

1 Desenchufe el artefacto y déjelo enfriar.

2 Antes de quitar las placas del grill, elimine el exceso de aceite con una hoja de papel de cocina.

3 Quite las placas del grill (Fig. 15).

Para quitar las placas, presione los clips de sujeción y levántelas para extraerlas.

4 Lave las placas del grill y la bandeja recolectora de grasa con un paño suave o esponja con agua caliente y un poco de detergente líquido. Las placas también son aptas para el lavaplatos (Fig. 16).

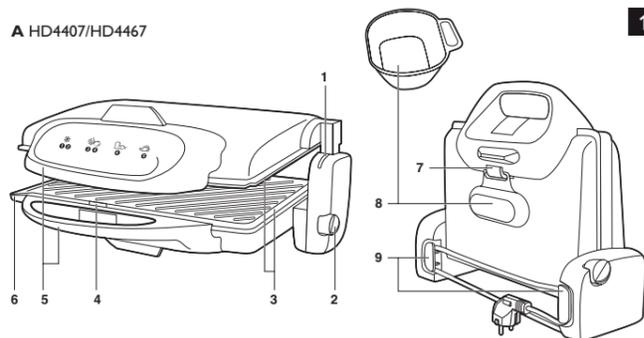
Sumerja las placas del grill en agua caliente con un poco de detergente líquido durante cinco minutos para eliminar los residuos tales como restos de alimentos o grasa adherida.

5 Seque las placas del grill y vuelva a colocarlas (Fig. 17).

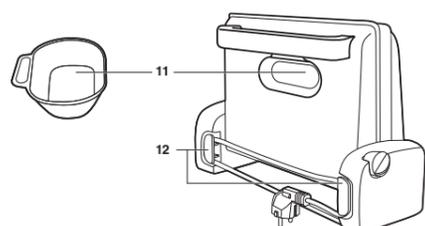
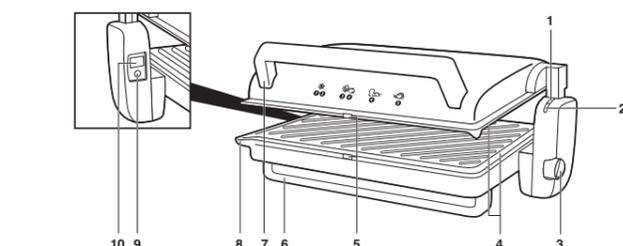
- Coloque el artefacto en la posición de parrilla.
- Coloque el borde trasero de las placas sobre el grill (1). Baje las placas del grill sobre el artefacto y presiónelas para que queden sujetas por el clip (2).

6 Limpie la parte exterior del grill con un paño húmedo.

A HD4407/HD4467



B HD4408/HD4469



	A	B	C	Min.	°C
		B	C	10-14	1-2
				12-16 3x	1-2
	A B			3-5	3-4
		C		3-5	3-4
	A B			3-5	3-4
	A			4-6	4
	B C			3-5	4
	B			3-4	4
	B			4-6	4-5
	A B			3-4	4-5
	A B			8-13	4-5
	A B			9-12	4-5
	B			6-8	4-5
	B			4-6	4-5
	A B			4-8	5
	A B			7-9	5

27

Register your product and get support at

www.philips.com/welcome

HD4469, HD4467, HD4408, HD4407



PHILIPS



www.philips.com

100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.005.0122.1

Reemplazo

Reemplazo de la batería del timer (modelos HD4408 y HD4469)

Si el grill se utiliza con fines domésticos, la batería dura aproximadamente dos años. Este timer funciona con una batería botón L1131 de litio (1,55 V), que se encuentra disponible en la mayoría de los comercios.

1 Coloque el aparato en la posición de parrilla y quite el tornillo de la bisagra (Fig. 18).

2 Cierre el grill, gírelo y póngalo en posición vertical (1). Quite el tornillo superior (2) y el tornillo inferior (3) de la bisagra (Fig. 19).

3 Quite la cubierta de la bisagra y retire el timer (Fig. 20).

4 Abra la tapa del compartimiento de la batería del timer con una moneda, retire la batería vieja y deséchela (consulte el capítulo "Medio ambiente") (Fig. 21).

5 Coloque la nueva batería con el polo positivo (+) mirando hacia la tapa del compartimiento (Fig. 22).

6 Vuelva a colocar la tapa del compartimiento de la batería en el timer. Utilice una moneda para ubicarla en su sitio.

7 Inserte el timer en la cubierta de la bisagra y vuelva a colocar la cubierta en la bisagra.

8 Coloque y ajuste los tornillos en el orden inverso. Comience con el aparato colocado en posición vertical y luego colóquelo en la posición de parrilla.

Medioambiental

- Las baterías no recargables contienen sustancias que pueden contaminar el medio ambiente. No deseche las baterías no recargables con los residuos domésticos habituales. Deposítelas en un punto de recolección oficial de baterías. Siempre saque la batería no recargable antes de desechar y llevar el artefacto a un punto de recolección oficial.
- Cuando finalice la vida útil del artefacto, no lo deseche junto con los residuos domésticos habituales. Llévelo a un centro de recolección oficial para su reciclado. De esta forma, ayudará a proteger el medio ambiente (Fig. 23).

Almacenamiento

1 Enrolle el cable de electricidad alrededor del área del cable situada en las bisagras del artefacto. (Fig. 24)

2 Coloque la bandeja recolectora de grasa en la base del grill.

- Modelos HD4407 / HD4467: coloque la bandeja recolectora de grasa en el gancho de la base del grill. (Fig. 25)
- Modelos HD4408 / HD4469: deslice la bandeja recolectora de grasa debajo del soporte de la base del grill (oír un «click») (Fig. 26).

3 Guarde el aparato en posición vertical en un lugar seguro y seco.

Garantía y servicio técnico

Para obtener más información, comunicarse con el servicio técnico o solucionar problemas, ingrese en el sitio web de Philips (www.philips.com) o comuníquese con el centro de atención al cliente de Philips correspondiente a su país (el número de teléfono figura en el folleto de la garantía internacional). Si no hay un centro de atención al cliente de Philips en su país, comuníquese con su distribuidor local de Philips.

SPANISH (ARGENTINA)

Introducción

Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips. Para disfrutar de todos los beneficios que Philips tiene para ofrecerle, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (Fig. 1)

- A** Grill (modelos HD4407 y HD4467)
- 1** Luz roja de temperatura
- 2** Control de temperatura
- 3** Placas del grill
- 4** Clips de sujeción de las placas del grill
- 5** Mango frío al tacto
- 6** Canal de drenaje
- 7** Gancho para bandeja recolectora de grasa
- 8** Bandeja recolectora de grasa
- 9** Espacio para almacenamiento del cable
- B** Grill (modelos HD4408 y HD4469)
- 1** Luz roja de encendido
- 2** Luz verde de inicio de cocción
- 3** Control de temperatura
- 4** Placas del grill
- 5** Clips de sujeción de las placas del grill
- 6** Soporte frío al tacto
- 7** Mango frío al tacto
- 8** Canal de drenaje
- 9** Botón del timer
- 10** Pantalla del timer
- 11** Bandeja recolectora de grasa
- 12** Espacio para almacenamiento del cable

Importante

Lea atentamente este manual del usuario antes de usar el artefacto y consérvelo para futuras consultas.

Peligro

- No sumerja el artefacto ni el cable de electricidad en agua u otros líquidos.

Advertencia

- Antes de enchufarlo, verifique que el voltaje indicado en el artefacto coincida con el de la red eléctrica local.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips u otras personas autorizadas para evitar riesgos.
- Este artefacto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, mental o sensorial reducida (adultos o niños) o sin los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del artefacto por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este artefacto.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mesada donde está colocado el artefacto.
- Mantenga el cable de electricidad alejado de superficies calientes.
- Nunca deje el artefacto en funcionamiento sin vigilancia.

Precaución

- Conecte la unidad solamente a un tomacorriente de pared con descarga a tierra.
- Coloque el artefacto sobre una superficie plana y estable con suficiente espacio libre alrededor.
- Caliente siempre las placas del grill antes de colocar los alimentos.
- Las superficies accesibles pueden calentarse mientras el artefacto está en funcionamiento (Fig. 2).
- Tenga cuidado con las salpicaduras de grasa al cocinar carnes grasosas o embutidos.
- Desenchufe siempre el artefacto después de usarlo.
- Siempre limpie el grill después de usarlo.
- Deje que el grill se enfríe por completo antes de quitarle las placas, limpiarlo o guardarlo.
- Para evitar dañar la superficie antiadherente, no toque las placas del grill con objetos afilados o abrasivos.
- Coloque las placas en la posición correcta al volver a montarlas en el grill.
- Este producto ha sido diseñado sólo para uso doméstico y no para ser utilizado en cocinas de comercios, oficinas, granjas u otros ámbitos laborales. Tampoco deben utilizarlo los huéspedes de hoteles, moteles, pensiones y otros ámbitos residenciales.

- Para evitar situaciones de peligro, nunca conecte este artefacto a un interruptor con timer externo ni a un sistema de control remoto.
- Si el artefacto se utiliza de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales o de un modo distinto del que se indica en las instrucciones de este manual, la garantía quedará anulada y Philips no se hará responsable por los daños ocasionados.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este producto Philips cumple con todas las normativas sobre campos electromagnéticos. Si se emplea correctamente y de conformidad con las instrucciones de este manual, el uso del artefacto es seguro de acuerdo con las evidencias científicas disponibles en la actualidad.

Antes del primer uso

- 1** Quite el cartón que hay entre las placas del grill y retire cualquier calcomanía.
- 2** Limpie la parte exterior del grill con un paño húmedo.
- 3** Limpie cuidadosamente las placas (consulte el capítulo "Limpieza").

Nota: Es normal que el artefacto emita humo la primera vez que se usa.

Uso de la unidad

Grill con tres posiciones

- Posición de contacto (Fig. 3)
- Esta posición es ideal para cocinar a alta temperatura con rapidez y de ambos lados (bifes, hamburguesas, etc.) y para tostar sándwichs.

Nota: Las dos placas del grill están en contacto con la comida.

- Posición de horno (Fig. 4)
- Esta posición es ideal para cocinar y gratinar al mismo tiempo y también para preparar todo tipo de tostadas 'abiertas', por ejemplo, con huevo, tomate, pimientos y aros de cebolla cubiertos con queso.

Nota: La placa superior del grill no debe tocar la comida.

- Posición de parrilla (Fig. 5)
- En esta posición, el grill ofrece una amplia superficie para asar toda clase de comidas, como brochettes, pinchitos, verduras, frutas, etc.

- 1** Desenrolle por completo el cable de electricidad del área del cable situada en las bisagras del artefacto (Fig. 6).
- 2** El grill debe estar cerrado. A continuación, conecte el enchufe en el tomacorriente de pared (Fig. 7).
 - ▶ Sólo para los modelos HD4408 y HD4469: la luz roja de encendido se ilumina para indicar que el grill está conectado a la corriente eléctrica.
- 3** Coloque el control de temperatura en la posición apropiada para los ingredientes que va a cocinar. Consulte la tabla de alimentos que se encuentra al comienzo de este folleto.
 - ▶ La luz roja indica que el grill se está calentando.

Nunca deje el artefacto en funcionamiento sin vigilancia.

- 4** Deje que el artefacto se caliente.
 - Sólo para los modelos HD4408 y HD4469: espere hasta que la luz verde de inicio de cocción se encienda.
 - Sólo para los modelos HD4407 y HD4467: espere hasta que la luz roja de temperatura se apague.

- 5** Abra el grill para colocar los alimentos en la(s) placa(s).

Actúe con precaución, ya que las placas del grill están calientes.

- Posición de contacto y posición de horno: abra el grill hasta la mitad (Fig. 8).
 - Posición de parrilla: abra el grill hasta la mitad y coloque la placa superior en su posición más alta (1). A continuación, abra el grill por completo (2) (Fig. 9).
- 6** Coloque la bandeja de recolección de grasa debajo del canal de drenaje para desagotar la grasa y los jugos de los alimentos. (Fig. 10)
 - 7** Coloque los ingredientes sobre la(s) placa(s) del grill (Fig. 11). Para lograr resultados óptimos, coloque los ingredientes en el centro de las placas. El tiempo de cocción dependerá del tipo de ingredientes, su grosor y el gusto personal. Consulte los tiempos de cocción recomendados en la tabla de alimentos que aparece al inicio de este folleto.

Nota: Durante del proceso de cocción, la luz verde de inicio de cocción se apaga (modelos HD4408 y HD4469) o la luz roja de temperatura se enciende (modelos HD4407 y HD4467) de manera intermitente para indicar que el grill se está calentando para alcanzar la temperatura preestablecida.

- Posición de contacto y posición de horno: coloque los alimentos en el centro de la placa de abajo.

- Posición de parrilla: distribuya los alimentos sobre la placa del grill. Debe darlos vuelta regularmente con una espátula de madera o plástico.

- 8** Cierre el grill (sólo para las posiciones de contacto y de horno).
 - Posición de contacto: baje con cuidado la placa superior del grill sobre los ingredientes hasta apoyarla sobre la comida. De este modo, los alimentos se cocinarán de manera uniforme en ambos lados (Fig. 12).
 - Posición de horno: tire hacia arriba la placa superior del grill hasta alcanzar su nivel más alto (1) y luego colóquela en posición horizontal (2). La placa superior del grill no debe entrar en contacto con la comida (Fig. 13).

- 9** Abra el grill cuando haya transcurrido el tiempo de cocción requerido (sólo para las posiciones de contacto y de horno).

- 10** Retire los alimentos con una espátula de madera o de plástico.

No utilice utensilios de cocina metálicos, punzantes o abrasivos.

- 11** Si desea cocinar otro grupo de alimentos, elimine el exceso de aceite de las placas con una hoja de papel de cocina.

- 12** Espere hasta que la luz verde de inicio de cocción se encienda (modelos HD4408 y HD4469) o hasta que la luz de temperatura se apague (modelos HD4407 y HD4467) antes de colocar los alimentos sobre la(s) placa(s).

Timer (modelos HD4408 y HD4469)

El timer indica la finalización del tiempo de cocción pero NO apaga el grill.

Nota: También puede utilizar el grill sin programar el timer.

- 1** Pulse el botón del timer para programar los minutos de cocción. (Fig. 14)
 - ▶ El tiempo establecido aparecerá en la pantalla.
- 2** Mantenga pulsado el botón para seleccionar los minutos rápidamente. Suelte el botón una vez haya definido el tiempo de cocción deseado. El tiempo máximo que puede definirse es de 99 minutos.
 - ▶ Tres segundos después de definir el tiempo de cocción, el timer comenzará la cuenta regresiva.
 - ▶ Mientras el timer realiza la cuenta regresiva, el tiempo de cocción restante parpadea en la pantalla. El último minuto se muestra en segundos.

Nota: Para borrar la programación del timer, pulse el botón del timer durante 3 segundos (en el momento en que parpadea) hasta que aparezca "00".

- 3** Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado, oirá una señal sonora que se repite a los diez segundos. Para detener la señal sonora, pulse el botón del timer.

Tiempos de cocción

Al comienzo de este folleto se ofrece una tabla de alimentos con comidas que pueden prepararse con este grill. La tabla indica la temperatura adecuada, el tiempo de cocción de los alimentos y la posición correcta del grill. Los tiempos de cocción indicados en la tabla no incluyen el precalentamiento del grill. El tiempo y la temperatura de cocción dependerán del tipo, el grosor y la temperatura de los alimentos que desea cocinar (por ejemplo, carne) y de su gusto personal. Consulte también las indicaciones del grill.

Sugerencias

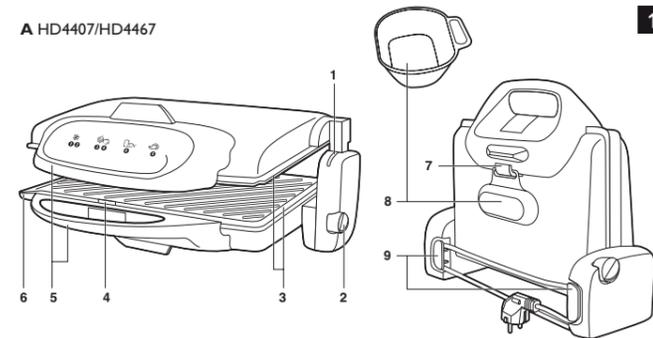
- Unte los alimentos (no las placas del grill) con un poco de manteca o aceite para evitar que el exceso de grasa genere humo.
- El grill no es apto para cocinar alimentos empanados.
- Para evitar que los embutidos se revienten durante la cocción, pínchelos con un tenedor.
- Para obtener mejores resultados, no coloque trozos de carne demasiado gruesos (1,5 cm aproximadamente).
- La carne fresca se cocina mejor que la congelada o descongelada.
- Para preparar pinchitos de pollo, cerdo o ternera, primero selle la carne a alta temperatura (nivel 5). A continuación, baje el nivel de temperatura una posición y siga cocinando los alimentos hasta que estén listos.
- Si desea descongelar alimentos, coloque el grill en la posición de horno y envuelva los alimentos en papel de aluminio. Coloque la temperatura en el nivel 1 ó 2. El tiempo de descongelamiento dependerá del peso del alimento.

Limpieza

Nunca use agentes o materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar la capa antiadherente de las placas.

Nunca sumerja el artefacto en agua.

A HD4407/HD4467



B HD4408/HD4469

