶ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- ▶ Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- ▶ Aveți grijă să nu sară grăsime când pregătiți carne grasă sau cârnați la grătar.
- ▶ Scoateți întotdeauna ștecherul din priză după utilizare.
- ▶ Opriti întotdeauna aparatul și scoateți ștecherul din priză înainte de a scoate termostatul din mufă.
- ▶ Curățați întotdeauna aparatul după utilizare.
- ▶ Lăsați aparatul să se răcească bine înainte de a scoate tava, de a curăța aparatul sau de a-l depozita.
- ▶ Nu introduceți cablul de alimentare cu termostat în apă sau în alte lichide.
- ▶ Nu atingeți grătarul cu obiecte ascuțite sau produse abrazive, întrucât contactul cu acestea poate deteriora stratul antiaderent.
- ▶ Aveți grijă să fixați tava în mod corespunzător după ce ați scos-o.
- ▶ Folosiți aparatul numai în interior. Acesta nu a fost conceput pentru a fi folosit în aer liber.

Înainte de prima utilizare

- 1** Dezlipiți etichetele și ștergeți aparatul cu o cârpă umedă.
 - 2** Curățați bine aparatul și grătarul (a se vedea capitolul "Curățare").
- ▶ În timpul primei utilizări aparatul poate emana puțin fum. Acest lucru este normal.

Utilizarea aparatului

1 Așezați tava de scurgere pe soclu (fig. 2).

2 Turnați suficientă apă pentru a acoperi fundul tăvii (fig. 3).

- Apa din tavă absoarbe fumul și mirosurile neplăcute, și împiedică carbonizarea resturilor de alimente.
- Pentru a curăța mai ușor aparatul, așezați o folie de aluminiu pe fundul tăvii înainte de a turna apă.
- Când așezați folia pe tavă, aveți grijă ca marginile foliei să nu depășească marginile tăvii. În caz contrar, circulația aerului nu se va mai realiza în mod corespunzător.

3 Așezați grătarul pe soclu (fig. 4).

Există un singur mod de a fixa grătarul.

4 Așezați scutul de protecție pe aparat (fig. 5).

Îmbinați perfect fantele din scutul de protecție cu dinții din grătar pentru a utiliza aparatul în siguranță.

Datorită scutului de protecție grosimea nu va sări pe suprafața pe care se află aparatul.

5 Ungeți puțin grătarul cu unt sau ulei.

6 Introduceți termostatul în mufa pentru termostat aflată în partea laterală a aparatului (fig. 6).

7 Reglați temperatura selectând poziția potrivită pentru a pregăti la grătar ingredientele respective (a se vedea secțiunea "Durate de frigere" din acest capitol).

Ledul de temperatură se aprinde.

8 Puneți ingredientele pe grătar după ce se stinge ledul de temperatură.

Atenție: grătarul este încins!

- În timpul frigerii, ledul de temperatură se aprinde și se stinge din când în când. Aceasta arată că rezistența este pornită sau oprită pentru a menține temperatura potrivită.

9 Întoarceți ingredientele din când în când, folosind o spatulă de lemn sau de plastic, ori un clește special.

10 Luați alimentele de pe grătar atunci când sunt gata.

Folosiți o spatulă de lemn sau de plastic, ori un clește special pentru a lua alimentele de pe grătar. Nu folosiți ustensile de bucătărie metalice, ascuțite sau abrazive.

11 Pentru rezultate optime, îndepărtați surplusul de ulei de pe grătar folosind hârtie de bucătărie, apoi puneți următoarea serie de ingrediente.

12 Pentru a continua procesul de frigere, puneți următoarea serie de ingrediente pe grătar după ce s-a stins ledul de temperatură.

Durate de frigere

În tabelul de la sfârșitul acestor instrucțiuni de folosire veți găsi câteva tipuri de produse alimentare pe care le puteți pregăti la grătar folosind acest aparat. Tabelul include temperatura și durata de frigere, și partea grătarului pe care trebuie să o folosiți: grătarul sau plita. Durata de frigere indicată în tabel nu include durata necesară pentru încălzirea prealabilă a aparatului. Durata și temperatura de frigere depind de tipul de produs pe care îl pregătiți (de ex. carne), de grosimea și temperatura acestuia și, bineînțeles, de gusturile dumneavoastră. De asemenea, puteți consulta indicațiile de la baza tabelului.

Sugestii

- ▶ Grătarul propriu-zis este ideal pentru prepararea oricărui tip de carne, inclusiv a cărnii de pasăre. Grăsimea și zeama se scurg în tavă prin grătar. Astfel, nu se produce fum aproape deloc, iar mâncarea este sănătoasă și săracă în grăsimi (fig. 7).
- ▶ Plita este ideală pentru a frige pește, ouă, șuncă, ciuperci, roșii, ceapă, etc. O puteți folosi și pentru a păstra alimentele calde (fig. 8).
- ▶ De asemenea, puteți folosi grătarul ca plită cu control termostatic, ce păstrează mâncarea la temperatura necesară. Acoperiți grătarul cu o folie de aluminiu, cu partea strălucitoare în sus, apoi reglați termostatul pe poziția 2 sau 3.
- ▶ Carnea fragedă este cea mai potrivită pentru a fi friptă.
- ▶ Bucățile de carne, precum cotletul și antricotul, se frăgezesc dacă sunt lăsate la marinat peste noapte.
- ▶ Întoarceți carnea din când în când folosind o spatulă din lemn sau din plastic, ori un clește special, pentru ca produsele din carne să rămână fragede în interior și să nu se usuce. Nu folosiți ustensile din metal, precum furculițe sau clești metalici, pentru că pot deteriora stratul antiaderent al grătarului.
- ▶ Preparatele la grătar nu trebuie întoarse prea des. Când s-au rumenit pe ambele părți, selectați o temperatură mai scăzută pentru ca alimentele să se frigă uniform și să nu se usuce.
- ▶ Dacă vreți să dezghețați alimente congelate, înfășurați-le într-o folie de aluminiu, apoi reglați termostatul pe poziția 3 sau 4. Întoarceți alimentele din când în când. Durata de dezghețare depinde de greutatea produselor.
- ▶ Pentru a găti satay, carne de pui, de porc sau de vițel, rumeniți mai întâi carnea la o temperatură ridicată (poziția 5). Apoi puteți regla temperatura selectând o poziție inferioară, dacă este nevoie, până când alimentele sunt gata.
- ▶ Când pregătiți satay sau kebab, înmuiăți țepușele pentru frigărui în apă pentru a evita arderea lor în timpul frigării. Nu folosiți țepușe metalice.
- ▶ De obicei cărnații se crapă când sunt pregătiți la grătar. Pentru a evita acest lucru, înțepați cărnații de câteva ori cu o furculiță.
- ▶ Carnea proaspătă pregătită la grătar este mai gustoasă decât carnea congelată sau carnea dezghețată. Adăugați sare pe carne numai după ce ați pregătit-o. Astfel, carnea rămâne fragedă. Pentru a obține rezultate optime, aveți grijă ca bucățile de carne pe care le puneți la fript să nu fie prea groase (aprox. 1,5 cm).

Nu folosiți grătarul pentru a pregăti alimente date prin pesmet.

Curățare

Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau materiale abrazive; acestea afectează stratul aderent de pe grătar.

Nu introduceți cablul de alimentare cu termostat în apă sau în alte lichide.

- 1** Reglați temperatura selectând poziția "oprire".
- 2** Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- 3** Scoateți termostatul din aparat (fig. 9).
- 4** Scoateți scutul de protecție de pe grătar (fig. 10).
- 5** Apucați grătarul de mână și ridicați-l de pe soclu. Nu puteți ridica grătarul dacă termostatul este introdus în aparat (fig. 11).
Îndepărtați surplusul de ulei de pe grătar folosind hârtie de bucătărie, apoi ridicați-l de pe soclu pentru a-l curăța.
- 6** Ridicați tava de scurgere de pe soclu (fig. 12).

7 Curățați grătarul, tava de scurgere, scutul și soclul cu apă fierbinte și detergent lichid pentru vase, folosind o cârpă moale sau un burete, sau spălați-le în mașina de spălat vase.

Pentru a curăța resturile de mâncare sau grăsimea, lăsați grătarul la înmuiat în apă fierbinte cu detergent lichid pentru vase timp de 5 minute sau stropiți grătarul cu zeamă de lămâie. Astfel, resturile de mâncare sau grăsimea uscate se înmoaie.

8 Ștergeți grătarul, tava de scurgere, scutul de protecție și soclul, apoi asamblați aparatul.

Asigurați-vă că partea interioară a mufei pentru termostat este bine uscată, înainte de a reintroduce termostatul în aparat. Pentru aceasta, ștergeți mufa în interior cu o cârpă. Dacă este cazul, eliminați mai întâi apa din mufă scuturând aparatul.

9 Curățați partea exterioară a termostatului cu o cârpă umedă.

Mediu

- Nu aruncați aparatul în gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci duceți-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 13).

Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips www.philips.com sau să contactați Departamentul Clienți din țara dumneavoastră (veți găsi numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dumneavoastră nu există un astfel de departament, contactați furnizorul dumneavoastră Philips sau Departamentul Service pentru Aparatură Electrocasnice și Produse de Îngrijire Personală Philips.

Tip de aliment	Durate de frigere (minute)	Reglaj de temperatură
Pește somon sau ton	5-7	4-5
Gambas	3-4	4-5
Pește (bucăți mici)	4-6	4
Filé de pui/ curcan	6-8	4-5
Cârnați	8-10	4-5
Hamburger (congelat, semipreparat)	6-8	4-5
Cotlet de miel	8-10	4-5
Carne care se frige repede (ex. antricot/filé de vițel)	În funcție de grosimea bucății de carne și de preferințele dumneavoastră.	5
Bucăți de carne	4-5	5
Legume/fructe	4-5	5
Legume/fructe date prin cașcaval	4-5	5
Grătar combinat (bucăți mici)	8-10	5
Shashlik/satay	8-10	5
Conservare caldă		2-3
Dezghetare	3-4	

Acest grătar nu este indicat pentru a pregăti alimente date prin pesmet (pané).

Введение

Уважаемый покупатель, поздравляем вас с покупкой нового настольного гриля Philips. Ваш новый гриль с поддоном позволяет обжаривать любые виды продуктов почти без образования дыма! Обжаривание с помощью данного прибора является особенно безопасным и легким благодаря наличию защитного экрана и большой поверхности жарочной решетки.

Общее описание (рпс. I)

- A** Термостат с сетевым шнуром
- B** Регулятор температуры с положениями вкл./выкл и температурным светодиодом
- C** Основание прибора
- D** Поддон
- E** Сменная пластина
- F** Не нагревающиеся ручки
- G** Защитный экран
- H** Гнездо подключения термостата

Внимание

Прежде чем пользоваться фритюрницей, внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации, и сохраняйте его в дальнейшем в качестве справочного материала.

- D** Перед подключением прибора убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на днище прибора, соответствует напряжению электросети у вас дома.
- D** В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
- D** Не подключайте термостат к электросети не подключив его предварительно к прибору.
- D** Прежде чем подключить термостат к прибору, убедитесь, что внутренняя поверхность гнезда подключения термостата совершенно сухая.
- D** Используйте только термостат, входящий в комплект поставки прибора.
- D** Подключайте электроприбор только к заземленной розетке.
- D** Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал с края стола или рабочей поверхности, на которой установлен электроприбор и был на достаточном расстоянии от горячих поверхностей прибора.
- D** Установите электроприбор на прочную и ровную поверхность, имеющую достаточно свободного пространства вокруг него.
- D** При приготовлении продуктов поддон всегда должен быть вставлен на место.
- D** Всегда предварительно нагревайте пластину перед тем, как поместить на нее какие-либо продукты.
- D** Внешние поверхности могут стать горячими во время работы прибора.
- D** Храните прибор в недоступном для детей месте.
- D** Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- D** При обжаривании жирного мяса или сосисок, соблюдайте меры предосторожности в отношении брызг горячего жира.
- D** Всегда отключайте прибор от электросети после использования.
- D** Перед тем как отсоединить термостат от гнезда подключения, обязательно выключите прибор и выньте его сетевую вилку из розетки электросети.
- D** Всегда очищайте прибор после использования.
- D** Дайте электроприбору полностью остыть, прежде чем снять пластину, очистить прибор или убрать его.

- Запрещается погружать сетевой шнур с термостатом в воду или другие жидкости.
- Не касайтесь пластин острыми предметами или абразивными материалами, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- После того как вы вынули пластину, убедитесь в правильности ее повторной установки.
- Этот прибор предназначен только для использования в помещении и не может использоваться вне его.

Перед первым использованием прибора

- 1** Удалите все наклейки и вытрите корпус прибора кусочком влажной ткани.
 - 2** Тщательно очистите прибор и пластину (см. раздел «Очистка»).
- При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.

Использование прибора

- 1** Установите поддон в основание прибора (рис. 2).
- 2** Налейте в поддон воду в количестве, достаточном чтобы покрыть дно (рис. 3).
 - Находящаяся в поддоне вода исключает появление дыма и неприятного запаха, так как не дает подгореть частицам пищи.
 - Для упрощения последующей очистки, вы можете выстлать поддон алюминиевой фольгой, перед тем как налить в него воду.
 - Выстлала поддон, проверьте чтобы края фольги не свисали с краев поддона, так как это может нарушить правильную циркуляцию воздуха.
- 3** Установите пластину в основание прибора (рис. 4).
Пластина встает в основание прибора единственным способом.
- 4** Установите на прибор защитный экран (рис. 5).
Прорези в защитном экране должны надежно встать на штыри пластины.
Защитный экран предотвращает попадание брызг горячего жира на окружающие поверхности (например, рабочую поверхность).
- 5** Смажьте пластину небольшим количеством сливочного или растительного масла.
- 6** Вставьте термостат в гнездо подключения термостата на боковой поверхности прибора (рис. 6).
- 7** Поверните регулятор температуры в положение, соответствующие типу обжариваемых продуктов (см. раздел «Продолжительность поджаривания» данной главы).
Температурный светодиод начинает гореть.
- 8** Когда температурный светодиод погаснет, поместите приготавливаемые ингредиенты на пластину.

Будьте осторожны: пластина очень горячая!

- Во время процесса обжаривания, температурный светодиод попеременно загорается и гаснет, что свидетельствует о включении и выключении нагревательных элементов с целью поддержания требуемой температуры.
- 9** Время от времени переворачивайте обжариваемые продукты с помощью деревянной или пластмассовой лопаточки, либо щипцов.

10 Выньте готовые продукты.

Чтобы вынуть из прибора готовые продукты, воспользуйтесь деревянной или пластмассовой лопаточкой, либо щипцами. Не используйте металлические кухонные принадлежности с острыми краями, или выполненные из абразивных материалов.

- 11** Для получения наилучшего результата, прежде чем обжарить следующую порцию продуктов, удалите кусочком кухонного бумажного полотенца с пластины излишки жира
- 12** Чтобы продолжить обжаривание, поместите следующую порцию продуктов на пластину, как только погаснет температурный светодиод.

Продолжительность поджаривания

В таблице, данной в конце этого руководства, вы найдете перечень ряда продуктов, которые можно приготовить в этом столовом гриле. В таблице указаны значения температур, которые следует выбрать, необходимое время обжаривания для каждого типа продуктов, а также - какие участки пластины лучше использовать: область решетки или нагретой пластины. Время, необходимое для предварительного нагрева прибора, не входит в указанное в таблице время обжаривания. Время и температура обжаривания зависит от типа приготавливаемых продуктов (например, мяса), толщины куска, исходной температуры и, конечно, ваших вкусовых предпочтений. Вы также можете обратиться к обозначениям, данным на основании настольного гриля.

Советы

- Область решетки на пластине идеально подходит для приготовления мяса и домашней птицы. Жир и сок стекают через решетку в поддон, позволяя обжаривать продукты почти без образования дыма и гарантируя получения полезной для здоровья пищи с низким содержанием жиров (рис. 7).
- Область нагретой пластины идеально подходит для приготовления рыбы, яиц, ветчины, грибов, помидоров, лука и т.д. Она также удобна для сохранения продуктов горячими (рис. 8).
- Настольный гриль также можно использовать в качестве термостатированной электрической плитки, автоматически поддерживающей нужную температуру тарелок. Накройте область решетки на пластине алюминиевой фольгой, направив блестящую поверхность фольги вверх, и затем - установите терморегулятор в положение 2 или 3.
- Для обжаривания на решетке лучше всего подходят куски мягкого, нежного мяса.
- Такие сорта мяса, как бифштекс или отбивная на кость, будут более мягкими, если их предварительно подержать в маринаде в течение ночи.
- Время от времени переворачивайте обжариваемые продукты с помощью деревянной или пластмассовой лопаточки, либо щипцов, чтобы они оставались сочными внутри и не были пересушены. Не используйте какие-либо металлические столовые приборы, например, вилки или щипцы для гриля, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие пластины.
- Не следует слишком часто переворачивать обжариваемые продукты. После того как кусочки обжарятся с обеих сторон, их следует готовить при более низкой температуре, чтобы не пересушить их и прожарить более равномерно.
- Если вы хотите разморозить продукты, заверните их в алюминиевую фольгу и установите терморегулятор в положение 3 или 4. Время от времени переворачивайте размораживаемые продукты. Время разморозки продуктов зависит от их веса.
- Если вы готовите сатэ, цыпленка, свинину или телятину, сначала дайте мясу подрумяниться при высокой температуре (положение терморегулятора 5). При необходимости вы позже можете установить терморегулятор на одну позицию ниже, и затем обжаривать продукты до их готовности.
- При приготовлении сатэ или кебаба, замочите в воде бамбуковые или деревянные палочки, чтобы они не подгорели во время обжаривания. Не пользуйтесь металлическими шампурами.

- При обжаривании сосиски имеют тенденцию лопаться. Чтобы этого не происходило, проделайте в них вилкой несколько отверстий.
- Лучший результат будет получен при поджаривании свежего мяса по сравнению с замороженным или размороженным мясом. Не солите мясо до тех пор, пока оно не будет пожарено. Это позволит сохранить мясо сочным. Для получения наилучшего результата, перед приготовлением проверьте чтобы кусочки мяса не были слишком толстыми (прибл. 1,5 см).

Этот настольный гриль не подходит для обжаривания панированных продуктов.

Очистка

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами и материалами, чтобы не повредить антипригарное покрытие пластины.

Запрещается погружать сетевой шнур с термостатом в воду или другие жидкости.

- 1** Установите терморегулятор в положение «выкл».
 - 2** Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.
 - 3** Отсоедините термостат, вынув его из прибора (рис. 9).
 - 4** Снимите с пластины защитный экран (рис. 10).
 - 5** Снимите пластину, подняв ее вверх за ручки. Пластины невозможно снять, если термостат присоединен к прибору (рис. 11).
- Прежде чем вынуть пластину для поджаривания для очистки, удалите с нее кусочком кухонного бумажного полотенца излишки жира.
- 6** Снимите поддон, подняв его вверх (рис. 12).
 - 7** Очистите пластину, поддон, защитный экран и основание прибора с помощью мягкой ткани, или вымойте в горячей воде с небольшим количеством моющего средства или в посудомоечной машине.

Остатки продуктов или жира можно удалить, замочив пластину в горячей воде с небольшим количеством моющего средства на пять минут, или побрызгав ее небольшим количеством лимонного сока. Это поможет размягчить затвердевшие остатки пищи или жира.

- 8** Высушите пластину, поддон, защитный экран и основание прибора, и вновь соберите гриль.

Внутренняя поверхность гнезда подключения термостата должна быть полностью высушена, прежде чем вы вновь вставите в нее термостат. Чтобы высушить гнездо подключения термостата вытрите его внутреннюю поверхность сухой тканью. При необходимости сначала вытряхните из гнезда остатки воды.

- 9** Очистите термостат снаружи влажной тканью.

Защита окружающей среды

- По окончании срока службы не выбрасывайте прибор вместе с обычными бытовыми отходами, а сдавайте в специальные пункты приема. Поступая так вы способствуете делу сохранения окружающей среды (13).

Гарантия и обслуживание

По поводу дополнительной информации или в случае возникновения каких-либо проблем обращайтесь на Web-сайт компании «Филипс» по адресу www.philips.ru или в центр компании «Филипс» по обслуживанию потребителей в вашей стране (вы найдете его номер телефона на международном гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филипс» или сервисное отделение компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Тип продуктов	Время обжаривания (минуты)	Значения температуры
Стейк из лосося или тунца	5-7	4-5
Большие креветки Гамбас	3-4	4-5
Рыба (маленькие кусочки)	4-6	4
Филе индейки/цыпленка	6-8	4-5
Колбаса	8-10	4-5
Гамбургер (замороженный, предварительно приготовленный)	6-8	4-5
Отбивная из ягненка	8-10	4-5
Мясо, не требующее длительной жарки (например, бифштекс/телячье филе)	В зависимости от толщины кусков мяса и ваших индивидуальных предпочтений.	5
Кусочки мяса	4-5	5
Овощи/фрукты	4-5	5
Овощи/фрукты под сыром	4-5	5
Ассорти для гриля (маленькие кусочки)	8-10	5
Шашлык/сатэ	8-10	5
Сохранение горячих блюд		2-3
Размораживание	3-4	

Этот настольный гриль не подходит для обжаривания панированных продуктов.

Úvod

Vážený zákazníku, děkujeme vám, že jste si zakoupili tento stolní gril Philips. Díky zásuvce na odkapávající tuk si snadno připravíte chutné pokrmy téměř bez kouře. Grilování s tímto přístrojem je velmi bezpečné díky bezpečnostnímu štítu a jeho obsluha je velmi snadná zásluhou velké grilovací plochy.

Všeobecný popis (obr. I)

- A** Jednotka termostatu se sítovým kabelem
- B** Regulátor teploty s on/off polohou a kontrolkou teploty
- C** Základna
- D** Odkapávací zásuvka
- E** Vyjímatelná grilovací deska
- F** Izolované rukojeti
- G** Ochranný štít
- H** Zásuvka pro jednotku termostatu

Důležité

Dříve než přístroj použijete, nejprve si přečtěte následující instrukce a sledujte přitom příslušná vyobrazení.

- Zkontrolujte, zda napětí, uvedené na dně přístroje, souhlasí s napětím ve vaší světelné síti. Teprve pak připojte přístroj do sítě.
- Při poškození sítového přívodu by měla jeho výměnu provádět pouze servisní střediska Philips nebo servisní pracovníci s potřebnou kvalifikací. Předejete tak možnému nebezpečí.
- Nepřipojujte termostatickou jednotku k elektrické síti, pokud jste ji ještě nezasunuli do přístroje.
- Před zasunutím termostatické jednotky se přesvědčte, je-li vnitřek zásuvky pro termostatickou jednotku zcela suchý.
- Používejte pouze termostatickou jednotku, která byla dodána spolu s přístrojem.
- Přístroj připojujte výhradně do řádně nulovaných zásuvek.
- Nenechávejte sítový kabel viset přes hranu stolu, na kterém je přístroj umístěn. Chraňte sítový kabel před dotykem s horkými částmi přístroje.
- Přístroj umístěte na rovný a stabilní podklad s dostatkem volného místa okolo přístroje.
- Během grilování musí být odkapávací zásuvka vždy na svém místě.
- Desku grilu vždy předehejte, předtím než na ni položíte potraviny.
- Volně přístupné části přístroje se mohou během provozu zahřát na vysokou teplotu.
- Dbejte na to, aby k přístroji neměly přístup děti.
- Nenechte nikdy přístroj pracovat bez dozoru.
- Při grilování tučného masa nebo klobás dejte pozor na vystřikující olej.
- Po použití vždy přístroj odpojte od sítě.
- Před odpojením termostatické jednotky ze zásuvky na přístroji je vždy nutné nejprve přístroj vypnout a vytáhnout zástrčku ze sítové zásuvky.
- Přístroj vždy po použití vyčistěte.
- Před odejmutím grilovací desky, čištěním nebo uložením přístroje jej vždy nechejte zcela vychladnout.
- Sítový kabel s termostatickou jednotkou nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
- Grilovací desky se nikdy nedotýkejte ostrými nebo drsnými předměty, které by mohly poškodit její nepřilnavý povrch.
- Po sejmutí a následném vložení grilovací desky se přesvědčte, je-li řádně upevněna.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití a neměl by být používán venku.

Před prvním použitím

1 Sejměte všechny nálepky a oťete kryt přístroje pomocí navlhčeného hadříku.

2 Přístroj a grilovací desku také řádně vyčistěte (viz kapitola "Čištění").

► Při prvním zapnutí může přístroj mírně kouřit, což je jev zcela normální.

Používání přístroje

1 Vložte odkapávací zásuvku do základny (obr. 2).

2 Naplňte odkapávací zásuvku vodou tak, aby došlo k zaplnění dna (obr. 3).

- Voda v odkapávací zásuvce zabrání v tvorbě kouře a nepříjemných pachů, neboť zabraňuje v připalování zbytků jídla.
- Chcete-li si usnadnit čištění, vyložte odkapávací zásuvku alobalem, předtím než ji naplníte vodou.
- Při pokládání alobalu dbejte na to, aby fólie nepřesahovala přes okraje zásuvky a nebránila tak řádné cirkulaci vzduchu.

3 Umístěte grilovací desku do základny (obr. 4).

Grilovací desku je možné vložit pouze jedním způsobem.

4 Připevněte ochranný štít (obr. 5).

Otvory v ochranném štítu musejí bezpečně zapadnout do výstupků grilovací desky.

Ochranný štít zabraňuje vystřikování tuku do okolního prostoru (např. na desku stolu).

5 Grilovací desku mírně potřete máslem nebo olejem.

6 Do zásuvky pro termostatickou jednotku na boku přístroje zasuňte termostatickou jednotku (obr. 6).

7 Regulátor teploty otočte do polohy, která je vhodná pro přípravu grilovaných potravin (viz část "Doba grilování" v této kapitole).

Kontrolka teploty se rozsvítí.

8 Jakmile kontrolka teploty zhasne, položte potraviny na grilovací plochu.

Pozor: grilovací deska je velmi horká!

► Během grilování se kontrolka teploty čas od času rozsvítí, což znamená, že se topný element střídavě zapíná a vypíná, aby byla udržována správná teplota.

9 Připravované potraviny průběžně otáčejte pomocí dřevěné či plastové stěrky nebo kleštěmi.

10 Až bude pokrm hotový, sundejte jej z grilu.

Pro sejmutí pokrmu z grilu použijte dřevěnou či plastovou stěrku nebo kleště. Nepoužívejte kovové, ostré či drsné kuchyňské náčiní.

11 Pro dosažení optimálních výsledků odstraňte z grilu přebytečný tuk pomocí papírové utěrky před grilováním další dávky.

12 Chcete-li pokračovat v grilování, počkejte, až zhasne kontrolka teploty a pak položte na grilovací desku další dávku potravin.

Doba grilování

V tabulce na konci tohoto návodu naleznete příklady pokrmů, které můžete připravovat na tomto grilu. V tabulce naleznete doporučené nastavení teploty, dobu přípravy a také oddíl grilovací desky, který se má použít: grilovací sekci nebo plotýnku. Čas potřebný pro předehtání grilu není zahrnut do doby přípravy uvedené v tabulce. Doba grilování a teplota závisí na druhu připravovaného pokrmu (např. masu), jeho tloušťce a teplotě a také samozřejmě na vaší chuti. Můžete se také podívat na symboly na základně grilu.

Rady

- Grilovací sekce je ideální pro přípravu masa a drůbeže. Olej a šťáva z masa odkapávají mřížkou do zachytné zásuvky. Grilování je díky tomu téměř bez kouře, připravené pokrmy budou zdravější a s nízkým obsahem tuku (obr. 7).
- Plotýnková sekce je ideální pro přípravu ryb, vajíček, šunky, hub, rajčat, cibule, apod. Je také vhodná pro udržování pokrmů v teplém stavu (obr. 8).
- Tento stolní gril můžete použít také jako termostaticky ovládanou plotýnku, která bude automaticky udržovat pokrmy na požadované teplotě. Zakryjte grilovací část pomocí alobalu (lesklou stranou směrem nahoru) a pak nastavte regulátor teploty do polohy 2 nebo 3.
- Pro grilování jsou nejvhodnější měkké kousky masa.
- Steaky a žebírka budou jemnější, pokud je přes noc naložíte do marinády.
- Čas od času pokrm otočte pomocí dřevěné či plastové stěrky nebo kleštěmi, aby pokrm zůstal uvnitř šťavnatý a nevysušil se. Nepoužívejte kovové nástroje, například vidličky nebo grilovací kleště, které by mohly poškodit nepřilnavý povrch grilovací desky.
- Grilovaný pokrm byste neměli otáčet příliš často. Jsou-li kousky hnědé z obou stran, měli byste je grilovat při nižší teplotě, aby nedošlo k jejich vysušení, a aby byly rovnoměrně propečené.
- Pokud chcete rozmrazit zmražené potraviny, zabalte je do alobalu a regulátor teploty nastavte do polohy 3 nebo 4. Průběžně potraviny otáčejte. Doba rozmrazování závisí na hmotnosti potravin.
- Pokud připravujete špízy nebo kuřecí, vepřové či telecí maso, nejprve maso zprudka opečte při vysoké teplotě (poloha 5). Je-li třeba, nastavte teplotu o jeden stupeň nižší a grilujte maso, dokud nebude hotové.
- Při přípravě špízů nebo kebabu nechte bambusové či dřevěné jehly namočit ve vodě, aby se při grilování nespálily. Nepoužívejte kovové jehly.
- Klobásy mají při grilování tendenci vyprskávat. Chcete-li tomu zabránit, udělte do nich vidličkou několik dírek.
- Čerstvé maso je pro grilování vhodnější než mražené či rozmrazované maso. Nesolte maso, dokud není zcela ugrilované. Díky tomu zůstane maso šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků je vhodné, když kousky masa určené ke grilování nejsou příliš silné (cca 1,5 cm).

Tento stolní gril není vhodný pro grilování obalovaných pokrmů.

Čištění

K čištění nikdy nepoužívejte abrasivní prostředky a materiály, které by mohly poškodit nepřilnavý povrch.

Sítový kabel s termostatickou jednotkou neponořujte do vody a jiné kapaliny.

- 1** Před čištěním nastavte regulátor teploty do polohy "off" (vypnuto).
- 2** Odpojte přístroj od sítě a nechte ho vychladnout.
- 3** Vysuňte termostatickou jednotku z přístroje (obr. 9).
- 4** Oddělte ochranný štít od grilovací desky (obr. 10).
- 5** Pomocí rukojetí zdvihněte grilovací desku od základny. Grilovací desku nelze vyjmout, je-li jednotka termostatu stále zasunutá v přístroji (obr. 11).
Před vyjmutím grilovací desky ji nejprve otřete kuchyňskou utěrkou, abyste odstranili přebytečný tuk.
- 6** Vyjměte odkapávací zásuvku ze základny (obr. 12).
- 7** Pomocí jemného hadříku nebo houbičky a teplé vody s trochou čisticího prostředku umyjte grilovací desku, odkapávací zásuvku, ochranný štít a základnu přístroje.

Zbytky jídla nebo tuku odstraní tak, že necháte grilovací desku odmočit v horké vodě s trochou čistícího prostředku asi po dobu pěti minut. Můžete desku také pokapat citrónovou šťávou. Tím dojde k uvolnění připečených zbytků a tuku.

- 8** Grilovací desku, odkapávací zásuvku, ochranný štít a základnu přístroje řádně osušte a opět vše sestavte.

Vnitřek zásuvky pro termostatickou jednotku musí být před zasunutím termostatické jednotky naprosto suchý. Je-li nutné ji vysušit, otřete vnitřní část zásuvky pomocí suchého hadříku. Případně také vyklepejte přebytečnou vodu.

- 9** Vnější části termostatické jednotky otřete navlhčeným hadříkem.

Ochrana životního prostředí

- D** Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného domovního odpadu, ale odevzdejte jej na oficiálním sběrném místě za účelem recyklace. Přispějete tím k ochraně životního prostředí (obr. 13).

Záruka & servis

Pokud potřebujete další informace nebo máte-li nějaký problém, navštivte internetovou stránku www.philips.com nebo kontaktujte Informační středisko firmy Philips (příslušné telefonní číslo je uvedeno na letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud ve vaší oblasti není žádné Informační středisko, kontaktujte prosím Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Druh potravin	Doba grilování (v minutách)	Nastavení teploty
Lososový nebo tuňákový steak	5 až 7	4 až 5
Krevety (gambas)	3 až 4	4 až 5
Ryby (malé kousky)	4 až 6	4
Krůtí/kuřecí řízek	6 až 8	4 až 5
Klobásy	8 až 10	4 až 5
Hamburger (mražený, před smažením)	6 až 8	4 až 5
Jehněčí kotleta	8 až 10	4 až 5
Maso s krátkou dobou přípravy (např. steak, telecí řízek)	Záleží na tloušťce masa a vaší chuti.	5
Kousky masa	4 až 5	5
Zelenina/ovoce	4 až 5	5
Zelenina/ovoce s plátkem sýru	4 až 5	5
Mix gril (malé kousky)	8 až 10	5
Kebab/špízy	8 až 10	5
Udržování v teplém stavu		2 až 3
Rozmrazování	3 až 4	

Tento stolní gril není vhodný pro grilování obalovaných pokrmů.

Bevezetés

Kedves vevő, gratulálunk az új Philips asztali grill megvásárlásához. Az új grill szetje lehetővé teszi hogy különböző ízletes ételeket készítsen el szinte teljesen füstmentesen! Grillezés ezzel a készülékkel különösen biztonságos és könnyű használni mivel nagy a grillező felülete.

Általános ismertetés (ábra I)

- A** Thermostat egység vezetékekkel
- B** Hőmérséklet szabályozó be-/kikapcsolóval és hőméréklet jelző lámpával
- C** Alap
- D** Csepegtető tálca
- E** Kivehető grillező lapok
- F** Hideg tapintású fogantyú
- G** Biztonsági pajzs
- H** Thermostat egység csatlakozójazata

Fontos

Használat előtt olvassa el a készülék használati útmutatóját, és őrizze meg későbbi használatra.

- Mielőtt a készüléket a fali konnektorhoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Ha a hálózati csatlakozó kábel hibás, baleset elkerülése céljából csak a Philips, Philips szakszerviz vagy hasonlóan kiképzett szakember cserélheti ki.
- Ne csatlakoztassa a thermostát egységet a konnektorba mielőtt nem csatlakoztatta azt a készülékhez.
- Győződjön meg róla hogy a thermostát egység belső csatlakozója teljesen száraz mielőtt csatlakoztatja azt.
- Csak a készülékhez mellékelte thermostát egységet használja.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Ne hagyja hogy a vezeték az asztal vagy munklap fölött átlójon, és tartsa a vezetékét távol a készülék forró felszínétől.
- Helyezze a készüléket stabil vízszintes felszínre elegendő szabad helyel körülvette.
- A csepegtető tálcát mindig tartsa a helyén sütés közben.
- Mindig melegítse elő a lapokat mielőtt ételt helyezne rájuk.
- Vigyázzon a lapok nagyon felforrósodhatnak használat közben.
- A készüléket tartsa távol a gyerekektől.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, amíg az működik.
- Legyen óvatos a szétfröccsenő zsirral kolbász vagy zsírosabb hús sütésekor.
- Használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- Mindig kapcsolja ki a készüléket és távolítsa el a csatlakozó dugót a fali konnektorból mielőtt kivenné a thermostát egységet a thermostát egység csatlakozójából.
- Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket.
- Hagyja a készüléket teljesen lehűlni mielőtt kiveszi a lapokat, elkezdi tisztítani a gépet, vagy elrakja.
- A vezetékét és a thermostát egységet soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Soha ne érintse a lapokat éles tárgyakkal, mivel ez megsértheti a tapadásmentes bevonatot.
- Bizonyosodjon meg benne hogy helyesen összerakta a lapokat miután kivette őket.
- A készülék csak belsőtéri használatra alkalmas és nem szabad szabad téren használni.

Az első használat előtt

1 Távolítsa el minden matricát és törölje le a készüléket egy nedves ruhával.

2 Tisztítsa meg a készülék lapjait (lásd 'Tisztítás' c. fejezet)

► *Első használatkor a készülék enyhén füstölhet. Ez normális jelenség.*

A készülék használata

1 Helyezze a csepegtető tálcát a helyére (ábra 2).

2 Töltse meg vízzel úgy hogy elfedje az alját (ábra 3).

- A csepegtetőtálcában lévő víz elnyeli az apró lehellő eltárolókat, így megakadályozza, hogy az elégszen kellemetlen szagot vagy füstöt árásszon ki.
- A könnyebb tisztíthatóság érdekében kibélelheti a csepegtetőtálcát alufóliával mielőtt felöntené vízzel
- Amikor a csepegtetőtálcát alufóliával béleli, ügyeljen rá, hogy a fólia ne lógiön túl a tálca oldalán, mert azzal megakadályozza a levegő áramlását.

3 Helyezze a grillező lapot a helyére (ábra 4).

A grillező lapot csak egyféleképpen lehet ráhelyezni a készülékre.

4 Helyezze a biztonsági pajzsot a készülékre (ábra 5).

A biztonsági pajzsön lévő nyílásba pontosan illeszkednie kell a csapnak.

A biztonsági pajzs megakadályozza, hogy a zsiradék ráfröccsenjen a környező felületekre.

5 Vékonyan kenje be a grillező lapot vajjal vagy olajjal.

6 Illessze bele a hőfokszabályozó egységet a készülék oldalán található termosztát-dugaszolóajzatba (ábra 6).

7 Állítsa be a grillezendő étel elkészítéshez a megfelelő hőmérsékletet (lásd "Grillezési idő" táblázat)

A hőmérséklet jelző lámpa világítani kezd.

8 Helyezze a hozzávalókat a grillező lapra miután a lámpa elaludt.

Legyen óvatos: A grillező lap forró!

- ▶ A grillezés alatt a hőmérséklet jelző lámpa kigyullad és elalszik jelezve, hogy a fűtőszál bekapcsolt, ezzel biztosítva az egyenletes hőmérsékletet.

9 Az ételt folyamatosan forgassa fából vagy műanyagból készült ételfogóval vagy étellapáttal.

10 Amint elkészült az étel vegye le a grillező lapról.

Az étel levételéhez műanyagból vagy fából készült ételfogót használjon. Ne használjon fémből készült illetve hegyes vagy dörzsölő konyhai eszközöket.

11 Az optimális eredmény elérése érdekében kérjük távolítsa el papírszalvétával a felesleges olajat a lapról mielőtt a következő étel grillezéséhez kezdene.

12 A grillezés folytatásához, helyezze a következő adag ételt a grillező lapra amint a hőmérséklet jelző lámpa elaludt.

Grillezési idők

A használati utasítás végén talál egy táblázatot melyben felsoroltunk néhány ételfajtát melyeket elkészíthet ezzel a készülékkel. A táblázat tartalmazza a hőmérséklet beállításokat illetve hogy melyiket mennyi ideig kell grillezni és melyik felét használja a grillező lapnak: a grill vagy a főzőlap részét. A táblázatban feltüntetett grillezési idő nem tartalmazza a készülék előmelegedési idejét. A grillezési idő és hőmérséklet függ az étel fajtájától, előkészítésétől (pl. hús), a vastagságától és természetesen az Ön ízlésétől. Segítségét nyújthatnak a készülék alap részén található ábrák.

Tanácsok

- ▶ A lap grillező részére ideális húsok és szárnyasok elkészítéséhez. A zsír és egyéb sütés közben keletkező lé lecsöpög a csepegtető tálcára ezzel is elősegítve a füst mentes grillezést illetve az egészséges, zsírszegény étel elkészítését (ábra 7).

- A főzőlap része ideális hal, tojás, sonka, gomba, paradicsom, hagyma stb. elkészítésére. Az étel egyszerűen melegen tartható (ábra 8).
- Az asztali grillezőt használhatja mint hőmérséklet szabályzóval ellátott főzőlapot, mivel az ételt a kívánt hőmérsékleten tudja tartani. Fedje be a grill részét a lapnak alumínium fóliával (a fényes fele legyen felfelé) aztán állítsa be a hőmérsékletet a 2-es vagy 3-as pozícióba.
- A hús puha részei a legalkalmasabbak a grillezésre.
- Az olyan húsokat mint a steak vagy a bordaszelet ajánlatos előtte egy éjszakán keresztül pácolni.
- Az ételt folyamatosan fából vagy műanyagból készült ételfogóval forgatni kell ezzel is biztosíthatjuk hogy belül ne száradjon ki. Ne használjon fémből készült villát vagy ételfogót mert ezzel megsértheti a grillező lapok tapadásmentes bevonatát.
- A már grillezett ételeket nem kell túl gyakran forgatni. Amikor mind a két oldalán barna, grillezzük alacsonyabb hőmérsékleten ezzel biztosíthatjuk, hogy ne száradjon ki és egyformán sült legyen
- Ha fagyasztott ételt szeretnénk felolvasztani, csomagoljuk az ételt alumínium fóliába és állítsuk be a hőfokszabályozót a 3-as vagy 4-es fokozatra. Az olvasztási idő függ az étel súlyától.
- Amikor csirke, sertés vagy borjúhúsból készít ételt először a legmagasabb fokozaton (5-ös fokozat) pirítsa. Ha szükséges, beállíthatja a hőmérséklet szabályozót egy fokozattal kisebbre és így folytathajta a grillezést amíg el nem készül.
- Ha kebabot, áztatott bambuszt vagy nyársat készít locsolgassa így megakadályozhatja, hogy odaégjen grillezés közben. Ne használjon fémből készült nyársat.
- A kolbászfélék hajlamosak szétrepedni grillezés közben, hogy ezt megakadályozzuk lyukasszuk ki villával néhány helyen.
- A friss húsból ízletesebb grillezett ételt kapunk mint a fagyott vagy felolvasztott húsból. Ne sózzuk meg csak miután elkészült a grillezéssel. Ez segít, hogy ne száradjon ki a hús teljesen. A legjobb eredmény elérése érdekében a legjobb ha a húst nem szeleteljük túl vékonyra (körülbelül 1,5 centiméteresre).

Ez a készülék nem alkalmas panírozott ételek grillezésére.

Tisztítás

Soha ne használjon a tisztításhoz dörzsölő vagy csiszoló eszközt, tisztítószert mert ezzel felsértheti a tapadásmentes bevonatot.

Ne mertítse bele vízbe vagy egyéb tisztító folyadékba a hőfokszabályozó egységet illetve annak kábeljét.

- 1** Állítsa a hőfokszabályozót az "Off" pozícióba.
- 2** Húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.
- 3** Húzza ki a készülékből a hőfokszabályozó egységet (ábra 9).
- 4** Vegye le a biztonsági pajzsot a készülékről (ábra 10).
- 5** Emelje fel a grillező lapot a készülék alapjából, így eltudja távolítani azokat. A grillező lapot nem tudja kivenni, amíg a hőfokszabályozó egység be van dugva a készülékbe (ábra 11).
Mielőtt kivenné a grillező lapot a készülékből, minden esetben távolítsa el a felesleges olajat, zsiradékot konyhai papírtörülővel.
- 6** Emelje ki a csepegtetőtálcat a készülék alapjából (ábra 12).
- 7** A grillező lapot, csepegtetőtálcat, biztonsági pajzsot és az alapot vagy mosogatógépben vagy melegvízes puha törülőruhával, szivaccsal és kevés mosogatószerrel tudja megtisztítani.
A grillező lapra rakódott ételmaradékot vagy zsírt úgy tudja eltávolítani, hogy folyékony mosogatószeres melegvízben áztatja 5 percig vagy kevés citromlevet csepegtet a grillező lapra. Ez feloldja a ráégett ételt vagy zsírt.

- 8** Miután megszáradt a grillező lap, csepegtetőtálca, biztonsági pajzs és az alap újra összeszerelheti.

A termosztát egység csatlakozó ajzatának teljesen száraznak kell lennie mielőtt a hőfokszabályozó egységet bedugja. Törölje szárazra az ajzatot száraz ruhával, ha szükséges először rázza ki a felesleges vizet.

- 9** A termosztát egység külsejét nedves ruhával tisztítsa meg.

Környezetvédelem

- D** Kérjük, hogy a használhatatlanná vált készüléket ne dobja a háztartási hulladékgyűjtőbe, hanem hivatalos hulladékújrahasznosítási gyűjtőhelyeken adja le. Ezzel Ön hozzájárul a környezetünk megóvásához (ábra 13).

Jótállás és szervíz

Ha valamilyen információra van szüksége, vagy valamilyen probléma merült fel, akkor látogasson el a Philips honlapjára (www.philips.com), vagy forduljon országá Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világ minden részére kiterjedő garancialevélen). Ha lakóhelyén nincs vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez vagy a Philips háztartási kisgépek és szépségápolási termékek üzletágának vevőszolgálatához.

Élelmiszer	Grillezési idő (percben)	Hőmérsékelt beállítás
Lazac vagy tonhal	5-7	4-5
Gambas	3-4	4-5
Hal (kis darabok)	4-6	4
Pulyka / csirke szelet	6-8	4-5
Kolbász	8-10	4-5
Hamburger (fagyasztott, elősütött)	6-8	4-5
Bárány hússzelet	8-10	4-5
Hús melyet csak rövid ideig szükséges grillezni (pl. steak / borjúhús)	Függ a hússzelet vastagságától és az Ön ízlésétől	5
Húsdarabok	4-5	5
Zöldségek /Gyümölcsök	4-5	5
Zöldségek / Sajttal borított gyümölcsök	4-5	5
Vegyes grill (kis darabok)	8-10	5
Saslik	8-10	5
Melegen tartás		2-3
Kiolvasztás	3-4	

Ez a készülék nem alkalmas panirozott ételek grillezésére.

Úvod

Vážený zákazník, blahoželáme Vám ku kúpe nového stolového grilu Philips. Váš nový gril s podnosom na zachytenie odkvapkávajúceho tuku Vám umožňuje pripraviť rôzne typy chutného jedla, prakticky bez dymu! Grilovanie na tomto grile je zvlášť bezpečné, vďaka bezpečnostnému štítu, a jednoduché, pretože sa vyznačuje veľkým grilovacím povrchom.

Opis zariadenia (obr. I)

- A** Ovládanie termostatu s káblom na pripojenie do siete
- B** Ovládanie teploty s polohou vypnuté a kontrolné svetlo ohrevu
- C** Podstavec
- D** Podnos na odkvapkávajúci tuk
- E** Oddeliteľná platňa na grilovanie
- F** Na dotyk studené rúčky
- G** Ochranný štít
- H** Zásuvka na pripojenie ovládania termostatu

Dôležité upozornenie

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod a odložte si ho na neskoršie použitie.

- Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na spodu zariadenia súhlasí s napätím v sieti vo Vašej domácnosti.
- Ak je kábel poškodený, musí ho vymeniť personál spoločnosti Philips, servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Kým termostat nevložíte do zariadenia, nepripájajte ho do siete.
- Pred pripojením do siete skontrolujte, či je vnútro zásuvky na pripojenie termostatu suché.
- Pri grilovaní používajte len dodané ovládanie termostatu.
- Zariadenie pripojte len do uzemnenej zásuvky.
- Kábel zariadenia nenechajte previsať cez okraj stola, alebo pracovnej dosky, na ktorej stojí gril. Kábel sa nesmie dostať do styku s horúcimi povrchmi zariadenia.
- Gril postavte na rovný, stabilný povrch s dostatočným priestorom okolo zariadenia.
- V priebehu grilovania musí byť podnos na odkvapkávajúci tuk vložený do grilu.
- Skôr, ako na platňu položíte potraviny, nechajte ju zohriať.
- Počas grilovania sa dostupné povrchy zariadenia môžu zohriať na vysokú teplotu.
- Zariadenie odkladajte mimo dosahu detí.
- Kým je zariadenie v činnosti, nenechávajte ho bez dozoru.
- Pri grilovaní masného mäsa alebo klobás, dajte pozor na vystrekujúci tuk.
- Po použití zariadenie vždy odpojte zo siete.
- Najskôr zariadenie vypnite a odpojte zo siete a až potom odpojte ovládanie termostatu z jeho zásuvky.
- Po použití vždy zariadenie očistite.
- Zariadenie nechajte úplne vychladnúť a až potom vyberte grilovaciu platňu, očistite, alebo odložte zariadenie.
- Kábel ani ovládanie termostatu nesmiete ponoriť do vody, ani do žiadnej inej kvapaliny.
- Grilovacie platne sa nedotýkajte ostrými ani drsnými nástrojmi, aby ste nepoškodili jej nelepivú povrchovú úpravu.
- Uistite sa, že ste grilovaciu platňu správne vložili na jej miesto.
- Tento gril je určený len na použitie v domácnosti a preto ho nesmiete používať vonku.

Pred prvým použitím

- 1** Odstráňte všetky nálepky a zariadenie oprite navlhčenou tkaninou.
 - 2** Dôkladne očistite zariadenie a platňu na grilovanie (viď kapitola "Čistenie").
- Počas prvého použitia sa môže zo zariadenia uvoľňovať malé množstvo dymu. Je to normálny jav.

Použitie zariadenia

- 1** Do podstavca vložte podnos na odkvapkávajúci tuk (obr. 2).
 - 2** Podnos naplňte vodou tak, aby pokryla jeho dno (obr. 3).
 - Voda v podnose zachytí dym a nepríjemný zápach, pretože zabráni spáleniu úlomkov grilovaných potravín.
 - Aby ste uľahčili čistenie podnosu, môžete ho prikryť hliníkovou fóliou a až potom ho naplňte vodou.
 - Ak použijete hliníkovú fóliu, nenechajte ju prečnievať cez okraje podnosu, aby nebránila správnej cirkulácii vzduchu.
 - 3** Do podstavca vložte platňu na grilovanie (obr. 4).
 Platňu do podstavca môžete vložiť len určitým spôsobom.
 - 4** Na zariadenie nasadíte ochranný štít (obr. 5).
 Drážky ochranného štítu musíte bezpečne nasadiť na výstupky platne na grilovanie. Ochranný štít bráni vystreknutiu tuku do okolia grilu (napr. na pracovnú dosku).
 - 5** Platňu na grilovanie jemne potrite maslom, alebo olejom.
 - 6** Ovládanie termostatu zasuňte do zástrčky na boku zariadenia (obr. 6).
 - 7** Ovládanie termostatu nastavte do polohy vhodnej na grilovanie daných potravín (viď časť "Dĺžka grilovania" v tejto kapitole).
 Rozsvieti sa kontrolné svetlo nastavenia teploty.
 - 8** Keď kontrolné svetlo zhasne, môžete na platňu položiť grilované potraviny.
- Dajte pozor: platňa na grilovanie je horúca!**
- Počas grilovania sa kontrolné svetlo nastavenia teploty z času na čas rozsvieti a zhasne. Znamená to, že ohrevné teleso sa na chvíľu zapne a zas vypne, aby sa udržiavala nastavená teplota.
- 9** Grilované potraviny občas otočte pomocou drevenej alebo plastovej varešky, prípadne pomocou klieští.
 - 10** Ugrilované jedlo odložte.
 Pripravené jedlo odložte pomocou drevenej alebo plastovej varešky, prípadne pomocou klieští. Nepoužívajte na tento účel kovové, ostré ani drsné kuchynské náradie.
 - 11** Aby boli pripravené potraviny čo najchutnejšie, pred grilovaním ďalšej dávky potravín zotrite z platne prebytočný tuk kuchynským papierom.
 - 12** *alšiu dávku potravín položte na platňu, keď zhasne kontrolné svetlo nastavenia teploty.

Grilovacie časy

V tabuľke na konci tohoto návodu na použitie sú uvedené niektoré druhy potravín, ktoré môžete grilovať na tomto stolovom grile. V tabuľke je uvedená teplota, čas potrebný na prípravu potravín, a tiež strana platne, na ktorej sa majú potraviny grilovať: rošt, alebo horúca platňa. Čas, potrebný na zohriatie platne, nie je započítaný do dĺžky grilovania uvedenej v tabuľke. Čas a teplota pri grilovaní závisia od druhu grilovaných potravín (napr. mäsa), hrúbky, teploty a, prirodzene, od Vašich požiadaviek. Informácie nájdete aj na podstavci stolového grilu.

Tipy

- Časť platne v tvare roštu je vhodná na grilovanie mäsa a hydiny. Tuk a šťava stekajú do podnosu, vďaka čomu pri grilovaní prakticky nevzniká žiaden dym, a pripravené jedlo je zdravé, s nízkym obsahom tuku (obr. 7).
- Horúca platňa je vhodná na smaženie rýb, vajec, šunky, hribov, rajčín, cibule, atď. Môžete ju použiť aj na udržiavanie teploty pripraveného jedla (obr. 8).
- Stolový gril môžete použiť aj ako horúcu platňu, ktorá udržiava pripravené jedlo pri požadovanej teplote. Rošt platne prikryte hliníkovou fóliou, s lesklou stranou smerujúcou nahor, a ovládanie teploty nastavte do polohy 2 alebo 3.
- Na grilovanie sú najvhodnejšie mäkké kusy mäsa.
- Rezne a bravčové rebierka môžete vylepšiť tak, že ich cez noc necháte vo vhodnej marináde.
- Z času na čas obráťte grilované potraviny pomocou drevenej alebo plastovej varešky, prípadne klieští, aby zostali vo vnútri šťavnaté a nevysušili sa. Nepoužívajte žiadne kovové náradie, napr. vidličku, alebo grilové kliešte, ktoré by mohli poškodiť nelepivú povrchovú úpravu platne na grilovanie.
- Potraviny počas grilovania neotáčajte príliš často. Ak potraviny zhnedli na oboch stranách, mali by ste ich ďalej grilovať pri nižšej teplote, aby sa nevysušili, ale rovnomernejšie prepekli.
- Ak chcete rozmraziť zmrazené potraviny, zabalte ich do alobalu a ovládanie teploty nastavte do polohy 3 alebo 4. Z času na čas ich obráťte. Dĺžka rozmrazovania závisí od hmotnosti rozmrazovaných potravín.
- Ak pripravujete ražniči, kuracie, bravčové, alebo teľacie mäso, najskôr ho osmahnite pri vysokej teplote (poloha 5). Ak treba, môžete potom znížiť nastavenie teploty o jeden stupeň a grilovať jedlo, kým nie je hotové.
- Ak pripravujete ražniči alebo kebab, namočte bambusové alebo drevené ihlice do vody, aby počas grilovania nezačali horieť. Nepoužívajte kovové ihlice na grilovanie.
- Klobásky zvyknú počas grilovania puknúť. Aby ste tomu predišli, popichajte ich vidličkou.
- Grilované mäso pripravené z čerstvého je chutnejšie, ak keď použijete mrazené, alebo rozmrazené mäso. Mäso posolte až po grilovaní, podrží si tak šťavu. Aby bolo mäso čo najchutnejšie, nemali by byť jednotlivé kusy priveľmi hrubé (približne 1.5 cm).

Tento stolový gril nie je vhodný na grilovanie potravín obalených v strúhanke.

Čistenie

Pri čistení nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a nástroje, pretože by ste mohli poškodiť nelepivú povrchovú úpravu platne na grilovanie.

Kábel ani ovládanie termostatu nikdy neponárajte do vody, ani do žiadnej inej kvapaliny.

- 1** Ovládanie teploty nastavte do polohy "vypnuté".
- 2** Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.
- 3** Z grilu odpojte ovládanie termostatu (obr. 9).
- 4** Ochranný štít odpojte od platne na grilovanie (obr. 10).
- 5** Pomocou rúčok zodvihnite platňu na grilovanie z podstavca. Ak ste zo zariadenia neodpojili ovládanie termostatu, platňa na grilovanie sa nedá zodvihnúť (obr. 11).
Skôr, ako platňu na grilovanie zodvihnete, zotrite z nej kuchynským papierom prebytočný tuk.
- 6** Zodvihnite podnos na odkvapkávajúci tuk (obr. 12).
- 7** Platňu na grilovanie, podnos na odkvapkávajúci tuk, ochranný štít a podstavec očistite v horúcej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku mäkkou tkaninou, alebo špongiou, prípadne v umývačke na riad.

Zvyšky potravín a tuku odstránite tak, že platňu na grilovanie na päť minút ponoríte do horúcej vody s prídavkom čistiaceho prostriedku, alebo ju pokropíte citrónovou šťavou. Tak uvoľníte prismažené kúsky potravín a tuk.

8 Platňu na grilovanie, podnos na odkvapkávajúci tuk, ochranný štít a podstavec nechajte osušiť a gril znovu poskladajte.

Pred pripojením ovládania termostatu, musí byť vnútro zásuvky úplne suché. Vnútro zásuvky môžete osušiť pomocou suchej tkaniny. Ak treba, prebytočnú vodu zo zásuvky vytraste.

9 Vonkajšok ovládania termostatu očistite navlhčenou tkaninou.

Životné prostredie

D Keď sa skončí životnosť zariadenia, neodhadzujte ho spolu s bežným odpadom, ale zanešajte ho na miesto oficiálneho zberu kvôli recyklovaniu. Pomôžete tak zachovať životné prostredie (obr. 13).

Záruka a servis

Ak potrebujete informácie, alebo máte problém, prosíme Vás, aby ste navštívili www.philips.com stránku spoločnosti Philips - www.philips.com, alebo sa obrátili na Centrum služieb zákazníkom spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo Centra nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto Centrum nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips, alebo kontaktujte Oddelenie služieb Philips - divízia domáce spotrebiče a osobná starostlivosť.

Druh potravý	Dĺžka grilovania (min)	Nastavenie teploty
Rezeň z lososa alebo tuniaka	5-7	4-5
Krevety	3-4	4-5
Ryba (malé kúsky)	4-6	4
Morčacie/kuracie rezne	6-8	4-5
Klobása	8-10	4-5
Hamburger (mrazený, predpečený)	6-8	4-5
Jahňacia kotleta	8-10	4-5
Mäso, ktoré netreba dlho grilovať (napr. biftek, teľací rezeň)	Závisí od hrúbky grilovaného mäsa a od Vašich požiadaviek	5
Kúsky mäsa	4-5	5
Zelenina/ovocie	4-5	5
Zelenina/ovocie pokryté syrom	4-5	5
Zmes na grilovanie (malé kúsky)	8-10	5
Šašlik/ražniči	8-10	5
Udržiavanie teploty		2-3
Rozmrazovanie	3-4	

Tento stolový gril nie je vhodný na grilovanie potravín obalených v strúhanke.

Вступ

Шановний клієнте, вітаємо Вас із придбанням нового настільного гриля "Philips". Ваш новий гриль з лотком для крапель дозволяє вам готувати будь-які смачні страви майже без диму! Смаження з цим пристроєм є дуже безпечним завдяки безпечному щиту. Пристрій є легким у використанні завдяки великій поверхні підсмажування.

Загальний опис (рис. 1)

- A** Термостат з шнуром живлення
- B** Регулятор температури з положенням "вмк/вимк" та індикатором температури
- C** Основа
- D** Лоток для крапель
- E** Знімна підсмажувальна пластина
- F** Холодні на дотик ручки
- G** Запобіжний щит
- H** Гніздо термостата

Важлива інформація

Прочитайте цю інструкцію з використання та продивіться ілюстрації перед тим, як починати роботу з фритюрницею.

- ▶ Перевірте, чи відповідає напруга, вказана на нижній частині пристрою, напрузі у Вашій мережі, перед тим, як приєднувати до мережі пристрій.
- ▶ Якщо шнур пошкоджено, для запобігання небезпеці його треба замінити у фірмі "Philips", у сервісному центрі, уповноваженому фірмою "Philips", або його має замінити кваліфікований спеціаліст.
- ▶ Не приєднуйте термостат до мережі, доки не вставите термостат у пристрій.
- ▶ Переконайтеся, що зсередини гніздо для термостата повністю сухе, перед тим, як вставляти термостат.
- ▶ Використовуйте лише термостат, що додається до пристрою.
- ▶ Під'єднуйте фритюрницю лише до заземлених розеток.
- ▶ Не допускайте, щоб шнур звисав через край столу або робочої поверхні, що на ній стоїть пристрій, тримайте шнур подалі від гарячих поверхонь пристрою.
- ▶ Ставте пристрій на плоску стійку поверхню так, щоб навколо нього було достатньо місця.
- ▶ Лоток для крапель повинен бути на місці завжди під час готування.
- ▶ Завжди підігрівайте пластину перед тим, як класти на неї продукти.
- ▶ Поверхні можуть нагріватися, коли пристрій працює.
- ▶ Тримайте пристрій подалі від дітей.
- ▶ Не залишайте працюючий пристрій без нагляду.
- ▶ Будьте обережні - жир може розбрискуватися, коли ви смажите жирне м'ясо чи ковбасу.
- ▶ Завжди від'єднуйте пристрій від мережі після використання.
- ▶ Завжди вимикайте пристрій та витягуйте штепсель із розетки перед тим, як витягувати термостат з гнізда.
- ▶ Завжди чистіть пристрій після використання.
- ▶ Дайте пристрою повністю охолонути перед тим, як витягувати пластину, чистити пристрій чи покласти його на зберігання.
- ▶ Не занурюйте шнур з термостатом у воду чи іншу рідину.
- ▶ Ніколи не торкайтеся пластини гострими чи абразивними предметами, оскільки вони можуть пошкодити непригарне покриття.
- ▶ Переконайтеся, що ви правильно вставили пластину після того, як витягнули її.
- ▶ Цей пристрій призначений лише для використання всередині приміщень і не повинен використовуватися зовні.

Перед першим використанням

- 1** Зніміть всі наліпки, протріть увесь корпус пристрою вологою ганчіркою.
 - 2** Ретельно почистіть пристрій та пластину (див. главу "Чищення").
- Пристрій може виділяти трохи диму на перших порах. Це є нормальним.

Використання пристрою

- 1** Встановіть лоток для крапель в основу пристрою (рис. 2).
- 2** Наповніть лоток достатньою кількістю води, щоб вона покривала дно (рис. 3).
 - Вода у лотку забирає дим та неприємний запах, оскільки вона запобігає горінню частинок їжі.
 - Щоб спростити чищення, ви можете загорнути лоток в алюмінієву фольгу перед тим, як наповнити водою.
 - При обгортанні лотка переконайтеся, що фольга не звисає по боках лотка, оскільки це запобігатиме належній циркуляції повітря.

- 3** Встановіть пластину в основу (рис. 4).

Пластина для підсмажування може встановлюватися в основі лише в один спосіб.

- 4** Встановіть запобіжний щит на пристрій (рис. 5).

Виймки на запобіжному пристрою повинні потрапляти на виступи на підсмажувальній пластині. Запобіжний щит запобігає розбризкуванню жиру на оточуючі поверхні (наприклад, на поверхню стола).

- 5** Трохи змастіть пластину маслом чи олією.

- 6** Вставте термостат у гніздо термостата збоку пристрою (рис. 6).

- 7** Поверніть регулятор температури у належне положення для продуктів, що ви їх підсмажуватимете (див. розділ "Час підсмажування" в цій главі).

Індикатор температури спалахує.

- 8** Покладіть продукти на підсмажувальну пластину, коли індикатор температури згасне.

Будьте обережні: пластина гаряча!

- Під час процедури підсмажування індикатор температури спалахує та згасає час від часу, показуючи, що нагрівальний елемент вмикається та вимикається, підтримуючи належну температуру.

- 9** Час від часу перевертайте страву дерев'яною чи пластмасовою лопаткою.

- 10** Витягніть страву, коли вона буде готова.

Застосовуйте дерев'яну чи пластмасову лопатку для витягування страви з пристрою. Не застосовуйте металеве, гостре чи абразивне кухонне приладдя.

- 11** Для оптимального результату видаліть надлишок олії з пластини шматком кухонного паперу перед тим, як підсмажувати наступну порцію страви.

- 12** Щоб продовжувати підсмажування, покладіть наступну порцію страви на підсмажувальну пластину, коли температурний індикатор згасне.

Час приготування у грилі

У таблиці наприкінці цієї інструкції з використання ви знайдете декілька типів страв, що ви їх можете приготувати за допомогою цього настільного гриля. У таблиці показано, яку температуру обрати, як довго підсмажувати страву, яку частину плити гриля використовувати: секцію гриля або секцію гарячої плити. Час, потрібний для підігрівання пристрою, не включений до часу підсмажування, вказаного в таблиці. Час підсмажування й температура залежать від типу страви (наприклад, м'ясо), товщини й температури, а також, очевидно, від вашого власного смаку. Ви можете також послуговуватися вказівками, що нанесені на основу настільного гриля.

Підказки

- Д Секція гриля ідеально підходить для приготування м'яса та птиці. Жир та сік капають через гриль на лоток, що забезпечує підсмажування без запаху та здорову страву з малим вмістом жиру (рис. 7).
- Д Секція гарячої плити ідеально підходить для приготування риби, яєць, окісту, грибів, томатів, цибулі тощо. Вона також дуже зручна для утримання страв гарячими (рис. 8).
- Д Ви також можете використовувати настільний гриль в якості термостатичної плити, що автоматично підтримує потрібну температуру ваших страв. Накрийте секцію гриля алюмінієвою фольгою блискучою стороною вгору та встановіть регулятор температури в положення 2 чи 3.
- Д Ніжні шматки м'яса найбільше підходять для підсмажування.
- Д Шматки м'яса, такі як біфштекси чи відбивні з ребрами, стають ніжнішими, якщо їх покласти на ніч до маринаду.
- Д Перегортайте страву час від часу дерев'яною чи пластмасовою лопаткою, щоб вона залишалася соковитою та не підсушувалася. Не застосовуйте металеве приладдя - виделки чи щипці для гриля, оскільки вони можуть пошкодити протипригарне покриття підсмажувальної пластини.
- Д Підсмажувану страву слід перегортати якнайчастіше. Коли страва підрум'яниться з обох боків, далі слід підсмажувати за нижчої температури, щоб страва не висушувалася та готувалася більш рівномірно.
- Д Якщо ви бажаєте розморозити заморожену страву, загорніть страву в алюмінієву фольгу, встановіть регулятор температури у положення 3 чи 4. Перегортайте страву час від часу. Час розморожування залежить від ваги продукту.
- Д Коли ви готуєте сате, курча, свинину чи телятину, спочатку обсмажте м'ясо за високої температури (положення 5). Якщо необхідно, ви можете потім встановити регулятор температури в нижче положення та підсмажувати до готовності.
- Д Коли ви готуєте сате чи кебаб, намочіть бамбукові чи дерев'яні шампури в воді, щоб вони не запалилися під час приготування. Не використовуйте металеві шампури.
- Д Сосиски можуть розриватися при підсмажуванні. Щоб запобігти цьому, проколите їх виделкою.
- Д Свіже м'ясо краще підсмажується, ніж заморожене чи розморожене. Не кладіть соль на м'ясо, доки не підсмажите його. Завдяки цьому м'ясо залишатиметься соковитим. Для кращого результату переконайтеся в тому, що шматки м'яса, що ви його готуєте, не надто товсті (приблизно 1,5 см).

Цей настільний гриль не є придатним для підсмажування страв у поніровці.

Чищення

Ніколи не застосовуйте абразивні засоби та матеріали для чищення, оскільки вони можуть пошкодити протипригарне покриття пластини.

Не занурюйте шнур живлення з термостатом у воду або іншу рідину.

- 1** Встановіть регулятор температури в положення "вимк".
- 2** Витягніть шнур із розетки і дайте пристрою охолонути.
- 3** Витягніть термостат із пристрою (рис. 9).
- 4** Зніміть запобіжний щит з підсмажувальної пластини (рис. 10).
- 5** Зніміть підсмажувальну пластину, піднявши її з основи за ручки. Підсмажувальну пластину не можна зняти, поки термостат залишається в пристрої (рис. 11).

Завжди видаляйте надлишок олії з пластини клапцем кухонного паперу перед тим, як ставити пристрій на зберігання.

- 6** Витягуйте лоток, піднімаючи його з основи (рис. 12).
- 7** Чистіть підсмажувальну пластину, лоток, запобіжний щит та основу м'якою ганчіркою чи губкою у холодній воді з деякою кількістю миючого засобу або ж у посудомийній машині.

Залишки їжі чи жиру можна усувати, замочуючи підсмажувальну пластину у гарячій воді з деякою кількістю миючого засобу протягом п'яти хвилин або вичавивши трохи лимонного соку на пластину. Це відділить залишки пригорілої страви чи жиру.

- 8** Висушіть підсмажувальну пластину, лоток, запобіжний щит та основу, потім зберіть їх разом.

Внутрішня частина гнізда термостата повинна бути повністю сухою перед тим, як ви вставите термостат у гніздо. Щоб висушити гніздо, витріть його зсередини сухою ганчіркою. Якщо необхідно, спочатку витрусіть залишки води.

- 9** Почистіть термостат зовні вологою ганчіркою.

Довкілля

- D** Не викидайте пристрій зі звичайним побутовим сміттям, доставляйте його після того, як сплине термін використання, до офіційного приймального пункту для переробки. Цим ви допоможете зберегти довкілля (рис. 13).

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникли проблеми, зверніться до веб-сторінки компанії "Philips" - www.philips.com, або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії "Philips" у Вашій країні (телефон Ви можете знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або зв'яжіться з Сервісним відділом "Philips Domestic Appliances and Personal Care BV".

Тип продукту	Час підсмажування (у хвиликах)	Налаштування температури
Шмат тунця або оселедця	5-7	4-5
Гамбас	3-4	4-5
Риба (маленькі шматки)	4-6	4
Філе індички/курча	6-8	4-5
Сосиска	8-10	4-5
Гамбургер (заморожений, полуфабрикат)	6-8	4-5
М'ясо ягняти	8-10	4-5
М'ясо, що потребує короткого часу для підсмажування (наприклад, біфштекси, теляче філе)	В залежності від товщини м'яса та ваших особистих уподобань. 5	
Шматки м'яса	4-5	5
Овочі/фрукти	4-5	5
Овочі/фрукти під сиром	4-5	5
Змішаний гриль (малі шматки)	8-10	5
Шашлик/сате	8-10	5
Підтримання температури		2-3
Розморожування	3-4	

Цей настільний гриль не є придатним для підсмажування страв у поніровці.

Uvod

Štovani kupče, čestitamo na kupnji Vašeg novog stolnog roštilja. Vaš novi stolni roštilj s ladicom za mast vam omogućava pripremu svih vrsta ukusne hrane, skoro bezdimno. Priprava hrane s ovim aparatom je posebno sigurna zahvaljujući sigurnosnom štitu i jednostavnosti uporabe zbog velike radne površine.

Generalni opis (Slika 1)

- A** Termostatska jedinica s mrežnim kablom
- B** Kontrola temperature s On/Off pozicijama i kontrolnim svjetlom
- C** Baza
- D** Ladica za mast i tekućinu
- E** Odvojiva grijaća ploča
- F** Držala 'hladna' na dodir
- G** Sigurnosni štit
- H** Utor za termostatsku jedinicu

Važno

Prije uporabe pročitajte upute za uporabu i pogledajte slike.

- ▶ Prije uporabe provjerite da li voltaža naznačena na dnu aparata odgovara voltaži vaše lokalne el. mreže.
- ▶ Ako je mrežni kabel oštećen ili uništen, mora se zamijeniti jedino s originalnim od strane ovlaštenog servisa ili slične kvalificirane osobe.
- ▶ Nikada ne spajajte termostatsku jedinicu na nel. struju dok niste umetnuli termostatsku jedinicu u aparat.
- ▶ Provjerite da li je utor za termostatsku jedinicu potpuno suh prije nego umetnete jedinicu.
- ▶ Koristite jedino isporučenu termostatsku jedinicu.
- ▶ Aparat spojite samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- ▶ Pazite da mrežni kabel ne visi preko ruba stola ili radne podloge te pazite da kabel ne dodje u doticaj s vrućim gril pločom.
- ▶ Aparat postavite na ravnu i stabilnu podlogu s dovoljno mjesta uokolo.
- ▶ ladica za mast i tekućinu mora uvijek biti na mjestu tijekom uporabe.
- ▶ Uvijek dobro zagrijte ploču prije stavljanja hrane na nju.
- ▶ Dohvatne plohe se tijekom uporabe mogu zagrijati.
- ▶ Držite aparat izvan dohvata djece.
- ▶ Ne ostavljajte aparat raditi bez nadzora.
- ▶ Pazite na prskanje masti kad pečete meso ili kobasice.
- ▶ Uvijek izvucite mrežni kabel iz utičnice nakon upoabe aparata.
- ▶ Uvijek isključite aparat i izvucite mrežni kabel iz utičnice prije vađenja termostatske jedinice iz utora na aparatu.
- ▶ Uvijek očistite aparat nakon uporabe.
- ▶ Ostavite aparat da se potpuno ohladi prije vađenja ploče, čišćenja ili pospremanja.
- ▶ Nikada ne uranjajte mrežni kabel s termostatom u vodu ili neku drugu tekućinu.
- ▶ Nikada ne dotičite ploču s ostrim predmetima, to može oštetiti površinu.
- ▶ Provjerite da li ste ispravno namjestili ploču nakon čišćenja.
- ▶ Ovaj aparat je namijenjen samo za unutrašnju uporabu.

Prije prve uporabe

- 1** Uklonite sve naljepnice i obrišite tijelo aparata s mekom tkaninom.
 - 2** Očistite aparat i ploču temeljito.
- ▶ *Prilikom prve uporabe možda ćete primijetiti malo dima, no to je normalno.*

Korištenje aparata

1 Postavite ladicu za tekućinu u bazu (Slika 2).

2 Naonuite ladicu s dovoljno vode, da pokrije dno (Slika 3).

- Voda u ladici će upiti dim i mirise, također će spriječiti pregaranje komadića hrane.
- Kako bi olakšali čišćenje možete staviti alu foliju u ladicu prije stavljanja vode.
- Ako to napravite, pazite da folija ne prelazi preko rubova ladice, to može otežati cirkulaciju zraka.

3 Postavite ploču za pečenje na bazu (Slika 4).

Ploča je moguće namjestiti na samo jedan način.

4 Postavite zaštitni štit na aparat (Slika 5).

Utori na štitu moraju 'sjesti' sigurno na pinove na ploči.

Štit sprječava da mast koja prska pada uokolo.

5 Lagano premažite ploču s masalaacem ili uljem.

6 Umetnite termostsku jedinicu u utor na aparatu (Slika 6).

7 Postavite kontrolu temperature na poziciju podesnu za pripremu hrane koju ćete peći (vidi poglavlje 'Vremena priprave' u ovom poglavlju)

Kontrolno svjetlo temperature se uključi.

8 Kada se kontrolno svjetlo temperature isključi možete staviti hranu na ploču.

Budite pažljivi: ploča je vruća!

- ▶ *Tijekom priprave, kontrolno svjetlo temperature se povremeno upali i ugasi, kao indicacija da se grijaći element uključuje kako bi dogrijao ploču.*

9 Povremeno okrećite hranu koju pripremate, plastičnom ili drvenom spatulom.

10 Hranu maknite s ploče kad je gotova.

Koristite drvenu ili plastičnu spatulu za uklanjanje hrane s ploče. Nikada ne koristite metalne ili druge oštre predmete za ovu namjenu.

11 Za optimalne rezultate, uklonite suvišak ulja s ploče s kuhinjskim papirom prije stavljanja nove količine hrane na ploču.

12 Za nastavak pečenja, stavite slijedeću količinu hrane na ploču kad se kontrolno svjetlo temperature ugasi.

Vrijeme pečenja

U tablici na kraju ovih uputa pronaći ćete neke vrste hrane pogodne za pečenje. tablica pokazuje koju temperaturu odabrati, kako dugo peći te koju stranu ploče koristiti: gril sekciju ili vruću ploču. Vrijeme potrebno za inicijalno zagrijavanje ploče nije uključeno u tablicu. Vrijeme pečenja i temperatura ovisi o vrsti hrane (npr. meso), debljini hrane te naravno o Vašem ukusu. Također možete pogledati upute na bazi aparata.

Savjeti

- ▶ Gril sekcija ploče je idealna za pripremu mesa. Mast i sokovi cure kroz ploču u ladicu za skupljanje što omogućava pečenje bez dima i zdravu nemasnu hranu (Slika 7).
- ▶ Ploča je vrlo pogodna za pripremu ribe, jaja, šunke, rajčice, luka, itd. Također je pogodna za držanje hrane toplom (Slika 8).

- ▶ Takodjer možete ploču držati termostatski na određenoj temperaturi kako bi držali posude na određenoj temperaturi. Prekrijte gril sekciju ploče s alu folijom i postavite temperaturu na poziciju između 2 i 3.
- ▶ Mekano meso je najpodesnije za pečenje.
- ▶ Odresci i kotleti se mogu marinirati kako bi bili mekši za pečenje.
- ▶ Hranu koju pripremate okrenite s vremena na vrijeme drvenom ili plastičnom spatulom. Ne koristite metalne ili druge oštre predmete za ovu namjenu kako ne bi oštetili površinu ploče.
- ▶ Ipak ne okrećite hranu prečesto tijekom pečenja. Kad hrana dobije smeđu boju s obje strane, pecite je na laganoj temperaturi kako se ne bi isušila.
- ▶ Ako želite odmrznuti smrznutu hranu, omotajte je u alu foliju te postavite temperaturu na 3 ili 4. Povremeno okrenite hranu. Vrijeme odmrzavanja ovisi o vrsti hrane.
- ▶ Kad pečete odreske ili piletinu, prvo pecite na višoj temperaturi (pozicija 5) a dovršite na nižoj temperaturi.
- ▶ Ako pečete ražnjiće ili kebab, namočite drvene štapiće u vodi kako se ne bi spalili na ploči.
- ▶ Pečete li kobasice, malo ih probušite vilicom kako tijekom pečenja ne bi prskala mast iz njih.
- ▶ Svježe meso je uvijek boljeg okusa od onog smrznutog. Isto tako nemojte peći predebele komade mesa.

Ploča nije podsna za pečenje ponahog mesa (Bečki, Zagrebački odrezak).

Čišćenje

Nikada ne koristite abrazivna sredstva ili materijale za čišćenje, to može oštetiti ploču.

Ne uranjajte mrežni kabel s termostatskom jedinicom u vodu ili druge tekućine.

- 1** Kontrolu temperature postavite u poziciju Off.
- 2** Izvadite mrežni kabel iz utičnice te ostavite aparat da se ohladi.
- 3** Odvojite termostatsku jedinicu tako da ju povučete van iz aparata (Slika 9).
- 4** Odvojite sigurnosni štitič s ploče (Slika 10).
- 5** Odvojite grijaću ploču tako da je odignete s baze držeći je za držala. Ploča se ne može izvaditi ako je termostatska jedinica umetnuta u aparat (Slika 11).
Uvijek uklonite suvišak ulja s ploče uz pomoć kuhinjskog papira.

6 Izvadite ladicu za mast (Slika 12).

7 Očistite ploču, ladicu, sigurnosni štitič i bazu mekom tkaninom ili spužvom u vrućoj vodi s nekim sredstvom za čišćenje, ili u stroju za pranje posuđa.

Ostatci hrane i mast na grijaćoj ploči se mogu ukloniti u vrućoj vodi s nekim sredstvom za pranje ili uz pomoć limunovog soka poprskanog po grijaćoj ploči.

8 Osušite sve oprane dijelove te ih ponovno sastavite.

Unutrašnjost utora za termostatsku jedinicu mora biti potpuno suha prije nego stavite jedinicu. Kako bi osušili utor, obrišite ga tkaninom. Ako je potrebno, prije toga istresite višak vode.

9 Termostatsku jedinicu očistite izvana mekom tkaninom.

Zaštita okoliša

- ▶ Aparat ne odbacujte zajedno s ostalim kućnim smećem, već ga odložite na za to predviđena prikupljališta. Na taj način pridonosite zaštiti okoliša (Slika 13).

Jamstvo i servis

Ako Vam je potrebna informacija ili imate problem, posjetite Philipsove web stranice na www.philips.com ili se obratite Philipsovom predstavništvu u zemlji (brojeve telefona pronađite u priloženom jamstvu). Ako takvo predstavništvo ne postoji, obratite se Philipsovom trgovcu ili ovlaštenom servisu.

Vrsta namirnica	Vrijeme pripreme (minuta)	Postava temperature
Odrezak lososa ili tune	5-7	4-5
Gambas	3-4	4-5
Riba (manji komadi)	4-6	4
Pileći filet	6-8	4-5
Kobasice	8-10	4-5
Hamburger (smrznut)	6-8	4-5
Janjeći odrezak	8-10	4-5
Meso koje je potrebno kratko peći	Ovisno o debljini mesa i Vašem ukusu	5
Komadi mesa	4-5	5
Povrće/voće	4-5	5
Povrće / voće prekriveno sirom	4-5	5
Miješani gril (mali komadići)	8-10	5
Shahslik	8-10	5
Držanje hrane vrućom		2-3
Odmrzavanje	3-4	

Ovaj aparat nije podesan za pečenje pohane hrane (bečki, zagrebački)

Sissejuhatus

Lugupeetud tarbija, õnnitleme teid uue Philips lauagrilli ostu puhul. Uus kandikuga grillimiseseade võimaldab teil valmistada erinevaid maitsvaid suitsumaitseta toite! Grillimistoiming on täiesti ohutu tänu kaitsevale servale, seda on lihtne kasutada suuri toidukoguseid grillides.

Seadme osad (joon 1)

- A** Toitejuhtmega termostaat
- B** Sisse/välja nupuga temperatuurilüliti ja temperatuuri märgutuli
- C** Alus
- D** Kandik
- E** Eemaldatav grillplaat
- F** Mitte kuumaks minevad käepidemed
- G** Kaitseerv
- H** Termostaadi pistikupesa

Tähtis

Enne seadme kasutuselevõttu lugege juhend hoolega läbi ja ning hoidke alles.

- Kontrollige enne sisselülitamist seadme all olevalt andmeplaadilt, et kohalik voolutugevus vastaks seadme voolutugevusele.
- Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see vahetada ainult Philipsi, Philipsi volitatud hoolduskeskuses või elukutselise elektrikri poolt.
- Ärge lülitage termostaati vooluvõrku enne, kui termostaati ei ole seadmesse pandud.
- Veenduge, et termostaadi pistikupesa sisemus on täiesti kuiv enne selle termostaati ühendamist.
- Kasutage termostaati, kui see on seadmega ühendatud.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupesast.
- Ärge jätke paigaldatud seadme toitepistikut rippuma üle lauaserva või tööpinna ning vältige toitejuhtme kokkupuudet seadme tuliste pindadega.
- Pange seade siledale, kindlale pinnale, mille ümber on piisavalt vaba ruumi.
- Toiduvalmistamise ajal peab kandik alati oma kohal olema.
- Enne toidu grillima hakkamist laske grillplaadil korralikult soojeneda.
- Seadme avatud pinnad lähevad seadme töötamise ajal tuliseks.
- Hoidke seadet lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge jätke seadet järelvalveta.
- Olge ettevaatlik rasvast liha või vorste grillides, need võivad pritsida.
- Võtke seade pärast kasutamist alati vooluvõrgust välja.
- Lülitage seade alati välja ja eemaldage pistik pistikupesast, enne kui eemaldate termostaadi pistikupesast.
- Puhastage seadet alati pärast kasutamist.
- Laske seadmel korralikult maha jahtuda, enne kui asute plaati eemaldama, seadet puhastama või hoiule panema.
- Ärge kastke kunagi toitejuhet termostaadiga vette või mõnda vedelikku.
- Ärge puudutage plaati terava või abrasiivse esemega, nii võite juurdevõtmatus pinda vigastada.
- Veednuge, et plaat, mis oli eemaldatud, on korralikult kohale tagasi pandud.
- Seade on ettenähtud ruumis kasutamiseks.

Enne esmakasutust

1 Eemaldage seadmelt kõik kleepsud ning pühkige seadet niiske lapiga.

2 Puhastage seade ja plaat korralikult (vt pt "Puhastamine").

► Esmakordsel kasutamisel võib seade pisut suitseda. See on normaalne nähtus.

Seadme kasutamine

1 Pange kandik alusele (joon 2).

2 Pange kandikusse vett, nii et põhi oleks veega kaetud (joon 3).

- Vesi kandikus eemaldab suitsu ja muu ebameeldiva lõhna, samuti väldib toidukübemetete kõrbumise.
- Puhastamise hõlbustamiseks võib kandiku enne veega täitmist vooderdada alumiiniumfooliumiga.
- Kandikut vooderdades veenduge, et see ei oleks üle kandiku äärte ega takistaks õhuringlemist.

3 Paigaldage grillplaat alusele (joon 4).

Grillplaat mahub alusele ainult ühtpidi.

4 Pange seadme külge kaitsev serv (joon 5).

Kaitsva serva õnarused peavad täpselt sobima grillplaadi jalastega.

Kaitsev serv kaitseb rasvapritsmete eest ümbritsevat keskkonda (nt tööpinda).

5 Määrige grillplaati õli või võiga.

6 Pange termostaat termostaadi pistikupessa seadme külje peal (joon 6).

7 Valige temperatuurilülitiga grillitavale toiduainele sobiv temperatuur (vt lõiku 'Grillimiskestus' sellest pt).

Temperatuurimärgutuli sütib.

8 Kui temperatuurimärgutuli kustub, pange toiduained grillplaadile.

Olge ettevaatlik: grillplaat on tuline!

- Grillimistoimingu käigus sütib ja kustub temperatuuri märgutuli aegajalt, näidates, et soojuselement lülitub sisse ja välja hoides vajalikku temperatuuritaset.

9 Pöörake aegajalt toitu puu- või plastiklabidakestega.

10 Kui toit on valmis, eemaldage plaadilt.

Kasutage puu- või plastiklabidakest toiduainete eemaldamisel. Ärge kasutage teravaid metallist ega abrasiivseid abivahendeid.

11 Enne järgmise portsioni grillimist eemaldage plaadile jäänud õli majapidamisfaberiga.

12 Kui temperatuuri märgutuli on süttinud, võite grillimist jätkata - pange järgmine toiduainete kogus grillplaadile.

Grillimiskestus

Kasutusjuhendi lõpus olev tabelist leiate mitmeid toiduretsepte, mida on võimalik selle grillimiseseadmega valmistada. Tabelis on näidatud, missugune temperatuur tuleb valida, kui kaua toitu grillida ja missugust grillplaadiosa kasutada: kas grill- või tulist plaadiosa. Grillimiskestus ja temperatuur olenevad toidust, mida valmistatakse (nt liha), selle kogusest ja muidugi eelkõige teie maitsest. Võite ka järgida tähtseid grillimisseadme alusel.

Nõuanded

- ▶ Plaadi grillimisosa sobib ideaalselt liha- ja kanatoitude valmistamiseks. Rasv ja mahl tilguvad kandikule, mis tagab suitsumaitseta tervisliku ja rasvavaba grilltoidu (joon 7).
- ▶ Tulusel plaadil saab väga hästi valmistada kala, mune, sinki, seeni, tomateid, sibulat jne. Samas võib siin toitu soojana hoida (joon 8).
- ▶ Automaatikaga termostaatilisel kontrollitavad plaadid hoiavad toite kindlal temperatuuril. Katke grillplaadid alumiiniumfooliumiga, nii et läikiv pool oleks ülespoole ning seadke temperatuurilüliti asendisse 2 või 3.
- ▶ Eriti hästi sobivad grillimiseks pehmed lihatükid.
- ▶ Liha nt steik või ribid võib ühks ööks marinaadi panna.
- ▶ Aeg ajalt keerake toitu puu- või plastlabidakesega, et toit tuleks mahlane. Ärge kasutage metallist riistu nagu kahvlid või grillimistangid, nendega võite külgevõtmatud pinda kahjustada.
- ▶ Grillitavat toitu ei tohi liiga sageli keerata. Kui toit on mõlemalt poolt pruun, jätkake grillimist madalamal temperatuuril: toit on mahlasem ning ühtlaselt valminud.
- ▶ Kui soovite sulatada külmutatud toitu, mähkige see alumiiniumfooliumisse ja seadistage temperatuurilüliti asendisse 3 või 4. Pöörake toitu aegajalt. Sulatusaeg sõltub toiduaine kaalust.
- ▶ Kui valmistate satay, kana, sea- või vasikaliha, pruunistage seda algul kõrgel temperatuuril (asend 5).Vajaduse korral võite temperatuurilüliti seada ühe asendivõrra madalamaks ja grillida, kuni toit on valmis.
- ▶ Satay või kebabi valmistades kasutades leotatud bambus- või puitvardaid aitavad need kõrbemist vältida. Ärge kasutage metallvardaid.
- ▶ Vorstid võivad grillimise ajal lõhki minna. Selle vältimiseks torgake mõned augud kahvliga vorstidesse.
- ▶ Värske liha on grillituna maitavam kui külutatud või sulatatud liha. Lisage lihale soola alles pärast grillimist. Siis tuleb liha mahlasem. Parima tulemuse saavutamiseks lõigake lhatükid mitte väga paksund (ligi 1,5 cm).

Selle grillimiseseadmega ei tohi grillida riivsaia paneeritud toite.

Puhastamine

Ärge kunagi kasutage plaadi puhastamiseks abrasiivseid vahendeid ega materjale, need vigastavad plaadi juurdevõtmatu pinna.

Ärge kastke toitejuhet koos termostaadiga vette ega mõnda muusse vedelikku.

- 1** Pange temperatuurilüliti `välja` asendisse.
 - 2** Võtke seade välja vooluvõrgust ja laske maha jahtuda.
 - 3** Eemaldage termostaat seadmest (joon 9).
 - 4** Eemaldage kaitseerv grillplaadi küljest (joon 10).
 - 5** Tõstke grillplaat alusest välja. Grillplaati ei saa eemaldada, kui termostaat on veel seadmest (joon 11).
- Eemaldage alati grillplaadile jäänud õli majapidamispaperiga, enne kui asute seadet puhastama.
- 6** Tõstke kandik alsuest välja (joon 12).
 - 7** Puhastage grillplaat, kandik, kaitsekate ja alus pehme lapi või käsna ning kuuma veega, kuhu on lisatud veidi pesemisvahendit või peske nõudepesumasinaga.
- Mustust ja rasva on võimalik eemaldada grillplaadilt seda 5 minutit leotades tulises vees, kuhu on lisatud veidi pesemisvahendit või piserdades plaadile sidrunimahla. Sel moel on võimalik eemaldada kõrbenud või rasvaseid toidujäänuseid.

- 8** Kuivatage grillimisplaat, kandik, kaitseerv ja alus ning pange seade uuesti kokku.

Termostaadi pistikupesa peab olema täiesti kuiv, enne kui sisestate termostaadi. Pistikupesa kuivatamiseks kuivatage sisemus kuiva lapiga. Vajaduse korral raputage sinnajäänud vesi välja.

- 9** Puhastage termostaadi välispind niiske lapiga.

Keskkonnakaitse

- Ärge visake kasutusest kõrvaldatud seadet tavalise olmeprügi hulka, vaid viige see vastavasse kogumispunkti. Olge keskkonnasõbralik (joon 13).

Garantii ja teenindus

Kui Te vajate informatsiooni või on Teil probleemid tekkinud, külastage Philips Web lehekülge www.philips.com või võtke ühendus teie maa Philipsi hoolduskeskusega (lisainfot ja telefoninumbrit leiate garantiitalongilt). Kui Teie maal ei ole Philipsi hoolduskeskust, pöörduge Philipsi toodete müüja poole või võtke ühendus Philipsi koduhooldusseadmete ja isikliku hoolduse BV teenindusosakonnaga.

Toit	Grillimiskestus (minutites)	Temperatuuriseadistus
Lõhe või tuunakala steik	5-7	4-5
Gambas	3-4	4-5
Kala (väikesed tükid)	4-6	4
Kalkuni-/kanafilee	6-8	4-5
Vorst	8-10	4-5
Hamburger (külmutatud, eelnevalt valmistatud)	6-8	4-5
Lambaliha	8-10	4-5
Kiiresti grillitav liha (nt steik/vasikafilee)	Sõltuvalt lihatüki paksusest ja isiklikust maitsest.	5
Lihatükid	4-5	5
Aedvilii/puuvili	4-5	5
Aed-/puuvili juustuga	4-5	5
Segagrill (väikesed tükid)	8-10	5
Sahshlõkk/satay	8-10	5
Soojana hoidmine		2-3
Sulatamine	3-4	

Selle grillimisseadmega ei tohi grillida riivsaiaiga paneeritud toite.

levads

Godātais pircēj, apsveicam ar jaunā Philips galda grila iegādi! Jaunais grils ar pilienu paplāti ļaus pagatavot dažādus gardus ēdienus gandrīz bez dūmiem. Drošības vairogs padara grilēšanu ar šo ierīci īpaši drošu, un, izmantojot lielo grilēšanas virsmu, ierīces lietošana ir daudz vienkāršāka.

Vispārīgs apraksts (attēls I)

- A** Termostata bloks ar elektro vadu
- B** Temperatūras regulators ar ieslēgšanas/izslēgšanas stāvokli un temperatūras signāllampiņu.
- C** Pamatne
- D** Pilienu paplāte
- E** Noņemama grilēšanas plātne
- F** Nesakarstoši rokturi
- G** Drošības vairogs
- H** Termostata bloka kontaktlīdzda

Svarīgi!

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to turpmākām uzziņām.

- ▶ Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās apakšdaļas norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- ▶ Lai izvairītos no bīstamām situācijām, bojāts ierīces elektro vads ir jānomaina Philips pilnvarota apkopes centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētiem speciālistiem.
- ▶ Nepievienojiet termostata bloku elektrotīklam, pirms tas nav pievienots ierīcei.
- ▶ Pirms termostata bloka ievietošanas pārliecinieties, ka termostata bloka kontaktlīdzda ir pilnīgi sausa.
- ▶ Izmantojiet tikai ierīces komplektā iekļauto termostata bloku.
- ▶ Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla kontaktrozetei.
- ▶ Raugieties, lai elektro vads nenokarājas pāri galda vai darbvirsmas malai, uz kuras atrodas ierīce, un nesaskaras ar ierīces karstajām virsmām.
- ▶ Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas virsmas tā, lai ap to būtu pietiekami daudz brīvas vietas.
- ▶ Gatavošanas laikā pilienu paplātei vienmēr jāatrodas tai paredzētajā vietā.
- ▶ Vienmēr uzkarsējiet plātņi, pirms liekat uz tās ēdienus.
- ▶ Kad ierīce darbojas, tās virsma var sakarst.
- ▶ Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- ▶ Grilējot taukainu gaļu vai desas, uzmanieties no taukiem, kas var sprakšķēt.
- ▶ Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- ▶ Pirms izvelkat termostata bloku no tā kontaktlīdzdas, vienmēr izslēdziet ierīci un izvelciet elektro vada kontaktspraudni no sienas kontaktrozetes.
- ▶ Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.
- ▶ Ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist, pirms izņemat plātņi, tīrāt ierīci vai noliekat to glabāšanā.
- ▶ Neiegremdējiet elektro vadu un termostata bloku ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.
- ▶ Nekad nepieskarieties plātnei ar asiem vai skrāpējošiem priekšmetiem, jo tā var bojāt nepiedegošo pārklājumu.
- ▶ Pēc plātnes izņemšanas noteikti salieciet to pareizi.
- ▶ Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai telpās, un to nedrīkst lietot ārpus telpām.

Pirms pirmās lietošanas reizes

1 Noņemiet jebkādas uzlīmes un noslaukiet ierīci ar mitru drānu.

2 Rūpīgi nomazgājiet ierīci un plātņi (sk. nodaļu "Tīrīšana").

► Lietojot ierīci pirmo reizi, tā var izdalīt dūmus. Tas ir normāli.

Ierīces lietošana

1 Ievietojiet pilienu paplāti pamatnē (attēls 2).

2 Piepildiet pilienu paplāti ar pietiekamu ūdens daudzumu, lai tas nosegtu paplātes apakšdaļu (attēls 3).

- Ūdens pilienu paplātē nepieļauj dūmu un nepatīkamu smaku rašanos, jo tas neļauj sadegt ēdiena daļiņām.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, varat pilienu paplātē ieklāt alumīnija foliju, pirms piepildāt to ar ūdeni.
- Iekļājot foliju, pārliecinieties, ka tā nenokarājas pāri palātes malām, citādi tiks traucēta pareiza gaisa cirkulācija.

3 Ievietojiet grilēšanas plātņi pamatnē (attēls 4).

Grilēšanas plātņi iespējams ievietot pamatnē tikai vienā veidā.

4 Uzlieciet ierīcei drošības vairogu (attēls 5).

Drošības vairoga spraugām cieši jāpieguļ grilēšanas plātnes izvirkzījumiem.

Drošības vairogs neļauj taukiem sprakšķēt uz apkārtējām virsmām (piemēram, darbvirsmas).

5 Viegli ieziediet grilēšanas plātņi ar sviestu vai eļļu.

6 Iespraudiet termostata bloku tā kontaktligzdā, kas atrodas ierīces sānos (attēls 6).

7 Pagrieziet temperatūras regulatoru stāvoklī, kas ir piemērots grilējamajiem produktiem (sk. šīs nodaļas sadaļu "Grilēšanas ilgums").

Iedegas temperatūras signāllampīņa.

8 Kad temperatūras signāllampīņa nodzisusi, novietojiet produktus uz grilēšanas plātnes.

Uzmanieties - grilēšanas plātne ir karsta!

► Grilēšanas laikā temperatūras signāllampīņa periodiski iedegas un nodziest, norādot, ka sildelements tiek ieslēgts un izslēgts, lai uzturētu pareizu temperatūru.

9 Ar koka vai plastmasas lāpstiņu vai standziņām periodiski apgroziet ēdienu.

10 Noņemiet ēdienu, kad tas ir gatavs.

Noņemiet ēdienu no ierīces ar koka vai plastmasas lāpstiņu vai standziņām. Neizmantojiet metāla, asus vai skrāpējošus virtuves piederumus.

11 Lai pagatavotu garšīgu ēdienu, ar papīra dvieli notīriet lieko eļļu no plātnes, pirms grilējat nākamo ēdiena porciju.

12 Lai turpinātu grilēšanu, novietojiet nākamo ēdiena porciju uz grilēšanas plātnes, kad ir nodzisusi temperatūras signāllampīņa.

Grilēšanas ilgums

Tabulā šīs lietošanas pamācības beigās uzskaitīti daži ēdiena veidi, ko var pagatavot ar šo galda grilu. Tabulā norādīta vajadzīgā temperatūra, ēdiena grilēšanas ilgums un izmantojamā grilēšanas plātnes daļa: režģa daļa vai karstās plātnes daļa. Tabulā norādītajā grilēšanas ilgumā nav iekļauts laiks, kas nepieciešams ierīces uzkaršēšanai. Grilēšanas ilgums un temperatūra ir atkarīga no pagatavojamā ēdiena veida (piemēram, gaļas), biezuma, temperatūras un, protams, no jūsu garšas izjūtas. Varat ievērot arī norādes uz galda grila pamatnes.

Padomi

- ▶ Plātnes režģa daļa ir ideāli piemērota gaļas un mājputnu gaļas pagatavošanai. Tauki un sula cauri režģim pil pilieni paplātē, tādējādi nodrošinot grilēšanu gandrīz bez dūmiem un ļaujot pagatavot veselīgu ēdienu ar zemu tauku saturu (attēls 7).
- ▶ Karstās plātnes daļa ir ideāli piemērota zivju, olu, šķiņķa, sēņu, tomātu, sīpolu u. c. pagatavošanai. Tā ir ļoti noderīga arī, lai uzturētu ēdienu siltu (attēls 8).
- ▶ Galda grilu var izmantot arī kā karstu plātni, ko regulē ar termostatu, lai automātiski saglabātu vajadzīgo trauku temperatūru. Pārklājiet plātnes režģa daļu ar alumīnija foliju tā, lai spīdīgā puse būtu vērsta uz augšu, un pēc tam pagrieziet temperatūras regulatoru 2. vai 3. stāvoklī.
- ▶ Grilēšanai vislabāk ir piemēroti mīksta gaļas gabali.
- ▶ Gaļas gabali, piemēram, steiks vai ribiņu karbonāde, kļūst mīksti, ja tos iepriekš marinē.
- ▶ Periodiski apgroziet ēdienu ar koka vai plastmasas lāpstiņu vai standziņām, lai tas vidū paliktu sulīgs un neizžūtu. Neizmantojiet metāla piederumus, piemēram, dakšiņas vai grila standziņas, jo tās var bojāt grilēšanas plātnes nepiedegošo pārklājumu.
- ▶ Grilējama ēdiens nav jāapgroza pārāk bieži. Kad ēdiens ir brūns no abām pusēm, tas jāgrilē zemākā temperatūrā, lai ēdiens neizžūtu un izceptos vienmērīgi.
- ▶ Lai atkausētu saldētu ēdienu, ietiniet saldēto ēdienu alumīnija folijā un pagrieziet temperatūras regulatoru 3. vai 4. stāvoklī. Periodiski apgroziet ēdienu. Atkausēšanas ilgums ir atkarīgs no ēdiena masas.
- ▶ Ja gatavojat uz iesmiem ceptus gaļas gabaliņus, vistas gaļu, cūkgaļu vai teļa gaļu, vispirms apcepiet gaļu augstā temperatūrā (5. stāvoklis). Ja nepieciešams, varat pagriezt temperatūras regulatoru par vienu stāvokli zemāk un grilēt ēdienu, līdz tas ir gatavs.
- ▶ Lai bambusa vai koka iesmi grilēšanas laikā neapdegtu, gatavojot uz iesmiem ceptus gaļas gabaliņus vai kebabus, iemērciet tos ūdenī. Neizmantojiet metāla iesmus.
- ▶ Grilējot desas, tās bieži pārsprāgst. Lai tā nenotiktu, izduriet tajās dažus caurumiņus ar dakšiņu.
- ▶ Vislabāk grilēt svaigu, nevis saldētu vai atkausētu gaļu. Nekaisiet uz gaļas sāli, līdz tās grilēšana nav pabeigta. Tas palīdz saglabāt gaļu sulīgu. Lai ēdiens būtu garšīgs, raugieties, lai pagatavojamās gaļas gabali nebūtu pārāk biezi (apmēram 1,5 cm).

Šis galda grils nav piemērots rīvmaizē panētu produktu grilēšanai.

Tīrīšana

Nekad neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un materiālus, jo tā var bojāt plātnes nepiedegošo pārklājumu.

Neiegremdējiet elektro vadu un termostata bloku ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

- 1** Pagrieziet temperatūras regulatoru "izslēgts" stāvoklī.
 - 2** Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist.
 - 3** Atvienojiet termostata bloku, izvelkot to no ierīces (attēls 9).
 - 4** Noņemiet drošības vairogu no grilēšanas plātnes (attēls 10).
 - 5** Noņemiet grilēšanas plātni, aiz rokturiem noceļot to no pamatnes. Grilēšanas plātni nevar noņemt, ja termostata bloks ir iesprausts ierīcē (attēls 11).
- Pirms noņemat grilēšanas plātni, lai to tīrītu, vienmēr noņemiet no tās lieko eļļu ar virtuves dvieli.
- 6** Izņemiet pilieni paplāti, izceļot to no pamatnes (attēls 12).
 - 7** Nomazgājiet grilēšanas plātni, pilieni paplāti, drošības vairogu un pamatni ar mīkstu drānu vai sūkli karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis, vai trauku mazgājamā mašīnā.

Ēdiena paliekas vai taukus var noņemt, uz piecām minūtēm iemērcot grilēšanas plātni karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis, vai uzpilinot uz grilēšanas plātnes citrona sulu. Tādējādi piededzis ēdiens vai tauki atdalīsies no plātnes.

- 8** Nosusiniet grilēšanas plātni, pilienu paplāti, drošības vairogu un pamatni un vēlreiz tos salieciet.

Termostata bloka kontaktligzdas iekšpusei jābūt pilnīgi sausai, pirms tajā iespraužat termostata bloku. Lai nosusinātu kontaktligzdu, izslaukiet tās iekšpusi ar sausu drānu. Ja nepieciešams, vispirms nopuriniet lieko ūdeni.

- 9** Noslaukiet termostata bloka ārpusi ar mitru drānu.

Vides aizsardzība

- D** Neizmetiet ierīci kopā ar parastajiem mājturības atkritumiem, bet nododiet oficiālā atkārtotai pārstrādei paredzēto lietu savākšanas vietā, tādējādi saudzējot apkārtējo vidi (attēls 13).

Garantija un apkope

Ja nepieciešama palīdzība vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips Pakalpojumu centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas bukletā). Ja jūsu valstī nav Philips Pakalpojumu centra, lūdziet palīdzību Philips preču izplatītājiem vai Philips Mājturības un personīgās higiēnas ierīču nodaļas pakalpojumu dienestam.

Produkti	Grilēšanas ilgums (minūtes)	Temperatūras režīms
Laša vai tunča steiks	5-7	4-5
Garneles	3-4	4-5
Zivis (mazi gabaliņi)	4-6	4
Titara/vistas fileja	6-8	4-5
Desa	8-10	4-5
Hamburgers (saldēts, pagatavots iepriekš)	6-8	4-5
Jēra karbonāde	8-10	4-5
Gaļa, kuras grilēšanai nepieciešams nedaudz laika (piemēram, steiki/teļa gaļas fileja)	Atkarībā no gaļas biezuma un jūsu garšas izjūtas.	5
Gaļas gabali	4-5	5
Dārzeni/augļi	4-5	5
Ar sieru pārkaisīti dārzeni/augļi	4-5	5
Dažādu veidu gaļa (mazi gabaliņi)	8-10	5
Šašliks/uz iesmiem cepta gaļa	8-10	5
Siltuma uzturēšana		2-3
Atkausēšana	3-4	

Šīs galda grils nav piemērots nīvmaizē panētu produktu grilēšanai.

Išvadas

Brangus pirkėjau, sveikiname įsigijus naująjį Philips stalo grilių. Naujuoju griliu su lašus surenkančiu padėklų galėsite pagaminti įvairių ir skanų maistą beveik be dūmų! Kepti šiuo aparatu yra ypač saugu dėka apsauginio skydo, ir paprasta naudotis dėl didelio kepimo paviršiaus.

Pagrindinis aprašymas (pav. I)

- A** Termostatas su laidu
- B** Temperatūros valdymas su įjungimo/išjungimo padėtimis bei temperatūros lempute
- C** Pagrindas
- D** Lašus surenkantis padėklas
- E** Nuimama kepimo plokštė
- F** Nekaistančios rankenėlės
- G** Apsauginis skydas
- H** Termostato lizdas

Svarbu žinoti

Prieš naudojant aparatą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šias naudojimo instrukcijas ir pasidėkite jas tolimesniam naudojimui.

- Prieš įjungdami aparatą, patikrinkite ar įtampa, nurodyta ant aparato apačios, atitinka vietinę elektros įtampą.
- Jei yra pažeistas maitinimo laidas, vengiant pavojaus, jis turi būti pakeistas Philips, autorizuotame Philips aptarnavimo centre ar panašios kvalifikacijos asmenų.
- Neįjunkite termostato į maitinimo tinklą, kol neprijungėte jo prie aparato.
- Prieš prijungdami termostatą, patikrinkite, ar termostato lizdas yra visiškai sausas.
- Rinkinyje esantį termostatą naudokite tik su šiuo aparatu.
- Aparatą įjunkite tik į įžemintą rozetę.
- Saugokite, kad laidas nenukartų per stalo ar kito paviršiaus, ant kurio stovi aparatas, kraštą ir neleiskite laidui prisiliesti prie įkaitusių aparato dalių.
- Aparatą pastatykite ant plokščio, stabilaus paviršiaus su pakankamai vietos aplink jį.
- Lašus surenkantis padėklas kepimo metu turi būti savo vietoje.
- Visada pirmiau įkaitinkite plokštes ir tik tada dėkite maistą ant jų.
- Kai aparatas veikia, paviršiai, kurie liečiasi prie jo, gali įkaisti.
- Aparatą saugokite nuo vaikų.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Saugokitės, kad neapsitaškytumėte riebalais, kai kepatė riebią mėsą arba dešreles.
- Po naudojimo visada išjunkite aparatą.
- Prieš ištraukdami termostato kištuką iš jo lizdo, visuomet išjunkite aparatą ir ištraukite jo kištuką iš maitinimo tinklo.
- Po naudojimo visada išvalykite prietaisą.
- Prieš nuimdami plokštę, valydami aparatą ar padėdami jį į vietą, leiskite aparatui atvėsti.
- Nejmerkite laido su termostatu į vandenį ar kitą skystį.
- Prie plokštės niekada nesilieskite aštriais ar braižančiais daiktais, nes tai gali sugadinti nelimpančią dangą.
- Patikrinkite, ar tinkamai išrinkote plokštę po tai, kai nuėmėte ją.
- Šis aparatas skirtas naudotis tik viduje ir nereikėtų juo naudotis lauke.

Prieš pirmąjį naudojimą

1 Nuimkite visus lipdukus ir nušluostykite aparatą drėgna skėpetaitė.

2 Gerai išvalykite aparatą ir plokštes (žr. skyrių "Valymas").

► *Pirmą kartą naudojant, nuo prietaiso gali skliti kvapas. Tai yra normalu.*

Aparato naudojimas

1 Lašus surenkantį padėklą įstatykite į pagrindą (pav. 2).

2 Į lašus surenkantį padėklą įpilkite tiek vandens, kad padengtų jo dugną (pav. 3).

- Vanduo, esantis lašus surenkančiame padėkle, panaikins dūmus ir nemalonius kvapus, nes jis saugo, kad maisto dalelės nesudegtų.
- Tam, kad būtų paprasčiau valyti, prieš įpildami vandens padėklo dugną galite iškloti folija.
- Kai lašus surenkančio padėklo dugną klojate folija, nepalikite jos kraštų, nusvirusių per padėklo šonus, nes tai sutrikdys oro cirkuliaciją.

3 Pastatykite kepimo plokštes ant pagrindo (pav. 4).

Kepimo plokštes ant pagrindo galima uždėti tik vienu būdu.

4 Ant aparato uždėkite apsauginį skydą (pav. 5).

Apsauginio skydo angos turi būti gerai pritvirtintos prie kepimo plokštės kaiščių.

Apsauginis skydas saugo, kad riebalai neaptaškytų aplink esančių paviršių (pvz., darbo stalo paviršiaus).

5 Kepimo plokštę padenkite trupučiu sviesto ar aliejaus.

6 Termostatą įjunkite į termostato lizdą, esantį aparato šone (pav. 6).

7 Temperatūros reguliatorių pasukite į produktams kepti tinkamos temperatūros vietą (žr. šio skyriaus skirsnį "Kepimo laikas").

Įsižiebs temperatūros lemputė.

8 Kai temperatūros lemputė išsijungs, sudėkite produktus ant kepimo plokštės.

Būkite atsargūs: kepimo plokštės yra karštos!

► *Kepant temperatūros lemputė laikas nuo laiko išsijungs ir išsijungs, parodydama, kad kaitinimo elementas buvo įjungtas ir išjungtas tam, kad palaikytų reikiamą temperatūrą.*

9 Žnyplėmis, medine arba plastikine mentele laikas nuo laiko pavartykite maistą.

10 Kai maistas iškepė, nuimkite jį.

Žnyplėmis, medine arba plastikine mentele nuimkite maistą nuo aparato. Nenaudokite metalinių, aštrių arba šiurkščių virtuvės įrankių.

11 Tam, kad gautumėte geriausią rezultatą, prieš kepdami sekančią porciją, gabalėliu virtuvinio popieriaus pašalinkite aliejaus perteklių nuo plokštės.

12 Jei norite toliau kepti, išsijungus temperatūros lemputei padėkite sekančią maisto porciją ant kepimo plokštės.

Kepimo laikas

Lentelėje, esančioje šių naudojimo instrukcijų pabaigoje, rasite keletą patiekalų, kuriuos galite pasigaminti ant šio stalo grilio. Lentelėje nurodyta kokią temperatūrą pasirinkti, kiek ilgai maistas turėtų būti kepamas ir kurią kepimo plokštės dalį naudoti: grilio ar elektrinės viryklės dalį. Laikas, skirtas aparatui įkaisti, nėra įskaičiuotas į kepimo laiką, nurodytą lentelėje. Kepimo laikas ir temperatūra priklauso nuo gaminamo maisto rūšies (pvz., mėsa), jo storumo bei temperatūros ir; žinoma, nuo jūsų skonio. Jūs taip pat galite remtis nuorodomis, esančiomis ant stalo grilio pagrindo.

Patarimai

- Ant plokštės esanti grilio dalis idealiai tinka mėsos ir paukštienos kepimui. Riebalai ir sultys lašės per grilį į lašus surenkantį padėklą, kuris garantuoja, kad kepant beveik nebus dūmų ir kad maistas bus sveikas ir neriebus (pav. 7).
- Elektrinės viryklės dalis labiausiai tinka kepti žuvį, kiaušinius, kumpį, grybus, pomidorus, svogūnus ir pan. Ji taip pat labai patogi, kai reikia palaikyti maisto šilumą (pav. 8).
- Stalo grilį taip pat galite panaudoti kaip termostatiškai reguliuojamą kepimo plokštę, kuri automatiškai palaiko reikiamą patiekalų temperatūrą. Kepimo plokštės grilio dalį padenkite aliuminio folija blizgančia puse į viršų, o tada temperatūros reguliatorių pasukite į 2 arba 3 padėtį.
- Minkštus mėsos gabalėlius geriau kepti ant grilio.
- Mėsos gabalai, tokie, kaip didkepsniai arba šonkauliai, tampa daug minkštesni, jei juos pamarinuosite per naktį.
- Žnyplėmis, medine arba plastikine mentele laikas nuo laiko pavartykite maistą tam, kad jis liktų sultingas viduje ir neperdžiūtų. Tam, kad nesugadintumėte nelimpančios kepimo plokštės dangos, nesinaudokite metaliniais įrankiais, tokiais, kaip šakutė ar grilio žnyplės.
- Ant grilio kepamo maisto nereikėtų pernelyg dažnai vartyti. Kai abi maisto pusės paruduoja, reikėtų sumažinti temperatūrą tam, kad maistas neperdžiūtų ir geriau iškeptų.
- Jei norite atšildyti užšaldytą maistą, suvyniokite jį į foliją ir temperatūros reguliatorių pastatykite į 3 arba 4 padėtį. Maistą laikas nuo laiko pasukiokite. Atšildymo laikas priklauso nuo maisto svorio.
- Kai gaminatė kepsnį, vištieną, kaulieną ar veršieną, pirmiausiai apskrudinkite mėsą aukštoje temperatūroje (5 padėtis). Po to, jei reikia, temperatūros reguliatorių nustatykite viena padėtimi žemiau ir kepkite maistą iki jis bus paruoštas.
- Kai gaminatė kepsnį, kebabą, vandenyje išmirkykite bambukinius arba medinius iešmus tam, kad kepdami nesudegintumėte jų. Nenaudokite metalinių iešmų.
- Kepamos dešrelės sproginėja. Tam, kad to išvengtumėte, šakute pradurkite keletą skylių.
- Šviežia mėsa geriau iškepa, nei užšaldyta ar atšaldyta. Ant mėsos neberkite druskos iki patiekalas iškeps. Taip mėsa bus sultingesnė. Tam, kad pasiektumėte geresnių rezultatų, patikrinkite, ar mėsos gabalai, kuriuos ruošiatės kepti, nėra per stori (turi būti maždaug 1,5 cm).

Šiuo griliu negalima kepti trupančio maisto.

Valymas

Niekada nenaudokite šveičiančių valymo priemonių arba medžiagų, nes tai sugadins nelimpančią plokštės dangą.

Neįmerkite laido su termostatu į vandenį ar kitą skystį.

- 1** Temperatūros reguliatorių pastatykite į "off" padėtį.
- 2** Aparatą išjunkite iš elektros tinklo ir palikite atvėsti.
- 3** Nuimkite termostatą ištraukdami jį iš aparato (pav. 9).
- 4** Nuo kepimo plokštės nuimkite apsauginį skydą (pav. 10).
- 5** Kepimo plokštę nuo pagrindo nuimkite už rankenų. Kepimo plokštės negalima nuimti, jei termostatas vis dar prijungtas prie aparato (pav. 11).

Prieš nuimdami valyti kepimo plokštę, visada nuvalykite nuo jos virtuvinių popierių aliejais perteklių.

- 6** Lašus surenkantį padėklą nuimkite iškėlę jį iš pagrindo (pav. 12).

7 Kepimo plokštę, lašus surenkantį padėklą, apsauginį skydą ir pagrindą išplaukite minkšta skepetaite ar kempine, karštu vandeniu bei indų plovimo skysčiu arba indų plovimo mašinoje.

Maisto likučius arba riebalus galima nuimti penkias minutes pamirkius kepinio plokštę karštame vandenyje su indų plovimo skysčiu arba ant kepinio plokštę apšlakstius citrinų sultimis. Tai atkabins prikepusį maistą ar riebalus.

8 Išdžiovinkite kepinio plokštę, lašus surenkantį padėklą, apsauginį skydą ir pagrindą, o tada išrinkite juos.

Prieš prijungiant termostatą, jo kištuko lizdo vidus turi būti visiškai sausas. Norint išvalyti lizdą, iššluostykite jo vidų sausa skepetaite. Jei reikia, pirmiau iškratykite vandenį.

9 Termostato išorę nuvalykite drėgna skepetaite.

Aplinka

• Kai atsikratote aparatu, nemeskite jo į normalią šiukšlių dėžę, o pristatykite į oficialų surinkimo punktą, kur jį perdirbs. Taip padėsite išsaugoti aplinką (pav. 13).

Garantija ir aptarnavimas

Jei jums reikalinga informacija arba jei turite problemą, prašome aplankyti Philips tinklapį, kurio adresas yra www.philips.com arba kreiptis į Philips klientų aptarnavimo centrą savo šalyje (telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei tokio centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį Philips pardavėją.

Maisto rūšis	Kepimo laikas (minutėmis)	Temperatūros nustatymai
Lašišos ar tuno kepsnys	5-7	4-5
Gambas	3-4	4-5
Žuvis (maži gabaliukai)	4-6	4
Kalakutienos/vištiesenos filė	6-8	4-5
Dešrelė	8-10	4-5
Mėsainis (užšaldytas, iš anksto paruoštas)	6-8	4-5
Ėrienos muštinis	8-10	4-5
Mėsa, kurią reikia labai trumpai kepti (pvz., didkepsnis/veršienos filė)	Priklauso nuo mėsos storio ir nuo jūsų skonio.	5
Mėsos gabalai	4-5	5
Daržovės/vaisiai	4-5	5
Daržovės/vaisiai padengti sūriu	4-5	5
Sumaišytas grilis (maži gabalėliai)	8-10	5
Šašlykas/kepsnys	8-10	5
Šilumos palaikymas		2-3
Atšaldymas	3-4	

Šis grilis netinka kepti truputį maistą.

Predstavitev

Spoštovani kupec, čestitamo vam za nakup novega Philipsovega namiznega žara. Z vašim novim namiznim žarom, ki ima pladenj za prestrezanje kapljic, lahko pripravite vse vrste okusne hrane in to skoraj brez dima! Pečenje na žaru s tem aparatom je izredno varno zaradi varnostnega ščitnika in tudi preprosto, zaradi velike površine žara.

Splošni opis (sl. I)

- A** Termostat z omrežnim kablom
- B** Temperaturni regulator s položajem za vklop/izklop in temperaturno lučko
- C** Podstavek
- D** Pladenj za prestrezanje kapljic
- E** Odstranljiva plošča žara
- F** Ročaja, hladna na dotik
- G** Varnostni ščitnik
- H** Vtičnica za termostat

Pomembno

Preden pričnete uporabljati aparat, si pazljivo preberite ta navodila za uporabo in oglejte ilustracije.

- Preden priključite aparat na električno omrežje preverite, ali napetost, označena na dnu aparata, ustreza napetosti v lokalnem električnem omrežju.
- Če je omrežni kabel poškodovan, ga sme, v izogib nevarnosti, zamenjati le Philips, s strani Philipsa pooblaščen servisni center ali primerno kvalificirana oseba.
- Termostata ne priklopljajte na električno omrežje prej, ko ga priklopite na aparat.
- Pazite, da bo notranjost vtičnice za termostat popolnoma suha, preden vanjo vstavite termostat.
- Uporabljajte le termostat, ki je priložen aparatu.
- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- Omrežnega kabla ne puščajte viseti preko roba delovne površine na kateri je postavljen aparat in ga vedno držite stran od vročih površin aparata.
- Aparat postavite na ravno, stabilno površino, z dovolj praznega prostora okoli.
- Med pečenjem mora biti pladenj za prestrezanje kapljic vedno na svojem mestu.
- Ploščo žara vedno najprej segrejte, preden nanjo položite hrano.
- Dostopne površine aparata lahko med delovanjem postanejo zelo vroče.
- Hranite aparat izven dosega otrok.
- Ne pustite aparata delovati brez nadzora.
- Ko pečete mastno meso ali klobase, pazite na špricanje maščobe.
- Po uporabi aparat vedno izključite iz električnega omrežja.
- Aparat vedno najprej izključite iz električnega omrežja in šele nato izvlcite termostat iz vtičnice za termostat.
- Po uporabi aparat vedno očistite.
- Počakajte, da se aparat popolnoma ohladi, preden iz njega odstranite ploščo, preden ga začnete čistiti ali preden ga pospravite.
- Omrežnega kabla s termostatom nikoli ne potaplajte v vodo oz. katerokoli drugo tekočino.
- Plošče žara se nikoli ne dotikajte z ostrimi ali strgalnimi sredstvi, ker lahko poškodujete plast proti sprijemanju.
- Pazite, da boste ploščo pravilno namestili nazaj na aparat, potem ko ste jo odstranili.
- Ta aparat je namenjen le uporabi v zaprtih prostorih in ni namenjen uporabi na prostem.

Pred prvo uporabo

1 Odlepite vse nalepke in obrišite ohišje aparata z vlažno krpo.

2 Aparat in ploščo temeljito očistite (glej poglavje "Čiščenje").

► Pri prvi uporabi se lahko iz aparata malo pokadi. To je normalno.

Uporaba aparata

1 Vstavite pladenj na podstavek (sl. 2).

2 Napolnite pladenj s toliko vode, da pokrije dno (sl. 3).

- Voda v pladnju odvzame dim in neprijetne vonjave, ker preprečuje, da bi se ostanki hrane zažgali.
- Da bo čiščenje lažje, lahko dno pladnja, preden vanj nalijete vodo, podložite z aluminijasto folijo.
- Ko podlagate folijo na dno pladnja pazite, da ne bo visela preko robov pladnja in tako preprečevala pravilnega kroženja zraka.

3 Na podstavek namestite ploščo (sl. 4).

Plošča se prilega na podstavek le na en način.

4 Na aparat namestite varnostni ščitnik (sl. 5).

Utora v ščitniku se morata varno prilegati zatičema na plošči.

Varnostni ščitnik preprečuje špricanje maščobe okoli aparata (npr. na mizo).

5 Ploščo narahlo namažite z maslom ali oljem.

6 Vstavite termostat v vtičnico za termostat ob strani aparata (sl. 6).

7 Obrnite temperaturni regulator na položaj, primeren za živila, ki jih boste pekli (glej odsek "Časi pečenja" v tem poglavju).

Temperaturna lučka zasveti.

8 Položite živila na ploščo, ko temperaturna lučka ugasne.

Pazite: plošča žara je vroča!

► Med procesom pečenja se temperaturna lučka občasno prižiga in ugaša, kar pomeni, da se grelni element vkloplja in izkloplja ter tako vzdržuje pravilno temperaturo.

9 Živilo, ki ga pečete, občasno obrnite z leseno ali plastično lopatico ali prijemalko.

10 Ko je živilo zapečeno, ga odstranite s plošče.

Živilo odstranite s pomočjo lesene ali plastične lopatice ali prijemalke. Ne uporabljajte kovinskega, ostrega ali strgalnega kuhinjskega pribora.

11 Da bodo rezultati optimalni, odstranite odvečno olje iz plošče s papirnato servieto, preden začnete peči novo serijo živil.

12 Če boste s pečenjem nadaljevali, položite naslednji sveženj živil na ploščo, ko temperaturna lučka ugasne.

Čas pečenja

V tabeli na koncu teh navodil za uporabo boste našli nekatere vrste živil, ki jih lahko pečete na tem žaru. V tabeli je navedeno, katere temperature izbrati, kako dolgo je treba živila peči in kateri del plošče uporabiti: rešetkasti del ali del z grelno ploščo. Čas, ki je potreben, da segrejete žar, ni vključen v čas pečenja, naveden v tabeli. Čas pečenja in temperatura zavisi od vrste živila, ki ga pripravljate (npr. meso), njegove debeline in temperature ter seveda tudi od vašega osebnega okusa. Lahko pogledate tudi oznake na podstavku namiznega žara.

Nasveti

- ▶ Rešetkasti del plošče žara je idealen za pripravo mesa in perutnine. Maščoba in sok kapljata skozi rešetko na pladenj, kar zagotavlja skoraj brezdimno pečenje in zdravo hrano z nizko vsebnostjo maščob (sl. 7).
- ▶ Del z grelno ploščo je primeren za pripravo rib, jajc, šunke, gob, paradižnika, čebule, itd. Zelo je priročen tudi za ohranjanje hrane vroče (sl. 8).
- ▶ Namizni žar lahko uporabljate tudi kot grelno ploščo, nadzirano s termostatom, ki samodejno ohranja vaša živila na želeni temperaturi. Rešetkasti del plošče žara pokrijte z aluminijasto folijo, s svetlečim delom navzgor in nato nastavite temperaturni regulator na položaj 2 ali 3.
- ▶ Mehki kosi mesa so za žar najbolj primerni.
- ▶ Kosi mesa, kot so zrezki ali reberca postanejo mehkejši, če jih čez noč marinirate.
- ▶ Živilo občasno obrnite na drugo stran z leseno ali plastično lopatico ali prijemalko, da ostane znotraj sočno in se ne izsuši. Ne uporabljajte nobenega kovinskega pribora kot so vilice ali prijemalke za žerjavico, ker lahko poškodujete plast plošče žara proti sprijemanju.
- ▶ Živil ne obračajte prepogosto. Ko je živilo rjavo po obeh straneh, ga pecite na nižji temperaturi, da se ne bo izsušilo, in da bo bolj enakomerno zapečeno.
- ▶ Če želite odmrzniti zamrznjeno živilo, ga ovijte v aluminijasto folijo in nastavite temperaturni regulator na položaj 3 ali 4. Od časa do časa živilo obrnite. Čas odmrzovanja zavisi od teže živila.
- ▶ Ko pripravljate satay, piščanca, svinjino ali teletino, najprej meso osušite na visoki temperaturi (položaj 5). Po potrebi lahko nato temperaturni regulator nastavite na položaj nižje in pečete živilo, dokler ni pripravljeno.
- ▶ Ko pripravljate satay ali kebab, namočite bambusove ali lesene špile v vodi, da se med pečenjem ne osmodijo. Ne uporabljajte kovinskih špil.
- ▶ Klobase se med pečenjem rade razpočijo. To preprečite tako, da jih z vilico nekajkrat prebodete.
- ▶ Rezultati pečenja na žaru so boljši, če uporabljate sveže meso, kot pa zamrznjeno ali odmrznjeno meso. Mesa ne solite, preden ga ne spečete. S tem boste ohranili meso sočno. Rezultati pečenja bodo najboljši, če koščki mesa ne bodo predebili (pribl. 1,5 cm).

Ta namizni žar ni primeren za pečenje paniranih živil.

Čiščenje

Nikoli ne uporabljajte agresivnih in strgalnih čistilnih sredstev in pripomočkov, ker boste poškodovali plast proti sprijemanju na plošči žara.

Omrežnega kabla s termostatom ne potapljajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

- 1** Nastavite temperaturni regulator na položaj za izklop.
- 2** Izključite aparat iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.
- 3** Odstranite termostat, tako da ga izpulite iz aparata (sl. 9).
- 4** Odstranite varnostni ščitnik iz plošče žara (sl. 10).
- 5** Odstranite ploščo žara, tako da jo primete za ročaja in jo dvignete iz podstavka. Plošče ne morete odstraniti, dokler je termostat priključen na aparat (sl. 11).

Vedno, preden ploščo odstranite in očistite, odstranite z nje odvečno olje s pomočjo papirnate serviete.

- 6** Odstranite pladenj, tako da ga dvignete iz podstavka (sl. 12).
- 7** Ploščo žara, pladenj, varnostni ščitnik in podstavek očistite z mehko krpo ali gobico, v vroči vodi z nekaj tekočega detergenta ali pa v pomivalnem stroju.

Ostanke hrane ali maščobe lahko odstranite tako, da ploščo žara namočite za pet minut v vroči vodi z nekaj detergenta, ali pa da jo pošpricate z nekaj limeninega soka. S tem boste ostanke zmehčali in jih tako lažje odstranili.

8 Ploščo žara, pladenj, varnostni ščitnik in podstavek posušite in jih znova sestavite.

Notranjost vtičnice za termostaat mora biti popolnoma suha, preden vanjo vstavite termostaat. Vtičnico posušite tako, da jo obrišete s suho krpo. Po potrebi jo najprej potesite, da izlijete ven odvečno vodo.

9 Zunanost termostata obrišete z vlažno krpo.

Okolje

D Ko boste aparat zavrgli, ga ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, ampak ga izročite na uradno zbirno mesto za recikliranje tovrstnih odpadkov. S tem boste pomagali ohraniti okolje (sl. 13).

Garancija in servis

Če potrebujete servis ali informacijo, ali če imate z delovanjem aparata težave, obiščite Philipsovo spletno stran na internetu www.philips.com ali pa pokličite Philipsov svetovalni center v vaši državi (telefonske številke najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni Philipsovega svetovalnega centra, se obrnite na vašega trgovca ali na servisno organizacijo za male gospodinjske aparate in aparate za osebno nego (www.ntt.si). Pozor: Ta aparat je namenjen izključno za uporabo v domačem gospodinjstvu. Če se aparat uporablja nepravilno ali za (pol-) profesionalne namene, ali če se uporablja na način, ki ni v skladu s temi navodili za uporabo, postane garancija neveljavna in Philips v takem primeru ne bo prevzel odgovornosti za kakršnokoli povzročeno škodo. Izdajatelj navodil za uporabo: Philips Slovenija, d.o.o. Knezov štrdon 94, 1000 Ljubljana, tel: +386 1 280 95 40.

Vrsta hrane	Čas pečenja (minute)	Nastavitev temperature
Lososov ali tunin zrezek	5-7	4-5
Repki gamberov	3-4	4-5
Ribe (mali kosi)	4-6	4
Puranji/piščančji file	6-8	4-5
Klobasa	8-10	4-5
Hamburger (zamrznjen, kuhan)	6-8	4-5
Jagnjetina	8-10	4-5
Meso, ki zahteva malo časa za pečenje (npr. zrezki/telečji file)	Zависи od debeline mesa in osebnega okusa.	5
Koščki mesa	4-5	5
Zelenjava/sadje	4-5	5
Zelenjava/sadje, obloženo s sirom	4-5	5
Mešano meso (mali koščki)	8-10	5
Nabodalo/satay	8-10	5
Ohranjanje živila vročega		2-3
Odmrzovanje	3-4	

Ta namizni žar ni primeren za pečenje panirane hrane.

Увод

Скъпи клиенти, да ви е честита новата настолна скара от Philips. Вашата нова скара с тава за стичане Ви дава възможност да пригответе всякакви видове вкусни ястия почти без дим! Печенето на скара с този уред е изключително безопасно благодарение на защитната преграда, а използването е лесно заради голямата площ за печене.

Общо описание (фпг I)

- A** Термостатно устройство с електрозахранващ кабел
- B** Температурен регулатор с положения вкл./изкл. и светлинен температурен индикатор
- C** Основа
- D** Тава за стичане
- E** Подвижна плоча за печене
- F** Топлоизолирани дръжки
- G** Защитна преграда
- H** Гнездо за термостатното устройство

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тези инструкции за употреба и ги запазете за справка в бъдеще.

- ▶ Преди да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, посочено на дъното на уреда, отговаря на това на местната електрическа мрежа.
- ▶ Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасно положение.
- ▶ Не свързвайте термостатното устройство към електрическата мрежа, преди да сте го включили в уреда.
- ▶ Внимавайте гнездото за термостатното устройство да е напълно сухо отвътре, преди да пхнете устройството.
- ▶ Използвайте само термостатното устройство, приложено в комплекта на уреда.
- ▶ Включвайте уреда само в заземен контакт.
- ▶ Не оставяйте кабела да виси през ръба на масата или плота, на който е сложен уредът, и пазете кабела на разстояние от горещите повърхности на уреда.
- ▶ Слагайте уреда върху равна, стабилна повърхност с достатъчно свободно пространство около него.
- ▶ Тавата за стичане трябва да е винаги на местото си по време на печене.
- ▶ Винаги нагривайте предварително плочата, преди да слагате някаква храна на нея.
- ▶ Достъпните повърхности могат да се нагорещат, когато уредът работи.
- ▶ Пазете уреда от достъп на деца.
- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.
- ▶ Пазете се от пръскане на мазнина, когато печете тлъсто месо или наденици.
- ▶ Винаги изключвайте уреда след употреба.
- ▶ Винаги изключвайте уреда и изваждайте щепсела от мрежовия контакт, преди да изваждате термостатното устройство от гнездото му.
- ▶ Винаги почиствайте уреда след употреба.
- ▶ Оставете уреда да изстине напълно, преди да махате плочата, да почиствате уреда или да го прибирате.
- ▶ Не потапяйте кабела с термостатното устройство във вода или каквато и да е друга течност.
- ▶ Никога не докосвайте плочата с остри или абразивни предмети, тъй като това ще повреди незалепащото покритие.
- ▶ Внимавайте да монтирате правилно плочата, след като сте я сваляли.
- ▶ Този уред е предвиден за използване само в помещения и не трябва да се използва на открито.

Преди първата употреба

- 1** Отстранете всички лепенки и избършете корпуса на уреда с влажна кърпа.
 - 2** Почистете старателно уреда и плочата (вж. раздел "Почистване").
- *Когато го използвате за пръв път, от уреда може да се вдигне малко дим. Това е нормално.*

Използване на уреда

- 1** Сложете тавата за стичане в основата (фиг. 2).
- 2** Напълнете тавата с достатъчно вода, за да покрие дъното (фиг. 3).
 - Водата в тавата ще премахне дима и неприятните миризми, тъй като предотвратява изгарянето на частици храна.
 - За да улесните почистването, можете да постелете тавата с алуминиево фолио, преди да налеете в нея вода.
 - Когато постилате тавата, внимавайте фолиото да не виси от страните ѝ, тъй като това ще попречи на правилната циркулация на въздуха.

- 3** Сложете плочата за печене в основата (фиг. 4).

Плочата за печене може да се намести в основата само по един начин.

- 4** Сложете защитната преграда върху уреда (фиг. 5).

Процепите в защитната преграда трябва да се наместват здраво върху палците на плочата за печене.

Защитната преграда пречи да се разпръсква мазнина по околните повърхности (напр. по плота).

- 5** Смажете леко плочата за печене с масло или олио.

- 6** Включете термостатното устройство в гнездото за него отстрани на уреда (фиг. 6).

- 7** Завъртете температурния регулатор в положение, подходящо за продуктите за печене (вж. раздел "Времена за печене").

Температурният индикатор светва.

- 8** Сложете продуктите върху плочата за печене, когато изгасне температурният индикатор.

Внимавайте: плочата за печене е гореща!

- *По време на процеса на печене, температурният индикатор светва и изгасва от време на време, като така показва, че нагревателният елемент се включва и изключва, за да поддържа зададената температура.*

- 9** Обръщайте от време на време продуктите с помощта на дървени или пластмасови лопатки или щипци.

- 10** Отстранете храната, когато стане готова.

Използвайте дървени или пластмасови лопатки или щипци, за да отстраните продуктите от уреда. Не употребявайте метални, остри или абразивни кухненски прибори.

- 11** За най-добър резултат отстранете излишната мазнина от плочата с парче кухненска хартия, преди да сложите да печете следващата порция продукти.

- 12** За да продължите с печенето, сложете следващата порция продукти върху плочата за печене, когато температурният индикатор изгасне.

Времена за печене

В таблицата в края на това ръководство за експлоатация ще намерите няколко вида ястия, които можете да пригответе с тази настолна скара. Таблицата показва каква температура да се избере, колко дълго трябва да се пече храната и коя част от плочата за печене да се използва - тръбната или гладката част. Времето, необходимо за предварително загряване на уреда, не е включено в посочените в таблицата времена за печене. Времето за печене и температурата зависят от вида на приготвяните продукти (напр. месо), дебелината им, температурата им и, разбира се, от Вашия собствен вкус. Можете също да погледнете указанията на основата на настолната скара.

Съвети

- ▶ Тръбната част на плочата е идеална за приготвяне на месо и пилета. Мазнината и соковете капят през скарата в тавата, като по този начин се осигуряват почти бездимно печене и здравословни ястия с ниско съдържание на мазнини (фиг. 7).
- ▶ Частта с горещата плоча е идеална за приготвяне на риба, яйца, шунка, гъби, домати, лук и т.н. Тя също е много удобна за запазване на храната гореща (фиг. 8).
- ▶ Можете също да използвате настолната скара като термостатно регулирана нагревна плоча, която автоматично поддържа необходимата температура на блюдата Ви. Покрийте тръбната част на плочата с алуминиево фолио с лъскавата страна нагоре и след това нагласете температурния регулатор в положение 2 или 3.
- ▶ Крехките парчета месо са най-подходящи за печене на скара.
- ▶ Парчетата месо като бифтеци или котлети стават по-крехки, ако се накиснат в марината за една нощ.
- ▶ Обръщайте продуктите от време на време с дървени или пластмасови лопатки или щипци, за да осигурите да останат сочни отвътре и да не пресъхнат. Не използвайте никакви метални прибори като вилици или щипци за скара, тъй като те могат да повредят незалепащото покритие на плочата за печене.
- ▶ Печивата не бива да се обръщат прекалено често. Когато парчетата се препекат от двете страни, те трябва да се допичат при по-ниска температура, за да се осигури да не пресъхнат и да са опечени по-равномерно.
- ▶ Ако искате да размразите замразена храна, увийте я в алуминиево фолио и нагласете температурния регулатор в положение 3 или 4. Обръщайте храната от време на време. Времето за размразяване зависи от теглото ѝ.
- ▶ Когато приготвяте шишчета, пиле, свинско или телешко, първо препечете месото при висока температура (положение 5). Ако е необходимо, след това можете да нагласите температурния регулатор на едно положение по-ниско и да оставите храната да се изпече до готовност.
- ▶ Когато приготвяте шишчета или кебап, накиснете бамбуковите или дървени шишове във вода, за да предотвратите изгарянето им при печенето. Не използвайте метални шишове.
- ▶ Надениците са склонни да се пукат при печене. За да избегнете това, пробийте ги на няколко места с вилица.
- ▶ Прясното месо дава по-добри резултати при печене на скара от замразеното или размразеното месо. Не солете месото, преди да сте го опекали на скарата. Това ще помогне да запазите месото сочно. За най-добри резултати внимавайте парчетата месо, които ще приготвяте, да не са прекалено дебели (прибл. 1,5 см).

Тази настолна скара не е подходяща за печене на панирани продукти.

Почистване

Никога не използвайте абразивни почистващи препарати и материали, тъй като това ще повреди незалепащото покритие на плочата.

Не потапяйте кабела с термостатното устройство във вода или каквато и да е друга течност.

- 1** Нагласете температурния регулатор в положение "изкл."
- 2** Изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади.
- 3** Махнете термостатното устройство чрез издърпване от уреда (фиг. 9).
- 4** Отстранете защитната преграда от плочата за печене (фиг. 10).
- 5** Извадете плочата за печене, като я вдигнете от основата за дръжките. Плочата за печене не може да се махне, ако термостатното устройство е все още пъхнато в уреда (фиг. 11).

Винаги отстранявайте с парче кухненска хартия излишната мазнина от плочата за печене, преди да я свалите за почистване.

- 6** Извадете тавата за стичане от основата (фиг. 12).
- 7** Почистете плочата за печене, тавата за стичане, защитната преграда и основата с мека кърпа или гъба в гореща вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина. Остатъците храна и мазнините могат да се отстранят чрез на кисване на плочата за печене за пет минути в гореща вода с малко течен миеш препарат или чрез наръсване на плочата с малко лимонов сок. Това ще разрони всички спечени хранителни остатъци или мазнини.
- 8** Изсушете плочата за печене, тавата за стичане, защитната преграда и основата и ги сглобете отново.

Гнездото за термостатното устройство трябва да е напълно сухо, преди да включвате отново устройството в него. За да изсушите гнездото, избършете го отвътре със суха кърпа. Ако е необходимо, изтръскайте първо излишната вода.

- 9** Почистете отвън термостатното устройство с влажна кърпа.

Опазване на околната среда

- Д** Не изхвърляйте уреда след привършване на експлоатационния му срок заедно с обикновените битови отпадъци, а го предайте в пункт за събиране на отпадъци за рециклиране. Така ще помогнете за опазването на околната среда (фиг. 13).

Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във Вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта). Ако във Вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

Вид хранителни продукти	Времена за печене (минути)	Температурна настройка
Стек от съомга или тон	5-7	4-5
Кралски скариди	3-4	4-5
Риба (малки парчета)	4-6	4
Пуешко / пилешко филе	6-8	4-5
Колбаси	8-10	4-5
Хамбургер (замразен, полуфабрикат)	6-8	4-5
Агнешки котлети	8-10	4-5
Месо, което се пече малко време на скара (напр. бифтеци / телешко филе)	В зависимост от дебелината на месото и личните Ви предпочитания.	5
Парчета месо	4-5	5
Зеленчуци / плодове	4-5	5
Зеленчуци / плодове, покрити със сирене	4-5	5
Мешана скара (дребни парчета)	8-10	5
Шашлик / шишчета	8-10	5
Запазване в горещо състояние		2-3
Размразяване	3-4	

Тази настолна скара не е подходяща за печене на панирани храни.

Uvod

Draga mušterijo, čestitamo na kupovini novog Philips-ovog stonog roštilja. Vaš novi roštilj sa posudom za kapljice omogućava Vam pripremanje svih vrsta ukusne hrane skoro bez dima! Roštiljanje sa ovim uređajem je posebno bezbedno zahvaljujući zaštitnoj pločici i lako ga je koristiti zbog velike površine roštilja.

Opšti izgled (sl. I)

- A** Termostatska jedinica sa kablom za napajanje
- B** Regulacija temperature sa položajima za uklj./isklj. i lampicom za temperaturu
- C** Postolje
- D** Posuda za skupljanje kapljica
- E** Uklonjiva ploča za roštiljanje
- F** Hladne drške
- G** Zaštitna pločica
- H** Priklučnica termostatske jedinice

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo upustvo, i sačuvajte ga za kasniju upotrebu.

- Proverite da li voltaža navedena na donjem delu uredjaja odgovara naponu mreže u vašem domaćinstvu, pre nego priključite uredjaj.
- Ako je oštećen glavni kabl, on mora biti zamenjen od strane Philipsa, tj. servisnog centra ovlašćenog od strane Philipsa ili na odgovarajući način kvalifikovanih osoba, da bi se izbegao rizik.
- Nemojte da uključujete termostat u struju pre nego što stavite jedinicu termostata u uredjaj.
- Proverite da li je unutrašnjost termostatske jedinice potpuno suva, pre nego što stavite termostatsku jedinicu.
- Upotrebljavajte samo termostatsku jedinicu koja se isporučuje sa uređajem.
- Priključite uredjaj samo na uzemljenu utičnicu.
- Nemojte ostaviti kabl da visi preko ivice stola ili radne površine na kojoj stoji uredjaj i držite kabl dalje od vrelih površina uređaja.
- Stavite uredjaj na ravnu, stabilnu površinu sa dovoljno slobodnog prostora oko nje.
- Posuda za skupljanje kapljica mora uvek da bude na mestu u toku pripremanja.
- Uvek prethodno zagrejte ploču pre nego što na nju stavite bilo kakve namirnice.
- Pristupačne površine mogu da postanu vrela kada uredjaj radi.
- Čuvajte uredjaj van domašaja dece.
- Nikada ne ostavljajte uredjaj da radi bez nadzora.
- Pazite na mast koja se rasprši kada pržite masno meso ili kobasice.
- Posle upotrebe uvek isključite uredjaj iz struje.
- Uvek isključite uredjaj i uklonite utikač iz zidne utičnice pre nego što uklonite jedinicu termostata iz odgovarajuće priključnice.
- Uredjaj čistite nakon svake upotrebe..
- Pustite uredjaj da se potpuno ohladi pre nego što uklonite ploču, čistite ili odložite uredjaj.
- Nemojte uranjati kabl za napajanje sa jedinicom termostata u vodu ili neku drugu tečnost.
- Nemojte dodirivati ploču oštirim ili abrazivnim predmetima, jer će to oštetiti teflonski sloj.
- Proverite da li ste ponovo montirali ploču na pravilan način posle njenog uklanjanja.
- Ovaj uredjaj je namenjen isključivo upotrebi u zatvorenom prostoru i ne bi trebalo da se koristi vani.

Pre upotrebe

1 Uklonite sve nalepnice i obrišite telo uređaja vlažnom krpom.

2 Temeljno očistite uređaj i ploču (vidi poglavlje 'Održavanje').

► Pri prvoj upotrebi, uređaj može proizvesti izvesnu količinu dima. Ova pojava je normalna.

Upotreba

1 Stavite posudu za skupljanje kapljica na postolje (sl. 2).

2 Napunite posudu za skupljanje kapljica sa dovoljno vode da pokrije dno (sl. 3).

- Voda u posudi za skupljanje kapljica će ukloniti dim i loše mirise, jer sprečava da čestice namirnica izgore.
- Radi lakšeg čišćenja, možete da pokrijete posudu za skupljanje kapljica aluminijском folijom pre nego što je napunite vodom.
- Kada pokrivete posudu za skupljanje kapljica, proverite da li folija visi preko zidova posude, jer će to sprečiti pravilnu cirkulaciju vazduha.

3 Stavite ploču za roštiljanje na postolje (sl. 4).

Ploča za roštiljanje može da stene na postolje na samo jedan način.

4 Stavite zaštitnu pločicu na uređaj (sl. 5).

Prorezi na zaštitnoj pločici mora da bezbedno naležu na klinove ploče za roštiljanje.

Zaština pločica sprečava da mast pršti po okolnoj površini (npr. radnu površinu).

5 Malo podmažite ploču za roštiljanje puterom ili uljem.

6 Stavite jedinicu termostata na u odgovarajuću priključnicu na bočnoj strani uređaja (sl. 6).

7 Okrenite regulator temperature u položaj koji odgovara sastojcima koji se peku (vidi deo 'Vreme roštiljanja' u ovom poglavlju).

Pali se lampica za temperaturu.

8 Stavite sastojke na ploču za roštiljanje kada se lampica za temperaturu ugasi.

Pazite: ploča za roštiljanje je vrela!

► Utoku procesa roštiljanja, lampica za temperaturu se povremeno pali i gasi da bi se pokazalo kako se grejni element uključuje i isključuje u cilju održavanja propisane temperature.

9 Povremeno okrenite namirnice pomoću drvene ili plastične lopatice ili mašica.

10 Uklonite namirnice kada su gotove.

Koristite drvenu ili plastičnu lopaticu ili mašice za skidanje namirnica sa uređaja. Nemojte koristiti metalne ili abrazivne kuhinjske predmete.

11 Za optimalne rezultate, uklonite višak ulja sa ploče pomoću komada kuhinjskog papira, pre obrade sledeće količine namirnica.

12 U cilju nastavka roštiljanja, stavite sledeću količinu namirnica na ploču za roštiljanje kada se lampica za temperaturu ugasi.

Vremena pripremanja

U tabeli koja se nalazi na kraju ovog uputstva za upotrebu, naći ćete neke vrste namirnica koje možete da pripremate na stonom roštilju. U tabeli su prikazane temperature koje treba izabrati, vreme roštiljanja namirnica i deo ploče koji treba koristiti: roštiljski ili vrelu ploču. Vreme koje je potrebno za zagrevanje uređajani je uključeno kod vremena roštiljanja koja su prikazana u tabeli. Temperatura i vreme roštiljanja zavise od vrste namirnica koja se priprema (npr. meso), njegove debljine i temperature, i naravno, od vašeg ukusa. Možete da koristite i indikacije na postolju stonom roštilja.

Saveti

- Deo za roštiljanje ploče je idealan za pripremanje običnog i živinskog mesa. Mast i sokovi kroz roštilj kaplju u posudu, što obezbeđuje roštiljanje skoro bez dima i zdravu hranu sa malo masnoća (sl. 7).
- Deo vrele ploče je idealan za pripremanje ribe, jaja, slanine, pečuraka, paradajza, luka, itd. Takođe je pogodan i za podgrevanje namirnica (sl. 8).
- Stoni roštilj možete da koristite i kao termostatski kontrolisanu vrelu ploču držite vaša jela na potrebnoj temperaturi. Pokrijte roštiljski deo ploče aluminijskom folijom tako da sjajna strana bude usmerena uvis, a zatim podesite regulator temperature u položaj 2 ili 3.
- Mekci komadi mesa su najbolji za roštiljanje.
- Komadi mesa poput stejka ili rebaraca postaju mekši ako se mariniraju preko noći.
- Povremeno okrenite namirnice pomoću drvene ili plastične lopatice ili mašica, da ostanu sočne iznutra i da se ne osuše potpuno. Nemojte koristiti metalne viljuške ili mašice jer one mogu da oštete teflonski sloj ploče za roštiljanje.
- Namirnice koje se pripremaju ne treba okretati previše često. Kada one sa obe strane dobiju smeđu boju, treba ih peći na manjoj temperaturi da bi se sprečilo da budu potpuno suve i da bi se ravnomerno ispekle.
- Ako želite da odmrznete zamrznute namirnice, umotajte ih u aluminijsku foliju i podesite regulator temperature u položaj 3 ili 4. Povremeno okrenite namirnice. Vreme odmrzavanja zavisi od težine namirnica.
- Kada pripremate sataj, piletinu, svinjetinu ili teletinu, prvo propržite meso na visokoj temperaturi (položaj 5). Ako je potrebno, onda možete podesiti regulator temperature na jednu poziciju niže i roštiljati namirnice dok ne budu gotove.
- Kada pravite sataj ili kebab, natopite ražnjić od bambusa ili drveta u vodi da ovaj ne bi izgoreo u toku roštiljanja. Nemojte koristiti metalne ražnjiće.
- Kobasice naginju prskanju kada se roštiljaju. Da biste ovo sprečili, viljuškom ih probušite na nekoliko mesta.
- Sveže meso daje bolje rezultate roštiljanja nego zamrznuto ili odmrznuto meso. Meso posolite tek posle roštiljanja. Ovo će pomoći da meso ostane sočno. Za najbolji rezultat, proverite da li su komadi mesa koje ćete pripremati suviše debeli (pribl. 1,5 cm).

Ovaj stoni roštilj nije pogodan za roštiljanje namirnica uvaljanih u prezle.

Održavanje

Nemojte koristiti abrazivna sredstva i materijale za čišćenje, jer će to oštetiti teflonski sloj ploče.

Nemojte da uranjate kabl za napajanje sa termostatskom jedinicom u vodu ili neku drugu tečnost.

- 1** Podesite regulator temperature u položaj 'off'.
- 2** Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi.
- 3** Uklonite jedinicu termostata tako što je izvučete iz uređaja (sl. 9).
- 4** Uklonite zaštitu sa ploče za roštiljanje (sl. 10).
- 5** Uklonite ploču za roštiljanje tako što je podiginite iz postolja pomoću ručica na njoj. Ploča za roštiljanje ne može da se ukloni ako se jedinica termostata još uvek nalazi u uređaju (sl. 11).
Pre uklanjanja ili čišćenja, uvek uklonite višak ulja sa ploče za roštiljanje pomoću komada kuhinjskog papira.
- 6** Uklonite posudu za skupljanje kapljica tako što je podignete sa postolja (sl. 12).

7 Očistite ploču za roštiljanje, posudu za skupljanje kapljica, zaštitu i postolje mekom krpom ili sunderom sa nešto tečnosti za pranje ili u mašini za sudove.

Ostaci hrane ili masti mogu da se uklone tako što se ploča za roštiljanje pet minuta natapa u vreloj vodi sa nešto tečnosti za pranje ili sipate malo limunovog soka na ploču. To će omekšati sve očvršle ostatke hrane i masti.

8 Osušite ploču za roštiljanje, posudu za skupljanje kapljica, zaštitu i postolje, i montirajte ih ponovo.

Unutrašnjost priključnice jedinice termostata mora da bude potpuno suva, pre nego što ponovo stavite jedinicu termostata na nju. Da biste osušili priključnicu, obrišite unutrašnjost suvom krpom. Ako je potrebno, prvo istresite višak vode.

9 Očistite spoljašnost jedinice termostata vlažnom krpom.

Okolina

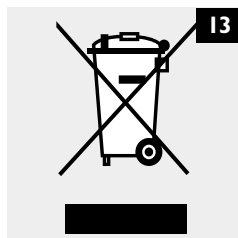
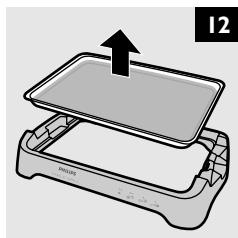
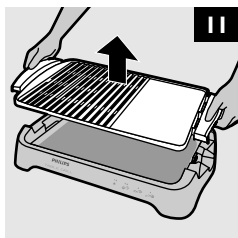
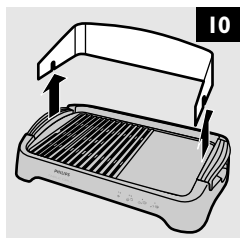
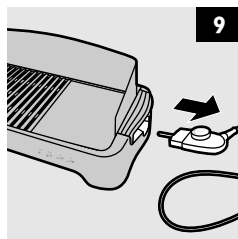
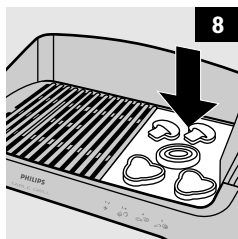
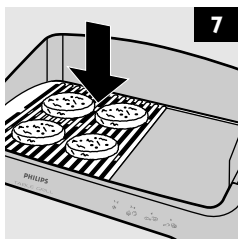
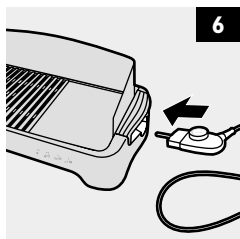
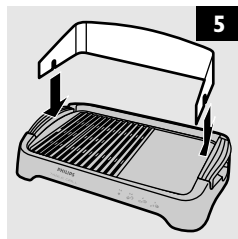
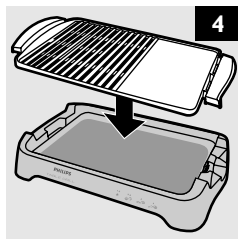
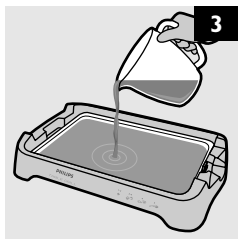
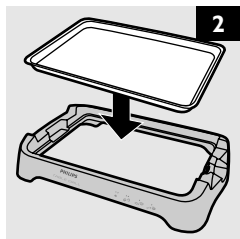
- Po isteku radnog veka, nemojte da bacate uređaj zajedno sa običnim otpacima iz domaćinstva, već ga predajte na zvaničnom mestu skupljanja materijala za reciklažu. Postupajući ovako, pomažete očuvanju okoline (sl. 13).

Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate problem, molimo vas da posetite Philips Internet prezentaciju na adresi www.philips.com, ili da kontaktirate Philips-ovo predstavništvo u vašoj zemlji (broj telefona pronaći ćete u međunarodnom garantnom listu). Ukoliko u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se vašem ovlašćenom prodavcu ili kontaktirajte Servisno odeljenje Philips aparata za domaćinstvo i ličnu higijenu BV.

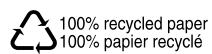
Vrsta hrane	Vreme roštiljanja (minute)	Podešavanja temperature
File lososa ili tune	5-7	4-5
Gambas	3-4	4-5
Riba (mali komadi)	4-6	4
Ćureći/pileći file	6-8	4-5
Kobasica	8-10	4-5
Hamburger (zamrznut, prethodno pripremljen)	6-8	4-5
Jagnjetina	8-10	4-5
Meso kome treba malo vremena za roštiljanje (npr. stejk/teleći file)	Zavisno od debljine mesa i od ličnog ukusa.	5
Komadi mesa	4-5	5
Povrće/voće	4-5	5
Povrće/voće pokriveno sirom	4-5	5
Mešano meso (mali komadi)	8-10	5
Šašlik/sataj	8-10	5
Podgrevanje		2-3
Odmrzavanje	3-4	

Ovaj stoni roštilj nije pogodan za namirnice koje su uvaljane u prezle.





www.philips.com



4222 001 9839 I