



PHILIPS

HD6372, HD6371
HD6370



User manual

Kasutusjuhend

Қолданушының нұсқасы

Vartotojo vadovas

Lietotāja rokasgrāmata

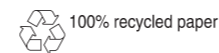
Instrukcija obsługi

Руководство пользователя

Посібник користувача



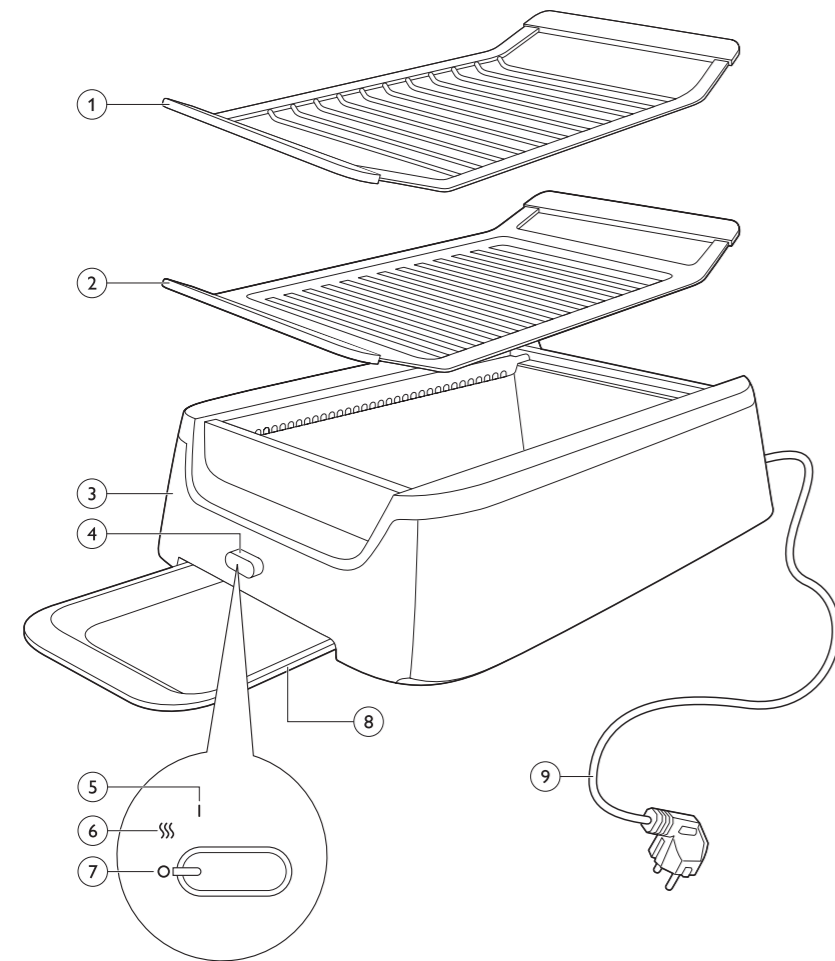
www.philips.com



100% recycled paper

4203.064.6149.4.B





1

		12-16 min.
		8-15 min.
		14-16 min.
		12-15 min.
		10-15 min.
		22-26 min.
		15-16 min.
		12-18 min.
		12-14 min.
		12-16 min.
		16-18 min.
		6-15 min.
		14-16 min.
		8-15 min.
		2-5 min.

10

Усунення несправностей

У цьому розділі зведено основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо Ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, відвідайте веб-сайт www.philips.com/support для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

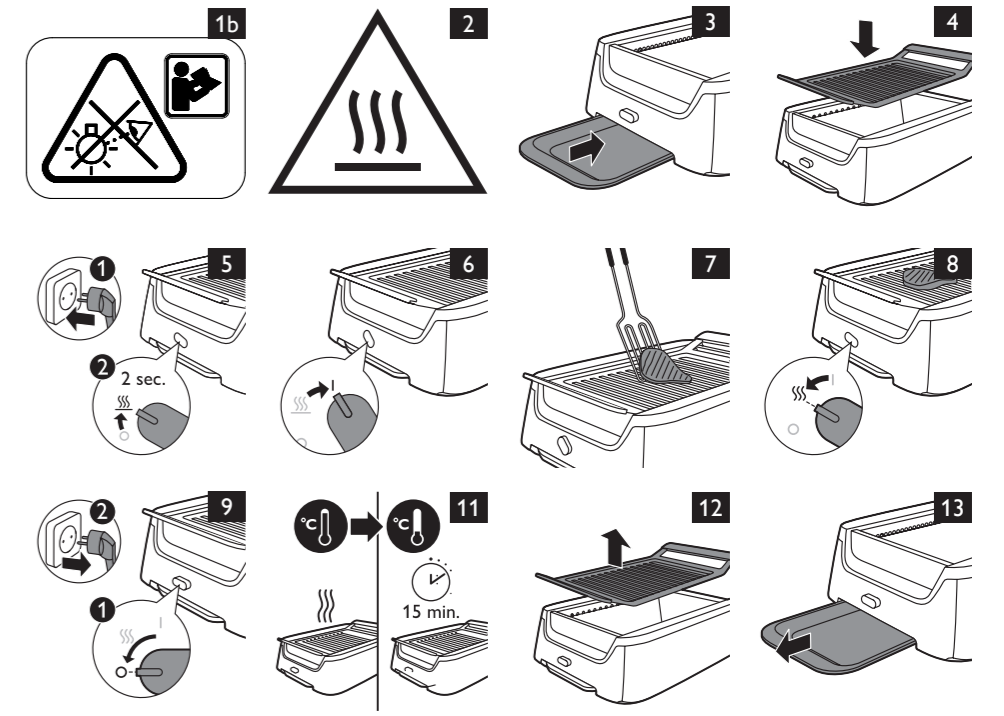
Проблема	Можлива причина	Вирішення
----------	-----------------	-----------

Під час смаження виходить дим.	Ви смажите жирні продукти.	Під час приготування на грилі жирних продуктів, таких як бекон або свиняча грудинка, можна помітити, як їжа димить. Під час приготування на грилі дуже жирних продуктів бризки жир можуть потрапляти на гарячі елементи грилю і горіти. У цьому випадку користуйтеся пристроєм під витяжкою.
--------------------------------	----------------------------	--

	Ви смажите кілька порцій одна за одною, але не почистили лоток для жиру та/або сітку після кожної обробленої порції.	Надлишок олії, соків із продуктів або рештки їжі, що залишаються на решітці та у лотку для крапель, почнуть горіти. Після кожної підсмаженої порції продуктів завжди витирайте решітку і лоток для крапель паперовим рушником. Будьте обережні: решітка і лоток для крапель гарячі під час використання і якийсь час потому. Торкаючись цих частин, використовуйте кухонні рукавиці.
--	--	--

	Ви маринували продукти з великою кількістю олії.	Дим виникає від спалювання жиру. Якщо замаринувати продукти в надмірній кількості олії, продукти будуть диміти. У такому разі користуйтеся пристроєм під витяжкою. Щоб максимально зменшити утворення диму, радимо використовувати якомога менше олії або не використовувати її взагалі.
--	--	--

Їжа потрапляє через отвори решітки на лоток для крапель.	Продукти нарізані надто дрібно.	Щоб вийняти шматки продуктів, одягніть кухонні рукавиці та вийміть лоток для крапель із пристрою. Вставте лоток для крапель на місце. Перевірте, чи продукти не нарізані надто дрібно. Великі овочів, такі як кабачки, можна нарізати скибочками. Продукти невеликого розміру, як-от гриби, можна не розрізати або розрізати лише навпіл.
--	---------------------------------	---



				14	15
	×	×	✓		
	✓	✓	✓		

HD6372, HD6371, HD6370

ENGLISH 6

EESTI 11

ҚАЗАҚША 16

LIETUVIŠKAI 22

LATVIEŠU 27

POLSKI 32

РУССКИЙ 38

УКРАЇНСЬКА 44

Introduction

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

Your new grill with drip tray allows you to prepare all kinds of tasty food almost smoke-free. Grilling with this appliance is easy because of the large grilling surface.

General description (Fig. 1)

- 1 Grilling grid (HD6372 only)
- 2 Barbecue grid
- 3 Base
- 4 Control knob
- 5 On
- 6 Keep-warm
- 7 Off
- 8 Drip tray
- 9 Mains cord

Important

Read this important information carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Do not immerse the base in water or any other liquid.

Warning

- To prevent eye damage, do not look into the light of the lamp when it is on (Fig. 1b).
- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only use the appliance for its intended purpose as described in this user manual.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with

the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never let the appliance operate unattended.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Never leave a spatula or tongs on the grid when the grid is hot.

Caution

- Unplug the appliance if you have dropped it.
- Do not pour any liquids (e.g. brandy, beer or water) onto the grill, protection glass or drip tray, as this could cause fire.
- Before you switch on the grill, remove any objects on top of it and any flammable objects close to it.
- Do not place the grill on surfaces that may be affected by heat.
- Do not block any ventilation hole of the grill to avoid overheating of the appliance.
- Do not place any food or objects on the drip tray, when the grill is switched on.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or on a heated oven.
- Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- Make sure that the drip tray is always in place during grilling.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating (Fig. 2).
- Be careful of spattering fat when you grill fatty meat or sausages.
- Always switch off and unplug the appliance after use.
- Always clean the appliance after use.
- Let the appliance cool down completely before you remove the grid and the drip tray, clean the appliance and put it away.
- Never touch the grid with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick coating.
- This appliance is only intended for indoor use. Do not use it outdoors.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semiprofessional purposes or if it is not used according to the

8 ENGLISH

instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.

- Do not use the device longer than 60 minutes with setting 'on' in a two hour period.
- Overheated fat or oil, fatty residues and rest of meat on grid and drip tray could ignite and start burning. Never leave the grill unattended. In case of oil- and fat-ignition never extinguish with water. Switch off the device and damp down a fire carefully with a fire blanket or a damp dish towel.
- Do not cover the grill with a pan or aluminum foil or cups during grilling, the system will become overheated and an automated thermo-switch, included in the device will switch off. In that case switch the device off and unplug it, wait for 10 minutes, plug in and switch it on again to continue.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Before first use

- 1 Remove any stickers and wipe the appliance with a damp cloth.
- 2 Clean the appliance and the grid thoroughly (see chapter 'Cleaning').

Using the appliance

Note: The appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.

- 1 Slide the drip tray into the base (Fig. 3).

Note: The drip tray can only be slid into the base in one way.

- 2 Place the grilling grid (HD6372 only) or the barbecue grid on the base (Fig. 4).
- 3 Put the plug in the wall socket (1) and turn the control knob to the 'keep-warm' position for 2 seconds (2) (Fig. 5).
- 4 Turn the control knob to the 'on' position (Fig. 6).
 - ▶ HD6372: The grilling grid is hot and ready for use right away.
 - ▶ It takes 6-7 minutes for the barbecue grid to heat up.
- 5 Use a spatula or a pair of tongs to place the ingredients on the grid (Fig. 7).

Be careful: the grid is hot!

Note: When you marinate your food, only use little oil and brush the marinade lightly onto the food as the oil causes extra smoke.

- ▶ Barbecue grid only: during the grilling process, you hear the sizzling sound that is typical for barbecuing.

Note: The grilling time depends on the thickness and size of the food and may vary.

Note: If you grill very fatty ingredients, you will still notice some smoke coming off the food, but much less than with a conventional electric table grill.

- 6 When the food is done, remove it from the grid or turn the control knob to the keep-warm position if you want to eat the food later. (Fig. 8)

Use a spatula or a pair of tongs to remove the food. Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

- 7 Loosen any caked food or grease carefully with a spatula and remove excess oil from the drip tray before you grill the next batch of food.

- 8** To continue grilling, place the next batch of food on the grid.
- 9** When you have finished grilling, switch off the appliance (1) and remove the plug from the wall socket (2). (Fig. 9)

Grilling times (Fig. 10)

In the food table you find some types of food you can cook on this table grill. The table shows how long the food has to be grilled (not including any heating up time for the appliance). The grilling time and temperature depend on the type of food that you prepare (e.g. meat), its thickness and its temperature and also on your own taste.

Tips

- Tender pieces of meat are best suited for grilling.
- Pieces of meat such as steaks become more tender if marinated overnight.
- Turn the food only once with a spatula or a pair of 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 damage the non-stick coating of the grids.
- Do not turn the grilled food too frequently.
- When you make 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, cut the skin a few times lengthwise.
- 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 helps to keep the meat juicy. For the best result, make sure the pieces of meat you prepare are not too thick (approx. 1.5cm).

This table grill is not suitable for grilling breadcrumbed food.

Cleaning and maintenance

Never use abrasive cleaning agents and materials, as this damages the non-stick coating of the grids.

- 1** Set the control knob to the off position and unplug the appliance (Fig. 9).
- 2** Let the appliance cool down for 15 minutes (Fig. 11).
- 3** Remove excess oil from the grid with a piece of kitchen paper before you remove the grid for cleaning.
- 4** Lift the grid from the base by its handgrips (Fig. 12).
- 5** Slide the drip tray out of the base (Fig. 13).

Note: The drip tray can only be slid out of the base in one way.

- 6** Soak the grid and the drip tray in hot water with some washing-up liquid for five minutes or drizzle some lemon juice onto the grid. This loosens any caked food or grease.
- 7** Clean the base with a damp cloth.
- 8** Clean the grid and the drip tray with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 9** Dry the grid and drip tray.
- 10** Reassemble the appliance.

Note: See the separate cleaning table for further instructions.

Maintenance tip:

- For caked food residues on the glass walls inside the device, you can use a scraper to remove the residues.
- Never use the scraper for cleaning the grid.
- After your device has cooled down (15 minutes after use), use a moist cloth and some detergent to clean the metal walls in the inner side of the device. Be careful when using a

10 ENGLISH

scraper for metal surfaces, scratches may occur. Please note, that scratches on the metal walls have no negative influence on the function of the device.

Cleaning table (Fig. 14)

Recycling

- This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU) (Fig. 15).
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Guarantee and support

If you need information or support, please visit www.philips.com/support or read the separate worldwide guarantee leaflet.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance.

If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.philips.com/support for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
Smoke is emitted during grilling.	You are grilling fatty ingredients.	When you grill fatty ingredients like bacon or pork belly, you may notice some smoke coming off the food. When you grill a lot of fatty ingredients, some of the fat will splash onto the sides of the grilling elements and burn. In this case, use the appliance under the extraction hood.
	You are grilling several batches after each other, but you have not cleaned the grease tray and/ or the grid after each batch.	Excess oil and food juices or food residues that remain on the grid and in the drip tray will start burning. Make sure you wipe the grid and drip tray with paper kitchen towels after each batch of grilled ingredients. Be careful: the grid and drip tray are hot during and some time after use. Use oven mitts or pot holders when you handle these parts.
	You marinated your ingredients with a lot of oil.	The smoke is caused by burning fat. If you marinate your food with too much oil, some smoke will come off the food. In this case, use the appliance under the extraction hood. To keep smoke production to a minimum, we advise you to use no oil or as little oil as possible.
Food falls through the grid bars onto the drip tray.	The ingredients are cut in too small pieces.	To remove the pieces, wear oven mitts or pot holders and slide the drip tray out of the appliance. Insert the drip tray again. Make sure that you do not cut the ingredients to be grilled into too small pieces. Large vegetables like zucchini can be cut into slices. Small food items like mushrooms should not be cut or only be cut in half.

Sissejuhatus

Õnnitleme ostu puhul ja tere tulemast kasutama Philipsit! Philipsi tootetoe paremaks kasutamiseks registreerige oma toode saidil **www.philips.com/welcome**.

Uus tilgakandikuga grill võimaldab suitsuvabalt valmistada igasugust maitavat toitu. Selle seadmega on grillimine suure grillimispinna tõttu kerge.

Üldine kirjeldus (Jn 1)

- 1 Grillvõre (ainult HD6372)
- 2 BBQ-võre
- 3 Alus
- 4 Juhtnupp
- 5 Sisse
- 6 Soojana hoidmine
- 7 Välja
- 8 Tilgakoguja
- 9 Toitejuhe

Tähtis

Enne seadme kasutamist lugege oluline teave hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks alles.

Oht

- Ärge kastke alust vette ega mõne muu vedeliku sisse.

Hoiatus

- Silmade kahjustamise vältimiseks ärge vaadake sisselülitatud lambi valgusesse. (Jn 1b)
- Kontrollige enne sisselülitamist seadme all olevalt andmesildilt, kas kohalik võrgupinge vastab seadme nimipingele.
- Kasutage seadet üksnes selleks ettenähtud otstarbel kasutusjuhendi kohaselt.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitejuhe või seade ise on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti.
- Hoidke toitejuhe tulistest pindadest eemal.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva, millel seade seisab.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsilise, mee- või vaimse puudega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhend seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 eluaastat ning nad teevad seda järelevalve all.

12 EESTI

- Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge kunagi jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
- Ärge kunagi jätke spaatlit või tange võrele, kui võre on kuum.

Ettevaatust

- Kui seade on maha kukkunud, eemaldage see vooluvõrgust.
- Ärge valage vedelikke (nt brändit, õlut või vett) grillile, kaitseklaasile või tilgakandikule, sest see võib põhjustada tulekahju.
- Enne grilli sisselülitamist eemaldage selle peal oleva esemed ja lähedalasuvad kergestisüttivad esemed.
- Ärge grillige pindadel, mida kuumus võib mõjutada.
- Ärge blokeerige grilli ventilatsiooniasid, et vältida seadme ülekuumenemist.
- Ärge pange toitu ega muid esemeid tilgakogujale, kui grill on sisse lülitatud.
- Ärge asetage seadet kuuma gaasi- või elektripliidi peale või lähedusse ega kuuma ahju.
- Pange seade seisma tasasele ja kindlale pinnale ning jätke seadme ümber küllaldaselt vaba ruumi.
- Veenduge, et grillimise ajaks oleks tilgakandik alati kohale pandud.
- Seadme töötamisel võivad ligipääsetavad pinnad kuumeneda (Jn 2).
- Olge ettevaatlik, et rasvase liha või grillvorstide grillimisel rasv ei pritsiks.
- Pärast kasutamist lülitage seade alati välja ja eemaldage pistik seinakontaktist.
- Puhastage seadet alati pärast kasutamist.
- Laske seadmel korralikult maha jahtuda, enne kui eemaldate võre ja tilgakandiku; puhastage seade ning pange see hoiule.
- Ärge kunagi puudutage võret teravate või abrasiivsete esemetega, kuna need võivad vigastada külgevõtmatut katet.
- See seade on ainult siseruumides kasutatav. Ärge kasutage seadet väljas.
- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töökeskkondade töötajate köökides. Samuti pole see mõeldud klientidele kasutamiseks hotellides, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes.
- Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või kui seadet ei kasutata

kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.

- Ärge kasutage seadet sättega “sees” pikemalt kui 60 minutit kahetunnise ajavahemiku jooksul.
- Võrel või pritsmekogujal olev ülekuumenenud rasv või õli, rasvajäägid ja ülejäanud liha võib süttida. Ärge kunagi jätke grilli järelevalveta. Põlevat õli ja rasva ei tohi kunagi veega kustutada. Lülitage seade välja ja kustutage põleng ettevaatlikult tulekustutusteki või niiske rätikuga.
- Ärge katke grilli panni, fooliumi või alumiiniumist katetega, kuna süsteem kuumeneb üle ja rakendub seadme automaatne termolüliti. Sellisel juhul lülitage seade välja ja võtke pistik seinakontaktist välja, oodake 10 minutit, ühendage seade vooluvõrku, lülitage seade sisse ja jätkake grillimist.

Elektromagnetväljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele kokkupuudet elektromagnetiliste väljadega käsitlevatele kohaldatavatele standarditele ja õigusnormidele.

Enne esimest kasutamist

- 1 Eemaldage kõik kleepsud ja pühkige seade niiske lapiga üle.
- 2 Puhastage seadet ja võret hoolikalt (vt pt „Puhastamine”).

Seadme kasutamine

Märkus: Esmakordsel kasutamisel võib seade pisut suitseda. See on normaalne nähtus.

- 1 Lükake tilgakandik alusele (Jn 3).

Märkus: tilgakandikut on võimalik alusele lükata ainult ühel viisil.

- 2 Pange grillivõre (ainult HD6372) või BBQ-võre alusele (Jn 4).
- 3 Sisestage pistik seinakontakti (1) ja keerake juhtnupp 2 sekundiks soojana hoidmise asendisse (2) (Jn 5).
- 4 Keerake juhtnupp sisselülitatud asendisse (Jn 6).
 - HD6372: grillivõre on kuum ja valmis kohe kasutamiseks.
 - BBQ-võre kuumenemiseks kulub 6-7 minutit.
- 5 Kasutage spaatlit või köögitange ja asetage toiduained võrele (Jn 7).

Olge ettevaatlik: võre on kuum!

Märkus: Kui kannate toidule marinaadi, kasutage ainult vähe õli ja kandke marinaad harja abil õhukese kihina toidule, kuna õli tekitab eriti palju suitsu.

- Ainult BBQ-võre korral: grillimise ajal kuulete sisisevat heli, mis on BBQ tegemisel tüüpiline.

Märkus: Grillimise kestus sõltub toidu paksumest ja suurusest ning võib varieeruda.

Märkus: Kui grillite väga rasvaseid koostisained, võib toit ikkagi veidi suitseda, kuid palju vähem kui tavalise elektrilise lauagrilli korral.

- 6 Kui toit on valmis, eemaldage see võrelt või keerake juhtnupp soojana hoidmise asendisse, kui soovite toitu hiljem süüa. (Jn 8)

Kasutage spaatlit või köögitange toidu grillit eemaldamiseks. Ärge kasutage metallist, teravaid või abrasiivseid köögiriistu.

- 7 Eemaldage kõik küpsenud toidu või rasva jäägid spaatliga ja eemaldage üleliigne õli tilgakandikust, enne kui hakkate järgmist toitu grillima.
- 8 Grillimise jätkamiseks pange uus toiduportsjon võrele.

14 EESTI

9 Kui olete lõpetanud grillimise, lülitage seade välja (1) ja eemaldage pistik seinakontaktist (2). (Jn 9) **Grillimisajad (Jn 10)**

Toitude tabelist leiate näpunäiteid sellel lauagrillil mõnda tüüpi toidu valmistamiseks. Tabelist on näha, kui kaua peaksite toitu grillima (ei sisalda seadme soojenemisaega). Grillimisaeg ja -temperatuur sõltuvad valmistatava toidu tüübist (nt liha), selle paksusest, temperatuurist ja muidugi te enda maitsesest.

Näpunäiteid

- Pehmeid lihatükid sobivad grillimiseks paremini.
- Lihatükid (nt steigid) muutuvad pehmeks, kui neid hoida üleöö marinaadis.
- Keerake spaatli/tangide abil toitu selle seestpoolt mahlasteks jätmiseks ja ärakuivamise vältimiseks ainult ühe korra. Ärge kasutage mingeid metallriistu, nagu kahvleid või grillimistange, sest need võivad kahjustada grillimisplaadi külgevõtmatut katet.
- Ärge pöörake grillimisel toitu liiga tihti.
- Kui valmistate sateed või kebabi, leotage bambusest või puidust vardaid vees, et need grillimise ajal põlema ei läheks. Ärge kasutage metallist vardaid.
- Vorstikesed kipuvad grillimisel lõhkema. Selle vältimiseks lõigake nahk mõned korrad pikuti lahti.
- Värske liha grillimistulemused on paremad võrreldes külmutatud või ülesulatatud lihaga. Riputage lihale soola pärast seda, kui olete selle valmis grillinud. See aitab hoida liha mahlasena. Parimate tulemuste saavutamiseks veenduge, et küpsetatava liha tükikesed poleks liiga paksud (umbes 1,5 cm).

See lauagrill pole sobiv saiapuruga ülepuistatud toidu grillimiseks.

Puhastamine ja hooldus

Ärge kunagi kasutage söövitavaid või abrasiivseid puhastusvahendeid ja -materjale, sest need võivad kahjustada võrede külgevõtmatut pinda.

- 1 Keerake juhtnupp väljalülitatud asendisse ja tõmmake pistik seinakontaktist välja (Jn 9).
- 2 Laske seadmel 15 minutit jahtuda (Jn 11).
- 3 Enne võre puhastamiseks väljavõtmist eemaldage võrelt üleliigne õli köögipaberi abil.
- 4 Tõstke võre käepidemetest hoides alusest välja (Jn 12).
- 5 Tõmmake tilgakandik alusest välja (Jn 13).

Märkus: tilgakandikut on võimalik alusest ainult ühel viisil välja tõmmata.

- 6 Kastke võre ja tilgakandik viieks minutiks natukese nõudepesuvahendiga kuuma vette või pritsige sellele natuke sidrunimahla. See eemaldab kõik küpsenud toidu- ja rasvajäägid.
- 7 Puhastage alus niiske lapiga.
- 8 Puhastage võre ja tilgakandik pehme riide või käsnaiga vähese nõudepesuvahendiga kuumas vees või nõudepesumasinas.
- 9 Kuivatage võre ja tilgakandiku.
- 10 Pange seade uuesti kokku.

Märkus: Täiendavaid juhiseid leiate eraldi puhastustabelist.

Hooldusnäpunäide:

- Kasutage seadme klaasseintelt valmistatud toidu jäätmete eemaldamiseks kaabitsat.
- Ärge kasutage võre puhastamiseks kunagi kaabitsat.
- Pärast seadme jahtumist (15 min pärast kasutamist) kasutage seadme sisemiste metallseinte puhastamiseks niisket lappi ja veidi pesuainet. Metallpindadel kaabitsat kasutades tuleb olla ettevaatlik, kuna võivad tekkida kriimud. Pange tähele, et metallseintel esinevad kriimud ei kahjusta seadme toimimist.

Puhastustabel (Jn 14)

Ringlussevõtt

- See sümbol tähendab, et seda toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka (2012/19/EL) (Jn 15).
- Järgige oma riigi elektriliste ja elektrooniliste toodete lahuskogumist reguleerivaid eeskirju. Õigel viisil kasutusest kõrvaldamine aitab ära hoida võimalikke kahjulikke tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

Garantii ja tugi

Kui vajate teavet või abi, külastage Philipsi veebilehte www.philips.com/support või lugege läbi üleilmne garantiileht.

Veotsing

Selles peatükis võetakse kokku kõige levinumad probleemid, mis seadmega juhtuda võivad. Kui te ei suuda alljärgneva teabe abil ise probleemi lahendada, külastage veebilehte www.philips.com/support, kus on loetelu korduma kippuvatest küsimustest, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Grillimisel eraldub suitsu.	Grillite rasvaseid koostisaineid.	Grillides rasvaseid koostisaineid nagu peekonit või sea kõhutükki, võite märgata seadmest väljuvat suitsu. Kui grillite palju rasvaseid koostisaineid, pritsib osa rasva grillimiselementide külgedele ja hakkab kõrbema. Sellisel juhul kasutage seadet õhupuhasti all.
	Grillite mitu portsu üksteise järel, kuid te pole rasvakogumisnõud ja/või võret pärast iga portsjonit puhastanud.	Üleliigne õli ja toidumahlad või võrele ja tilgakandikule jäänud toidujäägid hakkavad kõrbema. Pühkige võre ja tilgakandik pärast iga grillimiskorda paberist köögirätikutega puhtaks. Olge ettevaatlik: võre ja tilgakandik on grilli kasutamise ajal ja ka vahetult pärast kasutamist kuumad. Kasutage nende osade käsitlemisel pajakindaid või -lappi.
	Kasutate koostisainetel liiga õlist marinaadi.	Suits on tingitud põlevast rasvast. Kui kasutate marinaadis liiga palju õli, eraldub toidust suitsu. Sellisel juhul kasutage seadet õhupuhasti all. Et hoida suitsu eraldumine minimaalsena, soovitame kasutada õli minimaalselt või üldse mitte.
Toit kukub läbi võre tilgakandikule.	Toiduained on liiga väikesteks tükkideks lõigatud.	Tükkide eemaldamiseks kandke pajakindaid või -lappi ja libistage tilgakandik seadmest välja. Sisestage tilgakandik uuesti. Vältige grillitavate toiduainete liiga väikesteks tükkideks lõikamist. Suuri köögivilju nagu suvikõrvits saab viilutada. Väikeseid toiduaineid, näiteks seeni, ei tohiks üldse tükeldada või tuleks need vaid pooleks lõigata.

Кіріспе

Өнімді сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Philips компаниясы ұсынатын қолдауды толығымен пайдалану үшін өніміңізді

www.philips.com/welcome веб-бетінде тіркеңіз.

Тамшы науасы бар жаңа гриліңіз дәмді тағамдардың барлық түрлерін түтінсіз дерлік етіп дайындауға мүмкіндік береді. Бұл құрылғымен гриль қақтау өте оңай, себебі оның қақтайтын беті өте үлкен.

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- 1 Гриль торы (тек HD6372)
- 2 Барбекю торы
- 3 Тұғыр
- 4 Басқару тұтқасы
- 5 Қосу
- 6 Жылы сақтау
- 7 Өшіру
- 8 Тамшы науасы
- 9 Қуат сымы

Маңызды

Құралды қолданбастан бұрын осы маңызды ақпаратты мұқият оқып шығып, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті жағдайлар

- Түбін суға немесе қандай да бір басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

Абайлаңыз!

- Көзге зақым келтірмес үшін, шам қосылып тұрғанда, жарығына тікелей қарауға болмайды (Сурет 1b).
- Құрылғыны қосар алдында, құрылғыда көрсетілген кернеу жергілікті желідегі кернеуге сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта қолданыңыз.
- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны тек Philips компаниясында, Philips мақұлдаған қызмет орталығында немесе білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Құрылғыны тек жерге қосылған розеткаға жалғаңыз.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Қуат сымы үстелдің немесе құрылғы қойылған беттің шетінен салбырап тұрмау керек.
- Бұл құрылғыны 8 және одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сезу немесе ойлау қабілеттері шектеулі, не болмаса тәжірибесі және білімі жоқ адамдар қадағалаумен немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқаулар алған және байланысты қауіптерді түсінген жағдайда пайдалана алады.

Балалар құрылғымен ойнамауы керек. 8 жасқа толмаған балалар тазалауды және күтуді қадағалаусыз орындамауы керек.

- Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Құралды қадағалаусыз қосып қоюға болмайды.
- Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
- Тор ыстық кезде торда күрекшені немесе қысқашты қалдырмаңыз.

Ескерту

- Құлатып алған жағдайда құрылғыны өшіріңіз.
- Торға, қорғаныш шыныға немесе тамшы науасына сұйықтық (мысалы, коньяк, сыра немесе су) төкпеңіз, себебі бұл өрттің шығуына себеп болуы мүмкін.
- Грильді қосар алдында оның үстіндегі барлық заттар мен оған жақын тұрған жанғыш заттарды алыңыз.
- Грильді жылу әсер етуі мүмкін беттерге қоймаңыз.
- Құрылғының шамадан артық қызуын болдырмау үшін грильдің желдету саңылауын жаппаңыз.
- Гриль қосылған кезде тамшы науасына тамақ немесе заттар қоймаңыз.
- Құрылғыны ыстық газ немесе электр пештің үстіне немесе жанына, не болмаса ыстық духовканың үстіне қоймаңыз.
- Құралды тегіс, айналасында бос орны жеткілікті тұрақты жерге қойыңыз.
- Гриль қақтау кезінде тамшы науасының әрдайым орнында болуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрал жұмыс істеп тұрғанда, оның қол жетімді беттері ысып кетуі мүмкін (Сурет 2).
- Майлы ет немесе шұжық қақтаған кезде, майдың шашырауынан сақтаныңыз.
- Қолданып болғаннан кейін құралды міндетті түрде өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Құрылғыны қолданып болғаннан соң, оны міндетті түрде тазалаңыз.
- Тор мен тамшы науасын аларда құрылғыны толығымен суытып, құрылғыны тазалаңыз да, сақтап қойыңыз.
- Торға үшкір немесе қырғыш заттар тигізбеңіз, себебі ол жабыстырмайтын бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Бұл құрал тек үй ішінде ғана қолдануға арналған. Оны далада қолданбаңыз.

18 ҚАЗАҚША

- Бұл құрал тек үйде пайдалануға арналған. Дүкен, кеңсе, ферма сияқты жұмыс орындарының асханасы сияқты орталарда қолдануға жармайды. Қонақ үй, мотель, жатақ пен таңғы ас берілетін орындар, басқа да тұрғылықты орталарда қолдануға да болмайды.
- Құрылғыны дұрыс қолданбаса, не болмаса кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарда қолданса, не болмаса пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы келген зияндар үшін кез келген жауапкершіліктен бас тартады.
- Құралды екі сағаттық кезеңге «қосулы» күймен 60 минуттан артық пайдаланбаңыз.
- Тор және түпқоймадағы күйдірілген май, май және еттің қалдықтары күйіп, өртенуі мүмкін. Торды тексеріп отыру қажет. Май өртенген жағдайда сумен өшірмеңіз. Құрылғыны өшіріп, өртті өрт жапқышпен немесе ыдыс-аяқ сулығымен сөндіріңіз.
- Торда қуырған кезде торды таба, алюминий жұқалтырымен немесе шынаяқпен жаппаңыз; жапқан жағдайда жүйе қызып, құрылғымен бірге берілген автоматты жылу қосқышы өшіріледі. Бұл жағдайда құрылғыны өшіріп, розеткадан суырыңыз, 10 минут күтіп, тоққа жалғап, жалғастыру үшін іске қосыңыз.

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы Philips құрылғысы электромагниттік өрістерге қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сәйкес келеді.

Бірінші рет пайдалану алдында

- 1 Жапсырмаларды алып, құрылғыны дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- 2 Құрылғы мен торды жақсылап тазалаңыз. («Тазалау» тарауын қараңыз).

Құрылғыны пайдалану

Ескертпе. Құралды алғашқы рет пайдаланғанда түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты нәрсе.

- 1 Тамшы науасын түпке сырғытып кіргізіңіз (Сурет 3).
Ескертпе. Тамшы науасын түпке тек бір жолмен сырғытып кіргізуге болады.
- 2 Гриль торын (тек HD6372 үлгісінде) немесе барбекю торын түпке салыңыз (Сурет 4).
- 3 Тығынды қабырға розеткасына (1) салып, басқару тұтқасын «жылы сақтау» күйіне 2 секундқа (2) бұраңыз (Сурет 5).
- 4 Басқару тұтқасын «қосулы» күйіне бұраңыз (Сурет 6).
 - HD6372: гриль торы ысыды және дереу пайдалануға дайын.
 - Барбекю торының қызуына 6-7 минут кетеді.
- 5 Торға заттар салу үшін күрекше немесе қысқаш пайдаланыңыз (Сурет 7).

Абай болыңыз: тор ыстық болады!

Ескертпе. Тағамды маринадтау кезінде аз ғана май пайдаланып, тағамға маринадты шеткімен аздап жағыңыз, себебі май артық түтінге себеп болады.

- Тек барбекю торында: гриль пісіру барысында барбекюге тән пысылдаған дыбыс естисіз.

Ескертпе. Гриль пісіру уақыты азық-түліктің өлшемі мен қалыңдығына байланысты және әртүрлі болуы мүмкін.

Ескертпе. Егер өте майлы заттарды қақтасаңыз, тағамнан біраз түтін шығып жатқанын сезесіз, бірақ әдеттегі электр үстел гриліне қарағанда азғау болады.

6 Тағам дайын болған кезде оны тордан алыңыз немесе тағамды кейін жеу керек болған кезде тұтқаны жылы сақтау күйіне бұраңыз. (Сурет 8)

Тағамды алу үшін күрекше немесе қысқаш пайдаланыңыз. Металл, үшкір немесе абразивті ас үй құралдарын пайдаланбаңыз.

7 Жабысып піскен тағамды немесе майды күрекшемен босатып, келесі тағамды қақтар алдында тамшы науасынан артық майды алып тастаңыз.

8 Гриль пісіруді жалғастыру үшін келесі тағамды торға салыңыз.

9 Гриль пісіру аяқталған кезде құрылғыны (1) өшіріп, штепсель ашасын қабырға розеткасынан (2) алып тастаңыз. (Сурет 9)

Қақтау уақыттары (Сурет 10)

Тағам кестесінен осы үстел грилінде пісірілген тағам түрлерін табуға болады. Кестеде тағамды қақтау ұзақтығы көрсетілген (құрылғыны қыздыру уақытын ескермегенде). Қақтау уақыты және температура пісірілетін тағамның түріне (мысалы, ет), қалыңдығына, температурасына және талғамыңызға байланысты.

Keңестер

- Еттің жұмсақ кесектері гриль үшін өте тиімді.
- Стейктер сияқты ет кесектері түнде маринадалған жағдайда жұмсағырақ болады.
- Еттің сөлі ішінде қалып, кеуіп кетпеуін қамтамасыз ету үшін тамақты күрекшемен немесе қысқашпен бір рет қана аударыңыз. Шанышқы немесе гриль қысқаштары секілді металл құралдарды қолданбаңыз, себебі олар тордың жабыстырмайтын жабынын зақымдайды.
- Қақталып жатқан тағамды тым жиі аудармаңыз.
- Сіз сатай немесе кебаб жасап жатқан болсаңыз, бамбук немесе ағаш шампурларын алдын ала суға жібітіп алғаныңыз дұрыс, сонда оларды күйіп кетуден сақтайсыз. Металл шампурларды қолдануға болмайды.
- Шұжықтар қақтау кезінде жануға бейім болады. Бұны болдырмау үшін қабығын бірнеше рет ұзынынан кесіңіз.
- Жас ет мұздатылған немесе мұздан ерітілген етке қарағанда жақсырақ қақталады. Етке әбден қақталып болғанша тұз салмаңыз. Бұл еттің сөлін сақтауға көмектеседі. Нәтиже барынша жақсы болуы үшін, пісірілетін ет кесектері тым қалың болмауын қамтамасыз етіңіз (шамамен 1,5 см).

Бұл үстел грилі нан қоқымдарына аунатылған тамақтарды қақтауға жарамайды.

Тазалау және күту

Ешқашан қырғыш тазалау құралдары мен материалдарын қолданбаңыз, себебі олар торлардың жабыспайтын бетін зақымдауы мүмкін.

1 Басқару тұтқасын өшірулі күйіне орнатып, құрылғыны ток көзінен ажыратыңыз (Сурет 9).

2 Құрылғыны 15 минут суытып алыңыз (Сурет 11).

3 Торды тазалар алдында оның бетіндегі артық майды ас үй қағазымен сүртіп алыңыз.

4 Торды түптен оның тұтқаларынан ұстап көтеріп алыңыз (Сурет 12).

5 Тамшы науасын түптен сырғытып суырып алыңыз (Сурет 13).

Ескертпе. Тамшы науасын түптен тек бір жолмен сырғытылып шығаруға болады.

6 Тор мен тамшы науасын кішкене тазалағыш сұйықтық құйылған суда бес минуттай жібітіңіз немесе кішкене лимон шырынын құйыңыз. Осының арқасында жабысып қалған тамақ қалдықтары мен май жылдам кетеді.

20 ҚАЗАҚША

7 Негізін дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

8 Тор мен тамшы науасын жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен ыдыс жуу сұйықтығы қосылған ыстық суда немесе ыдыс жуғыш машинасында жуыңыз.

9 Тор мен тамшы науасын кептіріңіз.

10 Құралды қайта жинақтаңыз.

Ескертпе. Одан арғы нұсқаны алу үшін, жеке берілген тазалау кестесін қараңыз.

Күтім көрсету бойынша кеңес:

- Құрылғының ішіндегі шыны қабырғаларда қатып қалған өнімдердің қалдықтарын жою үшін, қырғышты қолдануға болады.
- Торды тазарту үшін қырғышты ешқашан қолданбаңыз.
- Құрылғы суығаннан кейін (қолданып болғаннан кейін 15 минут өткеннен соң), құрылғының ішіндегі металл қабырғаларды ылғалды матаның және жуғыш құралдың біраз мөлшерінің көмегімен тазартыңыз. Металл жабындардағы қырғышты абайлап қолданыңыз, себебі сызаттар пайда болуы мүмкін. Назар аударыңыз, металл қабырғалардағы сызаттар құрылғының жұмысына кері әсер етпейді.

Тазалау кестесі (Сурет 14)

Өңдеу

- Бұл таңба осы өнімді қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді (2012/19/EU) (Сурет 15).
- Электрондық және электр өнімдерді бөлек жинау бойынша жергілікті ережелерді орындаңыз. Дұрыс тастау қоршаған ортаға және адам денсаулығына кері әсерін тигізбеуге көмектеседі.

Кепілдік және қолдау

Егер сізге ақпарат немесе қолдау қажет болса, www.philips.com/support сайтына кіріңіз немесе бөлек дүниежүзілік кепілдік парақшасын оқыңыз.

Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құрылғыда ең жиі кездесетін мәселелер жинақталған. Төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, жиі қойылатын сұрақтар тізімін көру үшін www.philips.com/support торабына кіріңіз немесе еліңіздегі Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
Гриль пісіру кезінде түтін шығады.	Майлы заттарды қақтап жатырсыз.	Бекон немесе шошқа еті сияқты майлы заттарды қақтаған кезде тағамнан түтін шығатынын байқауыңыз мүмкін. Көп майлы тағамдарды қақтаған кезде біраз май қақтау элементтерінің жаңдарына шашырап, жануы мүмкін. Мұндай жағдайда құрылғыны түтін тартқыштың астында қолданыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
	Май науасын және/немесе торды әрбір партиядан кейін тазаламай, бірнеше партияды бірінен артынан бірін қақтап жатырсыз.	Артық май және тағам сөлі немесе тордағы және тамшы науасындағы тағам қалдықтары жана бастайды. Тағамның әрбір партиясын қақтағаннан кейін міндетті түрде тор мен тамшы науасын қағаз майлықпен сүртіп тұрыңыз. Абай болыңыз: қолдану барысында және одан кейін тор және тамшы науасы ыстық болады. Бұл бөліктерді духовка қолғабымен немесе кастрюль ұстағыштармен ұстаңыз.
	Азық-түліктерді маринадтаған кезде көп май пайдаланғансыз.	Түтін майдың жануынан пайда болады. Егер тағамды тым көп маймен маринадтасаңыз, тағамнан түтін шығуы мүмкін. Мұндай жағдайда құрылғыны түтін тартқыштың астында қолданыңыз. Түтіннің шығуын барынша азайту үшін, майды мүлде пайдаланбауды немесе мейлінше аз пайдалануды ұсынамыз.
Тағам тор шыбықтары арқылы тамшы науасына түседі.	Азық-түліктер тым ұсақ етіп туралған.	Бөліктерді алып тастау үшін духовка қолғабын немесе кастрюль ұстағыштарды киіп, тамшы науасын құрылғыдан сырғытып шығарыңыз. Тамшы науасын қайтадан орнына салыңыз. Қақталатын азық-түліктерді тым ұсақтап туралмауын қадағалаңыз. Асқабақ сияқты үлкен көкөністерді тілімдерге бөліп турауға болады. Саңырауқұлақ сияқты кішкентай азық-түліктер туралмауы керек немесе тек екіге бөлінуі керек.

Гриль

Өндіруші: "Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиен 4, 9206 АД,

Драхтен, Нидерланды

Ресей және Кедендік Одақ территориясына импорттаушы: "ФИЛИПС" ЖШҚ,

Ресей Федерациясы, 123022 Мәскеу қаласы, Сергей Макеев көшесі, 13-үй, тел. +7 495 961-1111
 HD6372, HD6371, HD6370: 230 В, 50/60 Гц, 1900 Вт

Қытайда жасалған

Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған

Қазақстан Республикасында сатып алынған тауарға қатысты шағымдарды қабылдайтын заңды тұлға: «Филипс Қазақстан» ЖШС Манас көшесі, 32А, 503-кеңсе, 050008, Алматы қаласы, Қазақстан Юр. лицо принимающее претензии в отношении товара, приобретенного на территории Республики Казахстан: ТОО «Филипс Қазақстан» ул.Манаса, 32А офис 503, 050008 Алматы, Қазақстан

Егер басқа материал ретінде белгіленбесе, жәшік ішіндегі барлық бума материалдары қайта өңделмелі қағаздан жасалады; жәшік сыртынан PAF белгісін қараңыз.

Сақтау шарттары, пайдалану	
Температура	-20 - +60°C
Салыстырмалы ылғалдылық	10% - 95%
Атмосфералық қысым	70 - 110кПа

Įvadas

Sveikiname įsigijus gaminį ir sveiki atvykę į „Philips“ svetainę! Jei norite pasinaudoti „Philips“ siūloma pagalba, savo gaminį užregistruokite adresu www.philips.com/welcome.

Naujas grilis su nuvarvėjimo padėklu suteiks jums galimybę pagaminti visų rūšių skaniausių patiekalų beveik be dėmų. Kepti šiuo prietaisu yra lengva, nes kepimo paviršius yra didelis.

Bendrasis aprašymas (Pav. 1)

- 1 Grilio grotelės (tik HD6372)
- 2 Kepsnių grotelės
- 3 Pagrindas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Įjungta
- 6 Šilumos palaikymas
- 7 Išjungta
- 8 Nuvarvėjimo padėklas
- 9 Maitinimo tinklo laidas

Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią svarbią informaciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.

Pavojus

- Nemerkite pagrindo į vandenį arba kitą skystį.

Įspėjimas

- Kad nepažeistumėte akių, nežiūrėkite į įjungtos lempos šviesą (Pav. 1b).
- Prieš jungdami prietaisą prie maitinimo tinklo patikrinkite, ar prietaiso apačioje nurodyta įtampa atitinka vietinę elektros įtampą.
- Naudokite prietaisą tik pagal paskirtį, kaip apibūdinta šiame vartotojo vadove.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip kyla pavojus.
- Prietaisą junkite tik į žemintą sieninį el. lizdą.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nepalikite maitinimo laido nukarusio nuo stalo ar pagrindo, ant kurio laikomas prietaisas, krašto.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ir protiniai gebėjimai yra silpnesni arba kurie neturi patirties ir žinių. Jie turi būti prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudotis prietaisu bei supažindinti su susijusiais pavojais. Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu. Jaunesniems nei 8 metų vaikams draudžiama valyti ir taisyti prietaisą be suaugusiųjų priežiūros.

- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Niekada nepalikite mentelės ar žnyplių ant grotelių, kol grotelės yra karštos.

Dėmesio

- Visada išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo, jei prietaisas buvo numestas.
- Niekada nepilkite jokių skysčių (pvz., brendžio, alaus ar vandens) ant grotelių, apsauginio stiklo ar nuvarvėjimo padėklo, nes gali kilti gaisras.
- Prieš įjungdami grilį, nuimkite ant jo sudėtus daiktus arba patraukite netoliese esančius degius daiktus.
- Nestatykite grilio ant karščio veikiamų paviršių.
- Siekdami apsaugoti prietaisą nuo perkaitimo, neuždenkite grilio ventiliavimo angų.
- Nedėkite maisto ar kitų daiktų ant nuvarvėjimo padėklo, kai įjungtas grilis.
- Nestatykite prietaiso ant arba šalia įkaitusios dujinės arba elektrinės viryklės ir nedėkite jo į įkaitintą orkaitę.
- Prietaisą pastatykite ant plokščio ir stabilaus paviršiaus taip, kad aplink jį būtų pakankamai vietos.
- Visada įsitikinkite, kad kepimo metu nuvarvėjimo padėklas yra vietoje.
- Prietaisui veikiant kai kurie prieinami jo paviršiai gali įkaisti (Pav. 2).
- Kepant riebią mėsą ar dešreles saugokitės besitaškančių riebalų.
- Visada baigę naudoti išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo.
- Baigę naudoti, būtinai išvalykite prietaisą.
- Prieš nuimdami groteles ir nuvarvėjimo padėklą, valydami prietaisą ar padėdami jį į vietą, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Niekada nelieskite grotelių aštriais ar šiurkščiais daiktais, nes galite pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik patalpose. Nenaudokite lauke.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje. Netinka naudoti tokiose vietose, kaip parduotuvių personalo virtuvėse, biuruose, ūkiuose ar kitose darbo aplinkose. Gaminys nėra skirtas viešbučių, motelių, nakvynės namų, kuriuose pateikiami pusryčiai, bei kitų gyvenamojo tipo aplinkų klientams.
- Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal vartotojo

vadovo instrukcijas, garantija taps negaliojančia ir „Philips“ jokiais aplinkybėmis nebus atsakinga už padarytą žalą.

- Nenaudokite prietaiso ilgiau nei 60 minučių, esant nustatymui „įjungta“, dviejų valandų laikotarpiu.
- Perkaitintas aliejus ar riebalai bei riebalų ir mėsos likučiai ant kepimo plokštės ar riebalų nutekėjimo padėklo gali užsidegti ir sukelti gaisrą. Niekada nepalikite kepsninės veikti be priežiūros. Užsidegus aliejui ar riebalams, ugnies niekada negesinkite vandeniu. Išjunkite prietaisą ir atsargiai užgesinkite ugnį nedegiu audeklu ar drėgnu virtuviniu rankšluosčiu.
- Kepdami maistą, ant kepsninės nedėkite keptuvės, aliuminio folijos ar aliuminio indų, nes sistema perkais ir įsijungs automatinis prietaiso temperatūros reguliatorius. Jeigu taip atsitiko, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo lizdo, palaukite 10 min., prijunkite prie maitinimo lizdo ir vėl įjunkite, kad galėtumėte toliau kepti maistą.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

„Philips“ prietaisas atitinka visus taikomus standartus ir normas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

Prieš naudojant pirmą kartą

- 1** Nuimkite lipdukus ir nušluostykite prietaisą drėgna šluoste.
- 2** Kruopščiai nuvalykite prietaisą ir groteles (žr. skyrių „Valymas“).

Prietaiso naudojimas

Pastaba. Pirmą kartą naudojamas prietaisas gali skleisti šiek tiek dūmų. Tai normalu.

- 1** Įstumkite nuvarvėjimo padėklą į stovą (Pav. 3).

Pastaba. Nuvarvėjimo padėklą įstumti į stovą galima tik viena kryptimi.

- 2** Grilio groteles (tik HD6372) arba kepsnių groteles padėkite ant pagrindo (Pav. 4).
- 3** Kištuką įkiškite į sieninį el. lizdą (1) ir pasukite valdymo rankenėlę 2 sek. į šilumos palaikymo padėtį (2) (Pav. 5).
- 4** Pasukite valdymo rankenėlę į padėtį „įjungta“ (Pav. 6).
 - ▶ HD6372: grilio grotelės įkaista iškart, todėl jas galima naudoti nedelsiant.
 - ▶ Kepsnių grotelės įkaista per 6–7 minutes.
- 5** Maistą ant grotelių sudėkite naudodami mentelę ar žnyplės (Pav. 7).

Būkite atsargūs – grotelės yra karštos!

Pastaba. Kai marinuojate maistą, naudokite nedidelį kiekį aliejaus, o marinatą ant maisto užtepkite plonu sluoksniu, nes dėl aliejaus atsiranda papildomų dūmų.

- ▶ Tik kepsnių grotelės: kepimo metu galite išgirsti čirškiantį garsą – tai normalu.

Pastaba. Kepimo laikas priklauso nuo maisto gabalo storio ir dydžio, todėl gali skirtis.

Pastaba. Jei kebate riebų maistą, pastebėsite nuo maisto kylančius dūmus, tačiau jų bus pastebimai mažiau nei kepatant įprastu elektriniu stalo griliu.

- 6** Paruošę maistą, nuimkite jį nuo grotelių arba pasukite valdymo rankenėlę į šilumos palaikymo padėtį, jei valgysite vėliau. (Pav. 8)

Maistą nuo grotelių nuimkite naudodami mentelę ar žnyplės. Nenaudokite metalinių, aštrių ar šurkščių virtuvinių įrankių.

- 7** Atsargiai atskirkite priekusį maistą ar riebalus mentele ir nuo nuvarvėjimo padėklo nuvalykite aliejaus perteklių, kol kepsite kitą maisto porciją.

8 Kepkite toliau ir sudėkite ant grotelių kitą maisto porciją.

9 Baigę kepti, išjunkite prietaisą (1) ir ištraukite kištuką iš sieninio elektros lizdo (2). (Pav. 9)

Kepimo laikas (Pav. 10)

Maisto produktų lentelėje rasite kai kurių rūšių maisto produktus, kuriuos galite kepti ant šio stalinio grilio. Lentelėje pateikiama, kaip ilgai reikia kepti maistą (į lentelėje pateiktą laiką neįtrauktas laikas, per kurį prietaisas įkaista). Kepimo laikas ir temperatūra priklauso nuo maisto, kurį gaminate, tipo (pvz., mėsa). Kepimo laikas taip pat priklauso nuo maisto gabalo storio, temperatūros ir, žinoma, nuo jūsų pageidavimų.

Patarimai

- Labiausiai tinka kepti minkštus mėsos gabaliukus.
- Didkepsnio gabaliukai bus dar minkštesni, jei per naktį juos pamarinuosite.
- Vieną kartą apverskite maistą mentele ar žnyplėmis, kad iš vidaus jis išliktų sultingas ir kad nebūtų išdžiuvęs. Nenaudokite jokių metalinių įrankių, pvz., šakučių ar grilio žnyplių, nes jais galima sugadinti nepridegančią grotelių dangą.
- Kepamo maisto nevartykite per dažnai.
- Jei gaminate šašlyką ar kebabą, bambukinius arba medinius iešmus pamirkykite vandenyje, kad kepimo metu jie neapdegtų. Nenaudokite metalinių iešmų.
- Kepamos dešrelės įtrūkinėja. Jei norite to išvengti, keliose vietose įpjaukite odėlę išilgai dešrelės.
- Šviežia mėsa kepa geriau nei šaldyta ar atšildyta. Druską berkite tik ant iškeptos mėsos. Tokiu būdu mėsa išliks sultinga. Geriausia, jei ruošiamos mėsos gabaliukai nebus per ploni (apie 1,5 cm).

Ši kepimo krosnelė netinka kepti džiovintiems apvoliotam maistui.

Valymas ir priežiūra

Niekada nenaudokite šiurkščių valymo priemonių ar medžiagų, nes tai gali pažeisti nepridegančią grotelių dangą.

1 Nustatykite valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį ir išjunkite prietaisą iš elektros lizdo (Pav. 9).

2 Palikite prietaisą atvėsti 15 minučių (Pav. 11).

3 Prieš išimdami kepimo groteles valyti, virtuvinio popieriaus skiaute nuvalykite nuo jų riebalų perteklių.

4 Kelkite kepimo groteles iš pagrindo laikydami už rankenų (Pav. 12).

5 Išimkite nuvarvėjimo padėklą iš stovo (Pav. 13).

Pastaba. Nuvarvėjimo padėklą galima išimti iš stovo tik viena kryptimi.

6 Pamerkite groteles ir nuvarvėjimo padėklą į karštą vandenį su plovikliu penkioms minutėms arba groteles citrinos sultimis. Tokiu būdu pašalinsite prikepusius maisto likučius ar riebalus.

7 Pagrindą valykite drėgna šluoste.

8 Kepimo groteles ir nuvarvėjimo padėklą išvalykite minkšta šluoste ar kempine su karštu vandeniu bei trupučiu indų ploviklio arba sudėkite juos į indaplovę.

9 Išdžiovinkite groteles ir nuvarvėjimo padėklą.

10 Sumontuokite prietaisą.

Pastaba. Daugiau nurodymų žr. atskiroje valymo lentelėje.

Patarimas dėl priežiūros:

- Norėdami pašalinti maisto likučius nuo vidinės stiklinių prietaiso sienelių pusės, naudokite grandiklį.
- Niekada nenaudokite grandiklio grotelėms valyti.
- Prietaisui atvėsus (15 min. po naudojimo), norėdami nuvalyti metalines sienelės prietaiso vidinėje pusėje, naudokite drėgną šluostę ir šiek tiek valiklio. Būkite atsargūs naudodami grandiklį metaliniams paviršiams valyti, nes gali atsirasti įbrėžimų. Atkreipkite dėmesį, kad įbrėžimai ant metalinių sienelių neturės neigiamos įtakos prietaiso veikimui.

Valymo lentelė (Pav. 14)**Perdirbimas**

- Šis simbolis reiškia, kad gaminio negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis (2012/19/ES) (Pav. 15).
- Laikykitės jūsų šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros ir elektronikos gaminių surinkimas. Tinkamas tokių gaminių utilizavimas padės išvengti neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai.

Garantija ir pagalba

Jei reikia informacijos ar pagalbos, apsilankykite www.philips.com/support arba perskaitykite atskirą visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuką.

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje apibendrinamos problemos, dažniausiai pasitaikančios naudojantis šiuo prietaisu. Jei toliau pateikta informacija nepadės išspręsti problemos, apsilankykite www.philips.com/support, ten rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Kepant atsiranda dūmų.	Kepate riebų maistą.	Kepant riebų maistą, pvz., kiaulienos šoninę, galite pastebėti nuo maisto kylančius dūmus. Kai kepatė itin riebų maistą, riebalai gali tykšti ant šoninio kepimo elemento sienelių ir degti. Tokiu atveju prietaisą naudokite pastatę po gartraukiu.
	Jūs kepatė kelias maisto porcijas vieną po kitos ir neišvalote riebalų lovelio ir (arba) grotelių iškepę kiekvieną porciją.	Riebalų perteklius ir maisto sultys arba maisto likučiai ant grotelių ir nuvarvėjimo padėkle pradeda degti. Pasirūpinkite, kad iškepus kiekvieną porciją, popieriniu virtuviniu rankšluosčiu būtų nuvalytos grotelės ir nuvarvėjimo padėklas. Būkite atsargūs: naudojant grotelės ir nuvarvėjimo padėklas įkaista. Visada naudokite virtuvės pirštines arba puodkėles, kai liečiate šias dalis.
	Maisto produktų marinatė yra per daug aliejaus.	Dūmai atsiranda dėl degančių riebalų. Jei maisto marinatė naudojate per daug aliejaus, kepatė maistą atsiradus dūmai. Tokiu atveju naudojamą prietaisą pastatykite po gartraukiu. Kad dūmų būtų kuo mažiau, rekomenduojama išvis nenaudoti aliejaus arba naudoti tik labai mažą jo kiekį.
Maistas nukrenta į nuvarvėjimo padėklą per kepimo grotelių strypelius.	Maisto produktai supjaustyti per mažais gabalėliais.	Norėdami išimti nukritusius maisto gabalėlius, mūvėkite virtuvės pirštines ar naudokite puodkėles ir išstumkite nuvarvėjimo padėklą iš prietaiso. Pasirūpinkite, kad ant grotelių kepamas maistas nebūtų supjaustytas per mažais gabalėliais. Dideles daržoves, pvz., cukinijas, galima supjaustyti griežinėliais. Mažų maisto produktų, pvz., grybų, galite išvis nepjaustyti arba tik perpjauti pusiau.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē www.philips.com/welcome.

Jūsu jaunais grils ar pilēšanas paplāti ļauj jums sagatavot visa veida garšīgu pārtiku gandrīz bez dūmiem. Grilēšana ar šo ierīci ir vienkārša lielās grilēšanas virsmas dēļ.

Vispārīgs apraksts (Zīm. 1)

- 1 Grilēšanas režģis (tikai HD6372)
- 2 Barbekjū režģis
- 3 Pamatne
- 4 Vadības slēdzis
- 5 Ieslēgta
- 6 Siltuma uzturēšana
- 7 Izslēgta
- 8 Pilēšanas paplāte
- 9 Elektrības vads

Svarīgi!

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo svarīgo informāciju un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Briesmas

- Nekad neiemērciet pamatni ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

Brīdinājums!

- Lai netraumētu acis, neskatieties lampas radītajā gaismā, kad lampa ir ieslēgta (Zīm. 1b).
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz ierīces pamatnes norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājās.
- Izmantojiet ierīci tikai paredzētajiem mērķiem, kā aprakstīts šajā lietotāja rokasgrāmatā.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāta tās kontaktdakša, elektrības vads vai pati ierīce.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota tehniskās apkopes centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Neļaujiet ierīces elektrības vadam nokarāties pāri galda vai darbvirsmas malai, kur novietota ierīce.
- Šo ierīci var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni vecumā līdz 8 gadiem un bez pieaugušo uzraudzības.

- Novietojiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tai nevar piekļūt par 8 gadiem jaunāki bērni.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Nekad neatstājiet lāpstiņu vai knaibles uz režģa, kad režģis ir karsts.

Ievērībai

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja esat to nometis.
- Nelejiet šķidrumus (piem., brendiju, alu vai ūdeni) uz grila, aizsargstikla vai pilēšanas paplātes, jo tas var izraisīt ugunsgrēku.
- Pirms ieslēgt grilu, noņemiet no tā visus priekšmetus un tuvumā esošus uzliesmojošus priekšmetus.
- Nenovietojiet grilu uz virsmām, ko var ietekmēt siltums.
- Nenosprostojiet nevienu grila ventilācijas atveri, lai novērstu ierīces pārkaršanu.
- Nenovietojiet pārtiku vai priekšmetus uz pilēšanas paplātes, kad grils ir ieslēgts.
- Nenovietojiet ierīci uz vai blakus gāzes vai elektriskajai plītij, kā arī nelieciet to uz sakarsētas cepeškrāsns.
- Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas virsmas tā, lai ap to būtu pietiekami daudz brīvas vietas.
- Pārlicinieties, ka pilēšanas paplāte vienmēr atrodas savā vietā grilēšanas laikā.
- Ierīcei darbojoties, pieejamās virsmas var sakarst (Zīm. 2).
- Grilējot taukainu gaļu vai desas, esiet uzmanīgs un neļaujiet sprakšķēt taukiem.
- Pēc lietošanas vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.
- Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms noņemt režģi un pilēšanas paplāti, notīriet ierīci un novietojiet glabāšanā.
- Nekad nepieskarieties režģim ar asiem vai abrazīviem piederumiem, jo tie var bojāt virsmu nepiedegošo pārklājumu.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai telpās. Neizmantojiet to ārpus tām.
- Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai mājās apstākļos. Tā nav paredzēta lietošanai veikalos vai biroju darbinieku virtuvēs, saimniecības ēkās vai citās darba telpās, piemēram, viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās.
- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/pusprofesionālā nolūkā, vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamiem bojājumiem.
- Divu stundu laikā posmā nedarbiniet ieslēgtu ierīci ilgāk par 60 minūtēm bez pārtraukuma.

- Pārkaršuši tauki vai eļļa, taukaini pārpalikumi un gaļas atlikumi uz režģa un paplātes var uzliesmot. Nekad neatstājiēt grilu bez uzraudzības. Eļļas un tauku uzliesmojuma gadījumā nekad nedzēsiet ar ūdeni. Izslēdziet ierīci un uzmanīgi noslāpējiet uguni ar dzēšanas segu vai mitru trauku diviļi.
- Nelieciet uz grila pannu, alumīnija foliju vai krūzītes grilēšanas laikā, sistēma pārkaršīs un tiks izslēgts ierīcē iebūvētais termoslēdzis. Šādā gadījumā izslēdziet ierīci un atvienojiet no strāvas, uzgaidiet 10 minūtes, pievienojiet un ieslēdziet vēlreiz, lai turpinātu.

Elektromagnētiskie lauki (EML)

Šī Philips ierīce atbilst visiem piemērojamiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

Pirms pirmās lietošanas reizes

- 1** Noņemiet visas uzlīmes un noslaukiet ierīci ar mitru drāniņu.
- 2** Rūpīgi iztīriet ierīci un režģi (skatiet nodaļu "Tīrīšana").

Ierīces lietošana

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

- 1** Ievietojiet pilēšanas paplāti pamatnē (Zīm. 3).

Piezīme: Pilēšanas paplāti var tikai ievietot pamatnē vienā veidā.

- 2** Novietojiet grilēšanas režģi (tikai HD6372) vai barbekjū režģi uz pamatnes (Zīm. 4).

- 3** Pievienojiet kontaktdakšu sienas kontaktlīzdā (1) un pagrieziet vadības slēdzi siltuma uzturēšanas pozīcijā 2 sekundes (2) (Zīm. 5).

- 4** Pagrieziet vadības slēdzi ieslēgtā pozīcijā (Zīm. 6).

● HD6372: grilēšanas režģis ir karsts un gatavs lietošanai jau tūlīt.

● Nepieciešamas 6-7 minūtes, līdz uzkarst barbekjū režģis.

- 5** Izmantojiet lāpstiņu vai knaibles, lai novietotu produktus uz režģa (Zīm. 7).

Esiet piesardzīgs: režģis ir karsts!

Piezīme: Kad marinējat ēdienu, izmantojiet tikai mazliet eļļas un viegli iesmērējiet marinādi, jo eļļa izraisa papildu dūmus.

● Tikai bārbekjū režģis: grilēšanas procesā atskan sīcoša skaņa, kas ir normāla parādība.

Piezīme: Grilēšanas laiks ir atkarīgs no biežuma un produktu daudzuma un var atšķirties.

Piezīme: Ja grilējat ļoti trekņus produktus, no tiem mazliet izplūdis dūmi, taču ievērojami mazāk, nekā grilējot ar parastu elektrisko grilu.

- 6** Kad ēdiens ir gatavs, noņemiet to no režģa vai pagrieziet vadības slēdzi siltuma uzturēšanas pozīcijā, ja vēlaties to ēst vēlāk. (Zīm. 8)

Izmantojiet lāpstiņu vai knaibles, lai noņemtu pārtiku. Neizmantojiet metāla, asus vai abrazīvus virtuves piederumus.

- 7** Uzmanīgi noņemiet pagatavoto ēdienu vai taukus ar lāpstiņu, un izlejiet lieko eļļu no pilēšanas paplātes, pirms grilēt nākamo pārtikas porciju.

- 8** Lai turpinātu grilēšanu, uzlieciet nākamo produktu porciju uz režģa.

- 9** Kad esat pabeidzis grilēšanu, izslēdziet ierīci (1) un atvienojiet kontaktdakšu no sienas ligzdas (2). (Zīm. 9)

Grilēšanas ilgums (Zīm. 10)

Pārtikas tabulā norādīti dažī ēdienu veidi, ko varat pagatavot uz šī galda grila. Tabulā redzams, cik ilgi pārtika ir jāgrilē (neietverot ierīces uzsilšanas laiku). Grilēšanas laiks un temperatūra ir atkarīga no pagatavotā pārtikas veida (piemēram, gaļas), tās biezuma, temperatūras, kā arī jūsu gaumes.

Padomi

- Mīksti gaļas gabaliņi ir vislabāk piemēroti grilēšanai.
- Gaļas gabali, piemēram, steiki, kļūst mīkstāki, ja tos uz nakti atstāj marinādē.
- Apgrieziet pārtiku tikai vienreiz, izmantojot lāpstiņu vai knaibles, lai nodrošinātu, ka tas iekšpusē saglabājas sulīgs un neizžūst. Neizmantojiet metāla rīkus, piemēram, dakšiņas vai grilēšanas knaibles, jo tie sabojā režģu nepiedegošo pārklājumu.
- Neapgrieziet grilēto ēdienu pārāk bieži.
- Gatavojot satē vai kebabu, izmērcējiet bambusa vai koka iesmus ūdenī, lai grilēšanas laikā tie neapdegtu. Neizmantojiet metāla iesmus.
- Grilēšanas laikā desas mēdz sprakšķēt. Lai to novērstu, dažas reizes iegrieziet to ādu gareniski.
- Ja grilēsīt svaigu gaļu, rezultāts būs labāks nekā, ja saldētu vai atsaldētu. Nesāliet gaļu uzreiz pēc tās grilēšanas. Tas ļauj gaļai saglabāt tās sulīgumu. Vislabākam rezultātam, pārlicinieties, ka jūsu pagatavotie gaļas gabaliņi nav pārāk biezi (apm. 1,5cm).

Šis galda grils nav piemērots grauzdiņu gatavošanai.

Tīrīšana un kopšana

Nekādā gadījumā nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un materiālus, jo tādējādi tiks bojāts režģu nepiedegošais pārklājums.

- 1 Iestādiet vadības slēdzi izslēgtā pozīcijā un atvienojiet ierīci (Zīm. 9).
- 2 Ļaujiet ierīcei 15 minūtes atdzist (Zīm. 11).
- 3 Noslaukiet lieko eļļu no grila ar papīra virtuves dvieli, pirms izņemat grilu tīrīšanai.
- 4 Noceliet grilu no pamatnes aiz rokturiem (Zīm. 12).
- 5 Izvelciet pilēšanas paplāti no pamatnes (Zīm. 13).

Piezīme: Pilēšanas paplāti var tikai izņemt no pamatnes vienā veidā.

- 6 Izmērcējiet režģi karstā ūdenī ar nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa piecas minūtes vai uzsmidziniet nedaudz citronu sulas uz režģa. Tas atbrīvos jebkādu gatavotu pārtiku vai taukus.
- 7 Tīriet pamatni ar mitru drānu.
- 8 Notīriet režģi un pilēšanas paplāti ar mīkstu drāniņu vai karstā ūdenī izmērcētu sūkli, kam pievienots nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa, vai trauku mazgāšanas mašīnā.
- 9 Izžāvējiet režģi un pilēšanas paplāti.
- 10 Atkārtoti salieciet ierīci.

Piezīme: Lai iegūtu tālākas instrukcijas, apskatiet atsevišķo tīrīšanas tabulu.

Uzturēšanas padoms:

- Lai notīrītu sakaltušas ēdiena paliekas no stikla sienīņām ierīces iekšpusē, varat izmantot skrāpi.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet skrāpi režģa tīrīšanai.
- Kad ierīce ir atdzisusi (15 min. pēc lietošanas), izmantojiet mitru drānu un nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa, lai notīrītu metāla sienīņas ierīces iekšpusē. Uzmanieties, izmantojot skrāpi metāla virsmām — var rasties skrāpējumi. Lūdzu, ņemiet vērā, ka skrāpējumi uz metāla sienīņām nerada negatīvu ietekmi uz ierīces darbību.

Tīrīšanas tabula (Zīm. 14)

Otrreizējā pārstrāde

- Šis simbols nozīmē, ka produktu nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem (2012/19/ES) (Zīm. 15).
- Ievērojiet vietējos noteikumus par atsevišķu elektrisko un elektronisko produktu un bateriju savākšanu. Pareiza produktu utilizācija palīdz novērst kaitīgu iedarbību uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību.

Garantija un atbalsts

Ja nepieciešama informācija vai atbalsts, lūdzu, apmeklējiet vietni www.philips.com/support vai atsevišķo pasaules garantijas bukletu.

Traucējummeklēšana

Šajā nodaļā ir apkopotas izplatītākās problēmas, kādas var rasties, rīkojoties ar ierīci. Ja nevarat atrisināt problēmu, izmantojot turpmāko informāciju, apmeklējiet vietni www.philips.com/support un skatiet bieži uzdoto jautājumu sarakstu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centra darbiniekiem savā valstī.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Grilēšanas laikā izdalās dūmi.	Jūs grilējat trekus produktus.	Grilējot treknus produktus, piemēram, bekonu vai cūkas liemeni, no pārtikas var mazliet plūst dūmi. Grilējot daudz treknu produktu, mazliet tauku uzšakstīsies uz grilēšanas elementu malām un piedegs. Šādā gadījumā izmantojiet ierīci zem gaisa nosūcēja.
	Jūs grilējat vairākas partijas vienu pēc otras, taču neesat notīrījis tauku paplāti un/vai režģi pēc katras partijas.	Liekā eļļa un pārtikas sulas vai pārtikas atliekas, kas atrodas uz režģa un pilēšanas paplātē, sāks piedegt. Noslaukiet režģi un pilēšanas paplāti ar papīra dvieļiem pēc katras grilēto produktu partijas. Uzmanieties: režģis un pilēšanas paplāte ir karsti lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tam. Izmantojiet virtuves cimdus vai katla turētājus, rīkojoties ar šīm daļām.
	Jūs marinējat savus produktus ar lielu eļļas daudzumu.	Dūmus rada degoši tauki. Ja marinējat ēdiena ar pārāk lielu eļļas daudzumu, no tā mazliet izplūds dūmi. Šādā gadījumā izmantojiet ierīci zem gaisa nosūcēja. Lai maksimāli novērstu dūmu parādīšanos, ieteicams neizmantot eļļu vai iespējami maz eļļas.
Ēdiens cauri režģiem nokrīt pilēšanas paplātē.	Produkti ir sagriezti pārāk mazos gabaliņos.	Lai noņemtu gabaliņus, lietojiet virtuves cimdus vai katla turētājus un izvelciet pilēšanas paplāti no ierīces. Ievietojiet pilēšanas paplāti atpakaļ. Negrieziet produktus pārāk mazos gabaliņos. Lielus dārzeņus, piemēram, cukini, var sagriezt šķēlēs. Mazus produktus, piemēram, sēnes, nedrīkst griezt vai tos var griezt tikai uz pusēm.

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z pomocy oferowanej przez firmę Philips, zarejestruj swój produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Nowy grill z tacką ociekową pozwala przygotowywać wiele rodzajów smacznego jedzenia właściwie bez dymu. Grillowanie z tym urządzeniem jest łatwiejsze dzięki dużej powierzchni opiekania.

Opis ogólny (rys. 1)

- 1 Ruszt do grillowania (tylko model HD6372)
- 2 Ruszt do opiekania
- 3 Podstawa
- 4 Pokrętko regulacyjne
- 5 Wł.
- 6 Utrzymywanie ciepła
- 7 Wył.
- 8 Tacka ociekowa
- 9 Przewód sieciowy

Ważne

Zanim rozpoczniesz korzystanie z urządzenia, zapoznaj się dokładnie z podanymi informacjami, które mogą być przydatne również w późniejszej eksploatacji.

Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzaj podstawy w wodzie ani innym płynie.

Ostrzeżenie

- Aby uniknąć uszkodzenia wzroku, nie patrz w światło włączonej lampy (rys. 1b).
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Korzystaj z urządzenia zgodnie z przeznaczeniem, w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Uważaj, aby przewód sieciowy nie zwisał z krawędzi stołu lub blatu, na którym ustawione jest urządzenie.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w

zakresie użytkowania tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być przeprowadzane przez dzieci; wyjątek stanowią dzieci powyżej 8 roku życia, które są odpowiednio nadzorowane.

- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nigdy nie zostawiaj łopatkę ani szczyptec na gorącym ruszcie.

Uwaga

- W przypadku upuszczenia urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Nie polewaj grilla, szyby ochronnej ani tacki ociekowej żadnymi płynami (np. brandy, piwem czy wodą), ponieważ może to spowodować pożar.
- Przed włączeniem grilla zdejmij z niego wszystkie przedmioty oraz usuń wszelkie znajdujące się w pobliżu przedmioty łatwopalne.
- Nie umieszczaj grilla na powierzchniach, które mogą być dotknięte działaniem wysokiej temperatury.
- Nie blokuj otworów wentylacyjnych grilla, aby uniknąć przegrzania urządzenia.
- Nie umieszczaj jedzenia ani innych przedmiotów na tacce ociekowej, kiedy grill jest włączony.
- Nie umieszczaj urządzenia na gorącej kuchence gazowej lub elektrycznej bądź w ich pobliżu ani w nagrzanym piekarniku.
- Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni, tak aby wokół niego było wystarczająco dużo wolnego miejsca.
- Upewnij się, że podczas grillowania tacka ociekowa jest zawsze umieszczona pod urządzeniem.
- Powierzchnia urządzenia podczas pracy może się nagrzewać (rys. 2).
- Uważaj na pryskający tłuszcz, gdy opiekasz tłuste mięso lub kiełbasy.
- Po zakończeniu korzystania zawsze wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyczyść je.
- Przed wyjęciem rusztu i tacki ociekowej zaczekaj, aż urządzenie zupełnie ostygnie, wyczyść je i odstaw.

- Nie dotykaj rusztu ostrymi lub szorstkimi przedmiotami, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń. Nie używaj go na wolnym powietrzu.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach, gospodarstwach agroturystycznych lub innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach ani innych tego typu miejscach.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- W ciągu dwóch godzin można używać urządzenia nie dłużej niż przez 60 minut.
- Przegrzany tłuszcz i olej, tłuste pozostałości oraz resztki mięsa na ruszcie i tacce ociekowej mogą się zapalić. Nigdy nie zostawiaj grilla bez nadzoru. Ognia powstałego w wyniku zapalenia się oleju i tłuszczu nigdy nie gaś wodą. Wyłącz urządzenie i ostrożnie zduś ogień kocem gaśniczym lub wilgotnym ręcznikiem kuchennym.
- Podczas grillowania nie przykrywaj grilla patelnią, folią aluminiową ani naczyniami. W przeciwnym razie dojdzie do przegrzania układu i wyłączy się wbudowany automatyczny przełącznik termiczny. W takim przypadku wyłącz urządzenie i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Następnie odczekaj 10 minut, podłącz wtyczkę do gniazdka i ponownie włącz urządzenie, aby kontynuować.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy i jest zgodne z wszystkimi przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

Przed pierwszym użyciem

- 1** Usuń wszystkie naklejki i przetrzyj urządzenie wilgotną szmatką.
- 2** Dokładnie wyczyść urządzenie i ruszt (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Zasady używania urządzenia

Uwaga: Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się niewielka ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.

- 1** Wsuń tackę ociekową do podstawy (rys. 3).

Uwaga: Tackę ociekową można wsunąć tylko w jeden sposób.

- 2** Umieść ruszt do grillowania (tylko model HD6372) lub ruszt do opiekania na podstawie (rys. 4).
- 3** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego (1) i obróć pokrętko regulacji temperatury do pozycji „keep-warm” (utrzymywanie ciepła) na 2 sekundy (2) (rys. 5).

- 4** Obróć pokrętko do pozycji „on” (wł.) (rys. 6).
D Model HD6372: ruszt do grillowania jest gorący i gotowy do użycia natychmiast.
D Nagrzewanie rusztu do opiekania trwa około 6–7 minut.

5 Za pomocą łopatki lub szczypiec umieść składniki na ruszcie (rys. 7).

Uważaj: ruszt jest gorący!

Uwaga: W przypadku marynowania jedzenia użyj tylko odrobiny oleju i rozprowadź na produktach cienką warstwę marynaty, ponieważ olej powoduje powstanie większej ilości dymu.

- D** Tylko ruszt do opiekania: podczas grillowania można usłyszeć skwierczący dźwięk, który jest typowy dla procesu opiekania.

Uwaga: Czas grillowania może być różny w zależności od grubości i rozmiaru składników.

Uwaga: Podczas grillowania bardzo tłustych składników widoczny będzie dym, ale będzie go o wiele mniej niż w przypadku konwencjonalnych, stołowych, elektrycznych urządzeń do grillowania.

6 Kiedy jedzenie będzie gotowe, zdejmij je z rusztu lub obróć pokrętko regulacji do pozycji utrzymywania ciepła, jeśli chcesz zjeść posiłek później. (rys. 8)

Do zdejmowania jedzenia używaj łopatki lub szczypiec. Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich przyborów kuchennych.

7 Przed położeniem kolejnej porcji jedzenia na grillu zdejmij ostrożnie przypieczone kawałki jedzenia lub tłuszczu za pomocą łopatki i usuń nadmiar oleju z tacki ociekowej.

8 Aby kontynuować grillowanie, umieść następną porcję jedzenia na ruszcie.

9 Po zakończeniu grillowania wyłącz urządzenie (1) i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego (2). (rys. 9)

Czasy grillowania (rys. 10)

W tabeli przedstawiono niektóre rodzaje jedzenia, które można przygotowywać na tym grillu stołowym. Zawiera ona informacje na temat czasu grillowania poszczególnych produktów (bez uwzględniania czasu nagrzewania urządzenia). Czas i temperatura grillowania zależą od rodzaju przyrządzonego jedzenia (np. mięsa), jego grubości i temperatury oraz indywidualnych upodobań.

Wskazówki

- Najlepsze do opiekania na grillu są delikatne kawałki mięsa.
- Porcje mięsa, takie jak steki, można zmiękczyć, zalewając je marynatą i pozostawiając na noc.
- Przewróć jedzenie tylko raz, używając łopatki i szczypiec, aby pozostało soczyste wewnątrz i nie wyschło. Nie używaj metalowych przedmiotów, takich jak widelce i szczypce do grilla, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu jedzenia do rusztu.
- Nie obracaj pieczonego na grillu jedzenia zbyt często.
- Przygotowując danie à la satay lub kebab, namocz bambusowe lub drewniane szpikulce w wodzie, aby zapobiec ich przypaleniu podczas opiekania na grillu. Nie używaj szpikulców metalowych.
- Kielbaski zazwyczaj pękają podczas grillowania. Aby temu zapobiec, natnij ich skórę kilka razy wzdłuż.
- Świeże mięso bardziej nadaje się do pieczenia na grillu niż mięso mrożone lub rozmrożone. Posyp mięso solą dopiero po upieczeniu na grillu. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste. Mięso najlepiej pokroić na niezbyt grube kawałki (około 1,5 cm).

Grill stołowy nie nadaje się do opiekania mięsa panierowanego.

Czyszczenie i konserwacja

Nigdy nie używaj środków ani materiałów ściernych do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu jedzenia do rusztu.

- 1** Ustaw pokrętko regulacji w pozycji wyłączenia i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego (rys. 9).
- 2** Odczekaj 15 minut, aż urządzenie ostygnie (rys. 11).

3 Przed wyjęciem rusztu w celu jego umycia usuń z niego nadmiar oleju przy użyciu kawałka papierowego ręcznika kuchennego.

4 Podnieś ruszt z podstawy, używając uchwyty (rys. 12).

5 Wsuń tackę ociekową z podstawy (rys. 13).

Uwaga: Tackę ociekową można wysunąć tylko w jeden sposób.

6 Zanurz ruszt i tackę ociekową w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na pięć minut lub skrop je sokiem z cytryny. Pomoże to usunąć przypieczone jedzenie lub tłuszcz.

7 Wytrzyj podstawę wilgotną szmatką.

8 Umyj ruszt i tackę ociekową miękką szmatką lub gąbką w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub umyj je w zmywarce.

9 Osusz ruszt i tackę ociekową.

10 Złóż urządzenie.

Uwaga: Dalsze instrukcje znajdują się w osobnej tabeli dotyczącej mycia i czyszczenia urządzenia.

Wskazówka dotycząca konserwacji:

- Jeśli na wewnętrznych ścianach urządzenia znajdują się przypieczone kawałki jedzenia, można je usunąć przy użyciu skrobaczki.
- Nigdy nie należy używać skrobaczki do czyszczenia siatki.
- Po tym, jak urządzenie ostygnie (minie 15 min. od wyłączenia), przetrzyj metalowe ścianki po wewnętrznej stronie urządzenia za pomocą wilgotnej szmatki z dodatkiem detergentu. Należy zachować ostrożność podczas korzystania ze skrobaczki na metalowych powierzchniach, gdyż mogą pojawić się zarysowania. Uwaga: zarysowania na metalowych ścianach nie wpływają negatywnie na działanie urządzenia.

Tabela z instrukcjami mycia i czyszczenia urządzenia (rys. 14)

Ochrona środowiska

- Symbol przekreślonego kontenera na odpady, oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE i informuje (rys. 15), że sprzęt po okresie użytkowania, nie może być wyrzucony z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek oddać go do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Gwarancja i pomoc techniczna

Jeśli potrzebujesz pomocy lub informacji, odwiedź stronę www.philips.com/support lub zapoznaj się z oddzielną ulotką gwarancyjną.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę www.philips.com/support, na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Podczas grillowania z urządzenia wydobywa się dym.	Grillujesz tłuste składniki.	Podczas grillowania tłustych składników, takich jak bekon lub boczek wieprzowy, z urządzenia może wydobywać się dym. Jeśli opiekaś dużą ilość tłustych składników, część tłuszczu może się rozprysnąć na elementy grilla i zapalić się. W takim przypadku należy umieścić urządzenie pod okapem kuchennym.
	Grillujesz kolejno kilka porcji, ale tacka na tłuszcz i/ lub ruszt nie były czyszczone po kolejnych porcjach.	Nadmiar oleju i soków oraz resztki jedzenia na ruszcie i tacce ociekowej zaczną się przypalać. Pamiętaj o wytarciu rusztu i tacki ociekowej papierowym ręcznikiem po zakończeniu grillowania każdej porcji. Uwaga: ruszt i tacka ociekowa są gorące podczas użytkowania i przez pewien czas po jego zakończeniu. Jeśli używasz tych części, zakładaj rękawice kuchenne.
	Marynata do składników zawiera dużo oleju.	Dym powstaje w wyniku spalania tłuszczu. Jeśli składniki zostaną zamarynowane w zbyt dużej ilości oleju, podczas ich przyrządzania będzie wydzielany dym. W takim przypadku należy umieścić urządzenie pod okapem kuchennym. Aby zminimalizować ilość powstającego dymu, zaleca się, aby nie dodawać oleju do marynaty lub dodawać jedynie bardzo małą ilość.
Jedzenie spada przez otwory rusztu na tackę ociekową.	Składniki zostały pocięte na zbyt małe kawałki.	Aby wyjąć kawałki jedzenia, załóż rękawice kuchenne i wysuń tackę ociekową z urządzenia. Włóż ją z powrotem. Upewnij się, że składniki opiekane na grillu nie są krojone na zbyt małe kawałki. Duże warzywa, takie jak cukinia, można kroić w plastry. Małe składniki, takie jak pieczarki, należy pozostawić w całości lub przeciąć na pół.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте **www.philips.com/welcome**. Новый гриль с поддоном позволяет приготовить любые виды вкусных блюд почти без дыма. Приготовить пищу с помощью этого гриля чрезвычайно просто за счет его большой поверхности.

Общее описание (Рис. 1)

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 Решетка для гриля (только для HD6372) | 6 Поддержание температуры |
| 2 Решетка для барбекю | 7 Выкл |
| 3 Основание | 8 Поддон для капель |
| 4 Регулятор | 9 Сетевой шнур |
| 5 Вкл. | |

Важная информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим буклетом и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается погружать основание прибора в воду или любую другую жидкость.

Предупреждение

- Во избежание повреждения зрения не смотрите прямо на лампу включенного прибора (Рис. 1b).
- Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение, указанное на нижней панели прибора, соответствует напряжению местной электросети.
- Используйте прибор только по назначению в соответствии с инструкциями в руководстве пользователя.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Не допускайте свисания шнура с края стола или места установки прибора.
- Данным прибором могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями, но только под присмотром или после получения инструкций по безопасному

использованию прибора и при условии понимания потенциальных опасностей. Не разрешайте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и только под присмотром взрослых.

- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Данное устройство нельзя подключать к внешнему таймеру или автономным системам дистанционного управления.
- Запрещается оставлять лопаточку или щипцы на горячей решетке.

Внимание!

- Если вы уронили прибор, отключите его от розетки электросети.
- Не допускайте попадания жидкости (например, бренди, пива или воды) на гриль, защитное стекло или в поддон для капель, так как это может стать причиной возгорания.
- Перед включением уберите с гриля все предметы, а также воспламеняющиеся предметы, расположенные рядом с прибором.
- Не устанавливайте гриль на поверхностях, которые могут нагреваться.
- Во избежание перегрева не закрывайте вентиляционные отверстия гриля.
- Не кладите продукты или другие предметы в поддон для капель, когда гриль включен.
- Запрещается ставить прибор на горячие газовые или электрические конфорки (а также вблизи них) или на нагретый духовой шкаф.
- Установите прибор на устойчивую ровную поверхность. Вокруг прибора должно быть свободное пространство.
- Во время работы гриля поддон для капель всегда должен быть установлен на место.
- Во время работы прибора некоторые его поверхности могут нагреваться (Рис. 2).
- Осторожно! Во время жарки жирного мяса или колбасок растопленный жир может брызнуть.
- Всегда выключайте прибор после использования.
- Всегда очищайте прибор после использования.
- Прежде чем снимать решетку и вынимать поддон для капель, дайте прибору полностью остыть, затем очистите прибор и уберите на хранение.
- Не касайтесь решетки острыми предметами или абразивными материалами, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Прибор предназначен для использования в помещениях и не должен использоваться на открытом воздухе.
- Устройство предназначено только для домашнего использования в стандартных условиях. Устройство не предназначено для

использования в таких условиях эксплуатации, как обеденные зоны в магазинах, офисах, сельскохозяйственных помещениях или других производственных условиях. Также устройство не предназначено для использования клиентами в отелях, мотелях, местах ночлега и завтрака, а также в других местах пребывания.

- В случае нарушения правил использования устройства, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Не следует держать прибор включенным дольше 60 минут в течение двух часов.
- Перегревание жира, масла или остатков мяса на решетке и в поддоне для капель может привести к возгоранию. Не оставляйте гриль без присмотра. В случае возгорания масла или жира запрещается использовать для тушения воду. Выключите устройство и осторожно погасите огонь с помощью противопожарной кошмы или влажного полотенца.
- Во время приготовления запрещается накрывать гриль противнем, фольгой или какой-либо емкостью: это приведет к перегреву системы и отключению автоматического теплового выключателя в устройстве. В этом случае выключите устройство и отключите его от сети, подождите 10 минут, снова подключите его к сети, включите и продолжите работу.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор Philips соответствует всем применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

Перед первым использованием

- 1** Снимите с прибора все наклейки и протрите его влажной тканью.
- 2** Тщательно очистите прибор и решетку (см. главу “Очистка”).

Использование прибора

Примечание. При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.

- 1** Задвиньте поддон в основание прибора (Рис. 3).

Примечание. Поддон можно задвинуть в основание прибора только одним способом.

- 2** Установите решетку для гриля (только для HD6372) или решетку для барбекю на основание прибора (Рис. 4).
- 3** Вставьте штекер в розетку электросети (1) и поверните регулятор в положение поддержания температуры на 2 секунды (2) (Рис. 5).
- 4** Поверните регулятор в положение “Он” (Вкл.) (Рис. 6).
 - ▶ HD6372: решетка для гриля нагревается сразу и готова к использованию.
 - ▶ Нагревание решетки для барбекю занимает 6–7 минут.
- 5** Чтобы поместить продукты на решетку, используйте лопаточку или щипцы (Рис. 7).

Осторожно! Решетка горячая!

Примечание. Для маринованных продуктов используйте небольшое количество масла и слегка смазывайте ингредиенты маринадом. Масло приводит к выделению лишнего дыма.

▶ Решетки для барбекю: во время жарки слышен шипящий звук — это обычное явление при приготовлении барбекю.

Примечание. Время приготовления на гриле зависит от толщины и размера продуктов и может различаться.

Примечание. При приготовлении на гриле жирных ингредиентов образуется дым, но его гораздо меньше, чем при приготовлении с помощью обычного электрического настольного гриля.

6 Когда еда приготовлена, уберите ее с решетки или поверните регулятор в положение поддержания температуры, если хотите съесть блюдо позже. (Рис. 8)

Используйте лопаточку или щипцы, чтобы переложить еду. Не используйте металлические и острые кухонные принадлежности или принадлежности из абразивных материалов.

7 С помощью лопаточки осторожно удалите с решетки подгоревшие кусочки пищи и жир и вылейте лишнее масло из поддона для капель перед приготовлением на гриле новой порции продуктов.

8 Поместите следующую порцию продуктов на решетку, чтобы продолжить приготовление.

9 По окончании приготовления на гриле выключите прибор (1) и отсоедините штекер от розетки электросети (2). (Рис. 9)

Продолжительность приготовления (Рис. 10)

В таблице продуктов приведены типы ингредиентов, которые можно приготовить в настольном гриле. В таблице указана продолжительность приготовления (время нагрева прибора не включено). Продолжительность приготовления и температура зависят от типа приготавливаемых продуктов (например, мясо), толщины, температуры и ваших предпочтений.

Советы

- Для приготовления на гриле лучше всего подходят мягкие куски мяса.
- Кусочки мяса станут мягче, если оставить их мариноваться на ночь.
- Переверните продукты один раз с помощью лопаточки или щипцов, чтобы пища оставалась сочной внутри и не пересыхала снаружи. Не используйте для этих целей металлические приборы, например вилки или щипцы, чтобы не повредить антипригарное покрытие решетки.
- Не переворачивайте продукты слишком часто.
- При приготовлении кусочков мяса на шпалке или кебаба, вымочите бамбуковые или деревянные шпалки для предотвращения их подпаливания во время жарки. Не используйте металлические шампуры.
- Колбаски могут лопаться при приготовлении на гриле. Этого можно избежать, сделав несколько продольных надрезов.
- Для приготовления на гриле лучше подходит парное мясо, а не размороженное. Не следует солить мясо до его готовности. Это сохранит сочность мяса. Для наилучших результатов кусочки мяса не должны быть слишком толстыми (рекомендуемая толщина - 1,5 см).

Этот настольный гриль не предназначен для поджаривания хлебных продуктов.

Очистка и уход

Запрещается использовать абразивные материалы и средства для очистки, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие решетки.

1 Установите регулятор в положение “Off” (Выкл.) и отключите прибор от розетки электросети (Рис. 9).

2 Дайте прибору остыть в течение 15 минут (Рис. 11).

3 Прежде чем снять решетку для очистки, удалите излишки жира с помощью бумажного полотенца.

42 РУССКИЙ

4 Возьмитесь за ручки и снимите решетку с основания прибора (Рис. 12).

5 Снимите поддон с основания прибора (Рис. 13).

Примечание. Поддон можно снять с основания прибора только одним способом.

6 На пять минут замочите решетку и поддон для капель в горячей воде с добавлением моющего средства или сбрызните решетку небольшим количеством лимонного сока. Это размягчит пригоревшую пищу и жир.

7 Очистите основание с помощью влажной ткани.

8 Очистите решетку и поддон для капель с помощью мягкой ткани или губки в горячей воде с добавлением моющего средства. Также возможно использование посудомоечной машины.

9 Высушите решетку и поддон для капель.

10 Соберите прибор.

Примечание. Более подробная информация содержится в специальной таблице по уходу за прибором.

Совет по обслуживанию:

- Затвердевшие остатки пищи можно удалить со стеклянных стенок с помощью лопатки.
- Не используйте лопатку для очистки решетки.
- Когда прибор остынет (через 15 минут после использования), очистите металлические стенки внутри прибора с помощью влажной ткани с добавлением небольшого количества моющего средства. Обратите внимание, что при использовании лопатки на металлической поверхности могут появиться царапины. Наличие царапин на металлических стенках никак не влияет на качество работы прибора.

Таблица по уходу за прибором. (Рис. 14)

Утилизация

- Этот символ означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с бытовыми отходами (2012/19/ЕС) (Рис. 15).
- Следуйте местным правилам по отдельной утилизации электронных и электрических изделий. Правильная утилизация поможет предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

Гарантия и поддержка

Для получения поддержки или информации посетите веб-сайт www.philips.com/support или ознакомьтесь с информацией на гарантийном талоне.

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее распространенным проблемам, возникающим при использовании прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице www.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Во время приготовления выделяется дым.	Вы жарите жирные ингредиенты.	При приготовлении жирных ингредиентов, таких как бекон или свиная грудинка, может выделяться дым. При использовании большого количества таких ингредиентов жир попадает на поверхность нагревательных элементов гриля и сгорает. В таком случае устанавливайте прибор под кухонной вытяжкой.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	Вы готовите несколько порций подряд, но не выполняете очистку поддона для жира и/или решетки после каждой порции.	Лишнее масло, соки ингредиентов или пища, которая остается на решетке и в поддоне для капель, начинает подгорать. Протирайте решетку и поддон для капель бумажным полотенцем после приготовления каждой порции ингредиентов. Соблюдайте осторожность: решетка и поддон для капель сильно нагреваются и остаются горячими некоторое время после использования. Надевайте кухонные перчатки или используйте прихватки для прикосновения к этим частям.
	Ингредиенты были замаринованы с использованием большого количества масла.	Дым выделяется при сгорании жира. Если продукты были замаринованы с использованием большого количества масла, при приготовлении будет выделяться дым. В таком случае устанавливайте прибор под кухонной вытяжкой. Чтобы во время приготовления снизить количество выделяемого дыма, рекомендуется не использовать масло или добавлять минимальное количество.
Кусочки еды падают в поддон для капель через отверстия решетки.	Ингредиенты нарезаны слишком мелко.	Чтобы извлечь упавшие кусочки еды, наденьте кухонные перчатки или используйте прихватки. Выдвиньте поддон для капель из прибора. Вставьте поддон обратно. Не нарежьте ингредиенты для гриля слишком мелко. Крупные овощи, например цукини, можно нарезать ломтиками. Готовьте небольшие ингредиенты, такие как грибы, целиком, либо разрежьте их пополам.

Гриль

Изготовитель: «Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.», Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды
 Импортёр на территорию России и Таможенного Союза: ООО «ФИЛИПС», Российская Федерация, 123022 г. Москва, ул. Сергея Макеева, д.13, тел. +7 495 961-1111
 HD6372, HD6371, HD6370: 230 В, 50/60 Гц, 1900 Вт

Сделано в Китае

Для бытовых нужд

Импортер на территорию России и Таможенного Союза принимает претензии потребителей в случаях, предусмотренных Законом РФ «О защите прав потребителей» 07.02.1992 N 2300-1», в отношении товара, приобретенного на территории Российской Федерации.

Если не указано иное, весь упаковочный материал в коробке изготовлен из переработанной бумаги; см. маркировку PAPER на коробке.

Условия хранения, эксплуатации	
Температура	-20 - +60°C
Относительная влажность	10% - 95%
Атмосферное давление	70 - 110kPa

Вступ

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

Завдяки новому грилю з лотком для крапель можна готувати будь-які смачні страви без диму. Готувати на цьому грилі легко, оскільки пристрій має велику поверхню.

Загальний опис (Мал. 1)

- 1 Решітка для грилю (лише HD6372)
- 2 Решітка для барбекю
- 3 Платформа
- 4 Регулятор
- 5 Увімк.
- 6 Збереження тепла
- 7 Вимк.
- 8 Лоток для крапель
- 9 Шнур живлення

Важлива інформація

Уважно прочитайте цю важливу інформацію перед початком користування пристроєм та зберігайте його для довідки в подальшому.

Небезпечно

- Не занурюйте платформу у воду чи іншу рідину.

Попередження

- Щоб запобігти ураженню очей, не дивіться на світло увімкненої лампи (Мал. 1b).
- Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на дні пристрою, із напругою у мережі.
- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику користувача.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Шнур живлення не повинен звисати з краю столу чи робочої поверхні, на якій стоїть пристрій.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або

розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики. Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм. Не дозволяйте дітям молодше 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.

- Зберігайте пристрій та шнур живлення подалі від дітей до 8 років.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Ніколи не залишайте лопатку або щипці на решітці, коли вона гаряча.

Увага

- Якщо пристрій упав, від'єднайте його.
- Не лийте жодних рідин (як-от коньяк, пиво чи вода) на гриль, захисне скло або лоток для крапель, оскільки це може спричинити виникнення пожежі.
- Перш ніж вмикати гриль, заберіть будь-які предмети з його поверхні та будь-які займисті речовини, що знаходяться поряд.
- Не ставте гриль на поверхні, які можуть пошкодитися від тепла.
- Не закривайте вентиляційні отвори грилю для запобігання перегріванню пристрою.
- Не ставте жодну їжу або предмети на лоток для крапель, коли гриль увімкнено.
- Не ставте пристрій у розігріту духовку, на гарячу газову чи електричну плиту або біля них.
- Ставте пристрій на рівну стійку поверхню, залишаючи навколо нього достатньо вільного місця.
- Під час приготування на грилі лоток для крапель завжди має бути на місці.
- Коли пристрій працює, можуть нагріватися доступні для дотику поверхні (Мал. 2).
- Під час приготування на грилі жирного м'яса чи ковбасок остерігайтеся розбризкування жиру.
- Після використання завжди вимикайте пристрій та від'єднайте його від мережі.
- Чистіть пристрій після використання.
- Дайте пристрою повністю охолонути, перш ніж виймати решітку та лоток для крапель, чистити пристрій і відкладати його на зберігання.

- Ніколи не торкайтеся решітки гострими або абразивними предметами, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Цей пристрій призначений виключно для використання в приміщенні. Не використовуйте його на вулиці.
- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Його також не призначено для використання клієнтами в готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг “ночівля і сніданок” та інших жилих середовищах.
- Якщо пристрій використовується неналежно, для (напів-) професійних чи інших цілей всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Не використовуйте пристрій довше 60 хвилин щодві години.
- Перегрітий жир чи олія, залишки жирної їжі чи м'яса на сітці та лотку для крапель можуть спалахнути і почати горіти. Ніколи не залишайте гриль без нагляду. У разі спалахування олії та жиру ніколи гасіть водою. Вимкніть пристрій та обережно загасіть вогонь протипожежною ковдрою або вологим кухонним рушником.
- Не накривайте гриль деком або алюмінієвою фольгою чи чашками під час смаження, система перегріється і вимкнеться автоматичний термовимикач, вбудований у пристрій. У такому випадку вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі, почекайте протягом 10 хвилин, під'єднайте і знову увімкніть його для продовження.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім чинним стандартам та правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів.

Перед першим використанням

- 1** Зніміть усі етикетки і протріть пристрій вологою ганчіркою.
- 2** Ретельно почистіть пристрій і решітку (див. розділ “Чищення”).

Застосування пристрою

Примітка: Під час першого використання з пристрою може виходити дим. Це нормально.

- 1** Вставте лоток для крапель на платформу (Мал. 3).

Примітка: Лоток для крапель можна вставити на платформу лише одним способом.

- 2** Поставте решітку для грилю (лише HD6372) або решітку для барбекю на платформу (Мал. 4).

3 Вставте штепсель у розетку (1) і поверніть регулятор у положення “збереження тепла” на 2 секунди (2) (Мал. 5).

4 Поверніть регулятор у положення “увімк.” (Мал. 6).

▶ HD6372: решітка для грилю гаряча і відразу готова до використання.

▶ Нагрівання решітки для барбекю триває 6-7 хвилин.

5 За допомогою лопатки або щипців викладіть продукти на решітку (Мал. 7).

Будьте обережні: решітка гаряча!

Примітка: Маринуючи продукти, використовуйте лише трохи олії та небагато маринаду, адже олія спричиняє додатковий дим.

▶ Лише для решітки для барбекю: під час смаження чути шиплячий звук, який є характерним для барбекю.

Примітка: Час приготування залежить від товщини та розміру продуктів і може відрізнятись.

Примітка: Коли Ви будете смажити дуже жирні продукти, то помітите, як вони будуть трохи диміти, але набагато менше, порівняно з використанням традиційного електричного настільного гриля.

6 Коли продукти будуть готові, зніміть їх із решітки або поверніть регулятор у положення “збереження тепла”, якщо бажаєте споживати їх пізніше. (Мал. 8)

Вийміть продукти за допомогою лопатки або щипців. Не використовуйте металевого, гострого або абразивного кухонного приладдя.

7 Перш ніж смажити нову порцію продуктів, за допомогою лопатки приберіть залишки приготованої їжі або жиру і вилийте зайву олію з лотка для крапель.

8 Щоб підсмажити нову порцію продуктів, покладіть їх на решітку.

9 Завершивши смаження, вимкніть пристрій (1) і витягніть штепсель із розетки (2). (Мал. 9)

Час приготування на грилі (Мал. 10)

У таблиці продуктів подано деякі типи продуктів, які можна готувати на цьому настільному грилі. У таблиці показано тривалість смаження їжі (не включаючи часу нагрівання пристрою). Час смаження і температура залежать від типу їжі, яку Ви готуєте (наприклад, м'ясо), товщини шматка і його температури, а також Вашого смаку.

Поради

- Найкраще для гриля підходять ніжні шматки м'яса.
- Такі шматки м'яса, як стейки, будуть ніжнішими, якщо їх замаринувати на ніч.
- Щоб їжа була соковитою і не пересмажувалася, можна лише раз перевернути продукти лопаткою або щипцями. Не використовуйте металеве приладдя, наприклад виделки або щипці, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття решіток.
- Не повертайте продукти, які готуються, надто часто.
- Готуючи шашлик чи кебаб, замочіть бамбукові чи дерев'яні шампури у воді, щоб не обпалити їх під час приготування. Не використовуйте металеві шампури.
- Ковбаски мають властивість розриватися під час смаження. Щоб запобігти цьому, зробіть кілька розрізів уздовж на шкірці.
- Свіже м'ясо краще смажитися, ніж заморожене чи розморожене. Соліть м'ясо лише після смаження. Так м'ясо буде соковитим. Для отримання найкращих результатів, готуйте не надто товсті шматки м'яса (прибл. 1,5 см).

Не використовуйте цього настільного гриля для приготування продуктів зі сухарями.

Чищення та догляд

Ніколи не використовуйте абразивні засоби чи матеріали для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття решіток.

1 Встановіть регулятор у положення “вимк.” і від'єднайте пристрій від мережі (Мал. 9).

- 2** Дайте пристрою охолонути протягом прибл. 15 хвилин (Мал. 11).
- 3** Перед тим як знімати й чистити решітку, слід витерти паперовим рушником залишок олії.
- 4** Зніміть решітку з платформи, піднімаючи її за ручки (Мал. 12).
- 5** Зніміть із платформи лоток для крапель (Мал. 13).

Примітка: Лоток для крапель можна зняти з платформи лише одним способом.

- 6** Замочіть решітку і лоток для крапель у гарячій воді з миючим засобом на п'ять хвилин або побризкайте решітку лимонним соком – це розщепить залишки смажених продуктів і жир.
- 7** Платформу витріть вологою ганчіркою.
- 8** Помийте решітку та лоток для жиру м'якою ганчіркою або губкою у гарячій воді із миючим засобом або у посудомийній машині.
- 9** Висушіть решітку і лоток для крапель.
- 10** Зберіть пристрій.

Примітка: Подальші вказівки див. у окремій таблиці з чищення.

Порада щодо догляду:

- Для очищення залишків продуктів на скляних стінках всередині пристрою можна використовувати шкребок.
- Ніколи не використовуйте шкребок для очищення решітки.
- Коли пристрій охолоне (через 15 хв. після використання), за допомогою вологої ганчірки з миючим засобом почистіть металеві стінки всередині пристрою. Використовуйте шкребок для очищення металевих поверхонь з обережністю, щоб не спричинити подряпин. Зверніть увагу, що подряпини на металевих стінках жодним чином не впливають на функціонування пристрою.

Таблиця з чищення (Мал. 14)

Утилізація

- Цей символ означає, що цей виріб не підлягає утилізації зі звичайними побутовими відходами (2012/19/EU) (Мал. 15).
- Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних і електронних пристроїв у Вашій країні. Належна утилізація допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.

Гарантія та підтримка

Якщо Вам необхідна інформація чи підтримка, відвідайте веб-сайт **www.philips.com/support** чи прочитайте окремий гарантійний талон.