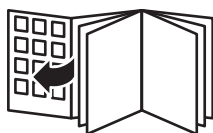


PHILIPS

HD6307





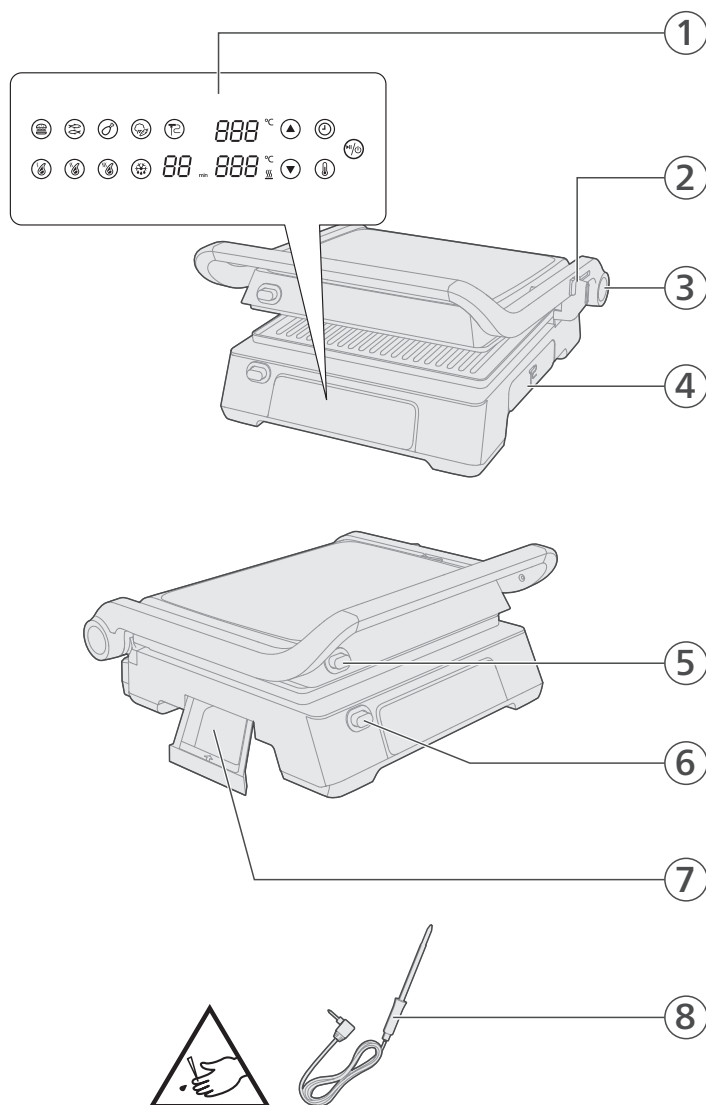
English 6
Čeština 28
Dansk 50
Deutsch 72
Eesti 95
Español 117
Français 139
Hrvatski 161
Italiano 183
Latviešu 205
Lietuviškai 227
Magyar 249
Nederlands 271
Norsk 293
Polski 315
Português 337
Română 359
Shqip 381
Slovenščina 403
Slovensky 425
Srpski 447
Suomi 469
Svenska 491
Türkçe 513
Ελληνικά 535
Български 557
Македонски 579
Русский 601
Қазақша 623
עברית 645

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that we offer, register your product at www.home.id.

General description



- 1 Control panel
 - Preset buttons
 - See "Preset table" for details
 - 
 - 
 - Increase/decrease button
 - 
 - Time button
 - 
 - Temperature button
 - 
 - On/off button
 - Status display
- 2 Lid position selector
- 3 Lid adjustment button for table grill
- 4 Probe storage
- 5 Top plate release button
- 6 Bottom plate release button
- 7 Oil collector
- 8 Probe

Important

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not let the appliance operate unattended.
- 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 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- The accessible surfaces may become hot during use.

Caution

- 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 hotel, motels, bed and breakfasts and other residential environments. •
- If you wash the grill plates in the dishwasher, there's a chance that oxidation may happen at the back of the plate, which could result in black powder or substance remaining on the rear side of the plate.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance operates.
- Let the appliance cool down completely before you clean the appliance or put it away.
- Never touch the plates with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick surface.
- Always switch off and unplug the appliance after use.
- In order to get the best result from your contact grill, always clean the appliance after every use. When you take the grills out heating elements will be opened, you can clean this parts with a piece of cloth. Be careful not to drop any water on these pads.

Before first use

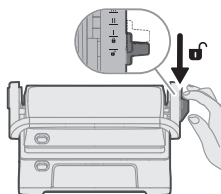
Thoroughly clean all parts that will come into food contact before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

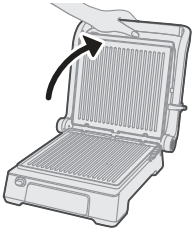
Make sure all parts are completely dry before you start using the appliance.

Preparing for use

Follow the steps below to prepare your appliance:

- 1 Unlock the lid by sliding the slider to the unlock position.

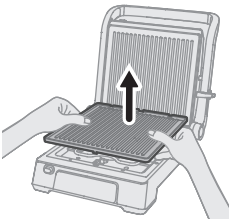




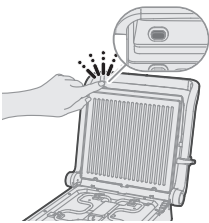
2 Lift the lid to its default angle.



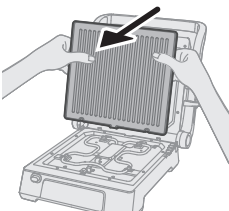
3 Press the release button to unlock the plate on the bottom.



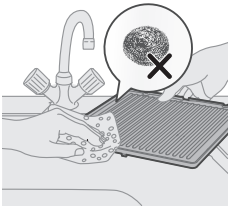
4 Remove the bottom plate.



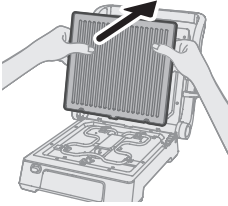
5 Press the plate release button to unlock the plate on the top.



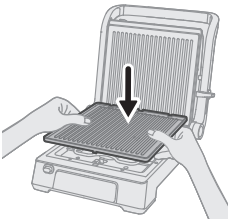
6 Remove the top plate.



- 7 Wash the plates with a soft cloth.
- 8 Dry the plates completely before reattaching.



- 9 Attach the top plate to the grill lid clips and press firmly to secure it in place.



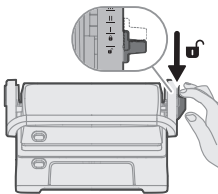
- 10 Attach the bottom plate to the grill lid clips and press firmly to secure it in place.

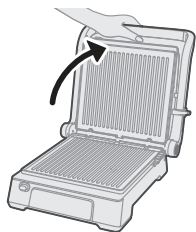
Using the appliance

Use manual cooking mode

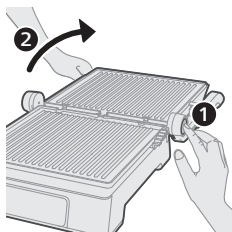
Follow the steps below to use the manual cooking mode:

- 1 Unlock the lid by sliding the slider to the unlock position.

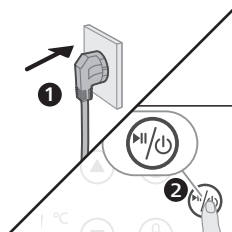




2 Lift the lid to its default angle.



- You can press the lid release button to open the lid to 180 degrees and use it as a table grill.

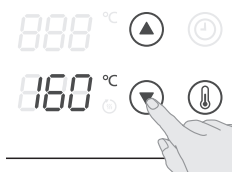


3 Plug in the appliance.

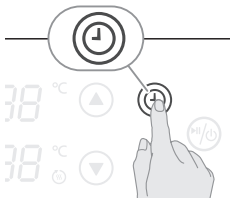
4 Press the Start/Pause/Power Button.



5 Press the temperature button.



6 Press the increase and decrease button to set cooking temperature.



7 Press the timer button.



8 Press the increase and decrease button to set cooking time.



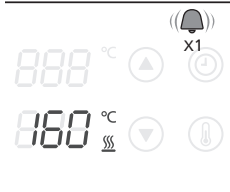
9 Press the Start/Pause/Power Button again to confirm.

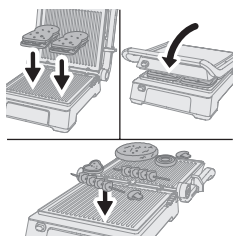


10 The appliance starts preheating.
- The preheat icon starts blinking.



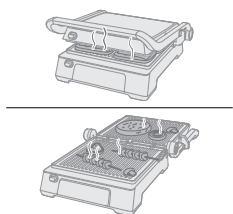
11 When preheating completes, the appliance beeps.
- The preheat icon stops blinking and keeps on.
- The cooking time starts blinking.





12 Add ingredients to the appliance.

- You can use it as either a contact grill or a table grill.
- For a contact grill, lift the lid to its default angle, place the food on the bottom plate, and close the lid.
- For a table grill, cook the food on the open surface.



13 Wait until the ingredients are fully cooked.



14 When cooking completes, the appliance beeps.

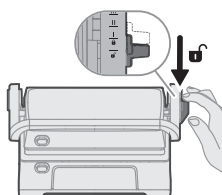


15 Press and hold the Start/Pause/Power button to turn off the appliance

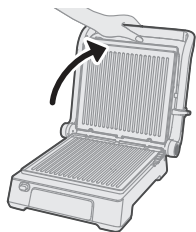
Use preset cooking mode

Follow the steps below to use the preset cooking mode:

- 1 Unlock the lid by sliding the slider to the unlock position.

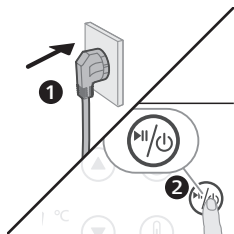


14 English



2 Lift the lid to its default angle.

- You can press the lid release button to open the lid to 180 degrees and use it as a table grill.



3 Plug in the appliance.

4 Press the Start/Pause/Power Button.



5 Press the desired preset button.

See "Preset table" for details of presets.



6 The cooking time and temperature is displayed.

You can adjust the cooking time and temperature as needed.



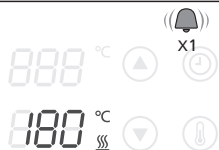
7 Press the Start/Pause/Power Button again to confirm.



8 The appliance starts preheating and the preheat icon lights up.

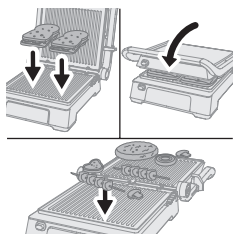


9 When preheating completes, the appliance beeps.



10 Add ingredients to the appliance.

- You can use it as either a contact grill or a table grill.
- For a contact grill, lift the lid to its default angle, place the food on the bottom plate, and close the lid.
- For a table grill, cook the food on the open surface.

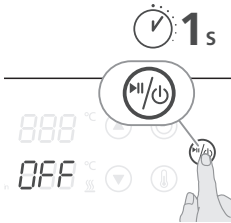


11 Wait until the ingredients are fully cooked.



12 When cooking completes, the appliance beeps.





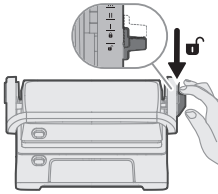
13 Press and hold the Start/Pause/Power button to turn off the appliance.

Preset table

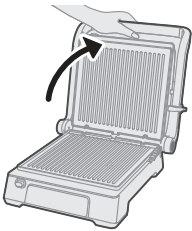
Ingredients	Temperature	Cooking time	Quantity
 Fruits and vegetables	180°C	6min	-
 Hamburger patty	210°C	6min	4
 Fish	200°C	6min	4
 Medium rare steak	160°C	3min	1
 Medium steak	180°C	3min	1
 Well done steak	220°C	6min	1
 Chicken drumstick	210°C	10min	8
 Defrost mode (No preheating)	60°C	10min	1

Use probe mode

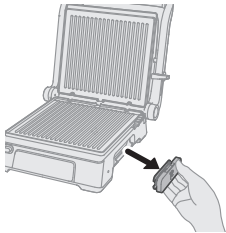
- 1 Unlock the lid by sliding the slider to the unlock position.



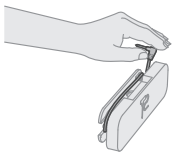
- 2 Lift the lid to its default angle.



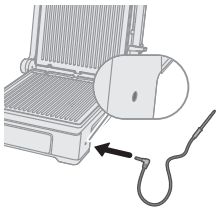
- 3 Pull out the probe case.

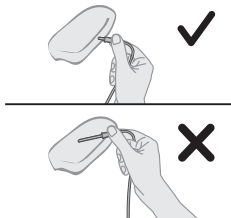


- 4 Remove the probe from the case.

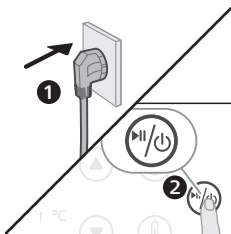


- 5 Insert the probe plug into the probe jack on the appliance.





6 Insert the probe tip into ingredient properly.



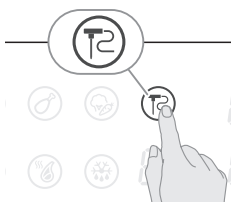
7 Plug in the appliance.

8 Press the Start/Pause/Power button.

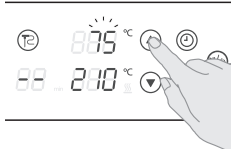
9 The probe button lights up.



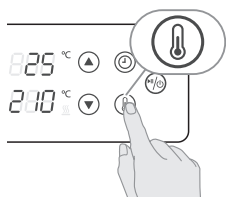
10 Press the probe button.



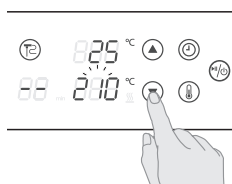
11 Press the increase and decrease button to set the desired temperature for ingredients.



12 Press the temperature button.



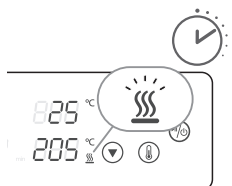
13 Press the increase and decrease button to set the cooking temperature.



14 Press the Start/Pause/Power button again to confirm.

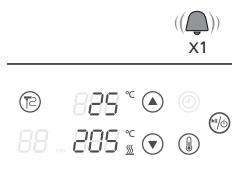


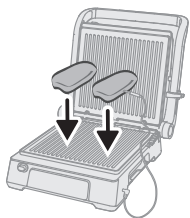
15 The appliance starts preheating and the preheat icon lights up.



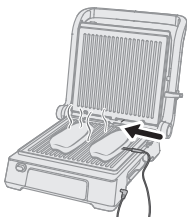
16 When preheating completes, the appliance beeps.

- The preheat icon stops blinking and keeps on.

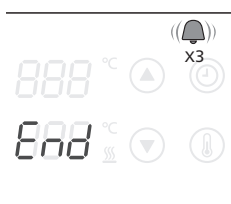




17 Add ingredients with the probe to the appliance.



18 Wait until the ingredients are fully cooked.



19 When the temperature reaches the set level, cooking is complete

- The appliance beeps.
- "END" is displayed.



20 Press and hold the Start/Pause/Power button to turn off the appliance

Grilling table

The table gives indications of which temperature to select, how long the food has to be grilled and the appropriate position of the grill. The time necessary to preheat the appliance is not included in the indicated grilling time.

The actual grilling time and temperature depend on the type of food that is prepared (e.g. meat), its thickness and its temperature and also on your own taste.

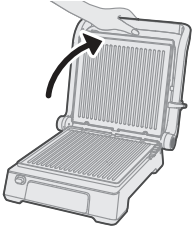
Ingredients	Suggested temperature	Suggested cooking time	Cooking position (table/contact grill)
-------------	-----------------------	------------------------	---

Beef steak	200-220°C	6-9min	Contact grill
Beef escalope	200-220°C	4-5min	Contact grill
Beef burger	190-210°C	5-7min	Contact grill
Lamb chop	200-220°C	9-11min	Contact grill
Pork chop	200-220°C	5-8min	Contact grill
Chicken	190-210°C	10-13min	Contact grill
Fish	180-200°C	5-7min	Contact grill
Fish fillet	180-200°C	4-6min	Contact grill
Kebab	200-220°C	Table grill 18-20min Contact grill 8-10min	Table grill or contact grill
Hot dog	200-220°C	Table grill 25-30min Contact grill 7-9min	Table grill or contact grill
Panini	180-200°C	4-6min	Contact grill
Sandwich	200-220°C	4-6min	Contact grill
Champignon & tomato	180-200°C	Table grill 15-20min Contact grill 6-10min	Table grill or contact grill
Zucchini & bell pepper	180-200°C	Table grill 18-20min Contact 6-10min	Table grill or contact grill
Shrimp	190-210°C	Table grill 8-10min Contact 3-5min	Table grill or contact grill
Defrost	60-70°C	8-10min	Contact grill
kofte	200-220°C	6-8min	Contact grill

Cleaning and Maintenance

- Make sure the appliance is unplugged and cool.
 - Clean after each use, avoid abrasive cleaners, and store in a dry place.
- 1** Unplug the appliance.
 - 2** Allow the appliance to cool down completely before cleaning.
 - 3** Unlock the lid by sliding the slider to the unlock position.

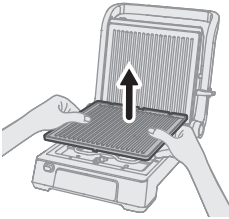
22 English



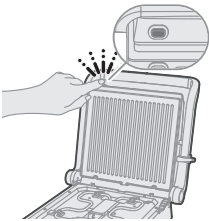
4 Lift the lid to its default angle.



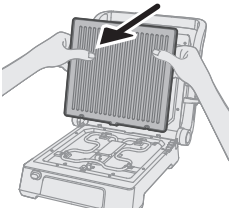
5 Press the release button to unlock the plate on the bottom.



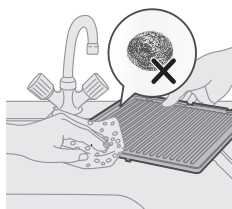
6 Remove the bottom plate.



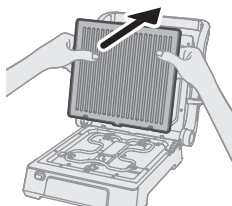
7 Press the plate release button to unlock the plate on the top.



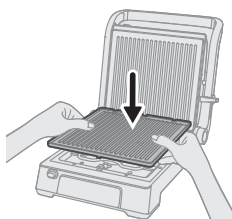
8 Remove the top plate.



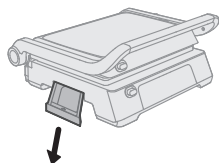
- 9** Wash the plates with a damp soft cloth or sponge using warm, soapy water.
10 Dry the plates completely before reattaching.



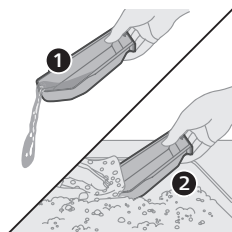
- 11** Attach back the top plate.



- 12** Attach back the bottom plate.

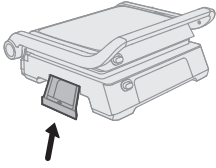


- 13** Pull out the oil collector from the appliance.



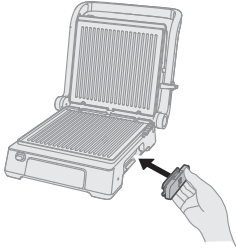
- 14** Pour out the oil from the collector .
15 Wash the collector with soapy water.

16 Attach back the oil collector.

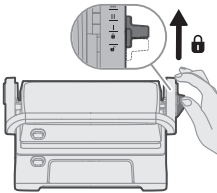


17 Wash the probe with soapy water.

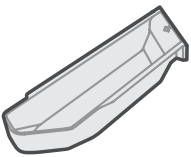
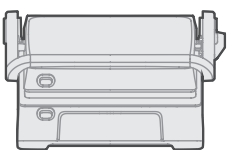
18 Attach back the cleaned probe case.



19 Lock the lid.



Clean table

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Troubleshooting

This chapter summarizes 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 Center in your country.

The grill doesn't turn on:

- Make sure the power cord is plugged into a working outlet.
- Check the power switch to ensure it is in the "on" position.
- Make sure the removable plate is properly installed and seated in place.

Uneven heating:

- Check if the grill plates are properly aligned and seated in place.
- Make sure the food is evenly spaced on the grill plates.
- Adjust the temperature to an even setting and allow the grill to preheat thoroughly.

Excessive smoke or burning smells:

- Ensure that excess fat or oil is not dripping onto the heating elements.
- Clean the grill plates thoroughly to remove any built-up residue that may be causing smoke during cooking.
- Avoid using excessive amounts of oil or fats when cooking, as this can lead to smoke and burning smells.

Non-stick coating issues:

- If the non-stick coating is peeling or damaged, discontinue use and contact the manufacturer for repairs or replacements.
- Use non-metal utensils to prevent scratching the non-stick coating.
- Follow the cleaning and maintenance instructions to prolong the life of the non-stick coating.

Inconsistent cooking results:

- Ensure the food is of even thickness and properly prepared before placing it on the grill.
- Follow the recommended cooking times and temperatures for different types of food.
- Avoid opening the grill constantly during cooking, as this can lead to uneven results.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Warranty and support

Versuni offers a two-year warranty after purchase on this product. This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information or for invoking the warranty, please visit our website www.philips.com/support.

Recycling



- This symbol means that electrical products shall not be disposed of with normal household waste.
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical products.

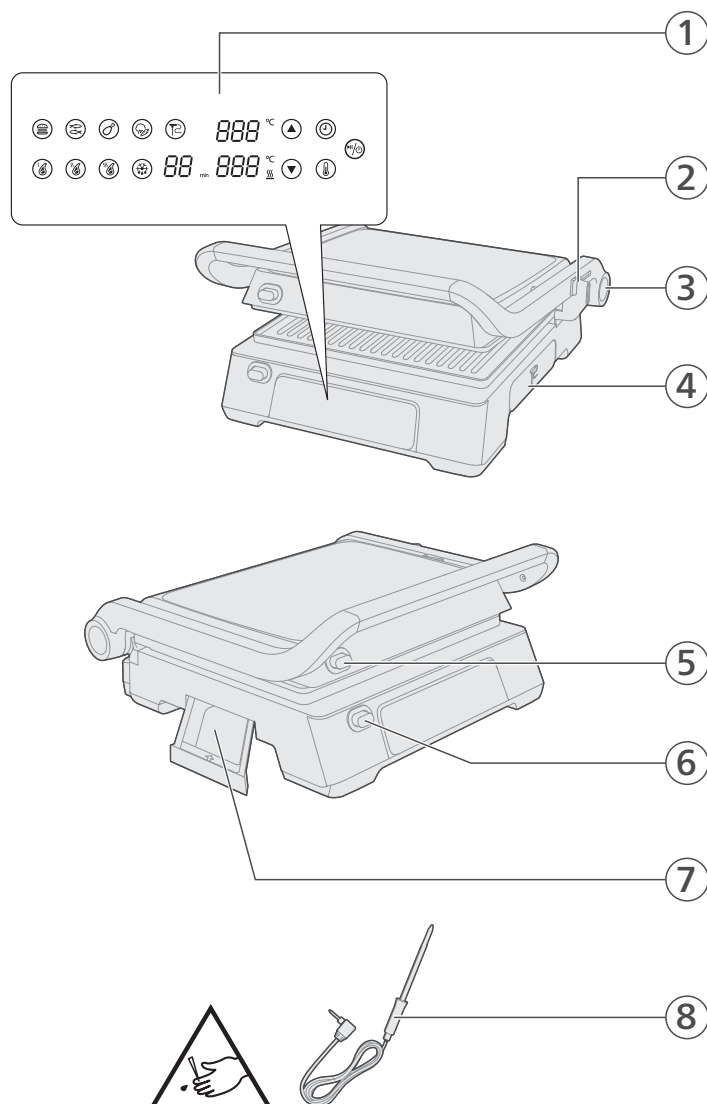
Warranty and support

Versuni offers a two-year warranty after purchase on this product. This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information or for invoking the warranty, please visit our website **www.home.id/warranty**.

Úvod

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips!
Chcete-li plně využívat naši podporu, zaregistrujte svůj výrobek na stránce www.home.id.

Všeobecný popis



- 1 Ovládací panel
 - Tlačítka přednastavení
 - Podrobnosti naleznete v části „Tabulka předvoleb“
 - 
 - 
 - Tlačítko pro zvýšení/snížení
 - 
 - Tlačítko času
 - 
 - Tlačítko teploty
 - 
 - Vypínač
 - Zobrazení stavu
- 2 Volič polohy víka
- 3 Tlačítko pro nastavení víka stolního grilu
- 4 Úložný prostor pro sondu
- 5 Tlačítko pro uvolnění horní desky
- 6 Tlačítko pro uvolnění spodní desky
- 7 Sběrač oleje
- 8 Sonda

Důležité informace

Nebezpečí

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

Varování

- Před zapojením přístroje zkontrolujte, zda napětí uvedené na spodní části přístroje odpovídá napětí místní rozvodné sítě.
- Pokud byste zjistili poškození na zástrčce, napájecím kabelu nebo na jiném dílu, přístroj nepoužívejte.
- Napájecí kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Abyste předešli možnému nebezpečí, nikdy nepřipojujte tento přístroj k externímu časovému spínači.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud byly obeznámeny s příslušnými riziky. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu smí provádět děti, pouze pokud jsou starší 8 let a jsou pod dozorem.
- Přístroj a jeho kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.
- Pokud by byl poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést výrobce, jeho servisní pracovníci nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, abyste předešli možnému nebezpečí.

- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.

Upozornění

- Tento přístroj je určen pouze pro běžné použití v domácnosti. Není určen pro používání v prostředích, jako jsou kuchyně pro personál obchodů, kanceláře nebo farmy, nebo v jiných pracovních prostředích. Přístroj není určen ani k používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a jiných ubytovacích zařízeních. •
- Pokud omýváte grilovací desky v myčce nádobí, existuje šance, že dojde k oxidaci na zadní straně, což může způsobit, že se na zadní straně objeví černý prášek nebo černá látka.
- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek.
- Nenechávejte přírodní kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Teplota volně přístupných povrchů přístroje může být během provozu velmi vysoká.
- Před čištěním nebo uložením přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.
- Desek se nikdy nedotýkejte ostrými ani abrazivními předměty, protože by mohlo dojít k poškození jejich nepřilnavého povrchu.
- Po použití přístroj vždy vypněte a odpojte od sítě.
- Nejlepších výsledků s kontaktním grilem dosáhnete tak, že ho po každém použití vyčistíte. Když vytáhnete grilovací plochy, získáte přístup k topným tělesům a budete je moci vyčistit hadříkem. Zajistěte, aby se na tyto plochy nedostala voda.

Před prvním použitím

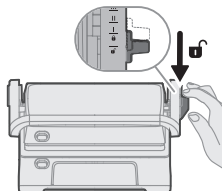
Než přístroj poprvé použijete, pečlivě umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami (viz kapitola „Čištění“).

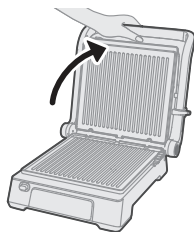
Než přístroj začnete používat, zkontrolujte, zda jsou všechny součásti zcela suché.

Příprava k použití

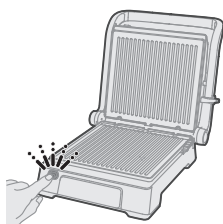
Při přípravě přístroje postupujte podle níže uvedených pokynů:

- 1 Odemkněte víko posunutím posuvníku do polohy odemknutí.

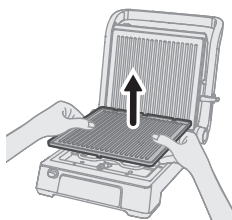




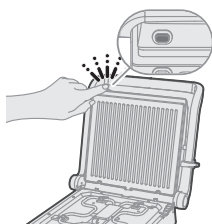
2 Zvedněte víko do výchozího úhlu.



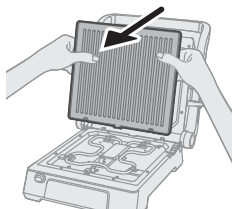
3 Stisknutím uvolňovacího tlačítka odemkněte spodní desku.



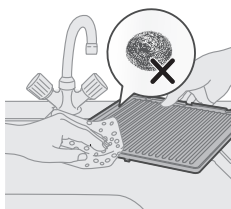
4 Vyměňte spodní desku.



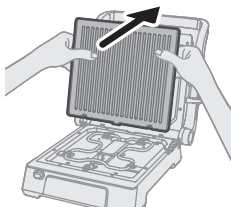
5 Stisknutím uvolňovacího tlačítka desky odemkněte horní desku.



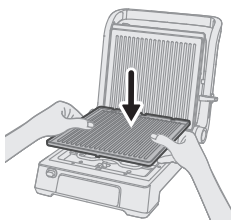
6 Vyměňte horní desku.



- 7** Umyjte desky měkkým hadříkem.
- 8** Před opětovným nasazením desky zcela osušte.



- 9** Připevněte horní desku ke klipům víka grilu a pevným stisknutím ji zajistěte na místě.



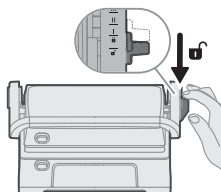
- 10** Připevněte spodní desku ke klipům víka grilu a pevným stisknutím ji zajistěte na místě.

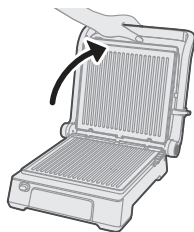
Použití přístroje

Použití režimu manuálního vaření

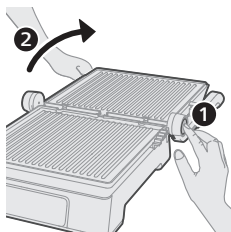
Chcete-li použít režim manuálního vaření, postupujte podle níže uvedených pokynů:

- 1** Odemkněte víko posunutím posuvníku do polohy odemknutí.

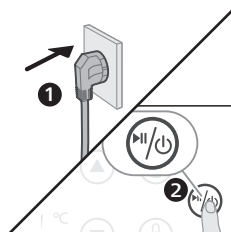




2 Zvedněte víko do výchozího úhlu.



- Stisknutím tlačítka pro uvolnění víka můžete víko otevřít na 180 stupňů a používat jej jako stolní gril.

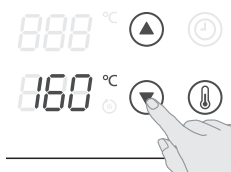


3 Přístroj připojte do sítě.

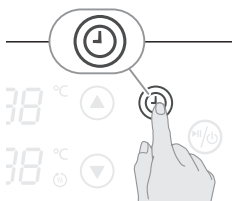
4 Stiskněte tlačítko Start/Pauza/Napájení.



5 Stiskněte tlačítko teploty.



6 Stisknutím tlačítka pro zvýšení nebo snížení nastavte teplotu přípravy jídla.



7 Stiskněte tlačítko časovače.



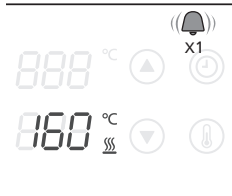
8 Stisknutím tlačítka pro zvýšení nebo snížení nastavte dobu přípravy jídla.



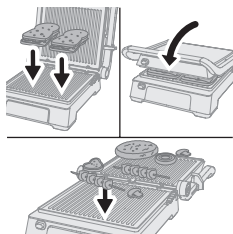
9 Opětovným stisknutím tlačítka Start/Pauza/Napájení potvrďte nastavení.



10 Přístroj zahájí předehřívání.
- Ikona předehřívání začne blikat.

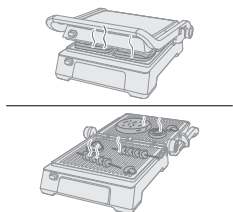


11 Po dokončení předehřívání přístroj zapípá.
- Ikona předehřívání přestane blikat a zůstane svítit.
- Doba přípravy jídla bliká.



12 Do přístroje přidejte přísady.

- Můžete jej používat jako kontaktní nebo stolní gril.
- V případě kontaktního grilu zvedněte víko do výchozího úhlu, položte potraviny na spodní desku a zavřete víko.
- U stolního grilu připravujte pokrmy na otevřené ploše.



13 Počkejte, dokud nebudou suroviny zcela propečené.



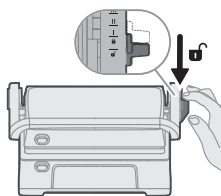
14 Po dokončení přípravy jídel přístroj zapípá.



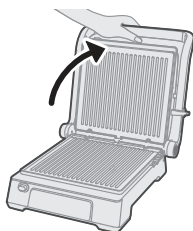
15 Přístroj vypněte stisknutím tlačítka Start/Pauza/Napájení.

Použití přednastaveného režimu přípravy jídel

Chcete-li použít přednastavený režim přípravy jídel, postupujte podle následujících kroků:

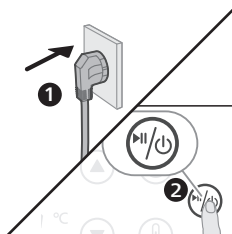


1 Odemkněte víko posunutím posuvníku do polohy odemknutí.



2 Zvedněte víko do výchozího úhlu.

- Stisknutím tlačítka pro uvolnění víka můžete víko otevřít na 180 stupňů a používat jej jako stolní gril.



3 Přístroj připojte do sítě.

4 Stiskněte tlačítko Start/Pauza/Napájení.



5 Stiskněte tlačítko požadované předvolby.

Podrobnosti o předvolbách naleznete v části „Tabulka předvoleb“.



6 Na displeji se zobrazí doba a teplota přípravy jídel.

Dobu a teplotu přípravy jídel můžete podle potřeby upravit.



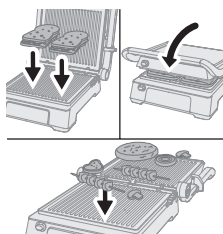
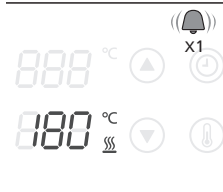
7 Opětovným stisknutím tlačítka Start/Pauza/Napájení potvrďte nastavení.



8 Přístroj zahájí předehřívání a rozsvítí se ikona předehřívání.

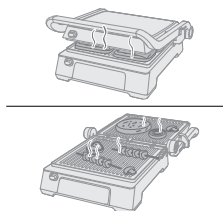


9 Po dokončení předehřívání přístroj zapípá.

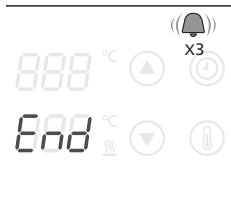


10 Do přístroje přidejte přísady.

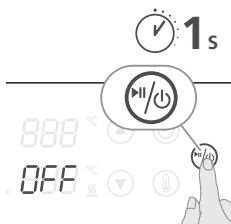
- Můžete jej používat jako kontaktní nebo stolní gril.
- V případě kontaktního grilu zvedněte víko do výchozího úhlu, položte potraviny na spodní desku a zavřete víko.
- U stolního grilu připravujte pokrmy na otevřené ploše.



11 Počkejte, dokud nebudou suroviny zcela propečené.



12 Po dokončení přípravy jídel přístroj zapípá.



13 Přístroj vypněte stisknutím tlačítka Start/Pauza/Napájení.

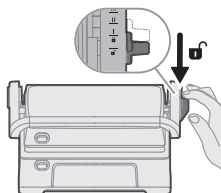
Tabulka předvoleb

Ingredience	Teplota	Doba přípravy	Množství
 Ovoce a zelenina	180 °C	6 min	-
 Karbanátky	210 °C	6 min	4
 Ryby	200 °C	6 min	4
 Mírně propečený steak	160 °C	3 min	1
 Středně propečený steak	180 °C	3 min	1
 Dobře propečený steak	220 °C	6 min	1

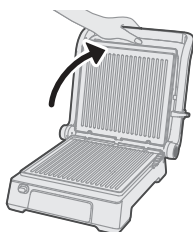
⌚	210 °C	10 min	8
⊗	60 °C	10 min	1
Kuřecí stehna Režim rozmrazování (bez předehřívání)			

Použití režimu sondy

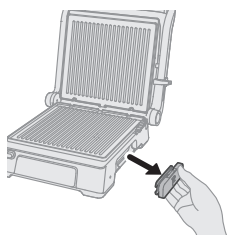
- 1 Odemkněte víko posunutím posuvníku do polohy odemknutí.



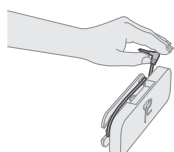
- 2 Zvedněte víko do výchozího úhlu.

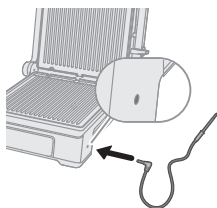


- 3 Vytáhněte pouzdro sondy.

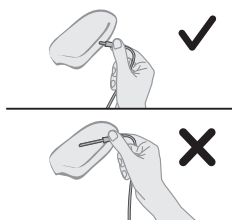


- 4 Vyjměte sondu z pouzdra.

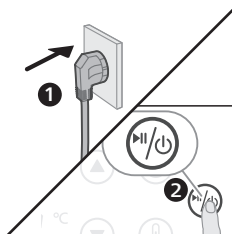




5 Zasuňte zástrčku sondy do konektoru sondy na přístroji.

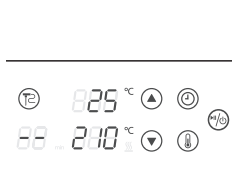


6 Správně zasuňte hrot sondy do ingredience.

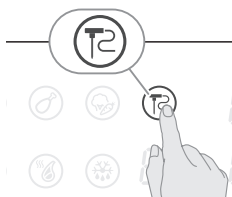


7 Přístroj připojte do sítě.

8 Stiskněte tlačítko Start/Pauza/Napájení.

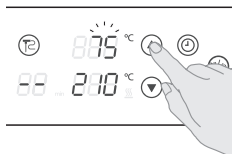


9 Rozsvítí se tlačítko sondy.

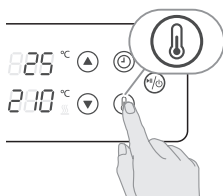


10 Stiskněte tlačítko sondy.

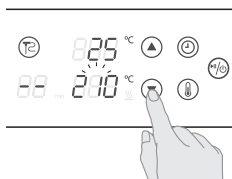
- 11** Stisknutím tlačítka pro zvýšení nebo snížení nastavte požadovanou teplotu ingredience.



- 12** Stiskněte tlačítko teploty.



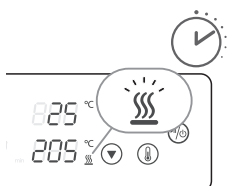
- 13** Stisknutím tlačítka pro zvýšení nebo snížení nastavte teplotu přípravy jídla.



- 14** Opětovným stisknutím tlačítka Start/Pauza/Napájení potvrďte nastavení.



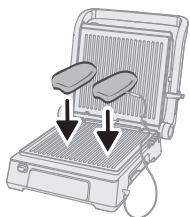
- 15** Přístroj zahájí předehřívání a rozsvítí se ikona předehřívání.



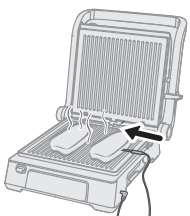


16 Po dokončení přehřívání přístroj zapípá.

- Ikona přehřívání přestane blikat a zůstane svítit.



17 Do přístroje přidejte ingredience se sondou.



18 Počkejte, dokud nebudou suroviny zcela propečené.



19 Jakmile teplota dosáhne nastavené úrovně, příprava jídla je dokončena.

- Přístroj zapípá.
- Zobrazí se „END“.



20 Přístroj vypněte stisknutím tlačítka Start/Pauza/Napájení.

Tabulka pro grilování

Tabulka uvádí, jakou teplotu zvolit, jak dlouho má být pokrm grilován a jakou polohu grilu zvolit. Doba potřebná k přehřátí přístroje není zahrnuta do uvedené doby grilování.

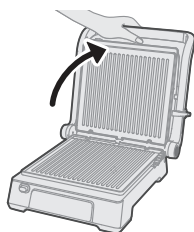
Skutečná doba grilování a teplota jsou závislé na typu připravovaných potravin (např. masa), jejich tloušťce a teplotě a rovněž na vaší chuti.

Ingredience	Navrhovaná teplota	Navrhovaná doba přípravy	Poloha přípravy jídla (stůl / kontaktní gril)
Hovězí steak	200–220 °C	6–9 min	Kontaktní gril
Hovězí řízek	200–220 °C	4–5 min	Kontaktní gril
Hovězí burger	190–210 °C	5–7 min	Kontaktní gril
Jehněčí kotleta	200–220 °C	9–11 min	Kontaktní gril
Vepřová kotleta	200–220 °C	5–8 min	Kontaktní gril
Kuře	190–210 °C	10–13 min	Kontaktní gril
Ryby	180–200 °C	5–7 min	Kontaktní gril
Rybí filety	180–200 °C	4–6 min	Kontaktní gril
Kebab	200–220 °C	Stolní gril 18–20 min Kontaktní gril 8–10 min	Stolní nebo kontaktní gril
Hot dog	200–220 °C	Stolní gril 25–30 min Kontaktní gril 7–9 min	Stolní nebo kontaktní gril
Panini	180–200 °C	4–6 min	Kontaktní gril
Sendvič	200–220 °C	4–6 min	Kontaktní gril
Žampiony a rajčata	180–200 °C	Stolní gril 15–20 min Kontaktní gril 6–10 min	Stolní nebo kontaktní gril
Cuketa a paprika	180–200 °C	Stolní gril 18–20 min Kontaktní gril 6–10 min	Stolní nebo kontaktní gril
Krevety	190–210 °C	Stolní gril 8–10 min Kontaktní gril 3–5 min	Stolní nebo kontaktní gril
Rozmrazování	60–70 °C	8–10 min	Kontaktní gril
Kofty	200–220 °C	6–8 min	Kontaktní gril

Čištění a údržba

- Ujistěte se, že je přístroj odpojený od sítě a vychladlý.
- Po každém použití jej vyčistěte, vyhněte se abrazivním čisticím prostředkům a skladujte jej na suchém místě.

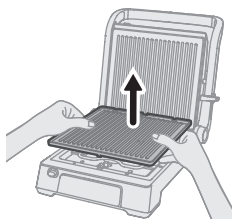
- 1 Odpojte přístroj z napájení.
- 2 Před čištěním nechte přístroj zcela vychladnout.
- 3 Odemkněte víko posunutím posuvníku do polohy odemknutí.
- 4 Zvedněte víko do výchozího úhlu.



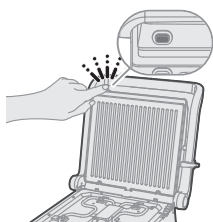
- 5 Stisknutím uvolňovacího tlačítka odemkněte spodní desku.

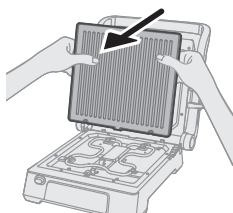


- 6 Vyjměte spodní desku.

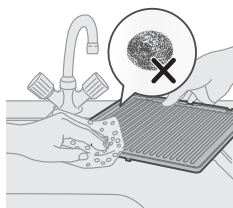


- 7 Stisknutím uvolňovacího tlačítka desky odemkněte horní desku.



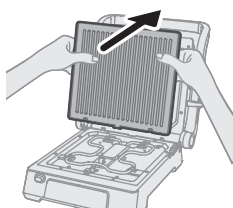


8 Vyjměte horní desku.

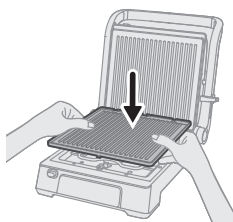


9 Desky myjte vlhkým měkkým hadříkem nebo houbou s teplou mýdlovou vodou.

10 Před opětovným nasazením desky zcela osušte.

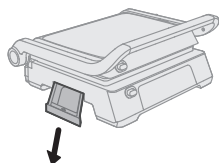


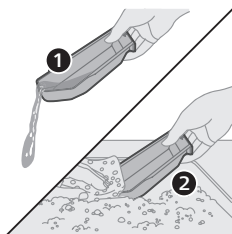
11 Připevněte zpět horní desku.



12 Připevněte zpět spodní desku.

13 Vytáhněte sběrač oleje z přístroje.

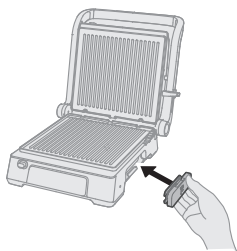
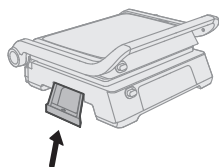




14 Vylijte olej ze sběrače.

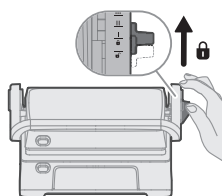
15 Umyjte sběrač mýdlovou vodou.

16 Připevněte zpět sběrač oleje.



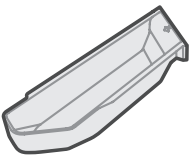
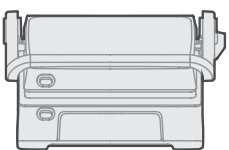
17 Omyjte sondu mýdlovou vodou.

18 Připevněte zpět vyčištěné pouzdro sondy.



19 Uzamkněte víko.

Tabulka čištění

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Řešení problémů

V této kapitole najdete nejběžnější problémy, s nimiž se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit s pomocí následujících informací, navštivte webové stránky www.philips.com/support, kde naleznete seznam nejčastějších dotazů, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Gril se nezapne:

- Zkontrolujte, zda je napájecí kabel zapojen do funkční zásuvky.
- Zkontrolujte, zda je vypínač napájení v poloze „zapnuto“.
- Zkontrolujte, zda je odnímatelná deska správně nainstalována a usazena na svém místě.

Nerovnoměrný ohřev:

- Zkontrolujte, zda jsou grilovací desky správně vyrovnané a usazené na svém místě.
- Zkontrolujte, zda jsou potraviny na grilovacích deskách rovnoměrně rozmístěny.
- Nastavte teplotu na rovnoměrné nastavení a nechte gril důkladně předeřít.

Nadměrný kouř nebo zápach spáleniny:

- Zkontrolujte, zda na topná tělesa nekape přebytný tuk nebo olej.
- Důkladně vyčistěte grilovací desky, abyste odstranili veškeré nahromaděné zbytky, které mohou způsobovat kouř během grilování.
- Při vaření nepoužívejte nadměrné množství oleje nebo tuků, protože to může vést ke kouři a zápachu spáleniny.

Problémy s nepřilnavým povrchem:

- Pokud se nepřilnavý povrch odlupuje nebo je poškozený, přestaňte jej používat a obraťte se na výrobce s žádostí o opravu nebo výměnu.
- Používejte nekovové náčiní, abyste zabránili poškrábání nepřilnavého povrchu.
- Dodržujte pokyny pro čištění a údržbu, abyste prodloužili životnost nepřilnavého povrchu.

Nestejný výsledek přípravy jídel:

- Před umístěním na gril se ujistěte, že má jídlo stejnou tloušťku a je správně připravené.
- Dodržujte doporučené doby a teploty přípravy různých druhů potravin.
- Vyvarujte se neustálého otevírání grilu během přípravy pokrmů, protože to může vést k nerovnoměrným výsledkům.

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj odpovídá platným normám a předpisům týkajícím se elektromagnetických polí.

Záruka a podpora

Versuni nabízí po zakoupení tohoto výrobku dvouletou záruku. Tato záruka se nevztahuje na poškození vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo špatné údržby přístroje. Naše záruka nemá vliv na vaše zákaznická práva. Více informací a způsob, jak uplatnit záruku, naleznete na stránkách www.philips.com/support.

Recyklace



- Tento symbol znamená, že elektrické výrobky nelze likvidovat s běžným komunálním odpadem.
- Řiďte se pravidly vaší země pro sběr elektrických výrobků.

Záruka a podpora

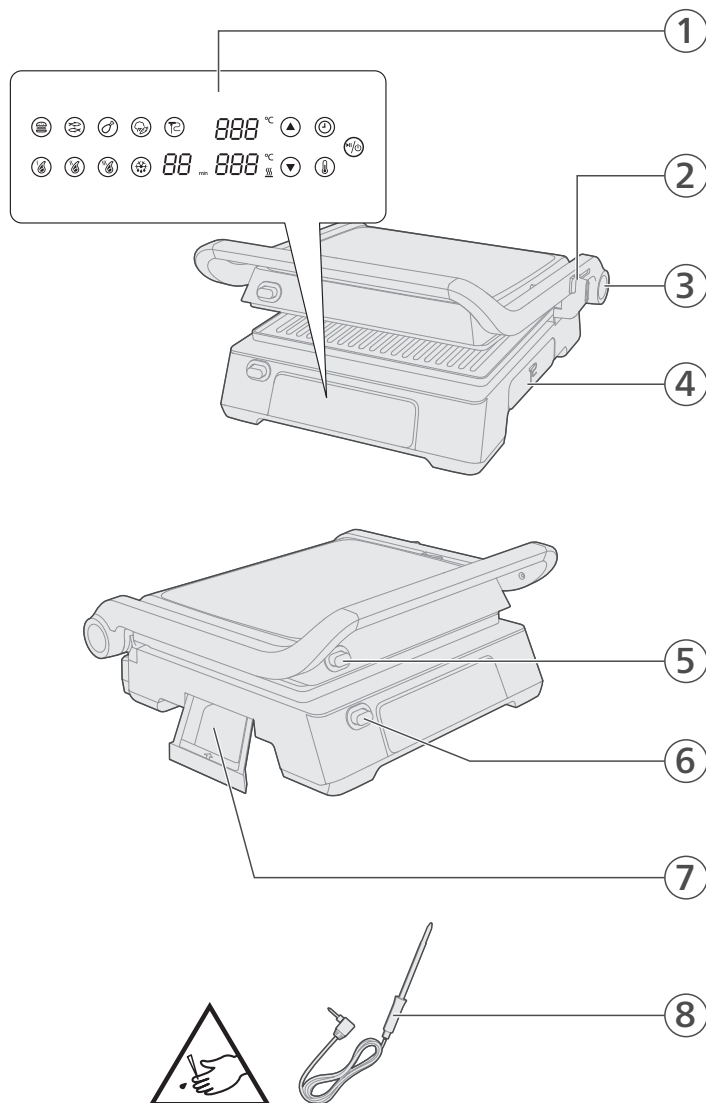
Společnost Versuni poskytuje na tento produkt po zakoupení dvouletou záruku. Tato záruka se nevztahuje na závady způsobené nesprávným užíváním nebo zanedbáním údržby. Naše záruka nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele. Potřebujete-li další informace nebo uplatnit záruku, navštivte náš web www.home.id/warranty.

Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

For at få fuldt udbytte af den support, som vi tilbyder, skal du registrere dit produkt på **www.home.id**.

Generel beskrivelse



- 1 Kontrolpanel
Forudindstillingsknapper
 - Se "Tabel over forudindstillinger" for at få mere at vide
 - 
 - 
 - Øg/reducer-knap
 - 
 - Tidsknap
 - 
 - Temperaturknap
 - 
 - Tænd-/sluk-knap
 - Statusdisplay
- 2 Valgknap for lågets position
- 3 Knap til justering af låg til bordgrill
- 4 Føleropbevaring
- 5 Udløserknap til topplade
- 6 Udløserknap til bundplade
- 7 Oliesamler
- 8 Føler

Vigtigt

Fare

- Apparat og netledning må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker.

Advarsel

- Kontrollér, om spændingsangivelsen i bunden af apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, netledning eller andre dele er beskadigede.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- For at undgå farlige situationer må du aldrig slutte dette apparat til en ekstern timerkontakt.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici. Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent vha. en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Hvis netledningen beskadiges, må den for at undgå enhver risiko kun udskiftes af producenten, en autoriseret forhandler eller en tilsvarende kvalificeret fagperson.

- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.

Forsigtig

- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning. •
- Hvis du vasker grillpladerne i opvaskemaskinen, er der en risiko for, at der kan forekomme oxidering bag på pladen, hvilket kan resultere i, at sort pulver eller rester forbliver på bagsiden af pladen.
- Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af det bord eller den plads, som apparatet står på.
- Temperaturen på ydersiden kan blive meget høj, når apparatet er i brug.
- Lad apparatet køle helt af, før du rengør det eller stiller det væk.
- Undlad at berøre pladerne med skarpe eller ridsende genstande, da det kan beskadige slip-let-belægningen.
- Sluk altid for apparatet efter brug, og tag stikket ud af stikkontakten.
- For at få det bedste resultat, når du bruger din kontaktgrill, skal du altid rengøre apparatet efter hver brug. Når du tager grillpladerne, blotlægges varmeelementerne, og du kan rengøre disse dele med en klud. Undgå, at der ikke kommer vand på apparatet, når det tændes.

Før apparatet tages i brug

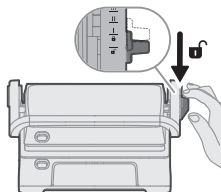
Sørg for grundigt at rengøre alle dele, der kommer i berøring med mad, inden du tager apparatet i brug første gang (se kapitlet "Rengøring").

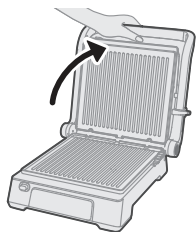
Sørg for, at alle delene er helt tørre, før du begynder at bruge apparatet.

Klargøring

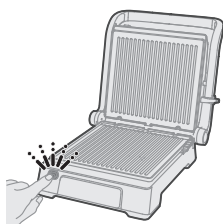
Følg nedenstående trin for at klargøre dit apparat:

- 1 Lås låget op ved at skubbe skyderen til den oplåste position.

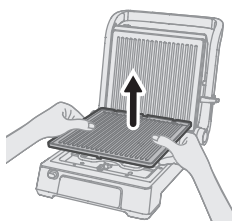




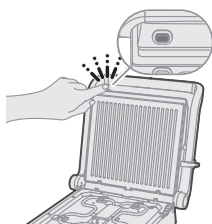
2 Løft låget til dets standardvinkel.



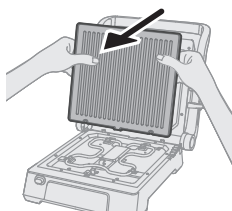
3 Tryk på udløserknappen for at låse bundpladen op.



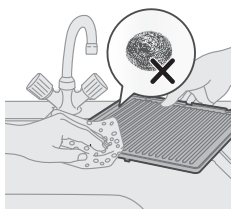
4 Afmonter bundpladen.



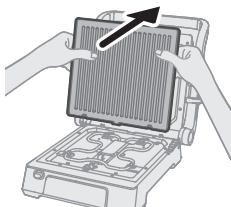
5 Tryk på udløserknappen for at låse toppladen op.



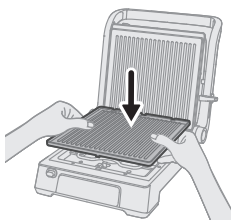
6 Afmonter toppladen.



- 7 Vask pladerne med en blød klud.
- 8 Tør pladerne helt, før de sættes på igen.



- 9 Fastgør toppladen til grilllågets clips, og tryk fast for at fastgøre den.



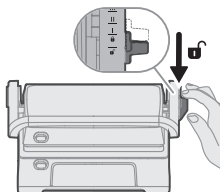
- 10 Fastgør bundpladen til grilllågets clips, og tryk fast for at fastgøre den.

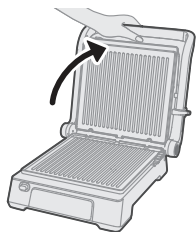
Sådan bruges apparatet

Brug manuel tilberedningstilstand

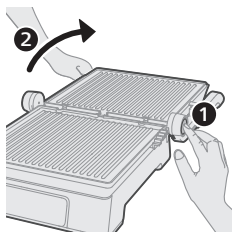
Følg nedenstående trin for at bruge den manuelle tilberedningstilstand:

- 1 Lås låget op ved at skubbe skyderen til den oplåste position.

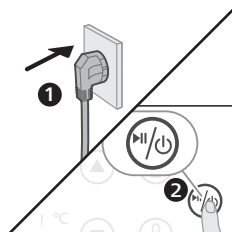




2 Løft låget til dets standardvinkel.



- Du kan trykke på lågets udløserknop for at åbne låget til 180 grader og bruge det som bordgrill.



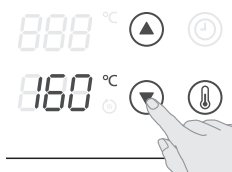
3 Sæt stikket i stikkontakten.

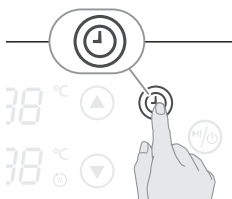
4 Tryk på knappen Start/Pause/Tænd/sluk.

5 Tryk på temperaturknappen.



6 Tryk på øg/reducer-knappen for at indstille tilberedningstemperaturen.





7 Tryk på timer-knappen.



8 Tryk på øg/reducer-knappen for at indstille tilberedningstiden.



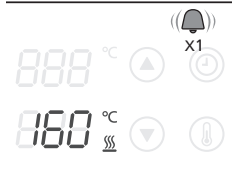
9 Tryk på Start/Pause/Tænd/sluk-knappen igen for at bekræfte.

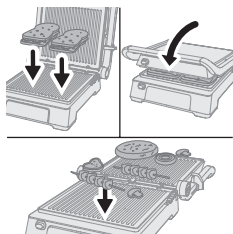


10 Apparatet starter forvarmningen.
- Forvarmningsikonet begynder at blinke.



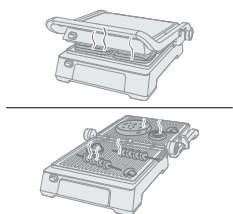
11 Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet.
- Forvarmningsikonet holder op med at blinke og bliver ved med at lyse.
- Tilberedningstiden begynder at blinke.





12 Tilsæt ingredienser til apparatet.

- Du kan bruge det som enten kontaktgrill eller bordgrill.
- Hvis du vil bruge det som kontaktgrill, skal du løfte låget til standardvinklen, placere maden på bundpladen og lukke låget.
- Hvis du vil anvende det som bordgrill, tilberedes maden på den åbne overflade.



13 Vent, indtil ingredienserne er fuldt tilberedt.



14 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet.

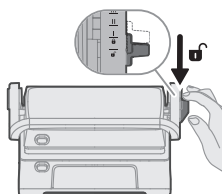


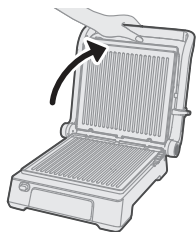
15 Sluk for apparatet ved at trykke på Start/Pause/Tænd/sluk-knappen og holde den nede

Brug forudindstillet tilberedningstilstand

Følg nedenstående trin for at bruge den forudindstillede tilberedningstilstand:

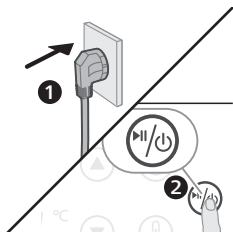
1 Lås låget op ved at skubbe skyderen til den oplåste position.





2 Løft låget til dets standardvinkel.

- Du kan trykke på lågets udløserknap for at åbne låget til 180 grader og bruge det som bordgrill.



3 Sæt stikket i stikkontakten.

4 Tryk på knappen Start/Pause/Tænd/sluk.



5 Tryk på den ønskede forudindstillingsknap.

Se "Tabel over forudindstillinger" for oplysninger om forudindstillinger.



6 Tilberedningstiden og temperaturen vises.

Du kan justere tilberedningstiden og temperaturen efter behov.



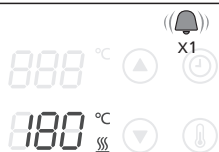
7 Tryk på Start/Pause/Tænd/sluk-knappen igen for at bekræfte.



8 Apparatet begynder at forvarme, og forvarmningsikonet lyser.

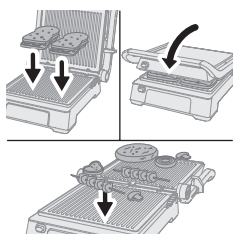


9 Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet.



10 Tilsæt ingredienser til apparatet.

- Du kan bruge det som enten kontaktgrill eller bordgrill.
- Hvis du vil bruge det som kontaktgrill, skal du løfte låget til standardvinklen, placere maden på bundpladen og lukke låget.
- Hvis du vil anvende det som bordgrill, tilberedes maden på den åbne overflade.



11 Vent, indtil ingredienserne er fuldt tilberedt.



12 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet.





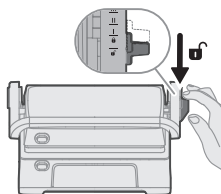
- 13** Sluk for apparatet ved at trykke på Start/Pause/Tænd/sluk-knappen og holde den nede.

Tabel over forudindstillinger

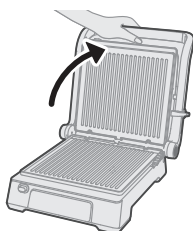
Ingredienser	Temperatur	Tilberedningstid	Mængde
 Frugt og grøntsager	180 °C	6 min.	-
 Hamburgerbøf	210 °C	6 min.	4
 Fisk	200 °C	6 min.	4
 Let mellemstegt bøf	160 °C	3 min.	1
 Mellemstegt bøf	180 °C	3 min.	1
 Gennemstegt bøf	220 °C	6 min.	1
 Kyllingelår	210 °C	10 min.	8
 Optøningstilstand (ingen forvarmning)	60 °C	10 min.	1

Brug følertilstand

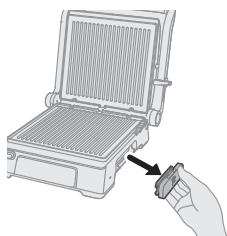
- 1 Lås låget op ved at skubbe skyderen til den oplåste position.



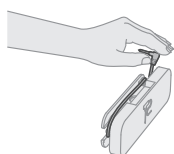
- 2 Løft låget til dets standardvinkel.



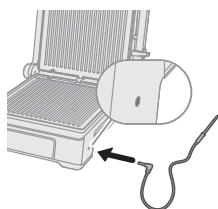
- 3 Træk føleretuiet ud.

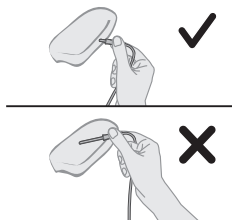


- 4 Fjern føleren fra etuiet.

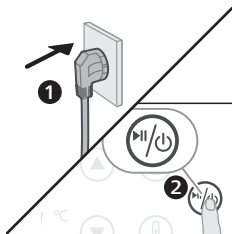


- 5 Sæt følerens stik i følerstikket i apparatet.





6 Sæt følerspidsen korrekt i ingrediensen.



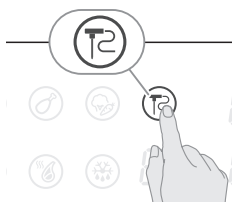
7 Sæt stikket i stikkontakten.

8 Tryk på knappen Start/Pause/Tænd/sluk.

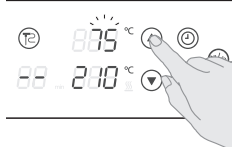
9 Følerknappen lyser.



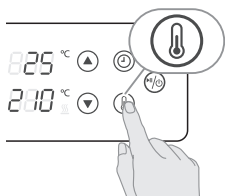
10 Tryk på følerknappen.



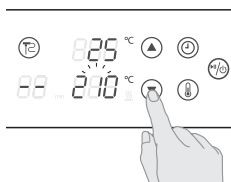
11 Tryk på øg/reducer-knappen for at indstille den ønskede temperatur for ingredienserne.



12 Tryk på temperaturknappen.



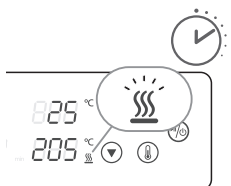
13 Tryk på øg/reducer-knappen for at indstille tilberedningstemperaturen.



14 Tryk på Start/Pause/Tænd/sluk-knappen igen for at bekræfte.

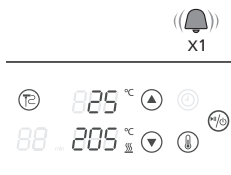


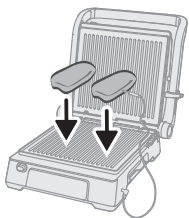
15 Apparatet begynder at forvarme, og forvarmningsikonet lyser.



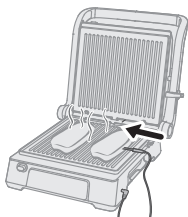
16 Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet.

- Forvarmningsikonet holder op med at blinke og bliver ved med at lyse.





17 Tilsæt ingredienser med føleren forbundet til apparatet.



18 Vent, indtil ingredienserne er fuldt tilberedt.



19 Når temperaturen når det indstillede niveau, er tilberedningen færdig

- Apparatet bipper.
- "END" vises.



20 Sluk for apparatet ved at trykke på Start/Pause/Tænd/sluk-knappen og holde den nede

Grillbord

Tabellen viser, hvilken temperatur der skal vælges, hvor længe maden skal grilles, og hvilken position grillen skal have. Den tid, der er nødvendig for at forvarme apparatet, er ikke inkluderet i den angivne grilltid.

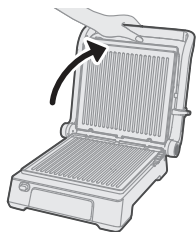
Den faktiske tilberedningstid og temperatur afhænger af den type mad, der skal tilberedes (f.eks. kød), tykkelsen, temperaturen og dine egne præferencer.

Ingredienser	Foreslået temperatur	Foreslået tilberedningstid	Tilberedningsposition (bordgrill/kontaktgrill)
Oksebøf	200-220 °C	6-9 min.	Kontaktgrill

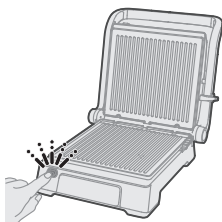
Oksekotelet	200-220 °C	4-5 min.	Kontaktgrill
Okseburger	190-210 °C	5-7 min.	Kontaktgrill
Lammekoteletter	200-220 °C	9-11 min.	Kontaktgrill
Svinekotelet	200-220 °C	5-8 min.	Kontaktgrill
Kylling	190-210 °C	10-13 min.	Kontaktgrill
Fisk	180-200 °C	5-7 min.	Kontaktgrill
Fiskefilet	180-200 °C	4-6 min.	Kontaktgrill
Kebab	200-220 °C	Bordgrill 18-20 min. Kontaktgrill 8-10 min.	Bordgrill eller kontaktgrill
Hotdog	200-220 °C	Bordgrill 25-30 min. Kontaktgrill 7-9 min.	Bordgrill eller kontaktgrill
Panini	180-200 °C	4-6 min.	Kontaktgrill
Sandwich	200-220 °C	4-6 min.	Kontaktgrill
Champignon og tomat	180-200 °C	Bordgrill 15-20 min. Kontaktgrill 6-10 min.	Bordgrill eller kontaktgrill
Squash og peberfrugt	180-200 °C	Bordgrill 18-20 min. Kontaktgrill 6-10 min.	Bordgrill eller kontaktgrill
Rejer	190-210 °C	Bordgrill 8-10 min. Kontaktgrill 3-5 min.	Bordgrill eller kontaktgrill
Optøning	60-70 °C	8-10 min.	Kontaktgrill
Kofte	200-220 °C	6-8 min.	Kontaktgrill

Rengøring og vedligeholdelse

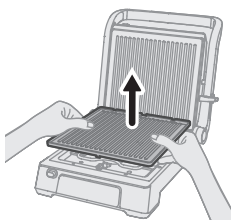
- Kontrollér, at stikket er taget ud af stikkontakten og apparatet er kølet af.
- Rengør efter hver brug, undgå slibende rengøringsmidler, og opbevar på et tørt sted.
- 1** Tag apparatet ud af stikkontakten.
- 2** Lad apparatet køle helt af inden rengøring.
- 3** Lås låget op ved at skubbe skyderen til den oplåste position.



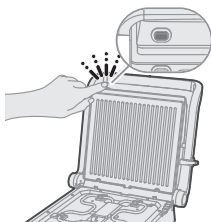
4 Løft låget til dets standardvinkel.



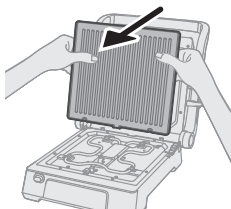
5 Tryk på udløserknappen for at låse bundpladen op.



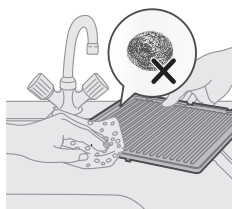
6 Afmonter bundpladen.



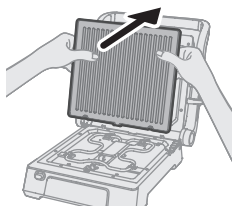
7 Tryk på udløserknappen for at låse toppladen op.



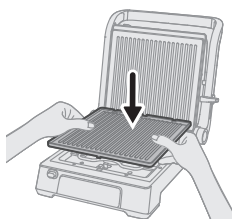
8 Afmonter toppladen.



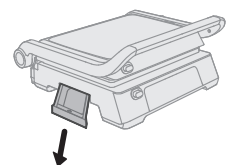
- 9** Vask pladerne med en fugtig blød klud eller svamp med varmt sæbevand.
10 Tør pladerne helt, før de sættes på igen.



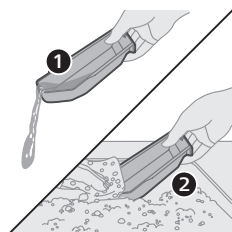
- 11** Sæt toppladen på plads.



- 12** Sæt bundpladen på plads.

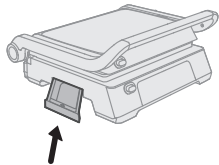


- 13** Træk oliesamleren ud af apparatet.



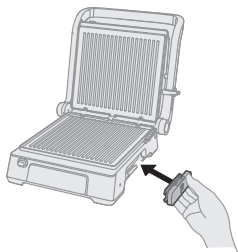
- 14** Hæld olien ud af opsamleren.
15 Vask opsamleren med sæbevand.

16 Sæt oliesamleren på plads.

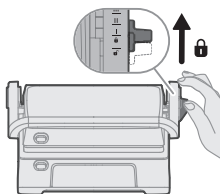


17 Vask føleren med sæbevand.

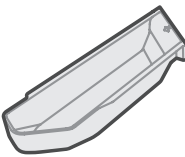
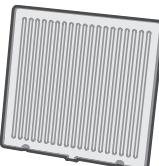
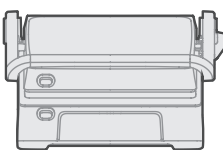
18 Sæt det rensede føleretui på plads.



19 Lås låget.



Rengøringsskema

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Fejlfinding

I dette kapitel beskrives de mest almindelige problemer, der kan opstå med dit apparat. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, kan du se en liste over ofte stillede spørgsmål på www.philips.com/support. Du er også altid velkommen til at kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

Grillen tændes ikke:

- Sørg for, at netledningen er sat i en fungerende stikkontakt.
- Kontrollér Tænd/sluk-knappen for at sikre, at den er i positionen "ON".
- Sørg for, at den aftagelige plade er monteret korrekt og sidder på plads.

Ujævn opvarmning:

- Kontrollér, om grillpladerne er korrekt justeret og sat på plads.
- Sørg for, at maden er jævnt fordelt på grillpladerne.
- Juster temperaturen til en jævn indstilling, og lad grillen forvarme grundigt.

Overdreven røg eller brændt lugt:

- Sørg for, at overskydende fedt eller olie ikke drypper ned på varmeelementerne.
- Rengør grillpladerne grundigt for at fjerne eventuelle rester, der kan forårsage røg under madlavningen.
- Undgå at bruge for store mængder olie eller fedt under tilberedningen, da dette kan føre til røg og brændt lugt.

Problemer med slip-let-belægning:

- Hvis slip-let-belægningen skaller af eller er beskadiget, skal du standse brugen og kontakte producenten med henblik på reparation eller udskiftning.
- Brug ikke-metalredskaber for at forhindre ridser på slip-let-belægningen.
- Følg rengørings- og vedligeholdelsesinstruktionerne for at forlænge slip-let-belægningens levetid.

Uensartede tilberedningsresultater:

- Sørg for, at maden er af ensartet tykkelse og korrekt forberedt, før den placeres på grillen.
- Følg de anbefalede tilberedningstider og temperaturer for forskellige typer madvarer.
- Undgå at åbne grillen ofte under tilberedningen, da dette kan føre til uensartede resultater.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette apparat overholder gældende standarder og regler angående eksponering for elektromagnetiske felter.

Garanti og support

Versuni tilbyder to års garanti efter køb af dette produkt. Denne garanti er ikke gyldig, hvis en defekt skyldes forkert brug eller dårlig vedligeholdelse. Vores garanti påvirker ikke dine rettigheder i henhold til lovgivningen som forbruger. Gå til vores websted www.philips.com/support for at få flere oplysninger eller for at påberåbe dig garantien.

Genbrug



- Dette symbol betyder, at elektriske produkter ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald.
- Følg de lokale regler for særskilt indsamling af elektriske produkter.

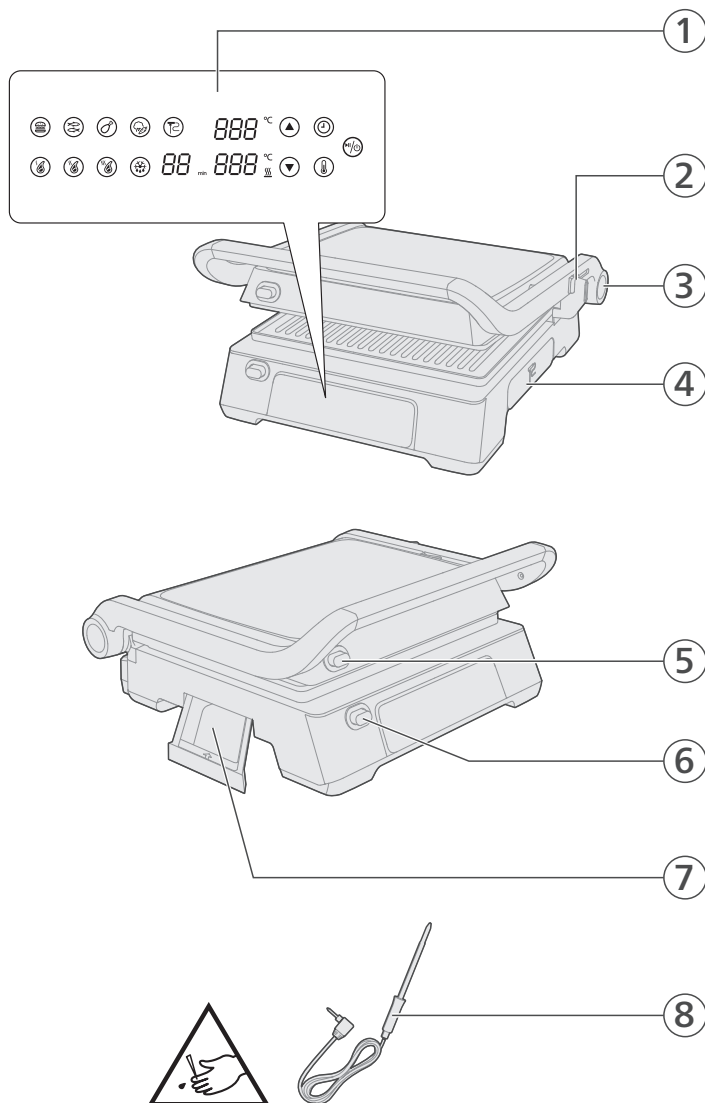
Reklamationsret og support

Versuni tilbyder to års garanti efter købet af dette produkt. Denne garanti er ikke gyldig, hvis en defekt skyldes forkert brug eller dårlig vedligeholdelse. Vores garanti påvirker ikke dine rettigheder i henhold til forbrugerlovgivningen. Du kan finde flere oplysninger eller gøre brug af garantien ved at besøge vores websted på **www.home.id/warranty**.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!
Um unser Kundendienstangebot vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter **www.home.id** registrieren.

Allgemeine Beschreibung



- 1 Bedienfeld
 - Voreinstellungstasten
 - Weitere Informationen finden Sie in der "Tabelle mit Voreinstellungen"
 - 
 - 
 - Taste zum Erhöhen/Verringern
 - 
 - Zeittaste
 - 
 - Temperaturtaste
 - 
 - Ein-/Ausschalter
 - Statusanzeige
- 2 Deckelpositionswahlschalter
- 3 Deckeleinstelltaste für Tischgrill
- 4 Sondenaufbewahrung
- 5 Entriegelungstaste für obere Platte
- 6 Entriegelungstaste für untere Platte
- 7 Ölauffangschale
- 8 Temperatursonde

Wichtig!

Achtung!

- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

Achtung

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe an der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder ein anderes Teil des Geräts defekt oder beschädigt ist.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, sollten Sie das Gerät nie an einen Zeitschalter anschließen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer Sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Das Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.

Vorsicht

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt. •
- Wenn Sie die Grillplatten in der Spülmaschine reinigen, kann die Rückseite der Platte oxidieren, was dazu führen kann, dass schwarzes Pulver oder eine schwarze Substanz auf der Rückseite der Platte zurückbleibt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der das Gerät steht.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs des Geräts heiß werden.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Berühren Sie die Platten nicht mit spitzen oder scheuernden Gegenständen, um Beschädigungen der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Um das beste Ergebnis mit Ihrem Kontaktgrill zu erzielen, reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Wenn Sie die Grillplatten herausnehmen, werden die Heizelemente geöffnet, und Sie können diese Teile mit einem Tuch reinigen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf diese Platten tropft.

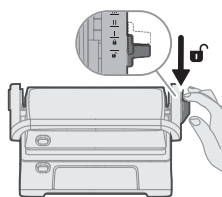
Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe Kapitel "Reinigung").

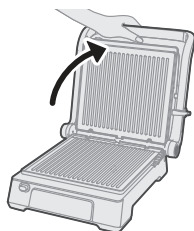
Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät verwenden.

Für den Gebrauch vorbereiten

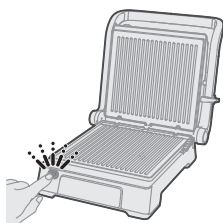
Führen Sie die folgenden Schritte aus, um das Gerät vorzubereiten:



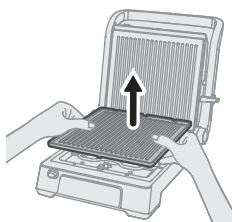
- 1 Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie den Schieberegler in die Entriegelungsposition schieben.



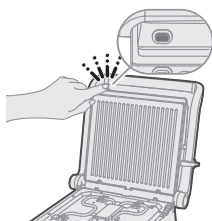
- 2 Heben Sie den Deckel an, bis er sich im Standardwinkel befindet.



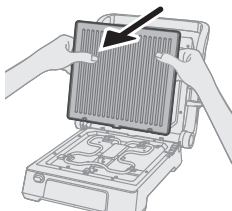
- 3 Drücken Sie die Entriegelungstaste, um die untere Platte zu entriegeln.



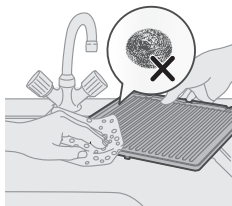
- 4 Entfernen Sie die untere Platte.



- 5 Drücken Sie die Plattenentriegelungstaste, um die obere Platte zu entriegeln.

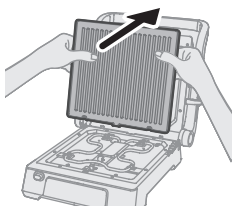


6 Entfernen Sie die obere Platte.

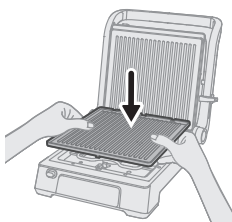


7 Reinigen Sie die Platten mit einem weichen Tuch.

8 Die Platten müssen vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder einsetzen.



9 Befestigen Sie die obere Platte an den Clips des Grilldeckels und drücken Sie fest darauf, um sie zu verriegeln.

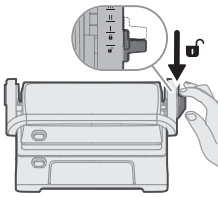


10 Befestigen Sie die untere Platte an den Clips des Grilldeckels und drücken Sie fest darauf, um sie zu verriegeln.

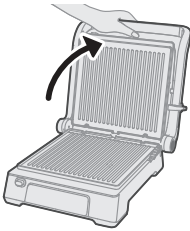
Das Gerät benutzen

Manuellen Garmodus verwenden

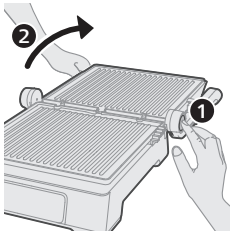
Gehen Sie wie folgt vor, um den manuellen Garmodus zu verwenden:



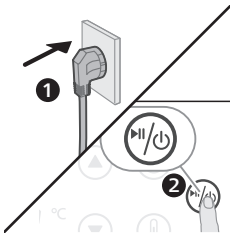
- 1 Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie den Schieberegler in die Entriegelungsposition schieben.



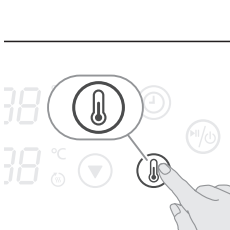
- 2 Heben Sie den Deckel an, bis er sich im Standardwinkel befindet.



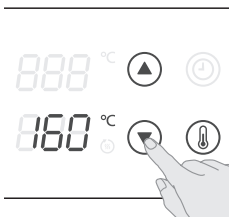
- Sie können die Deckelentriegelungstaste drücken, um den Deckel um 180 Grad zu öffnen und das Gerät als Tischgrill zu verwenden.



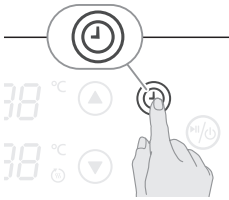
- 3 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 4 Drücken Sie den Pause-/Ein-/Ausschalter.



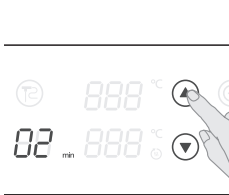
- 5 Drücken Sie die Temperaturtaste.



- 6** Drücken Sie die Taste zum Erhöhen oder Verringern, um die Gartemperatur einzustellen.



- 7** Drücken Sie die Timer-Taste.



- 8** Drücken Sie die Taste zum Erhöhen oder Verringern, um die Gartemperatur einzustellen.

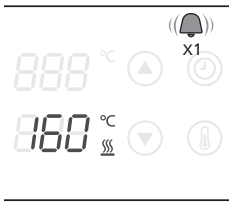


- 9** Drücken Sie erneut den Pause-/Ein-/Ausschalter zur Bestätigung.



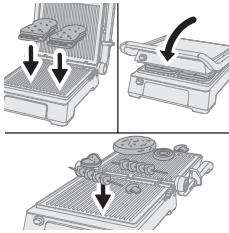
- 10** Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen.
- Das Vorheizsymbol beginnt zu blinken.





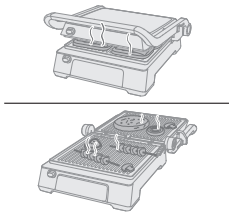
11 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus.

- Das Vorheizsymbol leuchtet nun dauerhaft.
- Die Garzeit beginnt zu blinken.



12 Legen Sie Speisen auf.

- Sie können das Gerät entweder als Kontaktgrill oder als Tischgrill verwenden.
- Um es als Kontaktgrill zu verwenden, bringen Sie den Deckel in den Standardwinkel, legen Sie die Speisen auf die untere Platte und schließen Sie den Deckel.
- Bei Verwendung als Tischgrill legen Sie die Speisen auf die offene Oberfläche.



13 Warten Sie, bis die Speisen vollständig durchgegart sind.



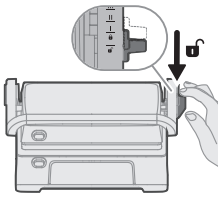
14 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus.



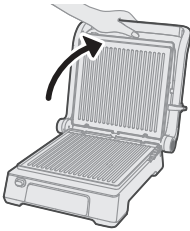
15 Halten Sie den Pause-/Ein-/Ausschalter gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

Voreingestellten Garmodus verwenden

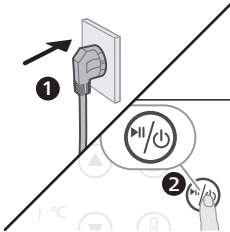
Gehen Sie wie folgt vor, um den voreingestellten Garmodus zu verwenden:



- 1 Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie den Schieberegler in die Entriegelungsposition schieben.



- 2 Heben Sie den Deckel an, bis er sich im Standardwinkel befindet.
- Sie können die Deckelentriegelungstaste drücken, um den Deckel um 180 Grad zu öffnen und das Gerät als Tischgrill zu verwenden.



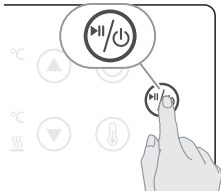
- 3 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 4 Drücken Sie den Pause-/Ein-/Ausschalter.



- 5 Drücken Sie auf die gewünschte Voreinstellungstaste.
Weitere Informationen zu Voreinstellungen finden Sie in der "Tabelle mit Voreinstellungen".



- 6 Die Garzeit und Temperatur werden angezeigt.
Sie können die Garzeit und Temperatur nach Bedarf anpassen.



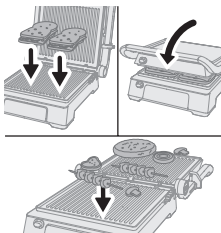
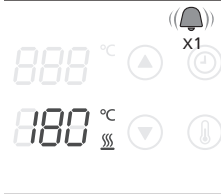
7 Drücken Sie erneut den Pause-/Ein-/Ausschalter zur Bestätigung.



8 Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, das Vorheizsymbol leuchtet.

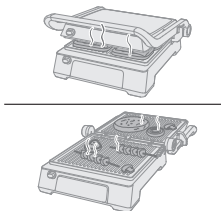


9 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus.

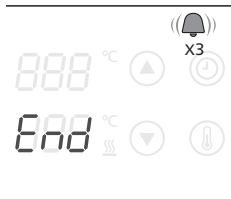


10 Legen Sie Speisen auf.

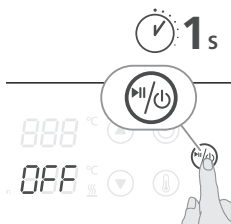
- Sie können das Gerät entweder als Kontaktgrill oder als Tischgrill verwenden.
- Um es als Kontaktgrill zu verwenden, bringen Sie den Deckel in den Standardwinkel, legen Sie die Speisen auf die untere Platte und schließen Sie den Deckel.
- Bei Verwendung als Tischgrill legen Sie die Speisen auf die offene Oberfläche.



11 Warten Sie, bis die Speisen vollständig durchgegart sind.



12 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus.



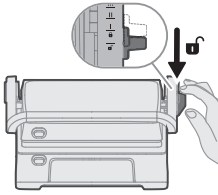
13 Halten Sie den Pause-/Ein-/Ausschalter gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

Tabelle mit Voreinstellungen

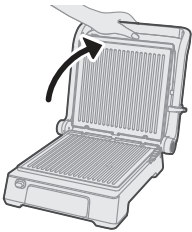
Zutaten	Temperatur	Garzeit	Menge
🍏 Obst und Gemüse	180 °C	6min	-
🍔 Hamburger	210 °C	6min	4
🐟 Fisch	200 °C	6min	4
🥩 Steak – medium rare	160 °C	3min	1
🥩 Steak – medium	180 °C	3min	1
🥩 Steak – well done	220 °C	6min	1

🕒	Hähnchenschenkel	210 °C	10 Min.	8
☼	Auftaumodus (kein Vorheizen)	60 °C	10 Min.	1

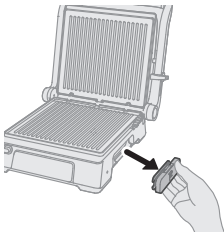
Temperatursondenmodus verwenden



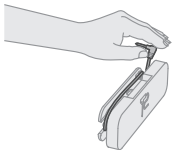
- 1 Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie den Schieberegler in die Entriegelungsposition schieben.



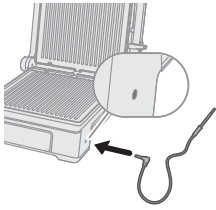
- 2 Heben Sie den Deckel an, bis er sich im Standardwinkel befindet.



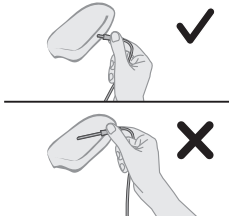
- 3 Ziehen Sie das Gehäuse der Temperatursonde heraus.



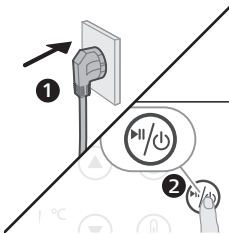
- 4 Nehmen Sie die Temperatursonde aus dem Gehäuse.



5 Stecken Sie den Sondenstecker in die Sondenbuchse am Gerät.



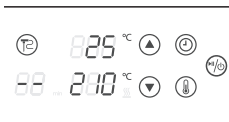
6 Stecken Sie die Spitze der Temperatursonde ordnungsgemäß in das Lebensmittel.



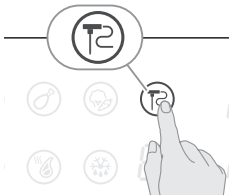
7 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

8 Drücken Sie den Pause-/Ein-/Ausschalter.

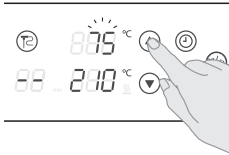
9 Die Temperatursondentaste leuchtet.



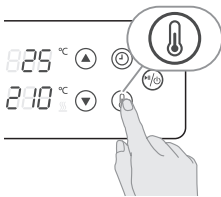
10 Drücken Sie die Temperatursondentaste.



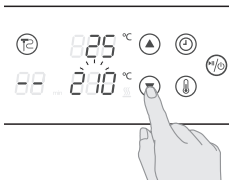
- 11** Drücken Sie die Taste zum Erhöhen oder Verringern, um die gewünschte Temperatur des Lebensmittels einzustellen.



- 12** Drücken Sie die Temperaturtaste.



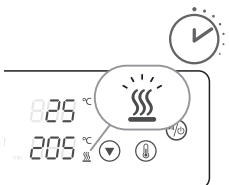
- 13** Drücken Sie die Taste zum Erhöhen oder Verringern, um die Gartemperatur einzustellen.



- 14** Drücken Sie erneut den Pause-/Ein-/Ausschalter zur Bestätigung.



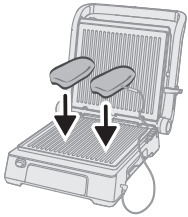
- 15** Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, das Vorheizsymbol leuchtet.



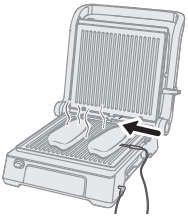


16 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus.

- Das Vorheizsymbol leuchtet nun dauerhaft.



17 Legen Sie das Lebensmittel mit der Temperatursonde auf das Gerät.



18 Warten Sie, bis die Speisen vollständig durchgegart sind.



19 Wenn die Temperatur den eingestellten Wert erreicht hat, ist der Garvorgang abgeschlossen

- Das Gerät piept.
- "END" wird angezeigt.



20 Halten Sie den Pause-/Ein-/Ausschalter gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

Grilltabelle

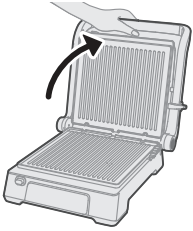
Die Tabelle zeigt an, welche Temperatur gewählt werden sollte, wie lange die Speisen gegrillt werden müssen und in welcher Position sich der Grill befindet. Die zum Vorheizen des Geräts benötigte Zeit ist in der angegebenen Grillzeit nicht enthalten.

Die tatsächliche Grillzeit und Temperatur hängen von der Art der zubereiteten Speisen (z. B. Fleisch), deren Dicke und Temperatur sowie von Ihrem persönlichen Geschmack ab.

Zutaten	Empfohlene Temperatur	Empfohlene Garzeit	Garposition (Tisch-/Kontaktgrill)
Rindersteak	200–220 °C	6–9 Min.	Kontaktgrill
Rinderschnitzel	200–220 °C	4–5 Min.	Kontaktgrill
Rindfleischburger	190–210 °C	5–7 Min.	Kontaktgrill
Lammkotelett	200–220 °C	9–11 Min.	Kontaktgrill
Schweinekotelett	200–220 °C	5–8 Min.	Kontaktgrill
Huhn	190–210 °C	10–13 Min.	Kontaktgrill
Fisch	180–200 °C	5–7 Min.	Kontaktgrill
Fischfilet	180–200 °C	4 bis 6 Min.	Kontaktgrill
Kebab	200–220 °C	Tischgrill 18–20 Min. Kontaktgrill 8–10 Min.	Tischgrill oder Kontaktgrill
Hotdog	200–220 °C	Tischgrill 25–30 Min. Kontaktgrill 7–9 Min.	Tischgrill oder Kontaktgrill
Panini	180–200 °C	4 bis 6 Min.	Kontaktgrill
Sandwich	200–220 °C	4 bis 6 Min.	Kontaktgrill
Champignon und Tomate	180–200 °C	Tischgrill 15–20 Min. Kontaktgrill 6–10 Min.	Tischgrill oder Kontaktgrill
Zucchini und Paprika	180–200 °C	Tischgrill 18–20 Min. Kontaktgrill 6–10 Min.	Tischgrill oder Kontaktgrill
Garnele	190–210 °C	Tischgrill 8–10 Min. Kontaktgrill 3–5 Min.	Tischgrill oder Kontaktgrill
Auftauen	60–70 °C	8–10 Min.	Kontaktgrill
Köfte	200–220 °C	6–8 Min.	Kontaktgrill

Reinigung und Wartung

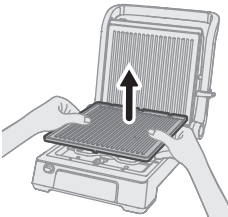
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgesteckt wurde und abgekühlt ist.
 - Reinigen Sie es nach jedem Gebrauch, vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
 - 2 Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
 - 3 Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie den Schieberegler in die Entriegelungsposition schieben.
 - 4 Heben Sie den Deckel an, bis er sich im Standardwinkel befindet.



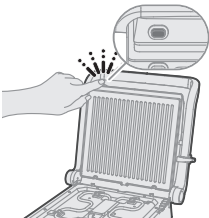
- 5 Drücken Sie die Entriegelungstaste, um die untere Platte zu entriegeln.

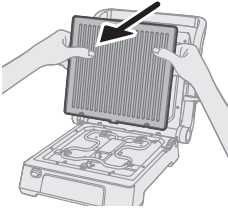


- 6 Entfernen Sie die untere Platte.

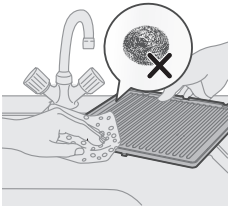


- 7 Drücken Sie die Plattenentriegelungstaste, um die obere Platte zu entriegeln.



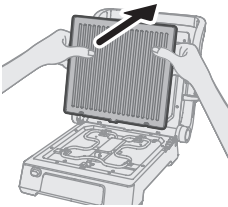


8 Entfernen Sie die obere Platte.

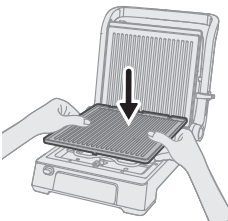


9 Reinigen Sie die Platten mit einem feuchten weichen Tuch oder Schwamm und warmem Spülwasser.

10 Die Platten müssen vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder einsetzen.

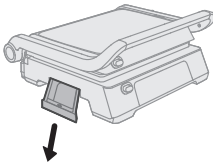


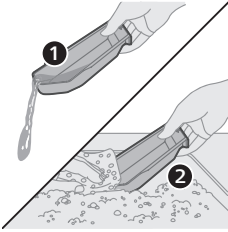
11 Befestigen Sie die obere Platte wieder.



12 Befestigen Sie die untere Platte wieder.

13 Ziehen Sie die Ölauffangschale aus dem Gerät.

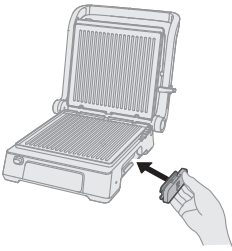
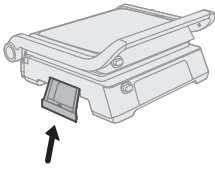




14 Gießen Sie das Öl aus der Auffangschale ab.

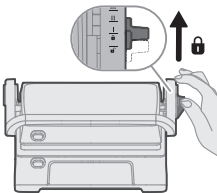
15 Reinigen Sie die Auffangschale mit Spülwasser.

16 Setzen Sie die Ölauffangschale wieder ein.



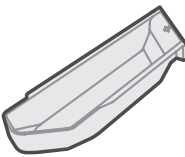
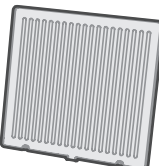
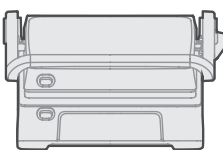
17 Reinigen Sie die Temperatursonde mit Spülwasser.

18 Bringen Sie das gereinigte Sondengehäuse wieder an.



19 Verriegeln Sie den Deckel.

Reinigungstabelle

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, besuchen Sie unsere Website unter www.philips.com/support, auf der Sie eine Liste mit häufig

gestellten Fragen finden, oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

Der Grill lässt sich nicht einschalten:

- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel in eine funktionierende Steckdose eingesteckt wurde.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Netzschalter in der Position "ein" befindet.
- Stellen Sie sicher, dass die abnehmbare Platte ordnungsgemäß angebracht wurde und richtig sitzt.

Ungleichmäßige Erwärmung:

- Prüfen Sie, ob die Grillplatten richtig ausgerichtet sind und richtig sitzen.
- Stellen Sie sicher, dass die Speisen gleichmäßig auf den Grillplatten verteilt sind.
- Stellen Sie die Temperatur auf eine Stufe ein und lassen Sie den Grill ausreichend vorheizen.

Übermäßige Rauchentwicklung oder Brandgeruch:

- Achten Sie darauf, dass kein überschüssiges Fett oder Öl auf die Heizelemente tropft.
- Reinigen Sie die Grillplatten gründlich, um alle Rückstände zu entfernen, die während des Garvorgangs Rauch verursachen könnten.
- Vermeiden Sie die Verwendung von zu viel Öl oder Fett bei der Zubereitung, da dies zu Rauchentwicklung und Brandgeruch führen kann.

Probleme mit der Antihaftbeschichtung:

- Wenn sich die Antihaftbeschichtung ablöst oder beschädigt ist, verwenden Sie das Produkt nicht mehr und wenden Sie sich an den Hersteller, um eine Reparatur oder einen Ersatz zu veranlassen.
- Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um Kratzer auf der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.
- Befolgen Sie die Reinigungs- und Wartungsanweisungen, um die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung zu verlängern.

Ungleichmäßige Garergebnisse:

- Stellen Sie sicher, dass die Speisen gleichmäßig dick sind und richtig vorbereitet wurden, bevor Sie sie auf den Grill legen.
- Halten Sie sich an die empfohlenen Garzeiten und Temperaturen für die verschiedenen Lebensmittel.
- Vermeiden Sie es, den Grill während des Garvorgangs mehrmals zu öffnen, da dies zu ungleichmäßigen Ergebnissen führen kann.

Elektromagnetische Felder

Dieses Gerät erfüllt die entsprechenden Normen und Vorschriften bezüglich Gefährdung durch elektromagnetischen Felder.

Garantie und Support

Versuni bietet für dieses Produkt nach dem Kauf eine zweijährige Garantie. Diese Garantie gilt nicht, wenn ein Defekt auf unsachgemäße Verwendung oder mangelhafte Wartung zurückzuführen ist. Unsere Garantie berührt Ihre

gesetzlichen Rechte als Verbraucher nicht. Für weitere Informationen oder um Ihre Garantie in Anspruch zu nehmen, besuchen Sie unsere Website www.philips.com/support.

Recycling



- Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische Produkte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen.
 - Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen Produkten.
- 1 Altgeräte können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.
 - 2 Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.
 - 3 Die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.
 - 4 Hinweise für Verbraucher in Deutschland: Die in Punkt 1 genannte Rückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Altgeräte mit Lampen, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe an einer Rücknahmestelle von diesen zu trennen. Dies gilt nicht, falls die Altgeräte für eine Wiederverwendung noch geeignet (d.h. funktionstüchtig) sind und von den anderen Altgeräten getrennt werden. Sammel- und Rücknahmestellen in DE:
<https://www.stiftungear.de/>; für Batterien auch Rückgabe im Handel möglich. Informationen über Sammel- und Recyclingquoten:
<https://www.bmu.de>

Rücknahme von Altgeräten

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.

Diese Händler müssen:

- beim Verkauf eines neuen Elektrogeräts ein Altgerät der gleichen Art kostenfrei zurücknehmen (1:1-Rücknahme); auch bei Lieferungen nach Hause.
- bis zu drei kleine Altgeräte (keine äußere Abmessung größer als 25 cm) kostenfrei im Verkaufsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe zurücknehmen, ohne Neukaufverpflichtung.

Rücknahmepflichten gelten auch für den Versandhandel, wobei die Pflicht zur 1:1-Rücknahme im privaten Haushalt nur für Wärmeüberträger (Kühl-/Gefriergeräte, Klimageräte u.a.), Bildschirmgeräte und Großgeräte gilt; für die 1:1-Rücknahme von Lampen, Kleingeräten und kleinen ITK-Geräten sowie die 0:1-Rücknahme müssen Versandhändler Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer

Entfernung zum Endverbraucher bereitstellen.

Die Versuni Germany GmbH ist Mitglied des Rücknahmesystems "take-e-back". Mehr Information unter: **www.take-eback.de**. So Verbraucher über Versuni Netherlands B.V ein Produkt erworben haben, können sie ebenso die Möglichkeiten des Systems nutzen.

Rückgabemöglichkeiten für Verbraucher in Österreich

Die Versuni Germany GmbH und die Versuni Netherlands B.V sind Mitglied beim Sammel- und Verwertungssystem des UFH. Sammelstellen und Öffnungszeiten siehe **<https://ufh.at/>**. So Verbraucher das Produkt andernorts erworben haben, haben sie gemäß §5 EAG Anspruch auf eine 1:1-Rücknahme. Für Haushalts- und Gewerbeverpackungen sind die Versuni Germany GmbH und die Versuni Netherlands B.V . Mitglied beim Sammel- und Verwertungssystem RecycleMe GmbH.

Garantie und Support

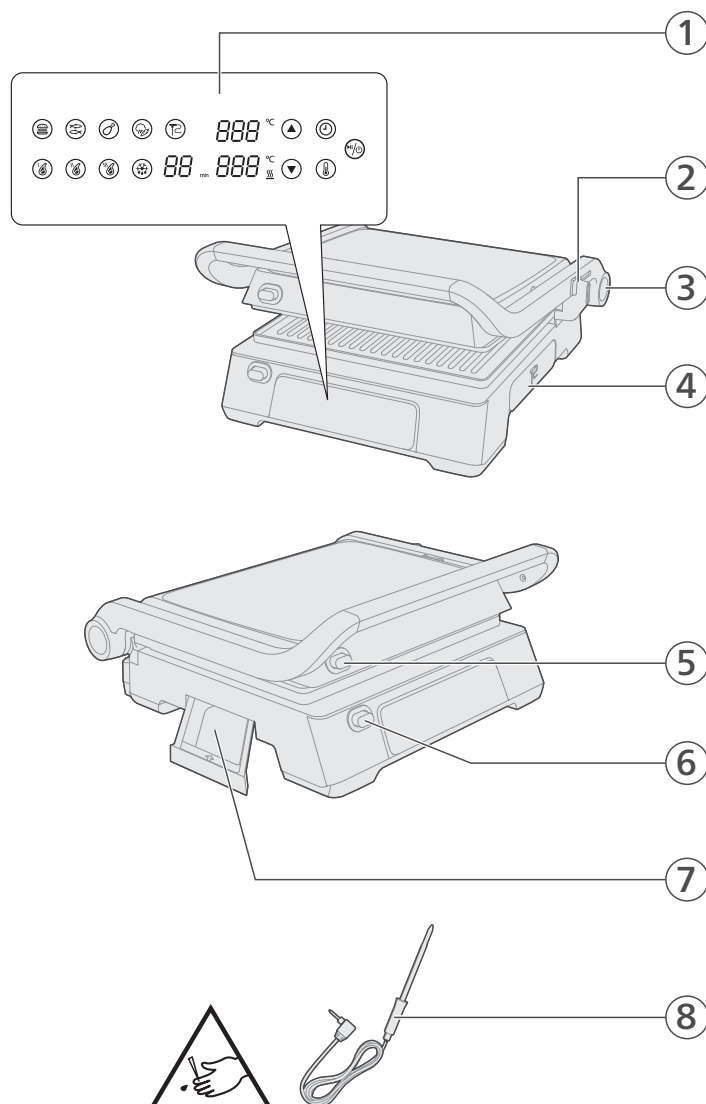
Versuni bietet für das Produkt eine zweijährige Garantie ab dem Kaufdatum. Die Garantie kommt nicht zu tragen, wenn ein Defekt auf eine falsche Benutzung oder auf eine mangelhafte Wartung zurückzuführen ist. Unsere Garantie beeinträchtigt Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher nicht. Besuchen Sie bitte unsere Website **www.home.id/warranty**, um weitere Informationen zu erhalten oder die Garantie in Anspruch zu nehmen.

Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

Kogu toe eeliste kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel www.home.id.

Üldine kirjeldus



- 1 Juhtpaneel
 - Seadistusnupud
 - Vaadake üksikasju "Eelseadistustabelist"
 - 
 - 
 - Suurendamise/vähendamise nupp
 - 
 - Aja nupp
 - 
 - Temperatuuri nupp
 - 
 - Toitenupp
 - Olekukuva
- 2 Kaane asendi valija
- 3 Lauagrilli kaane reguleerimisnupp
- 4 Sondi hoiustamine
- 5 Ülemise plaadi vabastamisnupp
- 6 Alumise plaadi vabastusnupp
- 7 Õlikogu
- 8 Sond

Tähtis!

Oht!

- Ärge kastke seadet või toitejuhet vette või muude vedelike sisse.

Hoiatus!

- Kontrollige enne sisselülitamist seadme all olevalt andmesildilt, kas kohalik võrgupinge vastab seadme nimipingele.
- Ärge kasutage seadet kui pistik, toitejuhe või mõni muu osa on kahjustatud.
- Hoidke toitekaabel kuumadest pindadest eemal.
- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge seda seadet kunagi välise taimeriga ühendage.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsiliste puuete ja vaimuhäiretega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja täiskasvanu järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitekaabel alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- See seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
- Ohtlike olukordade vältimiseks tuleb kahjustatud sisendjuhe lasta uue vastu vahetada tootjal, tootja volitatud hooldekeskuses või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul.

- Seadme pinnad võivad kasutamise käigus kuumeneda.

Ettevaatust!

- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töökeskondade töötajate köökides. Samuti ei ole see mõeldud kasutamiseks klientidele hotellis, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes. •
- Pestes grillplaate nõudepesumasinas, on võimalus, et plaadi tagaosas võib toimuda oksüdeerumine, mille tagajärjel võib plaadi tagaküljele jääda must pulber või aine.
- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva, millel seade seisab.
- Ligipääsetavate pindade temperatuur võib seadme töötamise ajal kõrge olla.
- Enne kui hakkate seadet puhastama või panete hoiule, laske seadmel täielikult jahtuda.
- Ärge kunagi puudutage plaate teravate või abrasiivsete esemetega, need võivad vigastada külgevõtmatud pinnakatet.
- Pärast kasutamist lülitage seade alati välja ja eemaldage pistik seinakontaktist.
- Selleks, et kontaktgrillist maksimumi võtta, puhastage seade pärast igat kasutamist. Kui võtate grillimisplaadid välja, on küttekeha avatud ja saate neid osi puhta lapiga puhastada. Olge ettevaatlik, et vett padjakestele ei tilguks.

Enne esimest kasutamist

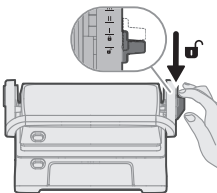
Enne seadme esimest korda kasutamist puhastage põhjalikult kõik toiduainetega kokupuutuvad seadme osad (vt ptk „Puhastamine”).

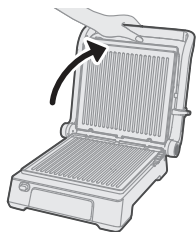
Enne seadme kasutamist veenduge, et kõik osad on täiesti kuivad.

Kasutamiseks valmistumine

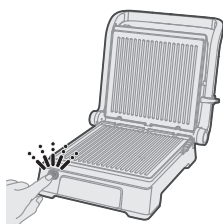
Seadme ettevalmistamiseks järgige alljärgnevaid samme:

- 1 Avage kaas, lükates liugur lukustuse avamise asendisse.

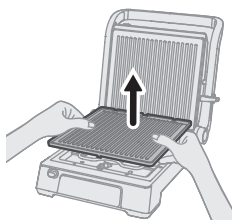




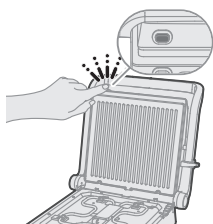
2 Tõstke kaas vaikimisi nurga alla.



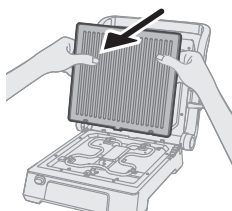
3 Vajutage vabastusnuppu, et avada alumise plaadi lukustus.



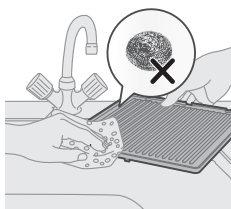
4 Eemaldage alumine plaat.



5 Vajutage plaadi vabastusnuppu, et avada ülemise plaadi lukustus.

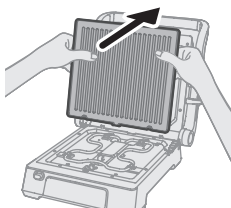


6 Eemaldage ülemine plaat.

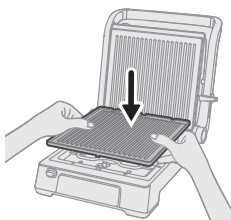


7 Peske plaadid pehme lapiga.

8 Enne uuesti kinnitamist kuivatage plaadid täielikult.



9 Kinnitage ülemine plaat grilli kaane klambrite külge ja vajutage tugevalt, et see oleks kindlalt paigas.



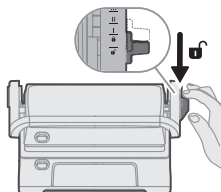
10 Kinnitage alumine plaat grilli kaane klambrite külge ja vajutage tugevalt, et see oleks kindlalt paigas.

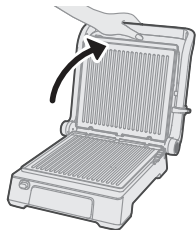
Seadme kasutamine

Kasutage käsitsi küpsetamise režiimi

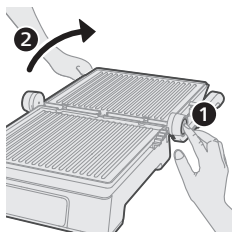
Käsitsi küpsetamise režiimi kasutamiseks järgige alljärgnevaid samme:

1 Avage kaas, lükates liugur lukustuse avamise asendisse.

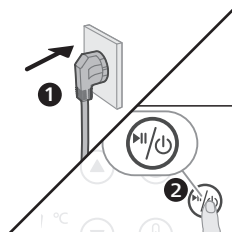




2 Tõstke kaas vaikimisi nurga alla.



- Saate kaanevabastusnuppu vajutades avada kaane 180 kraadini ja kasutada seda laugrillina.

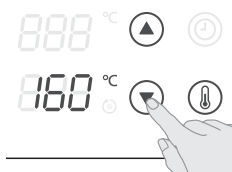


3 Ühendage seade vooluvõrku.
4 Vajutage nuppu Start/Paus/Toide.

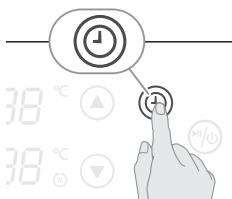
5 Vajutage temperatuurinuppu.



6 Temperatuuri määramiseks vajutage suurendamise ja vähendamise nuppu.



7 Vajutage taimeri nupule.



8 Aja määramiseks vajutage suurendamise ja vähendamise nuppu.

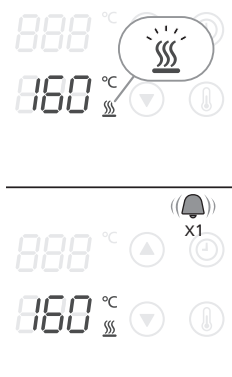


9 Kinnitamiseks vajutage uuesti nuppu Start/Paus/Toide.



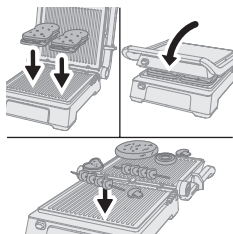
10 Seade alustab eelsoojendamist.

- Eelsoojendamise ikoon hakkab vilkuma.



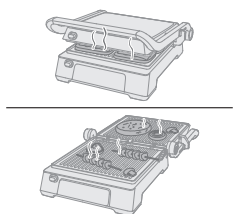
11 Kui eelsoojendus on lõppenud, annab seade helisignaali.

- Eelsoojendamise ikoon lõpetab vilkumise ja jääb põlema.
- Küpsetusaeg hakkab vilkuma.



12 Lisage koostisosad seadmesse.

- Seda saab kasutada nii kontaktgrillina kui ka lauagrillina.
- Kontaktgrilli puhul tõstke kaas vaikumisi nurga alla, asetage toit alumisele plaadile ja sulgege kaas.
- Lauagrilli puhul küpsetage toitu avatud pinnal.



13 Oodake, kuni koostisosad on täielikult valmis.



14 Kui küpsemine on lõppenud, annab seade helisignaali.

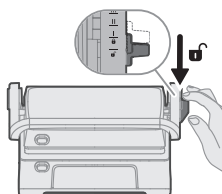


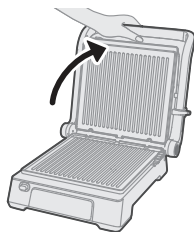
15 Seadme väljalülitamiseks vajutage ja hoidke all nuppu Start/Pause/Toide

Kasutage eelseadistatud küpsetusrežiimi

Järgige alljärgnevat samm, et kasutada eelseadistatud küpsetusrežiimi:

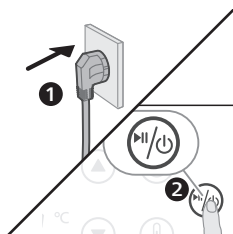
- 1** Avage kaas, lükates liugur lukustuse avamise asendisse.





2 Tõstke kaas vaikumisi nurga alla.

- Saate kaanevabastusnuppu vajutades avada kaane 180 kraadini ja kasutada seda laugrillina.



3 Ühendage seade vooluvõrku.

4 Vajutage nuppu Start/Paus/Toide.



5 Vajutage soovitud eelseadistuse nuppu.

Vaata „Eelseadistustabel“ eelseadete üksikasjade kohta.



6 Kuvatakse toiduvalmistamise aeg ja temperatuur.

Saate küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerida vastavalt vajadusele.



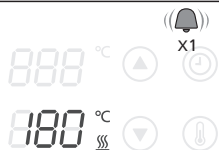
7 Kinnitamiseks vajutage uuesti nuppu Start/Paus/Toide.



8 Seade alustab eelsoojendamist ja eelsoojendamise ikoon süttib.

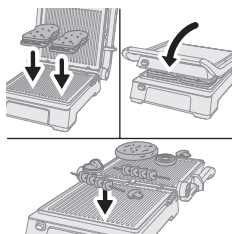


9 Kui eelsoojendus on lõppenud, annab seade helisignaali.



10 Lisage koostisosad seadmesse.

- Seda saab kasutada nii kontaktgrillina kui ka lauagrillina.
- Kontaktgrilli puhul tõstke kaas vaikimisi nurga alla, asetage toit alumisele plaadile ja sulgege kaas.
- Lauagrilli puhul küpsetage toitu avatud pinnal.



11 Oodake, kuni koostisosad on täielikult valmis.



12 Kui küpsemine on lõppenud, annab seade helisignaali.



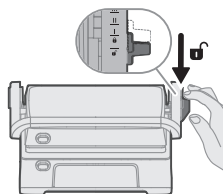


13 Seadme väljalülitamiseks vajutage ja hoidke all nuppu Start/Paus/Toide.

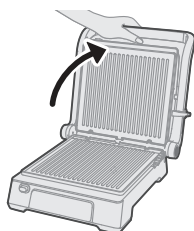
Eelseadistatud tabel

Koostisained	Temperatuur	Küpsetusaeg	Kogus
Puu- ja köögiviljad	180 °C	6 min	-
Hamburgeri kotlet	210°C	6 min	4
Kala	200°C	6 min	4
Keskmiselt küpsetatud liha (medium rare steak)	160°C	3 min	1
Keskmiselt küpsetatud liha (medium steak)	180 °C	3 min	1
Läbiküpsetatud liha (well done)	220°C	6 min	1
Kanakoivad	210°C	10 minutit	8
Sulatusrežiim (eelsoojendusega)	60°C	10 minutit	1

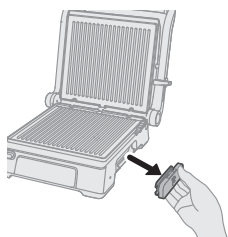
Kasutage sondirežiimi



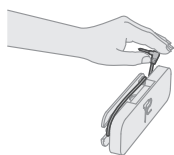
1 Avage kaas, lükates liugur lukustuse avamise asendisse.



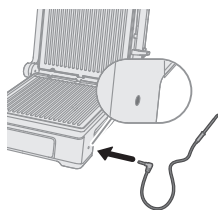
2 Tõstke kaas vaikumisi nurga alla.



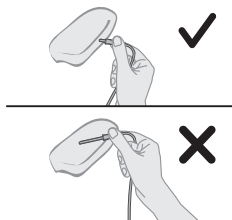
3 Tõmmake sondi korpus välja.



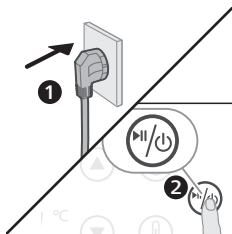
4 Eemaldage sond korpusest.



5 Sisestage sondi pistik seadme sondi pistikupessa.



6 Sisestage sondi ots korralikult koostisosasse.



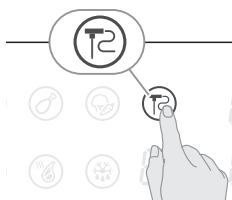
7 Ühendage seade vooluvõrku.

8 Vajutage nuppu Start/Paus/Toide.

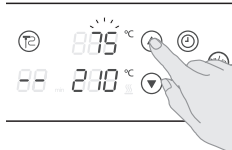
9 Sondi nupu tuli süttib.

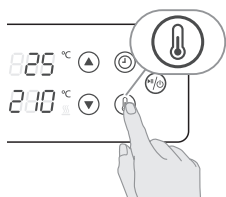


10 Vajutage sondi nuppu.

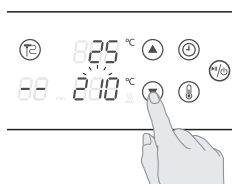


11 Koostisainete soovitud temperatuuri määramiseks vajutage suurendamise ja vähendamise nuppu.





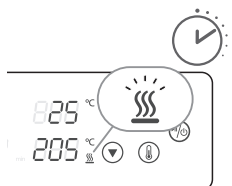
12 Vajutage temperatuurinuppu.



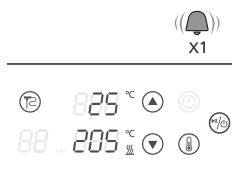
13 Küpsetustemperatuuri määramiseks vajutage suurendamise ja vähendamise nuppu.



14 Kinnitamiseks vajutage nuppu Start/Paus/Toide.

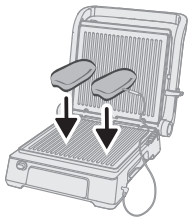


15 Seade alustab eelsoojendamist ja eelsoojendamise ikoon süttib.

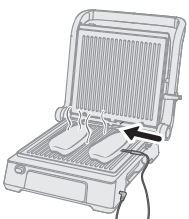


16 Kui eelsoojendus on lõppenud, annab seade helisignaali.

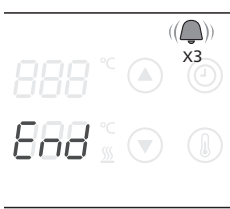
- Eelsoojendamise ikoon lõpetab vilkumise ja jääb põlema.



17 Lisage koostisained koos sondiga seadmesse.



18 Oodake, kuni koostisosad on täielikult valmis.



19 Kui temperatuur saavutab seatud taseme, on küpsetamine lõppenud

- Seade annab helisignaali.
- Kuvatakse "END".



20 Seadme väljalülitamiseks vajutage ja hoidke all nuppu Start/Pause/Toide

Grillilaud

Tabelis on näidatud, millist temperatuuri valida, kui kaua toitu tuleb grillida ja milline on grilli sobiv asend. Seadme eelsoojendamiseks vajalik aeg ei kuulu näidatud grillimisaja hulka.

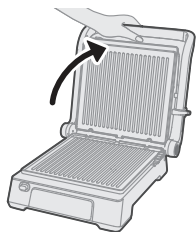
Tegelik grillimisaeg ja -temperatuur sõltuvad valmistatava toidu tüübist (nt liha), selle paksusest ja temperatuurist ning ka teie enda eelistustest.

Koostisained	Soovitav temperatuur	Soovitav küpsetusaeg	Küpsetusasend (laud/kontaktgrill)
Veise praad	200–220 °C	6–9 min	Kontaktgrill

Veise eskalopp	200–220 °C	4–5 min	Kontaktgrill
Veiselihaburger	190–210 °C	5–7 min	Kontaktgrill
Lambaliha tükk	200–220 °C	9–11 min	Kontaktgrill
Seakarbonaad	200–220 °C	5–8 min	Kontaktgrill
Kana	190–210 °C	10–13 min	Kontaktgrill
Kala	180–200 °C	5–7 min	Kontaktgrill
Kalafillee	180–200 °C	4–6 min	Kontaktgrill
Kebab	200–220 °C	Lauagrill 18-20 min Kontaktgrill 8-10 min	Laua- või kontaktgrill
Hot dog	200–220 °C	Lauagrill 25-30 min Kontaktgrill 7-9 min	Laua- või kontaktgrill
Panini	180–200 °C	4–6 min	Kontaktgrill
Võileib	200–220 °C	4–6 min	Kontaktgrill
Šampinjon ja tomat	180–200 °C	Lauagrill 15-20 min Kontaktgrill 6-10 min	Laua- või kontaktgrill
Suvikõrvits ja paprika	180–200 °C	Lauagrill 18-20 min Kontaktgrill 6-10 min	Laua- või kontaktgrill
Krevetid	190–210 °C	Lauagrill 8-10 min Kontaktgrill 3-5 min	Laua- või kontaktgrill
Ülessulatamine	60–70 °C	8–10 min	Kontaktgrill
kofte	200–220 °C	6–8 min	Kontaktgrill

Puhastamine ja hooldus

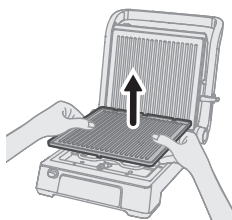
- Veenduge, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja jahtunud.
 - Puhastage pärast iga kasutamist, vältige abrasiivseid puhastusvahendeid ja hoidke kuivas kohas.
- 1** Eemaldage seadme pistik seinakontaktist.
 - 2** Laske seadmel enne puhastamist täielikult jahtuda.
 - 3** Avage kaas, lükates liugur lukustuse avamise asendisse.



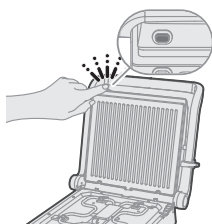
4 Tõstke kaas vaikimisi nurga alla.



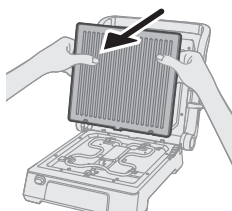
5 Vajutage vabastusnuppu, et avada alumise plaadi lukustus.



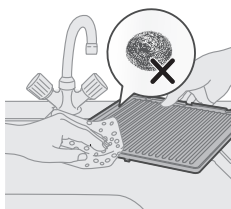
6 Eemaldage alumine plaat.



7 Vajutage plaadi vabastusnuppu, et avada ülemise plaadi lukustus.

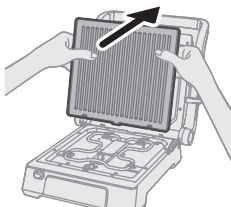


8 Eemaldage ülemine plaat.

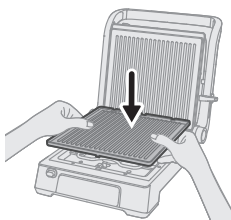


9 Peske plaate niiske pehme lapi või käsnaga ja sooja nõudepesuvahendiga.

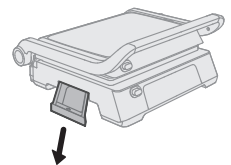
10 Enne uuesti kinnitamist kuivatage plaadid täielikult.



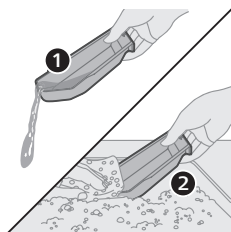
11 Kinnitage ülemine plaat tagasi.



12 Kinnitage alumine plaat tagasi.



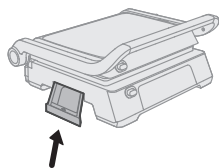
13 Tõmmake õlikoguja seadmest välja.



14 Valage õli kogujast välja.

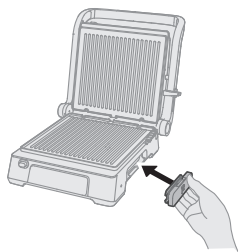
15 Peske koguja nõudepesuvahendiga.

16 Kinnitage õlikoguja tagasi.

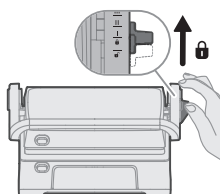


17 Peske sond nõudepesuvahendiga.

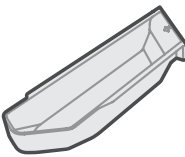
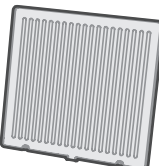
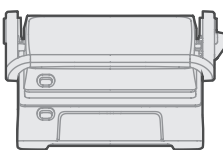
18 Kinnitage puhastatud sondi korpus tagasi.



19 Lukusta kaas.



Puhastage laud

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Veaotsing

See peatükk annab ülevaate üldistest probleemidest, mis võivad selle seadmega seoses tekkida. 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.

Grill ei lülitu sisse:

- Veenduge, et toitekaabel oleks ühendatud töötava pistikupessa.
- Kontrollige toitelüliti ja veenduge, et see on asendis "sees".
- Veenduge, et eemaldatav plaat on korralikult paigaldatud ja paigas.

Ebaühtlane kuumutamine:

- Kontrollige, kas grillimisplaadid on õigesti joondatud ja paigas.
- Veenduge, et toit oleks grillimisplaatidel ühtlaselt paigutatud.
- Reguleerige temperatuur ühtlaseks ja laske grillil korralikult eelsoojeneda.

Liigne suits või kõrbelõhn:

- Veenduge, et küttekehale ei tilguks liigset rasva ega õli.
- Puhastage grillimisplaadid põhjalikult, et eemaldada kõik kogunenud jäägid, mis võivad küpsetamise ajal suitsu tekitada.
- Vältige toidu valmistamisel liigse õli või rasvade kasutamist, kuna see võib põhjustada suitsu ja kõrbelõhna.

Külgevõtmatu pinnakatte probleemid:

- Kui külgevõtmatu kate koorub või on kahjustatud, lõpetage kasutamine ja võtke ühendust tootjaga, et seda parandada või asendada.
- Kasutage mittemetallist söögiriistu, et vältida külgevõtmatu pinnakatte kriimustamist.
- Järgige puhastus- ja hooldusjuhiseid, et pikendada külgevõtmatu pinnakatte kasutusiga.

Ebaühtlased toiduvalmistamise tulemused:

- Enne grillile asetamist veenduge, et toit on ühtlase paksusega ja korralikult ette valmistatud.
- Järgige erinevate toidutüüpide jaoks soovitatavaid küpsetusaegu ja -temperatuure.
- Vältige grilli pidevat avamist küpsetamise ajal, sest see võib põhjustada ebaühtlase tulemuse.

Elektromagnetväljad (EMV)

See seade vastab elektromagnetväljadega kokkupuute suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

Garantii ja tugi

Versuni pakub kaheaastast garantiid pärast selle toote ostmist. See garantii ei kehti, kui defekt on tingitud valest kasutusest või halvast hooldusest. Meie garantii ei mõjuta teie seadusjärgseid õigusi tarbijana. Lisateabe saamiseks või garantii aktiveerimiseks külastage meie veebisaiti www.philips.com/support.

Ümbertöötlus



- See sümbol tähendab, et elektrilisi tooteid ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka.
- Järgige elektriliste toodete lahuskogumise kohalikke eeskirju.

Garantii ja tootetugi

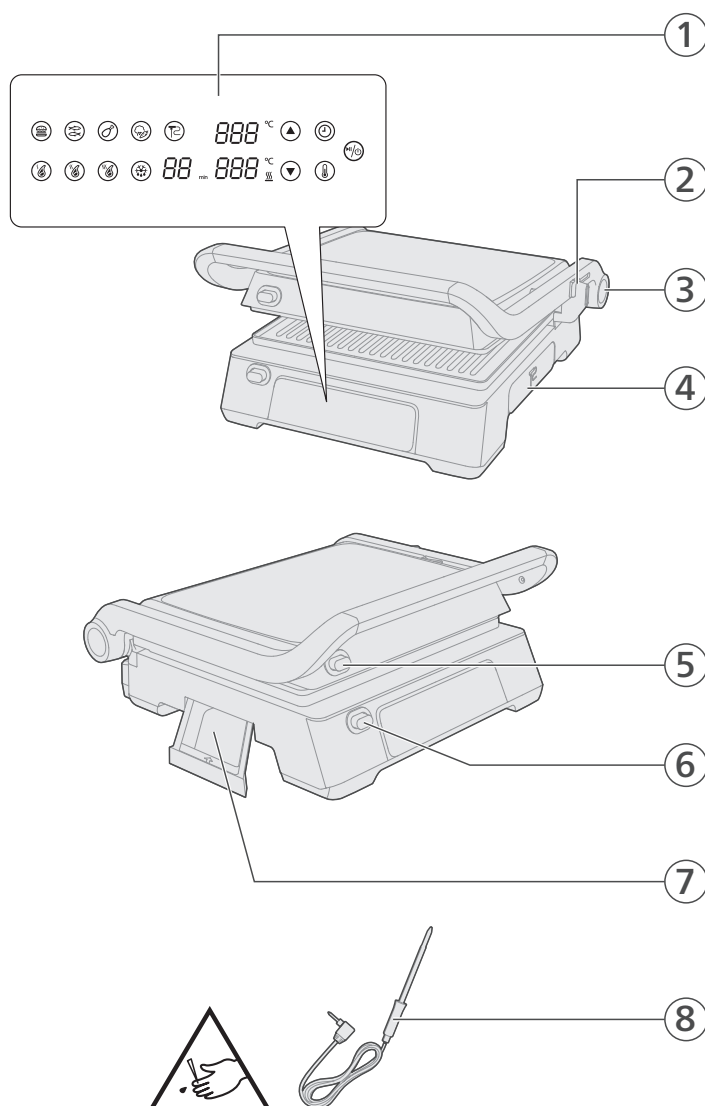
Versuni annab pärast ostmist sellele tootele kaheaastase garantii. See garantii ei kehti, kui defekt tuleneb ebaõigest kasutamisest või puudulikust hooldusest. Meie garantii ei mõjuta teie seadusest tulenevaid tarbijaõigusi. Lisateabe saamiseks või garantii kasutamiseks külastage meie veebisaiti www.home.id/warranty.

Introducción

Le damos la enhorabuena por su adquisición y la bienvenida a Philips.

Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrecemos, registre el producto en **www.home.id**.

Descripción general



- 1 Panel de control
 - Botones de preajustes
 - Consulte la "Tabla de preselecciones" para obtener más información
 - 
 - 
 - Botón de aumento/disminución
 - 
 - Botón de tiempo
 - 
 - Botón de temperatura
 - 
 - Botón de encendido
 - Pantalla de estado
- 2 Selector de posición de la tapa
- 3 Botón de ajuste de la tapa para plancha-parrilla
- 4 Almacenamiento de la sonda
- 5 Botón de liberación de la placa superior
- 6 Botón de liberación de la placa inferior
- 7 Colector de aceite
- 8 Sonda

Importante

Peligro

- No sumerja el aparato ni el cable de red en agua u otros líquidos.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador externo para evitar situaciones de peligro.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso. No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento a menos que tengan más de 8 años o sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.

- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá sustituirlo el fabricante, personal del servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.

Precaución

- Este aparato se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normal. No está diseñado para un uso en entornos como zonas de cocina en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar clientes de hoteles, hostales, moteles y entornos residenciales de otro tipo.
- Si lava las placas de grill en el lavavajillas, es posible que se oxiden por la parte trasera, lo que puede provocar que queden restos de un polvo o sustancia negros en ella.
- Conecte el aparato solo a un enchufe de pared con toma de tierra.
- No deje que el cable de red cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
- No toque nunca las placas con objetos afilados o abrasivos, ya que podría dañar la superficie antiadherente.
- Apague siempre el aparato y desenchúfelo después de usarlo.
- Para obtener el mejor resultado del grill de contacto, limpie siempre el aparato después de cada uso. Al retirar las placas de grill, verá las resistencias; puede limpiar estas piezas con un paño. Tenga cuidado de no dejar que caiga agua sobre el aparato mientras esté encendido.

Antes de utilizarlo por primera vez

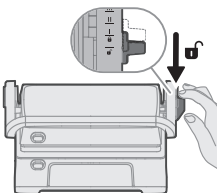
Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien todas las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo "Limpieza").

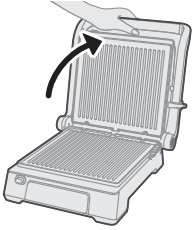
Asegúrese de que todas las piezas están totalmente secas antes de comenzar a utilizar el aparato.

Preparación para su uso

Siga estos pasos para preparar el aparato:

- 1 Desbloquee la tapa deslizando el control deslizante a la posición de desbloqueo.

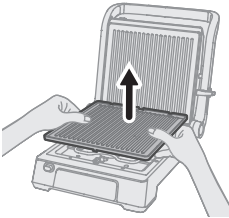




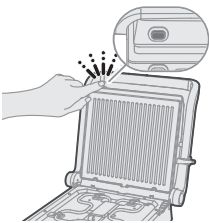
2 Levante la tapa hasta su ángulo predeterminado.



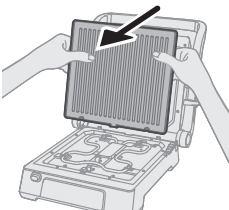
3 Pulse el botón de liberación para desbloquear la placa de la parte inferior.



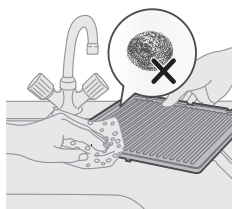
4 Retire la placa inferior.



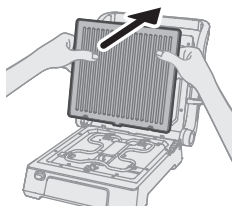
5 Pulse el botón de liberación de la placa para desbloquear la placa en la parte superior.



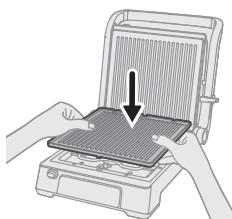
6 Retire la placa superior.



- 7 Lave las placas con un paño suave.
- 8 Seque las placas completamente antes de volver a colocarlas.



- 9 Fije la placa superior a las pinzas de la tapa de la plancha-parrilla y presione firmemente para fijarla en su sitio.



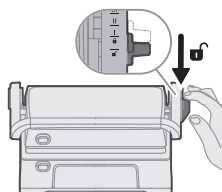
- 10 Fije la placa inferior a las pinzas de la tapa de la plancha-parrilla y presione firmemente para fijarla en su sitio.

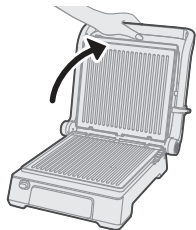
Uso del aparato

Uso del modo de cocción manual

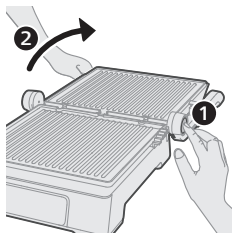
Siga los pasos que se indican a continuación para utilizar el modo de cocción manual:

- 1 Desbloquee la tapa deslizando el control deslizante a la posición de desbloqueo.

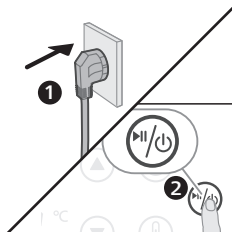




2 Levante la tapa hasta su ángulo predeterminado.

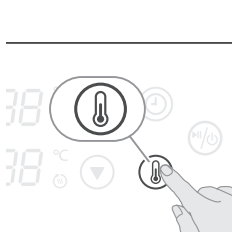


- Puede pulsar el botón de liberación de la tapa para abrirla hasta 180 grados y utilizarla como plancha-parrilla.

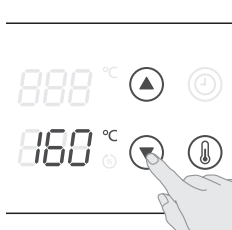


3 Enchufe el aparato.

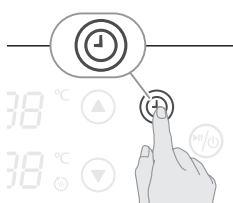
4 Pulse el botón de inicio/pausa/encendido.



5 Pulse el botón de temperatura.



6 Pulse el botón de aumento y disminución para establecer la temperatura de cocción.



7 Pulse el botón del temporizador.



8 Pulse el botón de aumento y disminución para establecer el tiempo de cocción.



9 Vuelva a pulsar el botón de inicio/pausa/encendido para confirmar.



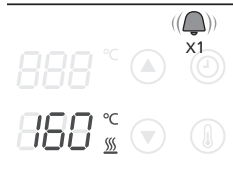
10 El aparato empieza a precalentarse.

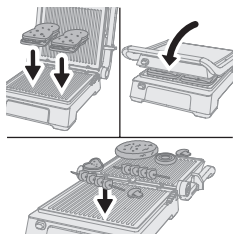
- El icono de precalentamiento comienza a parpadear.



11 Cuando finaliza el precalentamiento, el aparato emite un pitido.

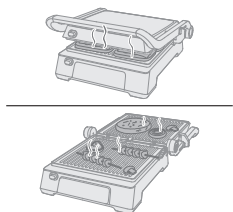
- El icono de precalentamiento deja de parpadear y permanece encendido.
- El tiempo de cocción comienza a parpadear.





12 Añada los ingredientes al aparato.

- Puede usarlo como un grill de contacto o como una plancha-parrilla.
- Para un grill de contacto, levante la tapa hasta su ángulo predeterminado, coloque los alimentos en la placa inferior y cierre la tapa.
- Para una plancha-parrilla, cocine los alimentos sobre una superficie abierta.



13 Espere hasta que los ingredientes estén completamente cocinados.



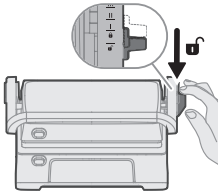
14 Cuando la cocción haya terminado, el aparato emitirá un pitido.



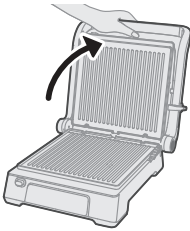
15 Mantenga pulsado el botón de inicio/pausa/encendido para apagar el aparato

Uso del modo de cocción programado

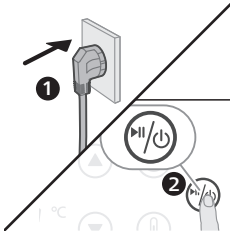
Siga los pasos que se indican a continuación para utilizar el modo de cocción programado:



- 1** Desbloquee la tapa deslizando el control deslizante a la posición de desbloqueo.



- 2** Levante la tapa hasta su ángulo predeterminado.
 - Puede pulsar el botón de liberación de la tapa para abrirla hasta 180 grados y utilizarla como plancha-parrilla.



- 3** Enchufe el aparato.
- 4** Pulse el botón de inicio/pausa/encendido.



- 5** Pulse el botón de ajuste predeterminado deseado.
Consulte la "Tabla de preselecciones" para obtener más información de ajustes preseleccionados.



- 6** Se muestran el tiempo y la temperatura de cocción.
Puede ajustar el tiempo y la temperatura de cocción según sea necesario.



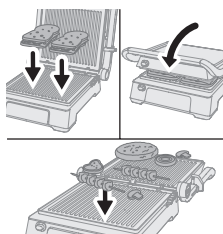
7 Vuelva a pulsar el botón de inicio/pausa/encendido para confirmar.



8 El aparato comienza a precalentarse y el icono de precalentamiento se ilumina.

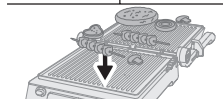


9 Cuando finaliza el precalentamiento, el aparato emite un pitido.

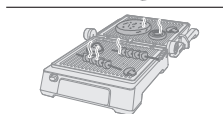
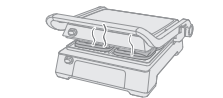


10 Añada los ingredientes al aparato.

- Puede usarlo como un grill de contacto o como una plancha-parrilla.
- Para un grill de contacto, levante la tapa hasta su ángulo predeterminado, coloque los alimentos en la placa inferior y cierre la tapa.
- Para una plancha-parrilla, cocine los alimentos sobre una superficie abierta.



11 Espere hasta que los ingredientes estén completamente cocinados.





12 Cuando la cocción haya terminado, el aparato emitirá un pitido.



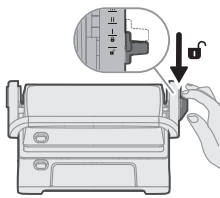
13 Mantenga pulsado el botón de inicio/pausa/encendido para apagar el aparato.

Tabla de preselecciones

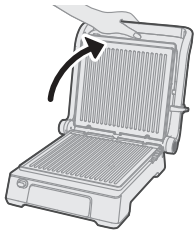
Ingredientes	Temperatura	Tiempo de cocción	Cantidad
 Frutas y verduras	180 °C	6 min	-
 Hamburguesa	210 °C	6 min	4
 Pescado	200 °C	6 min	4
 Filete poco hecho	160 °C	3 min	1
 Filete al punto	180 °C	3 min	1
 Filete bien hecho	220 °C	6 min	1

🕒	210 °C	10 min	8
Muslo de pollo			
⚙️	60 °C	10 min	1
Modo de descongelación (sin precalentamiento)			

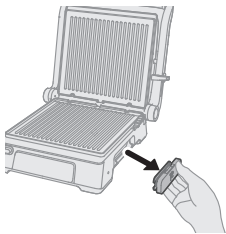
Uso del modo de sonda



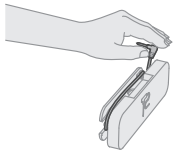
- 1 Desbloquee la tapa deslizando el control deslizante a la posición de desbloqueo.



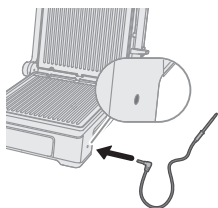
- 2 Levante la tapa hasta su ángulo predeterminado.



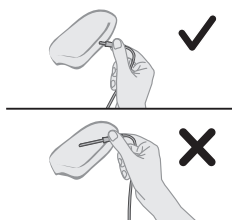
- 3 Extraiga la carcasa de la sonda.



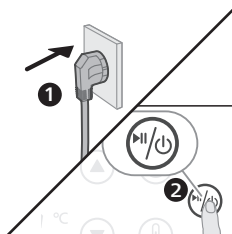
- 4 Retire la sonda de la carcasa.



5 Inserte la clavija de sonda en la toma de sonda del aparato.



6 Introduzca la punta del sensor en el ingrediente correctamente.



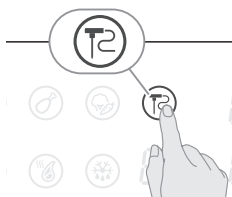
7 Enchufe el aparato.

8 Pulse el botón de inicio/pausa/encendido.

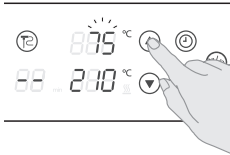
9 Se ilumina el botón de sonda.



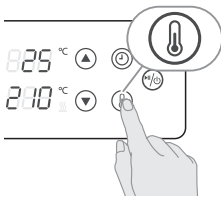
10 Pulse el botón de sonda.



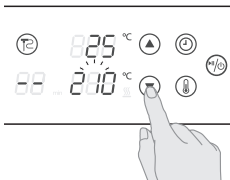
- 11** Pulse el botón de aumento y disminución para establecer la temperatura deseada para los ingredientes.



- 12** Pulse el botón de temperatura.



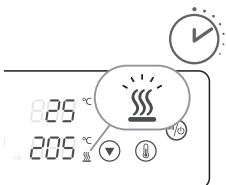
- 13** Pulse el botón de aumento y disminución para establecer la temperatura de cocción.



- 14** Vuelva a pulsar el botón de inicio/pausa/encendido para confirmar.



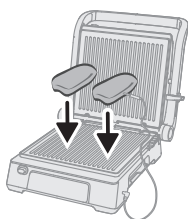
- 15** El aparato comienza a precalentarse y el icono de precalentamiento se ilumina.



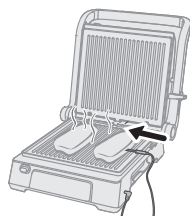


16 Cuando finaliza el precalentamiento, el aparato emite un pitido.

- El icono de precalentamiento deja de parpadear y permanece encendido.



17 Añada los ingredientes con la sonda al aparato.

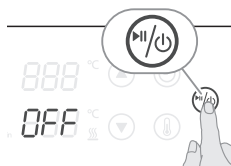


18 Espere hasta que los ingredientes estén completamente cocinados.



19 Cuando la temperatura alcance el nivel establecido, la cocción habrá terminado

- El aparato emite un pitido.
- Aparece "END".



20 Mantenga pulsado el botón de inicio/pausa/encendido para apagar el aparato

Plancha-parrilla

La tabla indica las temperaturas a elegir, los tiempos de cocción para cada tipo de alimento y la posición correcta del grill. El tiempo necesario para precalentar el aparato no está incluido en el tiempo de cocinado indicado.

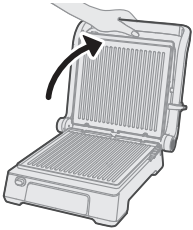
El tiempo y la temperatura de cocinado reales dependen del tipo, grosor y temperatura del alimento a cocinar, así como de su gusto personal.

Ingredientes	Temperatura recomendada	Tiempo de cocción sugerido	Posición de cocción (grill de contacto/plancha-parrilla)
Filete de ternera	200-220 °C	6 - 9 min	Grill de contacto
Escalope de ternera	200-220 °C	4 - 5 min	Grill de contacto
Hamburguesa de ternera	190-210 °C	5 - 7 min	Grill de contacto
Chuleta de cordero	200-220 °C	9 - 11 min	Grill de contacto
Chuleta de cerdo	200-220 °C	5 - 8 min	Grill de contacto
Pollo	190-210 °C	10 - 13 min	Grill de contacto
Pescado	180-200 °C	5 - 7 min	Grill de contacto
Filete de pescado	180-200 °C	4 - 6 min	Grill de contacto
Kebab	200-220 °C	Plancha-parrilla 18-20 min Grill de contacto 8-10 min	Plancha-parrilla o grill de contacto
Perrito caliente	200-220 °C	Plancha-parrilla 25-30 min Grill de contacto 7-9 min	Plancha-parrilla o grill de contacto
Panini	180-200 °C	4 - 6 min	Grill de contacto
Sándwich	200-220 °C	4 - 6 min	Grill de contacto
Champiñón y tomate	180-200 °C	Plancha-parrilla 15-20 min Grill de contacto 6-10 min	Plancha-parrilla o grill de contacto
Calabacín y pimiento	180-200 °C	Plancha-parrilla 18-20 min Grill de contacto 6-10 min	Plancha-parrilla o grill de contacto
Langostino	190-210 °C	Plancha-parrilla 8-10 min Grill de contacto 3-5 min	Plancha-parrilla o grill de contacto

Función para descongelar	60-70 °C	8 - 10 min	Grill de contacto
Kofte	200-220 °C	6 - 8 min	Grill de contacto

Limpieza y mantenimiento

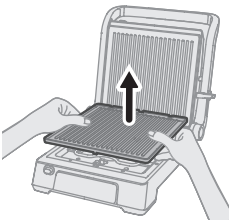
- Asegúrese de que el aparato esté desenchufado y frío.
 - Limpie después de cada uso, evite los productos de limpieza abrasivos y guárdelo en un lugar seco.
- 1 Desenchufe el aparato.
 - 2 Deje que el aparato se enfríe completamente antes de la limpieza.
 - 3 Desbloquee la tapa deslizando el control deslizante a la posición de desbloqueo.
 - 4 Levante la tapa hasta su ángulo predeterminado.

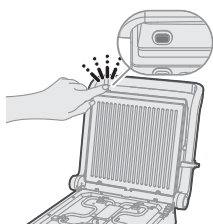


- 5 Pulse el botón de liberación para desbloquear la placa de la parte inferior.

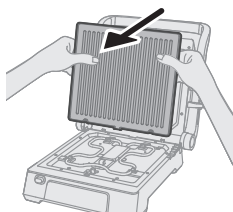


- 6 Retire la placa inferior.

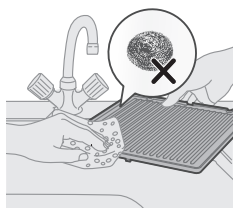




- 7** Pulse el botón de liberación de la placa para desbloquear la placa en la parte superior.

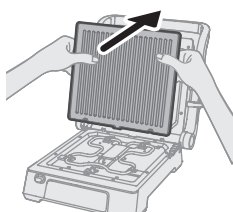


- 8** Retire la placa superior.

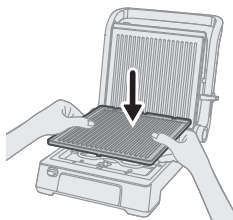


- 9** Lave las placas con un paño suave húmedo o una esponja y agua jabonosa templada.

- 10** Seque las placas completamente antes de volver a colocarlas.

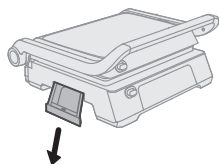


- 11** Vuelva a colocar la placa superior.



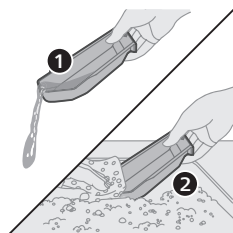
- 12** Vuelva a colocar la placa inferior.

13 Extraiga el colector de aceite del aparato.

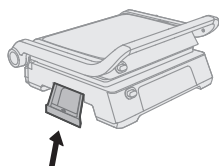


14 Vacíe el aceite del colector.

15 Lave el colector con agua jabonosa.

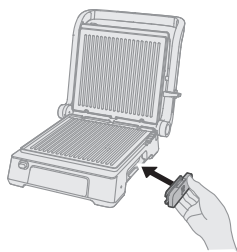


16 Vuelva a colocar el colector de aceite.



17 Lave la sonda con agua jabonosa.

18 Coloque nuevamente la carcasa de la sonda limpia.



19 Bloquee la tapa.

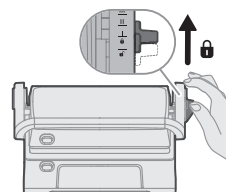
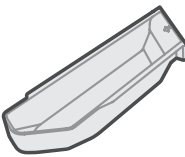
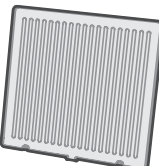
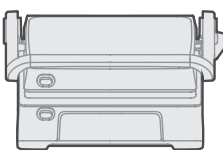


Tabla de limpieza

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite www.philips.com/support para consultar una lista de preguntas más frecuentes, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en su país.

El grill no se enciende:

- Asegúrese de que el cable de alimentación está enchufado a una toma de corriente que funcione.
- Compruebe que el interruptor de encendido está en la posición de encendido.
- Asegúrese de que la placa extraíble esté bien colocada e insertada en su lugar correspondiente.

Calentamiento irregular:

- Compruebe si las placas del grill están correctamente alineadas y colocadas en su sitio.
- Asegúrese de que los alimentos estén distribuidos uniformemente en las placas del grill.
- Ajuste la temperatura a un ajuste uniforme y deje que el grill se precaliente completamente.

Humo excesivo u olor a quemado:

- Asegúrese de que el exceso de grasa o aceite no gotee sobre las resistencias.
- Limpie las placas del grill a fondo para eliminar cualquier residuo acumulado que pueda provocar humo durante la cocción.
- Evite utilizar cantidades excesivas de aceite o grasas al cocinar, ya que esto puede provocar humo y olor a quemado.

Problemas con el revestimiento antiadherente:

- Si el revestimiento antiadherente se desconcha o daña, deje de utilizarlo y póngase en contacto con el fabricante para realizar reparaciones o sustituciones.
- Utilice utensilios no metálicos para evitar rayar el revestimiento antiadherente.
- Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento para prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente.

Resultados de cocción inconsistentes:

- Asegúrese de que los alimentos tienen un grosor uniforme y están preparados correctamente antes de colocarlos en el grill.
- Siga los tiempos y temperaturas de cocción recomendados para los diferentes tipos de alimentos.
- Evite abrir el grill constantemente durante la cocción, ya que esto puede producir resultados irregulares.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato cumple los estándares y normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

Garantía y asistencia

Versuni ofrece una garantía de dos años tras la compra de este producto. Esta garantía no es válida si un defecto se debe a un uso incorrecto o a un mantenimiento deficiente. Nuestra garantía no afecta a sus derechos bajo la ley como consumidor. Para obtener más información o hacer uso de la garantía, visite nuestro sitio web www.philips.com/support.

Reciclaje



- This symbol means that electrical products shall not be disposed of with normal household waste.
- Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos.

Garantía y asistencia

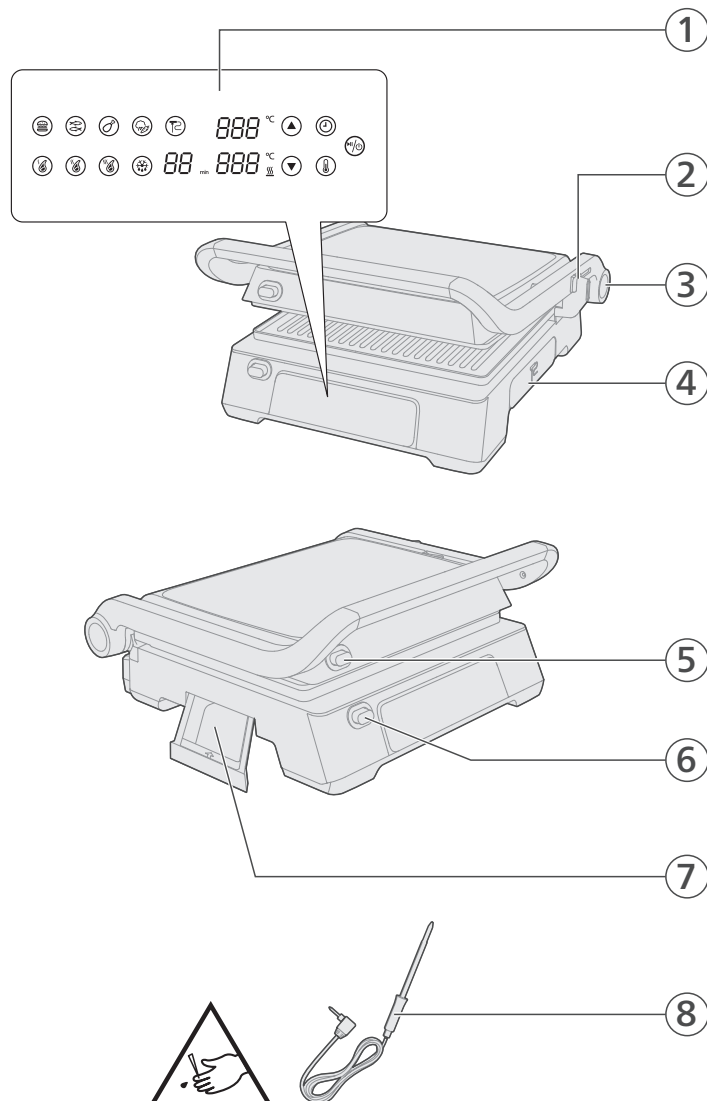
Versuni ofrece una garantía de dos años después de la compra para este producto. Esta garantía no es válida si un defecto se debe a un uso incorrecto o a un mantenimiento deficiente. Nuestra garantía no afecta sus derechos bajo la ley como consumidor. Para obtener más información o para invocar la garantía, visite nuestro sitio web **www.home.id/warranty**.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance que nous proposons, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : **www.home.id**.

Description générale



- 1 Panneau de commande
 - Boutons de présélection
 - Voir « Tableau des présélections » pour en savoir plus
 - 
 - 
 - Bouton d'augmentation/de diminution
 - 
 - Bouton de temps de cuisson
 - 
 - Thermostat
 - 
 - Bouton marche/arrêt
 - Fenêtre d'état
- 2 Sélecteur de position du couvercle
- 3 Bouton de réglage du couvercle du gril de table
- 4 Rangement pour la sonde
- 5 Bouton de déverrouillage de la plaque supérieure
- 6 Bouton de déverrouillage de la plaque inférieure
- 7 Récupérateur d'huile
- 8 Sonde

Important

Danger

- Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la base correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur externe.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.

- Si le cordon d'approvisionnement est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou d'autres personnes disposant des qualifications appropriées afin d'éviter tout accident.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.

Attention

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels. •
- Si vous passez les plaques de gril au lave-vaisselle, il est possible que leur dos s'oxyde, ce qui entraînerait l'apparition d'une poudre ou d'une substance noires à cet endroit.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne touchez jamais les plaques avec des objets pointus ou abrasifs car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le après utilisation.
- Pour que votre gril contact vous donne entière satisfaction, nettoyez toujours l'appareil après chaque utilisation. Lorsque vous retirez les grilles, les résistances chauffantes sont à découvert, ce qui vous permet de les nettoyer à l'aide d'un chiffon. Veillez à ce que de l'eau ne goutte pas dessus.

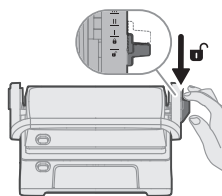
Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage »).

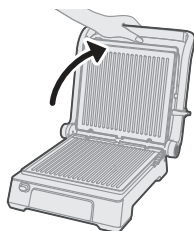
Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser l'appareil.

Avant utilisation

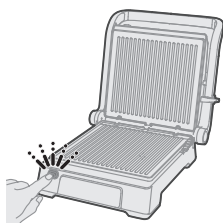
Procédez comme suit pour préparer votre appareil :



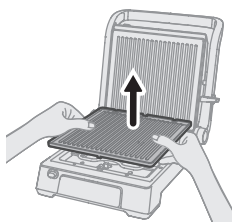
1 Déverrouillez le couvercle en plaçant le curseur en position déverrouillée.



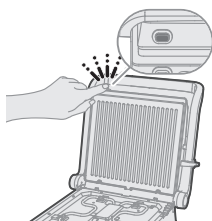
2 Ouvrez le couvercle à son angle par défaut.



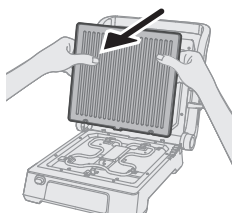
3 Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la plaque inférieure.



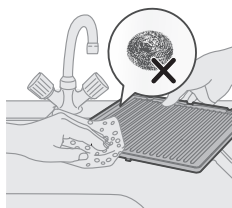
4 Retirez la plaque inférieure.



5 Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la plaque supérieure.

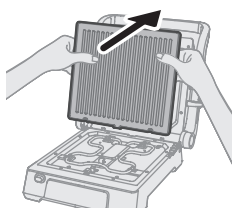


6 Retirez la plaque supérieure.

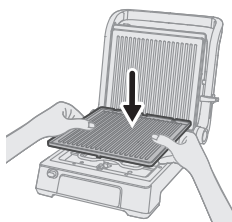


7 Nettoyez les plaques à l'aide d'un chiffon doux.

8 Séchez complètement les plaques avant de les remettre en place.



9 Placez la plaque supérieure dans les clips du couvercle du gril puis appuyez fermement pour la fixer.

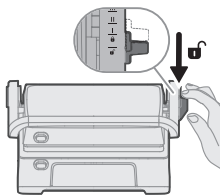


10 Placez la plaque inférieure dans les clips du couvercle du gril puis appuyez fermement pour la fixer.

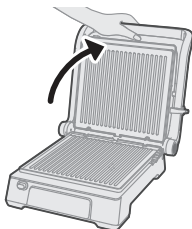
Utilisation de l'appareil

Utiliser le mode de cuisson manuel

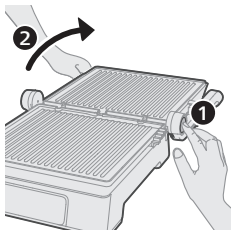
Procédez comme suit pour utiliser le mode de cuisson manuel :



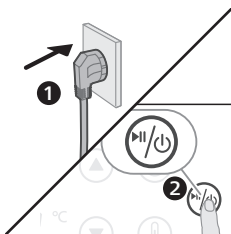
1 Déverrouillez le couvercle en plaçant le curseur en position déverrouillée.



2 Ouvrez le couvercle à son angle par défaut.



- Vous pouvez appuyer sur le bouton de déverrouillage du couvercle pour ouvrir le couvercle à 180 degrés et utiliser l'appareil comme grille de table.

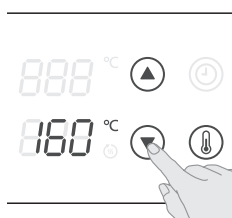


3 Branchez l'appareil.

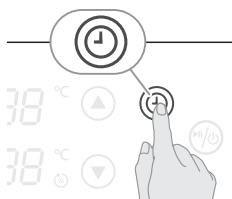
4 Appuyez sur le bouton marche/pause/arrêt.



5 Appuyez sur le bouton du thermostat.



- 6** Appuyez sur le bouton d'augmentation et de diminution pour régler la température de cuisson.



- 7** Appuyez sur le bouton du minuteur.



- 8** Appuyez sur le bouton d'augmentation et de diminution pour sélectionner la durée de cuisson.



- 9** Appuyez à nouveau sur le bouton marche/pause/arrêt pour confirmer.



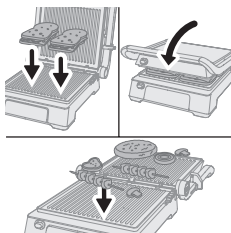
- 10** L'appareil commence à préchauffer.
- L'icône de préchauffage se met à clignoter.





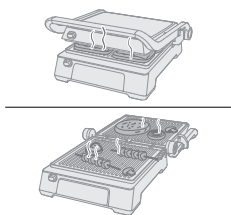
11 Une fois le préchauffage terminé, l'appareil bipie.

- L'icône de préchauffage cesse de clignoter et reste allumée.
- Le compteur du temps de cuisson se met alors à clignoter.



12 Ajoutez vos ingrédients dans l'appareil.

- Vous pouvez utiliser l'appareil comme gril contact ou gril de table.
- Pour l'utiliser comme gril contact, ouvrez le couvercle à son angle par défaut, placez les aliments sur la plaque inférieure et refermez le couvercle.
- Pour l'utiliser comme gril de table, faites cuire les aliments sur la surface ouverte.



13 Attendez que les ingrédients soient parfaitement cuits.



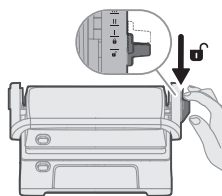
14 Une fois la cuisson terminée, l'appareil bipie.



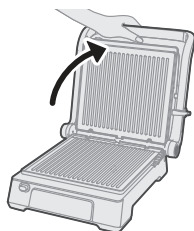
15 Maintenez le bouton marche/pause/arrêt enfoncé pour éteindre l'appareil

Utiliser le mode de cuisson pré réglé

Procédez comme suit pour utiliser le mode de cuisson pré réglé :

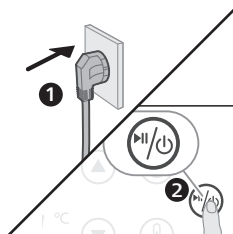


1 Déverrouillez le couvercle en plaçant le curseur en position déverrouillée.



2 Ouvrez le couvercle à son angle par défaut.

- Vous pouvez appuyer sur le bouton de déverrouillage du couvercle pour ouvrir le couvercle à 180 degrés et utiliser l'appareil comme gril de table.



3 Branchez l'appareil.

4 Appuyez sur le bouton marche/pause/arrêt.



5 Appuyez sur le bouton de la présélection souhaitée.

Reportez-vous au « Tableau des présélections » pour plus d'informations sur les présélections.



6 Le temps de cuisson et la température s'affichent.

Si besoin, vous pouvez ajuster le temps de cuisson et la température.



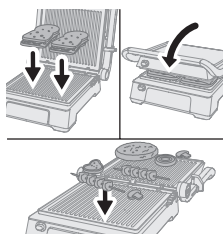
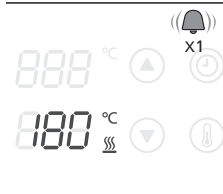
7 Appuyez à nouveau sur le bouton marche/pause/arrêt pour confirmer.



8 L'appareil commence à préchauffer et l'icône de préchauffage s'allume.

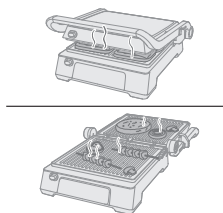


9 Une fois le préchauffage terminé, l'appareil bipie.



10 Ajoutez vos ingrédients dans l'appareil.

- Vous pouvez utiliser l'appareil comme gril contact ou gril de table.
- Pour l'utiliser comme gril contact, ouvrez le couvercle à son angle par défaut, placez les aliments sur la plaque inférieure et refermez le couvercle.
- Pour l'utiliser comme gril de table, faites cuire les aliments sur la surface ouverte.



11 Attendez que les ingrédients soient parfaitement cuits.



12 Une fois la cuisson terminée, l'appareil bip.



13 Maintenez le bouton marche/pause/arrêt enfoncé pour éteindre l'appareil.

Tableau des présélections

Ingrédients	Température	Temps de cuisson	Quantité
 Fruits et légumes	180 °C	6 min	-
 Steak haché	210 °C	6 min	4
 Poisson	200 °C	6 min	4
 Steak saignant	160 °C	3 min	1
 Steak à point	180 °C	3 min	1
 Steak bien cuit	220 °C	6 min	1



Pilons de poulet

210 °C

10 min

8



Mode Décongélation
(sans préchauffage)

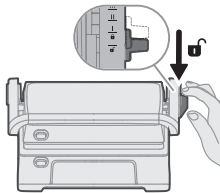
60 °C

10 min

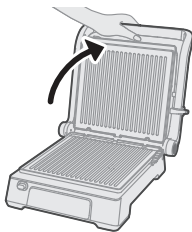
1

Utiliser le mode sonde

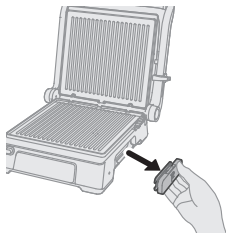
- 1 Déverrouillez le couvercle en plaçant le curseur en position déverrouillée.



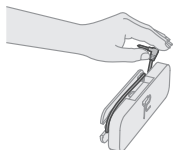
- 2 Ouvrez le couvercle à son angle par défaut.

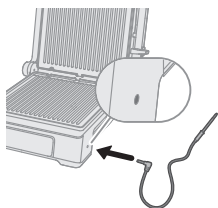


- 3 Saisissez le boîtier de la sonde.

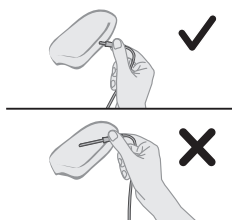


- 4 Retirez la sonde de son boîtier.

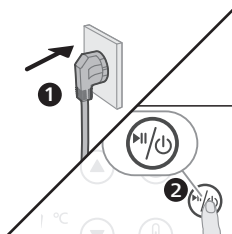




5 Insérez la fiche de la sonde dans la prise dédiée sur l'appareil.



6 Insérez correctement la pointe de la sonde dans l'aliment.



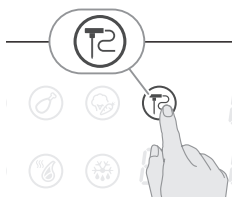
7 Branchez l'appareil.

8 Appuyez sur le bouton marche/pause/arrêt.

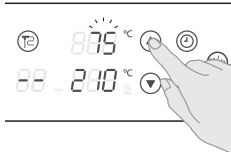
9 Le bouton de la sonde s'allume.



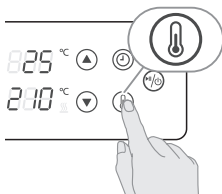
10 Appuyez sur le bouton de la sonde.



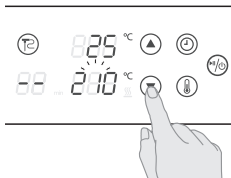
- 11** Appuyez sur le bouton d'augmentation et de diminution pour sélectionner la température souhaitée.



- 12** Appuyez sur le bouton du thermostat.



- 13** Appuyez sur le bouton d'augmentation et de diminution pour régler la température de cuisson.



- 14** Appuyez à nouveau sur le bouton marche/pause/arrêt pour confirmer.

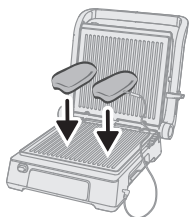


- 15** L'appareil commence à préchauffer et l'icône de préchauffage s'allume.

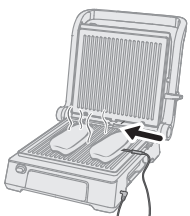




- 16** Une fois le préchauffage terminé, l'appareil bipé.
- L'icône de préchauffage cesse de clignoter et reste allumée.



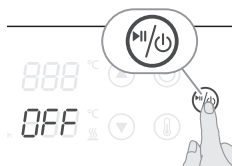
- 17** Placez les ingrédients dotés de la sonde sur l'appareil.



- 18** Attendez que les ingrédients soient parfaitement cuits.



- 19** Lorsque la température requise est atteinte, la cuisson est terminée
- L'appareil émet des bips.
 - « END » s'affiche.



- 20** Maintenez le bouton marche/pause/arrêt enfoncé pour éteindre l'appareil

Tableau de cuisson

Ce tableau indique la température, la durée de cuisson et la position du gril appropriées pour différents aliments. Le temps de préchauffage de l'appareil n'est pas inclus dans le temps de cuisson indiqué.

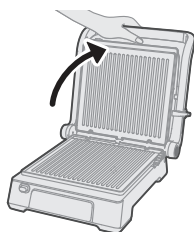
La durée et la température de cuisson dépend du type d'aliment que vous préparez (de la viande, par exemple), de son épaisseur, de sa température, mais aussi de vos goûts.

Ingrédients	Température suggérée	Temps de cuisson suggéré	Position de cuisson (gril contact/de table)
Steak de bœuf	200-220 °C	6-9 min	Gril contact
Escalope de bœuf	200-220 °C	4-5 min	Gril contact
Steak haché	190-210 °C	5-7 min	Gril contact
Côtelettes d'agneau	200-220 °C	9-11 min	Gril contact
Côtes de porc	200-220 °C	5-8 min	Gril contact
Poulet	190-210 °C	10-13 min	Gril contact
Poisson	180-200 °C	5-7 min	Gril contact
Filet de poisson	180-200 °C	4-6 min	Gril contact
Kebab	200-220 °C	Gril de table 18-20 min Gril contact 8-10 min	Gril de table ou gril contact
Hot dog	200-220 °C	Gril de table 25-30 min Gril contact 7-9 min	Gril de table ou gril contact
Panini	180-200 °C	4-6 min	Gril contact
Sandwich	200-220 °C	4-6 min	Gril contact
Champignon et tomate	180-200 °C	Gril de table 15-20 min Gril contact 6-10 min	Gril de table ou gril contact
Courgette et poivron	180-200 °C	Gril de table 18-20 min Gril contact 6-10 min	Gril de table ou gril contact
Crevettes	190-210 °C	Gril de table 8-10 min Gril contact 3-5 min	Gril de table ou gril contact
Décongélation	60-70 °C	8-10 min	Gril contact
Kefta	200-220 °C	6-8 min	Gril contact

Nettoyage et entretien

- Assurez-vous que l'appareil est débranché et a refroidi.
- Nettoyez-le après chaque utilisation, évitez les nettoyants abrasifs et stockez-le dans un endroit sec.

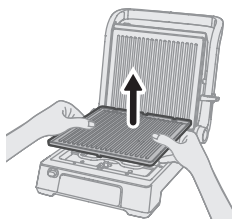
- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- 3 Déverrouillez le couvercle en plaçant le curseur en position déverrouillée.
- 4 Ouvrez le couvercle à son angle par défaut.



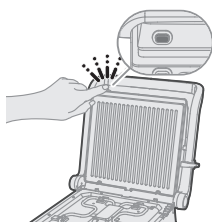
- 5 Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la plaque inférieure.

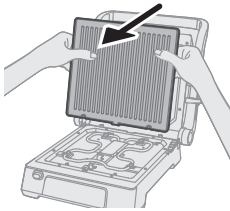


- 6 Retirez la plaque inférieure.

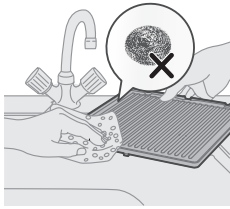


- 7 Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la plaque supérieure.



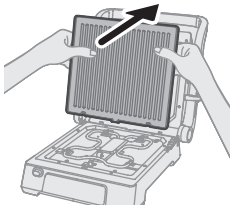


8 Retirez la plaque supérieure.

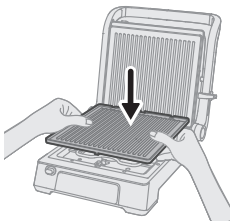


9 Lavez les plaques à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux et humide ou d'une éponge.

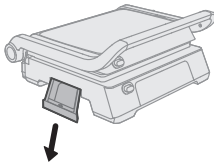
10 Séchez complètement les plaques avant de les remettre en place.



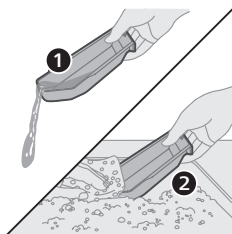
11 Remettez la plaque supérieure en place.



12 Remettez la plaque inférieure en place.



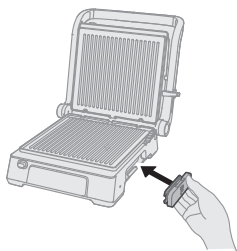
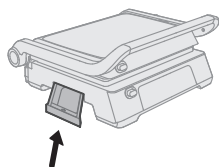
13 Retirez le récupérateur d'huile.



14 Videz l'huile du récupérateur.

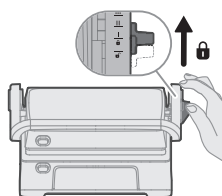
15 Nettoyez le récupérateur à l'eau savonneuse.

16 Remettez le récupérateur d'huile en place.



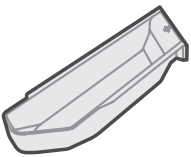
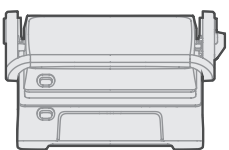
17 Nettoyez la sonde à l'eau savonneuse.

18 Une fois nettoyée, remettez en place le boîtier de la sonde.



19 Verrouillez le couvercle.

Tableau relatif au nettoyage

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur www.philips.com/support pour consulter les questions fréquemment posées ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Le gril ne s'allume pas :

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur une prise secteur qui fonctionne.
- Vérifiez que le bouton d'alimentation est en position « on » (marche).
- Assurez-vous que la plaque amovible est correctement installée et fixée.

Chauffage irrégulier :

- Vérifiez que les plaques du gril sont correctement installées et fixées.
- Assurez-vous que les aliments sont régulièrement espacés sur les plaques du gril.
- Réglez la température à un niveau régulier et laissez le gril préchauffer complètement.

Fumée excessive ou odeur de brûlé :

- Vérifiez que l'excédent de graisse ou d'huile n'est pas en train de couler sur les éléments chauffants.
- Nettoyez soigneusement les plaques du gril pour éliminer les résidus susceptibles de provoquer de la fumée pendant la cuisson.
- Évitez d'utiliser une quantité excessive d'huile ou de graisses lors de la cuisson, car cela peut provoquer de la fumée et des odeurs de brûlé.

Problèmes liés au revêtement antiadhésif :

- Si le revêtement antiadhésif s'écaille ou est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil et contactez le fabricant pour une réparation ou un remplacement.
- Pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques.
- Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif.

Cuisson inégale :

- Assurez-vous que les aliments sont d'une épaisseur uniforme et correctement préparés avant de les placer sur le gril.
- Respectez les temps et températures de cuisson recommandés pour les différents types d'aliments.
- Évitez d'ouvrir le gril trop souvent pendant la cuisson, car cela peut entraîner des résultats inégaux.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables relatives à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Garantie et assistance

Versuni offre une garantie de deux ans à l'achat de ce produit. Cette garantie ne s'applique pas si le défaut est dû à une utilisation incorrecte ou à un manque d'entretien. Notre garantie ne porte pas atteinte à vos droits légaux en tant que consommateur. Pour plus d'informations ou pour faire valoir la garantie, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.philips.com/support.

Recyclage



- Ce symbole signifie que les produits électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.
- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques.



Garantie et assistance

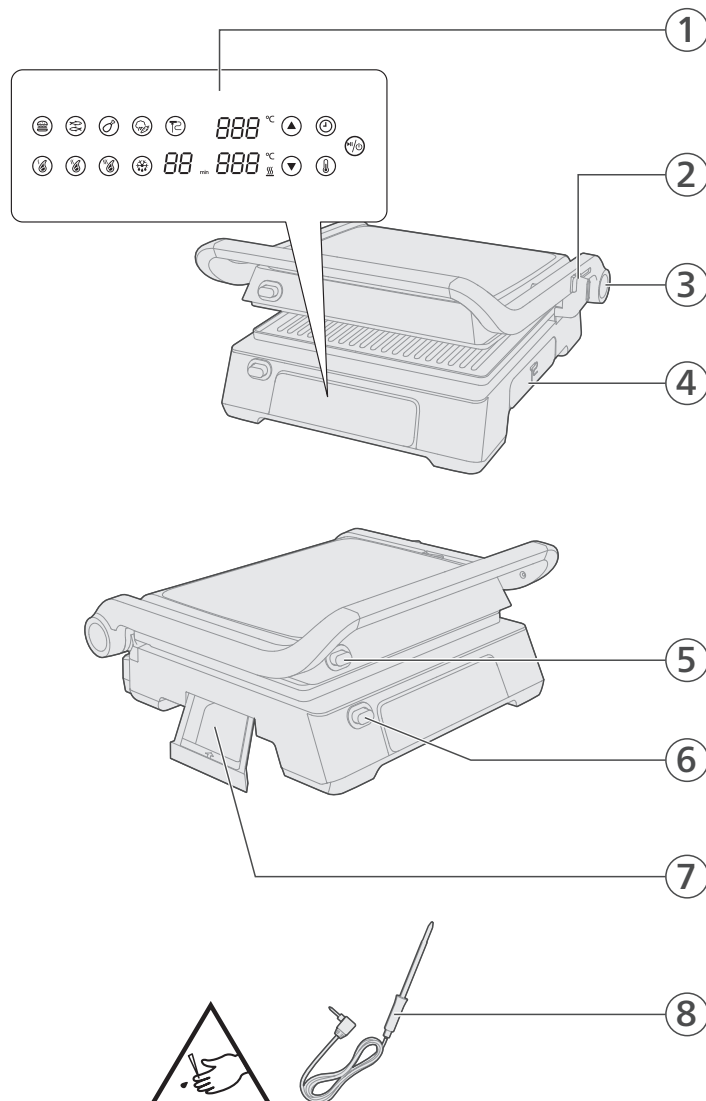
Versuni offre une garantie de 2 ans sur ce produit à compter de sa date d'achat. Cette garantie n'est pas valide en cas de défaillance due à une utilisation incorrecte ou à un mauvais entretien. Notre garantie n'a aucune incidence sur vos droits légaux de consommateur. Si vous avez besoin d'informations supplémentaires ou souhaitez invoquer la garantie, consultez notre site Web www.home.id/warranty.

Uvod

Čestitamo Vam na kupnji i dobro došli u Philips!

Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudimo, registrirajte svoj proizvod na www.home.id.

Opći opis



- 1 Upravljačka ploča
 - Gumbi za prethodne postavke
 - Pojediniosti potražite u odjeljku „Tablica prethodnih postavki“
 - 
 - 
 - Gumb za povećanje/smanjenje
 - 
 - Gumb za vrijeme
 - 
 - Gumb za temperaturu
 - 
 - Tipka za uključivanje/isključivanje
 - Prikaz statusa
- 2 Regulator položaja poklopca
- 3 Gumb za podešavanje poklopca stolnog roštilja
- 4 Pohrana sonde
- 5 Gumb za otpuštanje gornje ploče
- 6 Gumb za otpuštanje donje ploče
- 7 Posuda za sakupljanje ulja
- 8 Sonda

Važno

Opasnost

- Aparat ili mrežni kabel nikada nemojte uranjati u vodu ili drugu tekućinu.

Upozorenje

- Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li napon naveden na podnožju aparata naponu lokalne električne mreže.
- Aparat nemojte upotrebljavati ako je oštećen utikač, mrežni kabel ili neki drugi dio.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nikad nemojte spajati na mjerač vremena s vanjskim prekidačem.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Ovaj aparat mogu upotrebljavati djeca iznad 8 godina starosti i osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje smiju izvršavati djeca starija od 8 godina uz nadzor odrasle osobe.
- Aparat i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Aparat nije namijenjen uporabi u kombinaciji s vanjskim mjeračem vremena ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, serviser proizvođača ili druga osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle opasnosti.

- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom uporabe.

Oprez

- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uobičajenoj kućnoj uporabi. Nije namijenjen uporabi u okruženjima poput kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima, na farmama ili u drugim radnim okruženjima. Nije namijenjen niti uporabi od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćištima ili drugim vrstama smještaja. •
- Ako ploče za grilanje operete u perilici posuda, postoji šansa da na njihovu stražnjoj strani dode do oksidacije, što može rezultirati zadržavanjem crnog praha ili tvari na stražnjoj strani ploče.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Električni kabel ne smije visjeti preko ruba stola ili radne površine na kojoj stoji aparat.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok aparat radi.
- Pričekajte da se aparat potpuno ohladi prije nego što ga očistite ili odložite.
- Nikad ne dodirujte ploče oštrim ili abrazivnim predmetima jer to može oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.
- Nakon uporabe obavezno isključite i iskopčajte aparat.
- Kako biste dobili najbolje rezultate s preklopnim roštiljem, obavezno očistite aparat nakon svake upotrebe. Kada odvojite ploče za grilanje, grijaći elementi bit će izloženi pa te dijelove možete očistiti krpom. Pazite da ne prolijete vodu po aparatu dok je uključen.

Prije prve uporabe

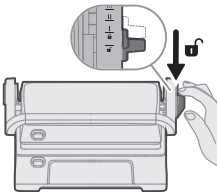
Prije prve uporabe aparata temeljito očistite dijelove aparata koji dolaze u kontakt s hranom (pogledajte poglavlje "Čišćenje").

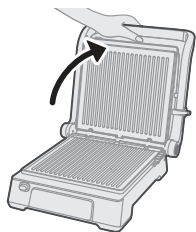
Prije uporabe aparata provjerite jesu li svi dijelovi potpuno suhi.

Priprema za uporabu

Slijedite korake u nastavku kako biste pripremili svoj aparat:

- 1 Otključajte poklopac pomicanjem klizača u položaj za otključavanje.

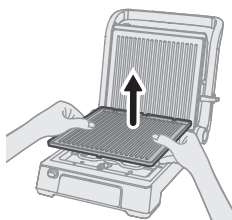




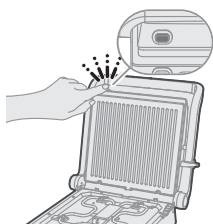
2 Podignite poklopac u položaj pod zadanim kutom.



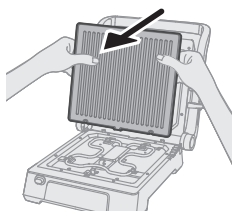
3 Pritisnite gumb za otpuštanje kako biste otključali ploču na dnu.



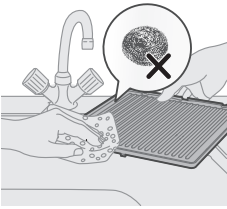
4 Uklonite donju ploču.



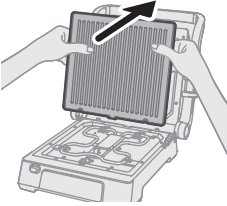
5 Pritisnite gumb za otpuštanje ploče kako biste otključali ploču na vrhu.



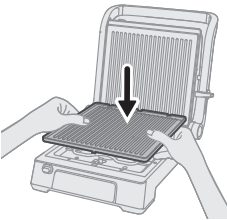
6 Uklonite gornju ploču.



- 7 Operite ploče mekom krpom.
- 8 Prije nego što ih vratite, ploče potpuno osušite.



- 9 Pričvrstite gornju ploču na kopču poklopca roštilja i čvrsto pritisnite kako biste je fiksirali na predviđeno mjesto.



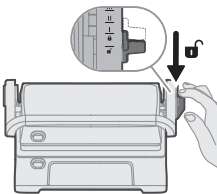
- 10 Pričvrstite donju ploču na kopču poklopca roštilja i čvrsto pritisnite kako biste je fiksirali na predviđeno mjesto.

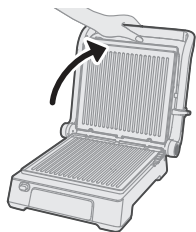
Uporaba aparata

Upotreba načina rada ručnog kuhanja

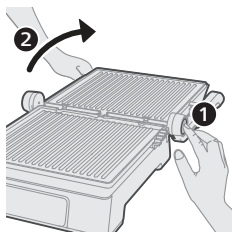
Za upotrebu načina rada ručnog kuhanja slijedite korake u nastavku:

- 1 Otključajte poklopac pomicanjem klizača u položaj za otključavanje.

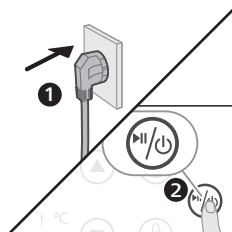




2 Podignite poklopac u položaj pod zadanim kutom.



- Možete pritisnuti gumb za otpuštanje poklopca kako biste ga otvorili za 180 stupnjeva i upotrebljavali kao stolni roštilj.



3 Ukopčajte aparat.

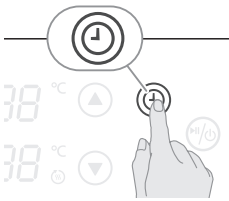
4 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje/uključivanje/isključivanje.

5 Pritisnite gumb za temperaturu.



6 Pritisnite gumb za povećanje i smanjenje kako biste postavili temperaturu kuhanja.





7 Pritisnite gumb mjerača vremena.



8 Pritisnite gumb za povećanje i smanjenje kako biste postavili vrijeme kuhanja.

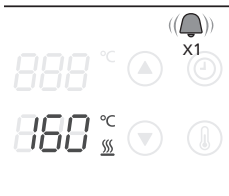


9 Ponovno pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje/uključivanje/isključivanje kako biste potvrdili.



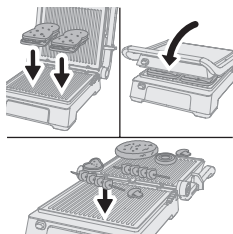
10 Aparat započinje postupak prethodnog zagrijavanja.

- Ikona za prethodno zagrijavanje počinje bljeskati.

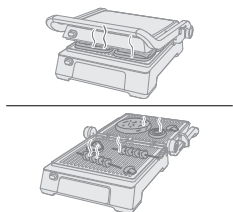


11 Kada je postupak prethodnog zagrijavanja završen, aparat se oglašava zvučnim signalom.

- Ikona za prethodno zagrijavanje prestaje bljeskati i ostaje upaljena.
- Vrijeme kuhanja započinje bljeskati.

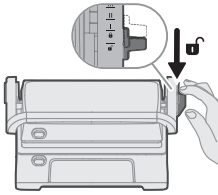
**12** Dodajte sastojke u aparat.

- Možete ga upotrebljavati kao preklopni ili stolni roštilj.
- Kad ga upotrebljavate kao preklopni roštilj, podignite poklopac u položaj pod zadanim kutom, stavite hranu na donju ploču i zatvorite poklopac.
- Kad ga upotrebljavate kao stolni roštilj, hranu pripremajte na otvorenoj površini.

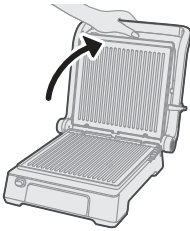
**13** Pričekajte da se sastojci potpuno ispeku.**14** Kada je kuhanje završeno, aparat se oglašava zvučnim signalom.**15** Pritisnite i držite gumb za pokretanje/pauziranje/uključivanje/isključivanje kako biste isključili aparat

Upotreba načina rada s prethodno postavljenim postavkama kuhanja

Za upotrebu načina rada s prethodno postavljenim postavkama kuhanja slijedite korake u nastavku:

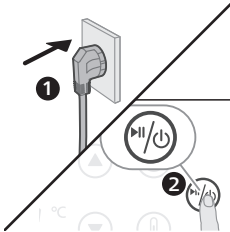


1 Otključajte poklopac pomicanjem klizača u položaj za otključavanje.



2 Podignite poklopac u položaj pod zadanim kutom.

- Možete pritisnuti gumb za otpuštanje poklopca kako biste ga otvorili za 180 stupnjeva i upotrebljavali kao stolni roštilj.



3 Ukopčajte aparat.

4 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje/uključivanje/isključivanje.



5 Pritisnite gumb željene prethodne postavke.

Pojedinosti o prethodnim postavkama potražite u odjeljku „Tablica prethodnih postavki“.



6 Prikazuju se vrijeme i temperatura kuhanja.

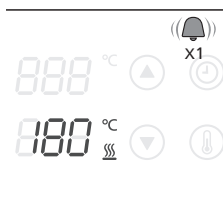
Po potrebi možete podesiti vrijeme i temperaturu kuhanja.



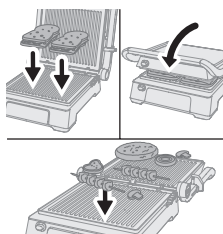
- 7** Ponovno pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje/uključivanje/isključivanje kako biste potvrdili.



- 8** Aparat započinje postupak prethodnog zagrijavanja, a ikona za prethodno zagrijavanje svijetli.

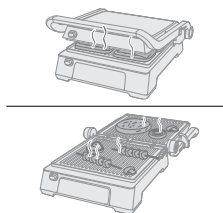


- 9** Kada je postupak prethodnog zagrijavanja završen, aparat se oglašava zvučnim signalom.

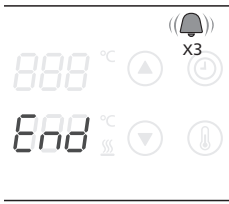


- 10** Dodajte sastojke u aparat.

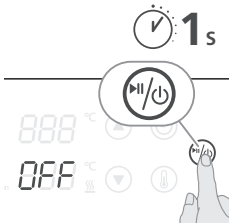
- Možete ga upotrebljavati kao preklopni ili stolni roštilj.
- Kad ga upotrebljavate kao preklopni roštilj, podignite poklopac u položaj pod zadanim kutom, stavite hranu na donju ploču i zatvorite poklopac.
- Kad ga upotrebljavate kao stolni roštilj, hranu pripremajte na otvorenoj površini.



- 11** Pričekajte da se sastojci potpuno ispeku.



12 Kada je kuhanje završeno, aparat se oglašava zvučnim signalom.



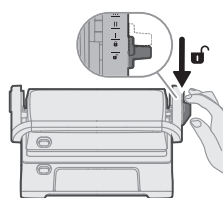
13 Pritisnite i držite gumb za pokretanje/pauziranje/uključivanje/isključivanje kako biste isključili aparat.

Tablica prethodnih postavki

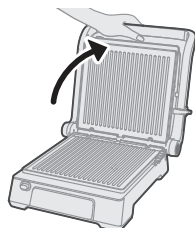
Sastojci	Temperatura	Vrijeme kuhanja	Količina
 Voće i povrće	180°C	6 min	-
 Pljeskavica	210°C	6 min	4
 Riba	200°C	6 min	4
 Srednje sirov odrezak	160°C	3 min	1
 Srednje pečen odrezak	180°C	3 min	1
 Jače pečen odrezak	220°C	6 min	1

🕒	210°C	10 min	8
Pileći batak			
⚙️	60°C	10 min	1
Način rada za odmrzavanje (bez prethodnog zagrijavanja)			

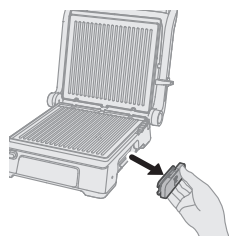
Upotreba načina rada sa sondom



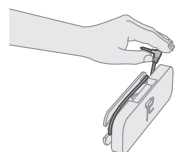
1 Otključajte poklopac pomicanjem klizača u položaj za otključavanje.



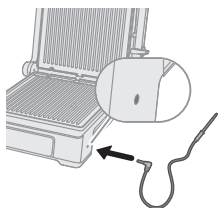
2 Podignite poklopac u položaj pod zadanim kutom.



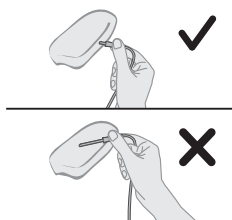
3 Izvadite futrolu sa sondom.



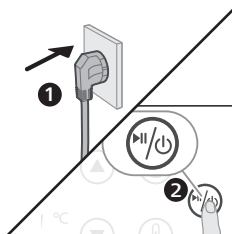
4 Izvadite sondu iz futrole.



5 Umetnite utikač sonde u priključak za sondu na aparatu.



6 Pravilno umetnite vrh sonde u sastojak.



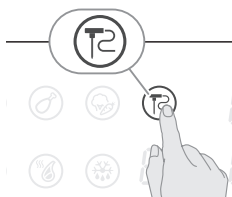
7 Ukopčajte aparat.

8 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje/uključivanje/isključivanje.

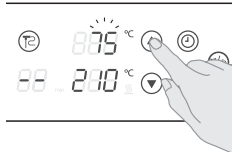
9 Gumb za sondu svijetli.



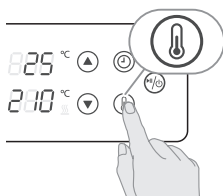
10 Pritisnite gumb za sondu.



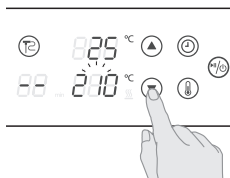
- 11** Pritisnite gumb za povećanje i smanjenje kako biste postavili željenu temperaturu za sastojke.



- 12** Pritisnite gumb za temperaturu.



- 13** Pritisnite gumb za povećanje i smanjenje kako biste postavili temperaturu kuhanja.



- 14** Ponovno pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje/uključivanje/isključivanje kako biste potvrdili.



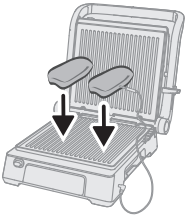
- 15** Aparat započinje postupak prethodnog zagrijavanja, a ikona za prethodno zagrijavanje svijetli.



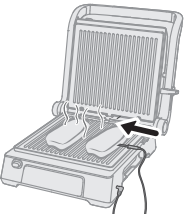


16 Kada je postupak prethodnog zagrijavanja završen, aparat se oglašava zvučnim signalom.

- Ikona za prethodno zagrijavanje prestaje bljeskati i ostaje upaljena.



17 Dodajte sastojke sa sondom u aparat.



18 Pričekajte da se sastojci potpuno ispeku.



19 Kuhanje je završeno kad temperatura dosegne postavljenu razinu

- Aparat se oglašava zvučnim signalima.
- Prikazuje se poruka „END“.



20 Pritisnite i držite gumb za pokretanje/pauziranje/uključivanje/isključivanje kako biste isključili aparat

Ploča za grilanje

Indikatori na ploči pokazuju koju temperaturu odabrati, koliko se dugo hrana treba grilati i pravilan položaj za grilanje. Vrijeme potrebno za prethodno zagrijavanje aparata nije uključeno u navedeno vrijeme grilanja.

Stvarno vrijeme i temperatura grilanja ovise o vrsti hrane koju pripremate (npr. meso), njezinoj debljini i temperaturi, ali i o vašem ukusu.

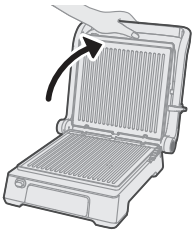
Sastojci	Predložena temperatura	Predloženo vrijeme kuhanja	Položaj kuhanja (ploča/preklopni roštilj)
Govedi biftek	200 – 220 °C	6 – 9 min	Preklopni roštilj
Govedi odrezak	200 – 220 °C	4 – 5 min	Preklopni roštilj
Govedi burger	190 – 210 °C	5 – 7 min	Preklopni roštilj
Janjeći kotlet	200 – 220 °C	9 – 11 min	Preklopni roštilj
Svinjski kotlet	200 – 220 °C	5 – 8 min	Preklopni roštilj
Piletina	190 – 210 °C	10 – 13 min	Preklopni roštilj
Riba	180 – 200 °C	5 – 7 min	Preklopni roštilj
Riblji file	180 – 200 °C	4 – 6 min	Preklopni roštilj
Kebab	200 – 220 °C	Stolni roštilj; 18 – 20 min Preklopni roštilj; 8 – 10 min	Stolni ili preklopni roštilj
Hot dog	200 – 220 °C	Stolni roštilj; 25 – 30 min Preklopni roštilj; 7 – 9 min	Stolni ili preklopni roštilj
Panini pecivo	180 – 200 °C	4 – 6 min	Preklopni roštilj
Sendvič	200 – 220 °C	4 – 6 min	Preklopni roštilj
Šampinjoni i rajčice	180 – 200 °C	Stolni roštilj; 15 – 20 min Preklopni roštilj; 6 – 10 min	Stolni ili preklopni roštilj
Tikvice i paprika babura	180 – 200 °C	Stolni roštilj; 18 – 20 min Preklopni roštilj; 6 – 10 min	Stolni ili preklopni roštilj
Škampi	190 – 210 °C	Stolni roštilj; 8 – 10 min Preklopni roštilj; 3 – 5 min	Stolni ili preklopni roštilj

Odmrzavanje	60 – 70 °C	8 – 10 min	Preklopni roštilj
Mesne okruglice (kofte)	200 – 220 °C	6 – 8 min	Preklopni roštilj

Čišćenje i održavanje

- Provjerite je li aparat iskopčan iz strujne utičnice i hladan.
- Očistite nakon svake uporabe, izbjegavajte abrazivna sredstva za čišćenje i čuvajte na suhom mjestu.

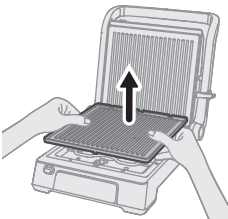
- 1 Iskopčajte aparat.
- 2 Ostavite aparat da se potpuno ohladi prije čišćenja.
- 3 Otključajte poklopac pomicanjem klizača u položaj za otključavanje.
- 4 Podignite poklopac u položaj pod zadanim kutom.

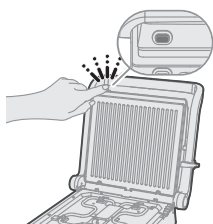


- 5 Pritisnite gumb za otpuštanje kako biste otključali ploču na dnu.

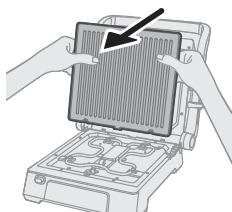


- 6 Uklonite donju ploču.

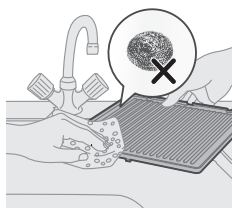




7 Pritisnite gumb za otpuštanje ploče kako biste otključali ploču na vrhu.

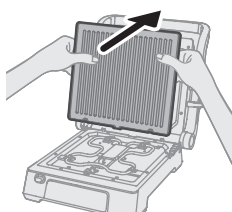


8 Uklonite gornju ploču.

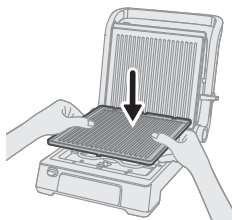


9 Ploče operite toplom vodom s deterdžentom s pomoću vlažne, mekane krpe ili spužve.

10 Prije nego što ih vratite, ploče potpuno osušite.

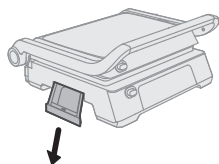


11 Vratite gornju ploču.



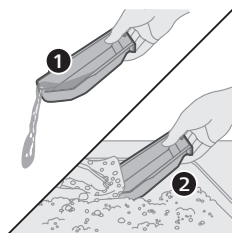
12 Vratite donju ploču.

13 Izvucite posudu za sakupljanje ulja iz aparata.

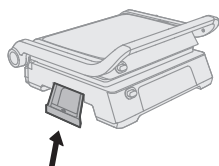


14 Izlijte ulje iz posude.

15 Operite posudu toplom vodom s deterdžentom.

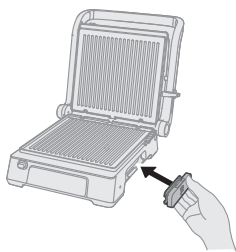


16 Vratite posudu za sakupljanje ulja.

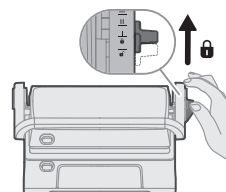


17 Operite sondu toplom vodom s deterdžentom.

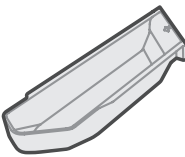
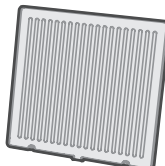
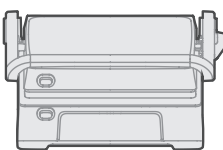
18 Vratite očišćenu futrolu sa sondom.



19 Zaključajte poklopac.



Tablica za čišćenje

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su uobičajeni problemi vezani uz uporabu aparata. Ako problem ne možete riješiti s pomoću informacija u nastavku, posjetite www.philips.com/support kako biste pronašli popis čestih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Roštilj se ne uključuje:

- Provjerite je li kabel za napajanje ukopčan u ispravnu utičnicu.
- Provjerite prekidač za uključivanje/isključivanje kako biste utvrdili nalazi li se u položaju za uključivanje.
- Provjerite je li uklonjiva ploča ispravno postavljena i na svom mjestu.

Neravnomjerno zagrijavanje:

- Provjerite jesu li ploče za grilanje ispravno poravnate i postavljene na svoje mjesto.
- Provjerite je li hrana ravnomjerno raspoređena na pločama za grilanje.
- Podesite temperaturu na ravnomjernu postavku i pričekajte da se roštilj temeljito zagrije.

Preintenzivan miris dima ili paljevine:

- Pazite da višak masnoće ili ulja ne kaplje na grijaće elemente.
- Temeljito očistite ploče za grilanje kako biste uklonili nakupljene ostatke koji mogu uzrokovati pojavu dima tijekom kuhanja.
- Izbjegavajte upotrebu prekomjerne količine ulja ili masti prilikom kuhanja jer to može dovesti do pojave dima i mirisa paljevine.

Problemi s premazom koji sprječava lijepljenje:

- Ako se premaz koji sprječava lijepljenje ljušti ili je oštećen, prekinite s upotrebom i obratite se proizvođaču radi popravka ili zamjene.
- Upotrebljavajte nemetalni pribor kako biste izbjegli grebanje premaza koji sprječava lijepljenje.
- Slijedite upute za čišćenje i održavanje kako biste produžili vijek trajanja premaza koji sprječava lijepljenje.

Nedosljedni rezultati kuhanja:

- Provjerite je li hrana jednake debljine i pravilno pripremljena prije nego što je stavite na roštilj.
- Slijedite upute o preporučenom vremenu i temperaturi kuhanja različitih vrste hrane.
- Nemojte neprestano otvarati roštilj tijekom grilanja jer to može dovesti do neravnomjernih rezultata.

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj aparat sukladan je primjenjivim standardima i propisima koji se tiču izloženosti elektromagnetskim poljima.

Jamstvo i podrška

Versuni nudi dvogodišnje jamstvo nakon kupnje ovog proizvoda. Ovo jamstvo nije valjano ako je kvar uzrokovan nepravilnom uporabom ili nepravilnim održavanjem. Naše jamstvo ne utječe na vaša zakonska potrošačka prava. Ako trebate dodatne informacije ili se želite pozvati na jamstvo, posjetite naše web-mjesto www.philips.com/support.

Recikliranje



- Ovaj simbol naznačuje da se električni proizvodi ne smiju odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva.
- Poštujte propise svoje države o zasebnom prikupljanju električnih proizvoda.

Jamstvo i podrška

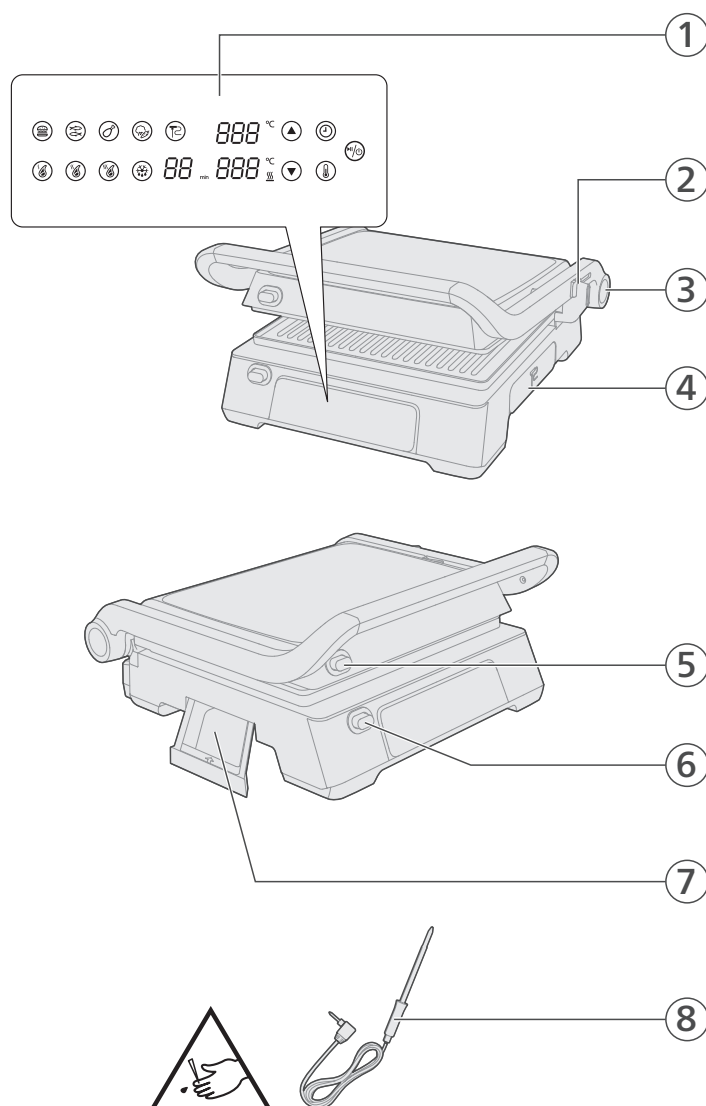
Versuni nudi dvogodišnje jamstvo na ovaj proizvod nakon kupnje. Ovo jamstvo nije valjano ako je kvar uzrokovan neispravnom uporabom ili neispravnim održavanjem. Ovo jamstvo ne utječe na vaša zakonska potrošačka prava. Ako trebate više informacija ili se želite pozvati na jamstvo, posjetite naše web-mjesto www.home.id/warranty.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto. Ti diamo il benvenuto in Philips!

Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il prodotto all'indirizzo www.philips.com/welcome.

Descrizione generale



- 1 Pannello di controllo
 - Pulsanti delle preimpostazioni
 - Per ulteriori informazioni, vedere la "Tabella delle preimpostazioni"
 - 
 - 
 - Pulsante di aumento/diminuzione
 - 
 - Pulsante timer
 - 
 - Pulsante della temperatura
 - 
 - Pulsante on/off
 - Display dello stato
- 2 Selettore di posizione del coperchio
- 3 Pulsante di regolazione del coperchio per grill da tavolo
- 4 Alloggiamento della sonda
- 5 Pulsante di rilascio della piastra superiore
- 6 Pulsante di rilascio della piastra inferiore
- 7 Raccoglitore dell'olio
- 8 Sonda

Importante

Pericolo

- Non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, controllare che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.
- Non usare l'apparecchio nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti risultassero danneggiati.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici incandescenti.
- Al fine di evitare eventuali rischi, non collegare questo apparecchio a un timer esterno.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Quest'apparecchio può essere usato da bambini da 8 anni in su e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte, a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non possono essere effettuate da bambini, a meno che siano di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da personale qualificato.
- La superficie accessibile potrebbe diventare calda durante l'uso.

Attenzione

- Questo apparecchio è stato progettato per il normale uso domestico. Non è progettato per l'uso in ambienti quali zone dedicate alla cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Non è ideato per essere utilizzato dagli ospiti di alberghi, motel, bed and breakfast e in altri ambienti residenziali.
- Se si lavano le piastre della griglia in lavastoviglie, ciò potrebbe causare l'ossidazione della parte posteriore delle piastre, con conseguente formazione di polvere nera o altri residui.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici accessibili possono raggiungere temperature elevate.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o riporlo.
- Non toccare mai le piastre con utensili appuntiti o abrasivi, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente dopo l'uso.
- Per risultati ottimali, pulire sempre l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Estraendo la griglia si accede alle resistenze, che è possibile pulire con un panno. Fare attenzione a non versare acqua sulle resistenze.

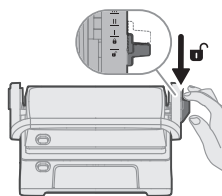
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti (vedere il capitolo "Pulizia").

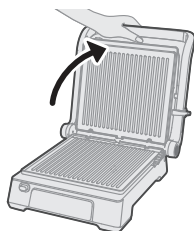
Accertarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio.

Preparazione per l'uso

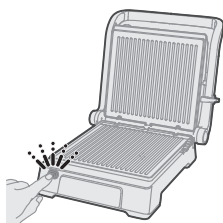
Seguire i passaggi riportati di seguito per preparare l'apparecchio:



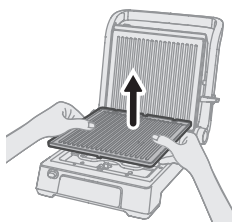
- 1 Sbloccare il coperchio facendo scorrere il selettore nella posizione di sblocco.



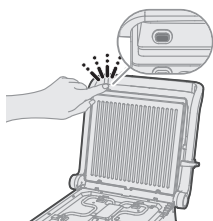
- 2 Sollevare il coperchio fino all'angolazione predefinita.



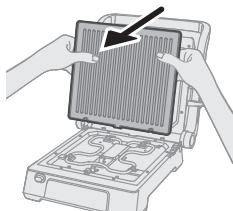
- 3 Premere il pulsante di rilascio per sbloccare la piastra sulla parte inferiore.



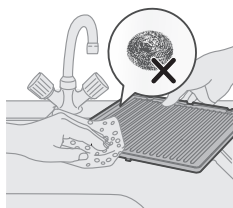
- 4 Rimuovere la piastra inferiore.



- 5 Premere il pulsante di rilascio della piastra per sbloccare la piastra sulla parte superiore.

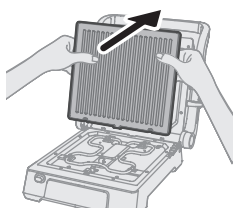


6 Rimuovere la piastra superiore.

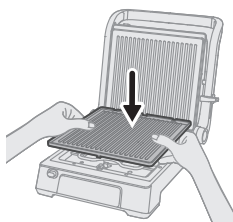


7 Lavare le piastre con un panno morbido.

8 Asciugare completamente le piastre prima di reinserirle.



9 Collegare la piastra superiore alle clip del coperchio del grill e premere con decisione per fissarla in posizione.

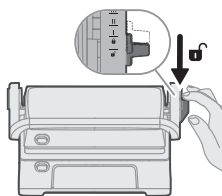


10 Collegare la piastra inferiore alle clip del coperchio del grill e premere con decisione per fissarla in posizione.

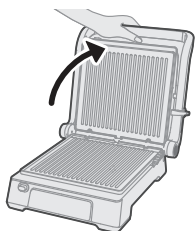
Utilizzo dell'apparecchio

Uso della modalità di cottura manuale

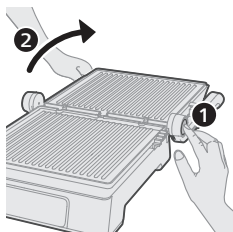
Seguire i passaggi riportati di seguito per utilizzare la modalità di cottura manuale:



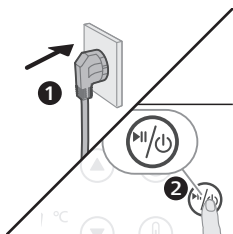
- 1 Sbloccare il coperchio facendo scorrere il selettore nella posizione di sblocco.



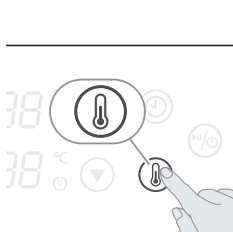
- 2 Sollevare il coperchio fino all'angolazione predefinita.



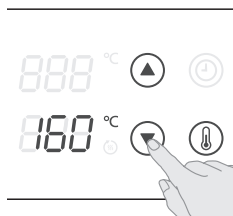
- È possibile premere il pulsante di sgancio del coperchio per aprire il coperchio a 180 gradi e utilizzarlo come grill da tavolo.



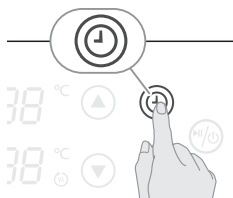
- 3 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- 4 Premere il pulsante di avvio/pausa/accensione.



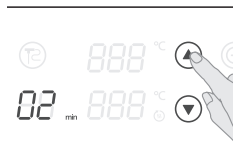
- 5 Premere il pulsante della temperatura.



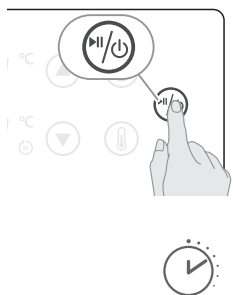
- 6** Premere il pulsante di aumento o diminuzione per impostare la temperatura di cottura.



- 7** Premere il pulsante del timer.



- 8** Premere il pulsante di aumento o diminuzione per impostare il tempo di cottura.



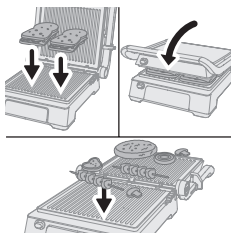
- 9** Premere nuovamente il pulsante di avvio/pausa/accensione per confermare.

- 10** L'apparecchio inizia a preriscaldarsi.
- L'icona di preriscaldamento inizia a lampeggiare.

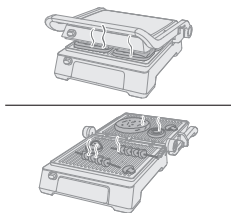




- 11** Al termine del preriscaldamento, l'apparecchio emette un segnale acustico.
- L'icona di preriscaldamento smette di lampeggiare e rimane accesa.
 - Il tempo di cottura inizia a lampeggiare.



- 12** Aggiungere gli ingredienti nell'apparecchio.
- È possibile utilizzarlo sia come grill a contatto o come grill da tavolo.
 - Per il grill a contatto, sollevare il coperchio fino all'angolazione predefinita, posizionare gli alimenti sulla piastra inferiore e chiudere il coperchio.
 - Per il grill da tavolo, cuocere gli alimenti sulla superficie aperta.



- 13** Attendere finché gli ingredienti non sono completamente cotti.



- 14** Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico.

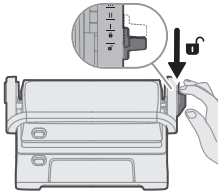


- 15** Tenere premuto il pulsante di avvio/pausa/accensione per spegnere l'apparecchio.

Uso della modalità di cottura preimpostata

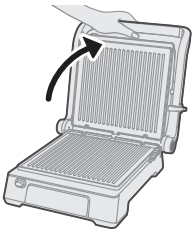
Seguire i passaggi riportati di seguito per utilizzare la modalità di cottura preimpostata:

- 1 Sbloccare il coperchio facendo scorrere il selettore nella posizione di sblocco.



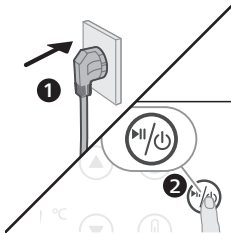
- 2 Sollevare il coperchio fino all'angolazione predefinita.

- È possibile premere il pulsante di sgancio del coperchio per aprire il coperchio a 180 gradi e utilizzarlo come grill da tavolo.



- 3 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

- 4 Premere il pulsante di avvio/pausa/accensione.



- 5 Premere il pulsante di preimpostazione desiderato.

Per ulteriori informazioni, vedere la "Tabella delle preimpostazioni".



- 6 Vengono visualizzati il tempo e la temperatura di cottura.

È possibile regolare il tempo e la temperatura di cottura secondo necessità.





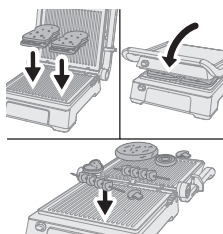
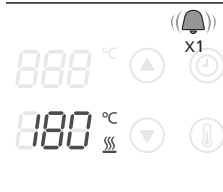
7 Premere nuovamente il pulsante di avvio/pausa/accensione per confermare.



8 L'apparecchio inizia a preriscaldarsi e si accende l'icona di preriscaldamento.

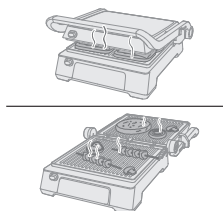


9 Al termine del preriscaldamento, l'apparecchio emette un segnale acustico.



10 Aggiungere gli ingredienti nell'apparecchio.

- È possibile utilizzarlo sia come grill a contatto o come grill da tavolo.
- Per il grill a contatto, sollevare il coperchio fino all'angolazione predefinita, posizionare gli alimenti sulla piastra inferiore e chiudere il coperchio.
- Per il grill da tavolo, cuocere gli alimenti sulla superficie aperta.



11 Attendere finché gli ingredienti non sono completamente cotti.



12 Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico.



13 Tenere premuto il pulsante di avvio/pausa/accensione per spegnere l'apparecchio.

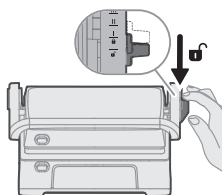
Tabella delle preimpostazioni

Ingredienti	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità
 Frutta e verdura	180 °C	6 min	-
 Hamburger	210 °C	6 min	4
 Pesce	200 °C	6 min	4
 Bistecca al sangue	160 °C	3 min	1
 Bistecca cottura media	180 °C	3 min	1
 Bistecca ben cotta	220 °C	6 min	1

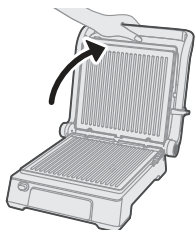
🕒	210 °C	10 min	8
Cosce di pollo			
⚙️	60 °C	10 min	1
Modalità scongelamento (senza preriscaldamento)			

Uso della modalità sonda

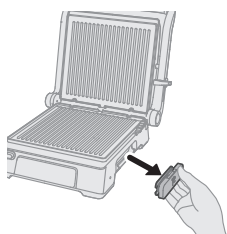
- 1 Sbloccare il coperchio facendo scorrere il selettore nella posizione di sblocco.



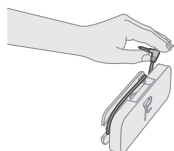
- 2 Sollevare il coperchio fino all'angolazione predefinita.

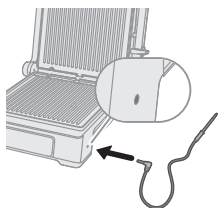


- 3 Estrarre la custodia della sonda.

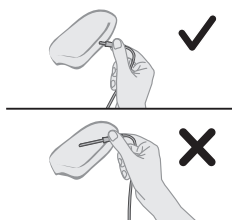


- 4 Rimuovere la sonda dalla custodia.

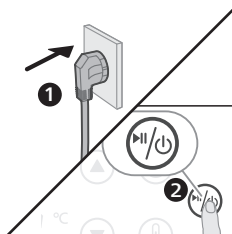




5 Inserire la spina della sonda nell'apposita presa sull'apparecchio.



6 Inserire correttamente la punta della sonda negli ingredienti.



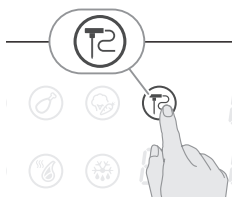
7 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

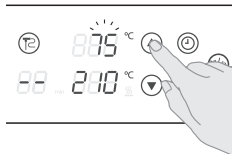
8 Premere il pulsante di avvio/pausa/accensione.

9 Il pulsante della sonda si illumina.

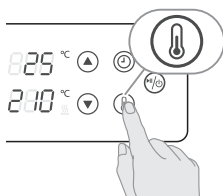


10 Premere il pulsante della sonda.

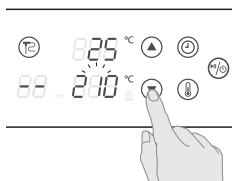




- 11** Premere il pulsante di aumento o diminuzione per impostare la temperatura desiderata degli ingredienti.



- 12** Premere il pulsante della temperatura.



- 13** Premere il pulsante di aumento o diminuzione per impostare la temperatura di cottura.



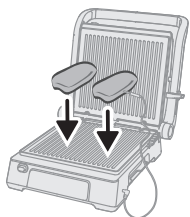
- 14** Premere nuovamente il pulsante di avvio/pausa/accensione per confermare.



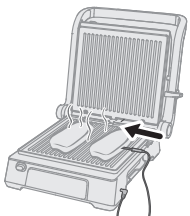
- 15** L'apparecchio inizia a preriscaldarsi e si accende l'icona di preriscaldamento.



- 16** Al termine del preriscaldamento, l'apparecchio emette un segnale acustico.
- L'icona di preriscaldamento smette di lampeggiare e rimane accesa.



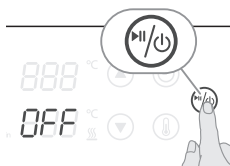
- 17** Posizionare gli ingredienti con la sonda nell'apparecchio.



- 18** Attendere finché gli ingredienti non sono completamente cotti.



- 19** Quando la temperatura raggiunge il livello impostato, la cottura è completa:
- L'apparecchio emette un segnale acustico.
 - Viene visualizzato "END".



- 20** Tenere premuto il pulsante di avvio/pausa/accensione per spegnere l'apparecchio.

Tabella delle cotture

La tabella indica la temperatura da selezionare, il tempo di cottura alla griglia e la posizione corretta del grill. Il tempo necessario per preriscaldare l'apparecchio non è incluso nel tempo di cottura indicato.

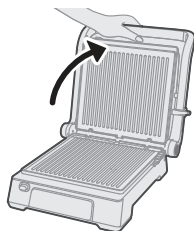
Il tempo di cottura alla griglia e la temperatura dipendono dal tipo di alimento preparato (ad esempio la carne), dallo spessore, dalla temperatura e anche dal gusto personale.

Ingredienti	Temperatura consigliata	Tempo di cottura consigliato	Posizione di cottura (grill da tavolo/a contatto)
Bistecca di manzo	200-220 °C	6-9 min	Grill a contatto
Scaloppina di manzo	200-220 °C	4-5 min	Grill a contatto
Hamburger di manzo	190-210 °C	5-7 min	Grill a contatto
Costolette di agnello	200-220 °C	9-11 min	Grill a contatto
Braciola di maiale	200-220 °C	5-8 min	Grill a contatto
Pollo	190-210 °C	10-13 min	Grill a contatto
Pesce	180-200 °C	5-7 min	Grill a contatto
Filetto di pesce	180-200 °C	4-6 min	Grill a contatto
Kebab	200-220 °C	Grill da tavolo 18-20 min Grill a contatto 8-10 min	Grill da tavolo o a contatto
Hot dog	200-220 °C	Grill da tavolo 25-30 min Grill a contatto 7-9 min	Grill da tavolo o a contatto
Panini	180-200 °C	4-6 min	Grill a contatto
Sandwich	200-220 °C	4-6 min	Grill a contatto
Champignon e pomodoro	180-200 °C	Grill da tavolo 15-20 min Grill a contatto 6-10 min	Grill da tavolo o a contatto
Zucchine e peperoni	180-200 °C	Grill da tavolo 18-20 min Grill a contatto 6-10 min	Grill da tavolo o a contatto
Gamberi	190-210 °C	Grill da tavolo 8-10 min Grill a contatto 3-5 min	Grill da tavolo o a contatto

Scongelare	60-70 °C	8-10 min	Grill a contatto
Kofte	200-220 °C	6-8 min	Grill a contatto

Pulizia e manutenzione

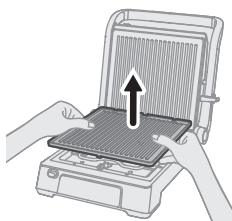
- Verificare che l'apparecchio sia scollegato e freddo.
 - Pulire dopo ogni uso, evitare detersivi abrasivi e conservare in un luogo asciutto.
- 1 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
 - 2 Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di procedere con la pulizia.
 - 3 Sbloccare il coperchio facendo scorrere il selettore nella posizione di sblocco.
 - 4 Sollevare il coperchio fino all'angolazione predefinita.

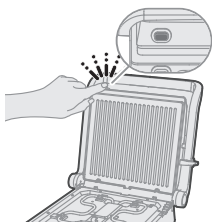


- 5 Premere il pulsante di rilascio per sbloccare la piastra sulla parte inferiore.

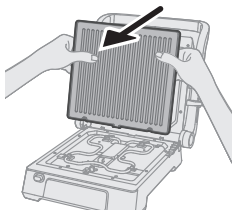


- 6 Rimuovere la piastra inferiore.

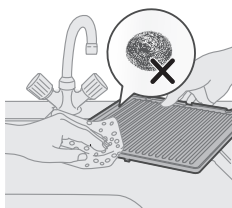




- 7** Premere il pulsante di rilascio della piastra per sbloccare la piastra sulla parte superiore.

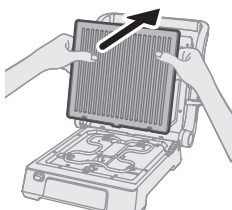


- 8** Rimuovere la piastra superiore.

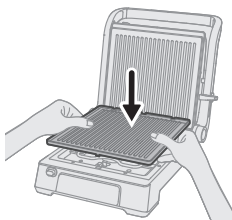


- 9** Lavare le piastre con una spugna o un panno morbido umido usando acqua calda e sapone.

- 10** Asciugare completamente le piastre prima di reinserirle.

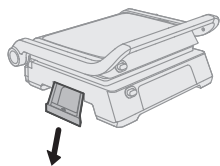


- 11** Ricollegare la piastra superiore.



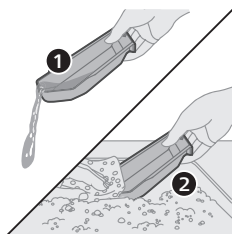
- 12** Ricollegare la piastra inferiore.

13 Estrarre il raccoglitore dell'olio dall'apparecchio.

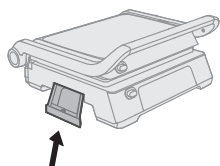


14 Rimuovere l'olio dal raccoglitore.

15 Lavare il raccoglitore con acqua saponata.

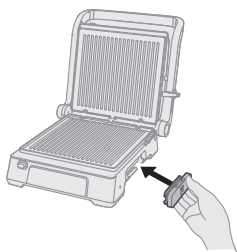


16 Fissare nuovamente il raccoglitore dell'olio.



17 Lavare la sonda con acqua saponata.

18 Reinserire il contenitore della sonda pulito.



19 Bloccare il coperchio.

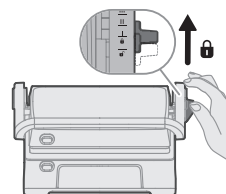
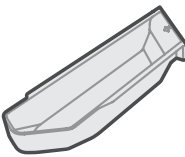
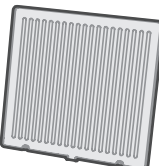
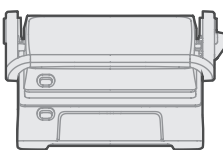


Tabella di pulizia

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Risoluzione dei problemi

In questo capitolo vengono riportati i problemi più comuni legati all'uso dell'apparecchio. Se non è possibile risolvere il problema con le informazioni riportate di seguito, visitare il sito www.philips.com/support per un elenco di domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.

Il grill non si accende:

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato a una presa di corrente funzionante.
- Controllare l'interruttore di alimentazione per assicurarsi che sia in posizione "on".
- Assicurarsi che la piastra rimovibile sia installata e posizionata correttamente.

Riscaldamento non uniforme:

- Controllare che le piastre del grill siano allineate e posizionate correttamente.
- Assicurarsi che gli alimenti siano distanziati in modo uniforme sulle piastre del grill.
- Regolare la temperatura su un'impostazione appropriata e lasciare che il grill si riscaldi completamente.

Fumo eccessivo o odore di bruciato:

- Assicurarsi che il grasso o l'olio in eccesso non goccioli sulle resistenze.
- Pulire le piastre del grill accuratamente per rimuovere eventuali residui che potrebbero causare fumo durante la cottura.
- Evitare di utilizzare quantità eccessive di olio o grassi durante la cottura, poiché ciò potrebbe produrre fumo e odore di bruciato.

Problemi con il rivestimento antiaderente:

- Se il rivestimento antiaderente si sta staccando o è danneggiato, interrompere l'uso e contattare il produttore per la riparazione o sostituzione.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare di graffiare il rivestimento antiaderente.
- Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per prolungare la durata del rivestimento antiaderente.

Risultati di cottura non uniformi:

- Assicurarsi che gli alimenti siano di spessore uniforme e preparati correttamente prima di posizzarli sul grill.
- Seguire i tempi e le temperature di cottura consigliati per i diversi tipi di alimenti.
- Evitare di aprire il grill ripetutamente durante la cottura, per evitare risultati non uniformi.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio è conforme agli standard e alle norme applicabili relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici.

Garanzia e assistenza

Versuni offre una garanzia di due anni su questo prodotto dopo l'acquisto. La garanzia non è valida se il difetto è dovuto a un uso errato o a una scarsa manutenzione del prodotto. La nostra garanzia non influisce sui diritti dell'utente previsti dalla legge in quanto consumatore. Per ulteriori informazioni o per richiedere la garanzia, visitare il sito Web www.philips.com/support.

Riciclaggio



- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici.
- Seguire le regole del proprio Paese per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici.
- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:
 - 1** Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
 - 2** Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m².
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.
- Raccolta differenziata dei rifiuti. Controlla le linee guida del tuo Comune.
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

Garanzia e assistenza

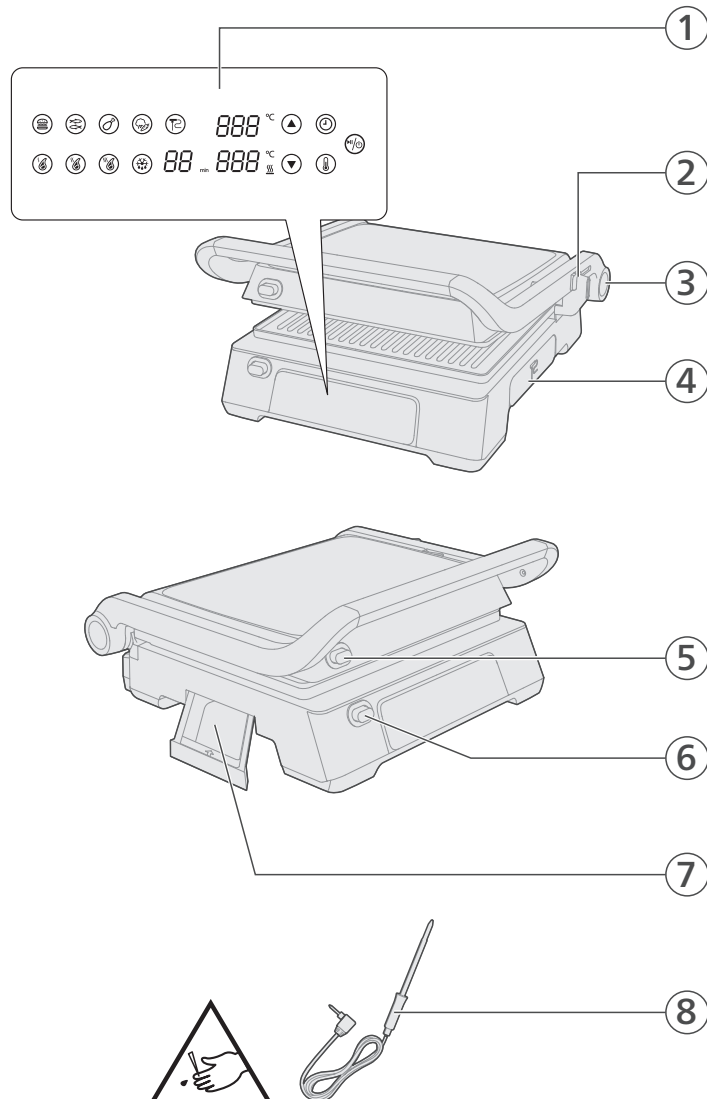
Versuni offre una garanzia di due anni su questo prodotto dalla data di acquisto. La garanzia non è valida se il difetto è dovuto a un uso inappropriato o a scarsa manutenzione. La garanzia non pregiudica i diritti del consumatore previsti dalla legge. Per maggiori informazioni o per consultare la garanzia, visitate il nostro sito web all'indirizzo **www.home.id/warranty**.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

Lai pilnībā izmantotu mūsu piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē **www.home.id**.

Vispārīgs apraksts



- 1 Vadības panelis
lepr. iestatījumu pogas
- Plašāku informāciju skatiet "Priekšiestatījumu tabulā"
- 
- 
- Palielināšanas/samazināšanas poga
- 
- Laika poga
- 
- Temperatūras poga
- 
- Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
- Statusa rādītājs
- 2 Vāka pozīcijas regulētājs
- 3 Vāka pielāgošanas poga galda grilam
- 4 Zondes glabāšanas nodalījums
- 5 Augšējās plātnes atbrīvošanas poga
- 6 Apakšējās plātnes atbrīvošanas poga
- 7 Elļas savācējs
- 8 Zonde

Svarīgi

Bīstami!

- Neiegremdējiet ierīci vai elektrības vadu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

Brīdinājums!

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz ierīces pamatnes norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājās.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāta tās kontaktdakša, elektrības vads vai citas sastāvdaļas.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām, nekad nepievienojiet šo ierīci ārējam taimera slēdzim.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- 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 drīkst veikt bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.
- Novietojiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tai nevar piekļūt par 8 gadiem jaunāki bērni.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaina jāveic ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu bīstamību.

- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.

Ievērošanai

- Ierīce ir paredzēta tikai parastai lietošanai mājās. Tā nav paredzēta lietošanai veikalu darbinieku virtuvēs, birojos, fermās vai citās darba telpās. Tāpat tā nav paredzēta izmantošanai klientiem viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās. •
- Ja mazgājat grilēšanas plātnes trauku mazgājamajā mašīnā, plātņu aizmugurē var sākties oksidēšanās, kas var izraisīt melna pulvera vai vielas rašanos.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Neļaujiet elektrības vadam karāties pāri galda vai darba virsmas malai, uz kuras stāv ierīce.
- Kad ierīce darbojas, tās pieejamās virsmas var būt karstas.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai novietošanas glabāšanā ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist.
- Nepieskarieties plātnēm ar asiem vai abrazīviem piederumiem, jo tie var bojāt virsmu nepiedegošo pārklājumu.
- Pēc lietošanas vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Lai no saskares grila iegūtu labāko rezultātu, pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci. Izņemot grila plātnes, tiek atsegti grila sildelementi. Šīs daļas varat tīrīt ar drāniņu. Uz šiem elementiem nedrīkst nokļūt ūdens.

Pirms pirmās lietošanas reizes

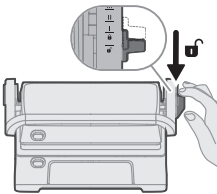
Pirms ierīces pirmās izmantošanas reizes pilnībā notīriet visas detaļas, kas saskarsies ar produktiem (skatiet nodaļu "Tīrīšana").

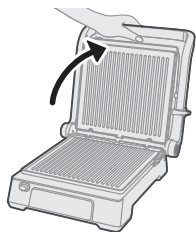
Pārliecinieties, vai visas daļas ir pilnībā sausas, pirms sākt izmantot ierīci.

Sagatavošana lietošanai

Izpildiet tālāk norādītās darbības, lai sagatavotu ierīci.

- 1 Atbloķējiet vāku, bīdot slīdni līdz atbloķēšanas pozīcijai.

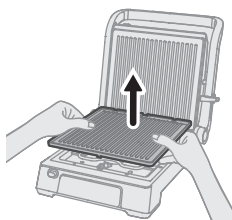




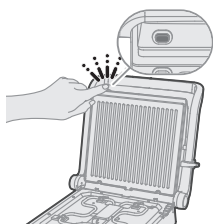
2 Paceliet vāku līdz standarta leņķim.



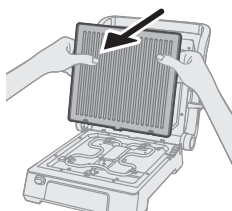
3 Nospiediet atbrīvošanas pogu, lai atbloķētu apakšējo plātņi.



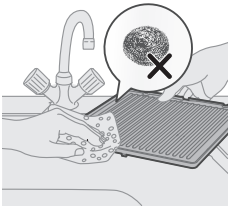
4 Noņemiet apakšējo plātņi.



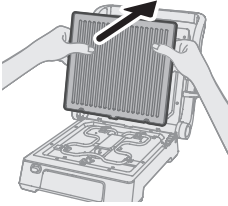
5 Nospiediet plātnes atbrīvošanas pogu, lai atbloķētu augšējo plātņi.



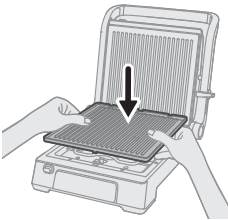
6 Noņemiet augšējo plātņi.



- 7 Nomazgājiet plātnes, izmantojot mīkstu drānu.
- 8 Pilnīgi nosusiniet plātnes, pirms uzstādāt tās atpakaļ.



- 9 Pielieciet augšējo plātni pie grila vāka skavām un cieši piespiediet, lai to nofiksētu.



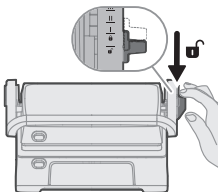
- 10 Pielieciet apakšējo plātni pie grila vāka skavām un cieši piespiediet, lai to nofiksētu.

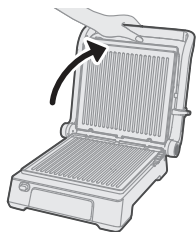
Ierīces lietošana

Manuālais gatavošanas režīms

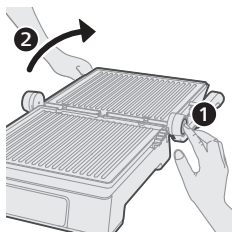
Izpildiet tālāk norādītās darbības, lai izmantotu manuālo gatavošanas režīmu.

- 1 Atbloķējiet vāku, bīdot slīdni līdz atbloķēšanas pozīcijai.

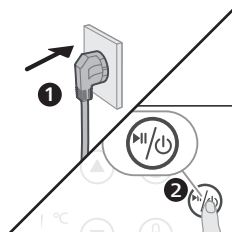




2 Paceliet vāku līdz standarta leņķim.



- Nospiediet vāka atbrīvošanas pogu, lai atvērtu vāku līdz 180 grādu leņķim un izmantotu to kā galda grilu.



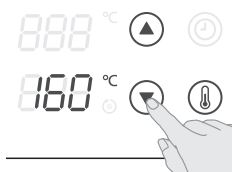
3 Iespraudiet ierīces kontaktdakšu kontaktligzdā.

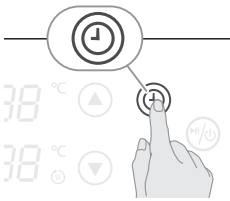
4 Nospiediet sāksanas/apturēšanas/ieslēgšanas pogu.

5 Nospiediet temperatūras regulēšanas pogu.



6 Nospiediet palielināšanas vai samazināšanas pogu, lai iestatītu gatavošanas temperatūru.





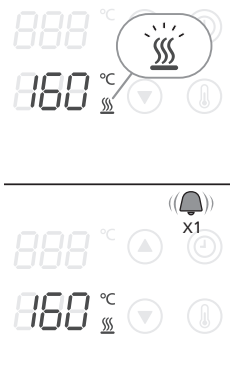
7 Nospiediet taimera pogu.



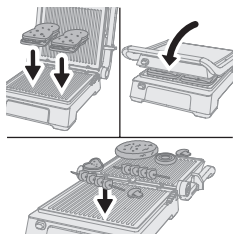
8 Nospiediet palielināšanas vai samazināšanas pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku.



10 Ierīce sāk uzsilt.
- Uzsilšanas ikona sāk mirgot.

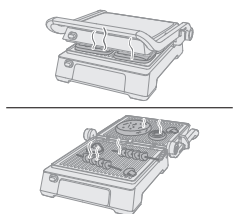


11 Kad uzsilšana ir pabeigta, ierīce pīkst.
- Uzsilšanas ikona pārstāj mirgot un deg nepārtraukti.
- Gatavošanas laiks sāk mirgot.

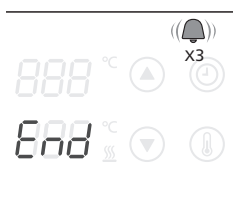


12 Uzlieciet uz ierīces produktus.

- To var izmantot kā saspiežamo kontaktgrilu vai kā galda grilu.
- Izmantojot ierīci kā saspiežamo kontaktgrilu, paceliet vāku līdz noklusējuma leņķim, uzlieciet ēdienu uz apakšējās plātnes un aizveriet vāku.
- Izmantojot ierīci kā galda grilu, gatavojiet ēdienu uz atvērtās virsmas.



13 Gaidiet, līdz produkti ir pilnīgi gatavi.



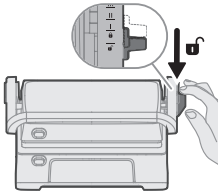
14 Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce pīkst.



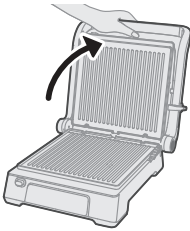
15 Lai izslēgtu ierīci, turiet nospiestu sāksšanas/apturēšanas/ieslēgšanas pogu.

Priekšiestatītais gatavošanas režīms

Izpildiet tālāk norādītās darbības, lai izmantotu priekšiestatīto gatavošanas režīmu.

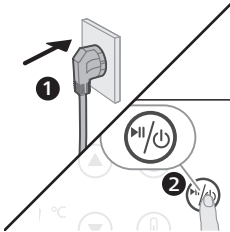


1 Atbloķējiet vāku, bīdot slīdni līdz atbloķēšanas pozīcijai.



2 Paceliet vāku līdz standarta leņķim.

- Nospiediet vāka atbrīvošanas pogu, lai atvērtu vāku līdz 180 grādu leņķim un izmantotu to kā galda grilu.



3 Iespraudiet ierīces kontaktdakšu kontaktligzdā.

4 Nospiediet sāksanas/apturēšanas/ieslēgšanas pogu.



5 Nospiediet vēlamā priekšiestatījuma pogu.

Plašāku informāciju par priekšiestatījumiem skatiet "Priekšiestatījumu tabulā".



6 Tiek rādīts gatavošanas laiks un temperatūra.

Gatavošanas laiku un temperatūru var pielāgot pēc vajadzības.



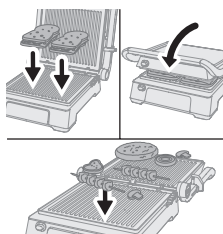
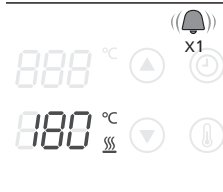
7 Lai apstiprinātu, vēlreiz nospiediet sākušanas/apturēšanas/ieslēgšanas pogu.



8 Ierīce sāk uzsilt, un iedegas uzsilšanas ikona.

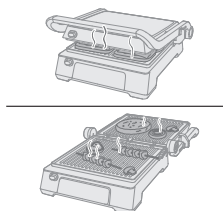


9 Kad uzsilšana ir pabeigta, ierīce pīkst.



10 Uzlieciet uz ierīces produktus.

- To var izmantot kā saspiežamo kontaktgrilu vai kā galda grilu.
- Izmantojot ierīci kā saspiežamo kontaktgrilu, paceliet vāku līdz noklusējuma leņķim, uzlieciet ēdienu uz apakšējās plātnes un aizveriet vāku.
- Izmantojot ierīci kā galda grilu, gatavojiet ēdienu uz atvērtās virsmas.



11 Gaidiet, līdz produkti ir pilnīgi gatavi.



12 Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce pīkst.



13 Lai izslēgtu ierīci, turiet nospiestu sāksšanas/apturēšanas/ieslēgšanas pogu.

Priekšiestatījumu tabula

Sastāvdaļas	Temperatūra	Gatavošanas laiks	Daudzums
 Augļi un dārzeņi	180 °C	6 min	-
 Hamburgera kotlete	210 °C	6 min	4
 Zivis	200 °C	6 min	4
 Vāji caurcepts steiks	160 °C	3 min	1
 Vidēji caurcepts steiks	180 °C	3 min	1
 Labi caurcepts steiks	220 °C	6 min	1



Vistas stilbiņi

210 °C

10 min

8



Atkausēšanas režīms
(bez uzsilšanas)

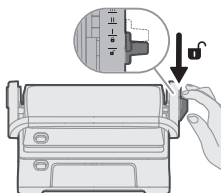
60 °C

10 min

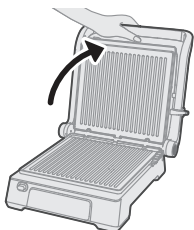
1

Zondes režīms

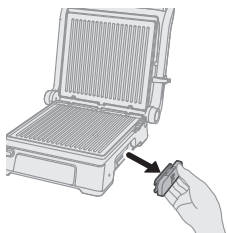
- 1 Atbloķējiet vāku, bīdot slīdni līdz atbloķēšanas pozīcijai.



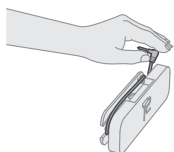
- 2 Paceliet vāku līdz standarta leņķim.

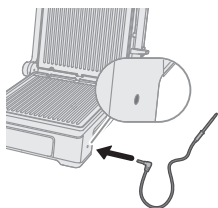


- 3 Izvelciet zondes futrāli.

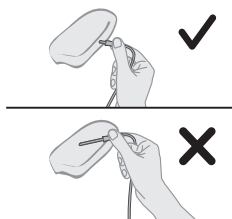


- 4 Izņemiet zondi no futrāja.

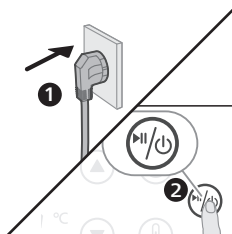




5 Ievietojiet zondes spraudni ierīces zondes ligzdā.

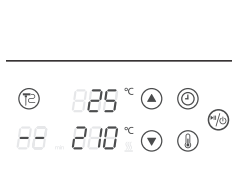


6 Pareizi iespraudiet zondes galu produktā.

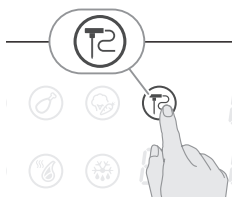


7 Iespraudiet ierīces kontaktdakšu kontaktligzdā.

8 Nospiediet sāksanas/apturēšanas/ieslēgšanas pogu.

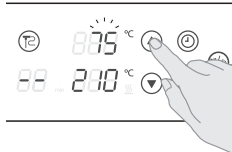


9 Iedegas zondes poga.

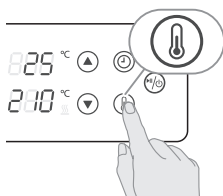


10 Nospiediet zondes pogu.

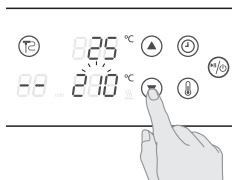
- 11** Nospiediet palielināšanas vai samazināšanas pogu, lai iestatītu produktiem vēlamo temperatūru.



- 12** Nospiediet temperatūras regulēšanas pogu.



- 13** Nospiediet palielināšanas vai samazināšanas pogu, lai iestatītu gatavošanas temperatūru.



- 14** Lai apstiprinātu, vēlreiz nospiediet sākšanas/apturēšanas/ieslēgšanas pogu.



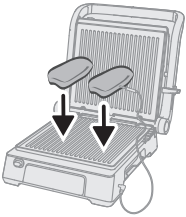
- 15** Ierīce sāk uzsilt, un iedegas uzsilšanas ikona.



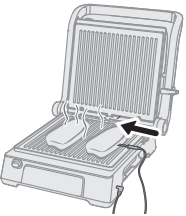


16 Kad uzsilšana ir pabeigta, ierīce pīkst.

- Uzsilšanas ikona pārstāj mirgot un deg nepārtraukti.



17 Produktus ar zondi uzlieciet uz ierīces.



18 Gaidiet, līdz produkti ir pilnīgi gatavi.



19 Kad temperatūra sasniedz iestatīto līmeni, gatavošana ir pabeigta.

- Ierīce pīkst.
- Tiek rādīts uzraksts "END" (Beigas).



20 Lai izslēgtu ierīci, turiet nospiestu sāksšanas/apturēšanas/ieslēgšanas pogu.

Grilēšanas tabula

Tabulā ir norādīts, kādu temperatūru izvēlēties, cik ilgi grilēt ēdienu un kāda ir atbilstošā grila pozīcija. Ierīces uzsilšanai nepieciešamais laiks nav ietverts norādītajā grilēšanas laikā.

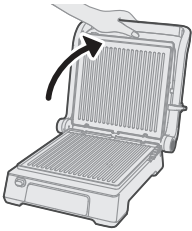
Faktiskais grilēšanas laiks un temperatūra ir atkarīgi no pagatavojamā produkta veida (piem., gaļas), tā biezuma un temperatūras, kā arī no jūsu gaumes.

Sastāvdaļas	Ieteiktā temperatūra	Ieteiktais gatavošanas laiks	Gatavošanas pozīcija (galda grils/saspiežamais kontaktgrils)
Liellopa steiks	200–220°C	6–9 min	Kontaktgrils
Liellopa eskalops	200–220°C	4–5 min	Kontaktgrils
Liellopa burgers	190–210°C	5–7 min	Kontaktgrils
Jēra karbonāde	200–220°C	9–11 min	Kontaktgrils
Cūkgaļas karbonāde	200–220°C	5–8 min	Kontaktgrils
Cāļa gaļa	190–210°C	10–13 min	Kontaktgrils
Zivis	180–200°C	5–7 min	Kontaktgrils
Zivs fileja	180–200°C	4–6 min	Kontaktgrils
Kebabs	200–220°C	Galda grils 18–20 min Kontaktgrils 8–10 min	Galda grils vai kontaktgrils
Hotdoga desiņa	200–220°C	Galda grils 25–30 min Kontaktgrils 7–9 min	Galda grils vai kontaktgrils
Panīni	180–200°C	4–6 min	Kontaktgrils
Sendvičs	200–220°C	4–6 min	Kontaktgrils
Šampinjoni un tomāti	180–200°C	Galda grils 15–20 min Kontaktgrils 6–10 min	Galda grils vai kontaktgrils
Cukīni un paprika	180–200°C	Galda grils 18–20 min Kontaktgrils 6–10 min	Galda grils vai kontaktgrils
Garneles	190–210°C	Galda grils 8–10 min Kontaktgrils 3–5 min	Galda grils vai kontaktgrils
Atkausēšana	60–70°C	8–10 min	Kontaktgrils
Kofte	200–220°C	6–8 min	Kontaktgrils

Tīrīšana un apkope

- Pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un ir atdzisusi.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet to, neizmantojot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, un novietojiet glabāšanai sausā vietā.

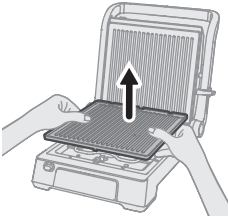
- 1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- 2 Pirms ierīces tīrīšanas ļaujiet tai pilnīgi atdzist.
- 3 Atbloķējiet vāku, bīdot slīdni līdz atbloķēšanas pozīcijai.
- 4 Paceliet vāku līdz standarta leņķim.



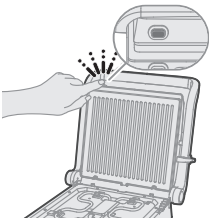
- 5 Nospiediet atbrīvošanas pogu, lai atbloķētu apakšējo plātni.

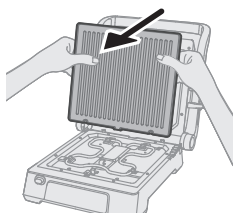


- 6 Noņemiet apakšējo plātni.

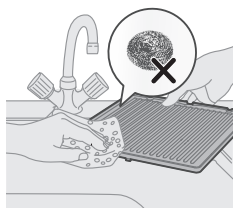


- 7 Nospiediet plātnes atbrīvošanas pogu, lai atbloķētu augšējo plātni.



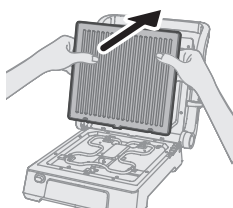


8 Noņemiet augšējo plātņi.

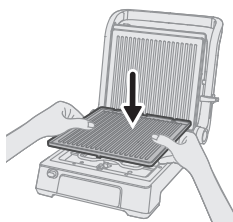


9 Nomazgājiet plātnes ar mīkstu drānu vai sūkli, kas samitrināts siltā ziepjūdenī.

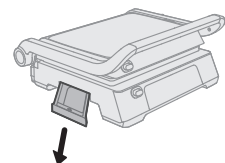
10 Pilnīgi nosusiniet plātnes, pirms uzstādāt tās atpakaļ.



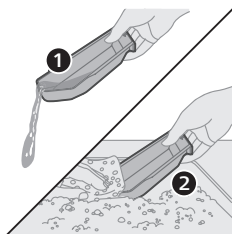
11 Uzlieciet atpakaļ augšējo plātņi.



12 Uzlieciet atpakaļ apakšējo plātņi.



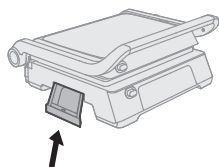
13 Izvelciet no ierīces eļļas savācēju.



14 Izlejiet eļļu no savācēja.

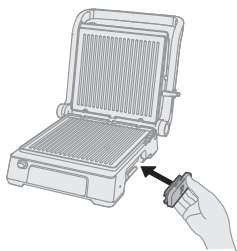
15 Izmazgājiet savācēju ar ziepjūdeni.

16 Ielieciet eļļas savācēju atpakaļ.

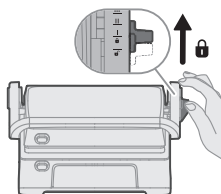


17 Nomazgājiet zondi ar ziepjūdeni.

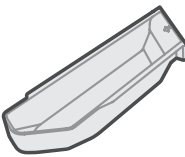
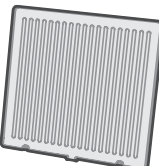
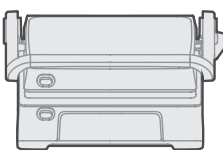
18 Ievietojiet notīrīto zondi atpakaļ futrālī.



19 Nofiksējiet vāku.



Tīrīšanas tabula

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Problēmu novēršana

Šajā nodaļā apkopota informācija par izplatītām problēmām, kas var rasties ierīces darbībā. Ja nevarat novērst problēmu, izmantojot tālāk sniegto informāciju, apmeklējiet vietni www.philips.com/support, lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai arī sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Grīls neieslēdzas

- Pārliecinieties, vai elektrības vads ir pievienots funkcionējošai kontaktligzdai.
- Pārbaudiet, vai ieslēgšanas slēdzis ir pozīcijā "On" (ieslēgts).
- Pārliecinieties, vai noņemamā plātne ir uzstādīta un ieguļ savā vietā.

Nevienmērīga silšana

- Pārbaudiet, vai grila plātnes ir pareizi salāgotas un ieguļ savā vietā.
- Pārliecinieties, vai ēdiens ir vienmērīgi izkārtots uz grila plātnēm.
- Noregulējiet temperatūru uz vienmērīgu iestatījumu un ļaujiet grilam kārtīgi uzsilt.

Pārmērīga dūmošana vai deguma smaka

- Nodrošiniet, lai liekie tauki vai eļļa nepilētu uz sildelementiem.
- Rūpīgi notīriet grila plātnes, lai noņemtu uzkrājušās atliekas, kas var izraisīt dūmošanu gatavošanas laikā.
- Gatavošanai neizmantojiet pārāk daudz eļļas vai tauku, jo tas var izraisīt dūmošanu un deguma smaku.

Problēmas ar nepiedegošo pārklājumu

- Ja nepiedegošais pārklājums lobās vai ir bojāts, pārtrauciet lietošanu un sazinieties ar ražotāju, lai vienotos par remontu vai nomaiņu.
- Neizmantojiet metāla piederumus, lai nesaskrāpētu nepiedegošo pārklājumu.
- Ievērojiet tīrīšanas un apkopes norādījumus, lai paildzinātu nepiedegošā pārklājuma kalpošanas laiku.

Nevienmērīgi pagatavots ēdiens

- Pārliecinieties, vai produkti ir vienāda biezuma un tie ir pareizi sagatavoti pirms uzlikšanas uz grila.
- Ievērojiet dažādu veidu ēdieniem ieteikto gatavošanas laiku un temperatūru.
- Izvairieties no biežas grila atvēršanas gatavošanas laikā, jo tas izraisa nevienmērīgu ēdiena gatavošanos.

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī ierīce atbilst piemērojamajiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

Garantija un atbalsts

Versuni piedāvā divu gadu garantiju pēc produkta iegādes. Šī garantija nav derīga, ja defekts rodas nepareizas lietošanas vai paviršas apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē tiesību aktos noteiktās patērētāja tiesības. Lai iegūtu papildinformāciju vai lai izmantotu garantiju, lūdzu, apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni www.philips.com/support.

Otrreizējā pārstrāde



- Šis simbols nozīmē, ka elektriskos produktus nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem.
- Ievērojiet jūsu valstī spēkā esošos likumus par atsevišķu elektrisko produktu savākšanu.

Garantija un atbalsts

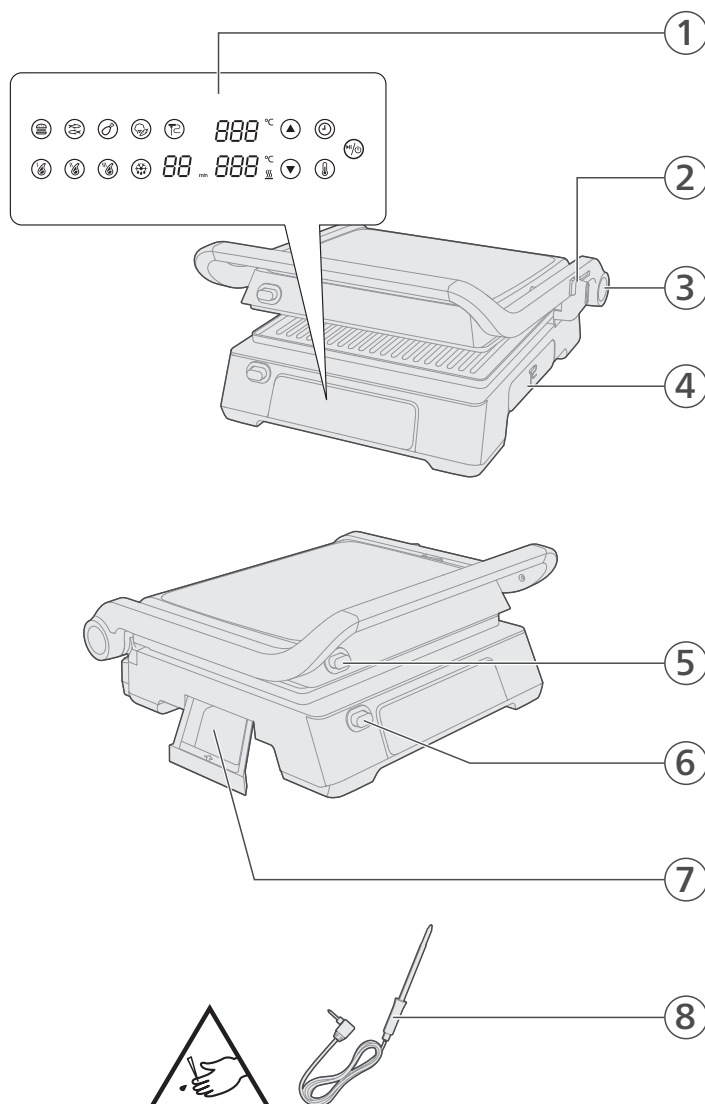
Šim izstrādājumam uzņēmums Versuni sniedz divu gadu garantiju kopš tā iegādes datuma. Šī garantija nav spēkā, ja defekts radies nepareizas lietošanas vai neatbilstoši veiktas apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē jūsu kā patērētāja likumā noteiktās tiesības. Lai iegūtu papildinformāciju vai atsauktos uz garantiju, lūdzu, apmeklējiet mūsu vietni www.home.id/warranty.

Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!

Norėdami pasinaudoti mūsų siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu **www.home.id**.

Bendrasis aprašymas



- 1 Valdymo skydelis
Išankstinio nustatymo mygtukai
- Išsamesnės informacijos žr. išankstinių nustatymų lentelėje.
- 
- 
- Didinimo / mažinimo mygtukas
- 
- Laiko nustatymo mygtukas
- 
- Temperatūros mygtukas
- 
- Įjungimo / išjungimo mygtukas
- Būsenos ekranas
- 2 Dangčio padėties parinkiklis
- 3 Stalo keptuvo dangčio reguliavimo mygtukas
- 4 Zondo laikymo vieta
- 5 Viršutinės plokštės atleidimo mygtukas
- 6 Apatinės plokštės atleidimo mygtukas
- 7 Alyvos rinktuvas
- 8 Zondas

Important

Danger

- Nei prietaiso, nei maitinimo laido nemerkkite į vandenį ar kitą skystį.

Warning

- Prieš jungdami prietaisą prie maitinimo tinklo patikrinkite, ar prietaiso apačioje nurodyta įtampa atitinka vietinę elektros įtampą.
- Jei kištukas, maitinimo laidas ar kitos dalys yra pažeistos, prietaiso nenaudokite.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Norėdami išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada nejunkite prie išorinio laikmačio jungiklio.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra silpnesni, arba neturintieji patirties ir žinių su sąlyga, kad jie bus prižiūrimi ar išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supažindinti su susijusiais pavojais. Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir taisyti prietaiso, nebent jie būtų vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prietaiso negalima naudoti su išoriniu laikmačiu ar su atskira nuotolinio valdymo sistema.

- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip gali kilti pavojus.
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.

Caution

- Šis prietaisas skirtas tik įprastai naudoti buityje. Jis neskirtas naudoti tokioje aplinkoje kaip parduotuvių, biurų, ūkių personalo virtuvėse arba kitoje darbo aplinkoje. Gaminys nėra skirtas viešbučių, motelių, nakvynės namų, kuriuose patiekiami pusryčiai, bei kitų gyvenamojo tipo aplinkų klientams. •
- Plaunant keptuvo plokšteles indaplovėje, gali oksiduotis galinė plokštelės dalis, todėl galinėje plokštelės pusėje gali likti juodų miltelių arba likučių.
- Prietaisąjunkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą.
- Nepalikite maitinimo laido kabančio nuo stalo ar pagrindo, ant kurio laikomas prietaisas, krašto.
- Prietaisui veikiant, kai kurie jo pasiekiami paviršiai gali labai įkaisti.
- Prieš valydami prietaisą ar dėdami jį į vietą, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Niekada nelieskite plokščių aštriais ar šurkščiais daiktais, nes galite pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.
- Visada baigę naudoti išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo.
- Kad naudodami kontaktinį keptuvą pasiektumėte geriausių rezultatų, po kiekvieno naudojimo prietaisą visada išvalykite. Kaitinimo elementai bus atverti, kai išimsite groteles – šias dalis galite nuvalyti šluoste. Valydami būkite atsargūs, kad ant jų nepatektų vandens.

Prieš naudojant pirmą kartą

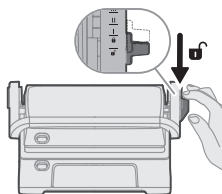
Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite visas dalis, kurios liečiasi su maistu (žr. skyrių „Valymas“).

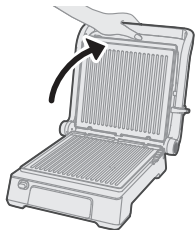
Prieš naudodami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.

Paruošimas naudoti

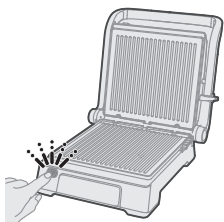
Atlikite toliau nurodytus veiksmus, kad paruoštumėte prietaisą.

- 1 Atlaisvinkite dangtį pastumdami slankiklį į atrakinimo padėtį.

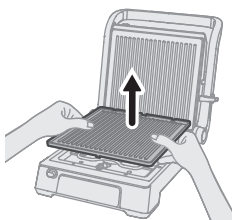




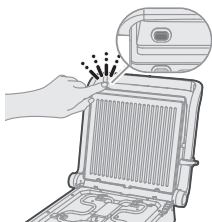
2 Pakelkite dangtį į numatytą kampą.



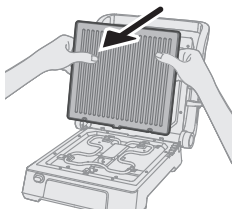
3 Paspauskite atleidimo mygtuką, kad atrakintumėte apačioje esančią plokštę.



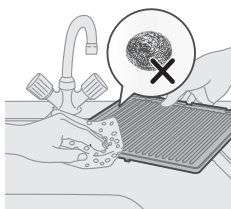
4 Nuimkite apatinę plokštę.



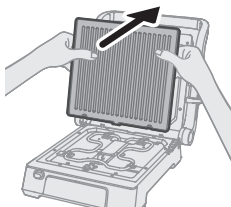
5 Paspauskite plokštės atleidimo mygtuką, kad atrakintumėte viršutinę plokštę.



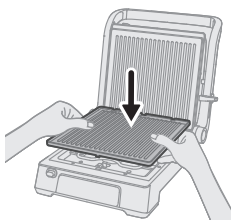
6 Nuimkite viršutinę plokštę.



- 7 Plaukite plokštes minkšta šluoste.
- 8 Prieš vėl pritvirtindami plokštes visiškai išdžiovinkite.



- 9 Pritvirtinkite viršutinę plokštę prie keptuvo dangčio spaustukų ir stipriai paspauskite, kad ji būtų pritvirtinta.



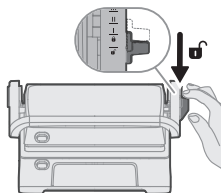
- 10 Pritvirtinkite apatinę plokštę prie keptuvo dangčio spaustukų ir stipriai paspauskite, kad ji būtų pritvirtinta.

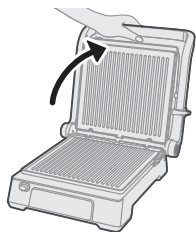
Prietaiso naudojimas

Naudokite rankinį gaminimo režimą

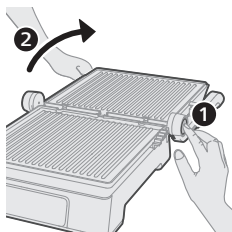
Norėdami naudoti rankinį kepimo režimą, atlikite toliau nurodytus veiksmus.

- 1 Atlaisvinkite dangtį pastumdami slankiklį į atrakinimo padėtį.

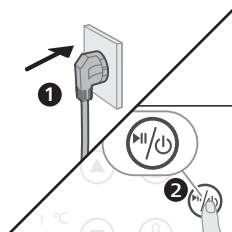




2 Pakelkite dangtį į numatytą kampą.

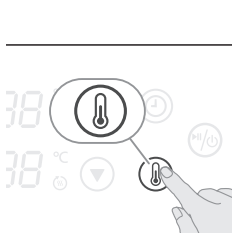


- Galite paspausti dangčio atleidimo mygtuką, kad dangtis atsidarytų 180 laipsnių kampui ir galėtumėte jį naudoti kaip stalinį keptuvą.

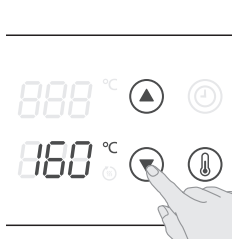


3 Įjunkite prietaisą.

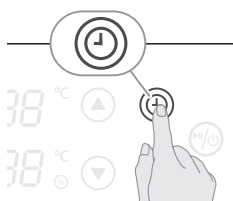
4 Paspauskite įjungimo / pristabdymo / maitinimo mygtuką.



5 Paspauskite temperatūros mygtuką.



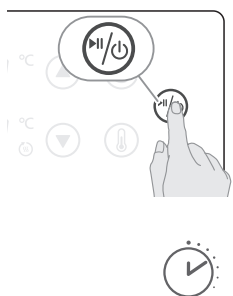
6 Paspauskite didinimo arba mažinimo mygtuką, norėdami pasirinkti temperatūrą.



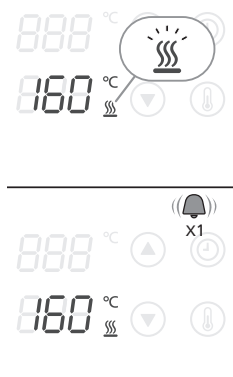
7 Paspauskite laikmačio mygtuką.



8 Paspauskite didinimo arba mažinimo mygtuką, norėdami pasirinkti gaminimo laiką.

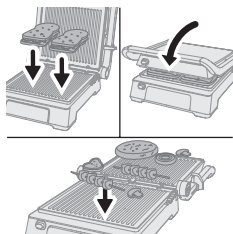


9 Norėdami patvirtinti, dar kartą paspauskite įjungimo / pristabdymo / maitinimo mygtuką.



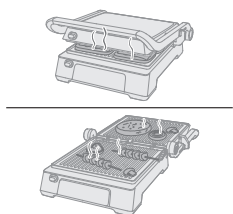
10 Prietaisas pradės kaisti.
- Pradės mirksėti įkaitinimo piktograma.

11 Kai kaitinimas baigiamas, pasigirsta garsinis signalas.
- Kaitinimo piktograma nustoja mirksėti ir toliau šviečia.
- Pradeda mirksėti gaminimo laikas.



12 Sudėkite ingredientus į prietaisą.

- Prietaisą galite naudoti kaip kontaktinį arba stalinį keptuvą.
- Naudodami kontaktinį keptuvą, pakelkite dangtį numatyto kampu, sudėkite maisto produktus ant apatinės plokštės ir uždarykite dangtį.
- Jei tai stalo keptuvas, maistą kepkite ant atviro paviršiaus.



13 Palaukite, kol ingredientai baigs gamintis.



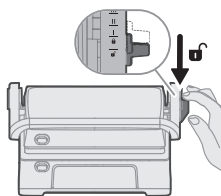
14 Baigus gaminti, pasigirsta garsinis signalas.



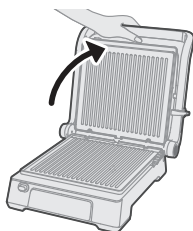
15 Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite ir palaikykite įjungimo / pristabdymo / maitinimo mygtuką.

Iš anksto nustatyto gaminimo režimo naudojimas

Norėdami naudoti iš anksto nustatytą gaminimo režimą, atlikite toliau nurodytus veiksmus.

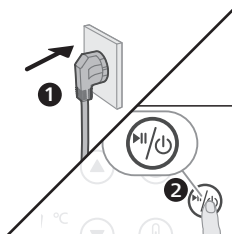


1 Atlaisvinkite dangtį pastumdami slankiklį į atrakinimo padėtį.



2 Pakelkite dangtį į numatytą kampą.

- Galite paspausti dangčio atleidimo mygtuką, kad dangtis atsidarytų 180 laipsnių kampu ir galėtumėte jį naudoti kaip stalinį keptuvą.



3 Įjunkite prietaisą.

4 Paspauskite įjungimo / pristabdymo / maitinimo mygtuką.



5 Paspauskite norimą išankstinio nustatymo mygtuką.

Išsamesnės informacijos apie išankstinius nustatymus žr. išankstinių nustatymų lentelėje.



6 Rodoma gaminimo trukmė ir temperatūra.

Pagal poreikį galite reguliuoti gaminimo laiką ir temperatūrą.



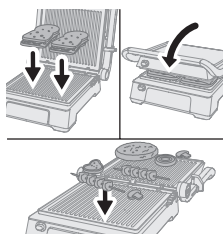
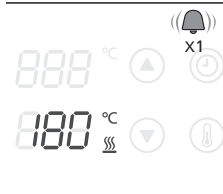
7 Norėdami patvirtinti, dar kartą paspauskite įjungimo / pristabdymo / maitinimo mygtuką.



8 Prietaisas pradeda kaisti ir įsižiebia kaitinimo piktogramą.

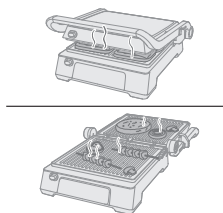


9 Kai kaitinimas baigiamas, pasigirsta garsinis signalas.

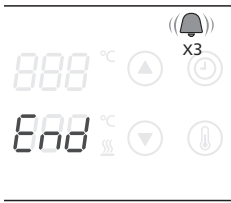


10 Sudėkite ingredientus į prietaisą.

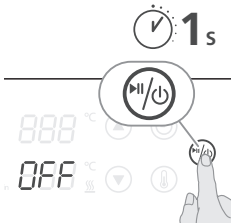
- Prietaisą galite naudoti kaip kontaktinį arba stalinį keptuvą.
- Naudodami kontaktinį keptuvą, pakelkite dangtį numatytu kampu, sudėkite maisto produktus ant apatinės plokštės ir uždarykite dangtį.
- Jei tai stalo keptuvas, maistą kepkite ant atviro paviršiaus.



11 Palaukite, kol ingredientai baigs gamintis.



12 Baigus gaminti, pasigirsta garsinis signalas.



13 Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite ir palaikykite įjungimo / pristabdymo / maitinimo mygtuką.

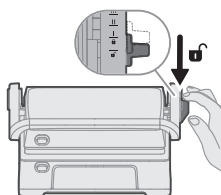
Išankstinių nustatymų lentelė

Produktai	Temperatūra	Gaminimo laikas	Kiekis
 Vaisiai ir daržovės	180 °C	6 min.	-
 Mėsainio paplotėlis	210 °C	6 min.	4
 Žuvis	200 °C	6 min.	4
 Vidutiniškai žaliai iškeptas kepsnys	160 °C	3 min.	1
 Vidutiniškai iškeptas kepsnys	180 °C	3 min.	1
 Gerai iškeptas kepsnys	220 °C	6 min.	1

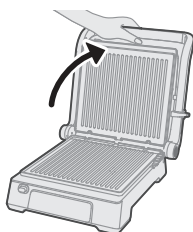
⌚	210 °C	10 min.	8
Vištienos kulšėlė			
⊞	60 °C	10 min.	1
Atšildymo režimas (be įkaitinimo)			

Zondo režimo naudojimas

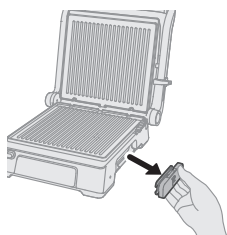
- 1 Atlaisvinkite dangtį pastumdami slankiklį į atrakinimo padėtį.



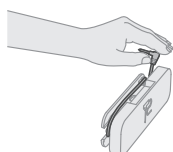
- 2 Pakelkite dangtį į numatytą kampą.

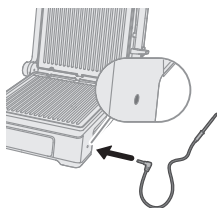


- 3 Ištraukite zondo dėklą.

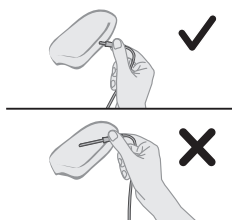


- 4 Išimkite zondą iš dėklo.

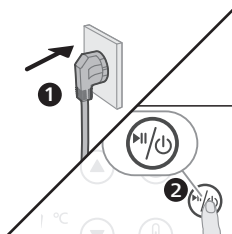




5 Įkiškite zondo kištuką į prietaiso zondo lizdą.



6 Tinkamai įkiškite zondo antgalį į sudedamąją dalį.



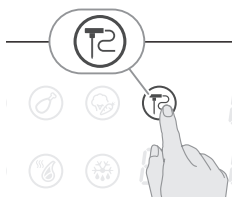
7 Įjunkite prietaisą.

8 Paspauskite įjungimo / pristabdymo / maitinimo mygtuką.

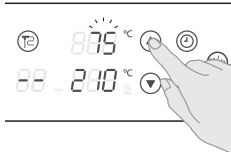
9 Įsižiebs zondo mygtukas



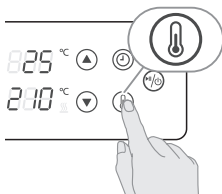
10 Paspauskite zondo mygtuką.



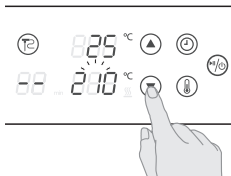
- 11** Paspauskite didinimo ir mažinimo mygtuką, norėdami pasirinkti pageidaujamą ingredientų temperatūrą.



- 12** Paspauskite temperatūros mygtuką.



- 13** Paspauskite didinimo arba mažinimo mygtuką, norėdami pasirinkti gaminimo temperatūrą.



- 14** Norėdami patvirtinti, dar kartą paspauskite įjungimo / pristabdymo / maitinimo mygtuką.

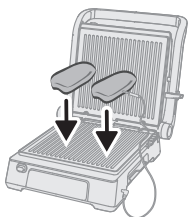


- 15** Prietaisas pradeda kaisti ir įsižiebia kaitinimo piktogramą.

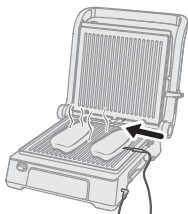




- 16** Kai kaitinimas baigiamas, pasigirsta garsinis signalas.
- Kaitinimo piktograma nustoja mirksėti ir toliau šviečia.



- 17** Sudėkite ingredientus su zondą į prietaisą.



- 18** Palaukite, kol ingredientai baigs gamintis.



- 19** Kai temperatūra pasiekia nustatytą lygį, gaminimas baigtas
- Prietaisas pypsi.
- rodomas užrašas END.



- 20** Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite ir palaikykite įjungimo / pristabdymo / maitinimo mygtuką.



Kepimo lentelė

Lentelėje pateikiami nurodymai, kokią temperatūrą pasirinkti, kiek laiko turi būti kepamas maistas ir kokia turi būti tinkama keptuvo padėtis. Į nurodytą kepimo laiką neįskaičiuojamas laikas, reikalingas prietaisui įkaitinti.

Kepimo laikas ir temperatūra priklauso nuo ruošiamo maisto rūšies (pvz., mėsos), jo storio ir temperatūros, taip pat nuo jūsų skonio.

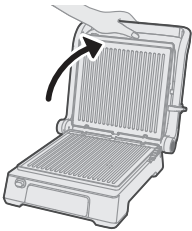
Produktai	Rekomenduojama temperatūra	Numatytasis gaminimo laikas	Gaminimo padėtis (stalinis / kontaktinis keptuvas)
Jautienos kepsnys	200–220 °C	6–9 min.	Kontaktinis keptuvas
Jautienos eskalopė	200–220 °C	4–5 min.	Kontaktinis keptuvas
Jautienos mėsainis	190–210 °C	5–7 min.	Kontaktinis keptuvas
Ėrienos gabaliukai	200–220 °C	9–11 min.	Kontaktinis keptuvas
Kiaulienos kotletai	200–220 °C	5–8 min.	Kontaktinis keptuvas
Višta	190–210 °C	10–13 min.	Kontaktinis keptuvas
Žuvis	180–200 °C	5–7 min.	Kontaktinis keptuvas
Žuvies filė	180–200 °C	4–6 min.	Kontaktinis keptuvas
Kebabas	200–220 °C	Stalo keptuvas, 18–20 min Kontaktinis keptuvas, 8–10 min	Stalo arba kontaktinis keptuvas
Dešrainis	200–220 °C	Stalo keptuvas, 25–30 min Kontaktinis keptuvas, 7–9 min	Stalo arba kontaktinis keptuvas
Paninis	180–200 °C	4–6 min.	Kontaktinis keptuvas
Sumuštinis	200–220 °C	4–6 min.	Kontaktinis keptuvas
Šampinjonai ir pomidorai	180–200 °C	Stalo keptuvas, 15–20 min Kontaktinis keptuvas, 6–10 min	Stalo arba kontaktinis keptuvas
Cukinijos ir paprikos	180–200 °C	Stalo keptuvas, 18–20 min Kontaktinis keptuvas, 6–10 min	Stalo arba kontaktinis keptuvas
Krevetės	190–210 °C	Stalo keptuvas, 8–10 min Kontaktinis keptuvas, 3–5 min	Stalo arba kontaktinis keptuvas

Atšildymas	60–70 °C	8–10 min.	Kontaktinis keptuvas
kofte	200–220 °C	6–8 min.	Kontaktinis keptuvas

Valymas ir priežiūra

- Įsitikinkite, kad prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo ir atvėsęs.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite, venkite abrazyvinių valiklių ir laikykite sausoje vietoje.

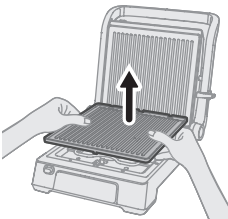
- 1 Atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo.
- 2 Prieš valydami palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.
- 3 Atlaisvinkite dangtį pastumdami slankiklį į atrakinimo padėtį.
- 4 Pakelkite dangtį į numatytą kampą.

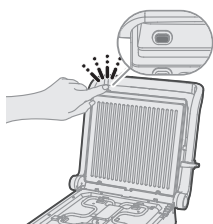


- 5 Paspauskite atleidimo mygtuką, kad atrakintumėte apačioje esančią plokštelę.

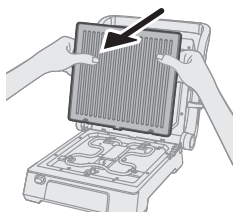


- 6 Nuimkite apatinę plokštę.

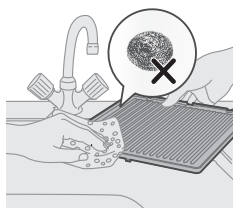




7 Paspauskite plokštės atleidimo mygtuką, kad atrakintumėte viršutinę plokštę.

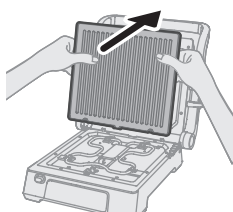


8 Nuimkite viršutinę plokštę.

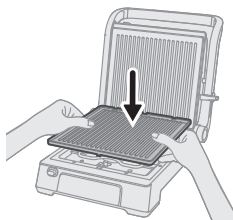


9 Plokštės plaukite drėgnu minkštu skudurėliu arba kempine šiltu muiluotu vandeniu.

10 Prieš vėl pritvirtindami plokštės visiškai išdžiovinkite.

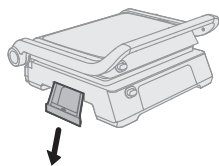


11 Pritvirtinkite viršutinę plokštę.



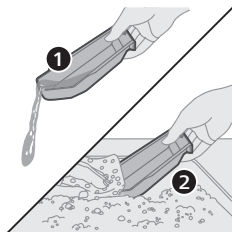
12 Pritvirtinkite apatinę plokštę.

13 Iš prietaiso ištraukite alyvos rinktuvą.

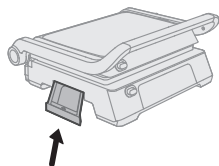


14 Išpilkite aliejų iš kolektoriaus.

15 Nuplaukite kolektorių vandeniu su muilu.

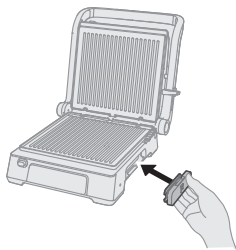


16 Pritvirtinkite alyvos rinktuvą.

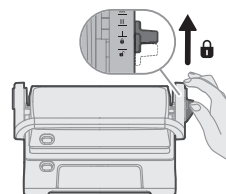


17 Nuplaukite zondą vandeniu su muilu.

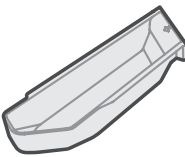
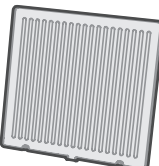
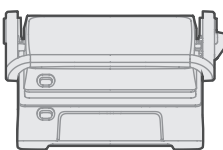
18 Pritvirtinkite išvalytą zondo korpusą.



19 Užfiksuokite dangtį.



Valymo lentelė

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje trumpai aprašomos dažniausios problemos, kurios kyla naudojant šį prietaisą. Jei toliau pateikta informacija nepadaeda išspręsti problemos, apsilankykite adresu www.philips.com/support, ten rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Keptuvas neįsijungia:

- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas įjungtas į veikiantį elektros lizdą.
- Patikrinkite, ar maitinimo jungiklis yra įjungimo padėtyje.
- Įsitikinkite, kad nuimama plokštė yra tinkamai sumontuota ir įstatyta į vietą.

Netolygus kaitimas:

- Patikrinkite, ar keptuvo plokštės tinkamai sulygiuotos ir įstatytos į vietą.
- Įsitikinkite, kad maistas ant keptuvo plokščių išdėstytas tolygiai.
- Nustatykite tolygią temperatūrą ir leiskite keptuvui įkaisti.

Per didelis dūmų ar degėsių kvapas:

- Įsitikinkite, kad ant kaitinimo elementų nelaša riebalų ar aliejaus perteklius.
- Kruopščiai išvalykite keptuvo plokštes, kad pašalintumėte susikaupusius likučius, dėl kurių kepimo metu gali atsirasti dūmų.
- Gamindami maistą nenaudokite per daug aliejaus ar riebalų, nes dėl to gali atsirasti dūmų ir degėsių kvapų.

Nelimpančios dangos problemos:

- Jei nelimpanti danga lupasi arba yra pažeista, nutraukite naudojimą ir kreipkitės į gamintoją dėl remonto arba pakeitimo.
- Naudokite nemetalinius indus, kad nesubraižytumėte nepritekančios dangos.
- Laikykitės valymo ir priežiūros instrukcijų, kad pratęstumėte nelimpančios dangos tarnavimo laiką.

Nenuoseklūs gaminimo rezultatai:

- Prieš dedant maistą ant grotelių, įsitikinkite, kad jis yra vienodo storio ir tinkamai paruoštas.
- Laikykitės rekomenduojamo kepimo laiko ir temperatūros skirtingoms maisto rūšims.
- Gamindami maistą venkite nuolat atidaryti keptuvą, nes tai gali lemti nevienodus rezultatus.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis prietaisas atitinka taikomus standartus ir nuostatas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

Garantija ir techninė priežiūra

„Versuni“ šiam gaminiui teikia dvejų metų garantiją nuo įsigijimo datos. Ši garantija negalioja, jei defektas atsiranda dėl netinkamo naudojimo ar prastos priežiūros. Mūsų garantija neturi įtakos jūsų, kaip kliento, įstatyminėms teisėms. Norėdami sužinoti daugiau informacijos arba pasinaudoti garantija, apsilankykite mūsų svetainėje www.philips.com/support.

Perdirbimas



- Šis simbolis reiškia, kad elektrinių gaminių negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.
- Laikykitės savo šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros gaminių surinkimas.

Garantija ir pagalba

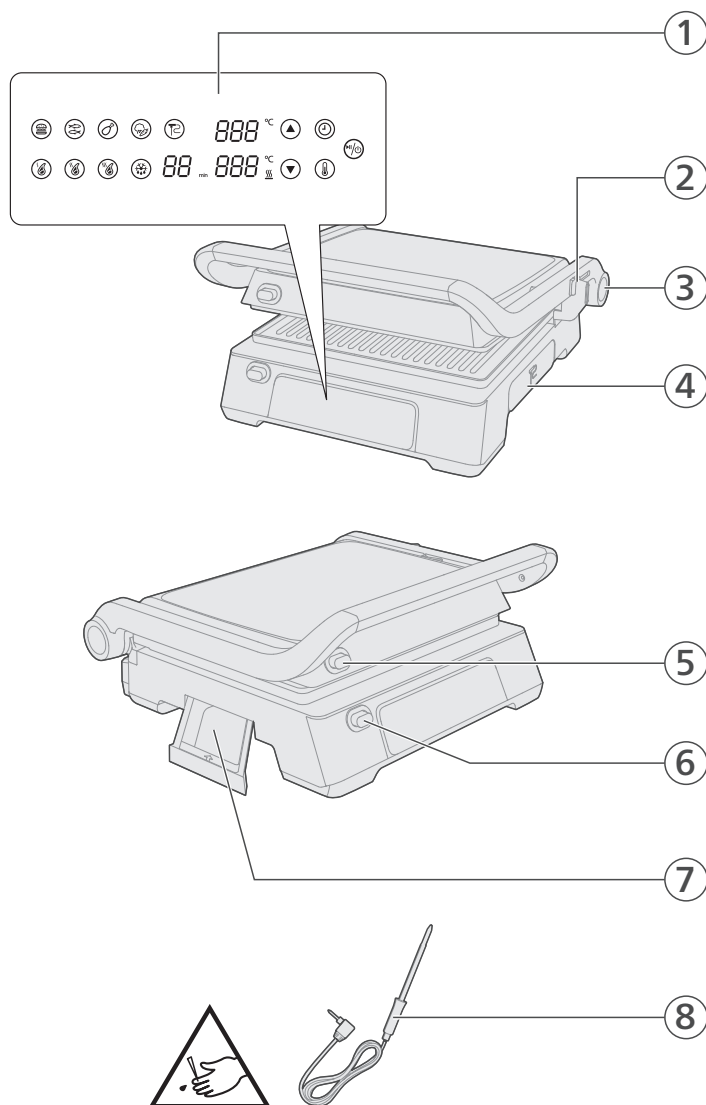
„Versuni“ siūlo dviejų metų garantiją šiam gaminiui po jo pirkimo. Ši garantija negalioja, jei defekto priežastis yra netinkamas naudojimas arba prasta priežiūra. Mūsų garantija nepaveikia jūsų kaip vartotojo įstatyminių teisių. Prireikus daugiau informacijos arba norėdami pasinaudoti garantija, apsilankykite mūsų svetainėje www.home.id/warranty.

Bevezetés

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz!

Az általunk biztosított támogatás teljes körű igénybevételehez regisztrálja a terméket a **www.home.id** oldalon.

Általános leírás



- 1 Kezelőpanel
 - Előbeállítási gombok
 - Lásd az „Előbeállításokat tartalmazó táblázat” című részt a részletekért
 - 
 - 
 - Növelés/csökkentés gomb
 - 
 - Idő gomb
 - 
 - Hőmérséklet-szabályozó gomb
 - 
 - Be-/kikapcsoló gomb
 - Állapotjelző
- 2 Fedél pozícióválasztó
- 3 Fedélbeállító gomb az asztali grillhez
- 4 Szondatároló
- 5 Felső lap kioldógomb
- 6 Alsó lap kioldógomb
- 7 Olajgyűjtő
- 8 Szonda

Fontos

Veszély

- Ne merítse a készüléket vagy a hálózati csatlakozó kábelt vízbe vagy egyéb folyadékba.

Figyelmeztetés

- Mielőtt a készüléket a fali aljzathoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel vagy egyéb alkatrészek megsérültek.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa külső időzítőkapcsolóra.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti el ezeket.
- A készüléket és a vezetéket tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- A készüléket ne használja külső időzítővel illetve külön távvezérlőrendszerrel.

- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében a gyártó vagy a gyártó szervizképviseelője köteles kicserélni.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak.

Vigyázat!

- A készüléket kizárólag normál háztartási használatra tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába. Valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem ajánlott. •
- Ha mosogatógépben mossa a grillezőlapokat, oxidáció történhet a lap hátulján, aminek következtében fekete por vagy egyéb anyag maradhat hátra a lap hátsó oldalán.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról, amelyiken a készülék áll.
- A készülék működése közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete magas lehet.
- Hagyja a készüléket teljesen kihűlni, mielőtt megtisztítja vagy elteszi.
- Ne érjen a sütőlaphoz éles vagy karcoló tárggyal, mert megsérülhet a tapadásmentes felület.
- Használat után mindig csatlakoztassa le, és kapcsolja ki a készüléket.
- A legjobb eredmény elérése érdekében minden használat után tisztítsa meg a kontakt grillt. Ha a grillezőlapokat kiveszi, a fűtőelemek láthatóvá válnak. Egy ruhával tisztíthatja meg ezeket az alkatrészeket. Ügyeljen arra, hogy ne csepegjen víz ezekre a párnákra.

Teendők az első használat előtt

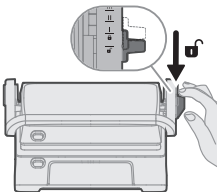
Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg minden olyan részt, amely közvetlenül érintkezik étellel (lásd a „Tisztítás” c. fejezetet).

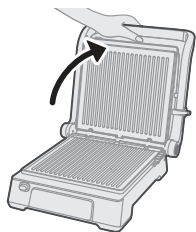
A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy annak minden része teljesen száraz.

Előkészítés a használatra

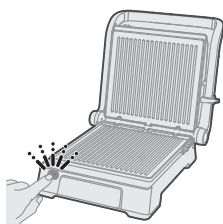
Kövesse az alábbi lépéseket a készülék előkészítéséhez:

- 1 Nyissa ki a fedelet a csúszka nyitási helyzetbe csúsztatásával.

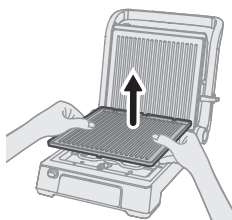




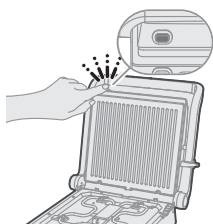
2 Emelje a fedelet az alapértelmezett szögbe.



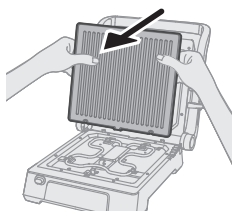
3 Nyomja meg a kioldógombot az alul lévő lap kioldásához.



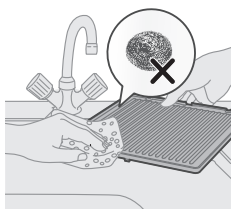
4 Távolítsa el az alsó lapot.



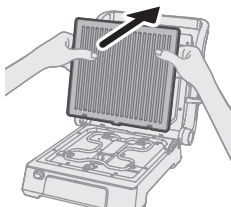
5 Nyomja meg a lapkioldó gombot a felül lévő lap kioldásához.



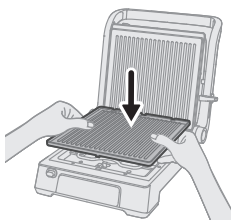
6 Távolítsa el a felső lapot.



- 7 Puha kendővel tisztítsa le a lapokat.
- 8 A lapokat teljesen szárítsa meg, mielőtt visszahelyezi őket.



- 9 Illessze a felső lapot a grillfedél rögzítőihez, és erősen nyomja meg, hogy rögzítse a helyére.



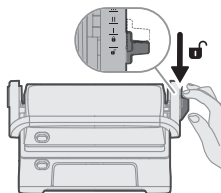
- 10 Illessze az alsó lapot a grillfedél rögzítőihez, és erősen nyomja meg, hogy rögzítse a helyére.

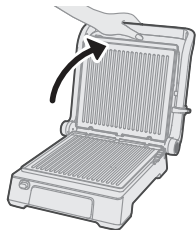
A készülék használata

Manuális ételkészítési üzemmód használata

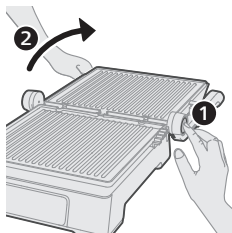
Kövesse az alábbi lépéseket a manuális ételkészítési üzemmód használatához:

- 1 Nyissa ki a fedelet a csúszka nyitási helyzetbe csúsztatásával.

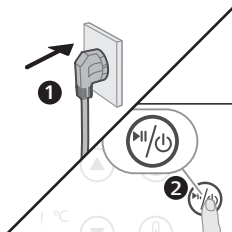




2 Emelje a fedelet az alapértelmezett szögbe.



- A fedelet kioldó gomb megnyomásával 180 fokban kinyithatja a fedelet, és asztali grillsütőként használhatja.

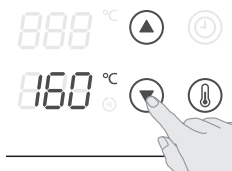


3 Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját a fali aljzatba.

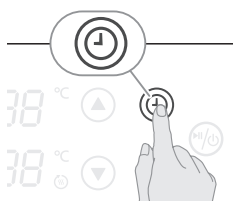
4 Nyomja meg az Indítás/Szünet/Bekapcsolás gombot.



5 Nyomja meg a hőmérséklet-kiválasztó gombot.



6 A növelés és a csökkentés gombbal állítsa be a sütési hőmérsékletet.



7 Nyomja meg az időzítő gombot.



8 A növelés és csökkentés gombbal állítsa be a sütési időt.



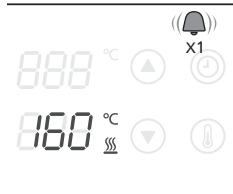
9 A megerősítéshez nyomja meg újra az Indítás/Szünet/Bekapcsolás gombot.

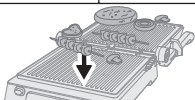
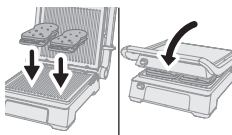


10 A készülék megkezd az előmelegítést.
- Az előmelegítés ikonja villogni kezd.



11 Amikor az előmelegítés befejeződik, a készülék hangjelzést ad.
- Az előmelegítés ikonja abbahagyja a villogást, és folyamatosan világít.
- A sütési idő elkezd villogni.





12 Helyezze a hozzávalókat a készülékbe.

- Használhatja kontakt grillként vagy asztali grillsütőként is.
- Kontakt grill esetén emelje a fedelet az alapértelmezett szögbe, helyezze az ételt az alsó lapra, és zárja le a fedelet.
- Asztali grillezés esetén az ételt a nyitott felületen süssse meg.



13 Várjon, amíg a hozzávalók teljesen megsülnek.

14 Amikor a sütés befejeződik, a készülék hangjelzést ad.

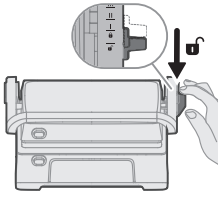


15 A készülék kikapcsolásához tartsa lenyomva az Indítás/Szünet/Bekapcsolás gombot

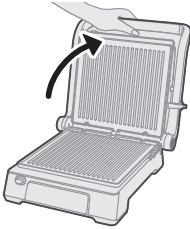


Előre beállított ételkészítési üzemmód használata

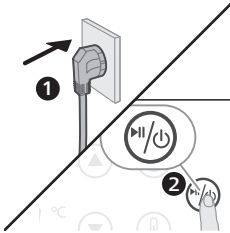
Kövesse az alábbi lépéseket az előre beállított ételkészítési üzemmód használatához:



- 1 Nyissa ki a fedelet a csúszka nyitási helyzetbe csúsztatásával.



- 2 Emelje a fedelet az alapértelmezett szögbe.
- A fedelet kioldó gomb megnyomásával 180 fokban kinyithatja a fedelet, és asztali grillsütőként használhatja.



- 3 Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját a fali aljzatba.
4 Nyomja meg az Indítás/Szünet/Bekapcsolás gombot.



- 5 Nyomja meg a kívánt előbeállítás gombját.
Lásd az „Előbeállításokat tartalmazó táblázat” című részt az előbeállítások részleteiért.



- 6 A sütési idő és a hőmérséklet látható a kijelzőn.
A sütési időt és a hőmérsékletet szükség szerint módosíthatja.



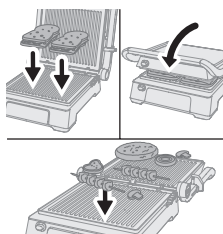
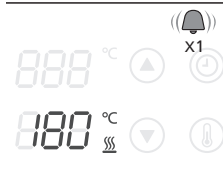
7 A megerősítéshez nyomja meg újra az Indítás/Szünet/Bekapcsolás gombot.



8 A készülék megkezdí az előmelegítést, és az előmelegítés ikonja világítani kezd.

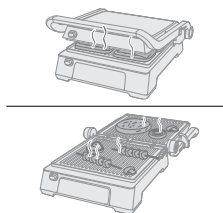


9 Amikor az előmelegítés befejeződik, a készülék hangjelzést ad.



10 Helyezze a hozzávalókat a készülékbe.

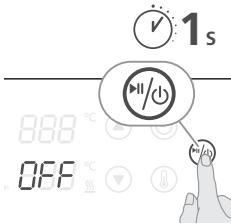
- Használhatja kontakt grillként vagy asztali grillsütőként is.
- Kontakt grill esetén emelje a fedelet az alapértelmezett szögbe, helyezze az ételt az alsó lapra, és zárja le a fedelet.
- Asztali grillezés esetén az ételt a nyitott felületen süssse meg.



11 Várjon, amíg a hozzávalók teljesen megsülnek.



12 Amikor a sütés befejeződik, a készülék hangjelzést ad.



13 A készülék kikapcsolásához tartsa lenyomva az Indítás/Szünet/Bekapcsolás gombot.

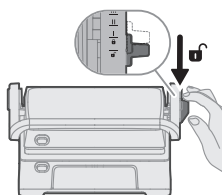
Előbeállításokat tartalmazó táblázat

Alapanyagok	Hőmérséklet	Sütési idő	Mennyiség
 Gyümölcsök és zöldségek	180 °C	6 min	-
 Hamburgerpogácsa	210 °C	6 min	4
 Hal	200 °C	6 min	4
 Közepesen véres steak	160 °C	3 min	1
 Közepesen átsült steak	180 °C	3 min	1
 Jól átsült steak	220 °C	6 min	1

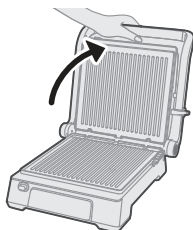
🕒	210 °C	10 perc	8
Csirkecomb			
⚙️	60 °C	10 perc	1
Kiolvasztási üzemmód (nincs előmelegítés)			

Szonda üzemmód használata

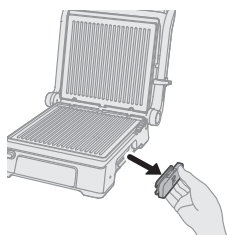
- 1 Nyissa ki a fedelet a csúszka nyitási helyzetbe csúsztatásával.



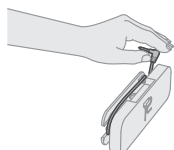
- 2 Emelje a fedelet az alapértelmezett szögbe.

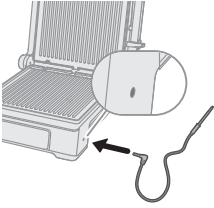


- 3 Vegye ki a szonda tokját.

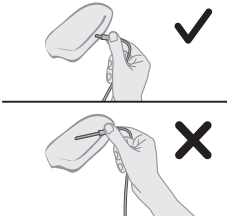


- 4 Vegye ki a szondát a tokból.

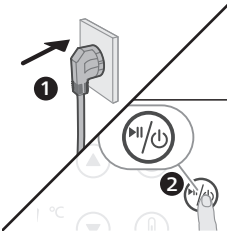




5 Illessze a szonda dugóját a készülék szondacsatlakozójába.



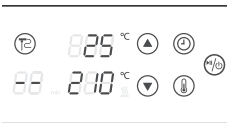
6 Helyezze be megfelelően a szonda hegyét az összetevőkbe.



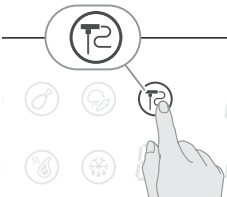
7 Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját a fali aljzatba.

8 Nyomja meg az Indítás/Szünet/Bekapcsolás gombot.

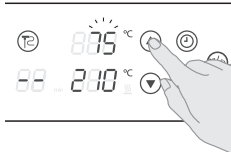
9 A szondagomb világítani kezd.



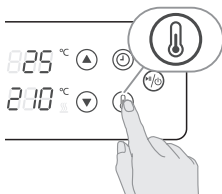
10 Nyomja meg a szondagombot.



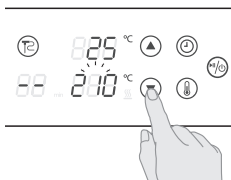
- 11** Nyomja meg a növelés és csökkentés gombot a hozzávalók kívánt hőmérsékletének beállításához.



- 12** Nyomja meg a hőmérséklet-kiválasztó gombot.



- 13** A növelés és a csökkentés gombbal állítsa be a sütési hőmérsékletet.



- 14** A megerősítéshez nyomja meg újra az Indítás/Szünet/Bekapcsolás gombot.

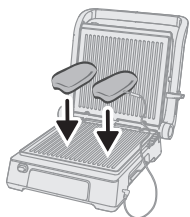


- 15** A készülék megkezd az előmelegítést, és az előmelegítés ikonja világítani kezd.

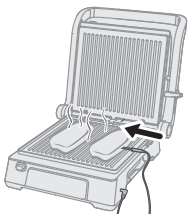




- 16** Amikor az előmelegítés befejeződik, a készülék hangjelzést ad.
- Az előmelegítés ikonja abbahagyja a villogást, és folyamatosan világít.



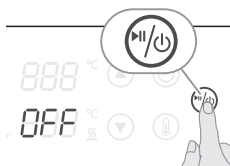
- 17** A szonda használata közben helyezze a hozzávalókat a készülékbe.



- 18** Várjon, amíg a hozzávalók teljesen megsülnek.



- 19** Amikor a hőmérséklet eléri a beállított szintet, a sütés befejeződött.
- A készülék hangjelzést ad.
 - Az „END” felirat jelenik meg.



- 20** A készülék kikapcsolásához tartsa lenyomva az Indítás/Szünet/Bekapcsolás gombot

Grillezési táblázat

A táblázat eligazítást nyújt a szükséges grillezési idő és hőmérséklet, valamint a grillsütő megfelelő pozíciója tekintetében. A megadott grillezési idő nem tartalmazza a készülék előmelegítéséhez szükséges időt.

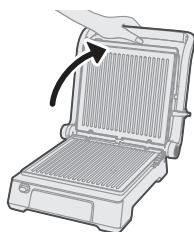
A tényleges grillezési idő és hőmérséklet a készíttendő étel típusától (pl. hús), vastagságától és hőmérsékletétől, valamint az Ön egyéni ízlésétől függ.

Alapanyagok	Javasolt hőmérséklet	Javasolt elkészítési idő	Sütési pozíció (asztali/kontakt grill)
Bifsztek	200–220 °C	6–9 perc	Kontakt grill
Marhaszelet	200–220 °C	4–5 perc	Kontakt grill
Marhahúsos burger	190–210 °C	5–7 perc	Kontakt grill
Bárányborda	200–220 °C	9–11 perc	Kontakt grill
Sertésborda	200–220 °C	5–8 perc	Kontakt grill
Csirke	190–210 °C	10–13 perc	Kontakt grill
Hal	180–200 °C	5–7 perc	Kontakt grill
Halfilé	180–200 °C	4–6 perc	Kontakt grill
Kebab	200–220 °C	Asztali grill 18–20 perc Kontakt grill 8–10 perc	Asztali grill vagy kontakt grill
Hot dog	200–220 °C	Asztali grill 25–30 perc Kontakt grill 7–9 perc	Asztali grill vagy kontakt grill
Panini	180–200 °C	4–6 perc	Kontakt grill
Szendvics	200–220 °C	4–6 perc	Kontakt grill
Gomba és paradicsom	180–200 °C	Asztali grill 15–20 perc Kontakt grill 6–10 perc	Asztali grill vagy kontakt grill
Cukkini és kaliforniai paprika	180–200 °C	Asztali grill 18–20 perc Asztali grill 6–10 perc	Asztali grill vagy kontakt grill
Garnélarák	190–210 °C	Asztali grill 8–10 perc Kontakt grill 3–5 perc	Asztali grill vagy kontakt grill
Kioldasztás	60–70 °C	8–10 perc	Kontakt grill
köfte	200–220 °C	6–8 perc	Kontakt grill

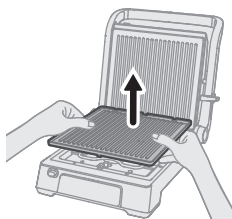
Tisztítás és karbantartás

- Ellenőrizze, hogy a készülék ki van húzva a konnektorból, és lehűlt.
- Minden használat után tisztítsa meg, kerülje a súroló hatású tisztítószerket, és száraz helyen tárolja.

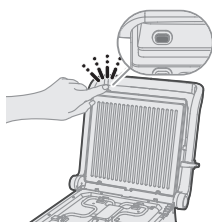
- 1 Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.
- 2 Tisztítás előtt várja meg, hogy a készülék teljesen lehűljön.
- 3 Nyissa ki a fedelet a csúszka nyitási helyzetbe csúsztatásával.
- 4 Emelje a fedelet az alapértelmezett szögbe.



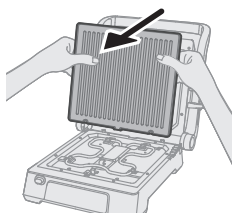
- 5 Nyomja meg a kioldógombot az alul lévő lap kioldásához.



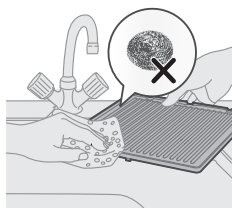
- 6 Távolítsa el az alsó lapot.



- 7 Nyomja meg a lapkioldó gombot a felül lévő lap kioldásához.

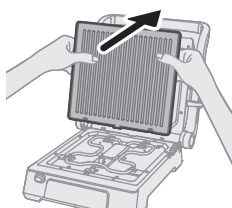


8 Távolítsa el a felső lapot.

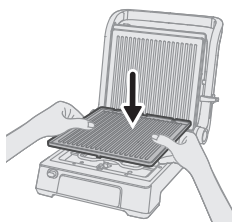


9 A lapokat nedves, puha kendővel vagy szivaccsal, meleg, szappanos vízzel mossa le.

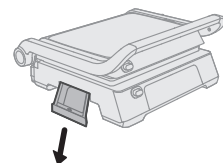
10 A lapokat teljesen szárítsa meg, mielőtt visszahelyezi őket.



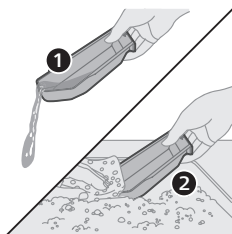
11 Rögzítse vissza a felső lapot.



12 Rögzítse vissza az alsó lapot.



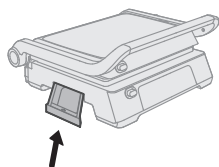
13 Húzza ki az olajgyűjtőt a készülékből.



14 Öntse ki az olajat a gyűjtőből.

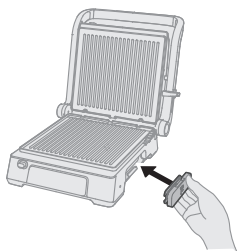
15 Mossa le a gyűjtőt szappanos vízzel.

16 Helyezze vissza az olajgyűjtőt.

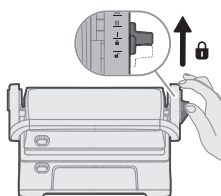


17 Mossa le a szondát szappanos vízzel.

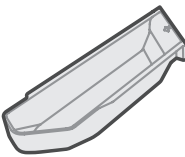
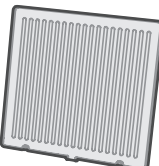
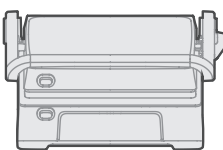
18 Helyezze vissza a megtisztított szondatokat.



19 Zárja le a fedelet.



Tisztítási táblázat

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Hibaelhárítás

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha az alábbi útmutató segítségével nem tudja elhárítani a hibát, látogasson el a www.philips.com/support weboldalra a gyakran ismétlődő kérdések listájáért, vagy forduljon az országában illetékes vevőszolgálatához.

A grill nem kapcsol be:

- Bizonyosodjon meg arról, hogy a tápkábel egy működő fali aljzatba van csatlakoztatva.
- Ellenőrizze, hogy a bekapcsológomb „be” állásban van-e.
- Ellenőrizze, hogy a kivehető lap megfelelően van behelyezve és a helyére került.

Egyenetlen fűtés:

- Ellenőrizze, hogy a grillezőlapok megfelelően igazodnak egymáshoz és a helyükre kerültek.
- Ügyeljen arra, hogy az étel egyenletesen helyezkedjen el a grillezőlapokon.
- Állítsa be a hőmérsékletet egyenletesre, és hagyja, hogy a grill alaposan előmelegedjen.

Túlzott füst vagy égett szag:

- Ellenőrizze, hogy nem csepeg felesleges zsír vagy olaj a fűtőelemekre.
- Alaposan tisztítsa meg a grillezőlapokat, hogy eltávolítsa a sütés közben esetleg füstöt okozó lerakódott maradványokat.
- Kerülje a túlzott mennyiségű olaj vagy zsír használatát sütéskor, mivel az füstöt és égett szagot okozhat.

A tapadásmentes bevonattal kapcsolatos problémák:

- Ha a tapadásmentes bevonat leválik vagy megsérült, ne használja tovább a készüléket, és javítás vagy csere céljából forduljon a gyártóhoz.
- Használjon nem fémből készült evőeszközöket, hogy elkerülje a tapadásmentes bevonat megkarcolódását.
- A tapadásmentes bevonat élettartamának meghosszabbítása érdekében kövesse a tisztítási és karbantartási utasításokat.

Egyenetlen sütési eredmények:

- Ügyeljen rá, hogy az étel egyenletes vastagságú és megfelelően előkészített legyen, mielőtt a grillre helyezi.
- Kövesse a különböző típusú ételek ajánlott sütési idejét és hőmérsékletét.
- Kerülje a grill folyamatos nyitogatását sütés közben, mert az egyenetlen eredményekhez vezethet.

Elektromágneses mezők (EMF)

A készülék megfelel az elektromágneses terekre érvényes vonatkozó szabványoknak és előírásoknak.

Garancia és támogatás

A Versuni két éves garanciát nyújt a termék megvásárlását követően. Ez a garancia nem érvényes, ha a hiba helytelen használat vagy nem megfelelő karbantartás miatt következett be. A garanciánk nem érinti a törvény által biztosított fogyasztói jogokat. További információért vagy a garancia igénybe vételéhez látogasson el weboldalunkra: www.philips.com/support.

Újrahasznosítás



- Ez a szimbólum azt jelenti, hogy az elektromos termékeket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt hulladékba helyezni.
- Kövesse az elektronikus termékek elkülönített gyűjtésére vonatkozó országos szabályokat.

Garancia és terméktámogatás

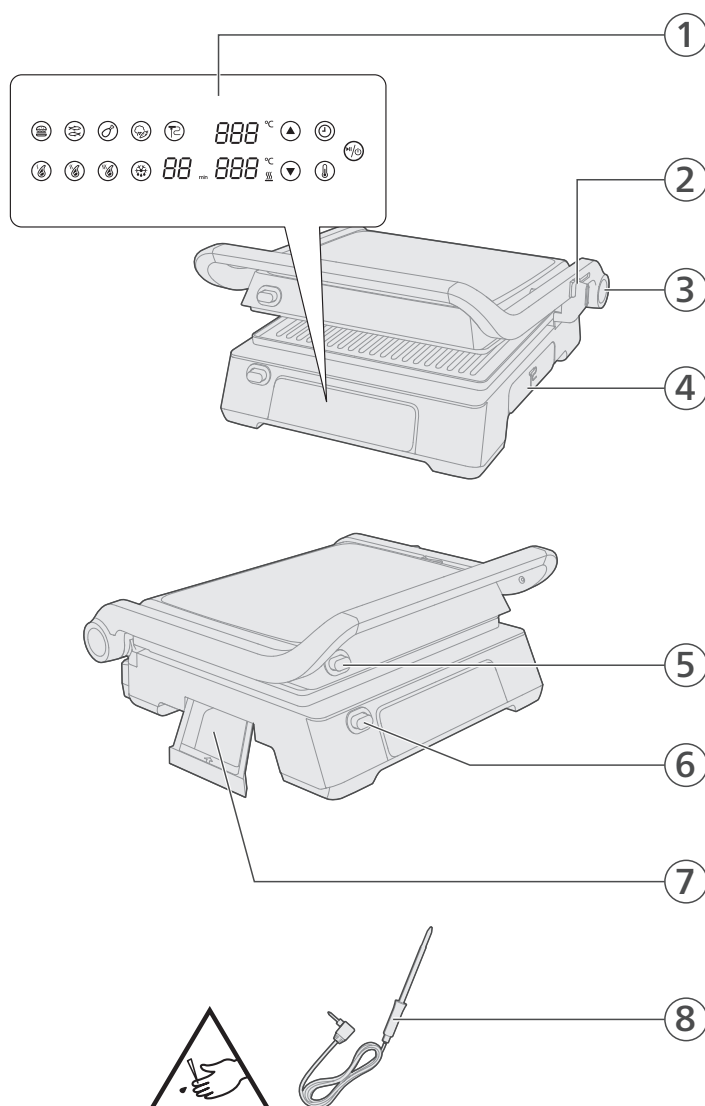
A Versuni a vásárlás után két év jótállást ad a termékekre. Ez a jótállás nem érvényes, ha a hiba helytelen használatra vagy nem megfelelő karbantartásra vezethető vissza. Ez a jótállás nem érinti az Ön törvény adta fogyasztói jogait. További információért vagy a jótállás érvényesítéséhez látogasson el webhelyünkre: **www.home.id/warranty**.

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

Registreer uw product op **www.home.id** om optimaal gebruik te kunnen maken van onze ondersteuning.

Algemene beschrijving



- 1 Bedieningspaneel
Snelkeuzeknoppen
- Zie 'Tabel met voorinstellingen' voor meer informatie
- 
- 
- Knop omhoog/omlaag
- 
- Tijdknop
- 
- Temperatuurknop
- 
- Aan-uitknop
- Statusweergave
- 2 Keuzeschakelaar dekselpositie
- 3 Knop voor aanpassen deksel voor tafelgrill
- 4 Sondeopslag
- 5 Ontgrendelingsknop bovenplaat
- 6 Ontgrendelingsknop onderplaat
- 7 Olieopvangbak
- 8 Sonde

Belangrijk

Gevaar

- Dompel het apparaat of het netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat op de onderkant van het apparaat is aangegeven, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat je het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat en zij de gevaren van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 jaar en alleen onder toezicht.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.

- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, het servicecentrum van de fabrikant of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.

Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed and breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Als u de grillplaten in de vaatwasser wast, bestaat de kans dat er oxidatie optreedt aan de achterkant van de plaat, waardoor er zwart poeder of een zwarte substantie achterblijft op de achterkant van de plaat.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Laat het netsnoer niet hangen over de rand van de tafel of het aanrecht waarop het apparaat staat.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.
- Raak de platen nooit aan met scherpe of schurende voorwerpen, omdat dit het antiaanbakoppervlak beschadigt.
- Schakel het apparaat na gebruik altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Maak uw contactgrill na elk gebruik schoon voor de beste prestaties. Wanneer u de roosters verwijdt, kunt u de verwarmingselementen schoonmaken met een doek. Laat geen water op deze onderdelen komen.

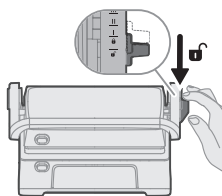
Voor het eerste gebruik

Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt (zie het hoofdstuk 'Schoonmaken').

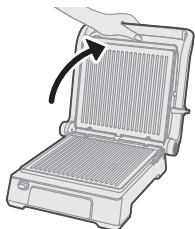
Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat gaat gebruiken.

Klaarmaken voor gebruik

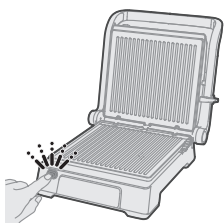
Volg de onderstaande stappen om uw apparaat voor te bereiden op gebruik:



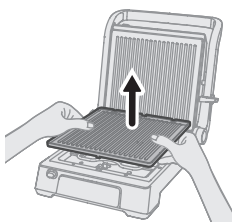
- 1 Ontgrendel het deksel door de schuifknop naar de ontgrendelpositie te schuiven.



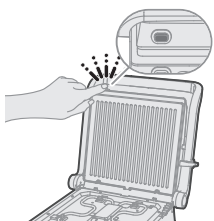
- 2 Til het deksel naar de standaardhoek.



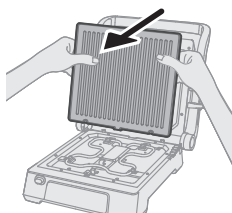
- 3 Druk op de ontgrendelingsknop om de plaat aan de onderkant te ontgrendelen.



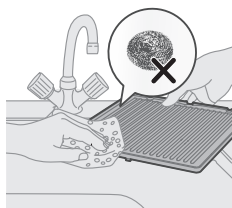
- 4 Verwijder de onderplaat.



- 5 Druk op de ontgrendelingsknop van de plaat om de plaat aan de bovenkant te ontgrendelen.

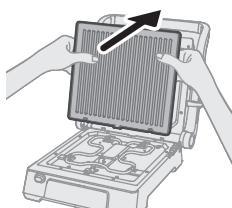


6 Verwijder de bovenplaat.

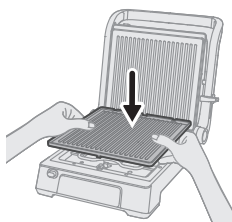


7 Maak de platen schoon met een zachte doek.

8 Laat de platen volledig drogen voordat u ze opnieuw bevestigt.



9 Bevestig de bovenplaat aan de clips van het grilldeksel en druk stevig aan om hem vast te zetten.

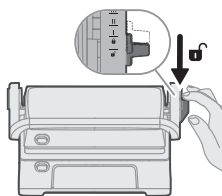


10 Bevestig de bodemplaat aan de clips van het grilldeksel en druk stevig aan om hem vast te zetten.

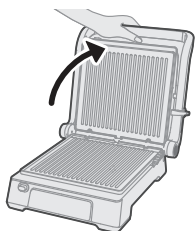
Het apparaat gebruiken

Handmatige kookmodus gebruiken

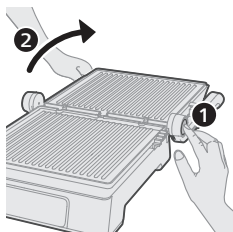
Volg de onderstaande stappen om de handmatige kookmodus te gebruiken:



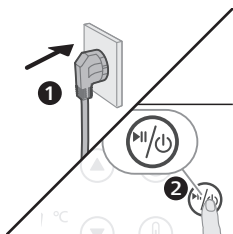
- 1 Ontgrendel het deksel door de schuifknop naar de ontgrendelpositie te schuiven.



- 2 Til het deksel naar de standaardhoek.



- U kunt op de ontgrendelingsknop van het deksel drukken om het deksel 180 graden te openen en het als tafelgrill gebruiken.

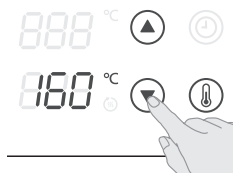


- 3 Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- 4 Druk op de Start-/Pauze-/Aan-uitknop.

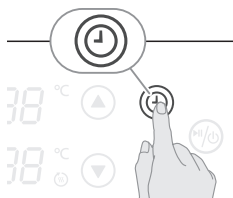


- 5 Druk op de temperatuurknop.

6 Druk op de knop omhoog/omlaag om de kooktemperatuur in te stellen.



7 Druk op de tijdknop.



8 Druk op de knop omhoog/omlaag om de bereidingstijd in te stellen.



9 Druk nogmaals op de Start-/Pauze-/Aan-uitknop om te bevestigen.



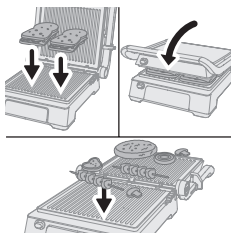
10 Het apparaat begint met voorverwarmen.

- Het voorverwarmingspictogram begint te knipperen.

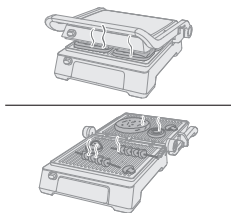




- 11** Wanneer het voorverwarmen is voltooid is, piept het apparaat.
- Het voorverwarmingspictogram stopt met knipperen en blijft branden.
 - De bereidingstijd begint te knipperen.



- 12** Voeg ingrediënten toe aan het apparaat.
- Je kunt het gebruiken als contactgrill of als tafelgrill.
 - Om het te gebruiken als contactgrill, tilt u het deksel in de standaardhoek, legt u het voedsel op de onderplaat en sluit u het deksel.
 - Om het als tafelgrill te gebruiken, bereidt u het voedsel op het open oppervlak.



- 13** Wacht tot de ingrediënten volledig gaar zijn.



- 14** Als het koken klaar is, piept het apparaat.

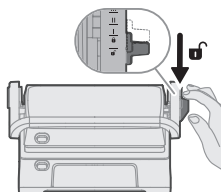


- 15** Houd de Start-/Pauze-/Aan-uitknop ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.

Vooraf ingestelde kookmodus gebruiken

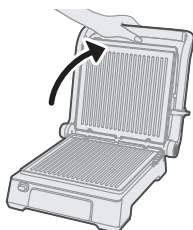
Volg de onderstaande stappen om de vooraf ingestelde kookmodus te gebruiken:

- 1 Ontgrendel het deksel door de schuifknop naar de ontgrendelpositie te schuiven.



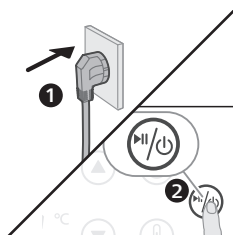
- 2 Til het deksel naar de standaardhoek.

- U kunt op de ontgrendelingsknop van het deksel drukken om het deksel 180 graden te openen en het als tafelgrill gebruiken.



- 3 Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

- 4 Druk op de Start-/Pauze-/Aan-uitknop.



- 5 Druk op de gewenste voorinstelling.

Zie 'Tabel met voorinstellingen' voor meer informatie over voorinstellingen.



- 6 De bereidingstijd en temperatuur worden weergegeven.

U kunt de bereidingstijd en temperatuur naar wens aanpassen.





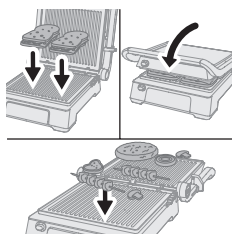
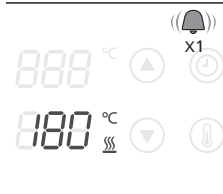
7 Druk nogmaals op de Start-/Pauze-/Aan-uitknop om te bevestigen.



8 Het apparaat begint voor te verwarmen en het voorverwarmingspictogram licht op.

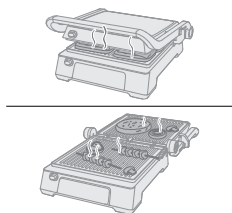


9 Wanneer het voorverwarmen is voltooid is, piept het apparaat.

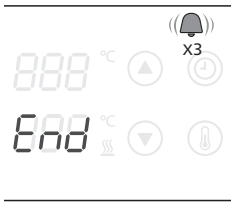


10 Voeg ingrediënten toe aan het apparaat.

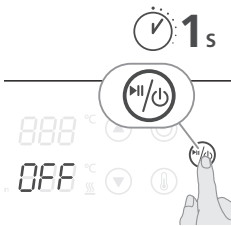
- Je kunt het gebruiken als contactgrill of als tafelgrill.
- Om het te gebruiken als contactgrill, tilt u het deksel in de standaardhoek, legt u het voedsel op de onderplaat en sluit u het deksel.
- Om het als tafelgrill te gebruiken, bereidt u het voedsel op het open oppervlak.



11 Wacht tot de ingrediënten volledig gaar zijn.



12 Als het koken klaar is, piept het apparaat.



13 Houd de Start-/Pauze-/Aan-uitknop ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.

Tabel met voorinstellingen

Ingrediënten	Temperatuur	Bereidingstijd	Hoeveelheid
 Fruit en groenten	180°C	6 min.	-
 Hamburgers	210°C	6 min.	4
 Vis	200°C	6 min.	4
 Medium rare biefstuk	160°C	3 min.	1
 Medium biefstuk	180°C	3 min.	1
 Gare biefstuk	220°C	6 min.	1



Kippendrumstick

210°C

10 min.

8



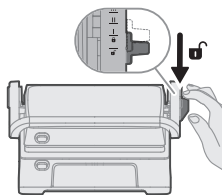
Ontdooimodus (geen
voorverwarming)

60°C

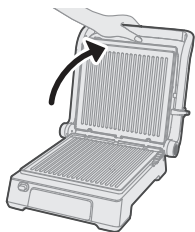
10 min.

1

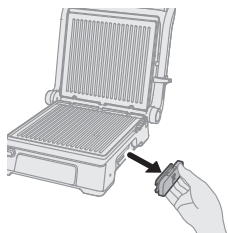
Sondemodus gebruiken



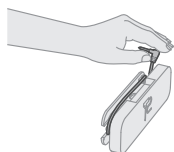
- 1 Ontgrendel het deksel door de schuifknop naar de ontgrendelpositie te schuiven.



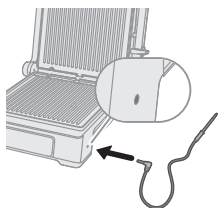
- 2 Til het deksel naar de standaardhoek.



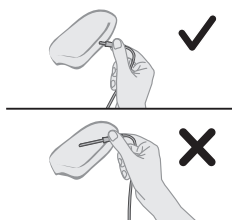
- 3 Trek de behuizing van de sonde eruit.



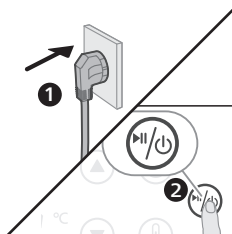
- 4 Verwijder de sonde uit de behuizing.



5 Steek de stekker van de sonde in de sondeaansluiting op het apparaat.



6 Plaats de sondepunt op de juiste manier in het ingrediënt.



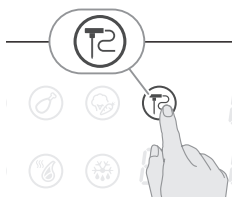
7 Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

8 Druk op de Start-/Pauze-/Aan-uitknop.

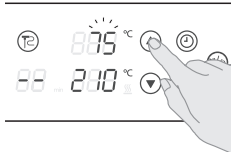
9 De sondeknop licht op.



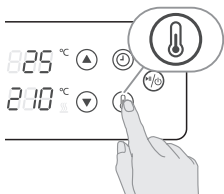
10 Druk op de sondeknop.



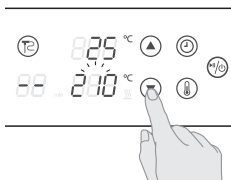
- 11** Druk op de knoppen omhoog/omlaag om de gewenste temperatuur voor de ingrediënten in te stellen.



- 12** Druk op de temperatuurnop.



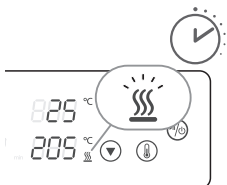
- 13** Druk op de knop omhoog/omlaag om de temperatuur in te stellen.



- 14** Druk nogmaals op de Start-/Pauze/Aan-uitknop om te bevestigen.

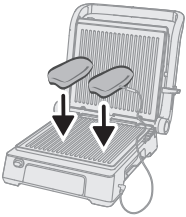


- 15** Het apparaat begint voor te verwarmen en het voorverwarmingspictogram licht op.

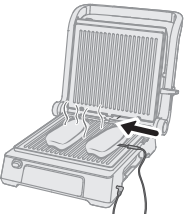




- 16** Wanneer het voorverwarmen is voltooid is, piept het apparaat.
- Het voorverwarmingspictogram stopt met knipperen en blijft branden.



- 17** Voeg ingrediënten met de sonde toe aan het apparaat.



- 18** Wacht tot de ingrediënten volledig gaar zijn.



- 19** Wanneer de temperatuur het ingestelde niveau bereikt, is het koken voltooid.
- Het apparaat piept.
 - Er wordt 'END' (einde) weergegeven.



- 20** Houd de Start-/Pauze-/Aan-uitknop ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.

Tabel voor grillen

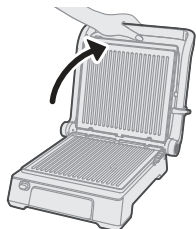
De tabel geeft aan welke temperatuur moet worden gekozen, hoelang het voedsel moet worden gegrild en wat de juiste positie van de grill is. De tijd die nodig is om het apparaat voor te verwarmen, is niet inbegrepen in de aangegeven griltijd.

De werkelijke griltijd en -temperatuur zijn afhankelijk van het soort voedsel dat wordt bereid (bijv. vlees), de dikte en de temperatuur ervan en ook van uw eigen smaak.

Ingrediënten	Aanbevolen temperatuur	Aanbevolen bereidingstijd	Kookpositie (tafel-/contactgrill)
Rundersteak	200-220°C	6 - 9 min	Contactgrill
Runderlapjes	200-220°C	4 - 5 min	Contactgrill
Rundvleesburger	190-210°C	5 - 7 min	Contactgrill
Lamskotelet	200-220°C	9 - 11 min	Contactgrill
Varkenskotelet	200-220°C	5 - 8 min	Contactgrill
Kip	190-210°C	10 - 13 min	Contactgrill
Vis	180-200°C	5 - 7 min	Contactgrill
Visfilet	180-200°C	4 - 6 min	Contactgrill
Kebab	200-220°C	Tafelgrill 18-20 min Contactgrill 8-10 min	Tafelgrill of contactgrill
Hotdog	200-220°C	Tafelgrill 25-30 min Contactgrill 7-9 min	Tafelgrill of contactgrill
Panini	180-200°C	4 - 6 min	Contactgrill
Sandwich	200-220°C	4 - 6 min	Contactgrill
Champignon en tomaat	180-200°C	Tafelgrill 15-20 min Contactgrill 6-10 min	Tafelgrill of contactgrill
Courgette en paprika	180-200°C	Tafelgrill 18-20 min Contactgrill 6-10 min	Tafelgrill of contactgrill
Garnaal	190-210°C	Tafelgrill 8-10 min Contactgrill 3-5 min	Tafelgrill of contactgrill
Ontdooien	60-70°C	8 - 10 min	Contactgrill
Kofte	200-220°C	6 - 8 min	Contactgrill

Reiniging en onderhoud

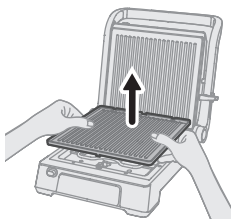
- Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is en dat het apparaat is afgekoeld.
 - Maak het na elk gebruik schoon, gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen en bewaar het apparaat op een droge plaats.
- 1** Haal de stekker uit het stopcontact.
 - 2** Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.
 - 3** Ontgrendel het deksel door de schuifknop naar de ontgrendelpositie te schuiven.
 - 4** Til het deksel naar de standaardhoek.



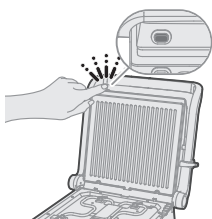
- 5** Druk op de ontgrendelingsknop om de plaat aan de onderkant te ontgrendelen.

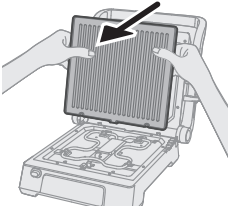


- 6** Verwijder de onderplaat.

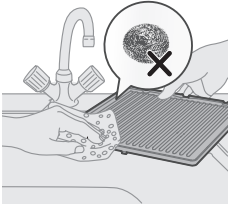


- 7** Druk op de ontgrendelingsknop van de plaat om de plaat aan de bovenkant te ontgrendelen.



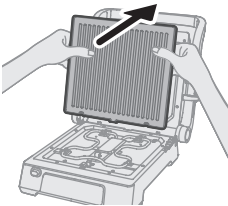


8 Verwijder de bovenplaat.

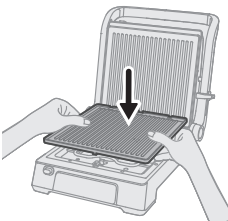


9 Reinig de platen met een vochtige zachte doek of spons met warm zeepwater.

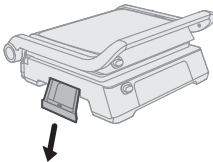
10 Laat de platen volledig drogen voordat u ze opnieuw bevestigt.



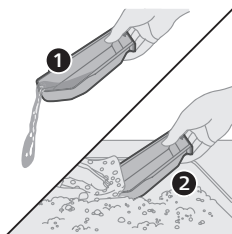
11 Bevestig de bovenplaat weer.



12 Bevestig de onderplaat weer.



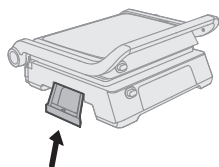
13 Trek de olieopvangbak uit het apparaat.



14 Giet de olie uit de opvangbak.

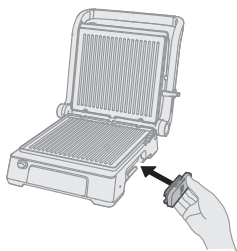
15 Was de opvangbak met zeepsop.

16 Plaats de olieopvangbak terug.

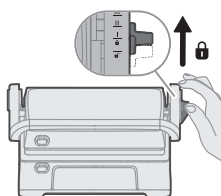


17 Reinig de sonde met zeepsop.

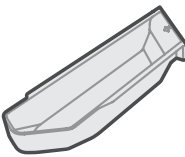
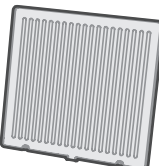
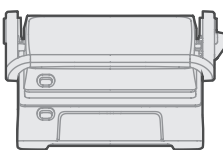
18 Bevestig de gereinigde sondebehuizing terug.



19 Vergrendel het deksel.



Schoonmaaktabel

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van uw apparaat. Als u het probleem niet met de onderstaande informatie kunt oplossen, gaat u naar www.philips.com/support voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

De grill gaat niet aan:

- Zorg ervoor dat het netsnoer is aangesloten op een werkend stopcontact.
- Controleer of de aan-uitknop in de stand 'Aan' staat.
- Controleer of de verwijderbare plaat goed is geïnstalleerd en op zijn plaats zit.

Ongelijkmatige verhitting:

- Controleer of de grillplaten goed zijn uitgelijnd en op hun plaats zitten.
- Zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig is verdeeld over de grillplaten.
- Stel de temperatuur in op een gelijkmatige stand en laat de grill goed voorverwarmen.

Overmatige rookontwikkeling of brandlucht:

- Zorg dat er geen overtollig vet of olie op de verwarmingselementen druppelt.
- Reinig de grillplaten grondig om alle opgehoopte resten te verwijderen die rook kunnen veroorzaken tijdens het koken.
- Vermijd het gebruik van grote hoeveelheden olie of vetten bij het koken, omdat dit kan leiden tot rook en brandlucht.

Problemen met de antiaanbaklaag:

- Als de antiaanbaklaag afbladdert of is beschadigd, stop dan met het gebruik en neem contact op met de fabrikant voor reparatie of vervanging.
- Gebruik niet-metalen keukengerei om krassen op de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Volg de schoonmaak- en onderhoudsinstructies om de levensduur van de antiaanbaklaag te verlengen.

Inconsistente bereidingsresultaten:

- Zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig van dikte is en goed is voorbereid voordat u het op de grill legt.
- Volg de aanbevolen kooktijden en temperaturen voor de verschillende soorten voedsel.
- Vermijd het voortdurend openen van de grill tijdens het bereiden van voedsel, omdat dit kan leiden tot ongelijkmatige resultaten.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit apparaat voldoet aan de toepasselijke richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

Garantie en ondersteuning

Versuni biedt twee jaar garantie op dit product vanaf de datum van aankoop. Deze garantie is niet geldig als een defect het gevolg is van onjuist gebruik of slecht onderhoud. Onze garantie is niet van invloed op uw rechten als consument. Ga voor meer informatie of om de garantie in te roepen naar onze website www.philips.com/support.

Recycling



- Dit symbool betekent dat u elektrische producten niet bij het gewone huishoudelijke afval mag weggooien.
- Volg de regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische producten.

Garantie en ondersteuning

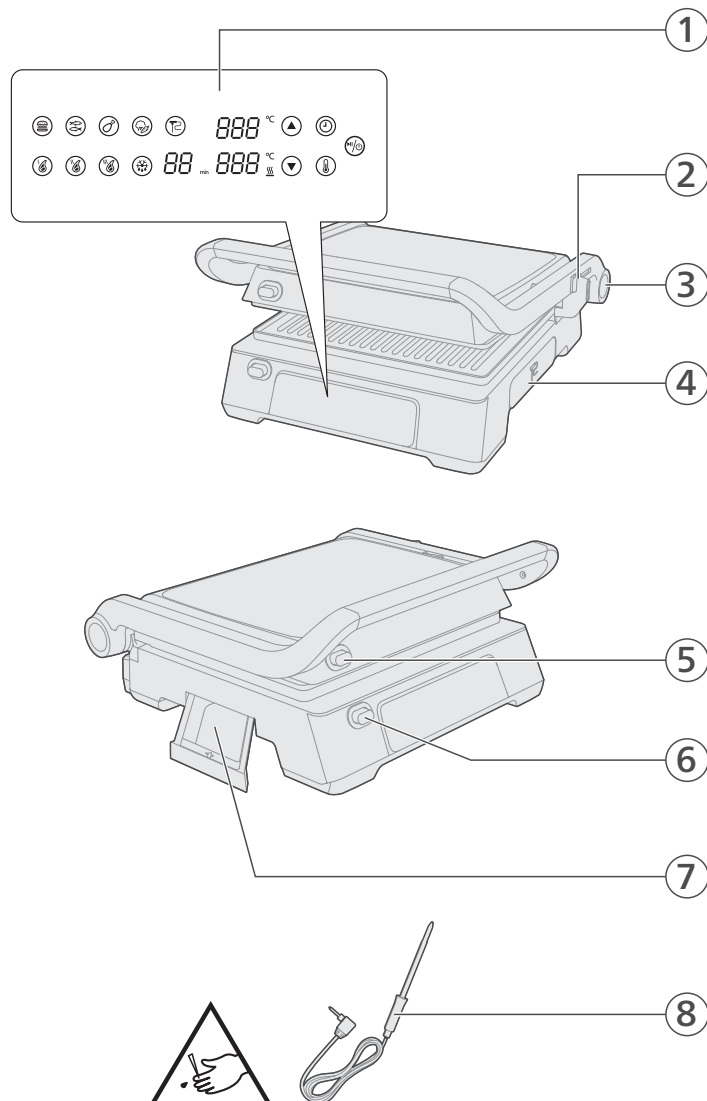
Versuni biedt voor dit product een garantie van twee jaar vanaf de datum van aankoop. Deze garantie is niet geldig als het defect is ontstaan door onjuist gebruik of slecht onderhoud. Onze garantie heeft geen invloed op uw wettelijke rechten als consument. Ga voor meer informatie of om een beroep op deze de garantie te doen naar onze website **www.home.id/warranty**.

Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

Hvis du vil dra full nytte av brukerstøtten som vi tilbyr, kan du registrere produktet ditt på www.home.id.

Generell beskrivelse



- 1 Kontrollpanel
Forhåndsinnstilte knapper
- Se forhåndsinnstilt tabell hvis du vil ha mer informasjon
- 
- 
- Opp/ned-knapp
- 
- Tidsknapp
- 
- Temperaturknapp
- 
- Av/på-knapp
- Statusvisning
- 2 Velger for lokkposisjon
- 3 Knapp for lokkjustering for bordgrill
- 4 Oppbevaring av probe
- 5 Utløserknapp for topplate
- 6 Utløserknapp for bunnplate
- 7 Oljeoppsamler
- 8 Probe

Important

Danger

- Ikke senk apparatet eller nettleddningen ned i vann eller annen væske.

Warning

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt nederst på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på støpselet, nettleddningen eller andre deler.
- Hold nettleddningen unna varme overflater.
- For å unngå farlige situasjoner skal dette apparatet aldri kobles til en ekstern timer.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.
- Dette apparatet kan brukes av barn over åtte år og av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke rengjøre eller vedlikeholde apparatet med mindre de er over 8 år, og har tilsyn.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Apparatet er ikke beregnet for bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten, en reparatør eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.

- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.

Caution

- Dette apparatet er kun beregnet på bruk i privat husholdning. Det er ikke beregnet på bruk i kjøkken for ansatte i butikker, på kontorer, på gårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet for bruk av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder. •
- Hvis du ønsker å vaske grillplatene i oppvaskmaskinen, finnes det en sjanse for at oksidasjon kan skje på baksiden av platen, som kan føre til et svart pulver eller stoff på baksiden av platen.
- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet.
- Ikke la strømledningen henge over kanten av bordet eller benken apparatet står på.
- Temperaturen på tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.
- La apparatet avkjøles helt før du rengjør apparatet eller setter det bort.
- Ikke ta på platene med skarpe eller slpende gjenstander, da dette skader non-stick-overflaten.
- Slå alltid av og koble fra apparatet etter bruk.
- For å få best mulig resultat fra kontaktgrillen må du alltid rengjøre apparatet etter hver bruk. Når du tar grillen ut, åpnes varmeelementene. Du kan rengjøre disse delene med en klut. Vær forsiktig så du ikke slipper vann på disse putene.

Før bruk første gang

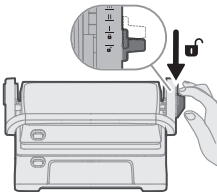
Før du bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig (se kapittelet «Rengjøring»).

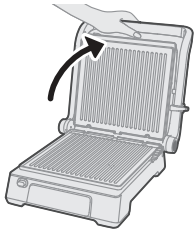
Sørg for at alle delene er helt tørre før du begynner å bruke apparatet.

Bruksforberedelse

Følg trinnene nedenfor for å klargjøre apparatet:

- 1 Lås opp lokket ved å flytte skyvebryteren til låse opp-posisjonen.

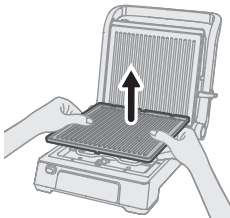




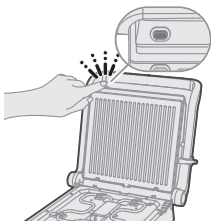
2 Løft lokket til standardvinkelen.



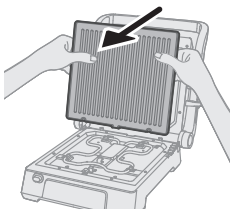
3 Trykk på utløserknappen for å låse opp platen på bunnen.



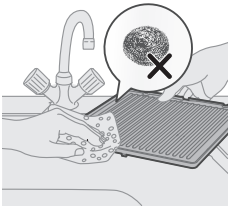
4 Ta av bunnplaten.



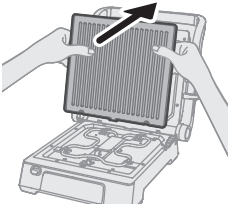
5 Trykk på plateutløserknappen for å låse opp platen på toppen.



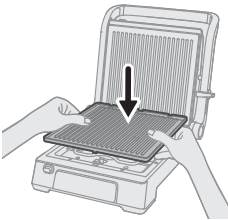
6 Ta av topplaten.



- 7 Rengjør platene med en myk klut.
- 8 Tørk platene helt før du fester dem igjen.



- 9 Fest topplaten på grillokkklipsene, og trykk hardt for å feste dem på plass.



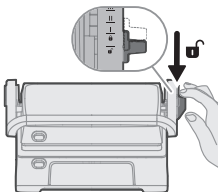
- 10 Fest bunnplaten til grillokkklipsene, og trykk hardt for å feste dem på plass.

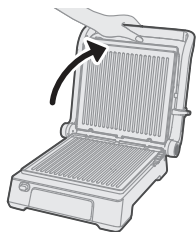
Bruke apparatet

Bruk manuell tilberedningsmodus

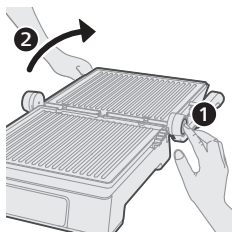
Følg trinnene nedenfor for å bruke manuell tilberedningsmodus:

- 1 Lås opp lokket ved å flytte skyvebryteren til låse opp-posisjonen.

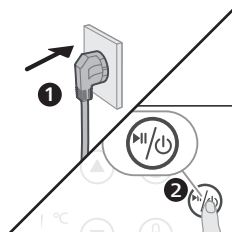




2 Løft lokket til standardvinkelen.



- Du kan trykke på lokkutløserknappen for å åpne lokket til 180 grader og bruke den som en bordgrill.

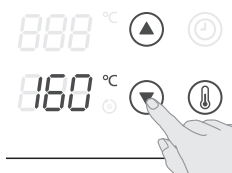


3 Koble til apparatet.

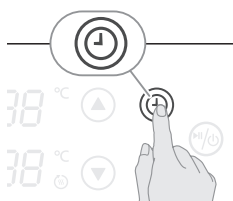
4 Trykk på start/pause/av/på-knappen.



5 Trykk på temperaturknappen.



6 Trykk på opp- og ned-knappen for å angi temperaturen for matlagingen.



7 Trykk på timerknappen.



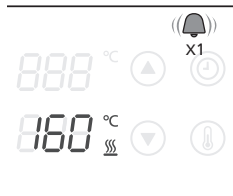
8 Trykk på opp- og ned-knappen for å angi tiden for matlagingen.



9 Trykk på start/pause/av/på-knappen igjen for å bekrefte.

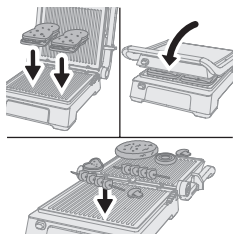


10 Apparatet begynner å forvarme.
- Forvarmingssymbolet begynner å blinke.



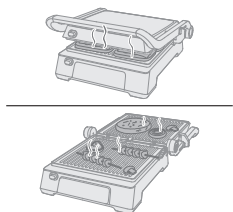
11 Apparatet piper når forvarmingen er fullført.
- Forvarmingssymbolet slutter å blinke og fortsetter å lyse.
- Tilberedningstiden begynner å blinke.

300 Norsk

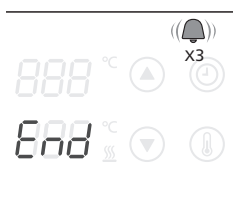


12 Tilsett ingredienser i apparatet.

- Du kan bruke den som kontaktgrill eller bordgrill.
- For en kontaktgrill løfter du lokket til standardvinkelen, plasserer maten på bunnplaten og lukker lokket.
- For en bordgrill lager du maten på den åpne overflaten.



13 Vent til ingrediensene er helt kokt.



14 Når matlagingen er fullført, piper apparatet.

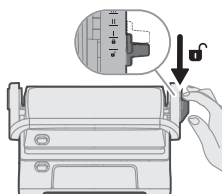


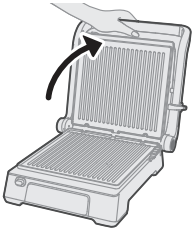
15 Trykk på og hold inne start/pause/av/på-knappen for å slå av apparatet

Bruk forhåndsinnstilt tilberedningsmodus

Følg trinnene nedenfor for å bruke den forhåndsinnstilte tilberedningsmodusen:

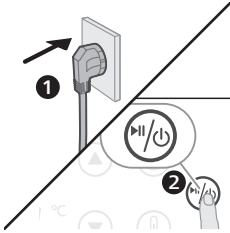
1 Lås opp lokket ved å flytte skyvebryteren til låse opp-posisjonen.





2 Løft lokket til standardvinkelen.

- Du kan trykke på lokkutløserknappen for å åpne lokket til 180 grader og bruke den som en bordgrill.



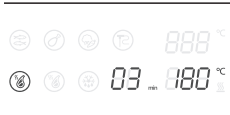
3 Koble til apparatet.

4 Trykk på start/pause/av/på-knappen.



5 Trykk på ønsket forhåndsinnstillingsknapp.

Se forhåndsinnstilt tabell hvis du vil ha mer informasjon om forhåndsinnstillinger.



6 Tilberedningstiden og temperaturen vises.

Du kan justere tilberedningstiden og temperaturen etter behov.



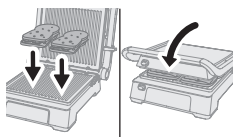
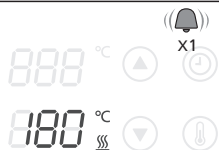
7 Trykk på start/pause/av/på-knappen igjen for å bekrefte.



8 Apparatet begynner å forvarme, og forvarmingssymbolet lyser.

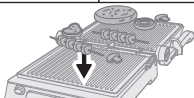


9 Apparatet piper når forvarmingen er fullført.



10 Tilsett ingredienser i apparatet.

- Du kan bruke den som kontaktgrill eller bordgrill.
- For en kontaktgrill løfter du lokket til standardvinkelen, plasserer maten på bunnplaten og lukker lokket.
- For en bordgrill lager du maten på den åpne overflaten.



11 Vent til ingrediensene er helt kokt.



12 Når matlagingen er fullført, piper apparatet.



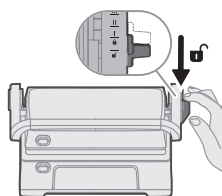


13 Trykk på og hold inne start/pause/av/på-knappen for å slå av apparatet.

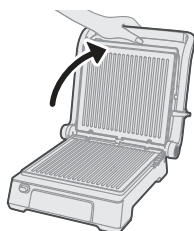
Forhåndsinnstilt tabell

Ingredienser	Temperatur	Tilberedningstid	Mengde
 Fukt og grønnsaker	180 °C	6 min	–
 Hamburgerbiff	210 °C	6 min	4
 Fisk	200 °C	6 min	4
 Medium rare biff	160 °C	3 min	1
 Medium biff	180 °C	3 min	1
 Well done biff	220 °C	6 min	1
 Kyllingklubber	210 °C	10 min	8
 Tinemodus (ingen forvarming)	60 °C	10 min	1

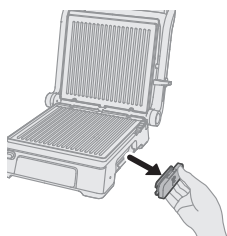
Bruk probe-modus



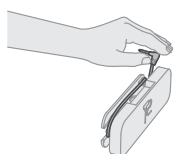
1 Lås opp lokket ved å flytte skyvebryteren til låse opp-posisjonen.



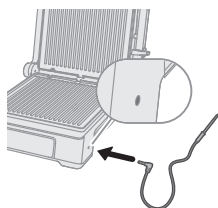
2 Løft lokket til standardvinkelen.



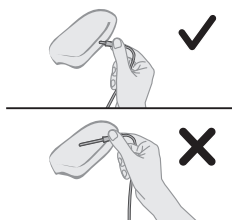
3 Trekk ut probekassen.



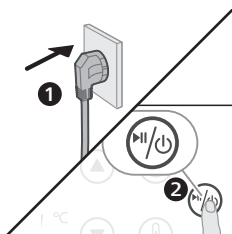
4 Fjern proben fra kassen.



5 Sett probepluggen inn i probekontakten på apparatet.



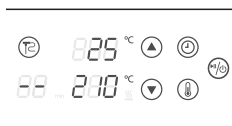
6 Sett probetuppen ordentlig inn i ingrediensen.



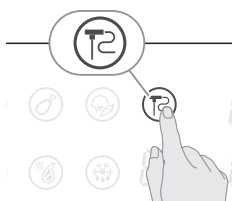
7 Koble til apparatet.

8 Trykk på start/pause/av/på-knappen.

9 Probe-knappen lyser.



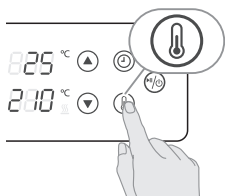
10 Trykk på probe-knappen.



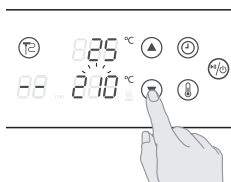
11 Trykk på opp- eller nedknappen for å angi ønsket temperatur for ingrediensene.



12 Trykk på temperaturknappen.



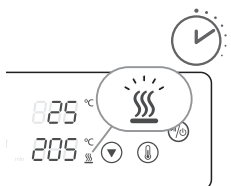
13 Trykk på opp- eller nedknappen for å angi temperaturen for tilberedning.



14 Trykk på start/pause/av/på-knappen igjen for å bekrefte.



15 Apparatet begynner å forvarme, og forvarmingssymbolet lyser.

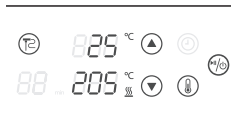


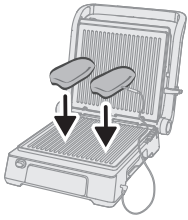
16 Apparatet piper når forvarmingen er fullført.

- Forvarmingssymbolet slutter å blinke og fortsetter å lyse.

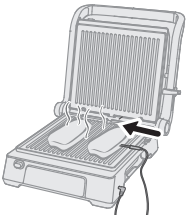


x1





17 Tilsett ingredienser med proben til apparatet.

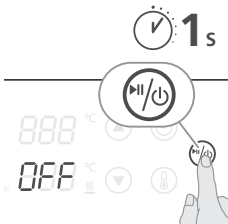


18 Vent til ingrediensene er helt kokt.



19 Når temperaturen når det angitte nivået, er matlagingen fullført

- Apparatet piper.
- END vises.



20 Trykk på og hold inne start/pause/av/på-knappen for å slå av apparatet

Grillbord

Tabellen gir indikasjoner på hvilken temperatur som skal velges, hvor lenge maten skal grilles og hvilken posisjon grillen skal ha. Tiden som er nødvendig for å forvarme apparatet, er ikke inkludert i den angitte grilltiden.

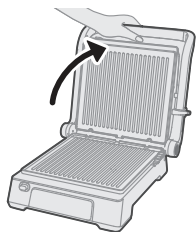
Den faktiske grilltiden og temperaturen avhenger av hvilken type mat som tilberedes (f.eks. kjøtt), tykkelsen og temperaturen, og også av egen preferanse.

Ingredienser	Foreslått temperatur	Foreslått tilberedningstid	Tilberedningsposisjon (bord-/kontaktgrill)
Biff	200–220 °C	6–9 min	Kontaktgrill

Bankebiff	200–220 °C	4–5 min	Kontaktgrill
Biffkjøttburger	190–210 °C	5–7 min	Kontaktgrill
Lammekotelett	200–220 °C	9–11 min	Kontaktgrill
Svinekotelett	200–220 °C	5–8 min	Kontaktgrill
Kylling	190–210 °C	10–13 min	Kontaktgrill
Fisk	180–200 °C	5–7 min	Kontaktgrill
Fiskefilet	180–200 °C	4–6 min	Kontaktgrill
Kebab	200–220 °C	Bordgrill 18–20 min Kontaktgrill 8–10 min	Bordgrill eller kontaktgrill
Pølse	200–220 °C	Bordgrill 25–30 min Kontaktgrill 7–9 min	Bordgrill eller kontaktgrill
Panini	180–200 °C	4–6 min	Kontaktgrill
Smørbrød	200–220 °C	4–6 min	Kontaktgrill
Sjampinjong og tomat	180–200 °C	Bordgrill 15–20 min Kontaktgrill 6–10 min	Bordgrill eller kontaktgrill
Squash og paprika	180–200 °C	Bordgrill 18–20 min Kontaktgrill 6–10 min	Bordgrill eller kontaktgrill
Reker	190–210 °C	Bordgrill 8–10 min Kontaktgrill 3–5 min	Bordgrill eller kontaktgrill
Tining	60–70 °C	8–10 min	Kontaktgrill
Kofte	200–220 °C	6–8 min	Kontaktgrill

Rengjøring og vedlikehold

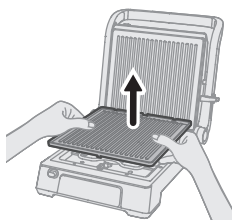
- Kontroller at apparatet er koblet fra og avkjølt.
 - Rengjør etter hver bruk, unngå slipende rengjøringsmidler, og oppbevar på et tørt sted.
- 1** Koble fra apparatet.
 - 2** La apparatet avkjøles helt før rengjøring.
 - 3** Lås opp lokket ved å flytte skyvebryteren til låse opp-posisjonen.



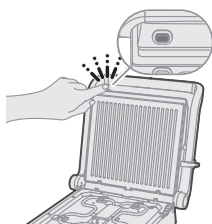
4 Løft lokket til standardvinkelen.



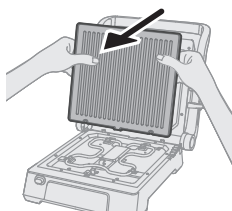
5 Trykk på utløserknappen for å låse opp platen på bunnen.



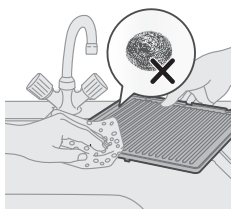
6 Ta av bunnplaten.



7 Trykk på plateutløserknappen for å låse opp platen på toppen.

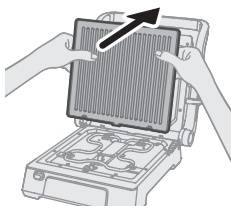


8 Ta av topplaten.

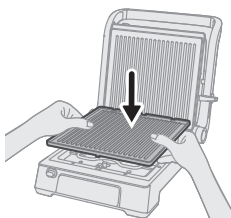


9 Vask platene med en fuktig, myk klut eller svamp med varmt såpevann.

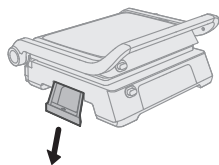
10 Tørk platene helt før du fester dem igjen.



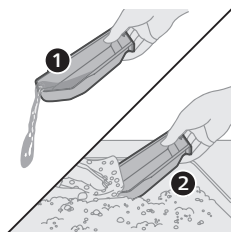
11 Fest topplaten på nytt.



12 Fest bunnplaten på nytt.



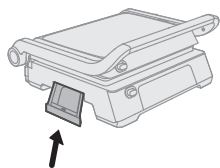
13 Dra oljeoppsamleren ut av apparatet.



14 Hell ut oljen fra oppsamleren.

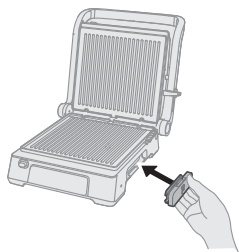
15 Vask oppsamleren med såpevann.

16 Fest oljeoppsamleren på nytt.

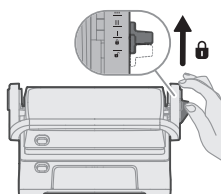


17 Vask proben med såpevann.

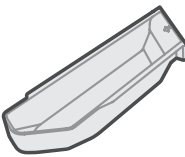
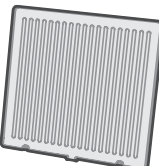
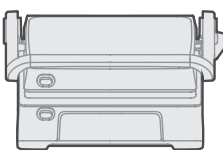
18 Fest den rengjorte probekassen på nytt.



19 Lås lokket.



Rengjøringstabell

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Feilsøking

Dette kapittelet oppsummerer de vanligste problemene du kan oppleve med apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjelp av informasjonen nedenfor, kan du gå til www.philips.com/support for å se en liste over vanlige spørsmål, eller du kan kontakte forbrukerstøtten i landet der du bor.

Grillen slår seg ikke på:

- Kontroller at strømledningen er koblet til et fungerende uttak.
- Kontroller strømbryteren for å sikre at den er i på-stillingen.
- Kontroller at den avtakbare platen er riktig installert og satt på plass.

Ujevn oppvarming:

- Kontroller at grillplatene er riktig justert og satt på plass.
- Pass på at maten er jevnt fordelt på grillplatene.
- Juster temperaturen til en jevn innstilling, og la grillen forvarme ferdig.

Overdreven røyk eller det lukter svidd:

- Pass på at overflødig fett eller olje ikke drypper på varmeelementene.
- Rengjør grillplatene grundig for å fjerne eventuelle rester som kan forårsake røyk under matlagingen.
- Unngå å bruke store mengder olje eller fett når du lager mat, da dette kan føre til røyk og at det lukter svidd.

Problemer med non-stick-belegg:

- Hvis non-stick-belegget flasser av eller skadet, må du slutte å bruke det og kontakte produsenten for reparasjoner eller utskiftninger.
- Bruk redskaper som ikke er laget av metall for å unngå riper på non-stick-belegget.
- Følg instruksjonene for rengjøring og vedlikehold for å forlenge levetiden til non-stick-belegget.

Inksekvente matlagersresultater:

- Sørg for at ingrediensene er jevnt tykke og ordentlig tilberedt før du legger dem på grillen.
- Følg anbefalte tilberedningstider og temperaturer for ulike typer mat.
- Unngå å åpne grillen hele tiden under matlagingen, da dette kan føre til ujevne resultater.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette apparatet overholder aktuelle standarder og forskrifter om eksponering for elektromagnetiske felt.

Garanti og støtte

Versuni tilbyr to års garanti etter at produktet er kjøpt. Denne garantien er ikke gyldig hvis en mangel skyldes feilaktig bruk eller dårlig vedlikehold. Garantien vår påvirker ikke dine lovbestemte rettigheter som forbruker. Hvis du vil ha mer informasjon eller vil ta i bruk garantien, kan du gå til nettstedet vårt, www.philips.com/support.

Resirkulering



- Dette symbolet betyr at elektriske produkter ikke skal kasseres som restavfall
- Følg nasjonale regler for avfallsdeponering av elektriske produkter.

Garanti og støtte

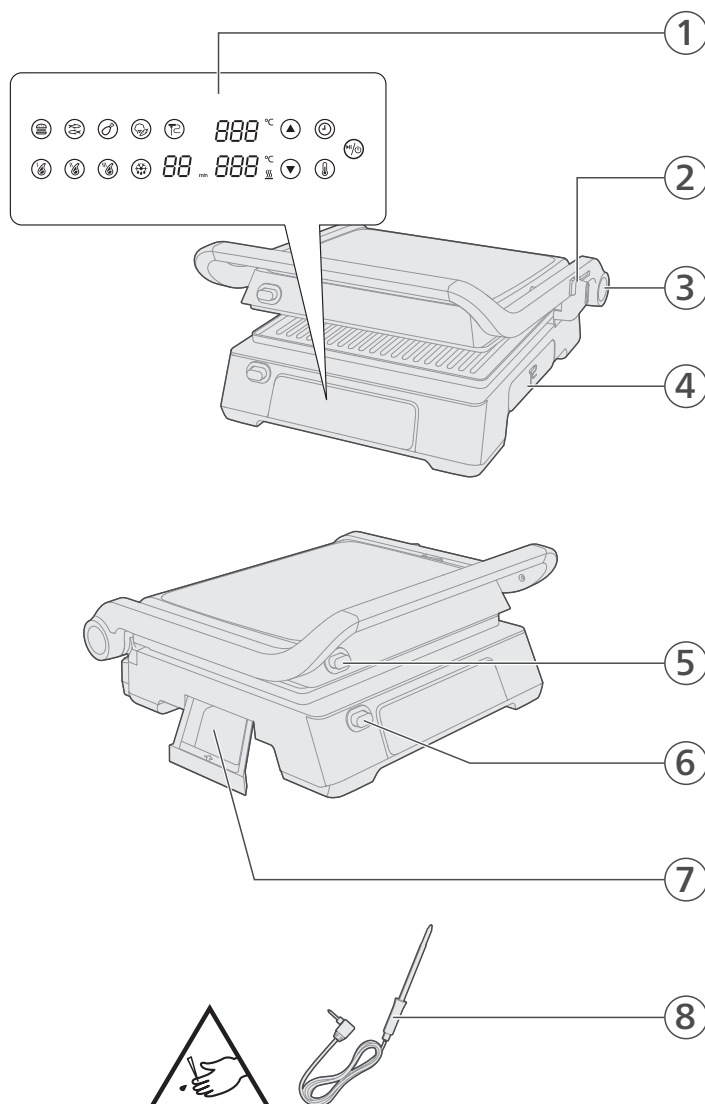
Versuni tilbyr en 2-års garanti på dette produktet etter kjøp. Denne garantien er ikke gyldig dersom en defekt skyldes feil bruk eller dårlig vedlikehold. Garantien vår påvirker ikke lovfestede retter du har som forbruker. Hvis du vil vite mer eller benytte deg av garantien, går du til nettstedet vårt **www.home.id/warranty**.

Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips!

Aby w pełni skorzystać ze świadczonej przez nas obsługi, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie **www.home.id**.

Opis ogólny



- 1 Panel sterowania
 - Przyciski wstępnych ustawień
 - Sprawdź część „Tabela zaprogramowanych ustawień”, aby uzyskać szczegóły
 - 
 - 
 - Przycisk zwiększania/zmniejszania poziomu
 - 
 - Przycisk czasu
 - 
 - Przycisk regulacji temperatury
 - 
 - Włącznik/wyłącznik
 - Wyświetlacz stanu
- 2 Wybór pozycji pokrywki
- 3 Przycisk regulacji pokrywy dla grilla stołowego
- 4 Przechowywanie sondy
- 5 Przycisk odblokowania płyty górnej
- 6 Przycisk odblokowania płyty dolnej
- 7 Zbiornik oleju
- 8 Sonda

Important

Danger

- Nie zanurzać urządzenia ani przewodu w wodzie ani innym płynie.

Warning

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego włącznika czasowego.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- 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 użytkowaniu 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 powinny bawić się urządzeniem. Urządzenia nie mogą czyścić ani obsługiwać dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego regulatora czasowego ani obsługiwać za pomocą oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę musi dokonać producent, pracownik serwisu lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, tak aby uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas jego pracy.

Caution

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach jak kuchnie w sklepach, biurach, w gospodarstwach rolnych i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast” ani innych miejscach mieszkalnych. •
- Podczas mycia płyty grillowej w zmywarce może dojść do reakcji utlenienia, czego skutki — osad czarnego proszku lub czarnej substancji — będą widoczne na tylnej stronie płyty.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Nie pozwól, aby przewód sieciowy zwiisał z krawędzi stołu lub blatu, na którym ustawione jest urządzenie.
- Podczas działania urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub odłożeniem urządzenia należy poczekać, aż wystygnie.
- Nigdy nie dotykaj płyt ostrymi lub szorstkimi przedmiotami, ponieważ może to zniszczyć powłokę nieprzywierającą.
- Po użyciu zawsze wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Grill należy myć po każdym użyciu, aby jak najdłużej służył z najwyższą efektywnością. Aby wyczyścić elementy grzejne, należy wyjąć z urządzenia kratki grilla. Do czyszczenia należy użyć szmatki. Elementy nie mogą mieć kontaktu z wodą.

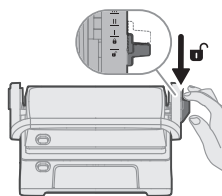
Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia, które będą się stykały z żywnością (patrz rozdział „Czyszczenie”).

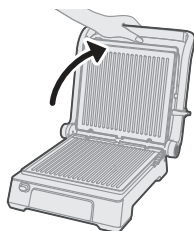
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy sprawdzić, czy wszystkie jego części są suche.

Przygotowanie do użycia

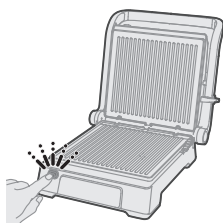
Wykonaj poniższe kroki, aby przygotować urządzenie:



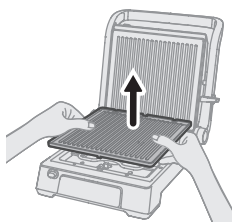
1 Przesuń suwak, aby odblokować urządzenie.



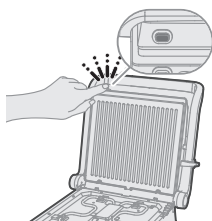
2 Podnieś pokrywę na domyślną wysokość.



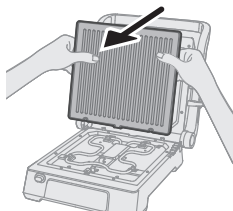
3 Naciśnij przycisk blokady, aby odblokować płytę dolną.



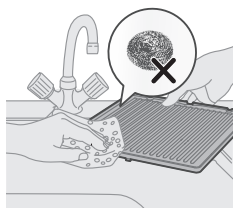
4 Wyjmij płytę dolną.



5 Naciśnij przycisk blokady, aby odblokować płytę górną.

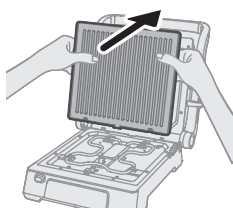


6 Wyjmij płytę górną.

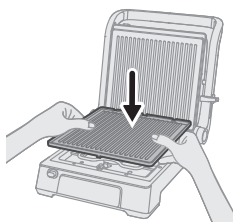


7 Przemyj płyty miękką szmatką.

8 Wysusz płyty przed ich ponownym założeniem.



9 Umieść płytę górną na klipsach pokrywy grilla i naciśnij mocno, aby zaskoczyła na miejsce.

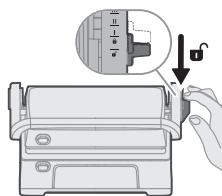


10 Umieść płytę dolną na klipsach pokrywy grilla i naciśnij mocno, aby zaskoczyła na miejsce.

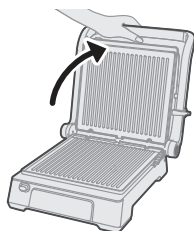
Zasady używania urządzenia

Używanie ręcznego trybu gotowania

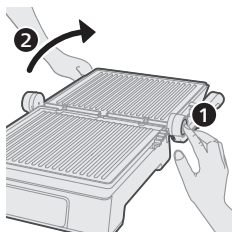
Wykonaj poniższe kroki, aby skorzystać z ręcznego trybu gotowania:



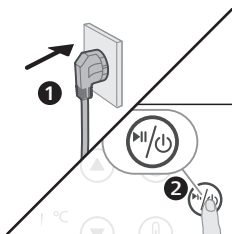
1 Przesuń suwak, aby odblokować urządzenie.



2 Podnieś pokrywę na domyślną wysokość.



- Możesz także nacisnąć przycisk odblokowania pokrywy, aby otworzyć ją całkowicie i użyć jako grilla stołowego.

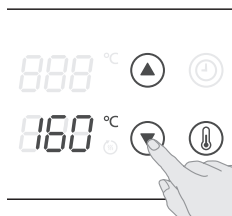


3 Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka elektrycznego.

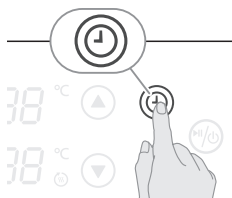
4 Naciśnij przycisk Start/Pauza/Zasilanie.



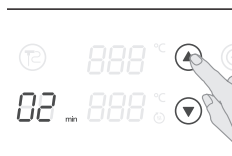
5 Naciśnij przycisk regulacji temperatury.



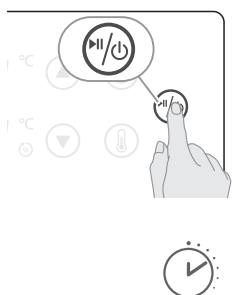
- 6** Naciśnij przycisk zwiększania i zmniejszania temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 7** Naciśnij przycisk ustawienia czasu.



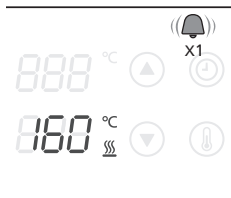
- 8** Naciśnij przycisk wydłużania i skracania czasu, aby ustawić żądany czas.



- 9** Naciśnij ponownie przycisk Start/Pauza/Zasilanie, aby potwierdzić.

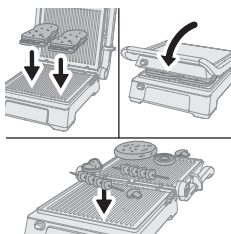


- 10** Urządzenie zacznie się nagrzewać.
- Ikona nagrzewania będzie migać.



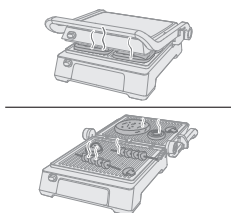
11 Po nagraniu urządzenie emituje sygnał dźwiękowy.

- Ikona nagrzewania przestaje migać i świeci światłem ciągłym.
- Miga czas gotowania.

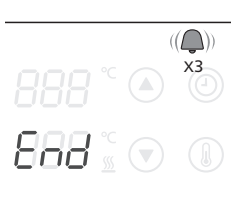


12 Dodaj składniki.

- Możesz używać urządzenia jako opiekacz lub grill stołowy.
- Aby skorzystać z funkcji opiekacza, ponieś pokrywę pod domyślnym kątem, ułóż jedzenie na dolnej płycie i zamknij pokrywę.
- Funkcja grilla stołowego umożliwia gotowanie na otwartej powierzchni.



13 Poczekaj, aż jedzenie będzie gotowe.



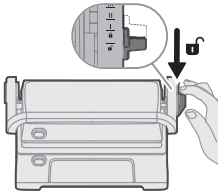
14 Po zakończeniu gotowania urządzenie emituje sygnał dźwiękowy.



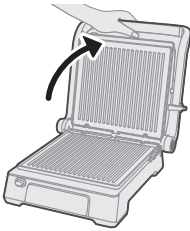
15 Naciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Pauza/Zasilanie, aby wyłączyć urządzenie

Używanie zaprogramowanego trybu gotowania

Wykonaj poniższe kroki, aby użyć zaprogramowanego trybu gotowania:

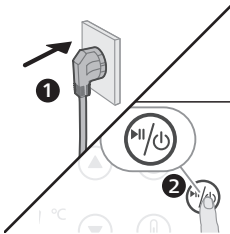


1 Przesuń suwak, aby odblokować urządzenie.



2 Podnieś pokrywę na domyślną wysokość.

- Możesz także nacisnąć przycisk odblokowania pokryw, aby otworzyć ją całkowicie i użyć jako grilla stołowego.



3 Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka elektrycznego.

4 Naciśnij przycisk Start/Pauza/Zasilanie.



5 Naciśnij przycisk wybranego zaprogramowanego ustawienia.

Szczegóły zaprogramowanych ustawień znajdziesz w części „Tabela zaprogramowanych ustawień”.



6 Wyświetla się czas i temperatura gotowania.

Czas i temperaturę gotowania możesz dostosować do swoich potrzeb.



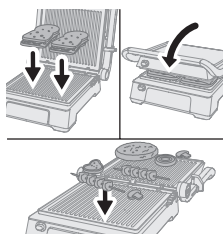
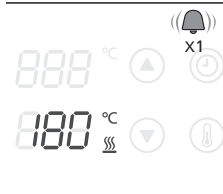
7 Naciśnij ponownie przycisk Start/Pauza/Zasilanie, aby potwierdzić.



8 Urządzenie zaczyna się nagrzewać i włącza się wskaźnik nagrzewania.

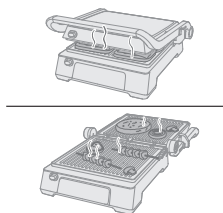


9 Po nagrzaniu urządzenie emituje sygnał dźwiękowy.



10 Dodaj składniki.

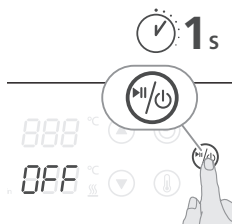
- Możesz używać urządzenia jako opiekacz lub grill stołowy.
- Aby skorzystać z funkcji opiekacza, ponieś pokrywę pod domyślnym kątem, ułóż jedzenie na dolnej płycie i zamknij pokrywę.
- Funkcja grilla stołowego umożliwia gotowanie na otwartej powierzchni.



11 Poczekaaj, aż jedzenie będzie gotowe.



12 Po zakończeniu gotowania urządzenie emituje sygnał dźwiękowy.



13 Naciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Pauza/Zasilanie, aby wyłączyć urządzenie.

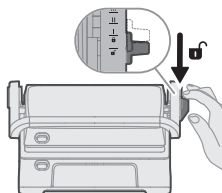
Tabela zaprogramowanych ustawień

Składniki	Temperatura	Czas gotowania	Ilość
🍌 Owoce i warzywa	180°C	6 min	-
🍔 Kotlety do hamburgerów	210°C	6 min	4
🐟 Ryba	200°C	6 min	4
🥩 Stek średnio-krwisty	160°C	3 min	1
🥩 Stek średnio wypieczony	180°C	3 min	1
🥩 Stek dobrze wypieczony	220°C	6 min	1

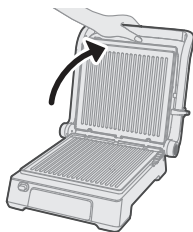
🕒	210°C	10 min	8
Podudzia kurczaka			
❄️	60°C	10 min	1
Odmrażanie (Bez nagrzewania)			

Korzystanie z trybu sondy

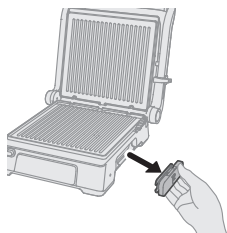
- 1 Przesuń suwak, aby odblokować urządzenie.



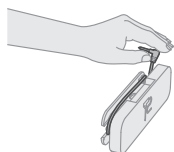
- 2 Podnieś pokrywę na domyślną wysokość.

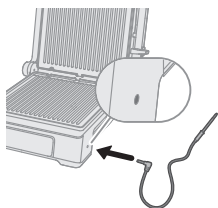


- 3 Wyciągnij pokrowiec z sondą.

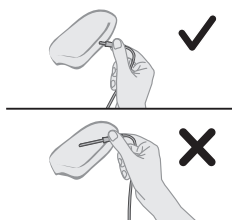


- 4 Wyjmij sondę z pokrowca.

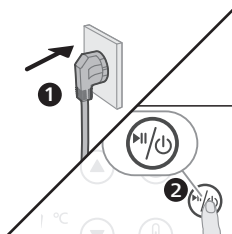




5 Włóż wtyczkę sondy do gniazda sondy w urządzeniu.

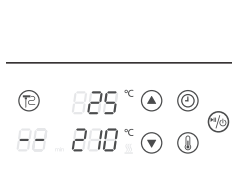


6 Włóż odpowiednio końcówkę sondy w jedzenie.

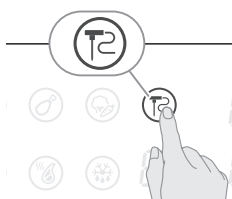


7 Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka elektrycznego.

8 Naciśnij przycisk Start/Pauza/Zasilanie.

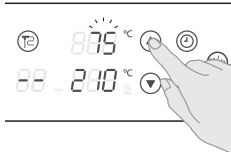


9 Włączy się wskaźnik sondy.

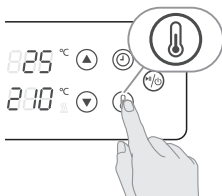


10 Naciśnij przycisk sondy.

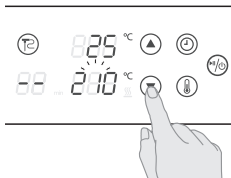
- 11** Naciśnij przycisk zwiększania lub zmniejszania temperatury, aby ustawić żadaną temperaturę jedzenia.



- 12** Naciśnij przycisk regulacji temperatury.



- 13** Naciśnij przycisk zwiększania lub zmniejszania temperatury, aby ustawić żadaną temperaturę gotowania.

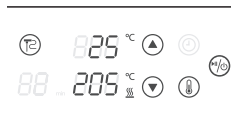


- 14** Naciśnij ponownie przycisk Start/Pauza/Zasilanie, aby potwierdzić.



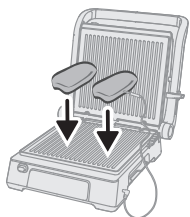
- 15** Urządzenie zaczyna się nagrzewać i włącza się wskaźnik nagrzewania.



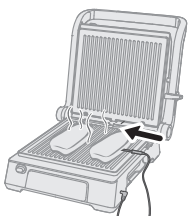


16 Po nagrzaniu urządzenie emituje sygnał dźwiękowy.

- Ikona nagrzewania przestaje migać i świeci światłem ciągłym.



17 Połóż jedzenie z sondą.

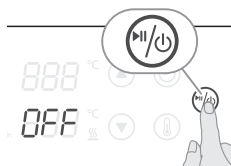


18 Poczekaj, aż jedzenie będzie gotowe.



19 Gdy zostanie osiągnięta ustalona temperatura, gotowanie zostanie zakończone

- Urządzenie emituje sygnał dźwiękowy.
- Zostanie wyświetlony komunikat „END”.



20 Naciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Pauza/Zasilanie, aby wyłączyć urządzenie

Tabela grillowania

Niniejsza tabela zawiera informacje dotyczące wyboru temperatury, czasu gotowania i prawidłowej pozycji grilla. Czas grillowania nie zawiera czasu potrzebnego do nagrzania urządzenia.

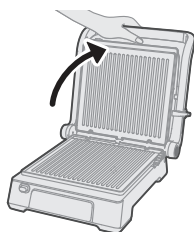
Rzeczywisty czas i temperatura gotowania zależy od rodzaju jedzenia, które jest przygotowywane (np. mięso), jego grubości i temperatury oraz indywidualnego smaku.

Składniki	Sugerowana temperatura	Sugerowany czas przyrządzania	Pozycja (opiekacz/grill stołowy)
Stek wołowy	200–220°C	6-9 min	Opiekacz
Eskalopki wołowe	200–220°C	4-5 min	Opiekacz
Burger wołowy	190–210°C	5-7 min	Opiekacz
Kotlet jagnięcy	200–220°C	9-11 min	Opiekacz
Kotlet wieprzowy	200–220°C	5-8 min	Opiekacz
Kurczak	190–210°C	10-13 min	Opiekacz
Ryba	180–200°C	5-7 min	Opiekacz
Filety rybne	180–200°C	4-6 min	Opiekacz
Kebab	200–220°C	Grill stołowy 18-20 min Opiekacz 8-10 min	Grill stołowy lub opiekacz
Hot dog	200–220°C	Grill stołowy 25-30 min Opiekacz 7-9 min	Grill stołowy lub opiekacz
Panini	180–200°C	4-6 min	Opiekacz
Kanapka	200–220°C	4-6 min	Opiekacz
Pieczarki i pomidory	180–200°C	Grill stołowy 15-20 min Opiekacz 6-10 min	Grill stołowy lub opiekacz
Cukinia i papryka	180–200°C	Grill stołowy 18-20 min Opiekacz 6-10 min	Grill stołowy lub opiekacz
Krewetki	190–210°C	Grill stołowy 8-10 min Opiekacz 3-5 min	Grill stołowy lub opiekacz
Rozmrażanie	60–70°C	8-10 min	Opiekacz
kofta	200–220°C	6-8 min	Opiekacz

Czyszczenie i konserwacja

- Upewnij się, że urządzenie jest odłączone i wystygło.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu, unikaj ściernych środków czyszczących i przechowuj w suchym miejscu.

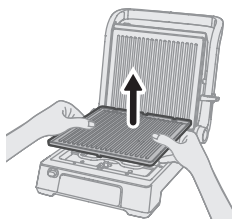
- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- 2 Przed czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- 3 Przesuń suwak, aby odblokować urządzenie.
- 4 Podnieś pokrywę na domyślną wysokość.



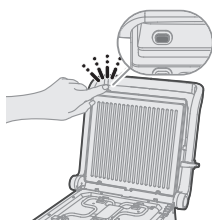
- 5 Naciśnij przycisk blokady, aby odblokować płytę dolną.

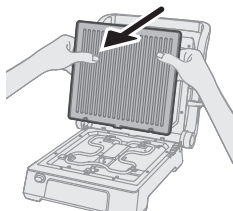


- 6 Wyjmij płytę dolną.

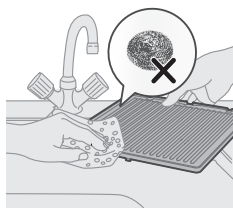


- 7 Naciśnij przycisk blokady, aby odblokować płytę górną.



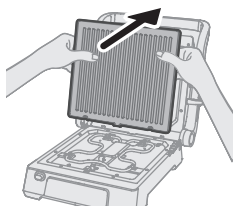


8 Wyjmij płytę górną.

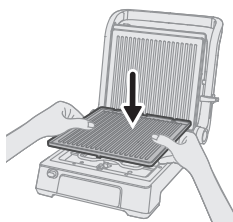


9 Myj płyty wodą z mydłem za pomocą wilgotnej, miękkiej szmatki lub gąbki.

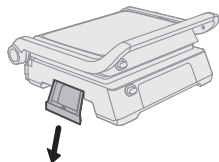
10 Wysusz płyty przed ich ponownym założeniem.



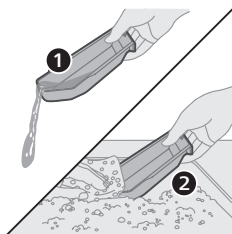
11 Zamontuj ponownie górną płytę.



12 Zamontuj ponownie dolną płytę.



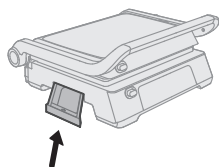
13 Wyjmij zbiornik tłuszczu z urządzenia.



14 Wylej tłuszcz z pojemnika.

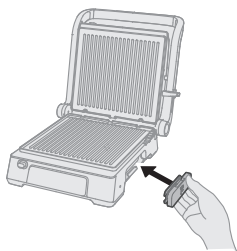
15 Umyj pojemnik wodą z mydłem.

16 Włóż ponownie pojemnik na tłuszcz.



17 Umyj sondę wodą z mydłem.

18 Podłącz ponownie etui sondy.



19 Zamknij pokrywę.

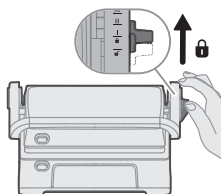
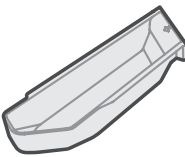
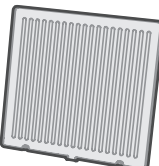
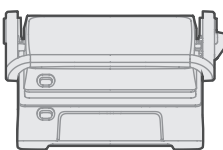


Tabela dotycząca czyszczenia

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

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.

Grill się nie włącza:

- Upewnij się, że wtyczka jest podłączona do działającego gniazdka.
- Sprawdź, czy włącznik jest w pozycji „wł.”.
- Sprawdź, czy zdejmowane płyty są właściwie założone i zablokowane.

Nierówne podgrzewanie:

- Sprawdź, czy płyty grilla są odpowiednio ustawione i znajdują się na swoich miejscach.
- Upewnij się, że jedzenie jest rozłożone równomiernie na płytach.
- Ustaw jednolitą temperaturę i poczekaj, aż urządzenie odpowiednio się rozgrzeje.

Duża ilość dymu lub zapach przypalanego jedzenia:

- Sprawdź, czy tłuszcz lub olej nie spływa na elementy grzejne.
- Dokładnie wyczyść płyty grilla, aby usunąć pozostałości, które mogą dymić podczas gotowania.
- Nie używaj zbyt dużo oleju lub tłuszczu podczas gotowania, ponieważ może to spowodować nadmierne dymienie lub przypalenie.

Problemy z powłoką nieprzywierającą:

- Jeśli powłoka nieprzywierająca jest uszkodzona lub odkleja się, zaprzestań używania urządzenia i skontaktuj się z producentem w celu naprawy lub wymiany.
- Nie używaj metalowych sztućców, aby zapobiec uszkodzeniu powłoki nieprzywierającej.
- Stosuj się do instrukcji dotyczących czyszczenia i konserwacji, aby przedłużyć żywotność powłoki nieprzywierającej.

Nierówne wyniki gotowania:

- Przed ułożeniem jedzenia na grillu upewnij się, że ma ono tę samą grubość i jest odpowiednio przygotowane.
- Przygotowuj jedzenie stosując sugerowany czas gotowania i temperaturę dla różnych rodzajów potraw.
- Unikaj ciągłego otwierania grilla podczas gotowania, ponieważ może to spowodować nierówne rezultaty.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

Gwarancja i pomoc techniczna

Firma Versuni oferuje dwuletnią gwarancję od daty zakupu tego produktu. Niniejsza gwarancja nie jest ważna, jeśli usterka jest spowodowana nieprawidłowym użytkowaniem lub niewłaściwą konserwacją. Nasza gwarancja nie wpływa na prawa użytkownika wynikające z prawa konsumenta. Aby uzyskać więcej informacji lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową www.philips.com/support.

Recykling



Ten symbol oznacza, że produktów elektrycznych po okresie ich użytkowania, nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Użytkownik ma obowiązek oddać zużyty produkt 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

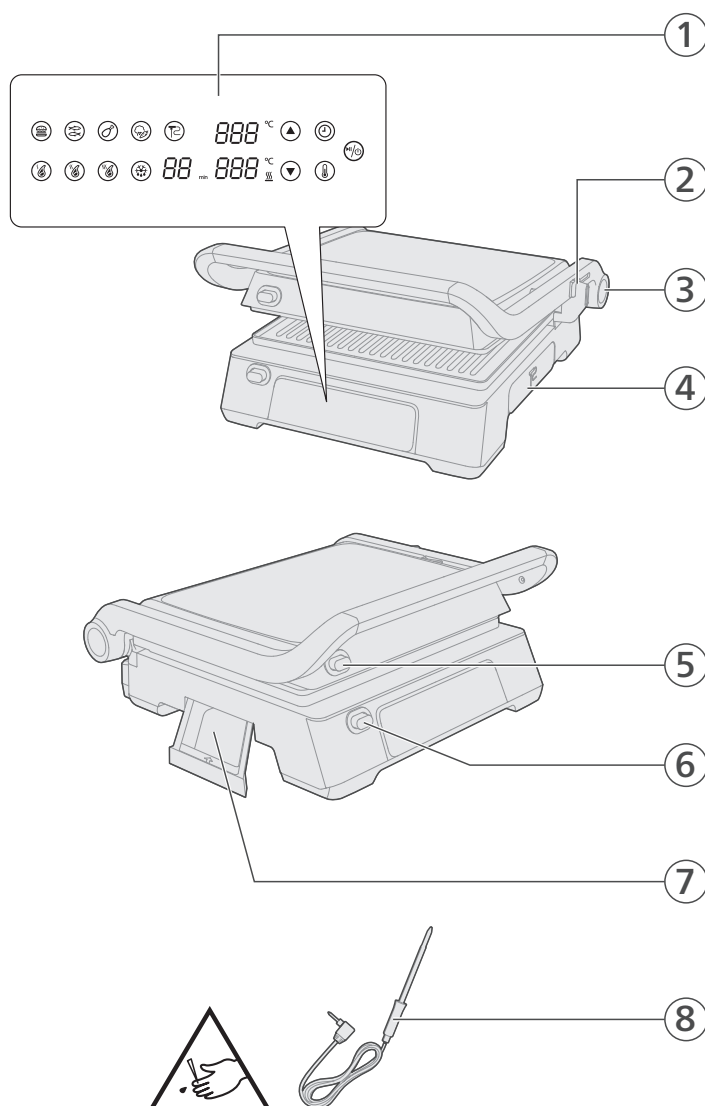
Versuni udziela dwuletniej gwarancji na ten produkt po jego zakupie. Gwarancja ta nie obowiązuje, jeśli wada wynika z nieprawidłowego użytkowania lub niewłaściwej konserwacji. Nasza gwarancja nie ma wpływu na ustawowe prawa użytkownika jako konsumenta. Aby uzyskać więcej informacji lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową **www.home.id/warranty**.

Introdução

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips!

Para tirar o máximo partido da nossa assistência, registe o seu produto em www.home.id.

Descrição geral



- 1 Painel de controlo
 - Botões predefinidos
 - Consulte os detalhes em "Tabela predefinida" (Preset table)
 - 
 - 
 - Botão de aumentar/diminuir
 - 
 - Botão do tempo
 - 
 - Botão da temperatura
 - 
 - Botão de alimentação
 - Ecrã de estado
- 2 Seletor de posição da tampa
- 3 Botão de ajuste da tampa do grelhador de mesa
- 4 Arrumação da sonda
- 5 Botão de libertação da placa superior
- 6 Botão de libertação da placa inferior
- 7 Coletor de gordura
- 8 Sonda

Important

Danger

- Não mergulhe o aparelho ou o cabo de alimentação em água nem em qualquer outro líquido.

Warning

- Verifique se a tensão indicada na parte inferior do aparelho corresponde à tensão da rede elétrica local, antes de ligar o aparelho.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outras peças estiverem danificados.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Para evitar situações de perigo, nunca ligue este aparelho a um temporizador externo.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não podem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.

- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu técnico de assistência ou por uma pessoa com qualificação equivalente para evitar perigos.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.

Caution

- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina à utilização em ambientes como cozinhas de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.●
- Se lavar as placas para grelhar na máquina de lavar loiça, há a possibilidade de ocorrer oxidação na parte de trás da placa, o que pode resultar na acumulação de substância ou pó preto na parte de trás da placa.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra.
- Não deixe que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade da mesa ou bancada onde o aparelho se encontra.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- Deixe arrefecer completamente o aparelho antes de o limpar ou arrumar.
- Nunca toque nas placas com itens afiados ou abrasivos, pois pode danificar a superfície antiaderente.
- Desligue sempre o aparelho no botão e da tomada elétrica após a utilização.
- Para obter o melhor resultado do grelhador de contacto, limpe sempre o aparelho após cada utilização. Ao retirar as placas, a resistência fica exposta, pode limpar estas peças com um pano. Tenha cuidado para não deixar cair água no aparelho quando ligado.

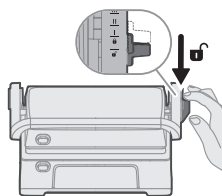
Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que vão entrar em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza").

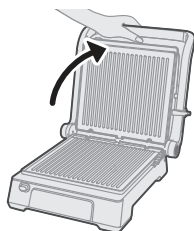
Assegure-se de que as peças estão completamente secas antes de começar a utilizar o aparelho.

Preparar para a utilização

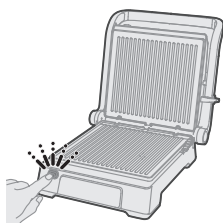
Siga os passos abaixo para preparar o aparelho:



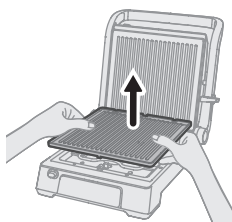
- 1 Desbloqueie a tampa fazendo deslizar o controlo deslizante para a posição de desbloqueio.



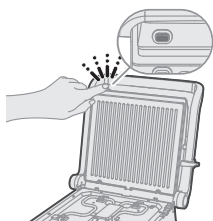
- 2 Abra a tampa até ao respetivo ângulo predefinido.



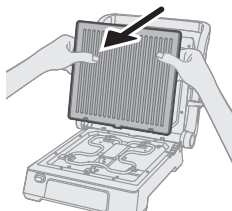
- 3 Prima o botão de libertação para desbloquear a placa na parte inferior.



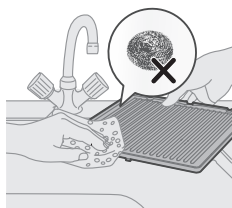
- 4 Retire a placa inferior.



- 5 Prima o botão de libertação da placa para desbloquear a placa na parte superior.

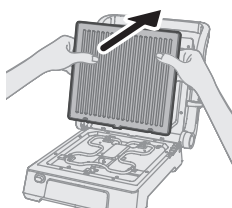


6 Retire a placa superior.

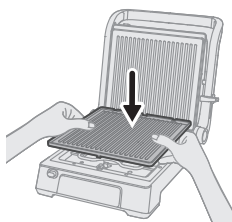


7 Lave as placas com um pano macio.

8 Seque completamente as placas antes de voltar a encaixá-las.



9 Una a placa superior às molas da tampa do grelhador e pressione com firmeza para encaixar bem.

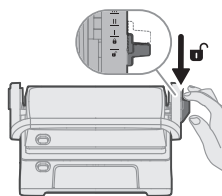


10 Una a placa inferior às molas da tampa do grelhador e pressione com firmeza para encaixar bem.

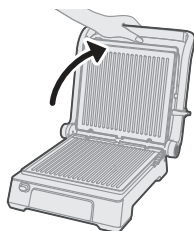
Utilizar o aparelho

Utilizar o modo de confeitão manual

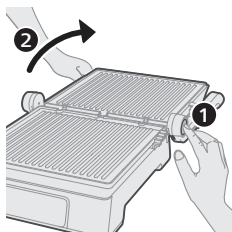
Siga os passos abaixo para utilizar o modo de confeitão manual:



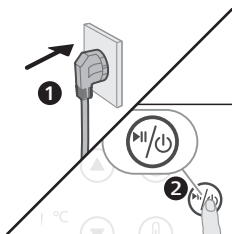
- 1 Desbloqueie a tampa fazendo deslizar o controlo deslizante para a posição de desbloqueio.



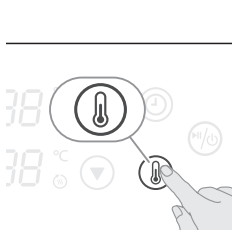
- 2 Abra a tampa até ao respetivo ângulo predefinido.



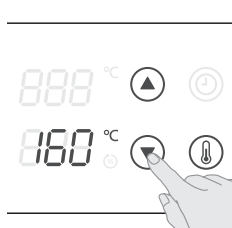
- Pode pressionar o botão de libertação da tampa para a abrir a 180 graus e utilizá-lo como grelhador de mesa.



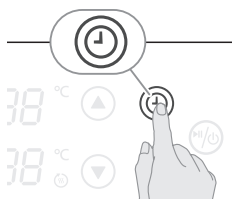
- 3 Ligue o aparelho à corrente.
- 4 Prima o botão de iniciar/pausa/alimentação.



- 5 Prima o botão da temperatura.



- 6** Prima o botão de aumentar e diminuir para definir a temperatura de confeitaria.



- 7** Prima o botão temporizador.



- 8** Prima o botão de aumentar e diminuir para definir o tempo de confeitaria.



- 9** Prima novamente o botão de iniciar/pausa/alimentação para confirmar.



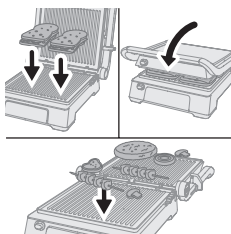
- 10** O aparelho inicia o pré-aquecimento.
- O ícone de pré-aquecimento começa a piscar.





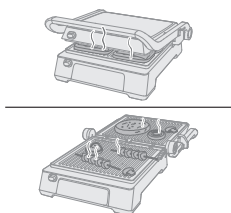
11 Quando o pré-aquecimento está concluído, o aparelho emite um sinal sonoro.

- O ícone de pré-aquecimento para de piscar e mantém-se aceso.
- O tempo de confeção começa a piscar.

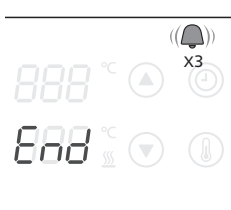


12 Coloque os ingredientes no aparelho.

- Pode utilizá-lo como grelhador de contacto ou grelhador de mesa.
- Para utilizar como grelhador de contacto, abra a tampa até ao respetivo ângulo predefinido, coloque os alimentos na placa inferior e feche a tampa.
- Para utilizar como grelhador de mesa, cozinhe os alimentos na superfície destapada.



13 Aguarde até os ingredientes estarem completamente cozinhados.



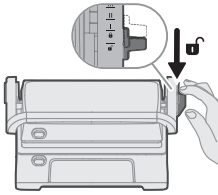
14 Quando a confeção está concluída, o aparelho emite um sinal sonoro.



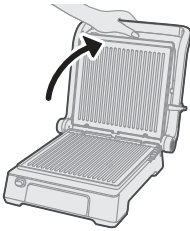
15 Mantenha premido o botão de iniciar/pausa/alimentação para desligar o aparelho

Utilizar o modo de confeção predefinido

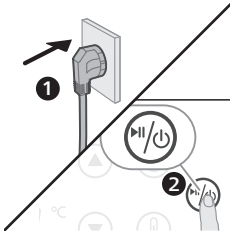
Siga os passos abaixo para utilizar o modo de confeção predefinido:



- 1 Desbloqueie a tampa fazendo deslizar o controlo deslizante para a posição de desbloqueio.



- 2 Abra a tampa até ao respetivo ângulo predefinido.
 - Pode pressionar o botão de libertação da tampa para a abrir a 180 graus e utilizá-lo como grelhador de mesa.



- 3 Ligue o aparelho à corrente.
- 4 Prima o botão de iniciar/pausa/alimentação.



- 5 Prima o botão de programação pretendido.
Consulte os detalhes das predefinições em "Tabela predefinida" (Preset table).



- 6 São apresentados o tempo e a temperatura de confeção.
Pode regular o tempo e a temperatura de confeção conforme necessário.



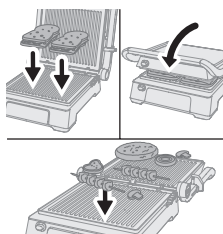
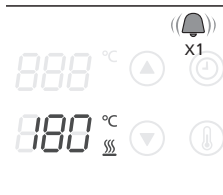
7 Prima novamente o botão de iniciar/pausa/alimentação para confirmar.



8 O aparelho inicia o pré-aquecimento e acende-se o ícone de pré-aquecimento.

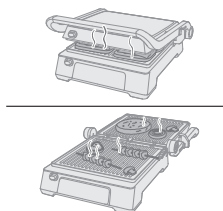


9 Quando o pré-aquecimento está concluído, o aparelho emite um sinal sonoro.



10 Coloque os ingredientes no aparelho.

- Pode utilizá-lo como grelhador de contacto ou grelhador de mesa.
- Para utilizar como grelhador de contacto, abra a tampa até ao respetivo ângulo predefinido, coloque os alimentos na placa inferior e feche a tampa.
- Para utilizar como grelhador de mesa, cozinhe os alimentos na superfície destapada.



11 Aguarde até os ingredientes estarem completamente cozinhados.



12 Quando a confeitão está concluída, o aparelho emite um sinal sonoro.



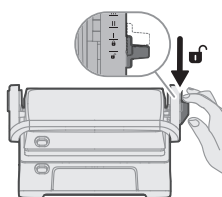
13 Mantenha premido o botão de iniciar/pausa/alimentação para desligar o aparelho.

Tabela predefinida

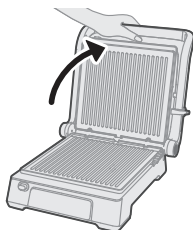
Ingredientes	Temperatura	Tempo de preparação	Quantidade
Frutas e legumes	180 °C	6 min.	-
Hambúrguer	210 °C	6 min.	4
Peixe	200 °C	6 min.	4
Bife mal passado	160 °C	3 min.	1
Bife ao ponto	180 °C	3 min.	1
Bife bem passado	220 °C	6 min.	1

🕒	210 °C	10 min.	8
Perna de frango			
❄️	60 °C	10 min.	1
Modo de descongelamento (sem pré-aquecimento)			

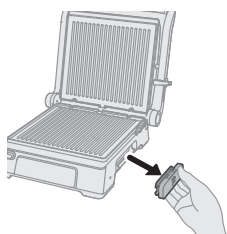
Utilizar o modo de sonda



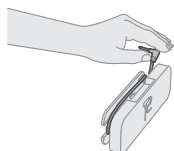
- 1 Desbloqueie a tampa fazendo deslizar o controlo deslizante para a posição de desbloqueio.



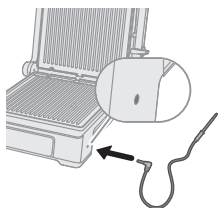
- 2 Abra a tampa até ao respetivo ângulo predefinido.



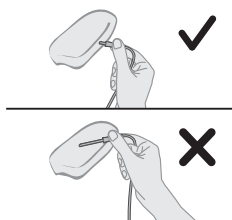
- 3 Puxe para fora a caixa da sonda.



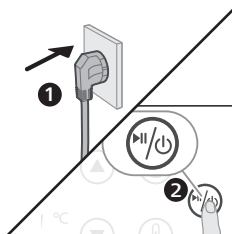
- 4 Retire a sonda da caixa.



5 Insira a ficha da sonda na respetiva tomada existente no aparelho.



6 Insira a ponta da sonda corretamente no ingrediente.



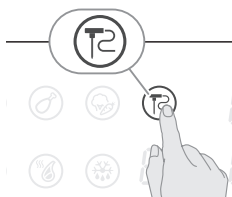
7 Ligue o aparelho à corrente.

8 Prima o botão de iniciar/pausa/alimentação.

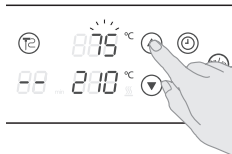
9 O botão da sonda acende-se.



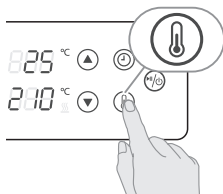
10 Prima o botão da sonda.



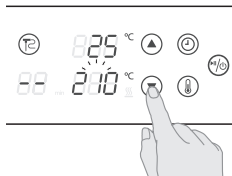
- 11** Prima o botão de aumentar e diminuir a fim de definir a temperatura pretendida para os ingredientes.



- 12** Prima o botão da temperatura.



- 13** Prima o botão de aumentar e diminuir para definir a temperatura de confeção.



- 14** Prima novamente o botão de iniciar/pausa/alimentação para confirmar.



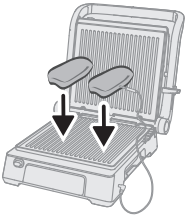
- 15** O aparelho inicia o pré-aquecimento e acende-se o ícone de pré-aquecimento.



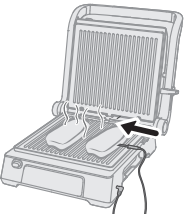


16 Quando o pré-aquecimento está concluído, o aparelho emite um sinal sonoro.

- O ícone de pré-aquecimento para de piscar e mantém-se aceso.



17 Coloque os ingredientes com a sonda no aparelho.



18 Aguarde até os ingredientes estarem completamente cozinhados.



19 Quando a temperatura atinge o nível definido, a confeção está concluída

- O aparelho emite um sinal sonoro.
- É apresentado " FIM " (END).



20 Mantenha premido o botão de iniciar/pausa/alimentação para desligar o aparelho

Tabela para grelhar

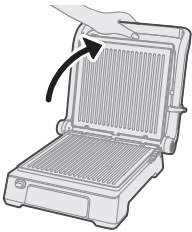
A tabela fornece indicações sobre a temperatura a seleccionar, o tempo que os alimentos levam a grelhar e a posição correta do grelhador. O tempo necessário para pré-aquecer o aparelho não está incluído no tempo indicado para grelhar. O tempo e a temperatura reais para grelhar dependem do tipo de alimento a confeccionar (por ex., carne), da sua espessura e temperatura, e também das preferências pessoais do utilizador.

Ingredientes	Temperatura sugerida	Tempo de confeção sugerido	Posição de confeção (grelhador de mesa/contacto)
Bife de vaca	200-220°C	6-9 min.	Grelhador de contacto
Escalope de vaca	200-220°C	4-5 min.	Grelhador de contacto
Hambúrguer de vaca	190-210°C	5-7 min.	Grelhador de contacto
Costeleta de borrego	200-220°C	9-11 min.	Grelhador de contacto
Costeleta de porco	200-220°C	5-8 min.	Grelhador de contacto
Frango	190-210°C	10-13 min.	Grelhador de contacto
Peixe	180-200°C	5-7 min.	Grelhador de contacto
Filete de peixe	180-200°C	4-6 min.	Grelhador de contacto
Espetada	200-220°C	Grelhador de mesa 18-20 min. Grelhador de contacto 8-10 min.	Grelhador de mesa ou grelhador de contacto
Cachorro quente	200-220°C	Grelhador de mesa 25-30 min. Grelhador de contacto 7-9 min.	Grelhador de mesa ou grelhador de contacto
Panini	180-200°C	4-6 min.	Grelhador de contacto
Sanduíche	200-220°C	4-6 min.	Grelhador de contacto
Cogumelos e tomate	180-200°C	Grelhador de mesa 15-20 min. Grelhador de contacto 6-10 min.	Grelhador de mesa ou grelhador de contacto
Curgete e pimento	180-200°C	Grelhador de mesa 18-20 min. Contacto 6-10 min.	Grelhador de mesa ou grelhador de contacto
Camarão	190-210°C	Grelhador de mesa 8-10 min. Contacto 3-5 min.	Grelhador de mesa ou grelhador de contacto

Descongelar	60-70°C	8-10 min.	Grelhador de contacto
Cafta	200-220°C	6-8 min.	Grelhador de contacto

Limpeza e manutenção

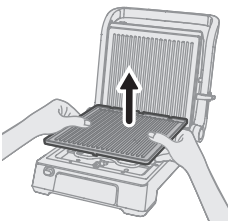
- Certifique-se de que o aparelho está desligado da tomada e frio.
 - Limpe após cada utilização, evite produtos de limpeza abrasivos e guarde em local seco.
- 1** Desligue o aparelho da tomada elétrica.
 - 2** Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de proceder à sua limpeza.
 - 3** Desbloqueie a tampa fazendo deslizar o controlo deslizante para a posição de desbloqueio.
 - 4** Abra a tampa até ao respetivo ângulo predefinido.

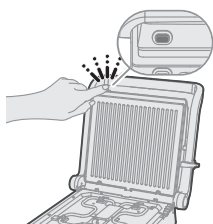


- 5** Prima o botão de libertação para desbloquear a placa na parte inferior.

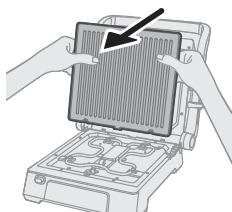


- 6** Retire a placa inferior.

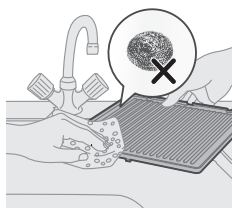




- 7** Prima o botão de libertação da placa para desbloquear a placa na parte superior.

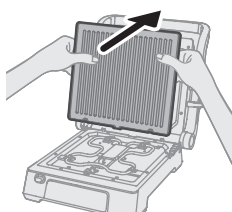


- 8** Retire a placa superior.

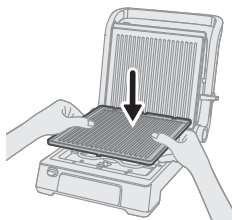


- 9** Lave as placas com um pano ou esponja macios e húmidos, utilizando água morna e detergente.

- 10** Seque completamente as placas antes de voltar a encaixá-las.

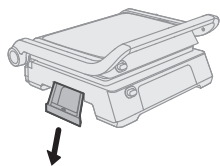


- 11** Volte a encaixar a placa superior.



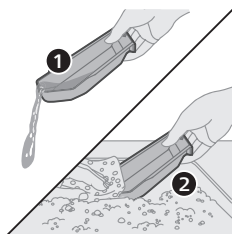
- 12** Volte a encaixar a placa inferior.

13 Retire do aparelho o coletor de gordura.

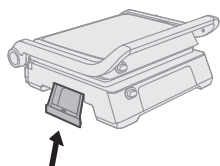


14 Escorra a gordura do coletor.

15 Lave o coletor com água e detergente.

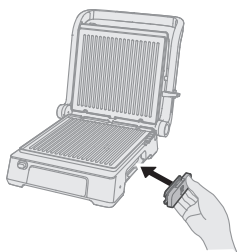


16 Volte a encaixar o coletor de gordura.



17 Lave a sonda com água e detergente.

18 Volte a encaixar a caixa com a sonda limpa.



19 Bloqueie a tampa.

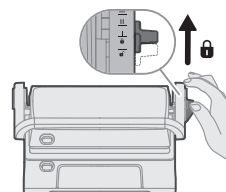
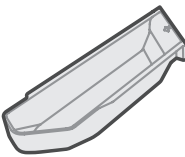
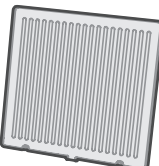
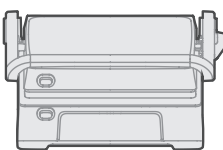


Tabela de limpeza

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas abaixo, visite www.philips.com/support para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

O grelhador não liga:

- Certifique-se de que o cabo de alimentação está ligado a uma tomada que funciona.
- Verifique o interruptor de alimentação para garantir que está na posição "on".
- Certifique-se de que a placa amovível está corretamente instalada e encaixada.

Aquecimento pouco uniforme:

- Verifique se as placas para grelhar estão corretamente alinhadas e encaixadas no devido lugar.
- Certifique-se de que existe espaçamento uniforme dos alimentos nas placas para grelhar.
- Regule a temperatura para uma definição uniforme e pré-aqueça bem o grelhador.

Excesso de fumo ou cheiro a queimado:

- Certifique-se de que a gordura em excesso não pinga para os elementos de aquecimento.
- Limpe minuciosamente as placas para grelhar a fim de remover quaisquer resíduos acumulados que possam estar a causar o fumo durante a confeção.
- Evite utilizar quantidades excessivas de gordura ao cozinhar, pois tal pode causar fumo e cheiro a queimado.

Problemas do revestimento antiaderente:

- Se o revestimento antiaderente estiver danificado ou a descamar, pare de utilizar e contacte o fabricante quanto a reparações ou substituições.
- Utilize utensílios não metálicos para evitar riscar o revestimento antiaderente.
- Siga as instruções de limpeza e manutenção para prolongar a vida útil do revestimento antiaderente.

Resultados de confeção inconsistentes:

- Certifique-se de que os alimentos têm espessura uniforme e são devidamente preparados antes de os colocar no grelhador.
- Siga os tempos e as temperaturas de confeção recomendados para os diferentes tipos de alimentos.
- Evite abrir constantemente o grelhador durante a confeção, pois tal pode conduzir a resultados pouco uniformes.

Campos eletromagnéticos (CEM)

Este aparelho cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos eletromagnéticos.

Garantia e assistência

A Versuni oferece uma garantia de dois anos após a compra deste produto. Esta garantia não é válida se um defeito se dever a uma utilização incorreta ou a uma manutenção deficiente. A nossa garantia não afeta os seus direitos enquanto consumidor abrangidos pela lei. Para obter mais informações ou invocar a garantia, visite o nosso website www.philips.com/support.

Reciclagem



- Este símbolo significa que os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos comuns.
- Siga as normas do seu país para a recolha seletiva de produtos elétricos.

Garantia e assistência

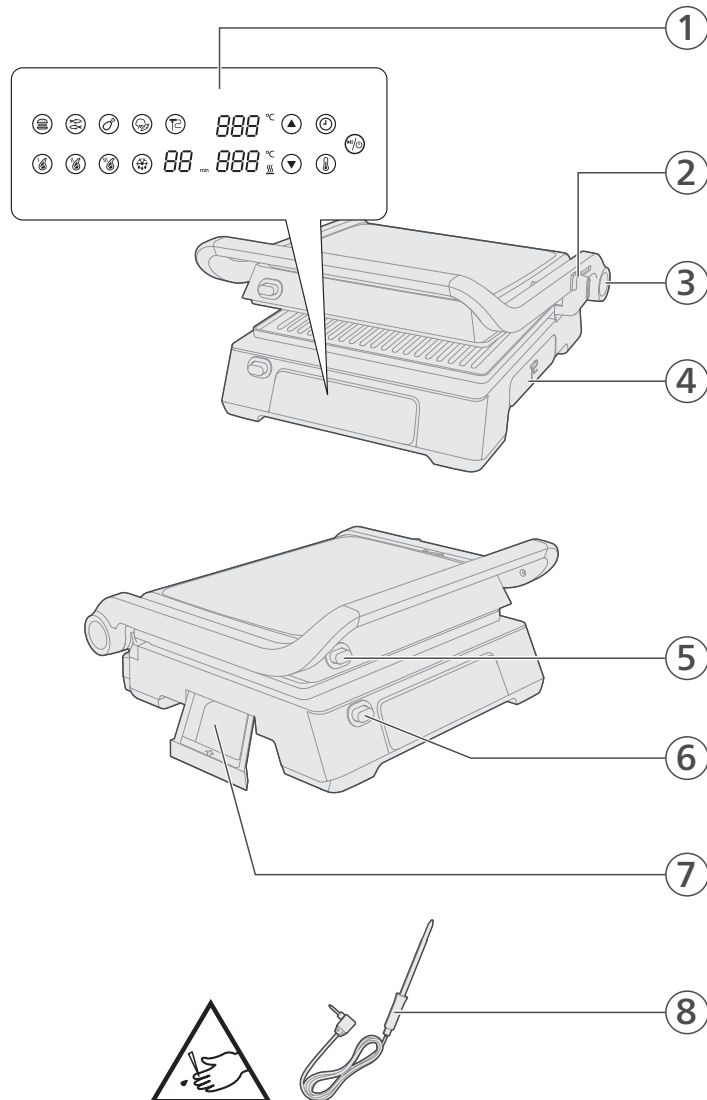
Neste produto, a Versuni oferece uma garantia de dois anos após a aquisição. Esta garantia não é válida em caso de defeito provocado por uma utilização incorreta ou uma fraca manutenção. A nossa garantia não afeta os seus direitos legais ao abrigo da legislação enquanto consumidor. Para obter mais informações ou invocar a garantia, visite o nosso website **www.home.id/warranty**.

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!

Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de noi, înregistrează-ți produsul la www.home.id.

Descriere generală



- 1 Panou de control
 - Butoane presetate
 - Consultă „Tabel de presetări” pentru detalii
 - 
 - 
 - Buton de creștere/reducere
 - 
 - Buton pentru timp
 - 
 - Buton pentru temperatură
 - 
 - Butonul de pornire/oprire
 - Afișare stare
- 2 Selector de poziție a capacului
- 3 Buton de reglare capac pentru grătar de masă
- 4 Stocare sondă
- 5 Buton de eliberare placă superioară
- 6 Buton de eliberare placă inferioară
- 7 Colector de ulei
- 8 Sondă

Important

Pericol

- Nu introdu aparatul sau cablul de alimentare în apă sau în alte lichide.

Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată în partea inferioară a aparatului corespunde tensiunii locale.
- Nu folosi aparatul dacă ștecărul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- Nu ține cablul electric de suprafețe fierbinți.
- Nu conecta niciodată acest aparat la un cronometru extern pentru a evita situațiile periculoase.
- Nu lăsa aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care sunt lipsite de experiență și cunoștințe și copii cu vârsta minimă de 8 ani dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsa aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de control de la distanță.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai de producător, reprezentantul său de service sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice pericol.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării.

Atenție

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic obișnuit. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaților din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, aparatul nu este conceput pentru utilizarea de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale. •
- Dacă speli plitele în mașina de spălat vase, partea din spate a plăcii se poate oxida și poate să rămână o pulbere sau o substanță neagră pe aceasta.
- Conectează aparatul numai la o priză de perete cu împământare.
- Nu lăsa cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este așezat aparatul.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul funcționează.
- Lasă aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța sau de a-l depozita.
- Nu atinge niciodată plăcile cu obiecte ascuțite sau abrazive, pentru a nu deteriora suprafața antiaderentă.
- Oprește întotdeauna aparatul și scoate-l din priză după utilizare.
- Pentru a obține cele mai bune rezultate de la grătarul cu contact, curăță întotdeauna aparatul după fiecare utilizare. Când scoți grătarele, elementele de încălzire vor fi deschise, poți curăța aceste piese cu o bucată de pânză. Ai grijă să nu scapi apă pe aceste suporturi.

Înainte de prima utilizare

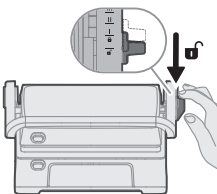
Curăță bine toate componentele care vin în contact cu alimentele înainte de prima utilizare a aparatului (a se vedea capitolul „Curățarea”).

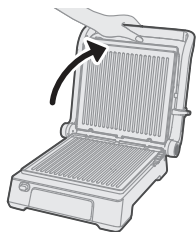
Asigură-te că toate piesele sunt complet uscate înainte de a utiliza aparatul.

Pregătirea pentru utilizare

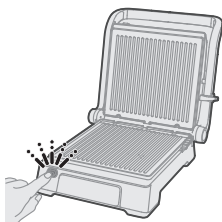
Parcurge pașii de mai jos pentru a pregăti aparatul:

- 1 Deblochează capacul prin glisarea cursorului în poziția de deblocare.

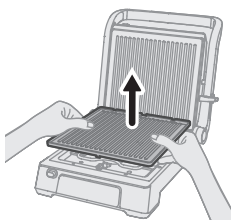




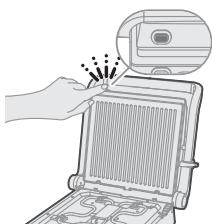
2 Ridică capacul la unghiul implicit.



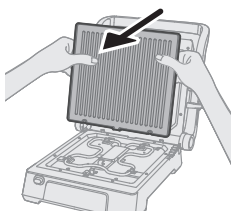
3 Apasă butonul de eliberare pentru a debloca placa din partea de jos.



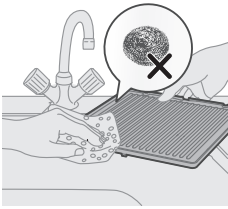
4 Scoate placa inferioară.



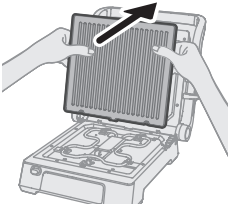
5 Apasă butonul de eliberare pentru a debloca placa din partea de sus.



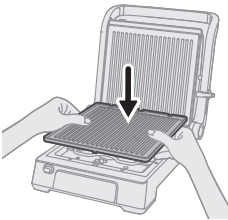
6 Scoate placa superioară.



- 7** Spală plăcile cu o cârpă moale.
- 8** Usucă plăcile complet înainte de a le reatașa.



- 9** Prinde placa superioară în clemele capacului grătarului și apasă ferm pentru a o fixa în poziție.



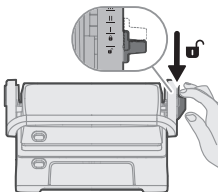
- 10** Prinde placa inferioară în clemele capacului grătarului și apasă ferm pentru a o fixa în poziție.

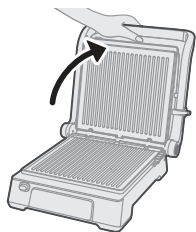
Utilizarea aparatului

Utilizează modul de gătit manual

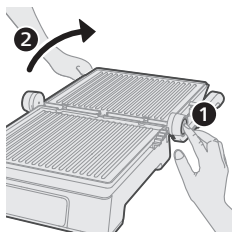
Parcurge pașii de mai jos pentru a utiliza modul de gătit manual:

- 1** Deblochează capacul prin glisarea cursorului în poziția de deblocare.

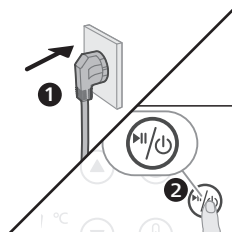




2 Ridică capacul la unghiul implicit.

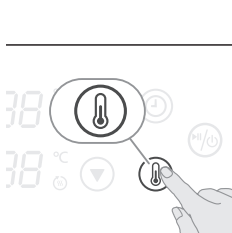


- Poți apăsa butonul de eliberare a capacului pentru a deschide capacul la 180 de grade și pentru a-l utiliza ca grătar de masă.

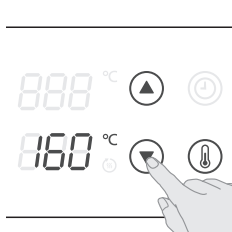


3 Conectează aparatul.

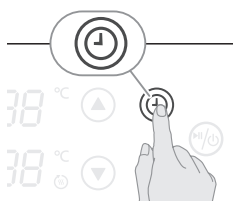
4 Apasă butonul Start/Pauză/Pornire.



5 Apasă butonul de temperatură.



6 Apasă butonul de mărire sau micșorare pentru a seta temperatura de gătit.



7 Apasă butonul pentru cronometru.



8 Apasă butonul de mărire și micșorare pentru a seta timpul de preparare.



9 Apasă butonul Start/Pauză/Pornire din nou pentru a confirma.



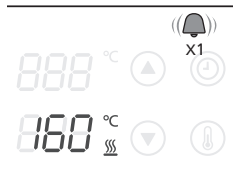
10 Aparatul începe preîncălzirea.

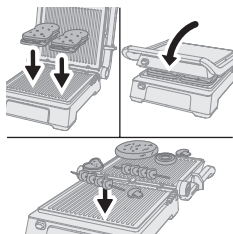
- Pictograma de preîncălzire începe să se afișeze intermitent.



11 Când preîncălzirea este finalizată, aparatul emite semnale sonore.

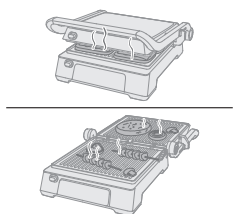
- Pictograma de preîncălzire nu se mai aprinde intermitent și rămâne aprinsă.
- Timpul de preparare se afișează intermitent.





12 Adaugă ingredientele în aparat.

- Îl poți folosi fie ca grătar cu contact, fie ca grătar de masă.
- Pentru un grătar cu contact, ridică capacul la unghiul implicit, așază alimentele pe placa inferioară și închide capacul.
- Pentru a-l folosi ca grătar de masă, gătește mâncarea pe suprafața deschisă.



13 Așteaptă până când ingredientele sunt gătite complet.



14 Când prepararea este finalizată, aparatul emite semnale sonore.

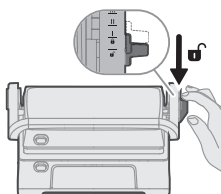


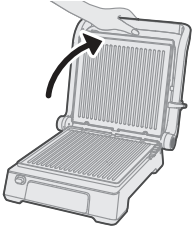
15 Ține apăsat butonul de Start/Pauză/Pornire pentru a opri aparatul

Utilizează modul de gătit presetat

Parcurge pașii de mai jos pentru a utiliza modul de gătit presetat:

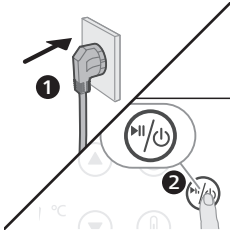
1 Deblochează capacul prin glisarea cursorului în poziția de deblocare.





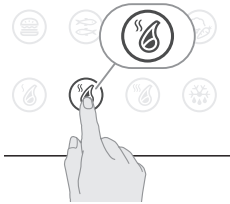
2 Ridică capacul la unghiul implicit.

- Poți apăsa butonul de eliberare a capacului pentru a deschide capacul la 180 de grade și pentru a-l utiliza ca grătar de masă.



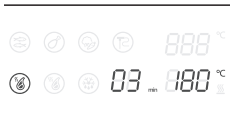
3 Conectează aparatul.

4 Apasă butonul Start/Pauză/Pornire.



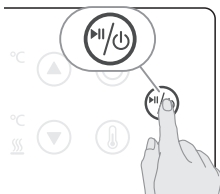
5 Apasă butonul pentru presetarea preferată.

Consultă „Tabel de presetări” pentru detalii despre presetări.



6 Se afișează timpul și temperatura de preparare.

Poți regla timpul și temperatura de preparare după cum este necesar.



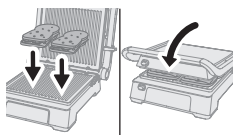
7 Apasă butonul Start/Pauză/Pornire din nou pentru a confirma.



8 Aparatul începe preîncălzirea și pictograma de preîncălzire se afișează intermitent.

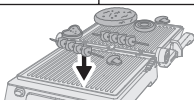


9 Când preîncălzirea este finalizată, aparatul emite semnale sonore.



10 Aduagă ingredientele în aparat.

- Îl poți folosi fie ca grătar cu contact, fie ca grătar de masă.
- Pentru un grătar cu contact, ridică capacul la unghiul implicit, așază alimentele pe placa inferioară și închide capacul.
- Pentru a-l folosi ca grătar de masă, gătește mâncarea pe suprafața deschisă.



11 Așteaptă până când ingredientele sunt gătite complet.



12 Când prepararea este finalizată, aparatul emite semnale sonore.

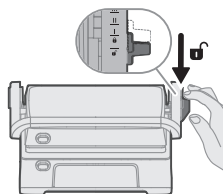


13 Ține apăsat butonul de Start/Pauză/Pornire pentru a opri aparatul.

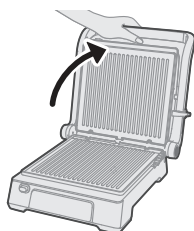
Tabel de presetări

Ingrediente	Temperatura	Timpul de preparare	Cantitate
🍎 Fruite și legume	180°C	6 min.	-
🍔 Chiftea de hamburger	210°C	6 min.	4
🐟 Pește	200°C	6 min.	4
🍖 Friptură în sânge spre mediu	160°C	3 min.	1
🍖 Friptură medie	180°C	3 min.	1
🍖 Friptură bine făcută	220°C	6 min.	1
🍗 Ciocănel de pui	210°C	10 min.	8
❄️ Modul de decongelare (fără preîncălzire)	60°C	10 min.	1

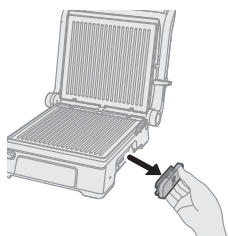
Utilizarea modului cu sondă



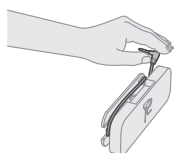
- 1 Deblochează capacul prin glisarea cursorului în poziția de deblocare.



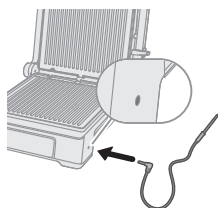
- 2 Ridică capacul la unghiul implicit.



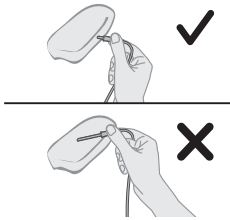
- 3 Scoate carcasa sondei.



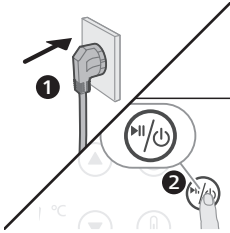
- 4 Scoate sonda din carcasă.



- 5 Introdu fișa sondei în mufa de sondă din aparat.



6 Introdu corect vârful sondei în ingredient.

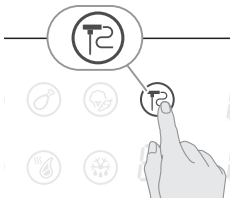


7 Conectează aparatul.

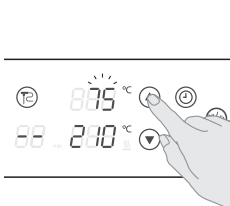
8 Apasă butonul Start/Pauză/Pornire.



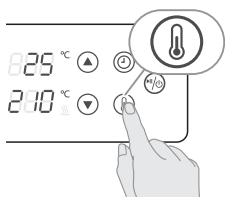
9 Butonul sondei se aprinde.



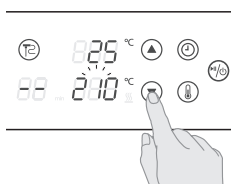
10 Apasă butonul sondei.



11 Apasă butonul de mărire sau micșorare pentru a seta temperatura dorită pentru ingrediente.



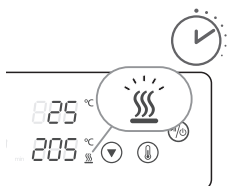
12 Apasă butonul de temperatură.



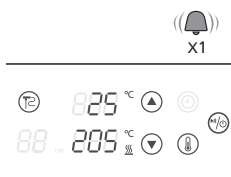
13 Apasă butonul de mărire sau micșorare pentru a seta temperatura de preparare.



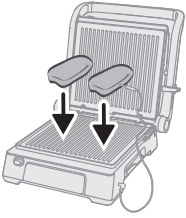
14 Apasă butonul Start/Pauză/Pornire din nou pentru a confirma.



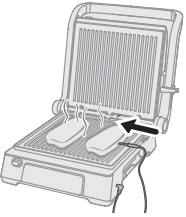
15 Aparatul începe preîncălzirea și pictograma de preîncălzire se afișează intermitent.



16 Când preîncălzirea este finalizată, aparatul emite semnale sonore.
- Pictograma de preîncălzire nu se mai aprinde intermitent și rămâne aprinsă.



17 Aduagă ingredientele cu sonda în aparat.

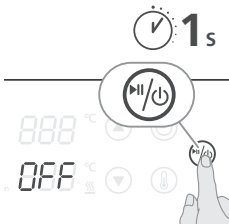


18 Așteaptă până când ingredientele sunt gătite complet.



19 Când temperatura atinge nivelul setat, prepararea este finalizată

- Aparatul emite semnale sonore.
- Se afișează „END”.



20 Ține apăsat butonul de Start/Pauză/Pornire pentru a opri aparatul

Tabel pentru grătar

Tabelul oferă indicații cu privire la temperatura care trebuie selectată, cât timp trebuie să fie prăjită mâncarea și poziția potrivită a grătarului. Timpul necesar pentru preîncălzirea aparatului nu este inclus în timpul de grătare indicat.

Timpul și temperatura reale de prăjire depind de tipul de aliment preparat (de exemplu, carne), de grosimea și temperatura acestuia, precum și de preferințele de gust.

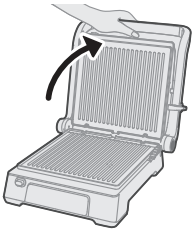
Ingrediente	Temperatură sugerată	Timp de preparare sugerat	Poziția de gătit (masă/grătar cu contact)
-------------	----------------------	---------------------------	---

374 Română

Friptură de vită	200-220 °C	6 – 9 min.	Grătar cu contact
Escalop de vită	200-220 °C	4 – 5 min.	Grătar cu contact
Burger de vită	190-210 °C	5 – 7 min.	Grătar cu contact
Cotlet de miel	200-220 °C	9 – 11 min.	Grătar cu contact
Cotlet de porc	200-220 °C	5 – 8 min.	Grătar cu contact
Carne de pui	190-210 °C	10 – 13 min.	Grătar cu contact
Pește	180-200 °C	5 – 7 min.	Grătar cu contact
File de pește	180-200 °C	4 – 6 min.	Grătar cu contact
Kebab	200-220 °C	Grătar de masă 18 - 20 min. Grătar cu contact 8 - 10 min.	Grătar de masă sau grătar cu contact
Hot dog	200-220 °C	Grătar de masă 25 - 30 min. Grătar cu contact 7 - 9 min.	Grătar de masă sau grătar cu contact
Panini	180-200 °C	4 – 6 min.	Grătar cu contact
Sandviș	200-220 °C	4 – 6 min.	Grătar cu contact
Ciuperci și roșii	180-200 °C	Grătar de masă 15 - 20 min. Grătar cu contact 6 - 10 min.	Grătar de masă sau grătar cu contact
Dovlecel și ardei gras	180-200 °C	Grătar de masă 18 - 20 min. Contact 6 - 10 min.	Grătar de masă sau grătar cu contact
Creveți	190-210 °C	Grătar de masă 8 - 10 min. Contact 3 - 5 min.	Grătar de masă sau grătar cu contact
Decongelare	60-70 °C	8 – 10 min.	Grătar cu contact
Chiftele	200-220 °C	6 – 8 min.	Grătar cu contact

Curățare și întreținere

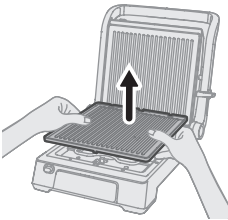
- Asigură-te că aparatul este deconectat și rece.
 - Curăță după fiecare utilizare, evită detergenții abrazivi și depozitează-l într-un loc uscat.
- 1 Scoate aparatul din priză.
 - 2 Lasă aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța.



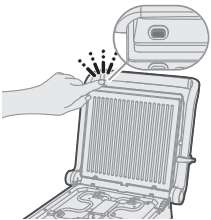
- 3 Deblochează capacul prin glisarea cursorului în poziția de deblocare.
- 4 Ridică capacul la unghiul implicit.



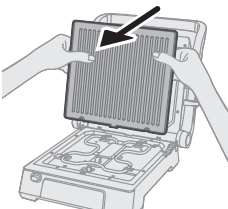
- 5 Apasă butonul de eliberare pentru a debloca placa din partea de jos.



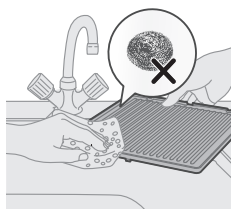
- 6 Scoate placa inferioară.



- 7 Apasă butonul de eliberare pentru a debloca placa din partea de sus.

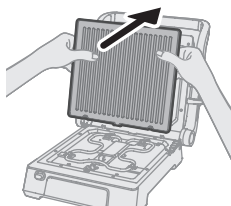


- 8 Scoate placa superioară.

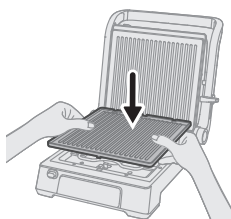


9 Spală plăcile cu o cârpă moale umedă sau cu un burete, folosind apă caldă cu săpun.

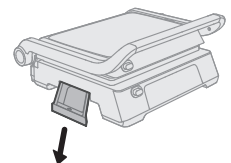
10 Usucă plăcile complet înainte de a le reatașa.



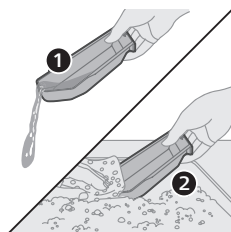
11 Atașează la loc placa superioară.



12 Atașează la loc placa inferioară.



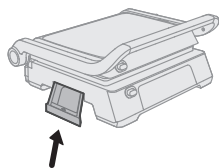
13 Scoate colectorul de ulei din aparat.



14 Scurge uleiul din colector.

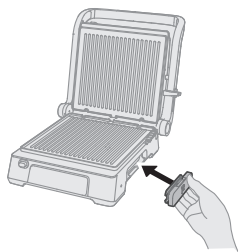
15 Spală colectorul cu apă și detergent.

16 Atașează la loc colectorul de ulei.

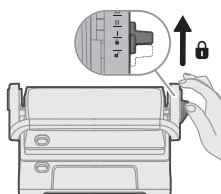


17 Spală sonda cu apă și detergent.

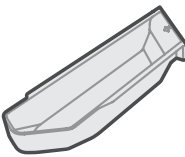
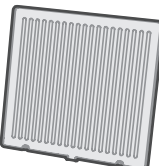
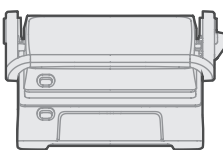
18 Atașează la loc carcasa curățată a sondei.



19 Blochează capacul.



Tabel de curățare

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poți avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poți rezolva problema cu ajutorul informațiilor de mai jos, accesează www.philips.com/support, unde vei găsi o listă de întrebări frecvente, sau contactează Centrul de asistență pentru clienți din țara ta. Grătarul nu pornește:

- Asigură-te că cablul de alimentare este conectat la o priză funcțională.
- Verifică dacă comutatorul de pornire este în poziția „pornit”.
- Asigură-te că placa detașabilă este instalată corect și așezată în poziție.

Încălzire neuniformă:

- Asigură-te că plăcile grătarului sunt aliniate corect și așezate în poziție.
- Asigură-te că alimentele sunt distribuite uniform pe plăcile grătarului.
- Reglează temperatura la o setare uniformă și lasă grătarul să se preîncălzească bine.

Fum și mirosuri excesive de arsură:

- Asigură-te că excesul de grăsime sau ulei nu se scurge pe elementele de încălzire.
- Curăță bine plăcile grătarului pentru a îndepărta toate reziduurile acumulate care pot emite fum în timpul gătitului.
- Evită să folosești cantități excesive de ulei sau grăsimi atunci când gătești, deoarece acest lucru poate duce la apariția fumului și a mirosurilor de arsură.

Probleme legate de stratul antiaderent:

- Dacă stratul antiaderent se dezlipește sau este deteriorat, întrerupe utilizarea și contactează producătorul pentru reparații sau înlocuiri.
- Folosește ustensile nemetalice pentru a preveni zgârierea stratului antiaderent.
- Urmează instrucțiunile de curățare și întreținere pentru a prelungi durata de viață a stratului antiaderent.

Preparare cu rezultate inconsecvente:

- Asigură-te că alimentele au o grosime uniformă și sunt pregătite corespunzător înainte de a le pune pe grătar.
- Respectă timpii și temperaturile de gătire recomandate pentru diferitele tipuri de alimente.
- Evită deschiderea repetată a grătarului în timpul preparării, deoarece acest lucru poate duce la rezultate neuniforme.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă standardele și reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

Garanție și asistență

Versuni oferă o garanție de doi ani după achiziția acestui produs. Această garanție nu este valabilă dacă o defecțiune se datorează utilizării incorecte sau întreținerii necorespunzătoare. Garanția noastră nu îți afectează drepturile de consumator conferite prin lege. Pentru mai multe informații sau pentru revendicarea garanției, accesează site-ul nostru web www.philips.com/support.

Reciclarea



- Acest simbol înseamnă că produsele electrice nu pot fi eliminate împreună cu gunoiul menajer.
- Urmează regulile din țara ta pentru colectarea separată a produselor electrice.

Garanție și asistență

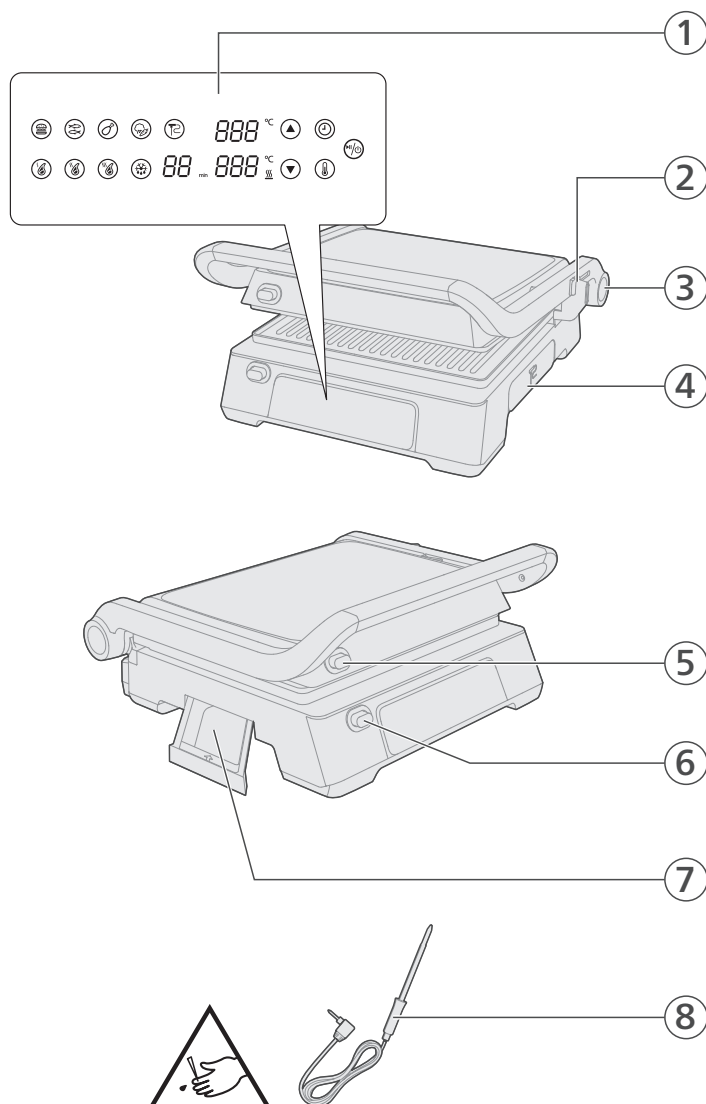
Versuni oferă o garanție de doi ani pentru acest produs după cumpărare. Această garanție nu este valabilă în cazul în care un defect se datorează unei utilizări incorecte sau unei întrețineri necorespunzătoare. Garanția noastră nu afectează drepturile dvs. legale în calitate de consumator. Pentru mai multe informații sau pentru invocarea garanției, vizitați site-ul nostru web **www.home.id/warranty**.

Hyrje

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofrojmë, regjistroni produktin në www.home.id.

Përshkrim i përgjithshëm



- 1 Paneli i kontrollit
 - Butonat e preseteve
 - Shihni "Tabelën e preseteve" për detaje
 - 
 - 
 - Butoni i rritjes/uljes
 - 
 - Butoni i kohës
 - 
 - Butoni i temperaturës
 - 
 - Butoni i ndezjes/fikjes
 - Shfaqja e statusit
- 2 Zgjedhësi i pozicionit të kapakut
- 3 Butoni i rregullimit të kapakut për skarën e tryezës
- 4 Ruajtja e termometrit
- 5 Butoni i lëshimit të pllakës së sipërme
- 6 Butoni i lëshimit të pllakës së poshtme
- 7 Kolektori i vajit
- 8 Termometri

E rëndësishme

Rrezik

- Mos e zhytni pajisjen apo kordonin elektrik në ujë apo në ndonjë lëng tjetër.

Paralajmërim

- Përpara se ta vini në punë pajisjen kontrolloni nëse tensioni i treguar në pjesën e poshtme të pajisjes përkon me tensionin e rrjetit elektrik lokal.
- Mos e përdorni pajisjen nëse spina, kordoni elektrik apo pjesë të tjera janë të dëmtuara.
- Mbajeni kordonin elektrik larg sipërfaqeve të nxehta.
- Për të shmangur situata të rrezikshme, mos e lidhni kurrë këtë pajisje me stakues të jashtëm me kohëmatës.
- Mos e lini pajisjen në punë pa mbikëqyrje.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, apo që kanë mungesë përvojë dhe njohurish vetëm nëse ata mbikëqyren ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe nëse kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhen kryer nga fëmijët, përveç nëse janë më të mëdhenj se 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët më të vegjël se 8 vjeç.
- Pajisja nuk është menduar të vihet në përdorim me anë të një kohëmatësi të jashtëm apo një sistemi të veçantë për komandimin nga distanca.

- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, duhet ndërruar nga prodhuesi, agjenti i tij i servisit apo persona me kualifikim të ngjashëm, në mënyrë që të shmangen rreziqet.
- Sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.

Kujdes

- Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim të zakonshëm në shtëpi. Ajo nuk është menduar për përdorim në ambiente si kuzhinat profesionale apo dyqane, zyra, ferma ose ambiente të tjera pune. As nuk është menduar për përdorim nga klientët në hotele, motele, ambiente për fjetje dhe mëngjes dhe mjedise të tjera banimi
- Nëse i lani pjatat e skarës në enëlarëse, ka mundësi të ndodhë oksidim në pjesën e pasme të pjatës, çka mund të rezultojë në mbetje bloze ose substance në anën e pasme të pjatës.
- Pajisjen lidheni vetëm me priza të tokëzuara.
- Mos lejoni që kordoni elektrik të varet jashtë cepit të tryezës apo syprinës së banakut mbi të cilin ndodhet pajisja.
- Temperatura e sipërfaqeve të arritshme mund të jetë e lartë kur pajisja është në punë.
- Lëreni pajisjen të ftohet plotësisht përpara se ta pastroni ose ta hiqni.
- Mos i prekni kurrë pllakat me sende të mprehta apo gërryese, pasi do të dëmtoni sipërfaqen jongjitëse.
- Gjithmonë fiken pajisjen dhe hiqeni nga priza pas përdorimit.
- Për të marrë rezultatin më të mirë nga skara e kontaktit, pastrojeni gjithmonë pajisjen pas çdo përdorimi. Kur të nxirrni skarat, rezistencat dalin hapur dhe mund t'i pastroni këto pjesë me leckë. Bëni kujdes të mos bjerë ujë tek takot.

Përpara përdorimit të parë

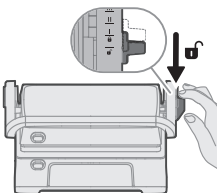
Përpara se ta përdorni pajisjen për herë të parë, pastroni mirë të gjitha pjesët që do të bien në kontakt me ushqimin (shihni kapitullin "Pastrimi").

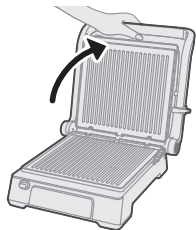
Sigurohuni që të gjitha pjesët janë plotësisht të thata përpara se të filloni përdorimin e pajisjes.

Përgatitja për përdorim

Ndiqui hapat e mëposhtëm për të përgatitur pajisjen:

- 1 Shkychi kapakun duke e rrëshqitur niveluesin në pozicionin e shkycjes.

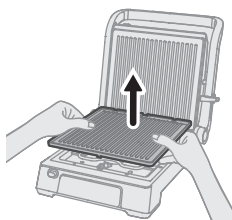




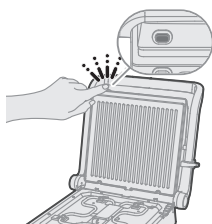
2 Ngrini kapakun në këndin e tij të paracaktuar.



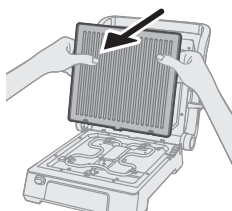
3 Shtypni butonin e lëshimit për të shkyçur pllakën në fund.



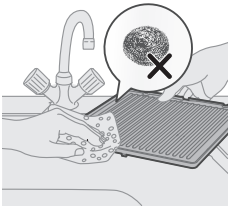
4 Hiqni pllakën e poshtme.



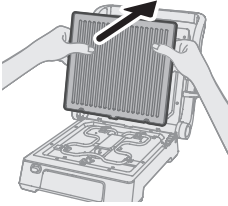
5 Shtypni butonin e lëshimit të pllakës për të shkyçur pllakën në krye.



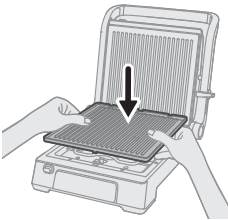
6 Hiqni pllakën e sipërme.



- 7 Lani pjatat me një leckë të butë.
- 8 Thani plotësisht pllakat përpara se t'i rivendosni.



- 9 Vendosni pllakën e sipërme në kapëset e kapakut të skarës dhe shtypeni fort për ta fiksuar në vend.



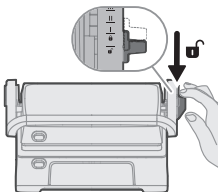
- 10 Vendosni pllakën e poshtme në kapëset e kapakut të skarës dhe shtypeni fort për ta fiksuar në vend.

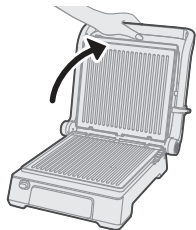
Përdorimi i pajisjes

Përdorni modalitetin e gatimit manual

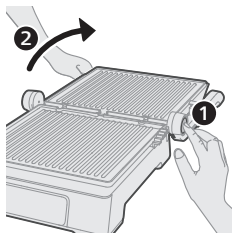
Ndiqui hapat e mëposhtëm për të përdorur modalitetin e gatimit manual:

- 1 Shkyçni kapakun duke e rrëshqitur niveluesin në pozicionin e shkyçjes.

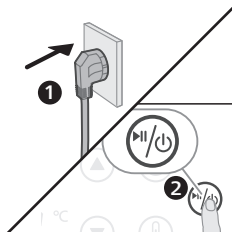




2 Ngrini kapakun në këndin e tij të paracaktuar.



- Mund të shtypni butonin e lirim të kapakut për të hapur kapakun në 180 gradë dhe ta përdorni si skarë tryeze.



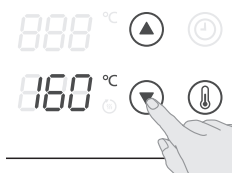
3 Futeni pajisjen në prizë.

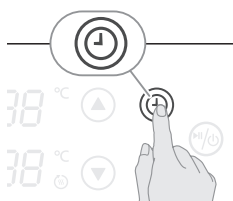
4 Shtypni butonin e nisje/ndalim/ndezjes.

5 Shtypni butonin e temperaturës.



6 Shtypni butonin e rritjes ose të uljes për të caktuar temperaturën e gatimit.

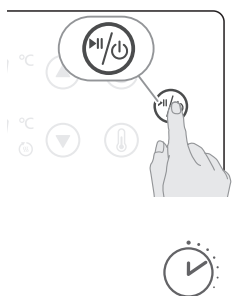




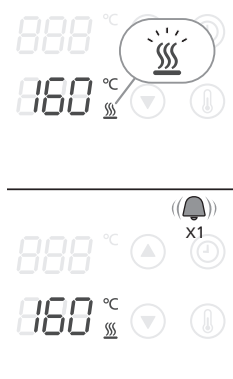
7 Shtypni butonin e kronometrit.



8 Shtypni butonin e rritjes ose të uljes për të caktuar kohën e gatimit.



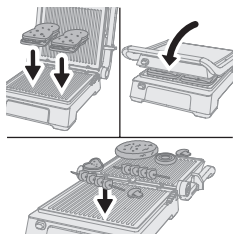
9 Shtypni sërish butonin e nisje/ndalim/ndezyes për të konfirmuar.



10 Pajisja fillon parangrohjen.
- Ikona e parangrohjes fillon të pulsojë.

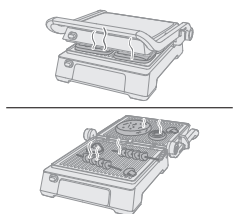
11 Kur përfundon parangrohja, pajisja tingëllon.
- Ikona e parangrohjes ndalon së pulsuari dhe vazhdon.
- Koha e gatimit nis të pulsojë.

388 Shqip



12 Shtoni përbërës në pajisje.

- Mund ta përdorni si skarë kontakti ose si skarë tryeze.
- Për skarë kontakti, ngrini kapakun në këndin e tij të paracaktuar, vendoseni ushqimin në pllakën e poshtme dhe mbyllni kapakun.
- Për skarë tryeze, gatujeni ushqimin në sipërfaqe të hapur.



13 Prisni derisa përbërësit të jenë gatuar plotësisht.



14 Kur gatimi të përfundojë, pajisja tingëllon.

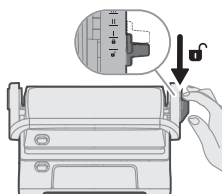


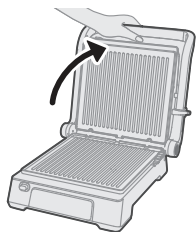
15 Shtypni e mbani butonin e nisje/ndalim/ndezjes për të fikur pajisjen

Përdorni modalitetin e gatimit me presete

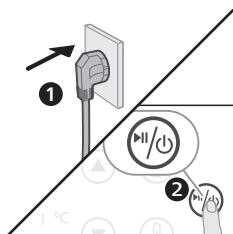
Ndiqui hapat e mëposhtëm për të përdorur modalitetin e gatimit me preset:

1 Shkyçni kapakun duke e rrëshqitur niveluesin në pozicionin e shkyçjes.





- 2** Ngrini kapakun në këndin e tij të paracaktuar.
- Mund të shtypni butonin e lirimit të kapakut për të hapur kapakun në 180 gradë dhe ta përdorni si skarë tryeze.



- 3** Futeni pajisjen në prizë.
- 4** Shtypni butonin e nisje/ndalim/ndejes.



- 5** Shtypni butonin e presetit të dëshiruar.
- Shihni "Tabelën e preseteve" për detajet e preseteve.



- 6** Shfaqet koha dhe temperatura e gatimit.
- Mund të rregulloni kohën dhe temperaturën e gatimit sipas nevojës.



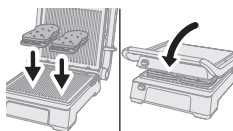
- 7** Shtypni sërish butonin e nisje/ndalim/ndejes për të konfirmuar.



8 Pajisja fillon të nxehet paraprakisht dhe ikona e parangrohjes ndizet.

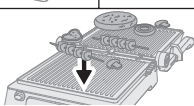


9 Kur përfundon parangrohja, pajisja tingëllon.



10 Shtoni përbërës në pajisje.

- Mund ta përdorni si skarë kontakti ose si skarë tryeze.
- Për skarë kontakti, ngrini kapakun në këndin e tij të paracaktuar, vendoseni ushqimin në pllakën e poshtme dhe mbyllni kapakun.
- Për skarë tryeze, gatuajeni ushqimin në sipërfaqe të hapur.



11 Prisni derisa përbërësit të jenë gatuar plotësisht.



12 Kur gatimi të përfundojë, pajisja tingëllon.

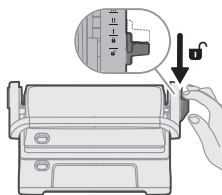


13 Shtypni e mban butonin e nisje/ndalim/ndezyes për të fikur pajisjen.

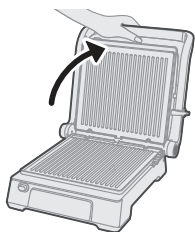
Tabela e preseteve

Përbërësit	Temperatura	Koha e gatimit	Sasia
 Fruta dhe perime	180°C	6 min	-
 Qofte hamburgeri	210°C	6 min	4
 Peshk	200°C	6 min	4
 Biftek i pjekur lehtë	160°C	3 min	1
 Biftek i pjekur mesatarisht	180°C	3 min	1
 Biftek i pjekur mirë	220°C	6 min	1
 Kofshë pule	210°C	10 min	8
 Modaliteti i shkrirjes (pa parangrohje)	60°C	10 min	1

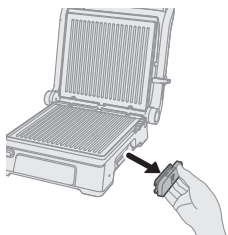
Përdorni modalitetin e termometrit



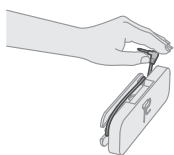
1 Shkyçni kapakun duke e rrëshqitur niveluesin në pozicionin e shkyçjes.



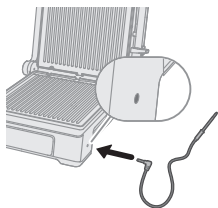
2 Ngrini kapakun në këndin e tij të paracaktuar.



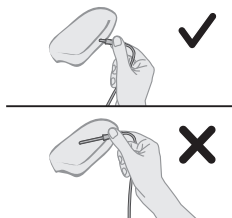
3 Tërhiqni kasën e termometrit.



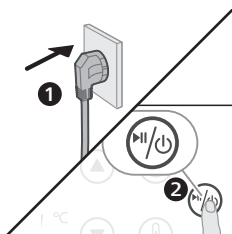
4 Hiqni termometrin nga kutia.



5 Fusni spinën e termometrit në folenë e termometrit në pajisje.



6 Fusni majën e termometrit në përbërës siç duhet.



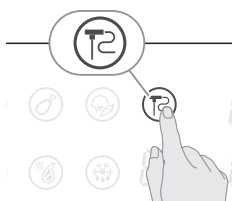
7 Futeni pajisjen në prizë.

8 Shtypni butonin e nisje/ndalim/ndejes.

9 Butoni i termometrit ndizet.

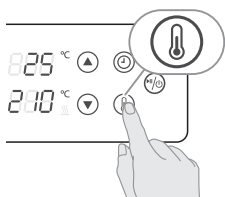


10 Shtypni butonin e termometrit.

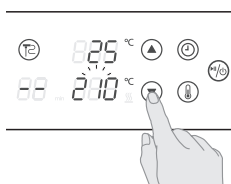


11 Shtypni butonin e rritjes ose të uljes për të caktuar temperaturën e dëshiruar për përbërësit.





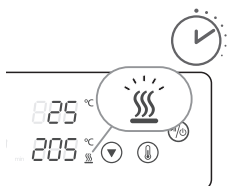
12 Shtypni butonin e temperaturës.



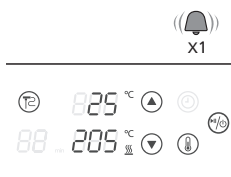
13 Shtypni butonin e rritjes ose të uljes për të caktuar temperaturën e gatimit.



14 Shtypni përsëri butonin e nisje/ndalim/ndezjes për të konfirmuar.

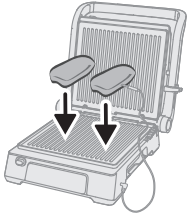


15 Pajisja fillon të nxehet paraprakisht dhe ikona e parangrohjes ndizet.

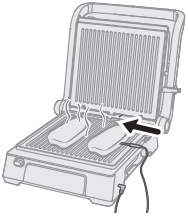


16 Kur përfundon parangrohja, pajisja tingëllon.

- Ikona e parangrohjes ndalon së pulsuar dhe vazhdon.



17 Shtoni përbërësit me termometër në pajisje.

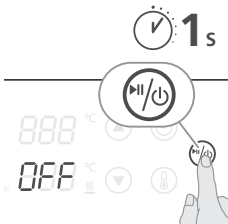


18 Prisni derisa përbërësit të jenë gatuar plotësisht.



19 Kur temperatura arrin nivelin e caktuar, gatimi përfundon

- Pajisja tingëllon me bip.
- Shfaqet "END".



20 Shtypni e mbani butonin e nisje/ndalim/ndezjes për të fikur pajisjen

Tabela e pjekjes në skarë

Tabela jep treguesit se cila temperaturë duhet zgjedhur, sa kohë duhet të piqet ushqimi në skarë dhe pozicionin e duhur të skarës. Koha e nevojshme për të parangrohur pajisjen nuk përfshihet në kohën e treguar të pjekjes.

Koha dhe temperatura aktuale e pjekjes në skarë varen nga lloji i ushqimit që përgatitet (p.sh. mishi), trashësia dhe temperatura e tij dhe gjithashtu nga shija juaj.

Përbërësit	Temperatura e sugjeruar	Koha e sugjeruar e gatimit	Pozicioni i gatimit (skarë tryeze/kontakti)
------------	-------------------------	----------------------------	---

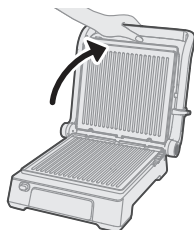
396 Shqip

Biftek	200-220°C	6–9 min	Skarë kontakti
Eskalop viçi	200-220°C	4–5 min	Skarë kontakti
Burger viçi	190-210°C	5–7 min	Skarë kontakti
Pjesë qengji	200-220°C	9–11 min	Skarë kontakti
Pjesë derri	200-220°C	5–8 min	Skarë kontakti
Pulë	190-210°C	10–13 min	Skarë kontakti
Peshk	180-200°C	5–7 min	Skarë kontakti
Filetë peshku	180-200°C	4–6 min	Skarë kontakti
Qebap	200-220°C	Skarë tryeze 18–20min Skarë kontakti 8–10min	Skarë tryeze ose kontakti
Hotdog	200-220°C	Skarë tryeze 25–30min Skarë kontakti 7–9min	Skarë tryeze ose kontakti
Panine	180-200°C	4–6 min	Skarë kontakti
Sanduiç	200-220°C	4–6 min	Skarë kontakti
Champignon dhe domate	180-200°C	Skarë tryeze 15–20min Skarë kontakti 6–10min	Skarë tryeze ose kontakti
Kungulleshkë dhe spec për mbushje	180-200°C	Skarë tryeze 18–20min Skarë kontakti 6–10 min	Skarë tryeze ose kontakti
Karkalec	190-210°C	Skarë tryeze 8–10min Skarë kontakti 3–5 min	Skarë tryeze ose kontakti
Shkrirja	60-70°C	8–10 min	Skarë kontakti
qofte	200-220°C	6–8 min	Skarë kontakti

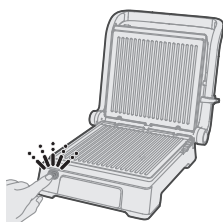
Pastrimi dhe mirëmbajtja

- Sigurohuni që pajisja të jetë hequr nga priza dhe e ftohtë.
 - Pastrojeni pas çdo përdorimi, shmangni pastruesit gërryes dhe ruajeni në një vend të thatë.
- 1** Hiqeni pajisje nga priza.

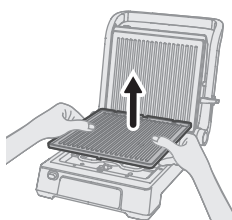
- 2 Lëreni pajisjen të ftohet tërësisht përpara se ta pastroni.
- 3 Shkyçni kapakun duke e rrëshqitur niveluesin në pozicionin e shkyçjes.
- 4 Ngrini kapakun në këndin e tij të paracaktuar.



- 5 Shtypni butonin e lëshimit për të shkyçur pllakën në fund.



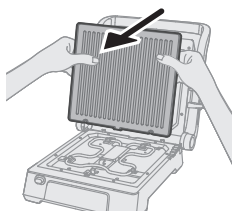
- 6 Hiqni pllakën e poshtme.

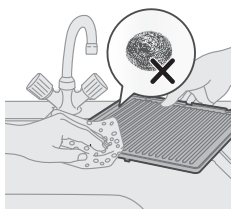


- 7 Shtypni butonin e lëshimit të pllakës për të shkyçur pllakën në krye.



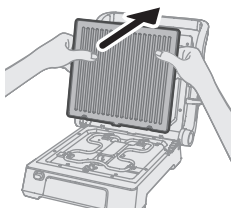
- 8 Hiqni pllakën e sipërme.



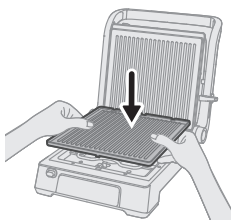


9 Lajini pllakat me një leckë të butë të lagur ose sfungjer duke përdorur ujë të ngrohtë me sapun.

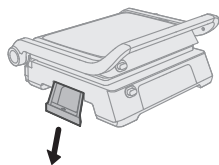
10 Thani plotësisht pllakat përpara se t'i rivendosni.



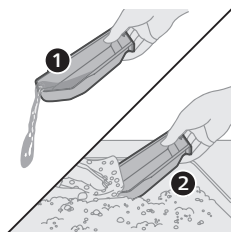
11 Vendosni përsëri pllakën e sipërme.



12 Vendosni përsëri pllakën e poshtme.



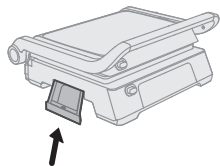
13 Hiqni kolektorin e vajit nga pajisja.



14 Derdhni vajin e kolektorit.

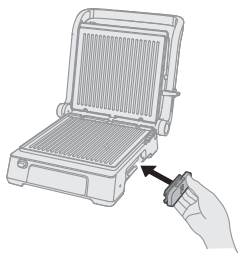
15 Lajeni kolektorin me ujë me sapun.

16 Vendosi përsëri kolektorin e vajit.

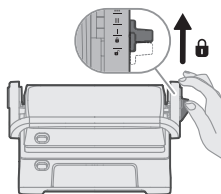


17 Lani termometrin me ujë me sapun.

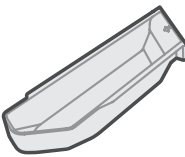
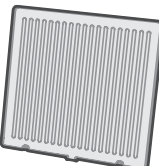
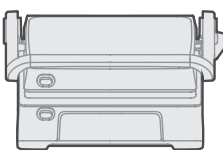
18 Vendosi përsëri kasën e termometrit së pastruar.



19 Mbyllni kapakun.



Tryeza e pastrimit

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Zgjidhja e problemeve

Ky kapitull përmbledh problemet më të shpeshta që mund të hasni me pajisjen. Nëse nuk keni mundësi ta zgjidhni problemin me informacionin e mëposhtëm, vizitoni www.philips.com/support për një listë të pyetjeve të shpeshta ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin tuaj.

Skara nuk ndizet:

- Sigurohuni që kordoni elektrik të jetë i lidhur në prizë funksionale.
- Kontrolloni çelësin e energjisë për t'u siguruar që është në pozicionin "ndezur".
- Sigurohuni që pllaka e lëvizshme të jetë instaluar dhe vendosur siç duhet në vend.

Ngrohje e pabarabartë:

- Kontrolloni nëse pllakat e skarës janë drejtuar dhe vendosur siç duhet.
- Sigurohuni që ushqimi të jetë i ndarë në mënyrë të barabartë në pllakat e skarës.
- Rregulloni temperaturën në një nivel të barabartë dhe lëreni skarën të nxehet plotësisht.

Tym i tepërt ose erëra djegieje:

- Sigurohuni që yndyra ose vaji i tepërt të mos pikojë mbi rezistenca.
- Pastroni plotësisht pllakat e skarës për të hequr çdo mbetje të grumbulluar që mund të shkaktojë tym gjatë gatimit.
- Shmangni përdorimin e sasive të tepërta të vajit ose yndyrave gjatë gatimit, pasi kjo mund të shkaktojë tym dhe erë djegieje.

Probleme me veshjen jongjitëse:

- Nëse veshja jongjitëse është ciflosuar ose dëmtuar, ndërprisni përdorimin dhe kontaktoni me prodhuesin për riparim ose ndërrim.
- Përdorni enë jometalike për të parandaluar gërvishtjen e veshjes jongjitëse.
- Ndiqni udhëzimet e pastrimit dhe të mirëmbajtjes për të zgjatur jetën e veshjes jongjitëse.

Rezultate jo të ngjashme në gatim:

- Sigurohuni që ushqimi të jetë në trashësi të njëtrajtshme dhe i përgatitur siç duhet përpara se ta vendosni në skarë.
- Ndiqni kohën dhe temperaturat e rekomanduara të gatimit për lloje të ndryshme ushqimesh.
- Shmangni hapjen e vazhdueshme të skarës gjatë gatimit, pasi kjo mund të çojë në rezultate të pabarabarta.

Fushat elektromagnetike (EMF)

Kjo pajisje është në përputhje me të gjitha standardet dhe rregulloret në fuqi për ekspozimin ndaj fushave elektromagnetike.

Garancia dhe mbështetja

Versuni ofron një garanci dyvjeçare pas blerjes për këtë produkt. Kjo garanci nuk vlen nëse defekti ndodh për shkak përdorimi të gabuar apo mosmirëmbajtjeje. Garancia jonë nuk prek të drejtat tuaja sipas ligjit si konsumator. Për më shumë informacion ose për të përdorur garancinë, vizitoni faqen tonë të internetit www.philips.com/support.

Riciklimi



- Ky simbol do të thotë se produktet elektrike nuk duhet të hidhen me mbeturinat normale të shtëpisë.
- Ndiqni rregullat shtetërore për grumbullimin e veçuar të produkteve elektrike.

Garancia dhe mbështetja

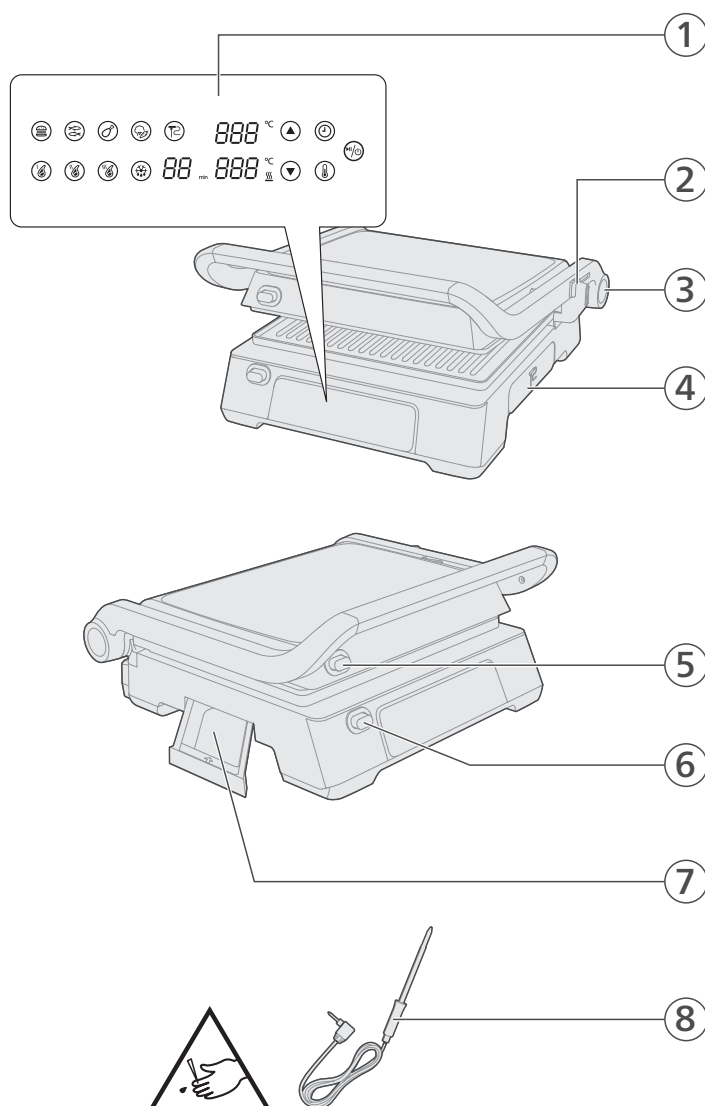
"Versuni" ofron një garanci dy vjeçare pas blerjes të këtij produkti. Kjo garanci nuk është e vlefshme nëse ndodh një defekt si pasojë e përdorimit të parregullt ose mirëmbajtjes së dobët. Garancia jonë nuk ndikon të drejtat tuaja ligjore si konsumator, sipas ligjit. Për më shumë informacion ose për të shfaqur garancinë, vizitoni faqen tonë të internetit **www.home.id/warranty**.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu.

Da bi v celoti izkoristili vse prednosti naše podpore, izdelek registrirajte na www.home.id.

Splošni opis



- 1 Nadzorna plošča
 - Gumbi za prednastavitve
 - Za podrobnosti si oglejte "Preglednico prednastavitev"
 - 
 - 
 - Gumb za zvišanje/znižanje
 - 
 - Gumb za časovnik
 - 
 - Gumb za temperaturo
 - 
 - Gumb za vklop/izklop
 - Prikaz stanja
- 2 Izbirnik za položaj pokrova
- 3 Gumb za prilagoditev pokrova namiznega žara
- 4 Shranjevanje sonde
- 5 Gumb za sprostitve zgornje plošče
- 6 Gumb za sprostitve spodnje plošče
- 7 Zbiralnik olja
- 8 Sonda

Pomembno

Nevarnost

- Aparata ali omrežnega kabla ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

Opozorilo

- Pred priključitvijo aparata na električno omrežje preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, kabel ali katera druga komponenta.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Aparata ne priklapljajte na zunanje časovno stikalo, da ne povzročite nevarnosti.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti. Otroci naj se ne igrajo z aparatom. Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati, če niso starejši od 8 in pod nadzorom.
- Aparat in kabel hranite izven dosega otrok pod 8. letom starosti.
- Aparata ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Če je omrežni kabel poškodovan, ga lahko zamenja samo proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali druga usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.

- Dostopne površine lahko med delovanjem postanejo vroče.

Pozor

- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, kmetijah in drugih delovnih okoljih. Prav tako ni namenjen uporabi s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih. •
- Če plošči za žar pomivate v pomivalnem stroju, lahko na hrbtni strani plošče pride do oksidacije, zaradi česar lahko tam ostane črn prah ali snov.
- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- Omrežni kabel naj ne visi preko roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.
- Temperatura dostopnih površin je lahko med delovanjem aparata visoka.
- Pred čiščenjem ali shranjevanjem aparata počakajte, da se le-ta povsem ohladi.
- Namenjen ni niti za uporabo s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- Po uporabi izklopite in izključite aparat.
- Za najboljše rezultate uporabe kontaktni žar očistite po vsaki uporabi. Če odstranite plošči, lahko dosežete grelne elemente in jih očistite s krpo. Teh delov ne smete zmočiti.

Pred prvo uporabo

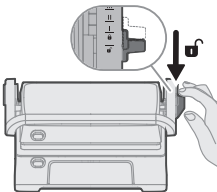
Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki bodo v stiku s hrano (glejte poglavje "Čiščenje").

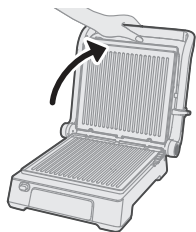
Pred začetkom uporabe aparata se prepričajte, da so vsi deli popolnoma suhi.

Priprava pred uporabo

Za pripravo aparata upoštevajte naslednja navodila:

- 1 Podrsajte z drsnikom, da odklenete položaj ter odklenete pokrov.

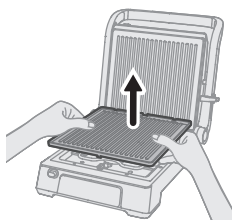




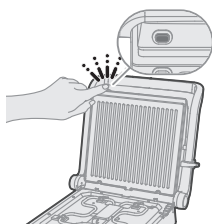
2 Pokrov dvignite do privzetega kota.



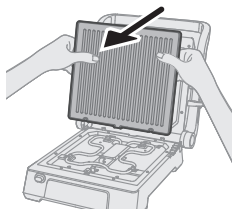
3 Pritisnite gumb za sprostitev, da odklenete ploščo na dnu.



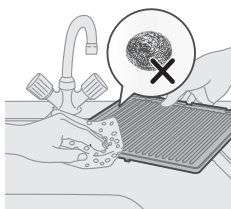
4 Odstranite spodnjo ploščo.



5 Pritisnite gumb za sprostitev plošče, da odklenete zgornjo ploščo.

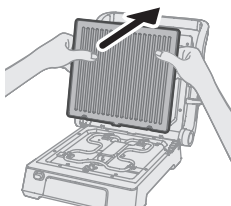


6 Odstranite zgornjo ploščo.

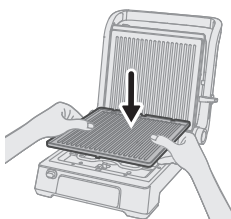


7 Plošči očistite z mehko krpo.

8 Pred ponovno namestitvijo morajo biti plošče povsem suhe.



9 Zgornjo ploščo pritrdite na sponke pokrova za žar in jo močno pritisnite, da se pritrdi na mesto.



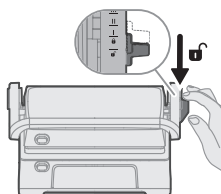
10 Spodnjo ploščo pritrdite na sponke pokrova za žar in jo močno pritisnite, da se pritrdi na mesto.

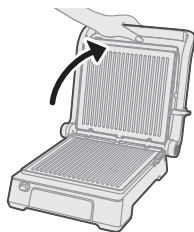
Uporaba aparata

Uporabite način za ročno pripravo

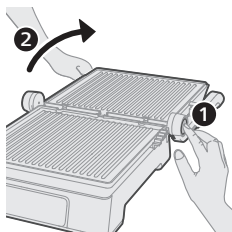
Za uporabo načina za ročno pripravo sledite spodnjim korakom:

1 Podrsajte z drsnikom, da odklenete položaj ter odklenete pokrov.

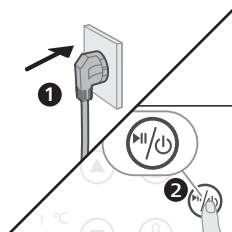




2 Pokrov dvignite do privzetega kota.



- Pritisnite gumb za sprostitev pokrova, da odprete pokrov za 180 stopinj in ga uporabite kot namizni žar.



3 Aparat priključite v električno omrežje.

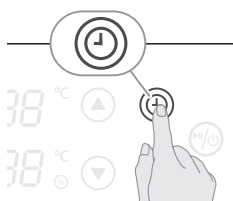
4 Pritisnite gumb za zagon/premor/vklop.

5 Pritisnite gumb za temperaturo.



6 Pritiskajte gumb za zvišanje in znižanje, da nastavite želeno temperaturo pečenja.

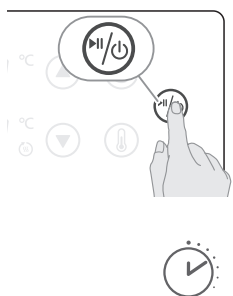




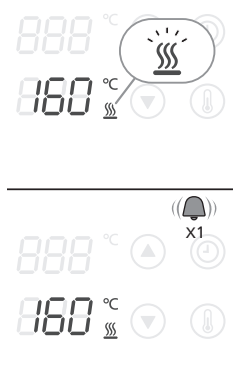
7 Pritisnite gumb za časovnik.



8 Pritiskajte gumb za zvišanje in znižanje, da nastavite želeni čas pečenja.

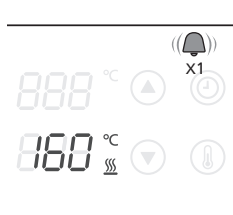


9 Za potrditev znova pritisnite gumb za zagon/premor/vklop.



10 Aparat se začne segrevati.

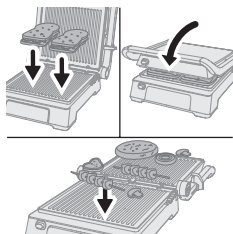
- Ikona za predhodno segrevanje začne utripati.



11 Ko je predhodno segrevanje zaključeno, aparat zapiska.

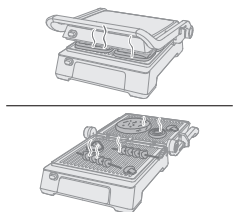
- Ikona za predhodno segrevanje preneha utripati in nadaljuje.
- Čas priprave začne utripati.

410 Slovenščina



12 V aparat dodajte sestavine.

- Uporabite ga lahko kot zaprti ali namizni žar.
- Pri zaprtem žaru dvignite pokrov do privzetega kota, položite hrano na spodnjo ploščo in zaprite pokrov.
- Pri namiznem žaru si pečete hrano na odprti površini.



13 Počakajte, da so vse sestavine povsem pripravljene.



14 Ko je kuhanje zaključeno, aparat zapiska.

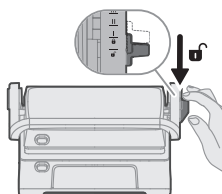


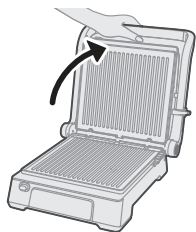
15 Za izklop aparata pridržite gumb za zagon/premor/vklop.

Uporabite način za prednastavljeno pripravo

Za uporabo načina za prednastavljeno pripravo sledite spodnjim korakom:

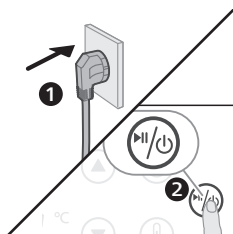
- 1 Podrsajte z drsnikom, da odklenete položaj ter odklenete pokrov.





2 Pokrov dvignite do privzetega kota.

- Pritisnite gumb za sprostitev pokrova, da odprete pokrov za 180 stopinj in ga uporabite kot namizni žar.



3 Aparat priključite v električno omrežje.

4 Pritisnite gumb za zagon/premor/vklop.



5 Pritisnite želeni gumb za prednastavitev.

Za podrobnosti o prednastavitvah si oglejte "Preglednico prednastavitev".



6 Čas in temperatura priprave je prikazana.

Po potrebi prilagodite čas in temperaturo priprave.



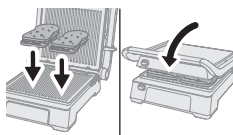
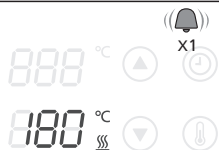
7 Za potrditev znova pritisnite gumb za zagon/premor/vklop.



8 Aparat se lahko začne pregrevati in ikona za predhodno segrevanje se začne pokaže.

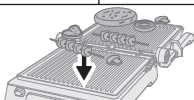


9 Ko je predhodno segrevanje zaključeno, aparat zapiska.



10 V aparat dodajte sestavine.

- Uporabite ga lahko kot zaprti ali namizni žar.
- Pri zaprtem žaru dvignite pokrov do privzetega kota, položite hrano na spodnjo ploščo in zaprite pokrov.
- Pri namiznem žaru si pečete hrano na odprti površini.



11 Počakajte, da so vse sestavine povsem pripravljene.



12 Ko je kuhanje zaključeno, aparat zapiska.



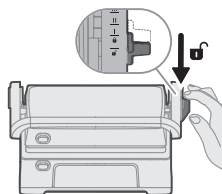


13 Za izklop aparata pridržite gumb za zagon/premor/vklop.

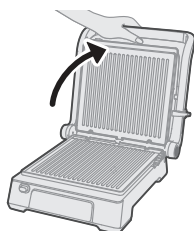
Preglednica prednastavitev

Sestavine	Temperatura	Čas priprave	Količina
 Sadje in zelenjava	180 °C	6 min	-
 Polpeti za hamburgerje	210 °C	6 min	4
 Ribe	200 °C	6 min	4
 Rahlo zapečen zrezek	160 °C	3 min	1
 Srednje zapečen zrezek	180 °C	3 min	1
 Skozi zapečen zrezek	220 °C	6 min	1
 Piščančja bedra	210 °C	10 min	8
 Način za odmrzovanje (brez predhodnega segrevanja)	60 °C	10 min	1

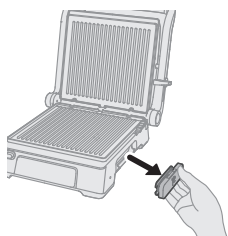
Uporaba načina delovanja s sondo



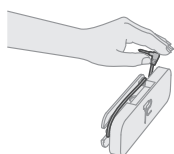
1 Podrsajte z drsnikom, da odklenete položaj ter odklenete pokrov.



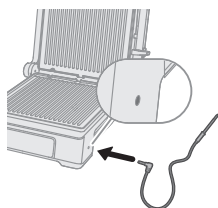
2 Pokrov dvignite do privzetega kota.



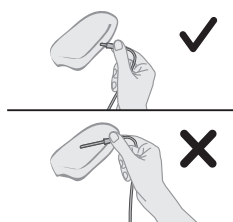
3 Izvlecite ohišje sonde.



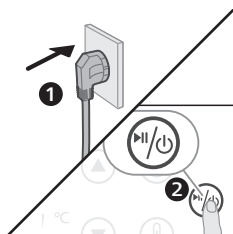
4 Sondo odstranite iz ohišja.



5 Vtikač sonde vstavite v vtič sonde v aparatu.



6 Konico sonde pravilno vstavite v sestavino.



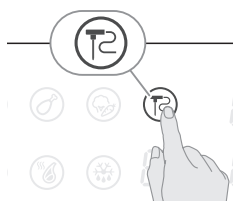
7 Aparat priključite v električno omrežje.

8 Pritisnite gumb za zagon/premor/vklop.

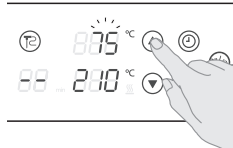
9 Gumb sonde zasveti.



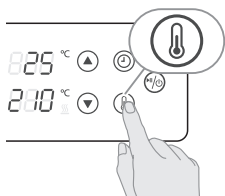
10 Pritisnite gumb za sondo.



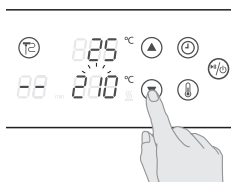
11 Pritiskajte gumb za zvišanje in znižanje, da nastavite želeno temperaturo za sestavino.



12 Pritisnite gumb za temperaturo.



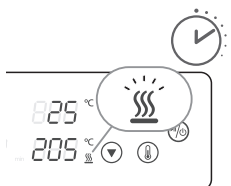
13 Pritiskajte gumb za zvišanje in znižanje, da nastavite želeno temperaturo pečenja.



14 Za potrditev znova pritisnite gumb za zagon/premor/vklop.

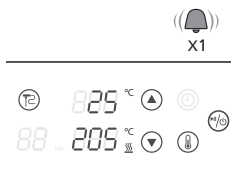


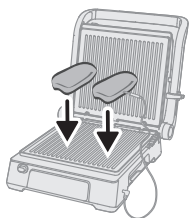
15 Aparat se lahko začne pregrevati in ikona za predhodno segrevanje se začne pokaže.



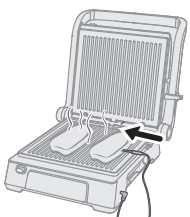
16 Ko je predhodno segrevanje zaključeno, aparat zapiska.

- Ikona za predhodno segrevanje preneha utripati in nadaljuje.





17 S sondo dodajte sestavine k aparatu.



18 Počakajte, da so vse sestavine povsem pripravljene.



19 Ko temperatura doseže nastavljeno raven, je kuhanje zaključeno.

- Aparat zapiska.
- Prikaže se možnost "END".



20 Za izklop aparata pridržite gumb za zagon/premor/vklop.

Preglednica za pečenje

Preglednica prikazuje, katero temperaturo izbrati, koliko časa naj se hrana peče na žaru in ustrezen položaj žara. Čas, potreben za segretje aparata, ni vključen v navedeni čas pečenja na žaru.

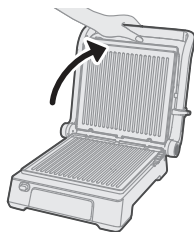
Čas peke in temperatura sta odvisna od vrste hrane, ki jo pripravljate (npr. meso), debeline hrane, njene temperature in vašega okusa.

Sestavine	Priporočena temperatura	Priporočeni čas pečenja	Položaj kuhanja (namizni/zaprti žar)
Goveji zrezek	200–220 °C	6–9 min	Zaprti žar

Goveji zrezki	200–220 °C	4–5 min	Zaprti žar
Goveji burger	190–210 °C	5–7 min	Zaprti žar
Zarebrnice iz jagnjetine	200–220 °C	9–11 min	Zaprti žar
Svinjski kotlet	200–220 °C	5–8 min	Zaprti žar
Perutnina	190–210 °C	10–13 min	Zaprti žar
Ribe	180–200 °C	5–7 min	Zaprti žar
Ribji file	180–200 °C	4–6 min	Zaprti žar
Kebab	200–220 °C	Namizni žar 18–20 min Zaprti žar 8–10 min	Namizni ali zaprti žar
Hot dog	200–220 °C	Namizni žar 25–30 min Zaprti žar 7–9 min	Namizni ali zaprti žar
Panini	180–200 °C	4–6 min	Zaprti žar
Sendvič	200–220 °C	4–6 min	Zaprti žar
Šampinjoni in paradižnik	180–200 °C	Namizni žar 15–20 min Zaprti žar 6–10 min	Namizni ali zaprti žar
Bučka in paprika	180–200 °C	Namizni žar 18–20 min Zaprti žar 6–10 min	Namizni ali zaprti žar
Kozice	190–210 °C	Namizni žar 8–10 min Zaprti žar 3–5 min	Namizni ali zaprti žar
Odmrzovanje	60–70 °C	8–10 min	Zaprti žar
Kofta	200–220 °C	6–8 min	Zaprti žar

Čiščenje in vzdrževanje

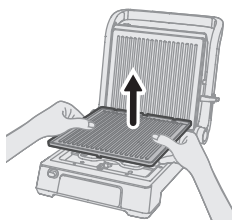
- Pazite, da bo aparat izključen iz električnega omrežja in se ohladi.
 - Očistite po vsaki uporabi, izogibajte se abrazivnim čistilnim sredstvom in hranite na suhem mestu.
- 1** Aparat izključite iz električnega omrežja.
 - 2** Preden aparat očistite, počakajte, da se povsem ohladi.
 - 3** Podrsajte z drsnikom, da odklenete položaj ter odklenete pokrov.



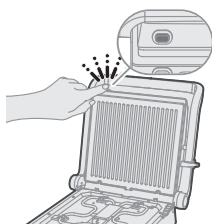
4 Pokrov dvignite do privzetega kota.



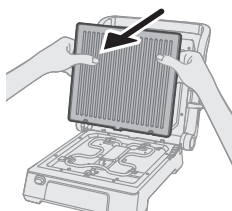
5 Pritisnite gumb za sprostitev, da odklenete ploščo na dnu.



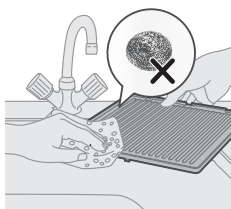
6 Odstranite spodnjo ploščo.



7 Pritisnite gumb za sprostitev plošče, da odklenete zgornjo ploščo.

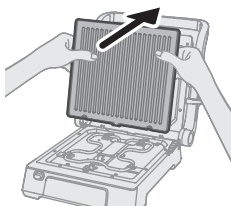


8 Odstranite zgornjo ploščo.

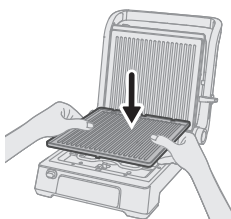


9 Plošče operite z vlažno mehko krpo ali gobico s toplo milnico.

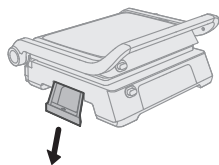
10 Pred ponovno namestitvijo morajo biti plošče povsem suhe.



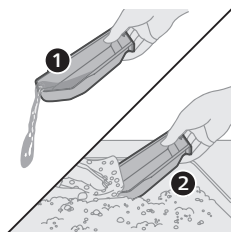
11 Nazaj pritrdite zgornjo ploščo.



12 Nazaj pritrdite spodnji ploščo.



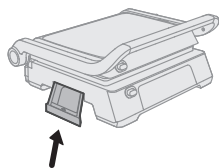
13 Zbiralnik olja povlecite iz aparata.



14 Iz zbiralnika odstranite olje.

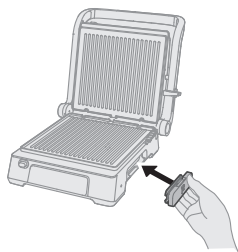
15 Zbiralnik očistite z milnico.

16 Nazaj pritrdite zbiralnik olja.

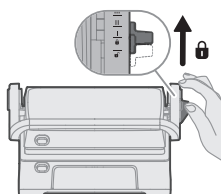


17 Sondo očistite z milnico.

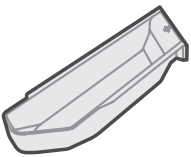
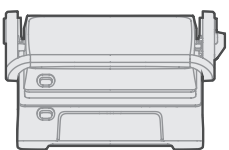
18 Nazaj pritrdite očiščeno ohišje sonde.



19 Zaklenite pokrov.



Preglednica za čiščenje

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, na strani www.philips.com/support poiščite seznam pogostih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Žar se ne prižge:

- Prepričajte se, da je napajalni kabel priključen v delujočo vtičnico.
- Preverite stikalo za vklop in se prepričajte, da je v položaju "vklop".
- Prepričajte se, da je snemljiva plošča pravilno nameščena in na svojem mestu.

Neenakomerno segrevanje:

- Preverite, ali so plošče za žar pravilno poravnane in nameščene na svoje mesto.
- Prepričajte se, da je hrana enakomerno razporejena po ploščah za žar.
- Temperaturo nastavite na enakomerno in pustite, da se žar temeljito segreje.

Prekomerni dim ali vonj po zažganem:

- Prepričajte se, da odvečna maščoba ali olje ne kaplja na grelne elemente.
- Temeljito očistite plošče za žar, da odstranite morebitne nakopičene ostanke, ki lahko povzročajo dim med kuhanjem.
- Pri kuhanju se izogibajte uporabi prevelikih količin olja ali maščob, saj lahko to povzroči dim in vonj po zažganem.

Težave s premazom proti prijemanju:

- Če se premaz proti prijemanju lušči ali je poškodovan, prenehajte z uporabo in se obrnite na proizvajalca za popravilo ali zamenjavo.
- Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, da preprečite praske na premazu proti prijemanju.
- Upoštevajte navodila za čiščenje in vzdrževanje, da podaljšate življenjsko dobo premaza proti prijemanju.

Nedosledni rezultati pečenja:

- Prepričajte se, da je hrana enake debeline in pravilno pripravljena, preden jo položite na žar.
- Upoštevajte priporočene čase in temperature pečenja za različne vrste hrane.
- Med pečenjem se izogibajte stalnemu odpiranju žara, saj lahko povzroči neenakomerne rezultate.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta aparat ustreza veljavnim standardom in predpisom glede izpostavljenosti elektromagnetnim poljem.

Garancija in podpora

Versuni za ta izdelek nudi dveletno garancijo po nakupu. Ta garancija ne velja, če je okvara posledica nepravilne uporabe ali slabega vzdrževanja. Naša garancija ne vpliva na vaše pravice, ki jih imate kot potrošnik v skladu z zakonodajo. Za več informacij ali za uveljavljanje garancije obiščite naše spletno mesto www.philips.com/support.

Recikliranje



- Ta simbol pomeni, da električnih izdelkov ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki.
- Upoštevajte nacionalne predpise za ločeno zbiranje električnih izdelkov.

Jamstvo in podpora

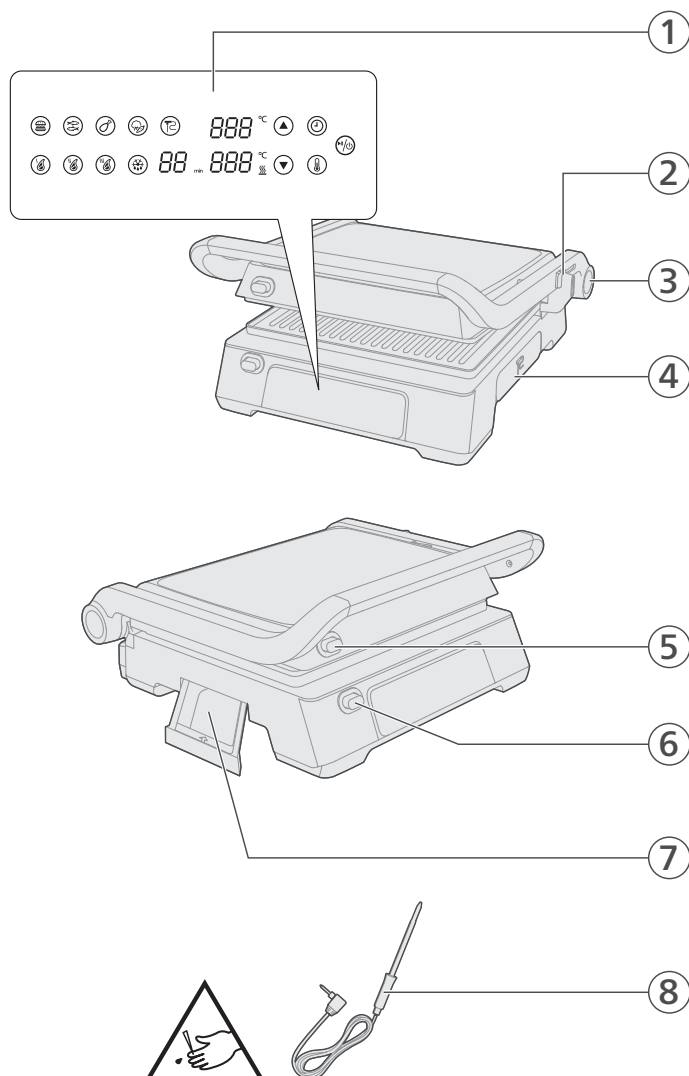
Versuni daje dveletno jamstvo za ta izdelek (po nakupu). To jamstvo ni veljavno, če je okvara izdelka posledica nepravilne uporabe ali slabega vzdrževanja. Naše jamstvo ne vpliva na vaše zakonite pravice potrošnika. Če potrebujete več informacij ali želite uveljaviti jamstvo, obiščite naše spletno mesto **www.home.id/warranty**.

Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips!

Ak chcete naplno využiť podporu, ktorú ponúkame, zaregistrujte svoj produkt na webovej stránke **www.home.id**.

Opis zariadenia



- 1 Ovládací panel
Tlačidlá predvolených funkcií
- Podrobné informácie nájdete v tabuľke predvolieb
- 
- 
- Tlačidlo na zvýšenie/zníženie
- 
- Tlačidlo času
- 
- Tlačidlo nastavenia teploty
- 
- Vypínač
- Zobrazenie stavu
- 2 Výber polohy veka
- 3 Tlačidlo na nastavenie veka pre stolný gril
- 4 Uloženie sondy
- 5 Tlačidlo na uvoľnenie hornej dosky
- 6 Tlačidlo na uvoľnenie spodnej dosky
- 7 Nádržka na zachytávanie oleja
- 8 Sonda

Dôležité

Nebezpečenstvo

- Zariadenie ani kábel neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

Varovanie

- Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na spodnej časti zariadenia súhlasí s napätím v sieti vo Vašej domácnosti.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú zástrčka, sieťový kábel alebo iné súčiastky poškodené.
- Zabráňte kontaktu napájacieho kábla s horúcimi povrchmi.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie na časový spínač.
- Počas používania nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať s týmto spotrebičom. Toto zariadenie smú čistiť a udržiavať iba deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dozorom.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, poskytovateľ servisných služieb výrobcu alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na vysokú teplotu.

Upozornenie

- Tento spotrebič je určený len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určený na používanie v prostredí, ako sú kuchynky pre zamestnancov v obchodoch či kanceláriách, na farmách ani v iných pracovných priestoroch. Takisto nie je určené pre klientov hotelov, motelov, penziónov a iných ubytovacích zariadení. •
- Ak umývate grilovacie dosky v umývačke riadu, môže dôjsť k oxidácii na zadnej strane dosky, čo môže mať za následok, že na zadnej strane dosky zostane čierny prášok alebo látka.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Nedovoľte, aby napájací kábel prevísal cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Keď zariadenie pracuje, teplota dostupných povrchov môže byť vysoká.
- Pred čistením zariadenia alebo jeho odložením ho nechajte úplne vychladnúť.
- Nedotýkajte sa platní ostrými ani drsnými predmetmi, pretože by ste mohli poškodiť ich nepriľnavý povrch.
- Po použití zariadenie vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok z kontaktného grilu, zariadenie vždy po každom použití vyčistíte. Keď vyberiete rošty, ohrevné telesá budú otvorené, tieto časti môžete vyčistiť handričkou. Dávajte pozor, aby ste na tieto podložky nenakvapkali žiadnu vodu.

Pred prvým použitím

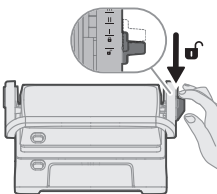
Pred prvým použitím spotrebiča dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami (pozrite si kapitolu „Čistenie“).

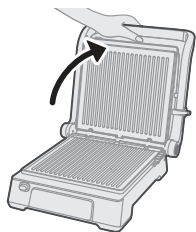
Skôr, ako začnete spotrebič používať, skontrolujte, či sú všetky diely úplne suché.

Príprava na použitie

Pri príprave zariadenia postupujte podľa nasledujúcich krokov:

- 1 Odstiňte veko posunutím posuvného ovládača do odomknutej polohy.

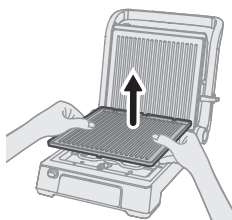




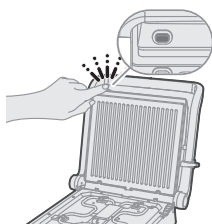
2 Zdvihnite veko do základného uhla.



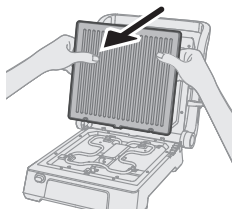
3 Stlačením uvoľňovacieho tlačidla uvoľníte dosku na spodnej strane.



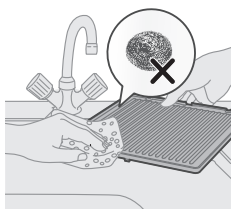
4 Odstráňte spodnú dosku.



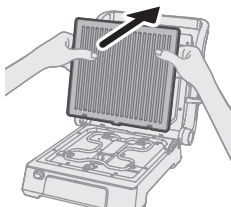
5 Stlačením uvoľňovacieho tlačidla uvoľníte dosku na vrchnej strane.



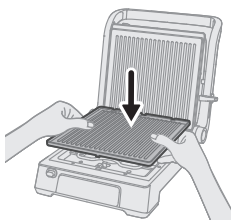
6 Odstráňte vrchnú dosku.



- 7 Umyte dosky jemnou handričkou.
- 8 Pred opätovným pripewnením dosky úplne vysušte.



- 9 Upevnite vrchnú dosku k príchytkám veka grilu a pevne ju zatlačte, aby zacvakla na miesto.



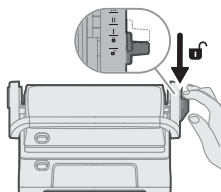
- 10 Upevnite spodnú dosku k príchytkám veka grilu a pevne ju zatlačte, aby zacvakla na miesto.

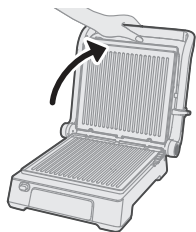
Používanie spotrebiča

Používanie režimu ručnej prípravy pokrmov

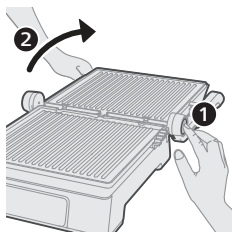
Ak chcete použiť režim ručnej prípravy pokrmov, postupujte podľa nasledujúcich krokov:

- 1 Odistite veko posunutím posuvného ovládača do odomknutej polohy.

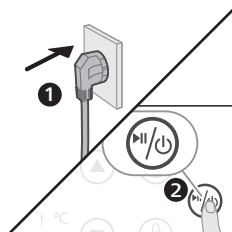




2 Zdvihnite veko do základného uhla.



- Stlačením tlačidla na uvoľnenie veka otvoríte veko v 180-stupňovom uhle a môžete ho použiť ako stolný gril.



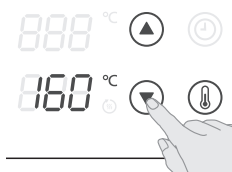
3 Zariadenie pripojte do siete.

4 Stlačte tlačidlo štart/prerušenie/vypínač.

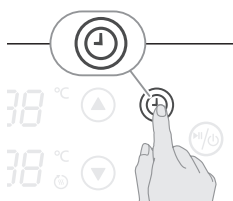
5 Stlačte tlačidlo teploty.



6 Stláčaním tlačidiel zvýšenia a zníženia nastavte teplotu prípravy pokrmu.



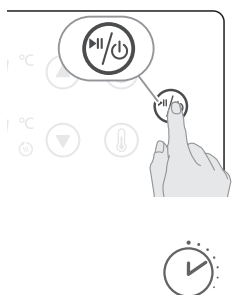
7 Stlačte tlačidlo časovača.



8 Stláčaním tlačidiel zvýšenia a zníženia nastavte čas prípravy pokrmu.



9 Znova stlačte tlačidlo štart/prerušenie/vypínač na potvrdenie.



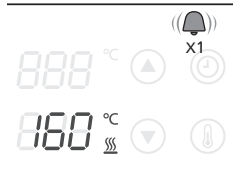
10 Zariadenie sa začne predhrievať.

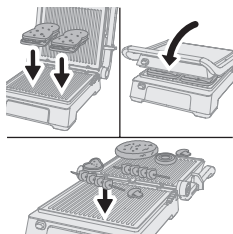
- Symbol predhrievania začne blikať.



11 Keď sa predhrievanie dokončí, zariadenie vydá zvukový signál.

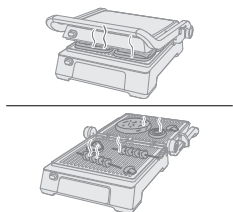
- Symbol predhrievania prestane blikať a zostane svietiť.
- Čas prípravy pokrmu začne blikať.





12 Pridávajte suroviny do zariadenia.

- Zariadenie môžete používať ako kontaktný alebo stolný gril.
- V prípade kontaktného grilu zdvihnite veko do základného uhla, umiestnite pokrm na spodnú dosku a veko zatvorte.
- V prípade stolného grilu pripravujte pokrm na otvorenom povrchu.



13 Počkajte, kým sa suroviny dokonale pripravia.

14 Keď sa príprava pokrmu dokončí, zariadenie vydá zvukový signál.

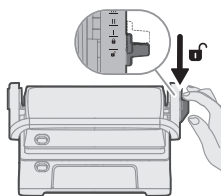


15 Stlačením a podržaním tlačidla štart/prerušenie/vypínač zariadenie vypnete.

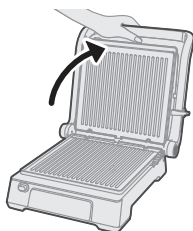


Používanie režimu predvolenej prípravy pokrmov

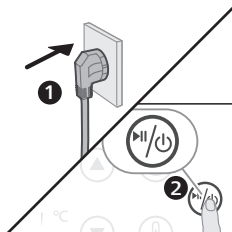
Ak chcete použiť režim predvolenej prípravy pokrmov, postupujte podľa nasledujúcich krokov:



- 1 Odistite veko posunutím posuvného ovládača do odomknutej polohy.



- 2 Zdvihnute veko do základného uhla.
 - Stlačením tlačidla na uvoľnenie veka otvoríte veko v 180-stupňovom uhle a môžete ho použiť ako stolný gril.



- 3 Zariadenie pripojte do siete.
- 4 Stlačte tlačidlo štart/prerušenie/vypínač.



- 5 Stlačte požadované tlačidlo predvoľby.
Podrobné informácie o predvolených nastaveniach nájdete v tabuľke predvoľieb.



- 6 Zobrazí sa čas a teplota prípravy pokrmov.
Podľa potreby môžete čas a teplotu prípravy upraviť.



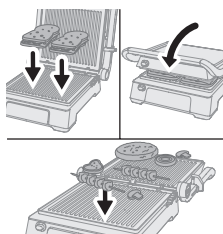
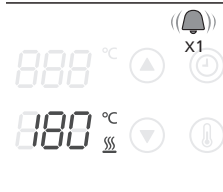
7 Znova stlačte tlačidlo štart/prerušenie/vypínač na potvrdenie.



8 Zariadenia sa začne predhrievať a symbol predhrievania sa rozsvieti.

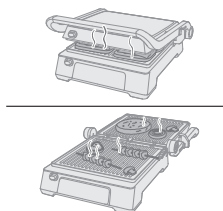


9 Keď sa predhrievanie dokončí, zariadenie vydá zvukový signál.



10 Pridávajte suroviny do zariadenia.

- Zariadenie môžete používať ako kontaktný alebo stolný gril.
- V prípade kontaktného grilu zdvihnite veko do základného uhla, umiestnite pokrm na spodnú dosku a veko zatvorte.
- V prípade stolného grilu pripravujte pokrm na otvorenom povrchu.



11 Počkajte, kým sa suroviny dokonale pripravia.



12 Keď sa príprava pokrmu dokončí, zariadenie vydá zvukový signál.



13 Stlačením a podržaním tlačidla štart/prerušenie/vypínač zariadenie vypnite.

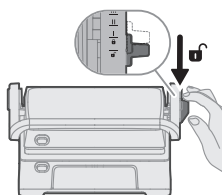
Tabuľka predvolieb

Suroviny	Teplota	Čas prípravy	Množstvo
🍏 Ovocie a zelenina	180°C	6 min	–
🍔 Mäso do hamburgera	210°C	6 min	4
🐟 Ryby	200°C	6 min	4
🥩 Steak medium rare	160°C	3 min	1
🥩 Steak medium	180°C	3 min	1
🥩 Prepečený steak	220°C	6 min	1

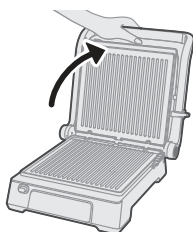
⌚	210°C	10 min	8
Kuracie stehno			
⊗	60°C	10 min	1
Režim rozmrazovania (bez predhrievania)			

Používanie režimu sondy

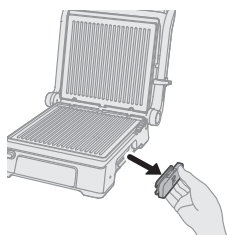
- 1 Odistite veko posunutím posuvného ovládača do odomknutej polohy.



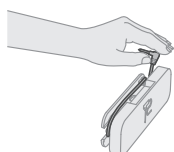
- 2 Zdvihnite veko do základného uhla.

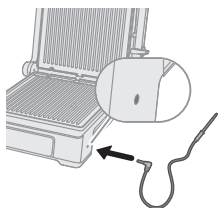


- 3 Vytiahnite puzdro so sondou.

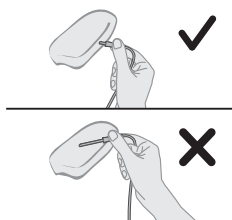


- 4 Z puzdra vyberte sondu.

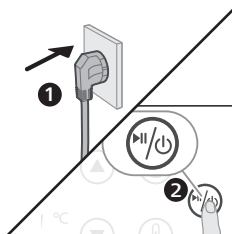




5 Zasuňte konektor sondy do konektora na zariadení.



6 Správne zasuňte špičku sondy do suroviny.



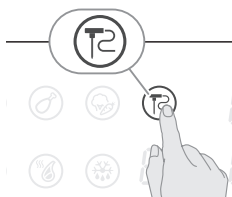
7 Zariadenie pripojte do siete.

8 Stlačte tlačidlo štart/prerušenie/vypínač.

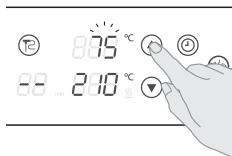
9 Tlačidlo sondy sa rozsvieti.



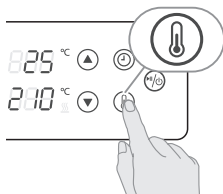
10 Stlačte tlačidlo sondy.



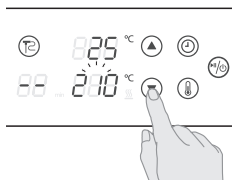
11 Stláčaním tlačidiel zvýšenia a zníženia nastavte požadovanú teplotu surovín.



12 Stlačte tlačidlo teploty.



13 Stláčaním tlačidiel zvýšenia a zníženia nastavte teplotu prípravy pokrmu.



14 Znova stlačte tlačidlo štart/prerušenie/vypínač na potvrdenie.



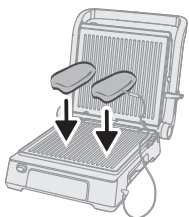
15 Zariadenia sa začne predhrievať a symbol predhrievania sa rozsvieti.



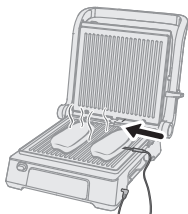


16 Keď sa predhrievanie dokončí, zariadenie vydá zvukový signál.

- Symbol predhrievania prestane blikať a zostane svietiť.



17 Pridajte suroviny so sondou do zariadenia.

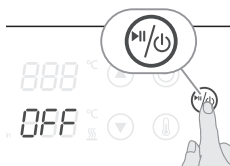


18 Počkajte, kým sa suroviny dokonale pripravia.



19 Keď teplota dosiahne nastavenú úroveň, príprava sa ukončí.

- Zariadenie vydá zvukový signál.
- Zobrazí sa hlásenie „END“.



20 Stlačením a podržaním tlačidla štart/prerušenie/vypínač zariadenie vypnite.

Grilovací stôl

V tabuľke sa uvádza, akú teplotu vybrať, ako dlho sa má surovina grilovať a aká je vhodná poloha grilu. Čas potrebný na predhriatie zariadenia nie je zahrnutý do uvedeného času grilovania.

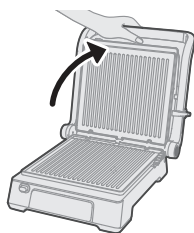
Skutočný čas a teplota grilovania závisia od druhu pripravovaného pokrmu (napr. mäso), jeho hrúbky a teploty a aj od vami preferovanej chuti.

Suroviny	Navrhovaná teplota	Navrhovaný čas prípravy	Poloha pri príprave (stolný/kontaktný gril)
Hovädzí steak	200 – 220 °C	6 – 9 min	Kontaktný gril
Hovädzí rezeň	200 – 220 °C	4 – 5 min	Kontaktný gril
Hovädzí burger	190 – 210 °C	5 – 7 min	Kontaktný gril
Jahňacie kotlety	200 – 220 °C	9 – 11 min	Kontaktný gril
Bravčové kotlety	200 – 220 °C	5 – 8 min	Kontaktný gril
Kuracie mäso	190 – 210 °C	10 – 13 min	Kontaktný gril
Ryby	180 – 200 °C	5 – 7 min	Kontaktný gril
Rybie filé	180 – 200 °C	4 – 6 min	Kontaktný gril
Kebab	200 – 220 °C	Stolný gril 18 – 20 min Kontaktný gril 8 – 10 min	Stolný alebo kontaktný gril
Hotdog	200 – 220 °C	Stolný gril 25 – 30 min Kontaktný gril 7 – 9 min	Stolný alebo kontaktný gril
Panini	180 – 200 °C	4 – 6 min	Kontaktný gril
Sendvič	200 – 220 °C	4 – 6 min	Kontaktný gril
Šampióny a paradajky	180 – 200 °C	Stolný gril 15 – 20 min Kontaktný gril 6 – 10 min	Stolný alebo kontaktný gril
Cuketa a paprika	180 – 200 °C	Stolný gril 18 – 20 min Kontaktný gril 6 – 10 min	Stolný alebo kontaktný gril
Krevety	190 – 210 °C	Stolný gril 8 – 10 min Kontaktný gril 3 – 5 min	Stolný alebo kontaktný gril

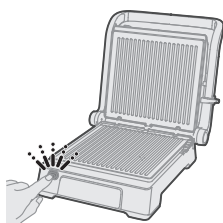
Rozmrazovanie	60 – 70 °C	8 – 10 min	Kontaktný gril
Köfte	200 – 220 °C	6 – 8 min	Kontaktný gril

Čistenie a údržba

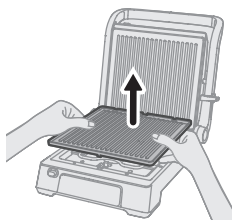
- Presvedčte sa, či je zariadenie studené a odpojené od napájania.
 - Po každom použití ho vyčistite bez použitia abrazívnych čistiacich prostriedkov a odložte na suché miesto.
- 1 Zariadenie odpojte zo zásuvky.
 - 2 Pred čistením nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
 - 3 Odstiňte veko posunutím posuvného ovládača do odomknutej polohy.
 - 4 Zdvihnite veko do základného uhla.

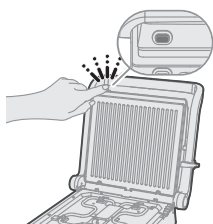


- 5 Stlačením uvoľňovacieho tlačidla uvoľníte dosku na spodnej strane.

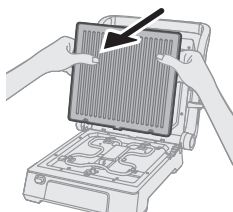


- 6 Odstráňte spodnú dosku.

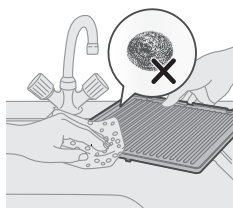




7 Stlačením uvoľňovacieho tlačidla uvoľníte dosku na vrchnej strane.

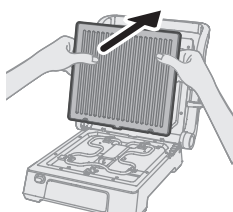


8 Odstráňte vrchnú dosku.

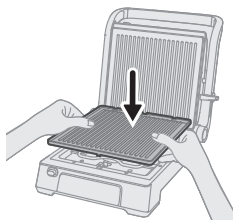


9 Umyte dosky vlhkou jemnou handričkou alebo špongiou s teplou mydlovou vodou.

10 Pred opätovným pripevnením dosky úplne vysušte.

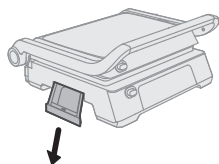


11 Upevnite vrchnú dosku späť na miesto.



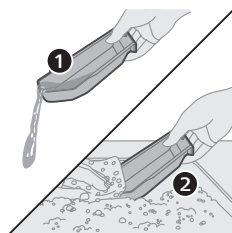
12 Upevnite spodnú dosku späť na miesto.

13 Zo zariadenia vytiahnite nádržku na zachytávanie oleja.

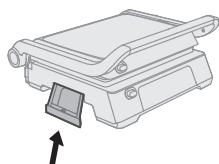


14 Vylejte olej z nádržky.

15 Nádržku umyte mydlovou vodou.

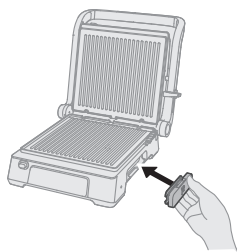


16 Založte nádržku na zachytávanie oleja späť na miesto.

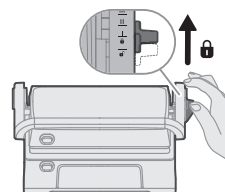


17 Umyte sondu mydlovou vodou.

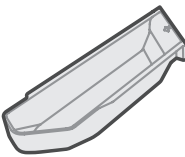
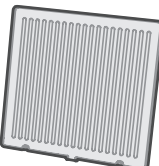
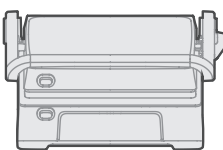
18 Nasadte späť vyčistené puzdro sondy.



19 Zaistite veko.



Tabuľka s pokynmi na čistenie

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Riešenie problémov

Táto kapitola uvádza najbežnejšie problémy, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, navštívte webovú stránku www.philips.com/support, na ktorej nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

Gril sa nezapína:

- Skontrolujte, či je napájací kábel pripojený do funkčnej zásuvky.
- Skontrolujte vypínač, aby ste sa uistili, že je nastavený v polohe „zapnuté“.
- Skontrolujte, či je odnímateľná doska správne vložená a zaistená na svojom mieste.

Nerovnomerné zahrievanie:

- Skontrolujte, či sú grilovacie dosky správne zarovnané a vložené na svojom mieste.
- Skontrolujte, či je pokrm na grilovacích doskách rovnomerne rozložený.
- Upravte teplotu na rovnomerné nastavenie a nechajte gril dôkladne predhriať.

Nadmerné množstvo dymu alebo zápach spáleniny:

- Skontrolujte, či prebytočný tuk alebo olej nekvapká na ohrievacie telesá.
- Grilovacie dosky dôkladne očistite, aby ste odstránili všetky nahromadené zvyšky, ktoré môžu spôsobovať dym počas prípravy pokrmu.
- Pri príprave pokrmov nepoužívajte nadmerné množstvo oleja alebo tuku, pretože to môže zapríčiniť dym a zápach spáleniny.

Problémy s nepríľnavým povrchom:

- Ak sa nepríľnavá vrstva odlupuje alebo je poškodená, prestaňte zariadenie používať a kontaktujte výrobcu so žiadosťou o opravu alebo výmenu.
- Aby ste zabránili poškriabaniu nepríľnavého povrchu, používajte nekovové príslušenstvo.
- Dodržiavajte pokyny na čistenie a údržbu, aby ste predĺžili životnosť nepríľnavého povrchu.

Nekonzistentné výsledky prípravy pokrmov:

- Pred umiestnením surovín na gril sa uistite, že majú rovnakú hrúbku a sú správne pripravené.
- Dodržiavajte odporúčané časy a teploty prípravy pre rôzne druhy potravín.
- Počas prípravy sa vyhýbajte neustálemu otváraniu grilu, pretože to môže zapríčiniť nerovnomerné výsledky.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič vyhovuje príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

Záruka a podpora

Spoločnosť Versuni ponúka dvojročnú záruku po zakúpení tohto produktu. Táto záruka neplatí na poškodenie spôsobené nesprávnym používaním alebo nedostatočnou údržbou. Naša záruka nemá podľa zákona vplyv na vaše práva spotrebiteľa. Ďalšie informácie alebo uplatnenie záruky nájdete na našej webovej stránke www.philips.com/support.

Recyklácia



- Tento symbol znamená, že elektrické výrobky sa nesmú likvidovať s bežným komunálnym odpadom.
- Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine týkajúcich sa separovaného zberu elektrických výrobkov.

Záruka a podpora

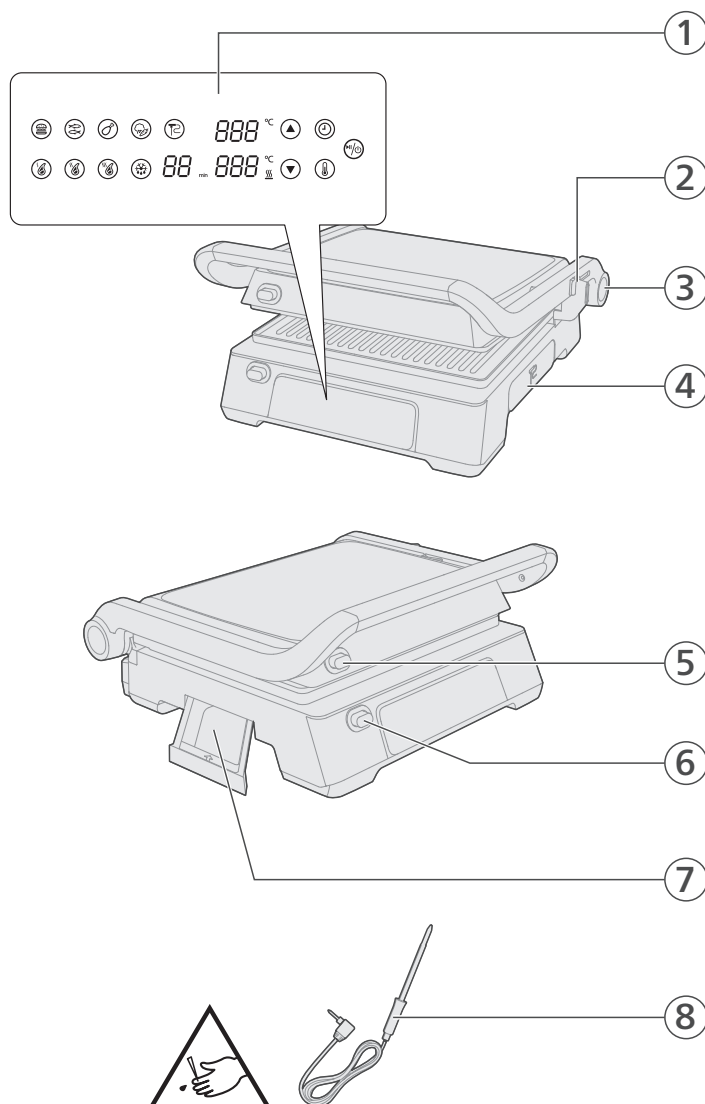
Spoločnosť Versuni poskytuje na tento produkt po zakúpení dvojročnú záruku. Táto záruka nie je platná, ak porucha vznikla v dôsledku nesprávneho použitia alebo nedostatočnej údržby. Naša záruka nemá vplyv na vaše zákonné práva spotrebiteľa. Ak potrebujete ďalšie informácie alebo uplatniť záruku, navštívte náš web **www.home.id/warranty**.

Uvod

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips!

Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudimo, registrujte proizvod na www.home.id.

Opšti opis



- 1 Kontrolna tabla
Unapred podešena dugmad
- Pogledajte „Tabelu sa unapred podešenim postavkama“
- 
- 
- Dugme za povećavanje/smanjivanje
- 
- Dugme za vreme
- 
- Dugme za temperaturu
- 
- Dugme za uključivanje/isključivanje
- Prikaz statusa
- 2 Birač položaja poklopca
- 3 Dugme za podešavanje poklopca stonog roštilja
- 4 Odlaganje sonde
- 5 Dugme za oslobađanje gornje ploče
- 6 Dugme za oslobađanje donje ploče
- 7 Posuda za skupljanje ulja
- 8 Sonda

Važno

Opasnost

- Aparat i kabl za napajanje nemojte da uranjate u vodu niti u bilo koju drugu tečnost.

Upozorenje

- Pre priključivanja aparata proverite da li napon naznačen na donjoj strani aparata odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Aparat ne upotrebljavajte ako su utikač, kabl ili drugi delovi oštećeni.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, ovaj aparat nikad ne smete priključiti na spoljni prekidač kontrolisan tajmerom.
- Nikada nemojte da ostavljate aparat da radi bez nadzora.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti. Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje dopušteno je samo deci starijoj od 8 godina i uz nadzor odraslih.
- Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Aparat nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov servisni agent ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegla opasnost.

- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi.

Opres

- Ovaj aparat je namenjen isključivo standardnoj upotrebi u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima, prenoćistima i drugim vrstama.
- Ako perete ploče roštilja u mašini za pranje sudova, postoji mogućnost da će doći do oksidacije na zadnjoj strani ploče, što bi moglo da uzrokuje pojavu crnog praha ili supstance nakupljene sa zadnje strane ploče.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Nemojte ostavljati kabl za napajanje da visi preko ivice stola ili radne površine na koju je smešten aparat.
- Kada aparat radi, temperatura dostupnih površina može da bude visoka.
- Pre čišćenja ili odlaganja aparata, ostavite ga da se potpuno ohladi.
- Nikada ne dodirujte grejne ploče oštrim ili abrazivnim predmetima jer to oštećuje oblogu protiv lepljenja.
- Nakon upotrebe obavezno isključite aparat na dugme i iz utičnice.
- Da biste dobili najbolje rezultate sa kontaktnim roštiljem, uvek očistite aparat nakon svake upotrebe. Kada uklonite ploče za grilovanje, grejni elementi će biti izloženi; te delove možete da očistite krpom. Budite pažljivi kako ne biste prosuli vodu na aparat kada je uključen.

Pre prve upotrebe

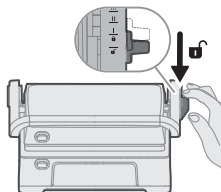
Temeljno očistite sve delove koji dolaze u dodir sa hranom pre prve upotrebe aparata (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).

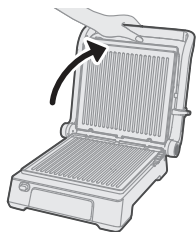
Proverite da li su svi delovi potpuno suvi pre početka korišćenja aparata.

Pre upotrebe

Pratite korake u nastavku da biste pripremili aparat:

- 1 Otključajte poklopac tako što ćete gurnuti klizač u položaj za otključavanje.

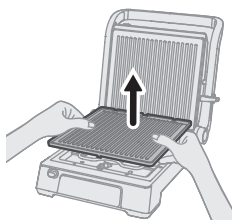




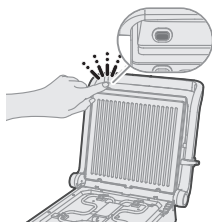
2 Podignite poklopac do podrazumevanog ugla.



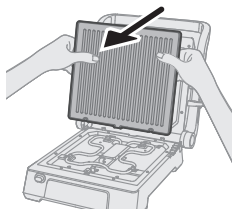
3 Pritisnite dugme za oslobađanje da biste otključali ploču sa donje strane.



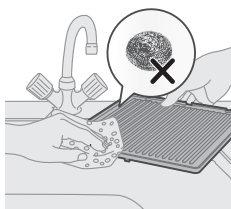
4 Uklonite donju ploču.



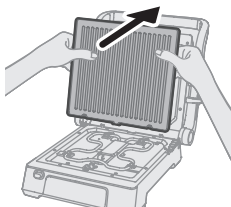
5 Pritisnite dugme za oslobađanje ploče da biste otključali ploču sa gornje strane.



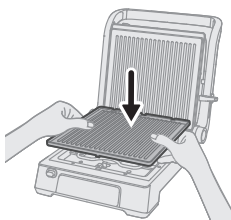
6 Uklonite gornju ploču.



- 7 Operite ploče mekanom tkaninom.
- 8 Osušite ploče u potpunosti pre ponovnog postavljanja.



- 9 Zakačite gornju ploču za hvataljke poklopca roštilja, i čvrsto je pritisnite da bi nalegla na mesto.



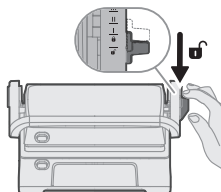
- 10 Zakačite donju ploču za hvataljke poklopca roštilja, i čvrsto je pritisnite da bi nalegla na mesto.

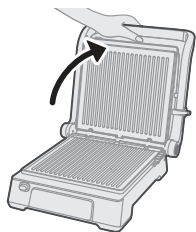
Upotreba aparata

Upotreba ručnog režima pečenja

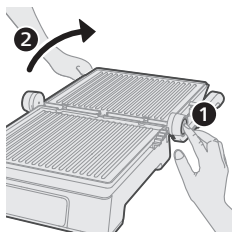
Pratite korake u nastavku da biste koristili ručni režim pečenja:

- 1 Otključajte poklopac tako što ćete gurnuti klizač u položaj za otključavanje.

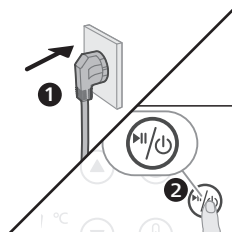




2 Podignite poklopac do podrazumevanog ugla.



- Možete da pritisnete dugme za oslobađanje poklopca da biste otvorili poklopac do 180 stepeni i koristili ga kao stoni roštilj.



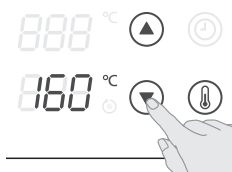
3 Priključite aparat.

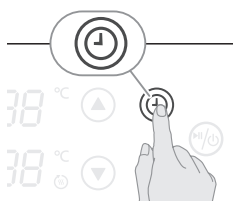
4 Pritisnite dugme Početak/Pauza/Napajanje.

5 Pritisnite dugme za temperaturu.



6 Pritisnite dugme za povećavanje i smanjivanje da biste podesili temperaturu pečenja.

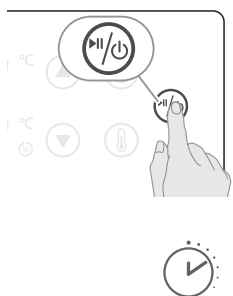




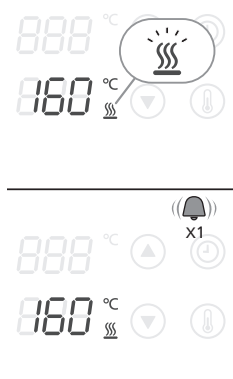
7 Pritisnite dugme tajmera.



8 Pritisnite dugme za povećavanje i smanjivanje da biste podesili vreme pečenja.

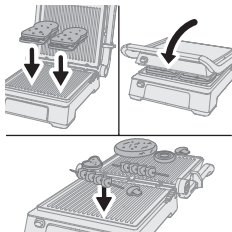


9 Ponovo pritisnite dugme Početak/Pauza/Napajanje da biste potvrdili.



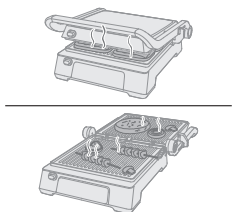
10 Aparat počinje prethodno zagrevanje.
- Ikona prethodnog zagrevanja počinje da treperi.

11 Kada se prethodno zagrevanje završi, aparat će se oglasiti zvučnim signalom.
- Ikona prethodnog zagrevanja prestaje ta treperi i nastavlja da svetli.
- Vreme pečenja počinje da treperi.

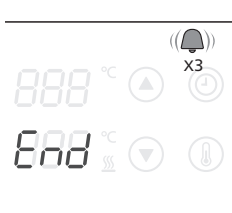


12 Dodajte sastojke na aparat.

- Možete ga koristiti kao kontaktni roštilj ili stoni roštilj.
- Da biste ga koristili kao kontaktni roštilj, podignite poklopac do podrazumevanog ugla, postavite hranu na donju ploču i spustite poklopac.
- Da biste ga koristili kao stoni roštilj, spremajte hranu na otvorenoj površini.



13 Sačekajte dok se sastojci potpuno ne spreme.



14 Kada se pečenje završi, aparat će se oglasiti zvučnim signalom.

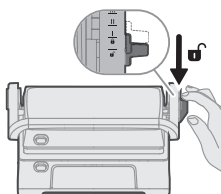


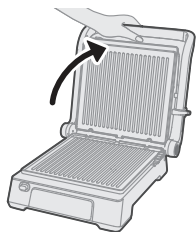
15 Pritisnite i držite dugme za pokretanje/pauzu/napajanje da biste isključili aparat.

Upotreba unapred podešenog režima pečenja

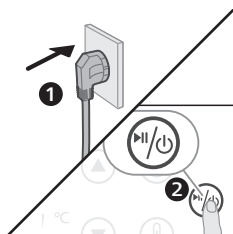
Pratite korake u nastavku da biste koristili unapred podešeni režim pečenja:

1 Otključajte poklopac tako što ćete gurnuti klizač u položaj za otključavanje.





- 2** Podignite poklopac do podrazumevanog ugla.
- Možete da pritisnete dugme za oslobađanje poklopca da biste otvorili poklopac do 180 stepeni i koristili ga kao stoni roštilj.



- 3** Priključite aparat.
- 4** Pritisnite dugme Početak/Pauza/Napajanje.



- 5** Pritisnite željeno unapred podešeno dugme.
- Detalje o unapred podešenim postavkama potražite u tabeli sa unapred podešenim postavkama.



- 6** Prikazuju se vreme i temperatura pečenja.
- Vreme i temperaturu pečenja možete da podesite po potrebi.



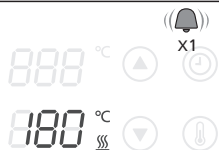
- 7** Ponovo pritisnite dugme Početak/Pauza/Napajanje da biste potvrdili.



8 Aparat započinje prethodno zagrevanje, a ikona prethodnog zagrevanja počinje da svetli.

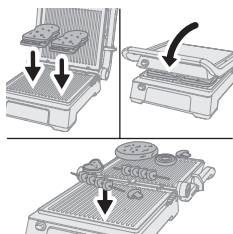


9 Kada se prethodno zagrevanje završi, aparat će se oglasiti zvučnim signalom.



10 Dodajte sastojke na aparat.

- Možete da ga koristite kao kontaktni roštilj ili stoni roštilj.
- Da biste ga koristili kao kontaktni roštilj, podignite poklopac do podrazumevanog ugla, postavite hranu na donju ploču i spustite poklopac.
- Da biste ga koristili kao stoni roštilj, spremajte hranu na otvorenoj površini.



11 Sačekajte dok se sastojci potpuno ne spreme.



12 Kada se pečenje završi, aparat će se oglasiti zvučnim signalom.





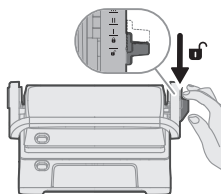
- 13** Pritisnite i držite dugme za pokretanje/pauziranje/napajanje da biste isključili aparat.

Tabela sa unapred podešenim postavkama

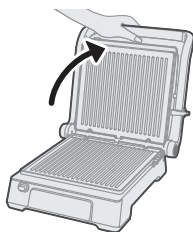
Sastojci	Temperatura	Vreme pečenja	Količina
 Voće i povrće	180°C	6 min	-
 Hamburger	210°C	6 min	4
 Riba	200°C	6 min	4
 Srednje slabo pečeni biftek	160°C	3 min	1
 Srednje pečeni biftek	180°C	3 min	1
 Dobro pečeni biftek	220°C	6 min	1
 Pileći batak	210°C	10 min	8
 Režim odmrzavanja (bez prethodnog zagrevanja)	60°C	10 min	1

Korišćenje režima sonde

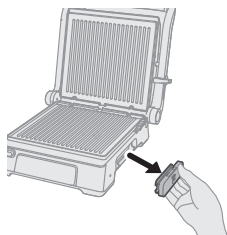
- 1 Otključajte poklopac tako što ćete gurnuti klizač u položaj za otključavanje.



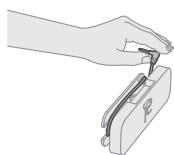
- 2 Podignite poklopac do podrazumevanog ugla.



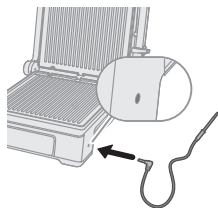
- 3 Izvucite odeljak za sondu.

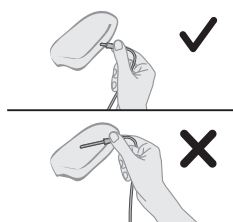


- 4 Uklonite sondu iz odeljka.

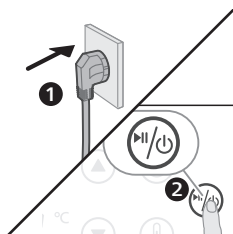


- 5 Umetnite utikač sonde u utičnicu za sondu na aparatu.





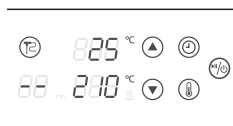
6 Dobro umetnite vrh sonde u sastojak.



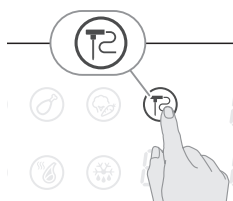
7 Priključite aparat.

8 Pritisnite dugme za pokretanje/pauzu/napajanje.

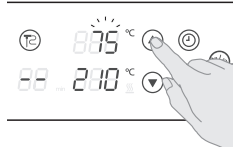
9 Indikator sonde počinje da svetli.



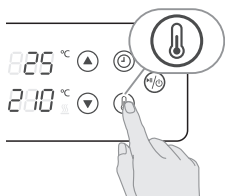
10 Pritisnite dugme za sondu.



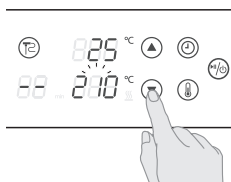
11 Pritisnite dugme za povećavanje i smanjivanje da biste podesili željenu temperaturu za sastojke.



12 Pritisnite dugme za temperaturu.



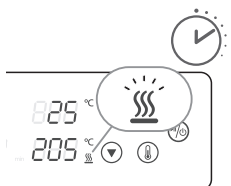
13 Pritisnite dugme za povećavanje i smanjivanje da biste podesili temperaturu pečenja.



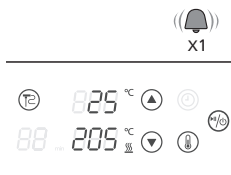
14 Ponovo pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje/napajanje da biste potvrdili.

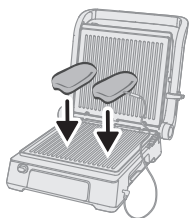


15 Aparat započinje prethodno zagrevanje, a ikona prethodnog zagrevanja počinje da svetli.

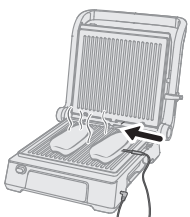


16 Kada se prethodno zagrevanje završi, aparat će se oglasiti zvučnim signalom.
- Ikona prethodnog zagrevanja prestaje ta treperi i nastavlja da svetli.

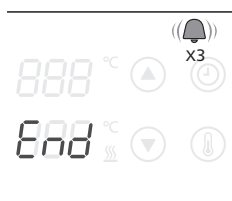




17 Stavite sastojke sa sondom na aparat.



18 Sačekajte dok se sastojci potpuno ne spreme.



19 Kada temperatura dostigne željeni nivo, pečenje je gotovo.

- Aparat će se oglasiti zvučnim signalom.
- Prikazaće se „END” (Kraj).



20 Pritisnite i držite dugme za pokretanje/pauzu/napajanje da biste isključili aparat.

Tabela za roštilj

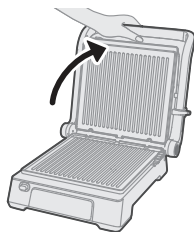
Tabela vam daje smernice za temperaturu koju treba da izaberete, koliko dugo da pečete hranu i koji je odgovarajući položaj roštilja. Vreme neophodno za prethodno zagrevanje aparata nije uračunato u navedeno vreme pečenja. Stvarno vreme i temperatura pečenja zavise od vrste hrane koja se priprema (npr. meso), njene debljine, temperature i od ličnog ukusa.

Sastojci	Predložena temperatura	Predloženo vreme pečenja	Položaj pečenja (stoni/kontaktni roštilj)
Biftek	200–220 °C	6–9 min	Kontaktni roštilj

Goveda šnicla	200–220 °C	4–5 min	Kontaktni roštilj
Govedi burger	190–210 °C	5–7 min	Kontaktni roštilj
Jagnjeća šnicla	200–220 °C	9–11 min	Kontaktni roštilj
Svinjski odrezak	200–220 °C	5–8 min	Kontaktni roštilj
Piletina	190–210 °C	10–13 min	Kontaktni roštilj
Riba	180–200 °C	5–7 min	Kontaktni roštilj
Ribljí fileti	180–200 °C	4–6 min	Kontaktni roštilj
Kebab	200–220 °C	Stoni roštilj 18–20 min Kontaktni roštilj 8–10 min	Stoni roštilj ili kontaktni roštilj
Hot dog	200–220 °C	Stoni roštilj 25–30 min Kontaktni roštilj 7–9 min	Stoni roštilj ili kontaktni roštilj
Pecivo	180–200 °C	4–6 min	Kontaktni roštilj
Sendvič	200–220 °C	4–6 min	Kontaktni roštilj
Šampinjoni i paradajz	180–200 °C	Stoni roštilj 15–20 min Kontaktni roštilj 6–10 min	Stoni roštilj ili kontaktni roštilj
Tikvice i paprike	180–200 °C	Stoni roštilj 18–20 min Kontaktni 6–10 min	Stoni roštilj ili kontaktni roštilj
Škampi	190–210 °C	Stoni roštilj 8–10 min Kontaktni 3–5 min	Stoni roštilj ili kontaktni roštilj
Odmrzavanje	60–70 °C	8–10 min	Kontaktni roštilj
Ćevapi	200–220 °C	6–8 min	Kontaktni roštilj

Čišćenje i održavanje

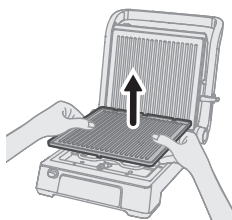
- Proverite da li je aparat isključen i hladan.
 - Očistite ga nakon svake upotrebe, izbegavajte abrazivna sredstva za čišćenje i odložite ga na suvo mesto.
- 1** Isključite aparat iz zidne utičnice.
 - 2** Ostavite aparat da se potpuno ohladi pre čišćenja.
 - 3** Otključajte poklopac tako što ćete gurnuti klizač u položaj za otključavanje.



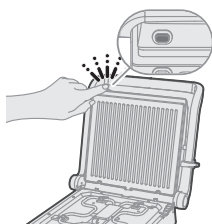
4 Podignite poklopac do podrazumevanog ugla.



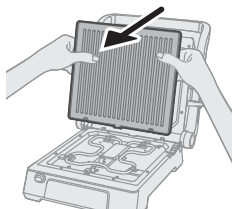
5 Pritisnite dugme za oslobađanje da biste otključali ploču sa donje strane.



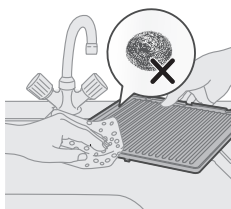
6 Uklonite donju ploču.



7 Pritisnite dugme za oslobađanje ploče da biste otključali ploču sa gornje strane.

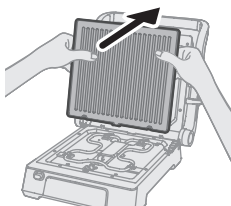


8 Uklonite gornju ploču.

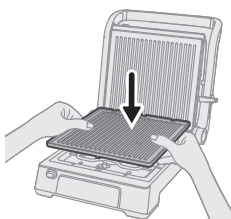


9 Operite ploče vlažnom mekom tkaninom ili sunderom i toplom vodom sa deterdžentom.

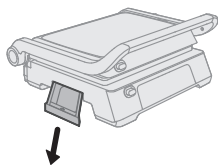
10 Osušite ploče u potpunosti pre ponovnog postavljanja.



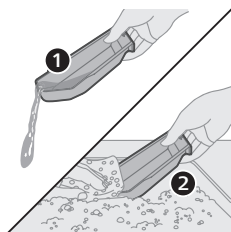
11 Pričvrstite gornju ploču.



12 Pričvrstite donju ploču.



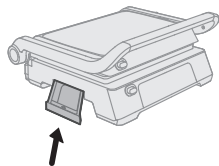
13 Izvucite posudu za prikupljanje ulja iz aparata.



14 Izlijte ulje iz posude.

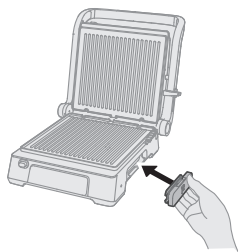
15 Operite posudu vodom i deterdžentom.

16 Vratite posudu za prikupljanje ulja.



17 Operite sondu vodom i deterdžentom.

18 Vratite oprani odeljak za sondu.



19 Zavravite poklopac.

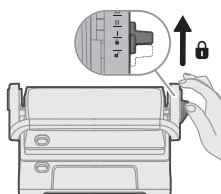
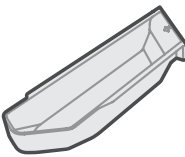
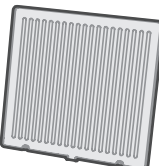
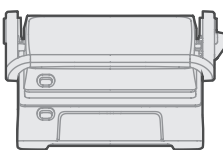


Tabela za čišćenje

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Rešavanje problema

U ovom poglavlju ukratko su navedeni najčešći problemi do kojih može da dođe sa aparatom. Ako ne uspete da rešite problem pomoću informacija navedenih u nastavku, posetite www.philips.com/support da biste pronašli listu najčešćih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

Roštilj se ne uključuje:

- Proverite da li je kabl za napajanje priključen u zidnu utičnicu koja radi.
- Proverite da li je prekidač za napajanje u uključenom položaju.
- Proverite da li je uklonjiva ploča ispravno postavljena i da naleže na mesto.

Neravnomerno grejanje:

- Proverite da li su ploče roštilja ispravno poravnate i da naležu na mesto.
- Pobrinite se da hrana bude ravnomerno razmaknuta na pločama roštilja.
- Prilagodite temperaturu na ujednačenu postavku i sačekajte da se roštilj dobro prethodno zagreje.

Prekomerni dim ili miris paljevine:

- Uverite se da prekomerna masnoća ili ulje ne kaplje na grejne elemente.
- Temeljno očistite ploče roštilja da biste uklonili nagomilane ostatke koji mogu da uzrokuju pojavu dima tokom pečenja.
- Izbegavajte da koristite prevelike količine ulja ili masnoća prilikom pečenja jer to može da dovede do pojave dima ili mirisa paljevine.

Problemi sa oblogom protiv lepljenja:

- Ako se teflonska obloga ljušti ili je oštećena, prekinite upotrebu i obratite se proizvođaču radi popravke ili zamene.
- Koristite nemetalni pribor za pripremu hrane da biste sprečili grebanje teflonske obloge.
- Pratite uputstvo za čišćenje i održavanje da biste produžili trajanje teflonske obloge.

Nedosledni rezultati pečenja:

- Pobrinite se da hrana bude ujednačene debljine i da je adekvatno pripremljena pre stavljanja na roštilj.
- Pratite preporučeno vreme i temperature pečenja za različite vrste hrane.
- Izbegavajte da stalno otvarate roštilj tokom pečenja jer to može da dovede do neravnomernih rezultata.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj aparat usklađen je sa primenjivim standardima i propisima u vezi sa izlaganjem elektromagnetnim poljima.

Garancija i podrška

Versuni nudi dvogodišnju garanciju nakon kupovine ovog proizvoda. Ova garancija ne važi ako je kvar nastao usled nepravilne upotrebe ili lošeg održavanja. Naša garancija ne utiče na vaša potrošačka prava koja imate po zakonu. Za više informacija ili za pozivanje na garanciju, posetite našu veb lokaciju www.philips.com/support.

Recikliranje



- Ovaj simbol ukazuje na to da električni proizvodi ne smeju da se odlažu sa običnim kućnim otpadom.
- Pratite propise svoje zemlje za zasebno prikupljanje otpadnih električnih proizvoda.

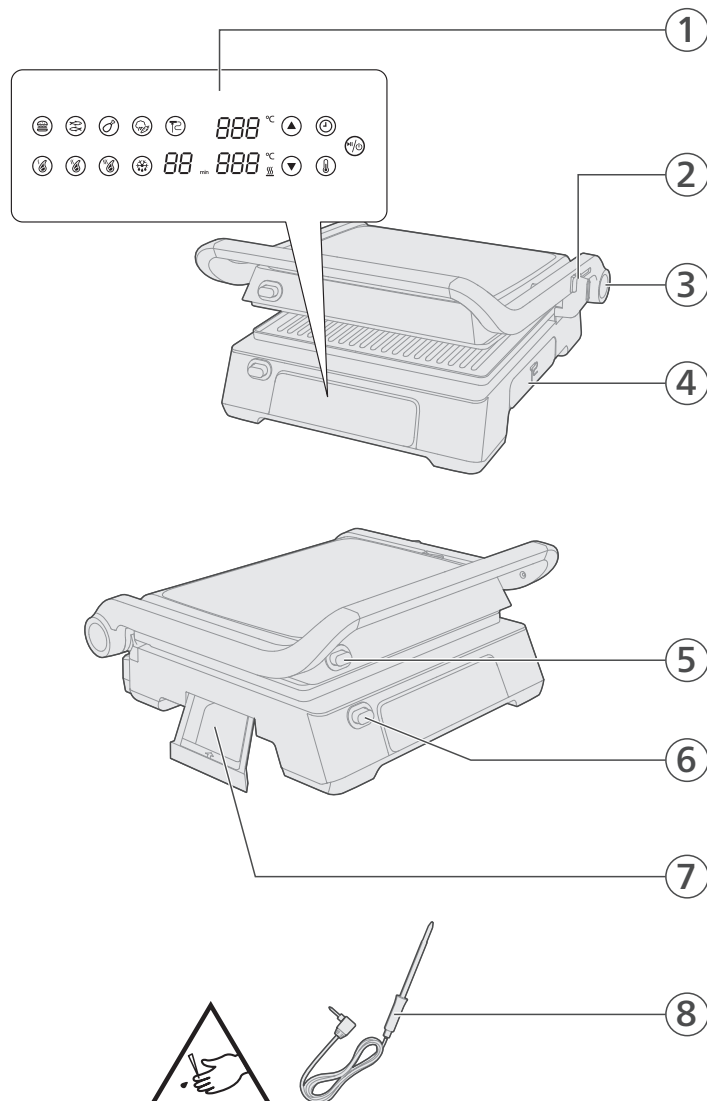
Garancija i podrška

Versuni za ovaj proizvod pruža dve godine garancije nakon kupovine. Ova garancija ne važi ako je kvar nastao nepravilnom upotrebom ili lošim održavanjem. Naša garancija ne utiče na vaša zakonska prava u skladu sa Zakonom o potrošačima. Za više informacija ili pokretanje garancije, posetite našu veb-stranicu **www.home.id/warranty**.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi!
Pääset hyödyntämään tukipalvelujamme, kun rekisteröit tuotteesi osoitteessa
www.home.id.

Yleiskuvaus



- 1 Ohjauspaneeli
Pikavalintapainikkeet
- Katso lisätietoja kohdasta Esiasetustaulukko
- 
- 
- Lisäys-/vähennyspainike
- 
- Aikapainike
- 
- Lämpötilapainike
- 
- Virtapainike
- Tilanäyttö
- 2 Kannen asennon valitsin
- 3 Kannen säätöpainike pöytägrilliä varten
- 4 Anturin säilytyspaikka
- 5 Ylälevyn vapautuspainike
- 6 Alalevyn vapautuspainike
- 7 Rasvankerääjä
- 8 Anturi

Tärkeää

Vaara

- Älä upota laitetta tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.

Varoitus

- Tarkista, että laitteen pohjassa oleva jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen sähköverkkoon.
- Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on viallinen.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi laitetta ei saa liittää ulkoiseen aikakyttimeen.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta valvonnan alaisena.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu ammattitaitoinen henkilö. Viallinen johto saattaa olla vaarallinen.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu henkilökuntakeittiöihin esimerkiksi kaupoissa, toimistoissa tai maataloilla tai asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituksessa tai muissa majoituslaitoksissa.
- Jos peset parilalevyt astianpesukoneessa, niiden takaosat saattavat hapettua. Tällöin levyjen takaosaan saattaa jäädä mustaa jauhetta tai ainetta.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä jätä virtajohtoa roikkumaan sen pöydän tai työtason reunan yli, jonka päällä laite on.
- Laitteen pinnat voivat olla erittäin kuumia, kun laite on käytössä.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan, ennen kuin puhdistat laitteen tai asetat sen säilytykseen.
- Älä koske parilalevyihin terävillä tai naarmuttavilla välineillä, koska ne vahingoittavat tarttumattomaksi käsiteltyä pintaa.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohto käytön jälkeen.
- Jotta grilli toimisi parhaalla mahdollisella tavalla, puhdista laite aina jokaisen käytön jälkeen. Kun poistat grillilevyt, lämmityselementit paljastuvat ja voit puhdistaa ne liinalla. Varo kaatamasta vettä laitteen päälle, kun se on käytössä.

Ennen käyttöönottoa

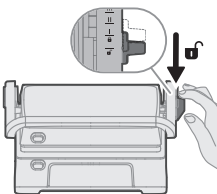
Pese kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso Puhdistaminen).

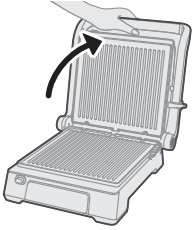
Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin aloitat laitteen käytön.

Käyttöönoton valmistelu

Valmistele laite alla olevien ohjeiden mukaisesti:

- 1 Avaa kansi siirtämällä liukusäädin avausasentoon.

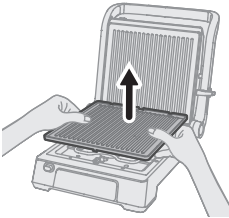




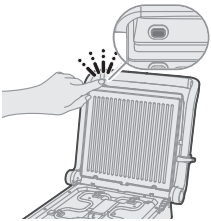
2 Avaa kansi oletuskulmaan.



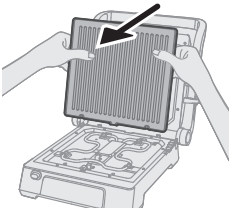
3 Irrota alalevy painamalla vapautuspainiketta.



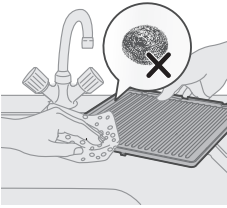
4 Poista alalevy.



5 Irrota ylälevy painamalla levyn vapautuspainiketta.

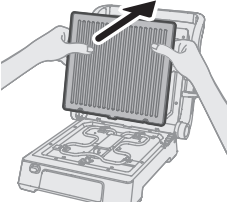


6 Poista ylälevy.

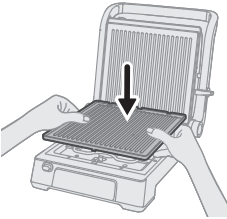


7 Pese levyt pehmeällä liinalla.

8 Kuivaa levyt huolellisesti ennen kuin kiinnität ne takaisin.



9 Aseta ylälevy grillin kannen pidikkeisiin ja kiinnitä se tukevasti painamalla sitä lujasti.



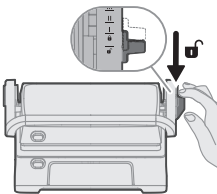
10 Aseta alalevy grillin kannen pidikkeisiin ja kiinnitä se tukevasti painamalla sitä lujasti.

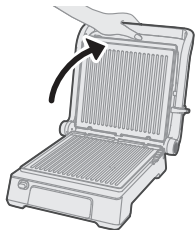
Käyttö

Manuaalisen kypsennystilan käyttäminen

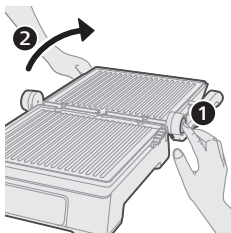
Käytä manuaalista kypsennystilaa seuraavasti:

1 Avaa kansi siirtämällä liukusäädin avausasentoon.

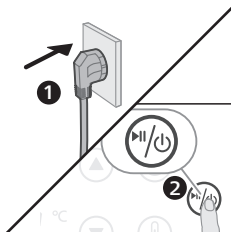




2 Avaa kansi oletuskulmaan.



- Painamalla kannen avauspainiketta voit avata kannen 180 asteeseen ja käyttää sitä pöytägrillinä.



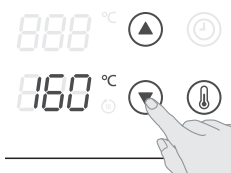
3 Työnnä pistoke pistorasiaan.

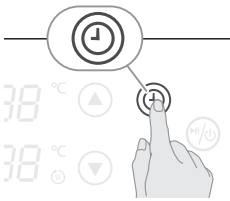
4 Paina käynnistys-/keskeytys-/virtapainiketta.

5 Paina lämpötilapainiketta.



6 Aseta haluamasi kypsennyslämpötila painamalla lisäys- ja vähennyspainiketta.





7 Paina ajastinpainiketta.



8 Aseta haluamasi kypsennysaika painamalla lisäys- ja vähennyspainiketta.



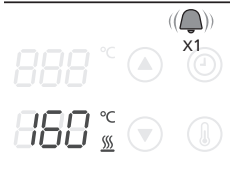
9 Vahvasta painamalla käynnistys-/keskeytys-/virtapainiketta uudelleen.

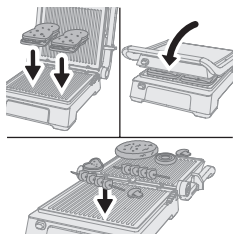


10 Laite käynnistää esilämmityksen.
- Esilämmityskuvake alkaa vilkkua.



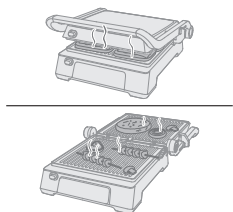
11 Kun esilämmitys on valmis, laitteesta kuuluu merkkiäänä.
- Esilämmityskuvake lakkaa vilkkumasta ja palaa yhtäjaksoisesti.
- Kypsennysaika alkaa vilkkua.





12 Lisää ainekset laitteeseen.

- Voit käyttää sitä kontaktigrillinä tai pöytägrillinä.
- Käytä sitä kontaktigrillinä avaamalla kansi oletuskulmaan, asettamalla ruoka alalevyille ja sulkemalla kansi.
- Käytä sitä pöytägrillinä kypsentämällä ruoka avoimella pinnalla.



13 Odota, kunnes ainekset ovat täysin kypsiä.



14 Kun kypsennys on valmis, laitteesta kuuluu merkkiääni.

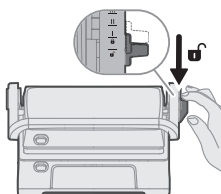


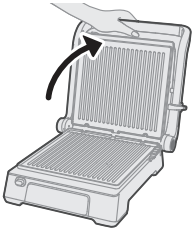
15 Sammuta laite painamalla käynnistys-/keskeytyso- /virtapainiketta pitkään.

Esiasetetun kypsennystilan käyttäminen

Käytä esiasetettua kypsennystilaa seuraavasti:

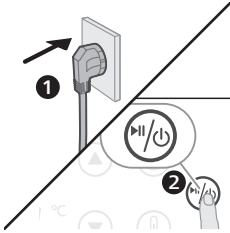
1 Avaa kansi siirtämällä liukusäädin avausasentoon.





2 Avaa kansi oletuskulmaan.

- Painamalla kannen avauspainiketta voit avata kannen 180 asteeseen ja käyttää sitä pöytägrillinä.



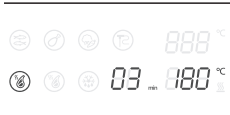
3 Työnnä pistoke pistorasiaan.

4 Paina käynnistys-/keskeytyso- /virtapainiketta.



5 Paina haluamaasi pikavalintapainiketta.

Katso lisätietoja esiasetuksista kohdasta Esiasetustaulukko.



6 Kypsennysaika ja -lämpötila näytetään.

Voit säätää kypsennysaikaa ja -lämpötilaa tarpeen mukaan.



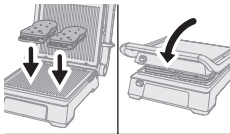
7 Vahvasta painamalla käynnistys-/keskeytyso- /virtapainiketta uudelleen.



8 Laite käynnistää esilämmityksen ja esilämmityskuvakkeeseen syttyy valo.

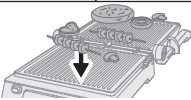


9 Kun esilämmitys on valmis, laitteesta kuuluu merkkiäni.

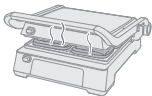


10 Lisää ainekset laitteeseen.

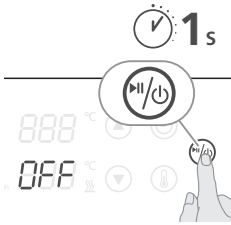
- Voit käyttää sitä kontaktigrillinä tai pöytägrillinä.
- Käytä sitä kontaktigrillinä avaamalla kansi oletuskulmaan, asettamalla ruoka alalevyille ja sulkemalla kansi.
- Käytä sitä pöytägrillinä kypsentämällä ruoka avoimella pinnalla.



11 Odota, kunnes ainekset ovat täysin kypsiä.



12 Kun kypsennys on valmis, laitteesta kuuluu merkkiäni.



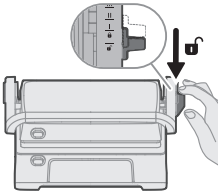
13 Sammuta laite painamalla käynnistys-/keskeytys-/virtapainiketta pitkään.

Esiasetustaulukko

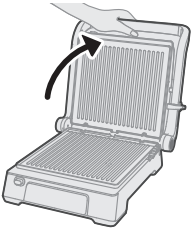
Ainekset	Lämpötila	Kypsennysaika	Määrä
 Hedelmät ja vihannekset	180 °C	6 min	-
 Hampurilaispihvi	210 °C	6 min	4
 Kala	200 °C	6 min	4
 Puolikypsä pihvi	160 °C	3 min	1
 Medium-pihvi	180 °C	3 min	1
 Kypsä pihvi	220 °C	6 min	1
 Kanankoivet	210 °C	10 min	8
 Sulatustoiminto (ei esilämmitystä)	60 °C	10 min	1

Anturitilan käyttäminen

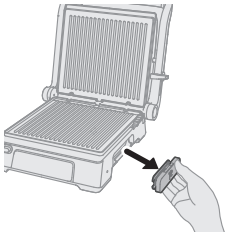
- 1 Avaa kansi siirtämällä liukusäädin avausasentoon.



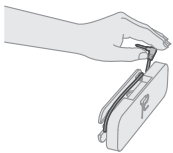
- 2 Avaa kansi oletuskulmaan.



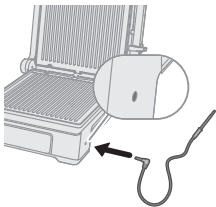
- 3 Vedä anturikotelo ulos.

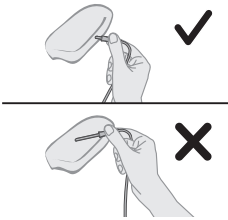


- 4 Poista anturi kotelosta.

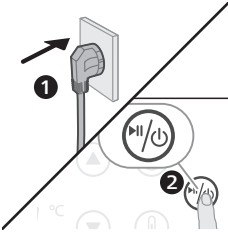


- 5 Aseta anturin liitin laitteessa olevaan anturin liitântään.





6 Työnnä anturin kärki kunnolla ainekseen.



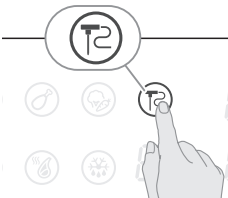
7 Työnnä pistoke pistorasiaan.

8 Paina käynnistys-/keskeytys-/virtapainiketta.

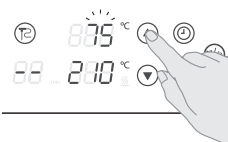
9 Anturipainikkeen valo syttyy.

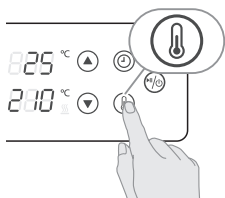


10 Paina anturipainiketta.

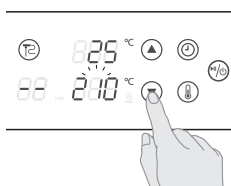


11 Aseta haluamasi lämpötila aineksia varten painamalla lisäys- ja vähennyspainiketta.





12 Paina lämpötilapainiketta.



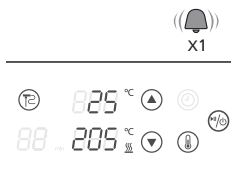
13 Aseta haluamasi kypsennyslämpötila painamalla lisäys- ja vähennyspainiketta.



14 Vahvasta painamalla käynnistys-/keskeytys-/virtapainiketta uudelleen.

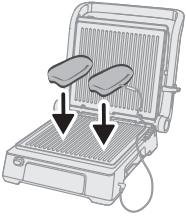


15 Laite käynnistää esilämmityksen ja esilämmityskuvakkeeseen syttyy valo.

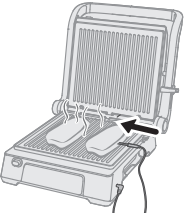


16 Kun esilämmitys on valmis, laitteesta kuuluu merkkiäänä.

- Esilämmityskuvake lakkaa vilkkumasta ja palaa yhtäjaksoisesti.



17 Lisää ainekset antureineen laitteeseen.

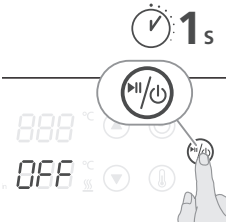


18 Odota, kunnes ainekset ovat täysin kypsiä.



19 Kun lämpötila saavuttaa asetetun tason, kypsennys on valmis.

- Laitteesta kuuluu merkkiääni.
- Näkyviin tulee END.



20 Sammuta laite painamalla käynnistys-/keskeyty-/virtapainiketta pitkään.

Grillaustaulukko

Taulukossa kerrotaan sopiva lämpötila, ruoan grillausaika ja grillin asento. Laitteen esilämmitykseen kuluva aika ei ole laskettu mukaan taulukossa näkyviin grillausaikoihin.

Todelliseen grillausaikaan ja lämpötilaan vaikuttavat ruoan tyyppi (esimerkiksi liha), paksuus ja lämpötila sekä omat mieltymykset.

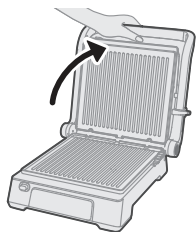
Ainekset	Ehdotettu lämpötila	Ehdotettu kypsennysaika	Kypsennysasento (pöytä-/kontaktigrilli)
Naudanpihvi	200–220 °C	6–9 min	Kontaktigrilli

484 Suomi

Naudanleike	200–220 °C	4–5 min	Kontaktigrilli
Hampurilaispihvi naudanlihasta	190–210 °C	5–7 min	Kontaktigrilli
Lampaankyljys	200–220 °C	9–11 min	Kontaktigrilli
Porsaankyljys	200–220 °C	5–8 min	Kontaktigrilli
Kana	190–210 °C	10–13 min	Kontaktigrilli
Kala	180–200 °C	5–7 min	Kontaktigrilli
Kalafilee	180–200 °C	4–6 min	Kontaktigrilli
Kebab	200–220 °C	Pöytägrilli 18–20 min Kontaktigrilli 8–10 min	Pöytä- tai kontaktigrilli
Hotdog	200–220 °C	Pöytägrilli 25–30 min Kontaktigrilli 7–9 min	Pöytä- tai kontaktigrilli
Panini	180–200 °C	4–6 min	Kontaktigrilli
Voileipä	200–220 °C	4–6 min	Kontaktigrilli
Herkkusieni ja tomaatti	180–200 °C	Pöytägrilli 15–20 min Kontaktigrilli 6–10 min	Pöytä- tai kontaktigrilli
Kesäkurpitsa ja paprika	180–200 °C	Pöytägrilli 18–20 min Kontaktigrilli 6–10 min	Pöytä- tai kontaktigrilli
Katkaravut	190–210 °C	Pöytägrilli 8–10 min Kontaktigrilli 3–5 min	Pöytä- tai kontaktigrilli
Defrost (Sulatus)	60–70 °C	8–10 min	Kontaktigrilli
Koftat	200–220 °C	6–8 min	Kontaktigrilli

Puhdistus ja hoito

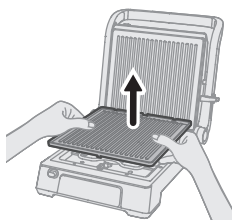
- Varmista, että laite on irrotettu pistorasiasta ja jäähtynyt.
 - Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen, vältä hankaavia puhdistusaineita ja säilytä kuivassa paikassa.
- 1 Irrota pistoke pistorasiasta.
 - 2 Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.
 - 3 Avaa kansi siirtämällä liukusäädin avausasentoon.



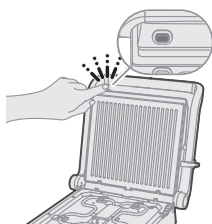
4 Avaa kansi oletuskulmaan.



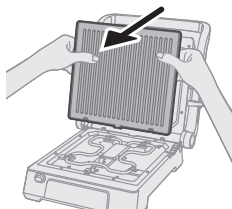
5 Irrota alalevy painamalla vapautuspainiketta.



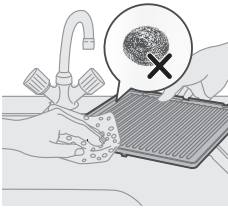
6 Poista alalevy.



7 Irrota ylälevy painamalla levyn vapautuspainiketta.

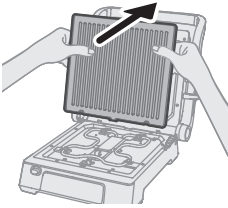


8 Poista ylälevy.

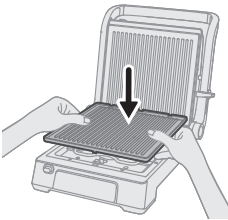


9 Pese levyt kostealla, pehmeällä liinalla tai sienellä ja lämpimällä saippuavedellä.

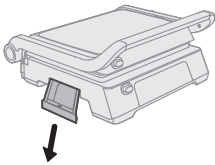
10 Kuivaa levyt huolellisesti ennen kuin kiinnität ne takaisin.



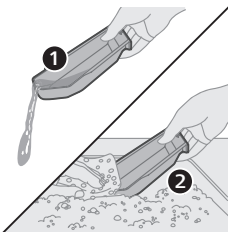
11 Kiinnitä ylälevy takaisin.



12 Kiinnitä alalevy takaisin.



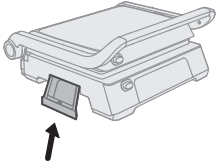
13 Irrota rasvankerääjä laitteesta.



14 Kaada rasva kerääjästä.

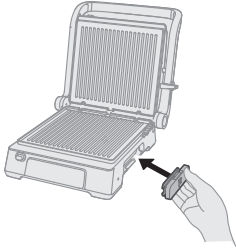
15 Pese rasvankerääjä saippuavedellä.

16 Kiinnitä rasvankerääjä takaisin.

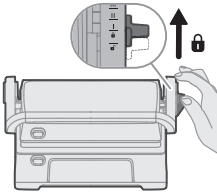


17 Pese anturi saippuavedellä.

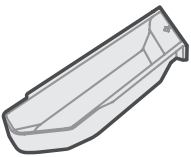
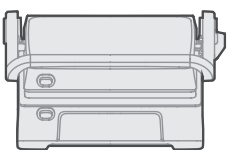
18 Aseta pesty anturi ja kotelo takaisin.



19 Lukitse kansi.



Puhdistustaulukko

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Vianmääritys

Tämä osio esittää lyhyesti yleisimmät ongelmat, joita saatat kohdata käyttäessäsi laitetta. Jos et löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta www.philips.com/support vastauksia usein kysyttyihin kysymyksiin tai ota yhteys paikalliseen kuluttajapalvelukeskukseen.

Grilli ei käynnisty:

- Varmista, että virtajohto on kytketty toimivaan pistorasiaan.
- Tarkista virtakatkaisin ja varmista, että se on "on"-asennossa.
- Varmista, että irrotettava levy on asetettu ja kiinnitetty oikein paikoilleen.

Epätasainen lämmitys:

- Tarkista, onko grillilevyt kohdistettu ja kiinnitetty oikein paikoilleen.
- Varmista, että ruoka on asetettu tasaisesti grillilevyille.
- Säädä lämpötila sopivaan asetukseen ja anna grillin esilämmetä kunnolla.

Paljon savua tai palaneen hajua:

- Varmista, että lämmityselementeille ei valu ylimääräistä rasvaa tai öljyä.
- Puhdista grillilevyt perusteellisesti ja poista kertyneet jäämät, jotka saattavat aiheuttaa savua kypsennyksen aikana.
- Vältä käyttämästä kypsennyksen aikana liikaa öljyä tai rasvaa, koska tämä voi aiheuttaa savua tai palaneen hajua.

Tarttumattoman pinnon ongelmien ratkaisut:

- Jos tarttumaton pinnoite irtoaa tai on vioittunut, lopeta käyttö ja kysy valmistajalta tuotteen korjauksesta tai vaihdosta.
- Käytä muita kuin metallisia keittiövälineitä, jotta vältät tarttumattoman pinnon naarmuuntumisen.
- Noudattamalla puhdistus- ja huolto-ohjeita voit pidentää tarttumattoman pinnon käyttöikää.

Epätasaiset kypsennystulokset:

- Varmista, että ainekset ovat saman paksuisia ja oikein valmisteltuja ennen kuin laitat ne grilliin.
- Noudata erityyppisten ruokien suositeltuja kypsennysaikoja ja -lämpötiloja.
- Vältä avaamasta grilliä jatkuvasti kypsennyksen aikana, koska tämä voi aiheuttaa epätasaisia tuloksia.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä laite noudattaa sähkömagneettisia kenttiä koskevia sovellettavia standardeja ja säännöksiä.

Takuu ja tuki

Versuni myöntää tälle tuotteelle kahden vuoden takuun. Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai puutteellisesta ylläpidosta. Takuumme ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi kuluttajana. Lisätietoja takuusta sekä ohjeet takuuseen vetoamiseksi ovat osoitteessa www.philips.com/support.

Kierrätys



- Tämä merkki tarkoittaa, että sähkölaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Noudata oman maasi sähkölaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä.

Takuu ja tuki

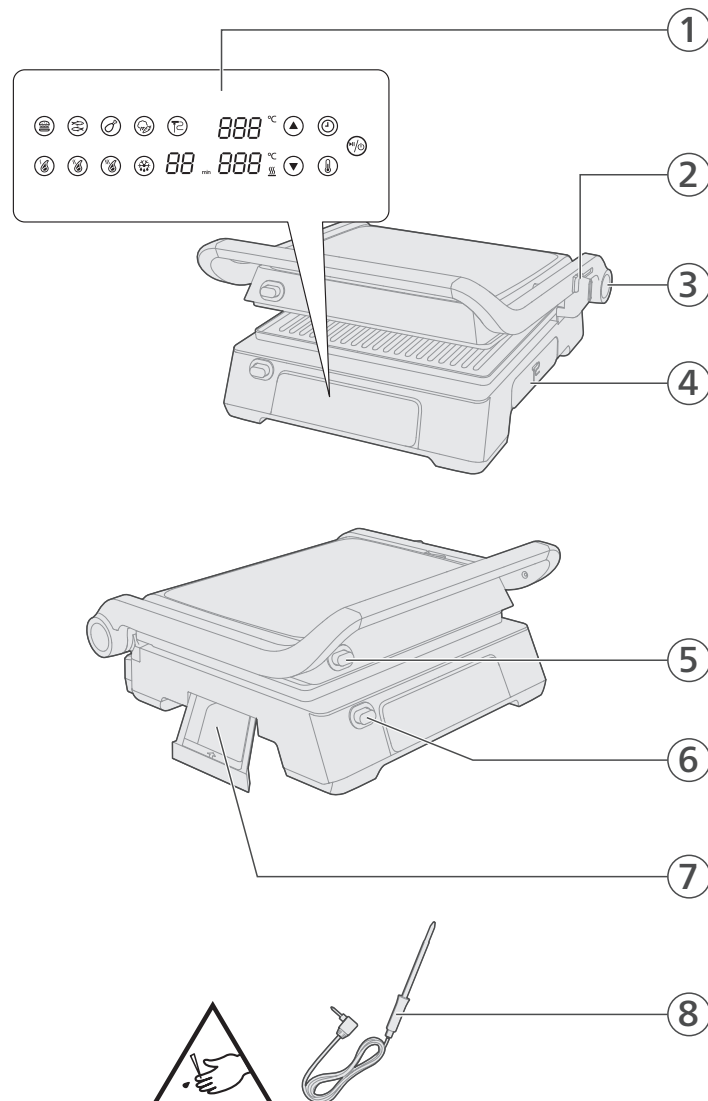
Versuni myöntää tälle tuotteelle ostopäivästä kaksi vuotta voimassa olevan takuun. Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai huonosta kunnossapidosta. Takuumme ei vaikuta kuluttajansuojalain mukaisiin lakisääteisiin oikeuksiisi. Saat lisätietoja ja voit hyödyntää takuuta osoitteessa **www.home.id/warranty**.

Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips!

Genom att registrera din produkt på **www.home.id** kan du dra nytta av den support vi erbjuder.

Allmän beskrivning



- 1 Kontrollpanel
Förinställningsknappar
- Se Snabbvalstabell för mer information
- 
- 
- Höjnings-/sänkknapp
- 
- Tidsknapp
- 
- Temperaturknapp
- 
- På/av-knapp
- Statusdisplay
- 2 Lockpositionsväljare
- 3 Lockjusteringsknapp för bordsgrill
- 4 Förvaring av stektermometer
- 5 Frigöringsknapp för övre platta
- 6 Frigöringsknapp för nedre platta
- 7 Oljeuppsamlare
- 8 Stektermometer

Viktigt

Fara

- Sänk inte ned apparaten eller nätsladden i vatten eller någon annan vätska.

Varning

- Kontrollera att den nätspänning som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen innan du kopplar in den.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan del är skadad.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Anslut aldrig apparaten till en extern timer eftersom det kan leda till en farlig situation.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre och av personer med olika funktionshinder, eller som inte har kunskap om hur apparaten används, så länge de övervakas och får instruktioner angående säker användning och förstår riskerna som medföljer. Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll bör inte göras av barn under 8 år om de inte är under tillsyn av vuxen.
- Se till att apparaten och dess sladd är utom räckhåll för barn under 8 år.
- Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av tillverkaren, ett serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.

- Ytorna kan bli varma när apparaten används.

Varning

- Apparaten är endast avsedd för användning i vanlig hemmiljö. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök i butiker, på kontor, bondgårdar eller andra arbetsplatser. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed- and breakfast eller andra liknande boendemiljöer.
- Om du diskar grillplattorna i diskmaskinen kan oxidering uppstå på plattans baksida, vilket kan leda till att ett svart pulver eller ämne finns kvar på plattans baksida.
- Anslut endast apparaten till ett jordat vägguttag.
- Se till att sladden inte hänger över kanten på bordet eller arbetsbänken där apparaten står.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten används.
- Låt apparaten svalna helt innan du rengör eller ställer undan den.
- Rör aldrig vid plattorna med vassa eller slipande föremål eftersom det skadar nonstick-beläggningen.
- Stäng alltid av och koppla ur apparaten efter användning.
- För att få bästa resultat från din kontaktgrill ska apparaten rengöras efter varje användning. När grillarna tas bort öppnas värmeelementen, som kan rengöras med en trasa. Se till att inte droppa vatten på dessa element.

Före första användningen

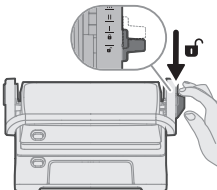
Rengör noggrant alla delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången (se kapitlet Rengöring).

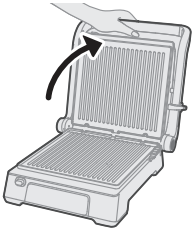
Kontrollera att alla delar är helt torra innan du startar apparaten.

Förberedelser inför användning

Följ stegen nedan för att förbereda apparaten:

- 1 Lås upp locket genom att föra skjutreglaget till upplåst läge.

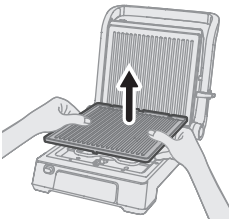




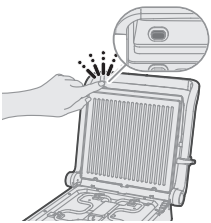
2 Lyft locket till standardvinkeln.



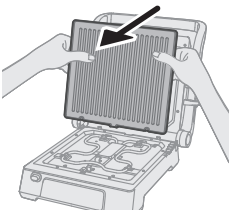
3 Tryck på frigöringsknappen för att låsa upp bottenplattan.



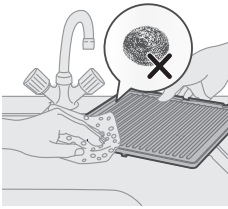
4 Ta bort bottenplattan.



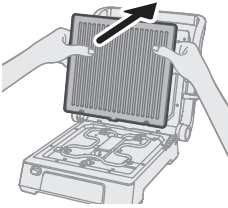
5 Tryck på plattans frigöringsknapp för att låsa upp den övre plattan.



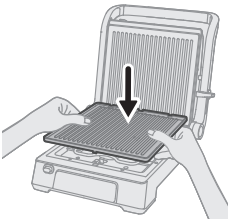
6 Ta bort den övre plattan.



- 7 Rengör plattorna med en mjuk trasa.
- 8 Torka plattorna helt innan du sätter fast dem igen.



- 9 Sätt fast den övre plattan på grillockets klämmor och tryck ordentligt för att fästa den på plats.



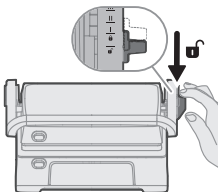
- 10 Sätt fast bottenplattan på grillockets klämmor och tryck ordentligt för att fästa den på plats.

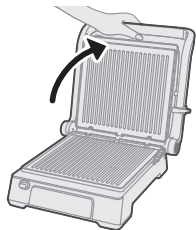
Använda apparaten

Använda manuellt tillagningsläge

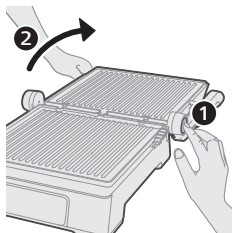
Följ stegen nedan för att använda det manuella tillagningsläget:

- 1 Lås upp locket genom att föra skjutreglaget till upplåst läge.

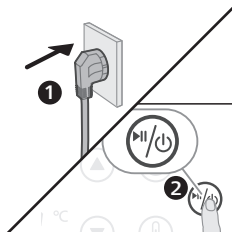




2 Lyft locket till standardvinkeln.



- Du kan trycka på locket frigöringsknapp för att öppna locket 180 grader och använda apparaten som en bordsgrill.



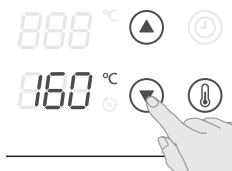
3 Anslut apparaten.

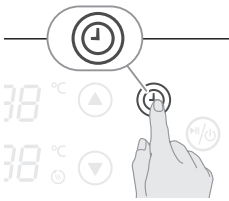
4 Tryck på start-/paus-/strömknappen.

5 Tryck på temperaturknappen.



6 Tryck på öknings- och minskningsknappen för att ställa in tillagningstemperaturen.





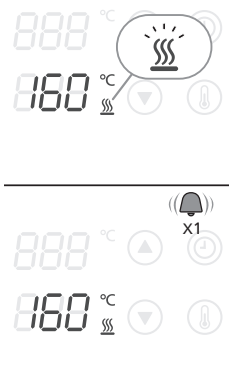
7 Tryck på timerknappen.



8 Tryck på öknings- och minskningsknappen för att ställa in tillagningstiden.

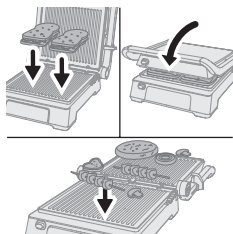


9 Tryck på start-/paus-/strömknappen igen för att bekräfta.



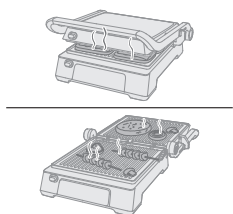
10 Apparaten börjar då förvärmas.
- Förvärmningsikonen börjar blinka.

11 Apparaten piper när förvärmningen är klar.
- Förvärmningsikonen slutar blinka och börjar lysa med fast sken.
- Tillagningstiden börjar blinka.



12 Lägg ingredienser på grillen.

- Du kan använda den som en kontaktgrill eller bordsgrill.
- För en kontaktgrill lyfter du locket till standardvinkeln, placerar maten på den nedre plattan och stänger locket.
- För en bordsgrill tillagar du maten på den öppna ytan.



13 Vänta till dess att ingredienserna är helt tillagade.



14 Apparaten piper när tillagningen är klar.

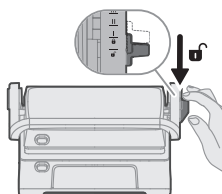


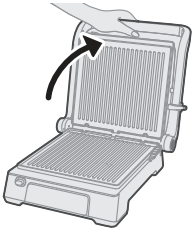
15 Håll start-/paus-/strömknappen intryckt för att stänga av apparaten

Använda snabbvalsläget

Följ stegen nedan för att använda snabbvalsläget:

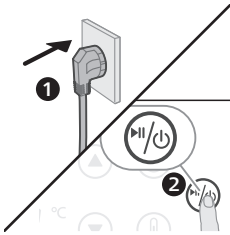
1 Lås upp locket genom att föra skjutreglaget till upplåst läge.





2 Lyft locket till standardvinkeln.

- Du kan trycka på locket frigröringsknapp för att öppna locket 180 grader och använda apparaten som en bordsgrill.



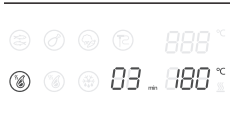
3 Anslut apparaten.

4 Tryck på start-/paus-/strömknappen.



5 Tryck på önskad snabbvals knapp.

Se Snabbvalstabell för mer information om snabbval.



6 Tillagningstid och tillagningstemperatur visas.

Du kan justera tillagningstiden och tillagningstemperaturen efter behov.



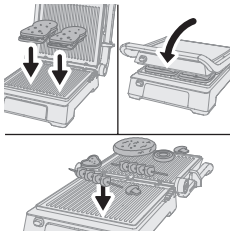
7 Tryck på start-/paus-/strömknappen igen för att bekräfta.



8 Apparaten börjar då förvärmas och förvärmningsikonen tänds.

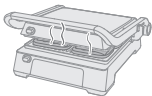


9 Apparaten piper när förvärmningen är klar.



10 Lägg ingredienser på grillen.

- Du kan använda den som en kontaktgrill eller bordsgrill.
- För en kontaktgrill lyfter du locket till standardvinkeln, placerar maten på den nedre plattan och stänger locket.
- För en bordsgrill tillagar du maten på den öppna ytan.



11 Vänta till dess att ingredienserna är helt tillagade.



12 Apparaten piper när tillagningen är klar.



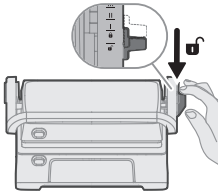
13 Håll start-/paus-/strömknappen intryckt för att stänga av apparaten.

Snabbvalstabell

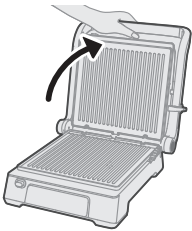
Ingredienser	Temperatur	Tillagningstid	Kvantitet
 Fukt och grönsaker	180 °C	6 min	-
 Hamburgerbiff	210 °C	6 min	4
 Fisk	200 °C	6 min	4
 Köttbit medium rare	160 °C	3 min	1
 Köttbit medium	180 °C	3 min	1
 Köttbit well done	220 °C	6 min	1
 Kycklingklubbor	210 °C	10 min	8
 Upptiningsläge (ingen förvärmning)	60 °C	10 min	1

Använd stektermometerläget

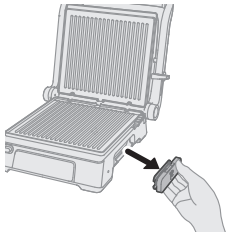
- 1 Lås upp locket genom att föra skjutreglaget till upplåst läge.



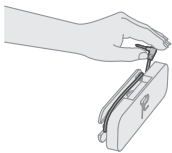
- 2 Lyft locket till standardvinkeln.



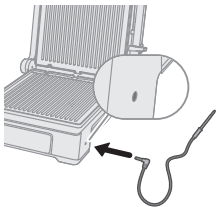
- 3 Dra ut stektermometerfodralet.

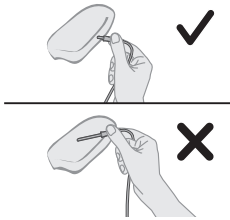


- 4 Ta ut stektermometern ur fodralet.

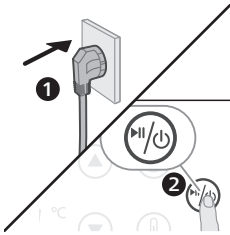


- 5 För in stektermometerkontakten i uttaget på apparaten.





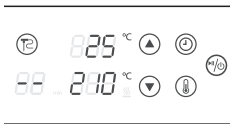
6 För in stektermometerns spets i ingrediensen.



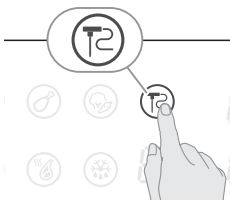
7 Anslut apparaten.

8 Tryck på start-/paus-/strömknappen.

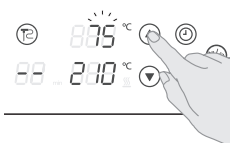
9 Då tänds stektermometerknappen.



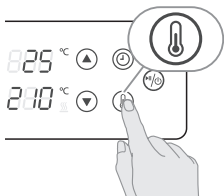
10 Tryck på stektermometerknappen.



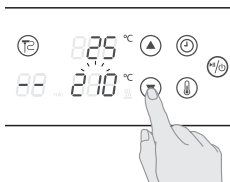
11 Tryck på öknings- och minskningsknappen för att ställa in önskad temperatur för ingredienserna.



12 Tryck på temperaturknappen.



13 Tryck på öknings- och minskningsknappen för att ställa in tillagningstemperatur.



14 Tryck på start-/paus-/strömknappen igen för att bekräfta.



15 Apparaten börjar då förvärmas och förvärmningsikonen tänds.

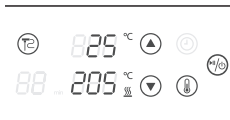


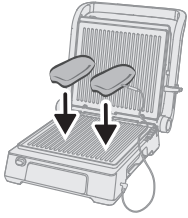
16 Apparaten piper när förvärmningen är klar.

- Förvärmningsikonen slutar blinka och börjar lysa med fast sken.

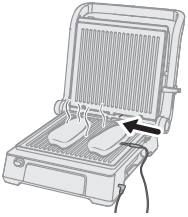


x1





17 Lägg ingredienser med stektermometern på grillen.

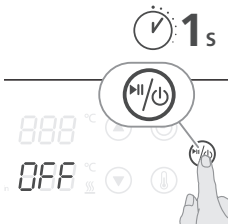


18 Vänta till dess att ingredienserna är helt tillagade.



19 När temperaturen når inställd nivå är tillagningen klar

- Apparaten piper.
- "END" visas.



20 Håll start-/paus-/strömknappen intryckt för att stänga av apparaten

Grillningstabell

Tabellen anger vilken temperatur som ska väljas, hur länge maten måste grillas och lämplig position för grillen. Uppvärmningstiden ingår inte i den angivna grilltiden.

Den faktiska grilltiden och grilltemperaturen beror på vilken typ av livsmedel som tillagas (t.ex. kött), dess tjocklek och dess temperatur samt vad du själv föredrar.

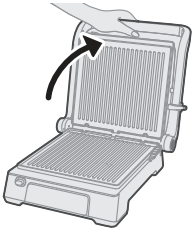
Ingredienser	Föreslagen temperatur	Föreslagen tillagningstid	Tillagningsposition (bordsgrill/kontaktgrill)
--------------	-----------------------	---------------------------	---

506 Svenska

Biffstek	200–220 °C	6–9 min	Kontaktgrill
Tunt nötkött	200–220 °C	4–5 min	Kontaktgrill
Hamburgare	190–210 °C	5–7 min	Kontaktgrill
Lammkotlett	200–220 °C	9–11 min	Kontaktgrill
Fläskkotlett	200–220 °C	5–8 min	Kontaktgrill
Kyckling	190–210 °C	10–13 min	Kontaktgrill
Fisk	180–200 °C	5–7 min	Kontaktgrill
Fiskfilé	180–200 °C	4–6 min	Kontaktgrill
Kebab	200–220 °C	Bordsgrill 18–20 min Kontaktgrill 8–10 min	Bordsgrill eller kontaktgrill
Varm korv	200–220 °C	Bordsgrill 25–30 min Kontaktgrill 7–9 min	Bordsgrill eller kontaktgrill
Panini	180–200 °C	4–6 min	Kontaktgrill
Smörgås	200–220 °C	4–6 min	Kontaktgrill
Champinjoner och tomater	180–200 °C	Bordsgrill 15–20 min Kontaktgrill 6–10 min	Bordsgrill eller kontaktgrill
Squash och paprika	180–200 °C	Bordsgrill 18–20 min Kontaktgrill 6–10 min	Bordsgrill eller kontaktgrill
Räkor	190–210 °C	Bordsgrill 8–10 min Kontaktgrill 3–5 min	Bordsgrill eller kontaktgrill
Tina	60–70 °C	8–10 min	Kontaktgrill
Köfte	200–220 °C	6–8 min	Kontaktgrill

Rengöring och underhåll

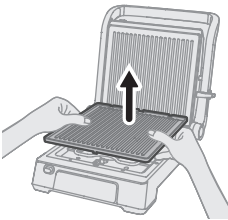
- Kontrollera att apparaten är urkopplad och att den har svalnat.
 - Rengör efter varje användning, undvik slipande rengöringsmedel och förvara på en torr plats.
- 1 Dra ur nätsladden.
 - 2 Låt apparaten svalna helt innan du rengör den.
 - 3 Lås upp locket genom att föra skjutreglaget till upplåst läge.



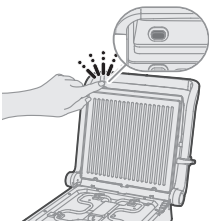
4 Lyft locket till standardvinkeln.



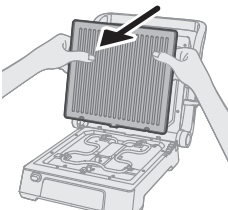
5 Tryck på frigöringsknappen för att låsa upp bottenplattan.



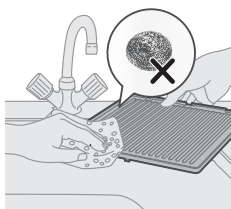
6 Ta bort bottenplattan.



7 Tryck på plattans frigöringsknapp för att låsa upp den övre plattan.

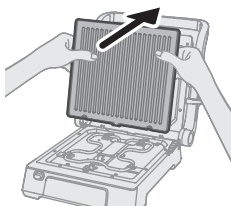


8 Ta bort den övre plattan.

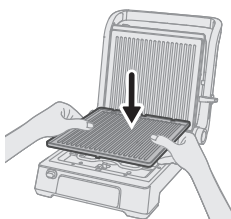


9 Rengör plattorna med en fuktig mjuk trasa eller svamp med varmt vatten med diskmedel.

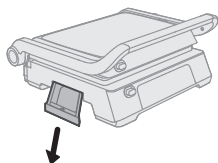
10 Torka plattorna helt innan du sätter fast dem igen.



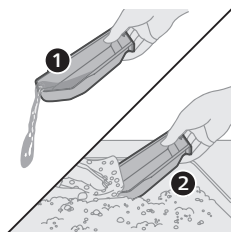
11 Sätt tillbaka den övre plattan.



12 Sätt tillbaka bottenplattan.



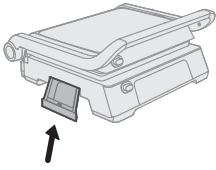
13 Dra ut oljeuppsamlaren ur apparaten.



14 Häll ut oljan från uppsamlaren.

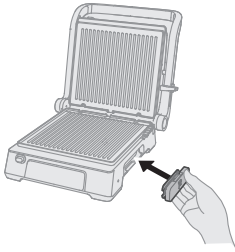
15 Rengör uppsamlaren med vatten och diskmedel.

16 Sätt tillbaka oljeuppsamlaren.

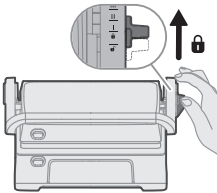


17 Rengör stektermometern med vatten och diskmedel.

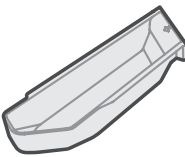
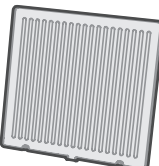
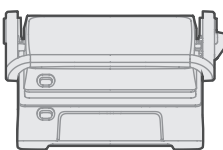
18 Sätt tillbaka fodralet med den rengjorda stektermometern.



19 Lås locket.



Rengöringstabell

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som du kan råka ut för med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till www.philips.com/support där det finns en lista med vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

Det går inte att slå på grillen:

- Se till att strömsladden är ansluten till ett fungerade eluttag.
- Kontrollera strömbrytaren för att säkerställa att den är i läget "på".
- Se till att den borttagbara plattan är korrekt monterad och sitter på plats.

Ojämn uppvärmning:

- Kontrollera att grillplattorna är korrekt inriktade och sitter på plats.
- Se till att maten är jämnt fördelad på grillplattorna.
- Justera temperaturen till en jämn inställning och låt grillen förvärmas ordentligt.

Överdrivet mycket rök eller det luktar bränt:

- Se till att överflödigt fett eller överflödig olja inte droppar ned på värmeelementen.
- Rengör grillplattorna noggrant för att ta bort eventuella rester som kan göra att det bildas rök under tillagningen.
- Undvik att använda överdrivet mycket olja eller fett under tillagningen då det kan leda till rök och att det luktar bränt.

Problem med nonstick-beläggningen:

- Om nonstick-beläggningen lossar eller har skadats ska du sluta använda apparaten och kontakta tillverkaren för reparation eller byte.
- Använd inte köksredskap av metall för att förhindra att nonstick-beläggningen repas.
- Följ instruktionerna för rengöring och underhåll för att förlänga nonstick-beläggningens livslängd.

Ojämn tillagningsresultat:

- Se till att livsmedlen är lika tjocka och korrekt tillredda innan du lägger dem på grillen.
- Följ de rekommenderade tillagningstiderna och tillagningstemperaturerna för olika sorters livsmedel.
- Undvik att öppna grillen ofta under tillagningen då det kan leda till ojämn resultat.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten uppfyller tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

Garanti och support

Versuni erbjuder två års garanti efter köp av den här produkten. Den här garantin gäller inte om en defekt beror på felaktig användning eller dåligt underhåll. Vår garanti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument. Besök vår webbplats www.philips.com/support för mer information eller för att åberopa garantin.

Återvinning



- Den här symbolen betyder att elektriska produkter inte ska slängas bland hushållssoporna.
- Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska produkter.

Garanti och support

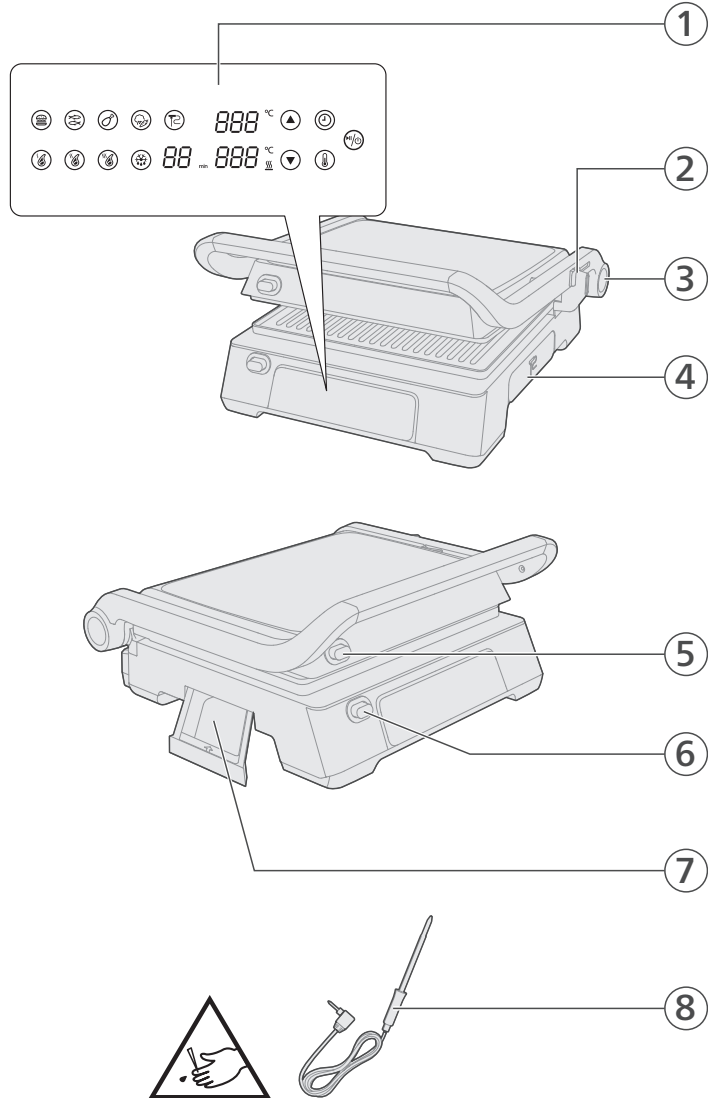
Versuni erbjuder en garanti på 2 år efter köpet på denna produkt. Denna garanti gäller inte om en defekt beror på felaktig användning eller dåligt underhåll. Vår garanti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument. Om du vill ha mer information eller åberopa garantin kan du besöka vår webbplats www.home.id/warranty.

Giriş

Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz!

Sunduğumuz destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü www.home.id adresinde kaydettirin.

Genel açıklama



- 1 Kontrol paneli
Ön ayar düğmeleri
- Ayrıntılı bilgi için bkz. "Ön ayar tablosu"
- ▲
- ▼
- Artırma/azaltma düğmesi
- ⌚
- Süre düğmesi
- ⌚
- Sıcaklık düğmesi
- ⌚
- Açma/kapama düğmesi
- Durum ekranı
- 2 Kapak konumu seçme düğmesi
- 3 Masa ızgarası için kapak ayarlama düğmesi
- 4 Prob saklama
- 5 Üst plaka ayırma düğmesi
- 6 Alt plaka ayırma düğmesi
- 7 Yağ toplayıcı
- 8 Prob

Önemli

Tehlike

- Cihazı veya elektrik kablosunu suya ya da başka bir sıvıya batırmayın.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, cihazın altında belirtilen voltajın yerel şebeke voltajıyla aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik fişi, kablosu veya diğer parçalar hasar görmüşse cihazı kullanmayın.
- Şebeke kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Tehlikeli bir durum yaratmamak için cihazı asla harici bir zamanlayıcı anahtarına bağlamayın.
- Cihazı çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- Bu cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin denetiminden sorumlu kişilerin bulunması veya güvenli kullanım talimatlarının bu kişilere sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkları sürece, çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Cihaz, harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.

- Besleme kablosu hasar görmüşse herhangi bir tehlikenin ortaya çıkmasını önlemek için kablounun üretici, servis temsilcisi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir.

Dikkat

- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır. Mağazaların, ofislerin, çiftliklerin veya diğer çalışma ortamlarının personel mutfakları gibi ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Otel, motel, pansiyon ve diğer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından kullanıma da uygun değildir. •
- Izgara plakalarını bulaşık makinesinde yıkarsanız plakanın arkasında oksidasyon meydana gelebilir, bu durumda plakanın arka kısmında siyah toz veya madde kalabilir.
- Cihazı sadece topraklı prize takın.
- Güç kablosunun, cihazın yerleştirildiği masa ya da tezgahın sarkmamasına dikkat edin.
- Cihaz çalışırken açık yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Cihazı temizlemeden veya kaldırmadan önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Yapışmaz yüzeye zarar vereceğinden plakalara hiçbir zaman keskin veya aşındırıcı maddeler temas ettirmeyin.
- Kullandıktan sonra cihazı mutlaka kapatın ve fişini çekin.
- Temaslı ızgaranızdan en iyi sonucu almak için her kullanımdan sonra cihazı mutlaka temizleyin. Izgara plakalarını çıkardığınızda ısıtma elemanları ortaya çıkar, bu kısmı bir bezle temizleyebilirsiniz. Bu pedlerin üzerine su damlatmamaya dikkat edin.

İlk kullanımdan önce

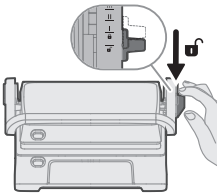
Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas edecek tüm parçaları iyice temizleyin (bkz. "Temizlik" bölümü).

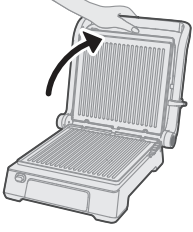
Cihazı kullanmaya başlamadan önce tüm parçaların tamamen kuru olduğundan emin olun.

Cihazın kullanıma hazırlanması

Cihazınızı hazırlamak için aşağıdaki adımları uygulayın:

- 1 Sürgüyü kilit açma konumuna kaydırarak kapağın kilidini açın.

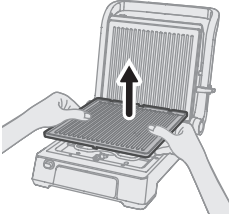




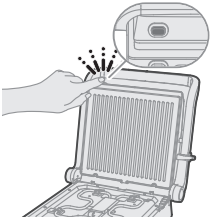
2 Kapağı varsayılan açısına kaldırın.



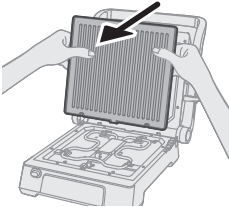
3 Alttaki plakanın kilidini açmak için ayırma düğmesine basın.



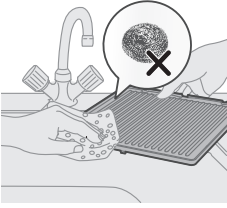
4 Alt plakayı çıkarın.



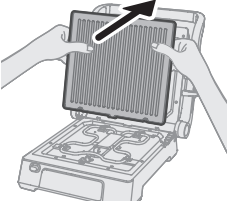
5 Üstteki plakanın kilidini açmak için plaka ayırma düğmesine basın.



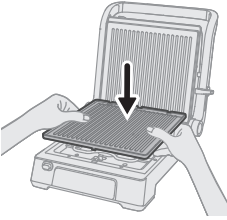
6 Üst plakayı çıkarın.



- 7 Plakaları yumuşak bir bezle yıkayın.
- 8 Tekrar takmadan önce plakaları tamamen kurulayın.



- 9 Üst plakayı ızgara kapağı klipslerine takın ve yerine sabitlemek için sıkıca bastırın.



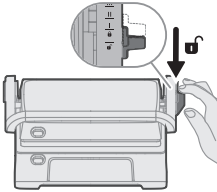
- 10 Alt plakayı ızgara kapağı klipslerine takın ve yerine sabitlemek için sıkıca bastırın.

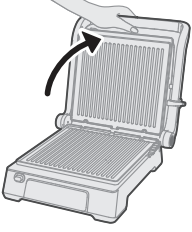
Cihazı kullanma

Manuel pişirme modunu kullanma

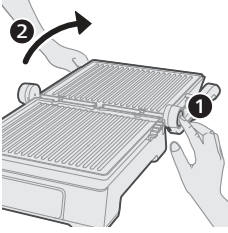
Manuel pişirme modunu kullanmak için aşağıdaki adımları uygulayın:

- 1 Sürgüyü kilit açma konumuna kaydırarak kapağın kilidini açın.

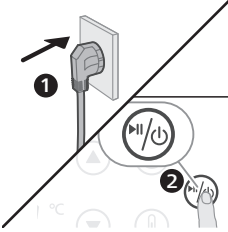




2 Kapağı varsayılan açısına kaldırın.



- Kapağı 180 derece açıp masa ızgarası olarak kullanmak için kapak ayırma düğmesine basabilirsiniz.



3 Cihazı prize takın.

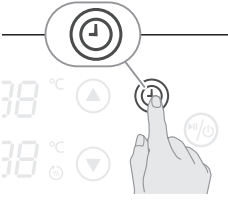
4 Başlat/Duraklat/Güç düğmesine basın.

5 Sıcaklık düğmesine basın.

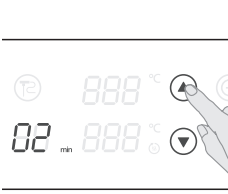


6 Artırma ve azaltma düğmesine basarak pişirme sıcaklığını ayarlayın.





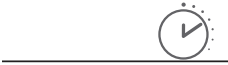
7 Zamanlayıcı düğmesine basın.



8 Artırma ve azaltma düğmesine basarak pişirme süresini ayarlayın.



9 Onaylamak için Başlat/Duraklat/Güç düğmesine tekrar basın.



10 Cihaz ön ısıtmayı başlatır.

- Ön ısıtma simgesi yanıp sönmeye başlar.

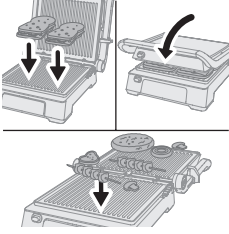


11 Ön ısıtma tamamlandığında cihaz sesli uyarı verir.

- Ön ısıtma simgesinin yanıp sönmesi durur ve yanmaya devam eder.
- Pişirme süresi yanıp sönmeye başlar.

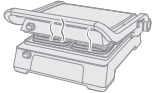


520 Türkçe

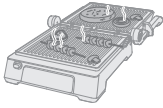


12 Cihaza malzemeleri ekleyin.

- Cihazı çok amaçlı tost makinesi veya masa ızgarası olarak kullanabilirsiniz.
- Tost makinesi olarak kullanmak için kapağı varsayılan açısına kaldırın, yiyeceği alt plakaya yerleştirin ve kapağı kapatın.
- Masa ızgarası olarak kullanmak için yemeği açık yüzeyde pişirin.



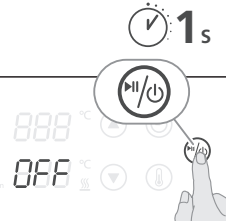
13 Malzemeler tamamen pişene kadar bekleyin.



14 Pişirme işlemi tamamlandığında cihaz sesli uyarı verir.



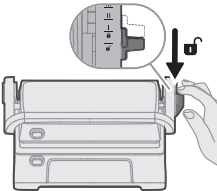
15 Cihazı kapatmak için Başlat/Duraklat/Güç düğmesini basılı tutun

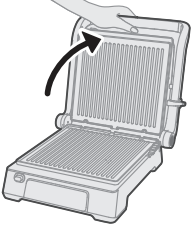


Ön ayarla pişirme modunu kullanma

Ön ayarla pişirme modunu kullanmak için aşağıdaki adımları uygulayın:

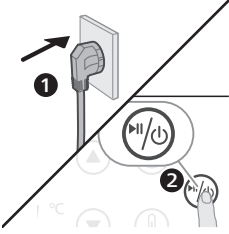
- 1 Sürgüyü kilit açma konumuna kaydırarak kapağın kilidini açın.





2 Kapağı varsayılan açısına kaldırın.

- Kapağı 180 derece açıp masa ızgarası olarak kullanmak için kapak ayırma düğmesine basabilirsiniz.



3 Cihazı prize takın.

4 Başlat/Duraklat/Güç düğmesine basın.



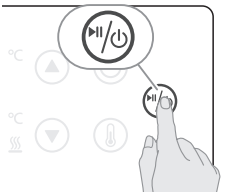
5 İsteddiğiniz ön ayar düğmesine basın.

Ön ayarlarla ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. "Ön ayar tablosu".



6 Pişirme süresi ve sıcaklığı görüntülenir.

Pişirme süresini ve sıcaklığını gerektiği gibi ayarlayabilirsiniz.



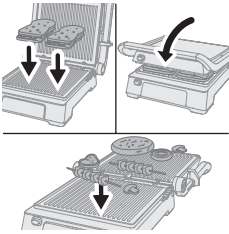
7 Onaylamak için Başlat/Duraklat/Güç düğmesine tekrar basın.



8 Cihaz ön ısıtmayı başlatır ve ön ısıtma simgesi yanar.

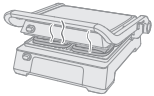


9 Ön ısıtma tamamlandığında cihaz sesli uyarı verir.

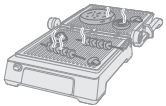


10 Cihaza malzemeleri ekleyin.

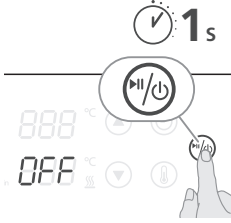
- Cihazı çok amaçlı tost makinesi veya masa ızgarası olarak kullanabilirsiniz.
- Tost makinesi olarak kullanmak için kapağı varsayılan açısına kaldırın, yiyeceği alt plakaya yerleştirin ve kapağı kapatın.
- Masa ızgarası olarak kullanmak için yemeği açık yüzeyde pişirin.



11 Malzemeler tamamen pişene kadar bekleyin.



12 Pişirme işlemi tamamlandığında cihaz sesli uyarı verir.



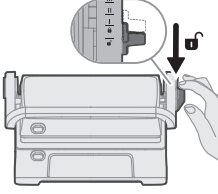
13 Cihazı kapatmak için Başlat/Duraklat/Güç düğmesini basılı tutun.

Ön ayar tablosu

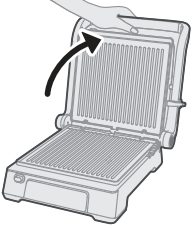
Malzemeler	Sıcaklık	Piştirme süresi	Miktar
Meyve veya sebze	180°C	6 dk	-
Hamburger köftesi	210°C	6 dk	4
Balık	200°C	6 dk	4
Orta az pişmiş biftek	160°C	3 dk	1
Orta pişmiş biftek	180°C	3 dk	1
İyi pişmiş biftek	220°C	6 dk	1
Baget tavuk	210°C	10 dk	8
Buz çözme modu (Ön ısıtmasız)	60°C	10 dk	1

Prob modunu kullanma

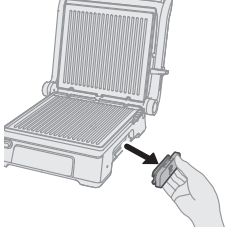
- 1 Sürgüyü kilit açma konumuna kaydırarak kapağın kilidini açın.



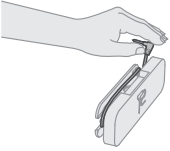
- 2 Kapağı varsayılan açısına kaldırın.



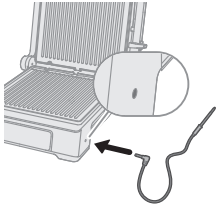
- 3 Prob kutusunu dışarı çekin.

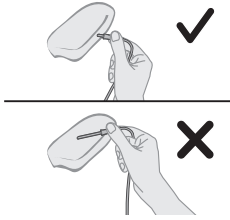


- 4 Probu kutudan çıkarın.

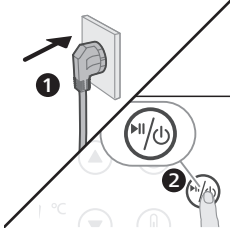


- 5 Prob fişini cihazdaki prob jakına takın.



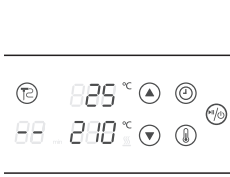


6 Prob ucunu malzemeye doğru şekilde yerleştirin.

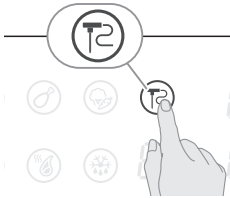


7 Cihazı prize takın.

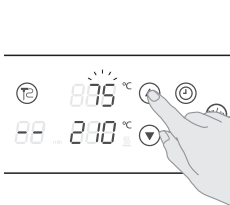
8 Başlat/Duraklat/Güç düğmesine basın.



9 Prob düğmesi yanar.

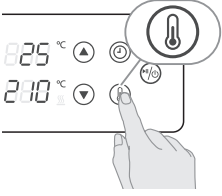


10 Prob düğmesine basın.

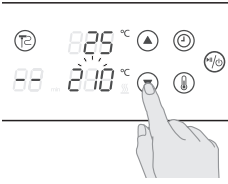


11 Artırma ve azaltma düğmesine basarak malzemeler için istenen sıcaklığı ayarlayın.

12 Sıcaklık düğmesine basın.



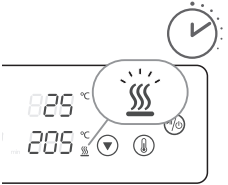
13 Artırma ve azaltma düğmesine basarak pişirme sıcaklığını ayarlayın.



14 Onaylamak için Başlat/Duraklat/Güç düğmesine tekrar basın.



15 Cihaz ön ısıtmayı başlatır ve ön ısıtma simgesi yanar.



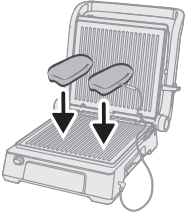
16 Ön ısıtma tamamlandığında cihaz sesli uyarı verir.

- Ön ısıtma simgesinin yanıp sönmesi durur ve yanmaya devam eder.

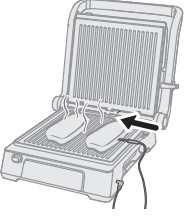


x1





17 Probla birlikte malzemeleri cihaza ekleyin.

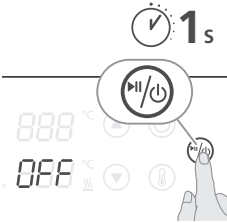


18 Malzemeler tamamen pişene kadar bekleyin.



19 Sıcaklık ayarlanan seviyeye ulaştığında pişirme işlemi tamamlanır

- Uygulama sesli uyarı verir.
- "END" ifadesi görüntülenir.



20 Cihazı kapatmak için Başlat/Duraklat/Güç düğmesini basılı tutun

Izgara tablosu

Tablo, hangi sıcaklığın seçileceğini, yiyeceğin ne kadar süreyle ızgarada pişirilmesi gerektiğini ve ızgaranın uygun konumunu gösterir. Cihazı önceden ısıtmak için gereken süre, belirtilen ızgara süresine dahil değildir.

Gerçek ızgara süresi ve sıcaklığı, hazırlanan yemeğin türüne (örneğin, et), kalınlığına ve sıcaklığına ve ayrıca kendi damak tadınıza bağlıdır.

Malzemeler

Önerilen sıcaklık

Önerilen pişirme süresi

Pişirme konumu (masa ızgarası/çok amaçlı tost makinesi)

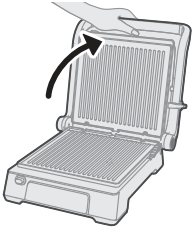
Biftek	200-220°C	6-9 dk	Çok amaçlı tost makinesi
Dana bonfile	200-220°C	4-5 dk	Çok amaçlı tost makinesi
Dana eti burger	190-210°C	5-7 dk	Çok amaçlı tost makinesi
Kuzu kıyma	200-220°C	9-11 dk	Çok amaçlı tost makinesi
Domuz kıyma	200-220°C	5-8 dk	Çok amaçlı tost makinesi
Tavuk	190-210°C	10-13 dk	Çok amaçlı tost makinesi
Balık	180-200°C	5-7 dk	Çok amaçlı tost makinesi
Balık fileto	180-200°C	4-6 dk	Çok amaçlı tost makinesi
Kebap	200-220°C	Masa ızgarası 18-20 dk Çok amaçlı tost makinesi 8-10 dk	Masa ızgarası veya çok amaçlı tost makinesi
Sosisli sandviç	200-220°C	Masa ızgarası 25-30 dk Çok amaçlı tost makinesi 7-9 dk	Masa ızgarası veya çok amaçlı tost makinesi
Panini ekmeği	180-200°C	4-6 dk	Çok amaçlı tost makinesi
Sandviç	200-220°C	4-6 dk	Çok amaçlı tost makinesi
Mantar ve domates	180-200°C	Masa ızgarası 15-20 dk Çok amaçlı tost makinesi 6-10 dk	Masa ızgarası veya çok amaçlı tost makinesi
Kabak ve dolmalık biber	180-200°C	Masa ızgarası 18-20 dk Çok amaçlı 6-10 dk	Masa ızgarası veya çok amaçlı tost makinesi
Karides	190-210°C	Masa ızgarası 8-10 dk Çok amaçlı 3-5 dk	Masa ızgarası veya çok amaçlı tost makinesi
Buz çözme	60-70°C	8-10 dk	Çok amaçlı tost makinesi
köfte	200-220°C	6-8 dk	Çok amaçlı tost makinesi

Temizlik ve Bakım

- Cihazın fişinin çekildiğinden ve soğuduğundan emin olun.
- Her kullanımdan sonra temizleyin, aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın ve cihazı kuru bir yerde saklayın.

1 Cihazın fişini çekin.

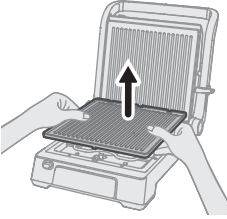
2 Temizlemeden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.



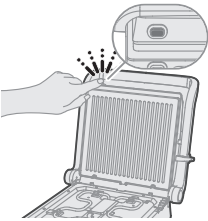
- 3 Sürgüyü kilit açma konumuna kaydırarak kapağın kilidini açın.
- 4 Kapağı varsayılan açısına kaldırın.



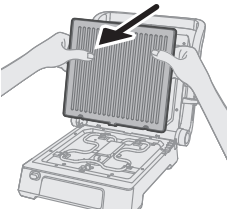
- 5 Altteki plakanın kilidini açmak için ayırma düğmesine basın.



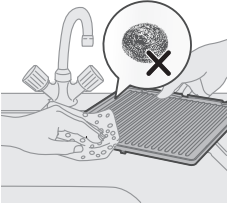
- 6 Alt plakayı çıkarın.



- 7 Üstteki plakanın kilidini açmak için plaka ayırma düğmesine basın.

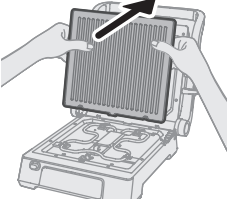


- 8 Üst plakayı çıkarın.

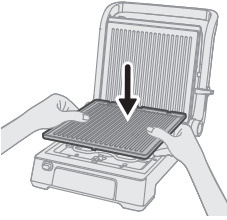


9 Plakaları nemli, yumuşak bir bez veya sünger kullanarak ılık ve sabunlu suyla yıkayın.

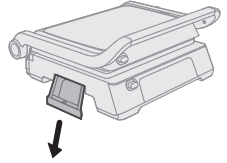
10 Tekrar takmadan önce plakaları tamamen kurulayın.



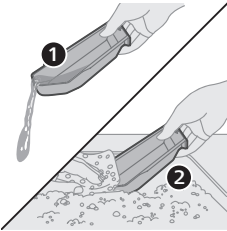
11 Üst plakayı geri takın.



12 Alt plakayı geri takın.



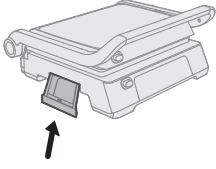
13 Yağ toplayıcıyı cihazdan çekin.



14 Toplayıcıdaki yağı boşaltın.

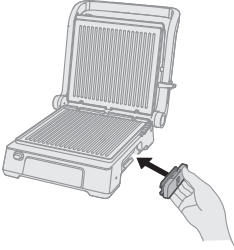
15 Toplayıcıyı sabunlu suyla yıkayın.

16 Yağ toplayıcıyı geri takın.

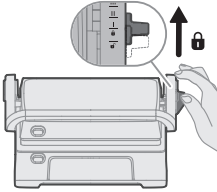


17 Probu sabunlu suyla yıkayın.

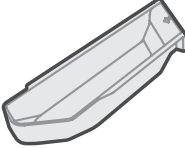
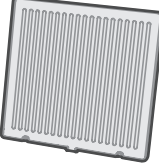
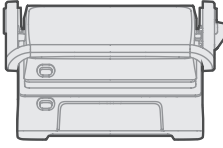
18 Temizlenen prob kutusunu geri takın.



19 Kapağı kilitleyin.



Temizleme tablosu

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Sorun giderme

Bu bölümde cihaz ile ilgili en sık karşılaşılan sorunlar özetlenmiştir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız sık sorulan sorular listesi için www.philips.com/support adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Tüketici Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Izgara açılmıyor:

- Güç kablosunun çalışan bir prize takılı olduğundan emin olun.
- "Açık" konumda olduğundan emin olmak güç düğmesini kontrol edin.
- Çıkarılabilir plakanın doğru şekilde takıldığından ve yerine oturduğundan emin olun.

Isıtmanın eşit dağılması:

- Izgara plakalarının düzgün şekilde hizalanıp hizalanmadığını ve yerine oturup oturmadığını kontrol edin.
- Yiyeceğin ızgara plakalarına eşit aralıklarla yerleştirildiğinden emin olun.
- Sıcaklığı eşit bir ayara getirin ve ızgaranın iyice ısınmasını bekleyin.

Aşırı is veya yanık kokuları:

- Fazla katı veya sıvı yağın ısıtma elemanlarına bulaşmadığından emin olun.
- Pişirme sırasında dumana neden olabilecek birikmiş kalıntıları ortadan kaldırmak için ızgara plakalarını iyice temizleyin.
- İs ve yanık kokularına neden olabileceğinden, pişirme sırasında aşırı miktarda katı veya sıvı yağ kullanmamaya özen gösterin.

Yapışmaz kaplama sorunları:

- Yapışmaz kaplama soyuluyorsa veya hasar görmüşse kullanmayı bırakın ve onarım ya da değişim için üreticiyle iletişime geçin.
- Yapışmaz kaplamanın çizilmesini önlemek için metal olmayan çatal bıçak takımları kullanın.
- Yapışmaz kaplamanın ömrünü uzatmak için temizleme ve bakım talimatlarını uygulayın.

Tutarsız pişirme sonuçları:

- Yiyecekleri ızgaraya yerleştirmeden önce eşit kalınlıkta olduklarından ve düzgün şekilde hazırlandığından emin olun.
- Farklı yiyecek türleri için önerilen pişirme sürelerini ve sıcaklıklarını uygulayın.
- Pişirme sırasında ızgarayı sürekli açmaktan kaçının, aksi takdirde tutarsız sonuçlar ortaya çıkabilir.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu cihaz, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli standartlara ve düzenlemelere uygundur.

Garanti ve destek

Versuni, bu ürün için satın aldıktan sonra iki yıllık garanti sunar. Bu garanti, arızanın yanlış kullanım veya kötü bakım nedeniyle ortaya çıkması durumunda geçerli değildir. Garantimiz, tüketici olarak kanunen haklarınızı etkilemez. Daha fazla bilgi almak veya garantiye başvurmak için lütfen www.philips.com/support adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

Geri dönüşüm



- Bu sembol, elektrikli ürünlerin normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir.
- Ülkenizin, elektrikli ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili kurallarına uyun.

Garanti ve destek

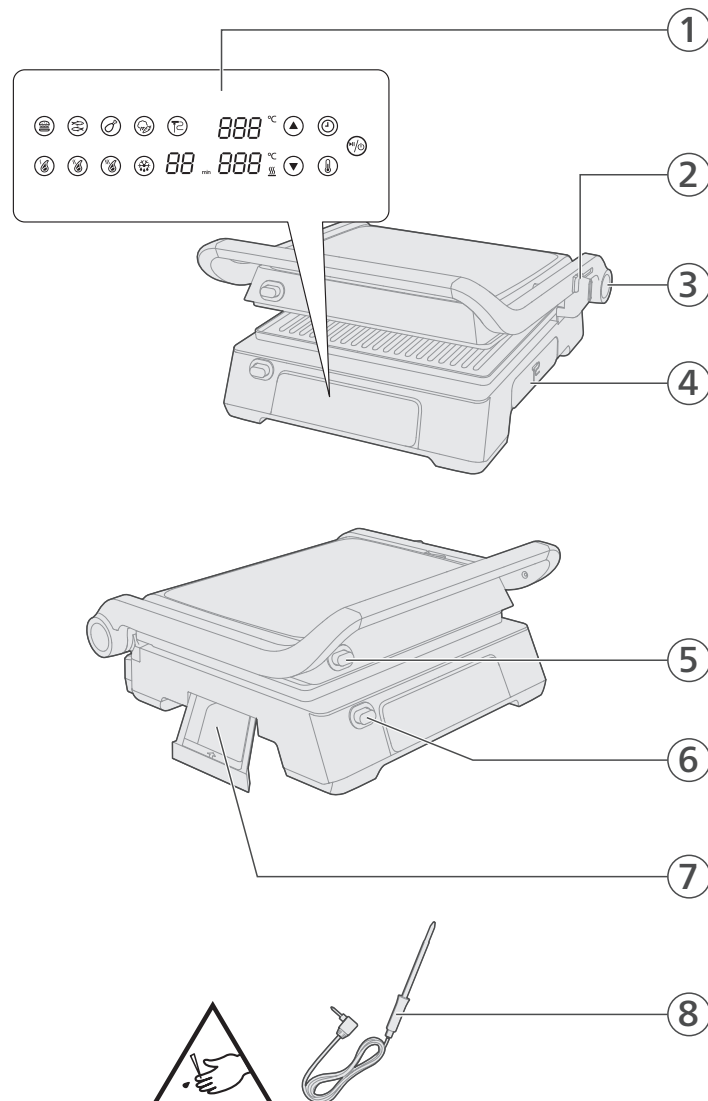
Versuni, satın alındıktan sonra bu ürün için iki yıl garanti vermektedir. Hatalı kullanım veya yetersiz bakım nedeniyle meydana gelecek kusurlar garanti kapsamı dışındadır. Bu garanti, bir tüketici olarak yasalar kapsamında sunulan haklarınızı etkilemez. Daha fazla bilgi edinmek veya garantiyi kullanmak için lütfen **www.home.id/warranty** adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips!

Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχουμε, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση **www.home.id**.

Γενική περιγραφή



- 1 Πίνακας ελέγχου
Κουμπιά προεπιλεγμένων προγραμμάτων
- Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα "Πίνακας προεπιλογών"
- 
- 
- Κουμπί αύξησης/μείωσης
- 
- Κουμπί χρόνου
- 
- Κουμπί θερμοκρασίας
- 
- Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- Ένδειξη κατάστασης
- 2 Επιλογέας θέσης καπακιού
- 3 Κουμπί ρύθμισης καπακιού για επιτραπέζια ψηστήρα
- 4 Χώρος αποθήκευσης αισθητήρα
- 5 Κουμπί απελευθέρωσης πάνω πλάκας
- 6 Κουμπί απελευθέρωσης κάτω πλάκας
- 7 Συλλέκτης λαδιού
- 8 Αισθητήρας

Σημαντικό!

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το φισ, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν φθαρεί.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην συνδέετε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή, παρά μόνο αν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω από 8 ετών.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από τον εκπρόσωπο επισκευών του κατασκευαστή ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Προσοχή

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για φυσιολογική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία, αγροκτήματα ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης, δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανσιόν και λοιπούς χώρους διαμονής. •
- Αν πλύνετε τις πλάκες ψησίματος στο πλυντήριο πιάτων, υπάρχει πιθανότητα να σημειωθεί οξείδωση στο πίσω μέρος της πλάκας, που μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τον σχηματισμό μαύρης σκόνης ή τη συσσώρευση άλλων ουσιών στην πίσω πλευρά της πλάκας.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Μην αφήσετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου πάνω στον οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Η θερμοκρασία στις προσβάσιμες επιφάνειες ενδέχεται να είναι υψηλή όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Αφήντε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις πλάκες με αιχμηρά ή λειαντικά αντικείμενα, καθώς αυτό προκαλεί ζημιά στην αντικολλητική τους επιφάνεια.
- Απενεργοποιείτε πάντα και αποσυνδέετε τη συσκευή μετά τη χρήση.
- Για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα, να καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Όταν αφαιρείτε τις σχάρες, εμφανίζονται τα θερμαντικά στοιχεία και μπορείτε να τα καθαρίσετε με ένα πανί. Προσέξτε να μην ρίξετε νερό.

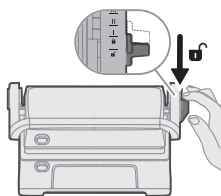
Πριν την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά όλα τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα (δείτε το κεφάλαιο "Καθαρισμός").

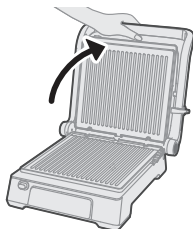
Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Προετοιμασία για χρήση

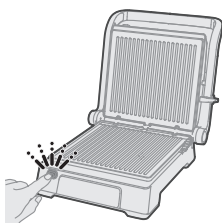
Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να προετοιμάσετε τη συσκευή σας:



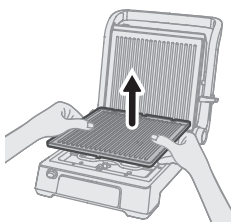
- 1 Απασφαλίστε το καπάκι σύροντας το ρυθμιστικό στη θέση απασφάλισης.



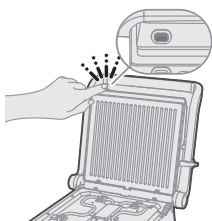
- 2 Σηκώστε το καπάκι στην προεπιλεγμένη γωνία του.



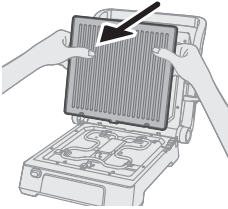
- 3 Πατήστε το κουμπί απασφάλισης για να απασφαλίσετε την πλάκα στο κάτω μέρος.



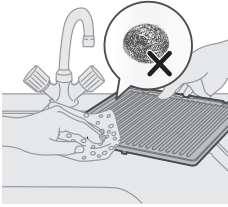
- 4 Αφαιρέστε την κάτω πλάκα.



- 5 Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης πλάκας για να απασφαλίσετε την πλάκα στο πάνω μέρος.

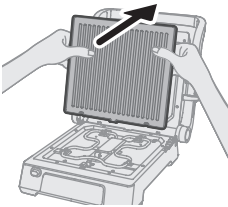


6 Αφαιρέστε την πάνω πλάκα.

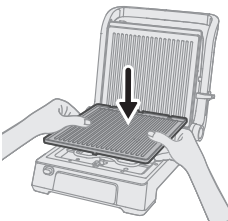


7 Πλύνετε τις πλάκες με ένα μαλακό πανί.

8 Στεγνώστε εντελώς τις πλάκες πριν τις τοποθετήσετε ξανά.



9 Τοποθετήστε την πάνω πλάκα στα κλιπ του καπακιού της ψηστιέρας και πιέστε σταθερά για να ασφαλίσει στη θέση της.

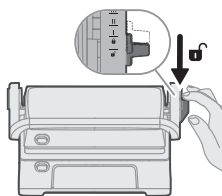


10 Τοποθετήστε την κάτω πλάκα στα κλιπ του καπακιού της ψηστιέρας και πιέστε σταθερά για να ασφαλίσει στη θέση της.

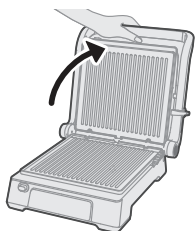
Χρήση της συσκευής

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία μη αυτόματου μαγειρέματος

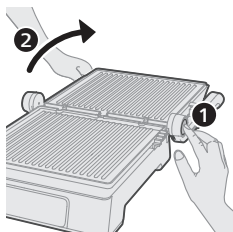
Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μη αυτόματου μαγειρέματος:



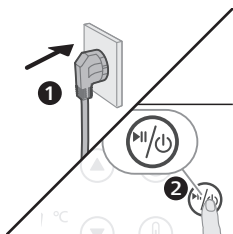
- 1 Απασφαλίστε το καπάκι σύροντας το ρυθμιστικό στη θέση απασφάλισης.



- 2 Σηκώστε το καπάκι στην προεπιλεγμένη γωνία του.



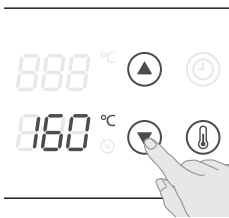
- Μπορείτε να πατήσετε το κουμπί απασφάλισης καπακιού για να ανοίξετε το καπάκι σε 180 μοίρες και να το χρησιμοποιήσετε ως επιτραπέζια ψηστιέρα.



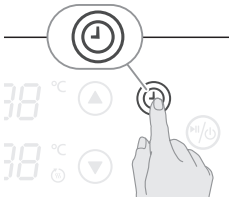
- 3 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
- 4 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης/λειτουργίας.



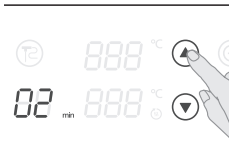
- 5 Πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας.



- 6** Πατήστε το κουμπί αύξησης και μείωσης για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.



- 7** Πατήστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη.



- 8** Πατήστε το κουμπί αύξησης και μείωσης για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος.



- 9** Πατήστε ξανά το κουμπί έναρξης/παύσης/λειτουργίας για επιβεβαίωση.



- 10** Η συσκευή ξεκινά την προθέρμανση.

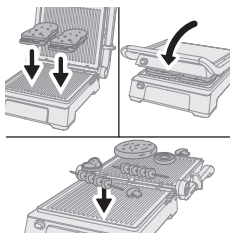
- Το εικονίδιο προθέρμανσης αρχίζει να αναβοσβήνει.





11 Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η συσκευή παράγει ένα ηχητικό σήμα.

- Το εικονίδιο προθέρμανσης σταματά να αναβοσβήνει και παραμένει αναμμένο.
- Ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει.



12 Προσθέστε υλικά στη συσκευή.

- Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε είτε ως ψηστήρα επαφής είτε ως επιτραπέζια ψηστήρα.
- Για ψηστήρα επαφής, σηκώστε το καπάκι στην προεπιλεγμένη γωνία του, τοποθετήστε το φαγητό στην κάτω πλάκα και κλείστε το καπάκι.
- Για επιτραπέζια ψηστήρα, μαγειρέψτε το φαγητό στην ανοιχτή επιφάνεια.



13 Περιμένετε μέχρι να μαγειρευτούν πλήρως τα υλικά.



14 Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή παράγει ένα ηχητικό σήμα.

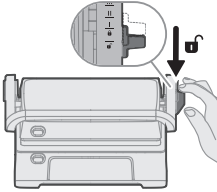
15 Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί έναρξης/παύσης/λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή



Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία προκαθορισμένου μαγειρέματος

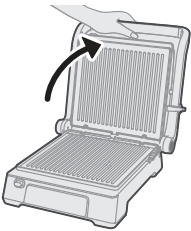
Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία προκαθορισμένου μαγειρέματος:

- 1 Απασφαλίστε το καπάκι σύροντας το ρυθμιστικό στη θέση απασφάλισης.



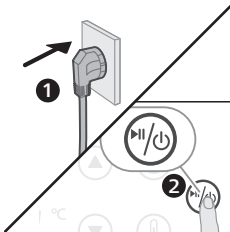
- 2 Σηκώστε το καπάκι στην προεπιλεγμένη γωνία του.

- Μπορείτε να πατήσετε το κουμπί απασφάλισης καπακιού για να ανοίξετε το καπάκι σε 180 μοίρες και να το χρησιμοποιήσετε ως επιτραπέζια ψηστήiera.



- 3 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.

- 4 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης/λειτουργίας.



- 5 Πατήστε το προτιμώμενο κουμπί προεπιλεγμένης ρύθμισης.

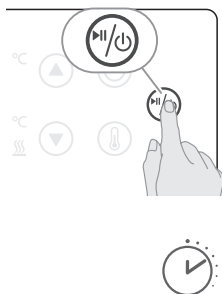
Για λεπτομέρειες σχετικά με τις προεπιλογές, ανατρέξτε στην ενότητα "Πίνακας προεπιλογών".





6 Εμφανίζονται ο χρόνος και η θερμοκρασία μαγειρέματος.

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος όπως απαιτείται.

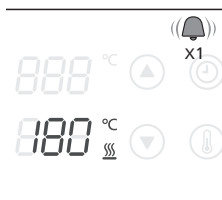


7 Πατήστε ξανά το κουμπί έναρξης/παύσης/λειτουργίας για επιβεβαίωση.

8 Η συσκευή ξεκινά την προθέρμανση και το εικονίδιο προθέρμανσης ανάβει.

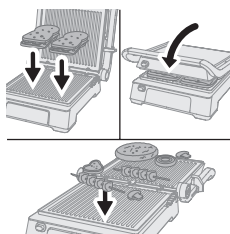


9 Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η συσκευή παράγει ένα ηχητικό σήμα.



10 Προσθέστε υλικά στη συσκευή.

- Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε είτε ως ψηστήρα επαφής είτε ως επιτραπέζια ψηστήρα.
- Για ψηστήρα επαφής, σηκώστε το καπάκι στην προεπιλεγμένη γωνία του, τοποθετήστε το φαγητό στην κάτω πλάκα και κλείστε το καπάκι.
- Για επιτραπέζια ψηστήρα, μαγειρέψτε το φαγητό στην ανοιχτή επιφάνεια.





11 Περιμένετε μέχρι να μαγειρευτούν πλήρως τα υλικά.



12 Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή παράγει ένα ηχητικό σήμα.



13 Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί έναρξης/παύσης/λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

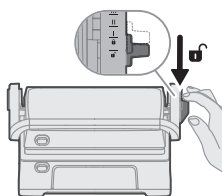
Πίνακας προεπιλογών

Υλικά	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος	Ποσότητα
 Φρούτα και λαχανικά	180°C	6 λεπτά	-
 Μπιφτέκια χάμπουργκερ	210°C	6 λεπτά	4

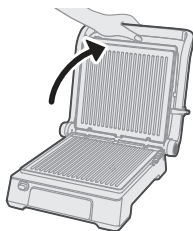
	200°C	6 λεπτά	4
Ψάρι			
	160°C	3 λεπτά	1
Μπριζόλα Medium-Rare			
	180°C	3 λεπτά	1
Μπριζόλα Medium			
	220°C	6 λεπτά	1
Μπριζόλα Well-Done			
	210°C	10 λεπτά	8
Μπούτια κοτόπουλου			
	60°C	10 λεπτά	1
Λειτουργία ξεπαγώματος (χωρίς προθέρμανση)			

Χρήση λειτουργίας αισθητήρα

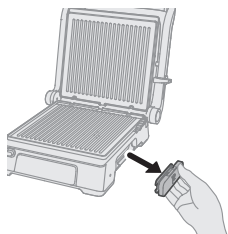
- 1 Απασφαλίστε το καπάκι σύροντας το ρυθμιστικό στη θέση απασφάλισης.



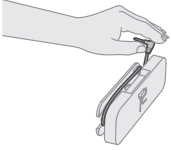
- 2 Σηκώστε το καπάκι στην προεπιλεγμένη γωνία του.



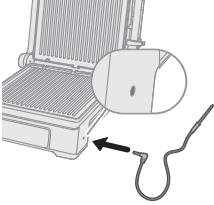
- 3 Τραβήξτε προς τα έξω τη θήκη του αισθητήρα.



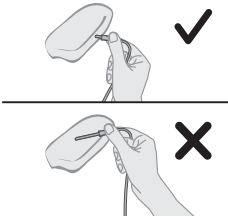
- 4 Αφαιρέστε τον αισθητήρα από τη θήκη.



- 5 Εισαγάγετε το βύσμα του αισθητήρα στην υποδοχή αισθητήρα της συσκευής.

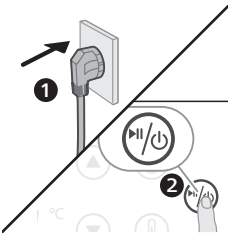


- 6 Εισαγάγετε σωστά το άκρο του αισθητήρα στο συστατικό.

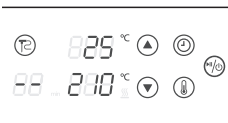


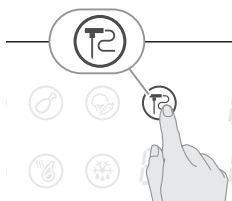
- 7 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.

- 8 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης/λειτουργίας.

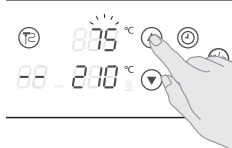


- 9 Το κουμπί αισθητήρα φωτίζεται.

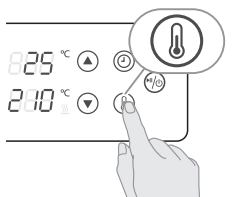




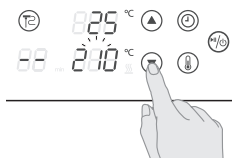
10 Πατήστε το κουμπί αισθητήρα.



11 Πατήστε το κουμπί αύξησης και μείωσης για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία για τα υλικά.



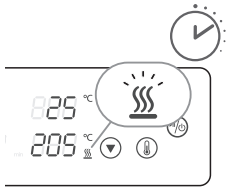
12 Πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας.



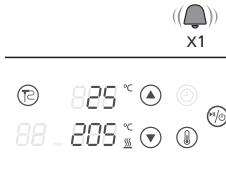
13 Πατήστε το κουμπί αύξησης και μείωσης για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.



14 Πατήστε ξανά το κουμπί έναρξης/παύσης/λειτουργίας για επιβεβαίωση.

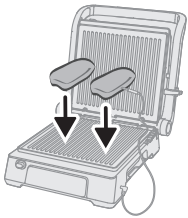


15 Η συσκευή ξεκινά την προθέρμανση και το εικονίδιο προθέρμανσης ανάβει.

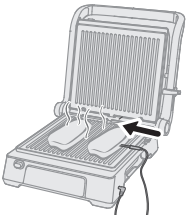


16 Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η συσκευή παράγει ένα ηχητικό σήμα.

- Το εικονίδιο προθέρμανσης σταματά να αναβοσβήνει και παραμένει αναμμένο.



17 Προσθέστε υλικά με τον αισθητήρα στη συσκευή.



18 Περιμένετε μέχρι να μαγειρευτούν πλήρως τα υλικά.



19 Όταν η θερμοκρασία φτάσει στο καθορισμένο επίπεδο, το μαγείρεμα έχει ολοκληρωθεί

- Η συσκευή παράγει ένα ηχητικό σήμα.
- Εμφανίζεται η ένδειξη "END".



20 Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί έναρξης/παύσης/λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή

Πίνακας ψησίματος

Ο πίνακας παρέχει ενδείξεις για τη θερμοκρασία που πρέπει να επιλέξετε, τη διάρκεια ψησίματος του φαγητού και την κατάλληλη θέση της ψηστιέρας. Ο χρόνος που απαιτείται για την προθέρμανση της συσκευής δεν περιλαμβάνεται στον υποδεικνυόμενο χρόνο ψησίματος.

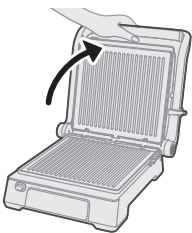
Ο πραγματικός χρόνος και θερμοκρασία ψησίματος εξαρτώνται από το είδος των τροφίμων που θα ψηθούν (π.χ. κρέας), το πάχος και τη θερμοκρασία τους, καθώς και από τις δικές σας προτιμήσεις.

Υλικά	Προτεινόμενη θερμοκρασία	Προτεινόμενος χρόνος μαγειρέματος	Θέση μαγειρέματος (επιτραπέζια ψηστιέρα/ψηστιέρα επαφής)
Μοσχαρίσια μπριζόλα	200-220°C	6-9 λεπτά	Ψηστιέρα επαφής
Μοσχαρίσιο σκαλοπίνι	200-220°C	4-5 λεπτά	Ψηστιέρα επαφής
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι	190-210°C	5-7 λεπτά	Ψηστιέρα επαφής
Παϊδάκια	200-220°C	9-11 λεπτά	Ψηστιέρα επαφής
Χοιρινά παϊδάκια	200-220°C	5-8 λεπτά	Ψηστιέρα επαφής
Κοτόπουλο	190-210°C	10-13 λεπτά	Ψηστιέρα επαφής
Ψάρι	180-200°C	5-7 λεπτά	Ψηστιέρα επαφής
Φιλέτο ψαριού	180-200°C	4-6 λεπτά	Ψηστιέρα επαφής
Κεμπάπ	200-220°C	Επιτραπέζια ψηστιέρα 18-20 λεπτά Ψηστιέρα επαφής 8-10 λεπτά	Επιτραπέζια ψηστιέρα ή ψηστιέρα επαφής
Χοτ ντογκ	200-220°C	Επιτραπέζια ψηστιέρα 25-30 λεπτά Ψηστιέρα επαφής 7-9 λεπτά	Επιτραπέζια ψηστιέρα ή ψηστιέρα επαφής
Panini	180-200°C	4-6 λεπτά	Ψηστιέρα επαφής

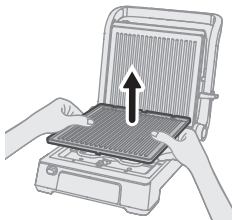
Σάντουιτς	200-220°C	4-6 λεπτά	Ψηστιέρα επαφής
Μανιτάρια και ντομάτες	180-200°C	Επιτραπέζια ψηστιέρα 15-20 λεπτά Ψηστιέρα επαφής 6-10 λεπτά	Επιτραπέζια ψηστιέρα ή ψηστιέρα επαφής
Κολοκυθάκια και πιπεριές	180-200°C	Επιτραπέζια ψηστιέρα 18-20 λεπτά Ψηστιέρα επαφής 6-10 λεπτά	Επιτραπέζια ψηστιέρα ή ψηστιέρα επαφής
Γαρίδες	190-210°C	Επιτραπέζια ψηστιέρα 8-10 λεπτά Ψηστιέρα επαφής 3-5 λεπτά	Επιτραπέζια ψηστιέρα ή ψηστιέρα επαφής
Απόψυξη	60-70°C	8-10 λεπτά	Ψηστιέρα επαφής
Κεφτεδάκια	200-220°C	6-8 λεπτά	Ψηστιέρα επαφής

Καθαρισμός και συντήρηση

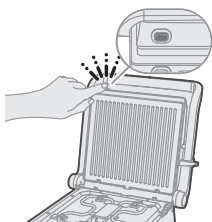
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα και ότι είναι κρύα.
 - Καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση, αποφύγετε τα διαβρωτικά καθαριστικά και αποθηκεύστε την σε ξηρό μέρος.
- 1** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
 - 2** Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τελείως πριν από τον καθαρισμό.
 - 3** Απασφαλίστε το καπάκι σύροντας το ρυθμιστικό στη θέση απασφάλισης.
 - 4** Σηκώστε το καπάκι στην προεπιλεγμένη γωνία του.



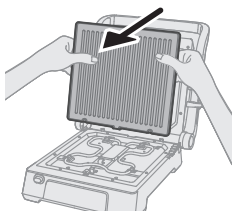
- 5** Πατήστε το κουμπί απασφάλισης για να απασφαλίσετε την πλάκα στο κάτω μέρος.



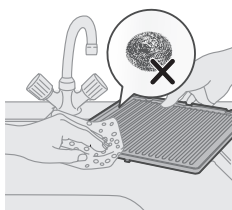
6 Αφαιρέστε την κάτω πλάκα.



7 Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης πλάκας για να απασφαλίσετε την πλάκα στο πάνω μέρος.

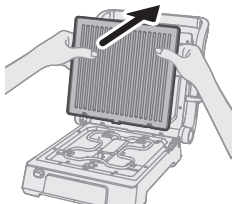


8 Αφαιρέστε την πάνω πλάκα.

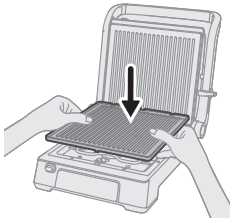


9 Πλύνετε τις πλάκες με υγρό μαλακό πανί ή σφουγγάρι χρησιμοποιώντας ζεστό σαπουνόνερο.

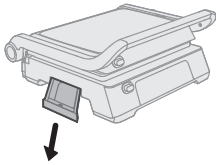
10 Στεγνώστε εντελώς τις πλάκες πριν τις τοποθετήσετε ξανά.



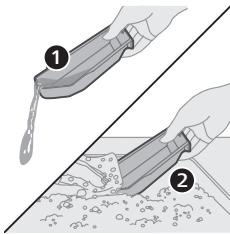
11 Τοποθετήστε την πάνω πλάκα στη θέση της.



12 Τοποθετήστε την κάτω πλάκα στη θέση της.



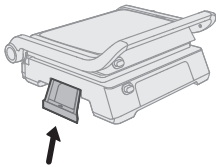
13 Τραβήξτε έξω τον συλλέκτη λαδιού από τη συσκευή.



14 Αδειάστε το λάδι από τον συλλέκτη.

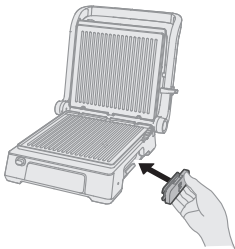
15 Πλύνετε τον συλλέκτη με σαπουνόνερο.

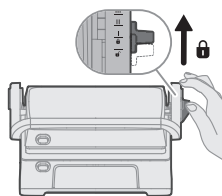
16 Τοποθετήστε τον συλλέκτη λαδιού στη θέση του.



17 Πλύνετε τον αισθητήρα με σαπουνόνερο.

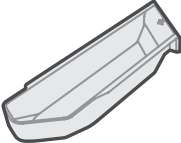
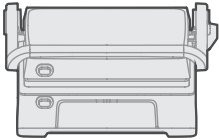
18 Τοποθετήστε την καθαρισμένη θήκη αισθητήρα στη θέση της.





19 Ασφαλίστε το καπάκι.

Πίνακας καθαρισμού

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνήθη προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Αν δεν μπορέσετε να λύσετε το πρόβλημα με τις παρακάτω πληροφορίες, ανατρέξτε στη λίστα συχνών ερωτήσεων στη διεύθυνση www.philips.com/support ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Η ψηστιέρα δεν ενεργοποιείται:

- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι συνδεδεμένο σε πρίζα που λειτουργεί.
- Ελέγξτε τον διακόπτη λειτουργίας για να βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται στη θέση ενεργοποίησης.
- Βεβαιωθείτε ότι η αφαιρούμενη πλάκα είναι σωστά τοποθετημένη και κουμπωμένη στη θέση της.

Ανομοιόμορφη θέρμανση:

- Ελέγξτε αν οι πλάκες ψησίματος είναι σωστά ευθυγραμμισμένες και κουμπωμένες στη θέση τους.
- Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα είναι ομοιόμορφα κατανεμημένα στις πλάκες ψησίματος.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία σε ομοιόμορφη τιμή και αφήστε την ψηστιέρα να προθερμανθεί καλά.

Υπερβολικός καπνός ή οσμή καμένου:

- Βεβαιωθείτε ότι δεν στάζει υπερβολικό λίπος ή λάδι πάνω στα θερμαντικά στοιχεία.
- Καθαρίστε σχολαστικά τις πλάκες ψησίματος για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα που έχουν απομείνει και μπορεί να προκαλέσουν καπνό κατά το μαγείρεμα.
- Αποφύγετε τη χρήση υπερβολικής ποσότητας λαδιού ή λίπους κατά το μαγείρεμα, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει καπνό και οσμή καμένου.

Προβλήματα με την αντικολλητική επίστρωση:

- Αν η αντικολλητική επίστρωση ξεφλουδίζει ή έχει υποστεί ζημιά, διακόψτε τη χρήση και επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή για επισκευές ή αντικαταστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε μη μεταλλικά σκεύη για να αποφύγετε τις γρατσουνιές στην αντικολλητική επίστρωση.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης.

Ασυνεπή αποτελέσματα μαγειρέματος:

- Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει ομοιόμορφο πάχος και ότι έχει προετοιμαστεί σωστά πριν το τοποθετήσετε στην ψηστιέρα.
- Τηρήστε τους προτεινόμενους χρόνους και θερμοκρασίες μαγειρέματος για διαφορετικά είδη τροφίμων.
- Μην ανοίγετε την ψηστιέρα συνέχεια κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ανομοιόμορφα αποτελέσματα.

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με την έκθεση σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

Εγγύηση και υποστήριξη

Η Versuni παρέχει εγγύηση δύο ετών μετά την αγορά αυτού του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν ισχύει αν το ελάττωμα οφείλεται σε εσφαλμένη χρήση ή κακή συντήρηση. Η εγγύησή μας δεν επηρεάζει τα νομικά σας δικαιώματα ως καταναλωτή. Για περισσότερες πληροφορίες ή για να ενεργοποιήσετε την εγγύηση, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή μας τοποθεσία www.philips.com/support.

Ανακύκλωση



- Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι τα ηλεκτρικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με κανονικά οικιακά απορρίμματα.
- Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων.

Εγγύηση και υποστήριξη

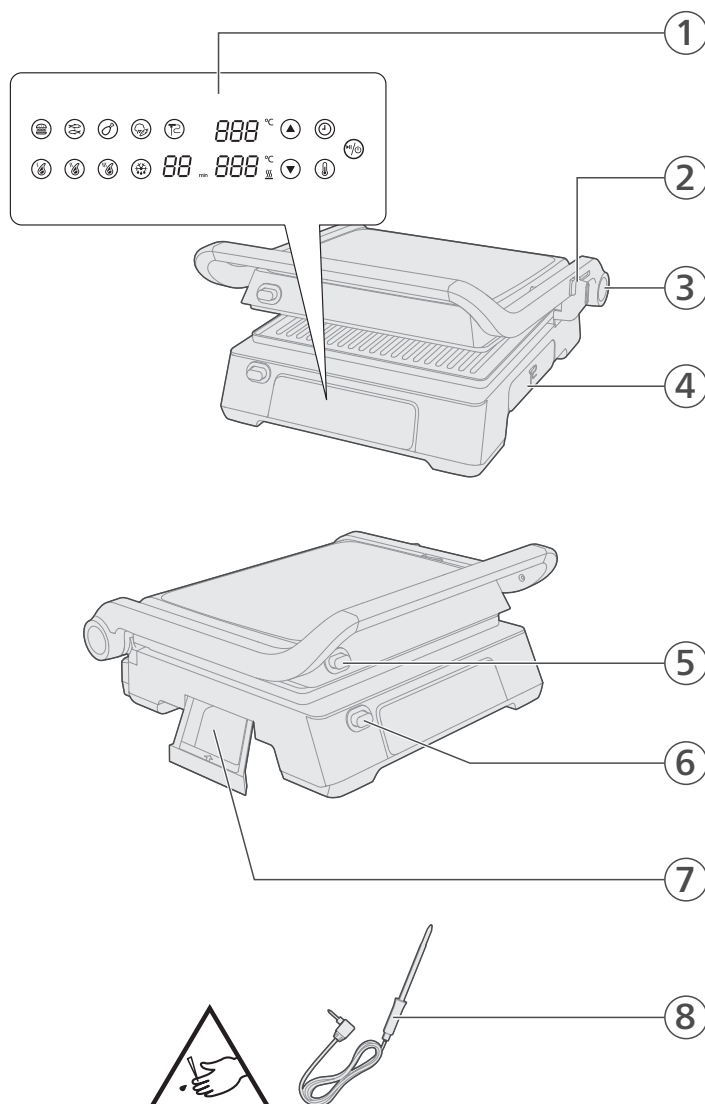
Η Versuni προσφέρει μια εγγύηση δύο ετών για αυτό το προϊόν μετά την αγορά του. Αυτή η εγγύηση δεν είναι έγκυρη αν παρουσιαστεί ελάττωμα λόγω εσφαλμένης χρήσης ή κακής συντήρησης. Η εγγύησή μας δεν επηρεάζει τα δικαιώματά σας ως καταναλωτή βάσει της νομοθεσίας. Για περισσότερες πληροφορίες ή για να επικαλεστείτε την εγγύηση, επισκεφτείτε τον ιστότοπό μας www.home.id/warranty.

Въведение

Поздравления за покупката и добре дошли във Philips!

За да се възползвате изцяло от предлаганата от нас поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес **www.home.id**.

Общо описание



- 1 Контролен панел
Програмирани бутони
 - Вижте "Таблица с предварително зададени настройки" за подробности
- 
- 
- Бутон за увеличаване/намаляване
- 
- Бутон за време
- 
- Бутон за температурата
- 
- Бутон за вкл./изкл.
- Дисплей за състоянието
- 2 Селектор за позиция на капака
- 3 Бутон за регулиране на капака за настолен грил
- 4 Съхранение на термоизмервателния детектор
- 5 Бутон за освобождаване на горната плоча
- 6 Бутон за освобождаване на долната плоча
- 7 Съд за събиране на мазнина
- 8 Термоизмервателен детектор

Важно

Опасност

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

Предупреждение

- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, посочено на дъното на уреда, отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или други части са повредени.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към външен таймерен ключ.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са под наблюдение с цел гарантиране на безопасна употреба и ако са им разяснени евентуалните опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистяване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъп на деца под 8 години.

- Уредът не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов представител или лица с подобна квалификация с цел да се избегнат опасни ситуации.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.

Внимание

- Този уред е предназначен само за стандартна домашна употреба. Не е предназначен за употреба в среди, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми и подобни работни среди. Освен това не е предназначен за употреба от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и подобни жилищни среди. •
- Ако миете плочите за грил в съдомиялна машина, има вероятност да се получи окисляване в задната част на плочата, което може да доведе до оставане на черен прах или вещество върху задната страна на плочата.
- Включвайте уреда само в заземен електрически контакт.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси през ръба на масата или стойката, на която е поставен уредът.
- Когато уредът работи, температурата на достъпните повърхности може да е висока.
- Оставяйте уреда да изстине напълно, преди да го почиствате или прибирате.
- Никога не докосвайте плочите с остри или абразивни предмети, тъй като това поврежда незалепащото покритие.
- След употреба винаги изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта.
- За да постигнете най-добрия резултат от контактния грил, винаги почиствайте уреда след всяка употреба. Когато извадите плочите за грил, нагревателните елементи ще бъдат разкрити – можете да почистите тези части с кърпа. Внимавайте да не попада вода върху уреда, докато е включен.

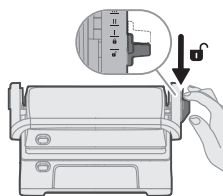
Преди първата употреба

Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре всички части, които влизат в контакт с храната (вижте раздел "Почистване").

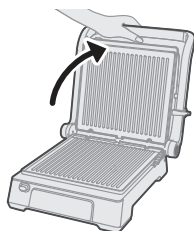
Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате уреда отново.

Подготовка за употреба

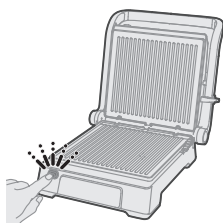
Следвайте стъпките по-долу, за да подготвите уреда си:



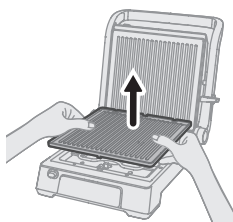
- 1 Отключете капака, като плъзнете плъзгача в положение за отключване.



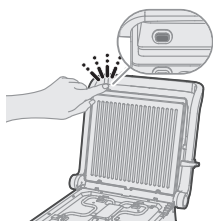
- 2 Повдигнете капака до стандартния му ъгъл.



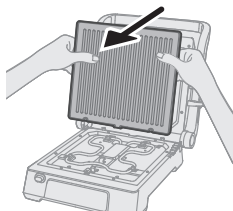
- 3 Натиснете бутона за освобождаване, за да отключите плочата отдолу.



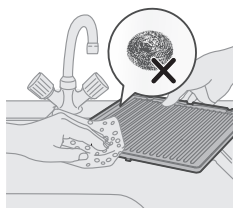
- 4 Отстранете долната плоча.



- 5 Натиснете бутона за освобождаване на плочата, за да отключите плочата отгоре.

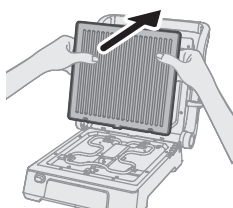


6 Свалете горната плоча.

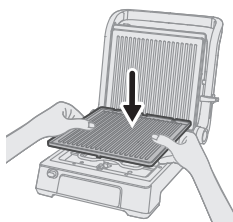


7 Измийте плочите с мека кърпа.

8 Подсушете напълно плочите, преди да ги монтирате отново.



9 Прикрепете горната плоча към щипките на капака на грила и натиснете добре, за да я закрепите на място.

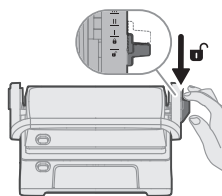


10 Прикрепете долната плоча към щипките на капака на грила и натиснете добре, за да я закрепите на място.

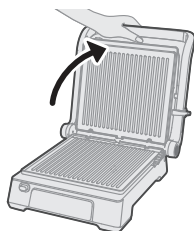
Използване на уреда

Използване на ръчен режим на готвене

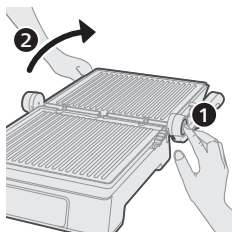
Следвайте стъпките по-долу, за да използвате ръчния режим на готвене:



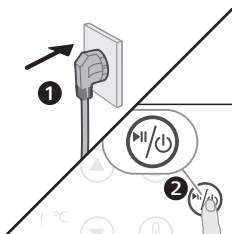
- 1 Отключете капака, като плъзнете плъзгача в положение за отключване.



- 2 Повдигнете капака до стандартния му ъгъл.



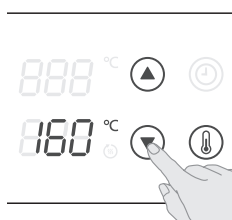
- Можете да натиснете бутона за освобождаване на капака, за да отворите капака на 180 градуса и да го използвате като настолен грил.



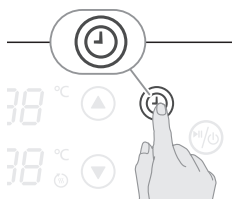
- 3 Включете щепсела на уреда в контакта.
- 4 Натиснете бутона Старт/Пауза/Захранване.



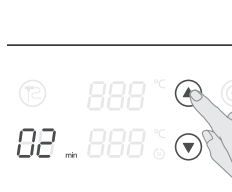
- 5 Натиснете бутона за температурата.



- 6** Натиснете бутона за увеличаване и намаляване, за да зададете температура на готвене.



- 7** Натиснете бутона на таймера.



- 8** Натиснете бутона за увеличаване и намаляване, за да зададете време за готвене.



- 9** Натиснете отново бутона Старт/Пауза/Захранване, за да потвърдите.



- 10** Уредът стартира предварително загряване.

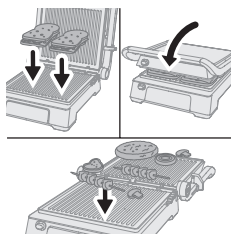
- Иконата за предварително загряване започва да мига.





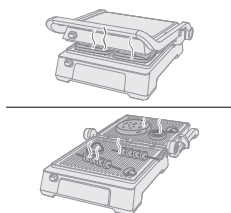
11 Когато предварителното загряване приключи, уредът издава звуков сигнал.

- Иконата за предварително загряване спира да мига и продължава да свети за постоянно.
- Времето за готвене започва да мига.



12 Добавете продуктите в уреда.

- Можете да го използвате като контактен или настолен грил.
- За контактен грил вдигнете капака до стандартния му ъгъл, поставете храната върху долната плоча и затворете капака.
- За настолен грил пригответе храната върху откритата повърхност.



13 Изчакайте, докато продуктите се сготвят напълно.



14 Когато готвенето приключи, уредът издава звуков сигнал.

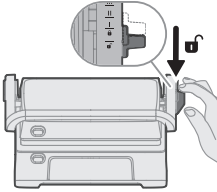


15 Натиснете и задръжете бутона Старт/Пауза/Захранване, за да изключите уреда

Използване на предварително зададен режим на готвене

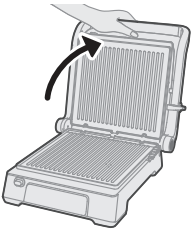
Следвайте стъпките по-долу, за да използвате предварително зададения режим на готвене:

- 1 Отключете капака, като плъзнете плъзгача в положение за отключване.



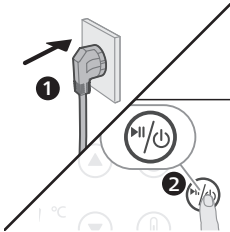
- 2 Повдигнете капака до стандартния му ъгъл.

- Можете да натиснете бутона за освобождаване на капака, за да отворите капака на 180 градуса и да го използвате като настолен грил.



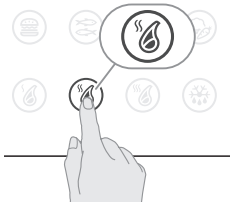
- 3 Включете щепсела на уреда в контакта.

- 4 Натиснете бутона Старт/Пауза/Захранване.



- 5 Натиснете бутона за желаната предварителна настройка.

Вижте "Таблица с предварително зададени настройки" за подробности относно предварително зададените настройки.



- 6 Показани са времето и температурата на готвене.

Можете да регулирате времето и температурата на готвене, ако е необходимо.





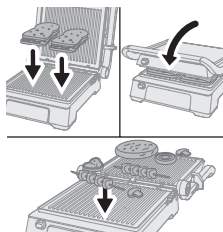
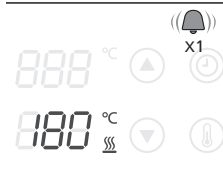
7 Натиснете отново бутона Старт/Пауза/Захранване, за да потвърдите.



8 Уредът стартира предварително загряване и иконата за предварително загряване светва.

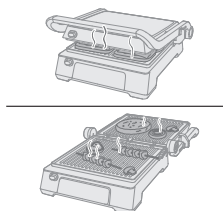


9 Когато предварителното загряване приключи, уредът издава звуков сигнал.

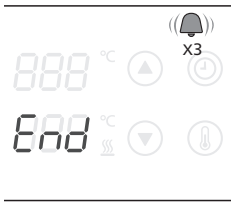


10 Добавете продуктите в уреда.

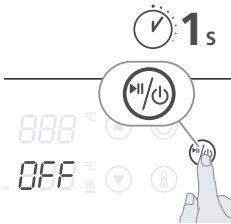
- Можете да го използвате като контактен или настолен грил.
- За контактен грил вдигнете капака до стандартния му ъгъл, поставете храната върху долната плоча и затворете капака.
- За настолен грил пригответе храната върху откритата повърхност.



11 Изчакайте, докато продуктите се сготвят напълно.



12 Когато готвенето приключи, уредът издава звуков сигнал.



13 Натиснете и задръжте бутона Старт/Пауза/Захранване, за да изключите уреда.

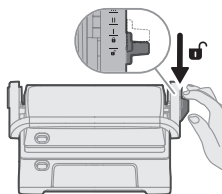
Таблица с предварително зададени настройки

Продукти	Температура	Продължителност на готвене	Количество
 Плодове и зеленчуци	180°C	6 мин	–
 Кюфте за хамбургер	210°C	6 мин	4
 Риба	200°C	6 мин	4
 Средно недопечена пържола	160°C	3 мин	1
 Средно изпечена пържола	180°C	3 мин	1

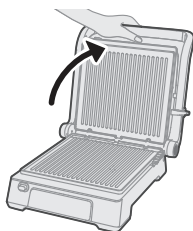
☼ Добре изпечена пържола	220°C	6 мин	1
☼ Пилешко бутче	210°C	10 мин	8
☼ Режим на размразяване (без предварително загряване)	60°C	10 мин	1

Използване на режим с термоизмервателен детектор

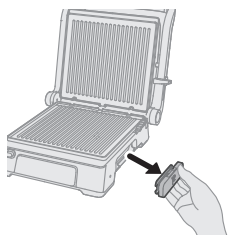
- 1 Отключете капака, като плъзнете плъзгача в положение за отключване.



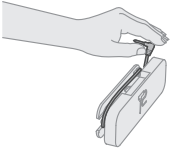
- 2 Повдигнете капака до стандартния му ъгъл.



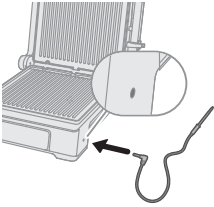
- 3 Извадете кутията на термоизмервателния детектор.



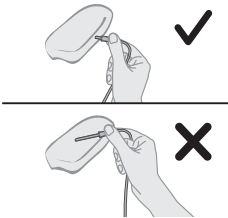
- 4 Извадете термоизмервателния детектор от кутията.



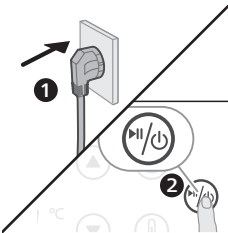
- 5 Поставете щекера на термоизмервателния детектор в жака за термоизмервателния детектор на уреда.



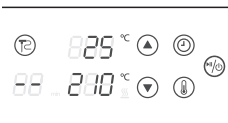
- 6 Поставете правилно накрайника на термоизмервателния детектор в продукта.



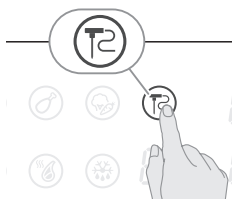
- 7 Включете щепсела на уреда в контакта.
8 Натиснете бутона Старт/Пауза/Захранване.



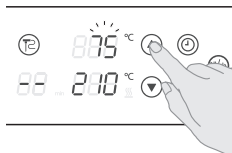
- 9 Светва бутонът на термоизмервателния детектор.



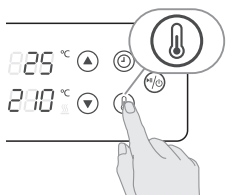
10 Натиснете бутона на термоизмервателния детектор.



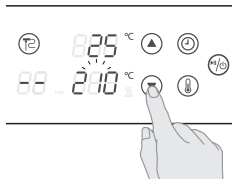
11 Натиснете бутона за увеличаване и намаляване, за да зададете желаната температура за продуктите.



12 Натиснете бутона за температурата.



13 Натиснете бутона за увеличаване и намаляване, за да зададете температурата за готвене.

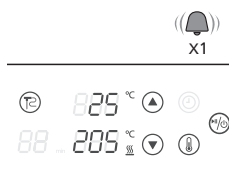


14 Натиснете отново бутона Старт/Пауза/Захранване, за да потвърдите.



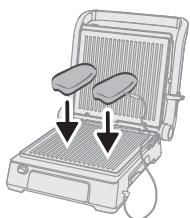


- 15** Уредът стартира предварително загряване и иконата за предварително загряване светва.

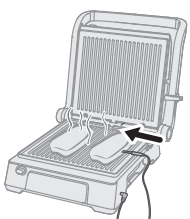


- 16** Когато предварителното загряване приключи, уредът издава звуков сигнал.

- Иконата за предварително загряване спира да мига и продължава да свети за постоянно.



- 17** Добавете продукти с термоизмервателния детектор в уреда.



- 18** Изчакайте, докато продуктите се сготвят напълно.



- 19** Когато температурата достигне зададеното ниво, готвенето е завършено

- Уредът издава звуков сигнал.
- Показва се "END" (Край).



20 Натиснете и задръжете бутона Старт/Пауза/Захранване, за да изключите уреда

Таблица за приготвяне на продукти на грил

В таблицата са дадени указания за това каква температура да се избере, колко време трябва да се пече храната на грил и каква е подходящата позиция на грила. Времето, необходимо за предварително загряване на уреда, не е включено в посоченото време за готвене на грил.

Действителното време и температура за готвене на грил зависят от типа на приготвяната храна (напр. месо), както и от нейната дебелина и температура, а също и от личния вкус.

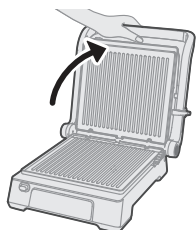
Продукти	Препоръчителна температура	Препоръчително време за готвене	Позиция на готвене (настолен/контактен грил)
Говежда пържола	200 – 220°C	6 – 9 мин	Контактен грил
Виенски шницел от говеждо	200 – 220°C	4 – 5 мин	Контактен грил
Бургер от говеждо	190 – 210°C	5 – 7 мин	Контактен грил
Агнешки котлет	200 – 220°C	9 – 11 мин	Контактен грил
Свински котлет	200 – 220°C	5 – 8 мин	Контактен грил
Пиле	190 – 210°C	10 – 13 мин	Контактен грил
Риба	180 – 200°C	5 – 7 мин	Контактен грил
Рибно филе	180 – 200°C	4 – 6 мин	Контактен грил
Кебап	200 – 220°C	Настолен грил 18 – 20 мин Контактен грил 8 – 10 мин	Настолен грил или контактен грил
Хотдог	200 – 220°C	Настолен грил 25 – 30 мин Контактен грил 7 – 9 мин	Настолен грил или контактен грил
Панини	180 – 200°C	4 – 6 мин	Контактен грил
Сандвич	200 – 220°C	4 – 6 мин	Контактен грил

Шампиньон и домати	180 – 200°C	Настолен грил 15 – 20 мин Контактен грил 6 – 10 мин	Настолен грил или контактен грил
Тиквички и камби	180 – 200°C	Настолен грил 18 – 20 мин Контактен 6 – 10 мин	Настолен грил или контактен грил
Скариди	190 – 210°C	Настолен грил 8 – 10 мин Контактен 3 – 5 мин	Настолен грил или контактен грил
Размразяване	60 – 70°C	8 – 10 мин	Контактен грил
кюфте	200 – 220°C	6 – 8 мин	Контактен грил

Почистване и поддръжка

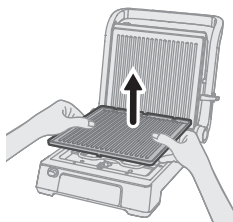
- Уверете се, че уредът е изключен от електрическата мрежа и е изстинал.
- Почиствайте след всяка употреба, избягвайте абразивни почистващи препарати и съхранявайте на сухо място.

- 1 Изключете уреда от контакта.
- 2 Оставете уреда да изстине напълно, преди да го почистите.
- 3 Отключете капака, като плъзнете плъзгача в положение за отключване.
- 4 Повдигнете капака до стандартния му ъгъл.

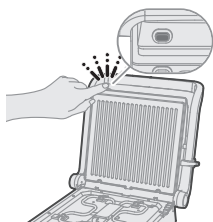


- 5 Натиснете бутона за освобождаване, за да отключите плочата отдолу.

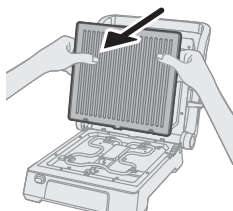




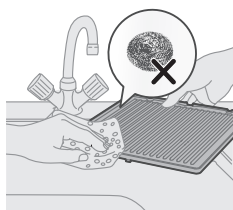
6 Отстранете долната плоча.



7 Натиснете бутона за освобождаване на плочата, за да отключите плочата отгоре.

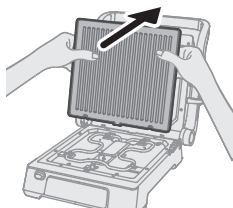


8 Свалете горната плоча.

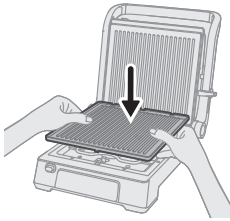


9 Измийте плочите с влажна мека кърпа или гъба, като използвате топла сапунена вода.

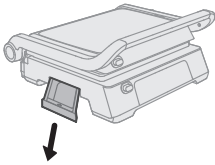
10 Подсушете напълно плочите, преди да ги монтирате отново.



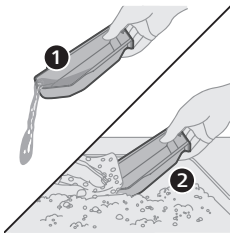
11 Поставете обратно горната плоча.



12 Поставете обратно долната плоча.



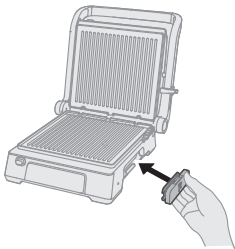
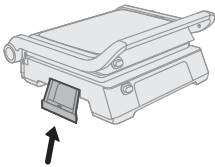
13 Издърпайте съда за събиране на мазнина от уреда.



14 Излейте мазнината от съда.

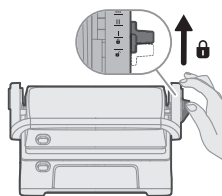
15 Измийте съда със сапунена вода.

16 Поставете обратно съда за събиране на мазнина.



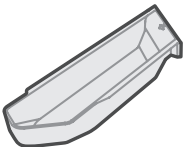
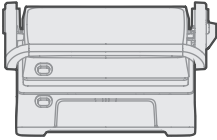
17 Измийте термоизмервателния детектор със сапунена вода.

18 Прикрепете обратно почистената кутия на термоизмервателния детектор.



19 Заклучете капака.

Таблица за почистване

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, посетете www.philips.com/support за списък с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

Грилет не се включва:

- Уверете се, че захранващият кабел е включен в работещ контакт.
- Проверете дали превключвателят за захранването е във включено положение.
- Уверете се, че сваляемата плоча е правилно монтирана и е поставена на място.

Неравномерно нагряване:

- Проверете дали плочите на грила са правилно подравнени и поставени на място.
- Уверете се, че храната е равномерно разположена върху плочите за грил.
- Регулирайте температурата на равномерна настройка и оставете грила да се загрее добре.

Прекомерна миризма на дим или на изгоряло:

- Уверете се, че излишната мазнина или олио не капе върху нагряващите се елементи.
- Почистете добре плочите на грила, за да отстраните всички натрупани остатъци, които може да причиняват дим по време на готвене.
- Избягвайте да използвате прекомерно количество олио или мазнина при готвене, тъй като това може да доведе до дим и миризма на изгоряло.

Проблеми с незалепващото покритие:

- Ако незалепващото покритие се лющи или е повредено, преустановете използването и се свържете с производителя за ремонт или подмяна.
- Използвайте неметални прибори, за да не надраскате незалепващото покритие.
- Спазвайте инструкциите за почистване и поддръжка, за да удължите живота на незалепващото покритие.

Непостоянни резултати при готвене:

- Уверете се, че храната е с равномерна дебелина и е правилно подготвена, преди да я поставите върху грила.
- Спазвайте препоръчителните времена и температури за готвене за различните видове храна.
- Избягвайте да отваряте грила постоянно по време на готвене, тъй като това може да доведе до неравномерни резултати.

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно излагането на електромагнитни полета.

Гаранция и поддръжка

Versuni предлага двегодишна гаранция след покупката на този продукт. Тази гаранция не е валидна, ако дефектът се дължи на неправилна употреба или лоша поддръжка. Нашата гаранция не засяга правата ви по закон като потребител. За повече информация или за позоваване на гаранцията посетете нашия уебсайт www.philips.com/support.

Рециклиране



- Този символ означава, че електрическите продукти не трябва да се изхвърлят заедно с обикновените битови отпадъци.
- Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите продукти.

Гаранция и поддръжка

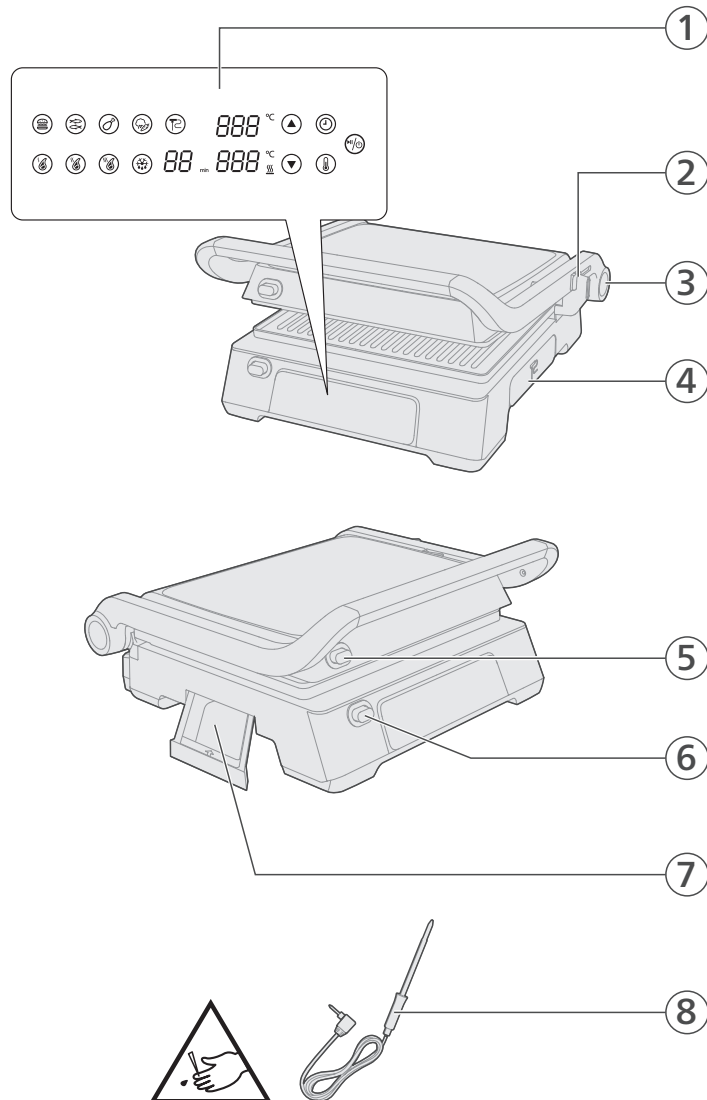
Versuni предоставя двегодишна гаранция за този продукт от датата му на закупуване. Гаранцията не е валидна, ако дефектът се дължи на неправилна употреба или на лоша поддръжка. Нашата гаранция не засяга вашите законови права като потребител. За повече информация или за позоваване на гаранцията посетете нашия уебсайт www.home.id/warranty.

Вовед

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!

За да ја искористите целосната поддршка што ја нудиме, регистрирајте го вашиот производ на www.home.id.

Општ опис



- 1 Контролна табла
Копчиња за однапред поставени програми
- Погледнете ја „Табелата за однапред поставени програми“ за подетални информации
- 
- 
- Копче за зголемување/намалување
- 
- Копче за време
- 
- Копче за температура
- 
- Копче за вклучување/исклучување
- Приказ на статусот
- 2 Регулатор за избор на положба на капакот
- 3 Копче за прилагодување на капакот за скара за на маса
- 4 Преграда за чување на сондата
- 5 Копче за отпуштање на горната плоча
- 6 Копче за отпуштање на долната плоча
- 7 Сад за собирање масло
- 8 Сонда

Важно

Опасност

- Немојте да го потопувате апаратот или кабелот за напојување во вода или во некоја друга течност.

Предупредување

- Пред да го приклучите апаратот, проверете дали напонот наведен на долниот дел од апаратот одговара на напонот на локалната електрична мрежа.
- Немојте да го користите апаратот ако приклучокот, кабелот за напојување или некој друг дел е оштетен.
- Кабелот за напојување држете го подалеку од жешки површини.
- За да избегнете опасни ситуации, никогаш немојте да го поврзувате овој апарат со надворешен прекинувач со тајмерска контрола.
- Не оставајте апаратот да работи без надзор.
- Овој апарат може да го користат деца постари од 8 години и лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности или лица со недостаток на искуство и знаење, под услов да се под надзор или да добиле упатства за безбедно користење на апаратот и да ги разбираат можните опасности. Децата не смеат да си играат со апаратот. Чистење и корисничко одржување смеат да вршат деца постари од 8 години под надзор на возрасно лице.
- Апаратот и кабелот држете ги подалеку од дофат на деца помлади од 8 години.

- Апаратот не е наменет за употреба со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинско управување.
- Во случај на оштетување, кабелот за напојување мора да го замени производителот, неговиот сервисер или други лица со слични квалификации за да се избегне опасност.
- Површините што се допираат може да станат врели додека работи апаратот.

Внимание

- Овој апарат е наменет само за стандардна употреба во домаќинства. Не е наменет за употреба во опкружувања како што се кујни за персонал во продавници, канцеларии, фарми или други работни опкружувања. Не е наменет ниту за употреба од клиенти во хотели, мотели, угостителски објекти што нудат нокевање и појадок и други видови сместување. •
- Ако ги миете плочите за печење во машина за миене садови, постои можност да оксидира задниот дел на плочата, што може да остави црн прав или супстанца на задната страна од плочата.
- Апаратот приклучувајте го само во заземјен сиден штекер.
- Немојте да го оставите кабелот за напојување да виси преку работ на масата или работната површина на која е поставен апаратот.
- Температурата на површините што се допираат може да биде висока кога работи апаратот.
- Почекајте апаратот целосно да се олади пред да го чистите или складирате.
- Никогаш немојте да ги допирате плочите со остри или абразивни предмети бидејќи тоа ја оштетува нелепливата површина.
- Секогаш исклучувајте го апаратот и исклучувајте го приклучокот од штекер по користењето.
- За да добиете најдобар резултат од плочата за печење, чистете го апаратот по секоја употреба. Кога ќе ги извадите плочите за печење, грејните елементи ќе се отворат и овие делови може да ги исчистите со парче ткаенина. Внимавајте да не истурите вода врз апаратот кога е вклучен.

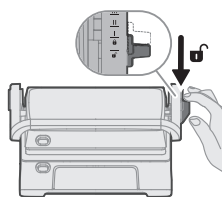
Пред првото користење

Пред првото користење на апаратот, темелно исчистете ги сите делови што доаѓаат во допир со храната (погледнете го поглавјето „Чистење“).

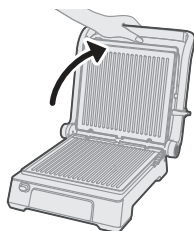
Проверете дали сите делови се потполно суви пред да го користите апаратот.

Подготовка за употреба

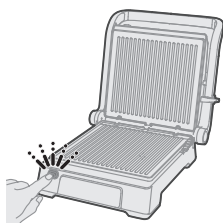
Следете ги долунаведените чекори за да го подготвите апаратот:



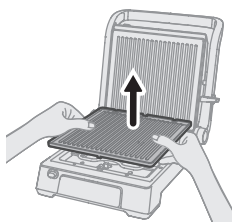
- 1 Отклучете го капакот со повлекување на лизгачот во положбата за отклучување.



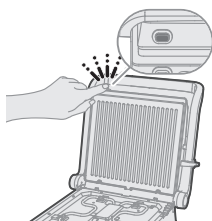
- 2 Подигнете го капакот до неговиот стандарден агол.



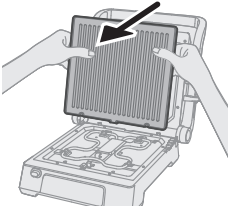
- 3 Притиснете го копчето за отпуштање за да ја отклучите долната плоча.



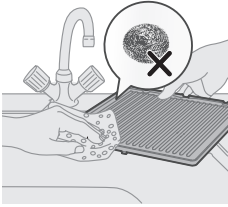
- 4 Отстранете ја долната плоча.



- 5 Притиснете го копчето за отпуштање за да ја отклучите горната плоча.

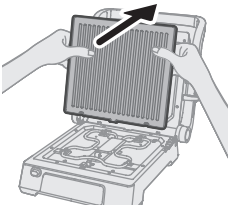


6 Отстранете ја горната плоча.

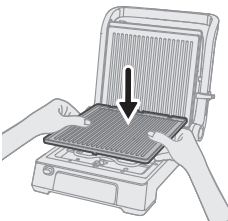


7 Измијте ги плочите со мека крпа.

8 Плочите треба да бидат потполно суви пред повторно да ги прикачите.



9 Прикачете ја горната плоча на штипките од капакот на грејачот и цврсто притиснете за да ја прицврстите.

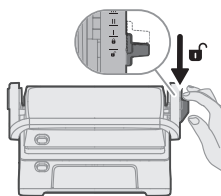


10 Прикачете ја долната плоча на штипките од капакот на грејачот и цврсто притиснете за да ја прицврстите.

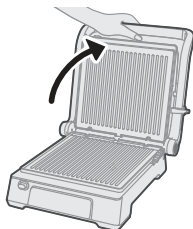
Користење на апаратот

Користење на режимот за рачно готвење

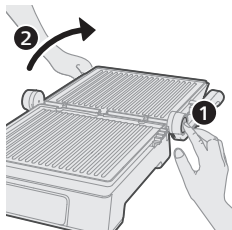
Следете ги долунаведените чекори за да го користите режимот за рачно готвење:



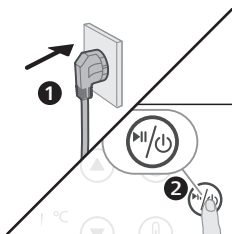
- 1 Отклучете го капакот со повлекување на лизгачот во положбата за отклучување.



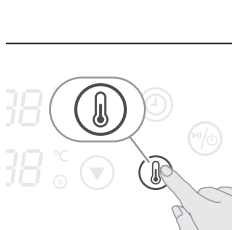
- 2 Подигнете го капакот до неговиот стандарден агол.



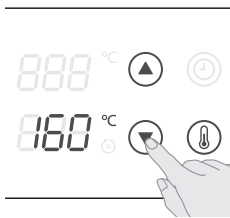
- Можете да го притиснете копчето за отпуштање на капакот за да го отворите капакот за 180 степени и да го користите како скара за на маса.



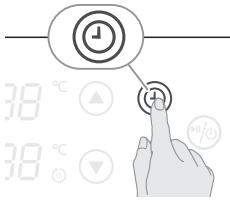
- 3 Приклучете го апаратот во штекер.
- 4 Притиснете го копчето Започни/Паузирај/Копче за напојување.



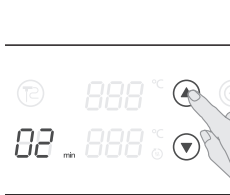
- 5 Притиснете го копчето за температура.



- 6** Притиснете го копчето за зголемување и намалување за да поставите температура на готвење.



- 7** Притиснете го копчето за тајмер.



- 8** Притиснете го копчето за зголемување и намалување за да поставите време на готвење.



- 9** Повторно притиснете го копчето Започни/Паузирај/Копче за напојување за да потврдите.



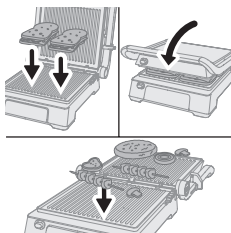
- 10** Апаратот започнува да се загрева.
- Иконата за загревање почнува да трепка.





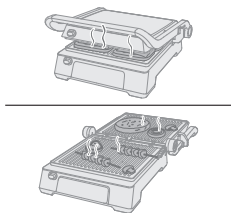
11 Кога ќе заврши загревањето, апаратот дава звучен сигнал.

- Иконата за загревање престанува да трепка и свети постојано.
- Времето на готвење започнува да трепка.



12 Ставете храна на апаратот.

- Можете да го користите како контактна скара или како скара за на маса.
- За контактна скара, подигнете го капакот до стандардниот агол, ставете ја храната на долната плоча и затворете го капакот.
- За скара за на маса, печете ја храната на отворената површина.



13 Почекајте храната целосно да се испече.



14 Кога печењето ќе заврши, апаратот дава звучен сигнал.

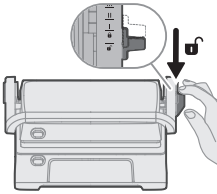


15 Притиснете и задржете го копчето Започни/Паузирај/Копче за напојување за да го исклучите апаратот

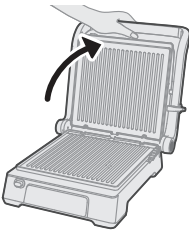
Користење на режимот за однапред поставена програма за готвење

Следете ги долунаведените чекори за да го користите режимот за однапред поставена програма за готвење:

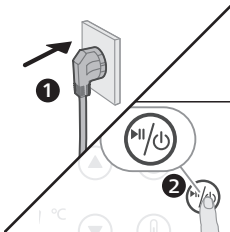
- 1 Отклучете го капакот со повлекување на лизгачот во положбата за отклучување.



- 2 Подигнете го капакот до неговиот стандарден агол.
 - Можете да го притиснете копчето за отпуштање на капакот за да го отворите капакот за 180 степени и да го користите како скара за на маса.



- 3 Приклучете го апаратот во штекер.
- 4 Притиснете го копчето Започни/Паузирај/Копче за напојување.



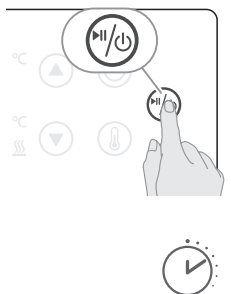
- 5 Притиснете го копчето за саканата однапред поставена програма. Погледнете ја „Табелата за однапред поставени програми“ за да најдете подетални информации за однапред поставените програми.





6 Ќе се прикажат времето и температурата на готвење.

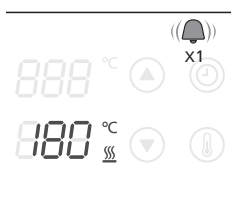
По потреба можете да ги приспособите времето и температурата на готвење.



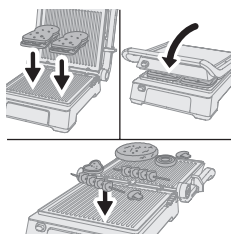
7 Повторно притиснете го копчето Започни/Паузирај/Копче за напојување за да потврдите.



8 Апаратот почнува да се загрева и засветува иконата за загревање.

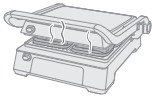


9 Кога ќе заврши загревањето, апаратот дава звучен сигнал.



10 Ставете храна на апаратот.

- Можете да го користите како контактна скара или како скара за на маса.
- За контактна скара, подигнете го капакот до стандардниот агол, ставете ја храната на долната плоча и затворете го капакот.
- За скара за на маса, печете ја храната на отворената површина.



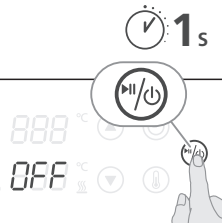
11 Почекајте храната целосно да се испече.



12 Кога печењето ќе заврши, апаратот дава звучен сигнал.



13 Притиснете и задржете го копчето Започни/Паузирај/Копче за напојување за да го исклучите апаратот.



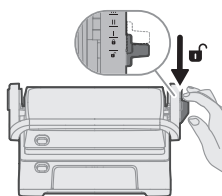
Табела за однапред поставени програми

Состојки	Температура	Време на готвење	Количина
 Овошје и зеленчук	180 °C	6 мин.	-
 Плескавица за хамбургер	210 °C	6 мин.	4

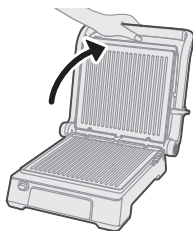
590 Македонски

	200 °C	6 мин.	4
Риба			
	160 °C	3 мин.	1
Средно суров стек			
	180 °C	3 мин.	1
Средно печен стек			
	220 °C	6 мин.	1
Добро печен стек			
	210 °C	10 мин.	8
Пилешки батак			
	60 °C	10 мин.	1
Режим на одмрзнување (без загревање)			

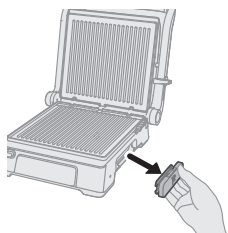
Користење на режимот за сонда



- 1 Отклучете го капакот со повлекување на лизгачот во положбата за отклучување.

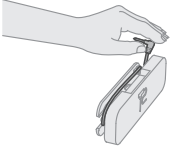


- 2 Подигнете го капакот до неговиот стандарден агол.

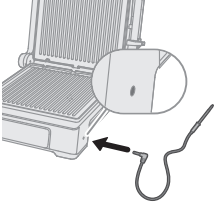


- 3 Извлечете ја футролата за сондата.

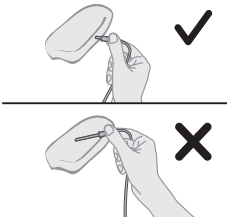
- 4 Извадете ја сондата од футролата.



- 5 Вметнете го приклучокот на сондата во приклучницата за сонда на апаратот.

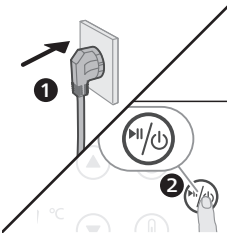


- 6 Правилно вметнете го врвот на сондата во храната.

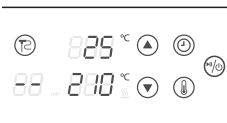


- 7 Приклучете го апаратот во штекер.

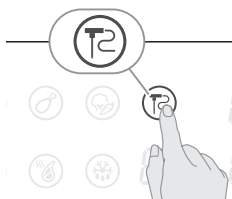
- 8 Притиснете го копчето Започни/Паузирај/Копче за напојување.



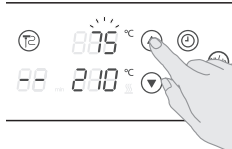
- 9 Копчето за сонда почнува да свети.



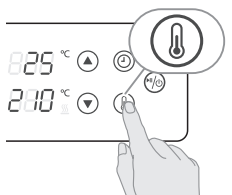
10 Притиснете го копчето за сонда.



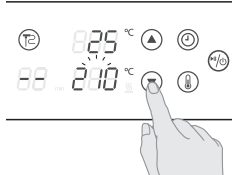
11 Притиснете го копчето за зголемување и намалување за да ја поставите саканата температура за храната.



12 Притиснете го копчето за температура.

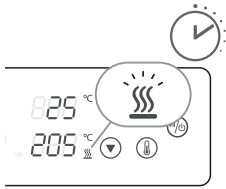


13 Притиснете го копчето за зголемување и намалување за да поставите температура на готвење.

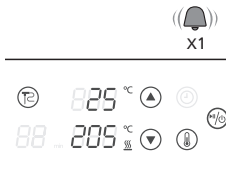


14 Повторно притиснете го копчето Започни/Паузирај/Копче за напојување за да потврдите.



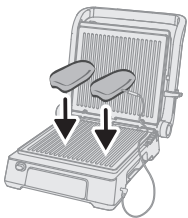


15 Апаратот почнува да се загрева и засветува иконата за загревање.

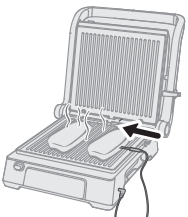


16 Кога ќе заврши загревањето, апаратот дава звучен сигнал.

- Иконата за загревање престанува да трепка и свети постојано.



17 Ставете ја храната со сондата на апаратот.



18 Почекајте храната целосно да се испече.



19 Кога температурата ќе го достигне зададеното ниво, печењето е завршено

- Апаратот испушта звучен сигнал.

- Ќе се прикаже „END“ (ЗАВРШЕНО).



20 Притиснете и задржете го копчето Започни/Паузирај/Копче за напојување за да го исклучите апаратот

Табела за печење на скара

Во табелата се наведени индикации за тоа која температура да ја изберете, колку време треба да се пече храната и соодветната положба на скарата. Времето потребно за загревање на апаратот не е вклучено во наведеното време за печење.

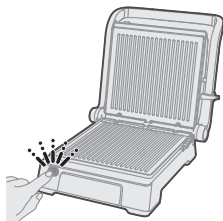
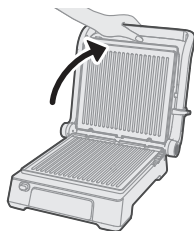
Реалното време и температура на печење зависат од видот на храната што се подготвува (на пр. месо), нејзината дебелина и температура, како и од вашиот вкус.

Состојки	Препорачана температура	Препорачано време на готвење	Положба на готвење (скара за на маса/контактна скара)
Бифтек	200-220 °C	6-9 мин.	Контактна скара
Говедска шницла	200-220 °C	4-5 мин.	Контактна скара
Говедска плескавица	190-210 °C	5-7 мин.	Контактна скара
Јагнешки котлет	200-220 °C	9-11 мин.	Контактна скара
Свинска кременадла	200-220 °C	5-8 мин.	Контактна скара
Кокошка	190-210 °C	10-13 мин.	Контактна скара
Риба	180-200 °C	5-7 мин.	Контактна скара
Филе од риба	180-200 °C	4-6 мин.	Контактна скара
Ќебап	200-220 °C	Скара за на маса 18-20 мин. Контактна скара 8-10 мин.	Скара за на маса или контактна скара
Хот-дог	200-220 °C	Скара за на маса 25-30 мин. Контактна скара 7-9 мин.	Скара за на маса или контактна скара
Панини	180-200 °C	4-6 мин.	Контактна скара
Сендвич	200-220 °C	4-6 мин.	Контактна скара

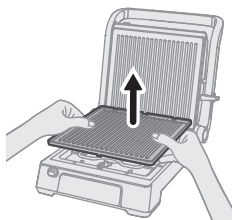
Шампињон и домат	180-200 °C	Скара за на маса 15-20 мин. Контактна скара 6-10 мин.	Скара за на маса или контактна скара
Тиквичка и бабура	180-200 °C	Скара за на маса 18-20 мин. Контактна скара 6-10 мин.	Скара за на маса или контактна скара
Ракче	190-210 °C	Скара за на маса 8-10 мин. Контактна скара 3-5 мин.	Скара за на маса или контактна скара
Одмрзнување	60-70 °C	8-10 мин.	Контактна скара
Ќофте	200-220 °C	6-8 мин.	Контактна скара

Чистење и одржување

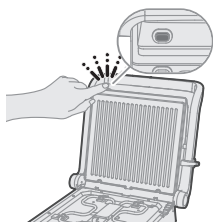
- Проверете дали апаратот е исклучен од штекер и дали се оладил.
 - Чистете го апаратот по секоја употреба, избегнувајте абразивни средства за чистење и чувајте го на суво место.
- 1** Исклучете го апаратот од штекер.
 - 2** Почекајте целосно да се олади апаратот пред да го чистите.
 - 3** Отклучете го капакот со повлекување на лизгачот во положбата за отклучување.
 - 4** Подигнете го капакот до неговиот стандарден агол.



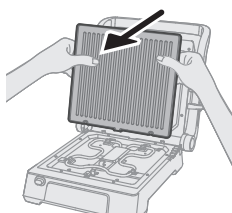
- 5** Притиснете го копчето за отпуштање за да ја отклучите долната плоча.



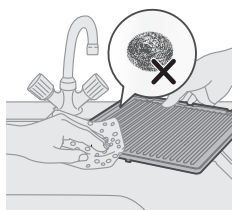
6 Отстранете ја долната плоча.



7 Притиснете го копчето за отпуштање за да ја отклучите горната плоча.

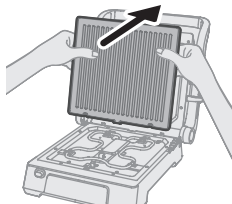


8 Отстранете ја горната плоча.

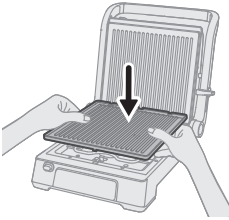


9 Измијте ги плочите со влажна мека крпа или сунѓер со топла вода и средство за миеење.

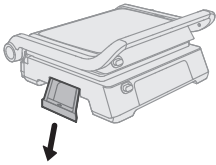
10 Плочите треба да бидат потполно суви пред повторно да ги прикачите.



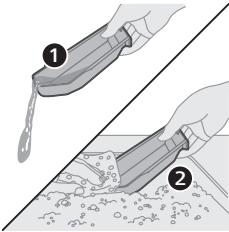
11 Повторно прикачете ја горната плоча.



12 Повторно прикачете ја долната плоча.



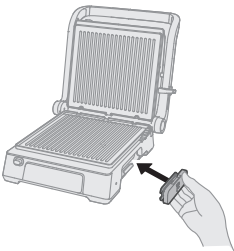
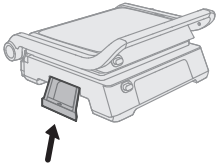
13 Извлечете го садот за собирање масло од апаратот.



14 Истурете го маслото од садот.

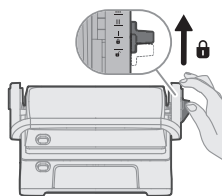
15 Измијте го садот за собирање масло со вода и средство за миене.

16 Повторно прикачете го садот за собирање масло.



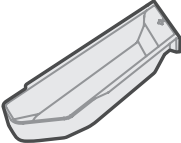
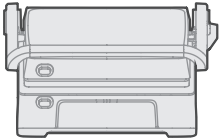
17 Измијте ја сондата со вода и средство за миене.

18 Повторно прикачете ја футролата со исчиштената сонда.



19 Заклучете го капакот.

Табела за чистење

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Решавање проблеми

Во ова поглавје се опишани најчестите проблеми со кои може да се соочите при користење на апаратот. Ако не можете да го решите проблемот со помош на информациите наведени подолу, посетете ја веб-страницата www.philips.com/support за да најдете листа на најчести прашања или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Скарата не се вклучува:

- Проверете дали кабелот за напојување е приклучен во функционален штекер.
- Проверете го прекинувачот за напојување за да се уверите дека е во положбата „вклучено“.
- Проверете дали отстранливата плоча е правилно поставена и прицврстена.

Неравномерно загревање:

- Проверете дали плочите за печење се правилно порамнети и поставени на своето место.
- Погрижете се храната да биде рамномерно распоредена на плочите за печење.
- Приспособете ја температурата на рамномерна поставка и почекајте скарата целосно да се загрее.

Прекумерен чад или мирис на изгорено:

- Внимавајте вишокот маснотии или масло да не капе на грејните елементи.
- Темелно исчистете ги плочите за печење за да ги отстраните сите наталожени остатоци што може да предизвикаат чад за време на готвењето.
- Избегнувајте да користите прекумерни количини на масло или маст при готвењето, бидејќи тоа може да предизвика чад и мирис на изгорено.

Проблеми со нелепливиот слој:

- Ако нелепливиот слој се лупи или е оштетен, престанете да го користите и контактирајте со производителот за поправка или замена.
- Користете неметален кујнски прибор за да избегнете гребење на нелепливиот слој.
- Следете ги упатствата за чистење и одржување за да го продолжите работниот век на нелепливиот слој.

Неконзистентни резултати при готвењето:

- Проверете дали храната е со рамномерна дебелина и дали е правилно подготвена пред да ја ставите на скарата.
- Следете ги препорачаните времиња и температури на готвење за различни видови храна.
- Избегнувајте постојано да ја отворате скарата за време на готвењето, бидејќи тоа може да доведе до нерамномерни резултати.

Електромагнетни полиња (EMF)

Овој апарат е усогласен со важечките стандарди и прописи што се однесуваат на изложеноста на електромагнетни полиња.

Гаранција и поддршка

Versuni нуди двегодишна гаранција за овој производ по купувањето. Оваа гаранција престанува да важи ако дефектот се должи на неправилно користење или несоодветно одржување. Нашата гаранција не влијае на вашите законски права како потрошувач. За повеќе информации или за користење на гаранцијата, посетете ја нашата веб-страница www.philips.com/support.

Рециклирање



- Овој симбол означува дека електричните производи не смее да се фрлаат со обичниот отпад од домаќинствата.
- Придржувајте се до законите во вашата земја за одделно собирање на електричните производи.

Гаранција и поддршка

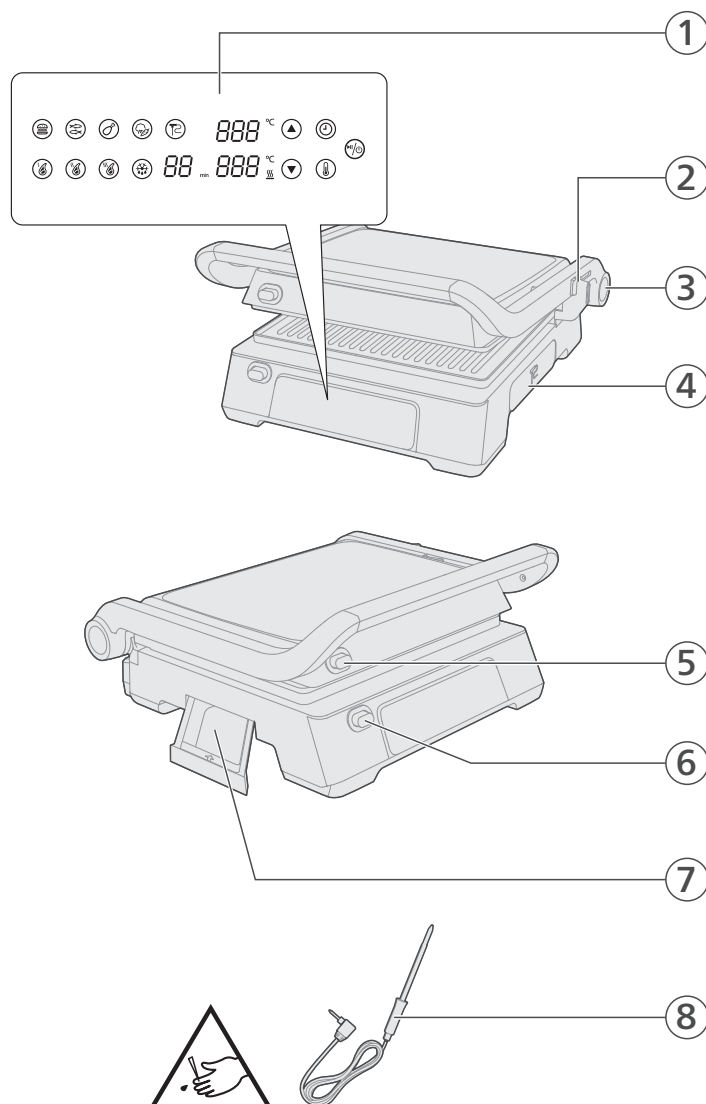
Versuni нуди две годишна гаранција по купувањето на овој производ. Таа гаранција не е важечка доколку дефектот се должи на неправилно користење или лошо одржување. Нашата гаранција не ги ограничува вашите законски права како потрошувач. За повеќе информации или за активирање на гаранцијата, посетете ја нашата веб-страница www.home.id/warranty.

Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips!

Чтобы воспользоваться всеми преимуществами нашей поддержки, зарегистрируйте продукт на сайте **www.home.id**.

Общее описание



- 1 Панель управления
 - Кнопки функций
 - Дополнительную информацию см. в таблице предустановок
 - 
 - 
 - Кнопка увеличения/уменьшения
 - 
 - Кнопка настройки времени
 - 
 - Кнопка выбора температуры
 - 
 - Кнопка включения/выключения
 - Экран состояния
- 2 Выбор положения крышки
- 3 Кнопка регулировки крышки для настольного гриля
- 4 Отсек для термометра
- 5 Кнопка снятия верхней пластины
- 6 Кнопка снятия нижней пластины
- 7 Поддон для жира
- 8 Кулинарный термометр

Important

Danger

- Запрещается погружать прибор или сетевой шнур в воду или другие жидкости.

Warning

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на его основании номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Запрещается использование прибора при повреждении сетевого шнура, вилки или других деталей.
- Избегайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями.
- Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать его к внешнему таймеру отключения.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- 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 могут пользоваться этим прибором под присмотром или после получения инструкций о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

- Запрещается подключать данный прибор к внешнему таймеру или системам дистанционного управления.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях безопасности замена должна выполняться производителем, сервисным агентом или специалистами аналогичной квалификации.
- Во время использования прибора его поверхности могут нагреваться.

Caution

- Прибор предназначен только для использования в обычных бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких условиях, как столовые и кухни для персонала в магазинах, офисах и т. п. Прибор также не предназначен для использования постояльцами гостиниц, гостевых домов и т. п.
- Если мыть пластины гриля в посудомоечной машине, задняя сторона пластин может окислиться, что приведет к образованию на ней черного налета или эмульсии.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Не допускайте свисания шнура с края стола или места установки прибора.
- Температура контактных поверхностей может быть высокой при работе прибора.
- Дайте прибору полностью остыть перед тем, как начинать его очистку или убирать его на хранение.
- Не допускайте контакта пластин с острыми предметами или абразивными материалами, так как они могут повредить антипригарное покрытие.
- По окончании использования всегда выключайте прибор и отключайте его от электросети.
- Для оптимального результата работы контактного гриля всегда выполняйте очистку прибора после каждого использования. Извлеките пластины гриля, чтобы получить доступ к нагревательным элементам, а затем протрите эти детали тканью. Будьте аккуратны и не проливайте воду на эти прокладки.

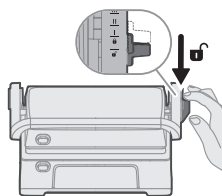
Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, соприкасающиеся с продуктами питания (см. раздел "Очистка").

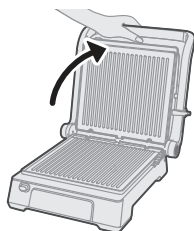
Перед использованием прибора убедитесь, что все части абсолютно сухие.

Подготовка к использованию прибора

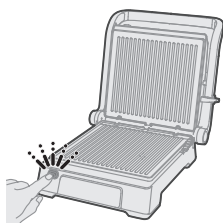
Следуйте инструкциям ниже, чтобы подготовить прибор к работе:



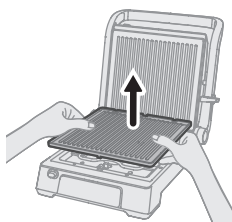
- 1 Снимите блокировку с крышки, сдвинув переключатель в положение разблокировки.



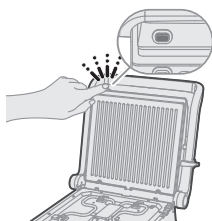
- 2 Поднимите крышку до исходного угла наклона.



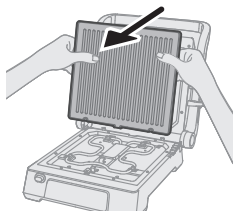
- 3 Нажмите кнопку снятия, чтобы разблокировать нижнюю пластину.



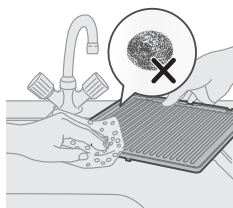
- 4 Снимите нижнюю пластину.



- 5 Нажмите кнопку снятия пластины, чтобы разблокировать верхнюю пластину.

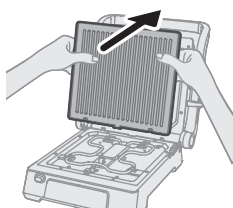


6 Снимите верхнюю пластину.

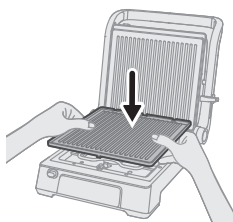


7 Протрите пластины мягкой тканью.

8 Дайте пластинам полностью высохнуть перед тем, как установить их обратно в прибор.



9 Установите верхнюю пластину на зажимы крышки гриля и надавите, чтобы зафиксировать ее.

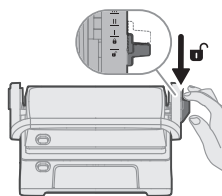


10 Установите нижнюю пластину на зажимы крышки гриля и надавите, чтобы зафиксировать ее.

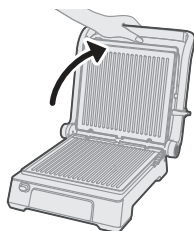
Использование прибора

Ручной режим приготовления

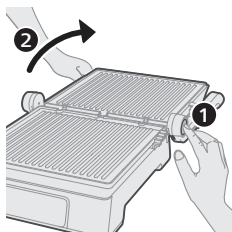
Следуйте инструкциям ниже для приготовления в ручном режиме.



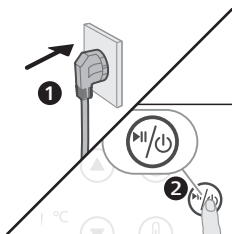
- 1 Снимите блокировку с крышки, сдвинув переключатель в положение разблокировки.



- 2 Поднимите крышку до исходного угла наклона.



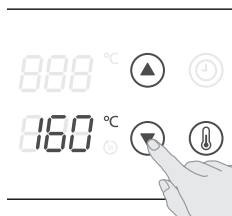
- Вы можете нажать кнопку снятия крышки, чтобы открыть крышку на 180 градусов и использовать гриль в качестве настольного гриля.



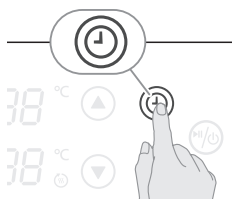
- 3 Подключите прибор к электросети.
- 4 Нажмите кнопку старта/паузы/питания.



- 5 Нажмите кнопку выбора температуры.



- 6** С помощью кнопки увеличения или уменьшения выберите температуру приготовления.



- 7** Нажмите кнопку таймера.



- 8** С помощью кнопки увеличения или уменьшения выберите время приготовления.



- 9** Повторно нажмите кнопку старта/паузы/питания, чтобы подтвердить выбор.



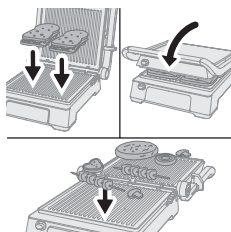
- 10** Прибор начнет предварительный нагрев.
- Значок предварительного нагрева начнет мигать.





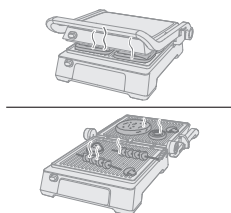
11 По завершении предварительного нагрева прибор издаст звуковой сигнал.

- Значок предварительного нагрева перестанет мигать и начнет гореть ровным светом.
- Начнет мигать время приготовления.

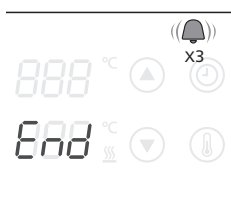


12 Добавьте ингредиенты на пластины прибора.

- Прибор можно использовать как контактный гриль или как настольный гриль.
- В виде контактного гриля поднимите крышку до исходного угла наклона, поместите еду на нижнюю пластину и закройте крышку.
- В виде настольного гриля разместите еду на открытой контактной поверхности для приготовления.



13 Дождитесь приготовления ингредиентов.



14 По завершении приготовления прибор издаст звуковой сигнал.

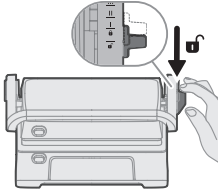


15 Нажмите и удерживайте кнопку старта/паузы/питания, чтобы выключить прибор.

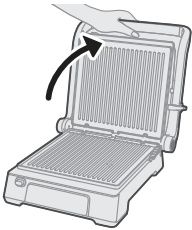
Режим приготовления с предустановками

Следуйте инструкциям ниже для приготовления в режиме с предустановками.

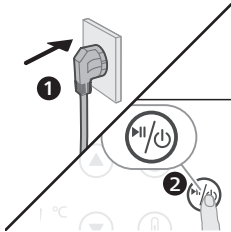
- 1 Снимите блокировку с крышки, сдвинув переключатель в положение разблокировки.



- 2 Поднимите крышку до исходного угла наклона.
 - Вы можете нажать кнопку снятия крышки, чтобы открыть крышку на 180 градусов и использовать гриль в качестве настольного гриля.



- 3 Подключите прибор к электросети.
- 4 Нажмите кнопку старта/паузы/питания.



- 5 Нажмите кнопку соответствующей предустановки. Дополнительную информацию см. в таблице предустановок.



- 6 Отображается время и температура приготовления. Вы можете задать желаемые время и температуру приготовления.





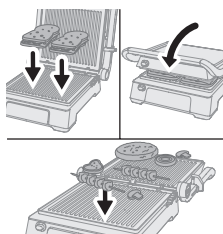
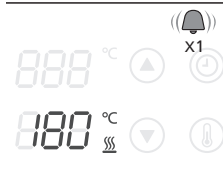
7 Повторно нажмите кнопку старта/паузы/питания, чтобы подтвердить выбор.



8 Прибор начнет предварительный нагрев, и загорится соответствующий индикатор.

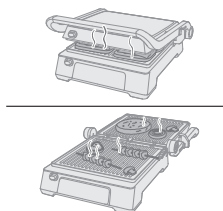


9 По завершении предварительного нагрева прибор издаст звуковой сигнал.



10 Добавьте ингредиенты на пластины прибора.

- Прибор можно использовать как контактный гриль или как настольный гриль.
- В виде контактного гриля поднимите крышку до исходного угла наклона, поместите еду на нижнюю пластину и закройте крышку.
- В виде настольного гриля разместите еду на открытой контактной поверхности для приготовления.



11 Дождитесь приготовления ингредиентов.



12 По завершении приготовления прибор издаст звуковой сигнал.



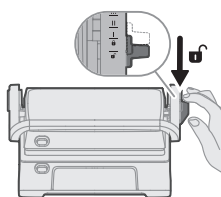
13 Нажмите и удерживайте кнопку старта/паузы/питания, чтобы выключить прибор.

Таблица предустановок

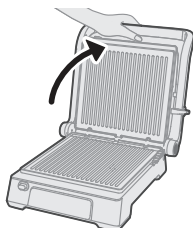
Ингредиенты	Температура	Время приготовления	Количество
 Фрукты или овощи	180 °C	6 мин	-
 Булочки для бургеров	210 °C	6 мин	4
 Рыба	200 °C	6 мин	4
 Стейк medium-rare	160 °C	3 мин	1
 Стейк medium	180 °C	3 мин	1
 Стейк well-done	220 °C	6 мин	1

🕒	210 °C	10 мин	8
Куриные ножки			
❄️	60 °C	10 мин	1
Режим разморозки (без предварительного нагрева)			

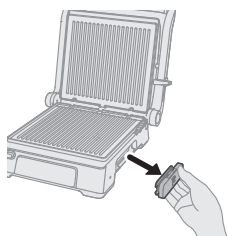
Приготовление с термометром



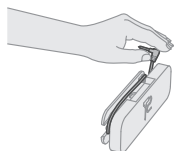
- 1 Снимите блокировку с крышки, сдвинув переключатель в положение разблокировки.



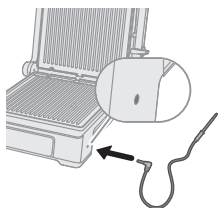
- 2 Поднимите крышку до исходного угла наклона.



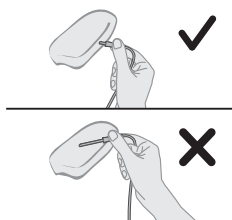
- 3 Извлеките футляр термометра.



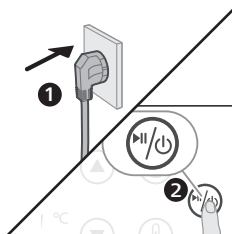
- 4 Выньте термометр из футляра.



5 Вставьте штекер термометра в соответствующее гнездо на приборе.



6 Глубоко вставьте термометр внутрь ингредиента.

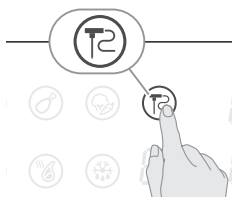


7 Подключите прибор к электросети.
8 Нажмите кнопку старта/паузы/питания.

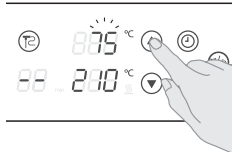
9 Загорится кнопка термометра.



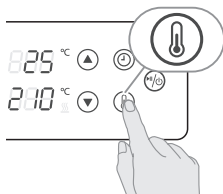
10 Нажмите кнопку термометра.



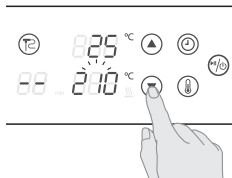
- 11** С помощью кнопки увеличения или уменьшения задайте целевую температуру ингредиента.



- 12** Нажмите кнопку выбора температуры.



- 13** С помощью кнопки увеличения или уменьшения выберите температуру приготовления.

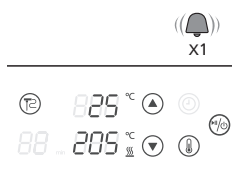


- 14** Повторно нажмите кнопку старта/паузы/питания, чтобы подтвердить выбор.

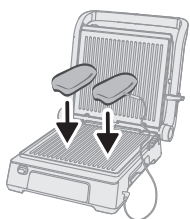


- 15** Прибор начнет предварительный нагрев, и загорится соответствующий индикатор.

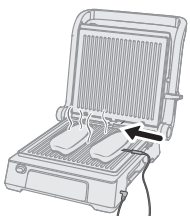




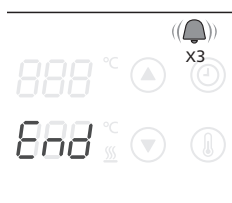
- 16** По завершении предварительного нагрева прибор издаст звуковой сигнал.
- Значок предварительного нагрева перестанет мигать и начнет гореть ровным светом.



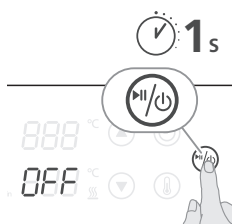
- 17** Добавьте ингредиенты для пробы термометром в прибор.



- 18** Дождитесь приготовления ингредиентов.



- 19** По достижении целевой температуры приготовление будет завершено
- Прибор издаст звуковой сигнал.
 - Отобразится сообщение "END".



- 20** Нажмите и удерживайте кнопку старта/паузы/питания, чтобы выключить прибор.

Таблица для гриля

В таблице для гриля отображается температура и время приготовления, а также подходящая позиция гриля. Время, необходимое на предварительный нагрев прибора, не включено в указанное время приготовления.

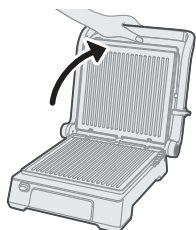
Фактическое время и температура приготовления зависят от продукта (например, мясо), его толщины и температуры, а также от вашего личного вкуса.

Ингредиенты	Рекомендуемая температура	Рекомендуемое время приготовления	Положение гриля (настойный/контактный)
Бифштекс	200–220 °C	6–9 минут	Контактный
Эскалоп из говядины	200–220 °C	4–5 минут	Контактный
Котлета из говядины	190–210 °C	5–7 мин.	Контактный
Отбивная из ягнятины	200–220 °C	9–11 минут	Контактный
Отбивная из свинины	200–220 °C	5–8 мин.	Контактный
Курица	190–210 °C	10–13 минут	Контактный
Рыба	180–200 °C	5–7 мин.	Контактный
Рыбное филе	180–200 °C	4–6 мин	Контактный
Кебаб	200–220 °C	Настольный 18–20 мин Контактный 8–10 мин	Настольный/контактный
Хот-дог	200–220 °C	Настольный 25–30 мин Контактный 7–9 мин	Настольный/контактный
Панини	180–200 °C	4–6 мин	Контактный
Сэндвич	200–220 °C	4–6 мин	Контактный
Шампиньоны и томаты	180–200 °C	Настольный 15–20 мин Контактный 6–10 мин	Настольный/контактный
Цукини и болгарский перец	180–200 °C	Настольный 18–20 мин Контактный 6–10 мин	Настольный/контактный

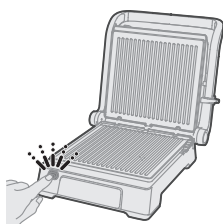
Креветки	190–210 °C	Настольный 8–10 мин Контактный 3–5 мин	Настольный/контактный
Размораживание	60–70 °C	8–10 мин	Контактный
Кофта-кебаб	200–220 °C	6–8 мин.	Контактный

Очистка и уход

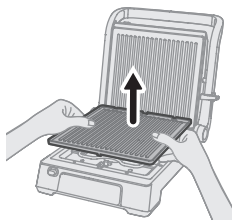
- Убедитесь, что прибор отключен от сети и остыл.
 - Очищайте его после каждого использования, избегайте использования абразивных чистящих средств и храните в сухом месте.
- 1 Отключите прибор от электросети.
 - 2 Дайте прибору полностью остыть перед очисткой.
 - 3 Снимите блокировку с крышки, сдвинув переключатель в положение разблокировки.
 - 4 Поднимите крышку до исходного угла наклона.

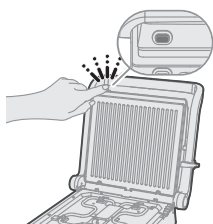


- 5 Нажмите кнопку снятия, чтобы разблокировать нижнюю пластину.

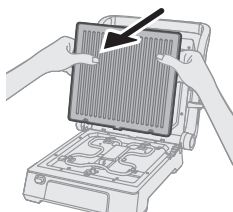


- 6 Снимите нижнюю пластину.

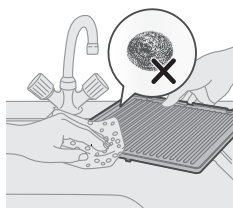




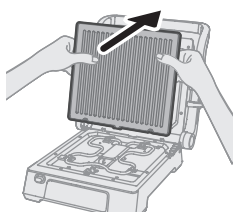
- 7** Нажмите кнопку снятия пластины, чтобы разблокировать верхнюю пластину.



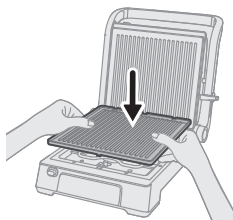
- 8** Снимите верхнюю пластину.



- 9** Протрите пластины влажной мягкой тканью или губкой, смоченной теплой мыльной водой.
10 Дайте пластинам полностью высохнуть перед тем, как установить их обратно в прибор.

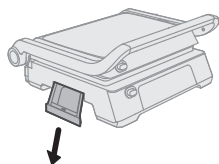


- 11** Установите на место верхнюю пластину.



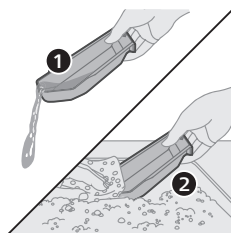
- 12** Установите на место нижнюю пластину.

13 Извлеките поддон для жира из прибора.

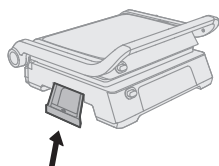


14 Вылейте масло из поддона.

15 Помойте поддон мыльной водой.

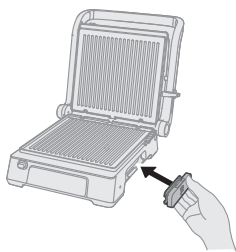


16 Установите поддон для жира на место.



17 Помойте термометр мыльной водой.

18 Установите назад чистый футляр с термометром.



19 Закройте крышку.

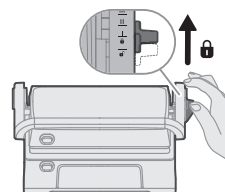
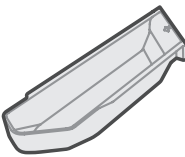
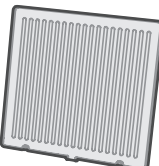
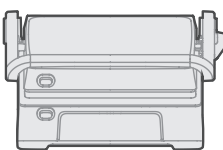


Таблица по уходу

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Поиск и устранение неисправностей

В данной главе приведены проблемы, которые наиболее часто возникают при эксплуатации 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.

Гриль не включается:

- Убедитесь, что сетевой шнур подключен к рабочей розетке электросети.
- Убедитесь, что переключатель питания установлен в положение "Вкл."
- Убедитесь, что съемная пластина установлена в прибор должным образом.

Неравномерный нагрев:

- Убедитесь, что пластины гриля установлены должным образом и не съехали вбок.
- Убедитесь, что еда равномерно разложена на пластинах гриля.
- Выберите четное значение температуры и дайте грилю достаточно времени на прогрев.

Чрезмерно много дыма или запах гари:

- Убедитесь, что жир или масло не стекают на нагревательные элементы.
- Тщательно очищайте пластины гриля, чтобы избежать накопления на них частиц, которые могут вызывать задымление во время приготовления.
- Старайтесь не использовать слишком много масла и не готовить чрезмерно жирные блюда — это может привести к задымлению и запаху гари.

Проблемы с антипригарным покрытием:

- Если антипригарное покрытие отслаивается или повреждено, прекратите использование прибора и свяжитесь с производителем относительно ремонта или замены.
- Не используйте металлическую посуду, чтобы избежать появления на антипригарном покрытии царапин.
- Следуйте инструкциям по очистке и обслуживанию, чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия.

Неодинаковые результаты приготовления:

- Убедитесь, что ингредиенты имеют одинаковую толщину и тщательно приготовлены перед обработкой на гриле.
- Следуйте рекомендациям по времени и температуре приготовления для соответствующих ингредиентов.
- Старайтесь не открывать контактный гриль во время приготовления, поскольку это может привести к неравномерной прожарке ингредиентов.

Электромагнитные поля (ЭМП)

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

Гарантия и поддержка

Versuni предлагает 2-летнюю гарантию на данный продукт, которая начинается с даты его приобретения. Гарантия аннулируется, если дефект продукта возник вследствие неверного использования или отсутствия должного обслуживания. Наша гарантия не влияет на ваши

права потребителя и возможность их осуществления. Больше информации об использовании гарантии см. на нашем веб-сайте www.philips.com/support.

Утилизация



- Этот символ означает, что электрические изделия не могут быть утилизированы вместе с бытовыми отходами.
- Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране.

Гарантия и поддержка

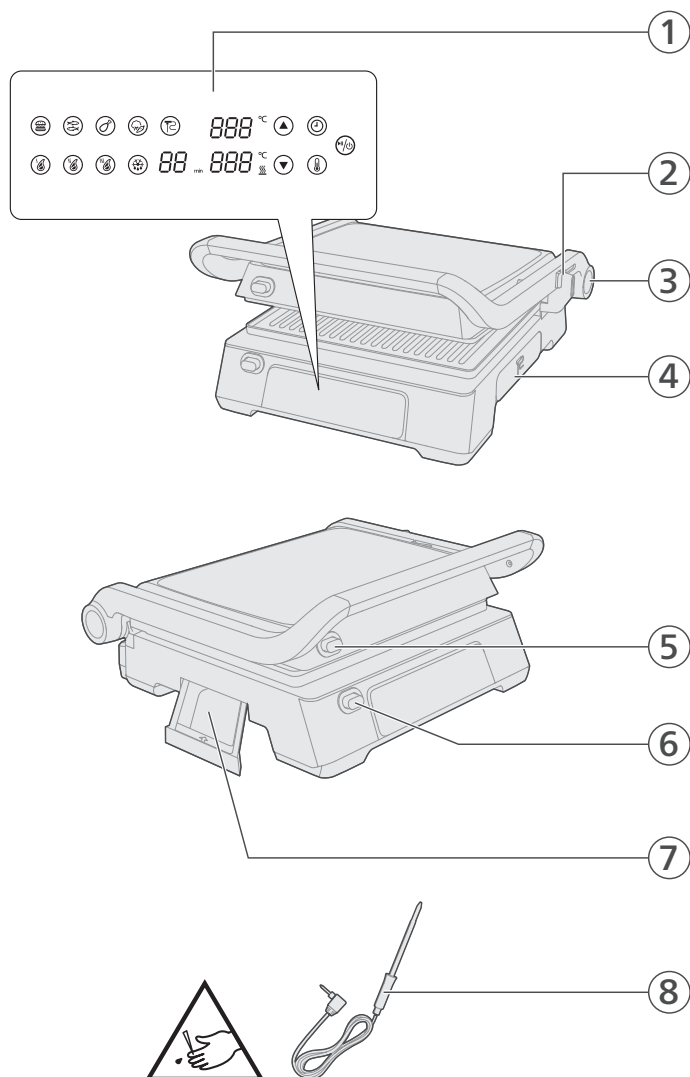
Versuni предлагает двухлетнюю гарантию на это изделие после покупки. Эта гарантия недействительна, если дефект возник из-за неправильного использования или ненадлежащего ухода. Наша гарантия не влияет на ваши права потребителя в соответствии с законом. Чтобы получить дополнительную информацию или предъявить требование по гарантии, посетите наш веб-сайт **www.home.id/warranty**.

Кіріспе

Осы затты сатып алғаныңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Біз ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді **www.home.id** веб-сайтында тіркеңіз.

Жалпы сипаттамасы



- 1 Басқару панелі
Алдын ала орнатылған түймелер
- Толық ақпаратты «Алдын ала орнатылған бағдарлама кестесінен» қараңыз
- 
- 
- Көбейту/азайту түймесі
- 
- Уақыт түймесі
- 
- Температура түймесі
- 
- Қосу/өшіру түймесі
- Күйді көрсету
- 2 Қақпақ күйі қосқышы
- 3 Үстел гриліне арналған қақпақ реттеу түймесі
- 4 Зондты сақтау
- 5 Үстіңгі табақшаны босату түймесі
- 6 Астыңғы табақшаны босату түймесі
- 7 Май жинағыш
- 8 Зонд

Маңызды ақпарат

Қауіпті жағдайлар

- Құралды немесе қуат сымын суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

Абайлаңыз

- Құрылғыны қосар алдында, құрылғыда көрсетілген кернеу жергілікті желідегі кернеуге сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Егер штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзге бөлшектері зақымданған болса, құралды пайдаланбаңыз.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Қауіпті жағдай туғызбас үшін, бұл құралды таймер арқылы жұмыс істейтін сыртқы ажыратқышқа жалғамаңыз.
- Істеп тұрғанда, құралды қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Бақылау астында болса немесе құралды қауіпсіз түрде пайдалану туралы нұсқаулар алған болса және байланысты қауіптерді түсінсе, бұл құралды 8 бен одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, білімі мен тәжірибесі аз адамда пайдалана алады. Балалар құралмен ойнамауы керек. 8 жасқа толмаған балалар ересектің қадағалауынсыз тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізбеуі тиіс.
- Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару құралымен басқарылмайды.

- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін, оны өндіруші, оның қызмет агенті немесе сол сияқты кәсіби мамандар алмастыруы тиіс.
- Пайдалану барысында құралдың ұстауға келетін жерлері ысып кетуі мүмкін.

Ескерту

- Бұл құрал тек үйде әдеттегідей қолдануға арналған. Ол, басқа жағдайда, соның ішінде: дүкендердегі қызметкерлерге арналған ас үйлерде, кеңселерде, фермерлік шаруашылықтарда және сондай басқа да жерлерде қолданылуға арналмаған. Сондай-ақ ол қонақүйде, мотельдерде, төсекте және таңғы астарда және басқа тұрғын орталарында клиенттердің пайдалануына арналмаған. •
- Гриль табақшасын ыдыс жуғыш машинада жусаңыз, табақшаның артқы жағында тотығу орын алып, мұның салдарынан табақшаның артқы жағында қара ұнтақ немесе зат қалып кетуі мүмкін.
- Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.
- Ток сымы үстел жиегінен немесе құрал жұмыс жасап жатқан беттің жиегінен салбырап тұрмауы тиіс.
- Қолыңыз тиюге болатын жерлер температурасы құрал жұмыс жасап тұрғанда тым қатты қызып кетуі мүмкін.
- Құралды тазалар алдында немесе оны жинап қояр алдында оны жақсылап суытып алыңыз.
- Ешқашан табақшаларға үшкір немесе абразивті заттармен тимеңіз, өйткені бұл жабыспайтын бетін зақымдайды.
- Қолданып болғаннан кейін құралды міндетті түрде өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Жанаспалы грильмен ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін құралды әр қолданғаннан кейін әрдайым тазалап отырыңыз. Грильдерді шығарған кезде қыздыру элементтері ашылады, осылайша бұл бөліктерді шүберекпен тазалауыңызға болады. Бұл төсемдерге су тигізіп алмау үшін мұқият болыңыз.

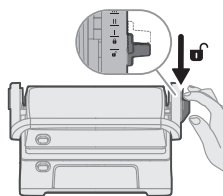
Алғашқы рет қолданар алдында

Құрылғыны алғашқы рет қолданар алдында, тамаққа тиетін барлық бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тарауын қараңыз).

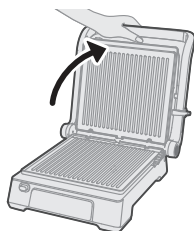
Құрылғыны пайдалануды бастамастан бұрын барлық бөлшектердің толығымен кепкенін тексеріңіз.

Пайдалануға дайындау

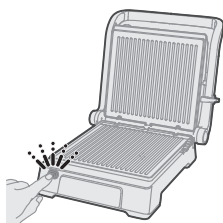
Құрылғыны дайындау үшін төмендегі қадамдарды орындаңыз:



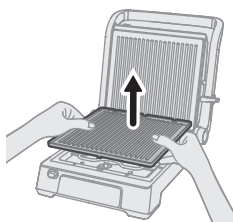
1 Сырғытпаны құлыпты ашу күйіне сырғыту арқылы қақпақты ашыңыз.



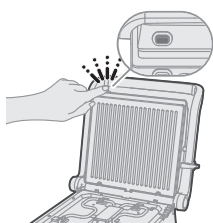
2 Қақпақты әдепкі бұрышына көтеріңіз.



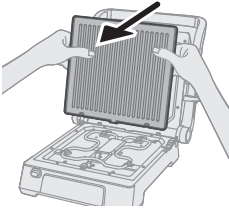
3 Астыңғы табақшаның құлпын ашу үшін босату түймесін басыңыз.



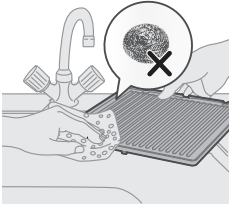
4 Астыңғы табақшаны алыңыз.



5 Үстіңгі жағындағы табақшаның құлпын ашу үшін табақшаны босату түймесін басыңыз.

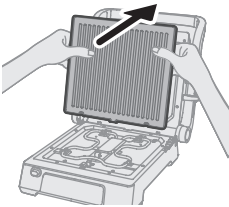


6 Үстіңгі табақшаны алыңыз.

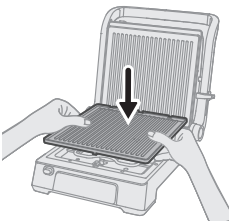


7 Табақшаларды жұмсақ шүберекпен жуыңыз.

8 Қайта бекітпес бұрын табақшаларды толық қептіріңіз.



9 Үстіңгі табақшаны грильдің қақпағы қысқыштарына бекітіп, оны орнына бекіту үшін мықтап басыңыз.

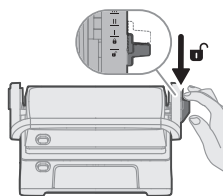


10 Астыңғы табақшаны грильдің қақпағын қысқыштарына бекітіп, оны орнына бекіту үшін мықтап басыңыз.

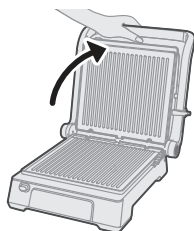
Құралды қолдану

Қолмен пісіру режимін пайдалану

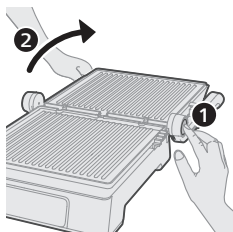
Қолмен пісіру режимін пайдалану үшін төмендегі қадамдарды орындаңыз:



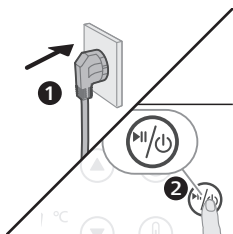
1 Сырғытпаны құлыпты ашу күйіне сырғыту арқылы қақпақты ашыңыз.



2 Қақпақты әдепкі бұрышына көтеріңіз.

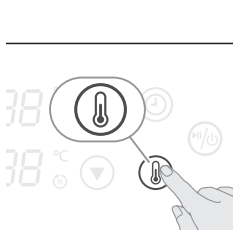


- Қақпақты босату түймесін басып, қақпақты 180 градусқа дейін ашып, оны үстел грилі ретінде пайдалануға болады.

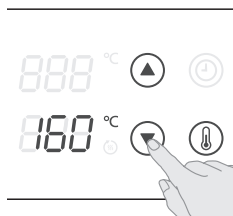


3 Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз.

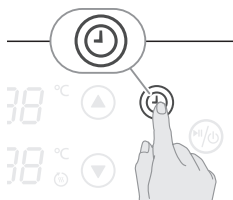
4 Бастау/Кідірту/Қуат түймесін басыңыз.



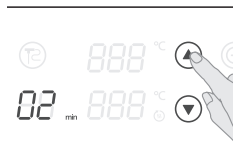
5 Температура түймесін басыңыз.



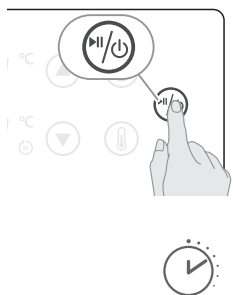
- 6** Пісіру температурасын орнату үшін көбейту немесе азайту түймесін басыңыз.



- 7** Таймер түймесін басыңыз.



- 8** Пісіру уақытын орнату үшін көбейту немесе азайту түймесін басыңыз.



- 9** Растау үшін Бастау/Кідірту/Қуат түймесін басыңыз.

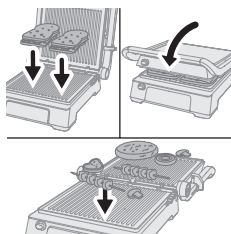


- 10** Құрал алдын ала қыздыруды бастайды.
- Алдын ала қыздыру белгісі жыпылықтайды.



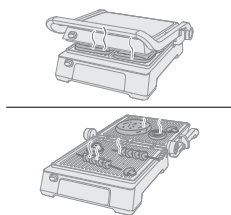
11 Алдын ала қыздыру аяқталған кезде құрал сигнал береді.

- Алдын ала қыздыру белгішесі жыпылықтауын тоқтатып, жұмысын жалғастырады.
- Пісіру уақыты жыпылықтай бастайды.



12 Құрылғыға ингредиенттерді салыңыз.

- Оны жанасу грилі немесе үстел грилі ретінде пайдалануға болады.
- Жанасу грилінде қақпақты әдепкі бұрышына көтеріп, тағамды астыңғы табақшаға салыңыз да, қақпақты жабыңыз.
- Үстел грилінде тағамды ашық жерде пісіріңіз.



13 Ингредиенттер толық дайын болғанша күте тұрыңыз.



14 Пісіру аяқталған кезде құрал сигнал береді.

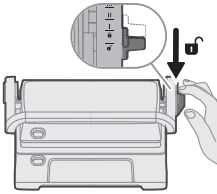


15 Құрылғыны өшіру үшін Бастау/Кідірту/Қуат түймесін басып тұрыңыз

Алдын ала орнатылған пісіру режимін пайдалану

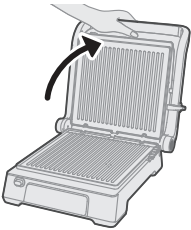
Алдын ала орнатылған пісіру режимін пайдалану үшін төмендегі қадамдарды орындаңыз:

1 Сырғытпаны құлыпты ашу күйіне сырғыту арқылы қақпақты ашыңыз.



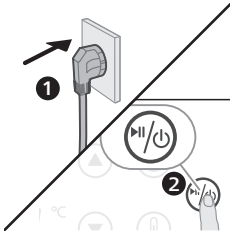
2 Қақпақты әдепкі бұрышына көтеріңіз.

- Қақпақты босату түймесін басып, қақпақты 180 градусқа дейін ашып, оны үстел грилі ретінде пайдалануға болады.



3 Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз.

4 Бастау/Кідірту/Қуат түймесін басыңыз.



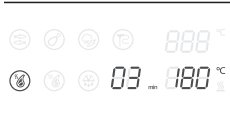
5 Қажетті алдын ала орнатылған түймені басыңыз.

Алдын ала орнатулар туралы толық ақпаратты «Алдын ала орнатылған бағдарлама кестесінен» қараңыз.



6 Пісіру уақыты мен температурасы көрсетіледі.

Пісіру уақыты мен температурасын қалағаныңызша реттеуге болады.





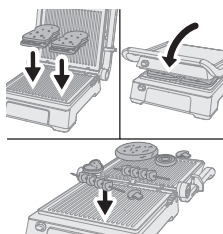
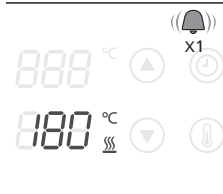
7 Растау үшін Бастау/Кідірту/Қуат түймесін басыңыз.



8 Құрылғы алдын ала қыздырыла бастайды және алдын ала қыздыру белгішесі жанады.

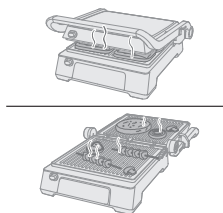


9 Алдын ала қыздыру аяқталған кезде құрал сигнал береді.

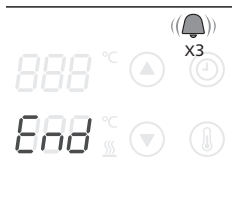


10 Құрылғыға ингредиенттерді салыңыз.

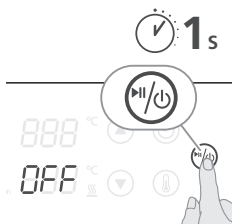
- Оны жанасу грилі немесе үстел грилі ретінде пайдалануға болады.
- Жанасу грилінде қақпақты әдепкі бұрышына көтеріп, тағамды астыңғы табақшаға салыңыз да, қақпақты жабыңыз.
- Үстел грилінде тағамды ашық жерде пісіріңіз.



11 Ингредиенттер толық дайын болғанша күте тұрыңыз.



12 Пісіру аяқталған кезде құрал сигнал береді.



13 Құрылғыны өшіру үшін Бастау/Кідірту/Қуат түймесін басып тұрыңыз.

Алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі

Азық түрлері	Температура	Пісіру уақыты	Мөлшері
 Жеміс-жидек пен көкөніс	180°C	6 минут	-
 Гамбургер	210°C	6 минут	4
 Балық	200°C	6 минут	4
 Жартылай шикі піскен стейк	160°C	3 мин	1
 Орташа піскен стейк	180°C	3 мин	1
 Піскен стейк	220°C	6 минут	1



Тауық аяқтары

210°C

10 минут

8



Еріту режимі (алдын
ала қыздырмай)

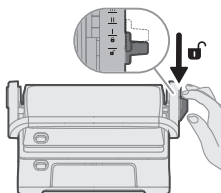
60°C

10 минут

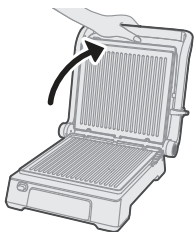
1

Зонд режимін пайдалану

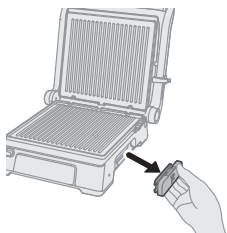
- 1 Сырғытпаны құлыпты ашу күйіне сырғыту арқылы қақпақты ашыңыз.



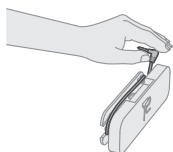
- 2 Қақпақты әдепкі бұрышына көтеріңіз.

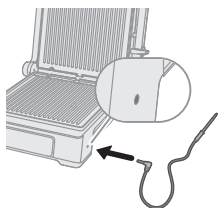


- 3 Зонд корпусын шығарыңыз.

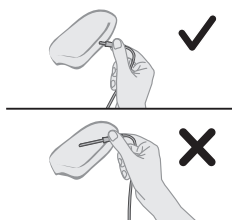


- 4 Зондты корпусан алыңыз.

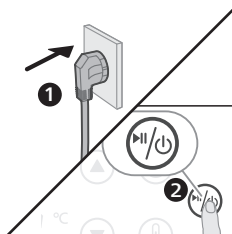




5 Зондтың штепсельдік ұшын құралдағы ұяшыққа қосыңыз.



6 Зондтың ұшын ингредиентке дұрыс салыңыз.



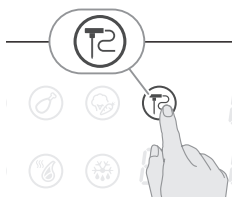
7 Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз.

8 Бастау/Кідірту/Қуат түймеісн басыңыз.

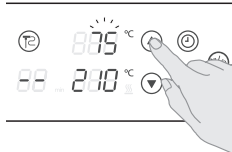
9 Зонд түймесінің шамы жанады.



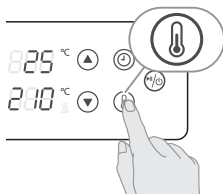
10 Зонд түймесін басыңыз.



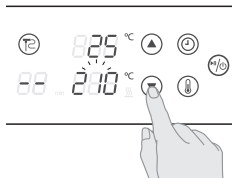
- 11** Ингредиенттер үшін температураны орнату үшін көбейту және азайту түймесін басыңыз.



- 12** Температура түймесін басыңыз.



- 13** Пісіру температурасын орнату үшін көбейту және азайту түймесін басыңыз.



- 14** Растау үшін Бастау/Кідірту/Қуат түймеісн басыңыз.



- 15** Құрылғы алдын ала қыздырыла бастайды және алдын ала қыздыру белгішесі жанады.



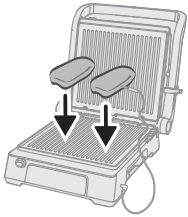


x1

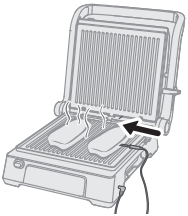


16 Алдын ала қыздыру аяқталған кезде құрал сигнал береді.

- Алдын ала қыздыру белгішесі жыпылықтауын тоқтатып, жұмысын жалғастырады.



17 Құрылғыға зондпен ингредиенттерді салыңыз.



18 Ингредиенттер толық дайын болғанша күте тұрыңыз.



x3



19 Температура белгіленген деңгейге жеткенде, пісіру аяқталады

- Құрал сигнал береді.
- Дисплейге «END» шығады.



1s



20 Құрылғыны өшіру үшін Бастау/Кідірту/Қуат түймесін басып тұрыңыз

Грильде пісіру кестесі

Кестеде қандай температураны таңдау, тағамды қанша уақыт грильдеу керектігі және грильдің дұрыс орналасуы туралы нұсқаулар берілген. Құрылғыны алдын ала қыздыру үшін қажетті уақыт көрсетілген грильдеу уақытына кірмейді.

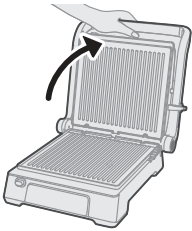
Грильдеу уақыты мен температурасы әдетте жасалатын тамақ түріне (мысалы, ет түріне), оның қалыңдығына, бастапқы температурасына және дайындаушы қалауына байланысты.

Азық түрлері	Ұсынылатын температура	Ұсынылатын пісіру уақыты	Пісіру орны (үстел/жанасу грилі)
Сиыр етінен жасалған стейк	200-220°C	6-9 минут	Жанасу грилі
Сиыр еті эскалопы	200-220°C	4-5 минут	Жанасу грилі
Сиыр етінен жасалған бургер	190-210°C	5-7 минут	Жанасу грилі
Қой етінің кесегі	200-220°C	9-11 минут	Жанасу грилі
Шошқа етінің кесегі	200-220°C	5-8 минут	Жанасу грилі
Тауық	190-210°C	10-13 минут	Жанасу грилі
Балық	180-200°C	5-7 минут	Жанасу грилі
Балық белдемесі	180-200°C	4-6 мин.	Жанасу грилі
Кебаб	200-220°C	Үстел грилі 18-20 минут Жанасу грилі 8-10 минут	Үстел грилі немесе жанасу грилі
Хот-дог	200-220°C	Үстел грилі 25-30 минут Жанасу грилі 7-9 минут	Үстел грилі немесе жанасу грилі
Панини	180-200°C	4-6 мин.	Жанасу грилі
Сэндвич	200-220°C	4-6 мин.	Жанасу грилі
Шампиньон және қызанақ	180-200°C	Үстел грилі 15-20 минут Жанасу грилі 6-10 минут	Үстел грилі немесе жанасу грилі
Цуккини және болгар бұрышы	180-200°C	Үстел грилі 18-20 минут Жанасу 6-10 минут	Үстел грилі немесе жанасу грилі

Асшаян	190-210°C	Үстел грилі 8-10 минут Жанасу грилі 3-5 минут	Үстел грилі немесе жанасу грилі
Жібіту	60-70°C	8-10 минут	Жанасу грилі
Көфте	200-220°C	6-8 минут	Жанасу грилі

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

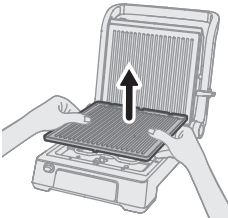
- Құралдың токтан суырылып суығанын тексеріңіз.
 - Әр пайдаланғаннан кейін тазалаңыз, абразивті тазартқыштарды қолданбаңыз және құрғақ жерде сақтаңыз.
- 1 Құралды ток көзінен ажыратыңыз.
 - 2 Тазалау алдында құрылғының толықтай суығанын күтіңіз.
 - 3 Сырғытпаны құлыпты ашу күйіне сырғыту арқылы қақпақты ашыңыз.
 - 4 Қақпақты әдепкі бұрышына көтеріңіз.

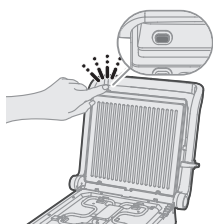


- 5 Астыңғы табақшаның құлпын ашу үшін босату түймесін басыңыз.

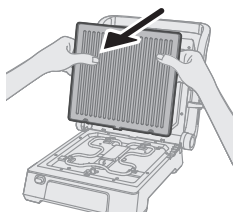


- 6 Астыңғы табақшаны алыңыз.

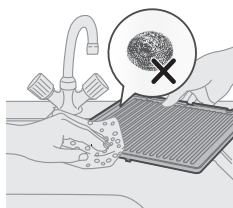




- 7** Үстіңгі жағындағы табақшаның құлпын ашу үшін табақшаны босату түймесін басыңыз.

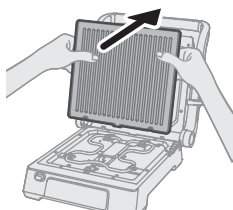


- 8** Үстіңгі табақшаны алыңыз.

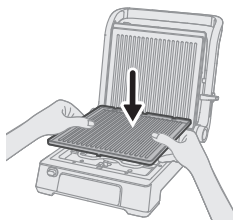


- 9** Табақшаларды дымқыл жұмсақ шүберекпен немесе губкамен жылы, сабынды сумен жуыңыз.

- 10** Қайта бекітпес бұрын табақшаларды толық қептіріңіз.

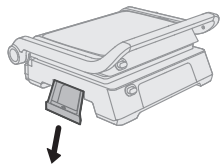


- 11** Үстіңгі тақтайшаны қайта бекітіңіз.



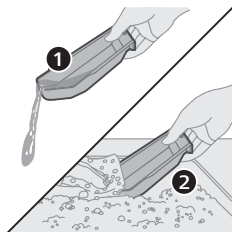
- 12** Астыңғы табақшаны қайта бекітіңіз.

13 Май жинағышты құралдан тартып шығарыңыз.

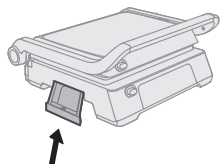


14 Жинағыштан майды төгіп тастаңыз.

15 Жинағышты жылы сумен жуыңыз.

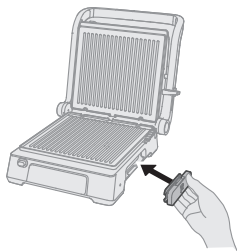


16 Май жинағышты қайта бекітіңіз.

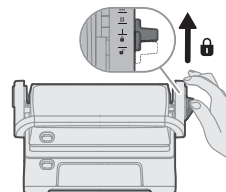


17 Зондты жылы сумен жуыңыз.

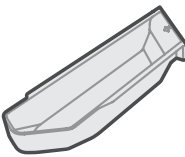
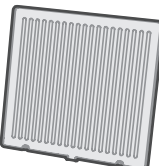
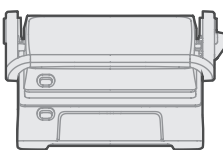
18 Тазартылған зонд корпусын қайта бекітіңіз.



19 Қақпақты құлыптаңыз.



Тазалау кестесі

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құрылғыда орын алуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулықтар берілген. Егер төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, www.philips.com/support торабына кіріп, жиі қойылатын сұрақтар тізімін қараңыз немесе еліңіздегі Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Гриль қосылмайды:

- Қуат сымының розеткаға жалғанғанын тексеріңіз.
- Қуат қосқышының «қосулы» күйінде екеніне көз жеткізу үшін оны тексеріңіз.
- Алынбалы табақшаның дұрыс орнатылғанын және орнына қойылғанын тексеріңіз.

Біркелкі емес жылыту:

- Гриль табақшаларының дұрыс тураланғанын және орнында тұрғанын тексеріңіз.
- Тағамның гриль табақшаларында біркелкі орналасқанын тексеріңіз.
- Температураны біркелкі күйге келтіріп, грильдің жақсы қызуына мүмкіндік беріңіз.

Шамадан тыс түтін немесе күйік иісі:

- Қыздыру элементтеріне артық май тамбай тұрғанын тексеріңіз.
- Пісіру кезінде түтін тудыруы мүмкін жиналған қалдықтарды кетіру үшін гриль табақшаларын мұқият тазалаңыз.
- Пісіру кезінде майдың шамадан тыс мөлшерін пайдаланбаңыз, ол түтін және күйік иісінің шығуына себеп болуы мүмкін.

Жабыспайтын жабын мәселелері:

- Егер жабыспайтын жабын қабыршақтанса немесе зақымдалса, пайдалануды тоқтатып, жөндеу немесе ауыстыру үшін өндірушіге хабарласыңыз.
- Жабыспайтын жабынның сызылуына жол бермеу үшін металл емес ыдыстарды пайдаланыңыз.
- Жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзарту үшін тазалау және техникалық қызмет көрсету нұсқауларын орындаңыз.

Әр түрлі пісіру нәтижелері:

- Тағамды грильге қоймас бұрын оның біркелкі қалыңдықта, дұрыс дайындалғанын тексеріңіз.
- Әр түрлі тағам үшін ұсынылған пісіру уақыттары мен температураларын орындаңыз.
- Пісіру кезінде грильді үнемі ашпаңыз, ол біркелкі емес нәтижеге беруі мүмкін.

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл құрал электромагниттік өрістердің әсеріне қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай.

Кепілдік және қолдау

Versuni компаниясы сатып алғаннан кейін осы өнімге екі жылдық кепілдік береді. Егер ақау дұрыс пайдаланбау немесе сапасыз техникалық қызмет көрсету салдарынан болса, бұл кепілдік күшін жояды. Біздің кепілдік тұтынушы ретінде сіздің заңды құқықтарыңызға әсер етпейді. Қосымша ақпарат алу үшін немесе кепілдікті пайдалану үшін біздің www.philips.com/support веб-сайтымызға кіріңіз.

Өңдеу



- Бұл таңба осы электр өнімін қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді.
- Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздегі ережелерді сақтаңыз.

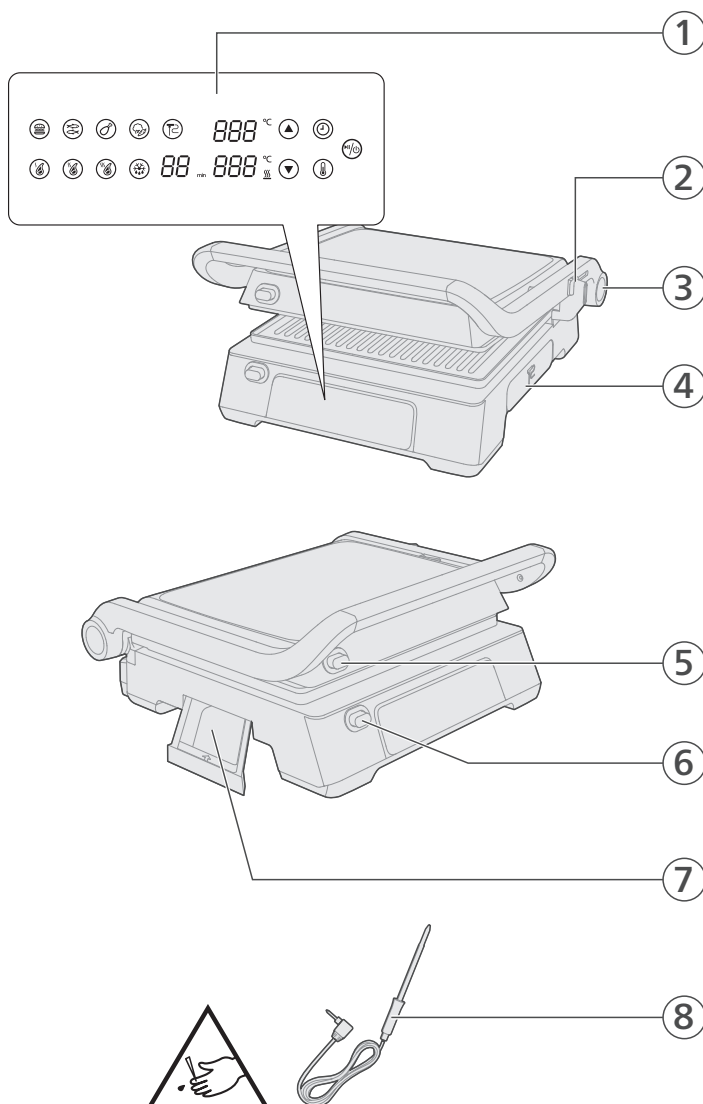
Кепілдік және қолдау көрсету

Осы өнімді сатып алғаннан кейін, Versuni компаниясы ол бойынша екі жылдық кепілдік ұсынады. Дұрыс пайдаланбау немесе нашар техникалық қызмет көрсету салдарынан ақау болса, бұл кепілдік жарамсыз. Біздің кепілдік тұтынушы ретіндегі заңды құқықтарыңызға әсер етпейді. Кепілдікті пайдалану туралы қосымша ақпаратты **www.home.id/warranty** веб-сайтымыздан қараңыз.

מבוא

ברכותינו על רכישתכם וברוכים הבאים למשפחת מוצרי פיליפס!
כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה שאנחנו מציעים, יש לרשום את המוצר בכתובת
www.home.id

תיאור כללי



- 1 לוח בקרה
- לחצנים קבועים מראש
- פרטים נוספים ב"טבלת הגדרות קבועות מראש"
- ▲
- ▼
- לחצן הוספה/הפחתה
- ⊙
- לחצן זמן
- ⊗
- לחצן טמפרטורה
- ⊗/⊙
- לחצן הפעלה/כיבוי
- תצוגת סטטוס
- 2 בורר מיקום המכסה
- 3 כפתור כוונן מכסה לגריל שולחני
- 4 אחסון כלי מדידה
- 5 כפתור שחרור משטח עליון
- 6 כפתור שחרור משטח תחתון
- 7 מגש איסוף שמן
- 8 כלי מדידה

חשוב

סכנה

- אין לטבול את המכשיר או את כבל החשמל במים או בכל נוזל אחר.

אזהרה

- לפני חיבור המכשיר, יש לוודא שהמתח המצוין בתחתית המכשיר מתאים למתח החשמל המקומי.
- אין להשתמש במכשיר אם התקע, כבל החשמל או חלקים אחרים פגומים.
- יש להרחיק את כבל החשמל ממשטחים חמים.
- כדי למנוע מצבים מסוכנים, לעולם אין לחבר את המכשיר למתג קוצב זמן חיצוני.
- אל תאפשר למכשיר לפעול ללא השגחה.
- ילדים בני 8 ומעלה ומבוגרים בעלי יכולות פיזיות, תחושתיות או שכליות מוגבלות, או מבוגרים חסרי ניסיון וידע, יכולים להשתמש במכשיר זה רק אם השימוש נעשה תחת השגחה או לאחר שקיבלו הדרכה על אופן השימוש הבטוח בו והם מבינים את הסיכונים הכרוכים. אסור לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקה אלא אם הם בני שמונה שנים ובהשגחת מבוגר.
- שמור את המכשיר וכבל המתח שלו הרחק מהישג ידם של ילדים בני פחות משמונה שנים.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.
- כדי למנוע סכנה, אם כבל החשמל פגום, יש להחליף אותו אצל היצרן, במרכז השירות או אצל נותני שירות בעלי הסמכה דומה.
- המשטחים הנגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש.

זהירות

- מכשיר זה נועד לשימוש ביתי רגיל בלבד. הוא לא נועד לשימוש בסביבות כמו מטבחי צוות או חנויות, משרדים, חוות או סביבות דומות אחרות. הוא גם אינו מיועד לשימוש על ידי לקוחות בבית מלון, במלונות, במקומות אירוח (B&B) ובסביבות דומות אחרות.
- בשטיפת פלטות הגריל במדיח, קיים סיכוי להתחמצנות בגב הפלטה, שיכול לגרום להישארות אבקה או חומר שחור בצד האחורי של הפלטה.
- יש לחבר את המכשיר אך ורק לשקע חשמל בקיר המצויד בהארקה.
- אין לאפשר לכבל החשמל להשתלשל מטה מקצה השולחן או משטח העבודה שעליהם נמצא המכשיר.
- הטמפרטורה של המשטחים הנגישים עשויה לעלות בזמן עבודת המכשיר.
- יש לאפשר למכשיר להתקרר לגמרי לפני ניקוי המכשיר או אחסון.
- אין לגעת במשטחי החימום עם חפצים חדים או מחוספסים, כיוון שזה עלול להזיק למשטח למניעת הידבקות.
- יש לכבות את המכשיר ולנתק אותו מהחשמל לאחר השימוש.
- כדי לקבל את התוצאות הטובות ביותר מהגריל, יש לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש. כשמוציאים את רשתות הצלייה החוצה, גופי החימום יהיו פתוחים, וניתן לנקות אותם עם יריעת בד. חשוב לא לטפטף מים על המכשיר כשהוא מחובר לחשמל.

לפני השימוש הראשון

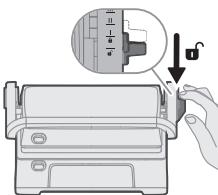
לפני השימוש הראשון במכשיר, חובה לנקות ביסודיות את כל החלקים הבאים במגע עם מזון (יש לעיין בפרק 'ניקוי').

יש לוודא שכל החלקים יובשו לחלוטין לפני תחילת השימוש במכשיר.

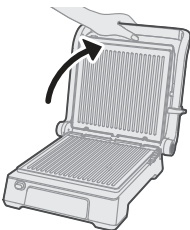
הכנה לקראת שימוש

יש לעקוב אחר הוראות אלה כדי להכין את המכשיר:

- 1 יש לפתוח את המכסה על ידי החלקתו למיקום הפתיחה.



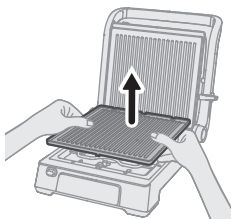
- 2 יש להרים את המכסה לזווית ברירת המחדל.



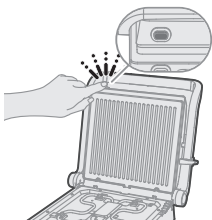
3 יש ללחוץ על כפתור השחרור כדי לפתוח את נעילת המשטח התחתון.



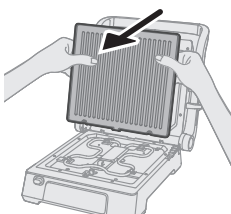
4 יש להסיר את המשטח התחתון.



5 יש ללחוץ על כפתור השחרור כדי לפתוח את נעילת המשטח העליון.

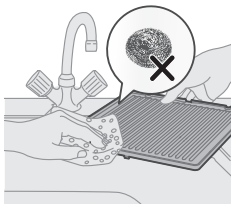


6 יש להסיר את המשטח העליון.

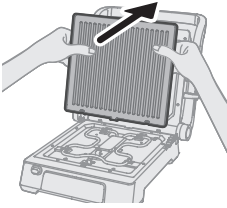


7 יש לשטוף את המשטחים עם מטלית רכה.

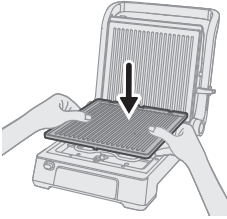
8 יש לייבש את המשטחים לחלוטין לפני חיבור מחדש.



- 9** יש לחבר את המשטח העליון לתופסני מכסה הגריל וללחוץ חזק כדי לוודא שהוא יושב יציב במקומו.



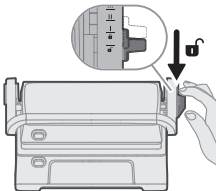
- 10** יש לחבר את המשטח התחתון לתופסני מכסה הגריל וללחוץ חזק כדי לוודא שהוא יושב יציב במקומו.



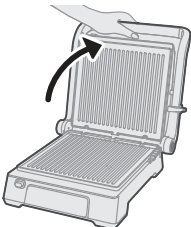
שימוש במכשיר

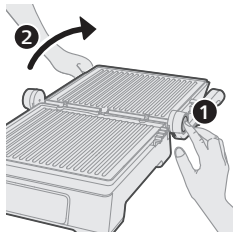
שימוש במצב בישול ידני

- יש לעקוב אחר ההוראות כדי להשתמש במצב בישול ידני:
1 יש לפתוח את המכסה על ידי החלקתו למיקום הפתיחה.

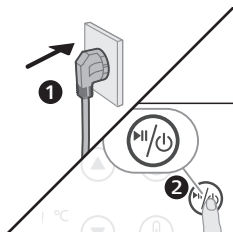


- 2** יש להרים את המכסה לזווית ברירת המחדל.





ניתן ללחוץ על לחצן שחרור המכסה כדי לפתוח את המכסה ל-180 מעלות ולהשתמש בו כגריל שולחני.

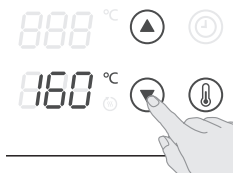


3 כעת אפשר לחבר את המכשיר לחשמל.

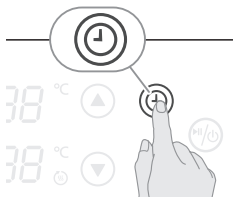
4 יש ללחוץ על לחצן הפעלה/עצירה/כיבוי.



5 יש ללחוץ על לחצן הטמפרטורה.

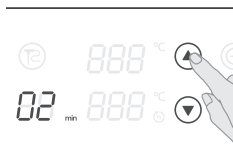


6 יש ללחוץ על לחצן ההוספה וההפחתה כדי להגדיר טמפרטורה.



7 יש ללחוץ על לחצן שעון העצר.

8 יש ללחוץ על לחצן ההוספה וההפחתה כדי להגדיר את משך זמן ההכנה.



9 יש ללחוץ על לחצן הפעלה/עצירה/כיבוי כדי לאשר.

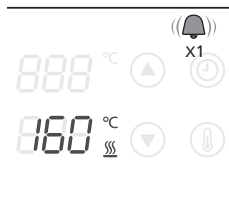


10 המכשיר מתחיל להתחמם.
- סמל החימום מראש מתחיל להבהב.



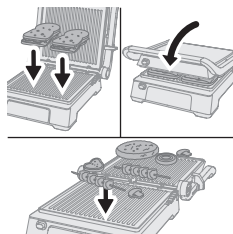
11 כשיושלם תהליך החימום מראש, המכשיר ישמיע צפצוף.

- סמל החימום מראש יפסיק להבהב ויאיר באור רציף.
- זמן הבישול יתחיל להבהב.

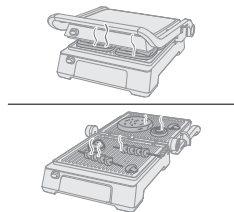


12 יש להוסיף את המרכיבים למכשיר.

- ניתן להשתמש בו כגרייל דו-צדדי (טוסטר) או גריל שולחני.
- לגריל דו-צדדי, יש להרים את המכסה לזווית ברירת המחדל, להניח את האוכל במשטח התחתון, ולסגור את המכסה.
- לגריל שולחני, יש להכין את האוכל על המשטח הפתוח.



13 יש לחכות עד שהכנת המרכיבים תושלם.



14 לאחר שהבישול יושלם, המכשיר ישמיע צפצוף.

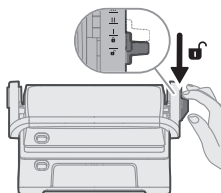


15 יש ללחוץ לחיצה ארוכה על לחצן הפעלה/עצירה/כיבוי כדי לכבות את המכשיר

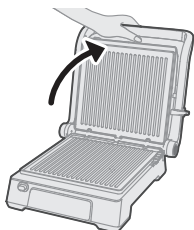


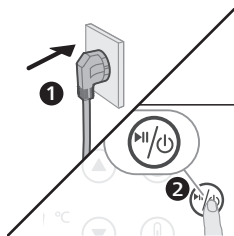
שימוש במצב בישול מוגדר מראש

יש לעקוב אחר ההוראות כדי להשתמש במצב בישול מוגדר מראש:
1 יש לפתוח את המכסה על ידי החלקתו למיקום הפתיחה.



2 יש להרים את המכסה לזווית ברירת המחדל.
 ניתן ללחוץ על לחצן שחרור המכסה כדי לפתוח את המכסה ל-180 מעלות ולהשתמש בו כגריל שולחני.





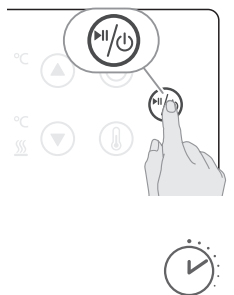
- 3 כעת אפשר לחבר את המכשיר לחשמל.
4 יש ללחוץ על לחצן הפעלה/עצירה/כיבוי.



- 5 לחץ על הלחצן הקבוע מראש הרצוי.
פרטים נוספים על הגדרות קבועות ב"טבלת הגדרות קבועות מראש".



- 6 זמן הבישול והטמפרטורה מוצגים.
ניתן לכוון את זמן הבישול ואת הטמפרטורה לפי הצורך.

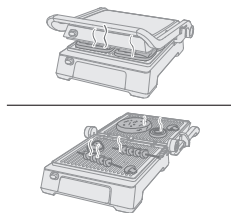
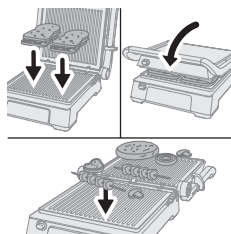
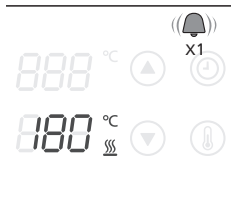


- 7 יש ללחוץ על לחצן הפעלה/עצירה/כיבוי כדי לאשר.



- 8 המכשיר מתחיל להתחמם וסמל החימום מראש מואר.

9 כשיושלם תהליך החימום מראש, המכשיר ישמיע צפצוף.



- 10 יש להוסיף את המרכיבים למכשיר.
- ניתן להשתמש בו כגרייל דו-צדדי (טוסטר) או גרייל שולחני.
 - לגרייל דו-צדדי, יש להרים את המכסה לזווית ברירת המחדל, להניח את האוכל במשטח התחתון, ולסגור את המכסה.
 - לגרייל שולחני, יש להכין את האוכל על המשטח הפתוח.

11 יש לחכות עד שהכנת המרכיבים תושלם.



12 לאחר שהבישול יושלם, המכשיר ישמיע צפצוף.



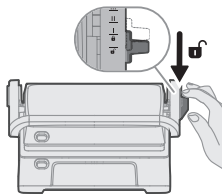
13 יש ללחוץ לחיצה ארוכה על לחצן הפעלה/עצירה/כיבוי כדי לכבות את המכשיר.

טבלת הגדרות קבועות מראש

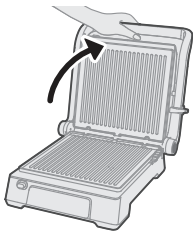
מרכיבים	טמפרטורה	זמן הבישול	כמות
פירות וירקות	180°C	6 דקות	–
קציצת המבורגר	210°C	6 דקות	4
דגים	200°C	6 דקות	4
סטייק מדיום-רייר	160°C	3 דקות	1
סטייק מדיום	180°C	3 דקות	1
סטייק עשוי היטב	220°C	6 דקות	1
פולקע עוף	210°C	10 דקות	8
מצב הפשרה (ללא חימום מראש)	60°C	10 דקות	1

שימוש במצב מדידה

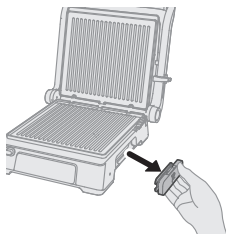
1 יש לפתוח את המכסה על ידי החלקתו למיקום הפתיחה.



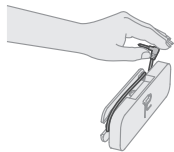
2 יש להרים את המכסה לזווית ברירת המחדל.



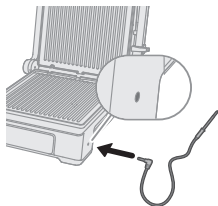
3 יש למשוך את מארז כלי המדידה.



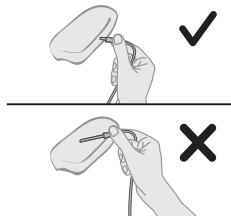
4 יש להסיר את כלי המדידה מהמארז.

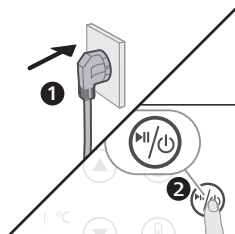


5 יש להכניס את שקע כלי המדידה לחיבור המדידה שבמכשיר.



6 יש להכניס את קצה כלי המדידה לתוך רכיב המזון.



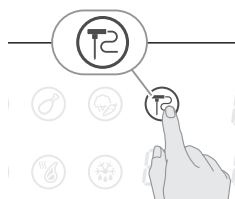


- 7 כעת אפשר לחבר את המכשיר לחשמל.
8 יש ללחוץ על לחצן הפעלה/עצירה/כיבוי.

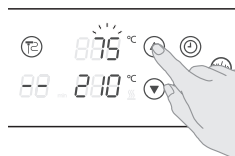
- 9 יופעל אור בכפתור המדידה.



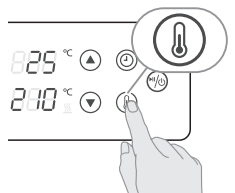
- 10 יש ללחוץ על לחצן המדידה.



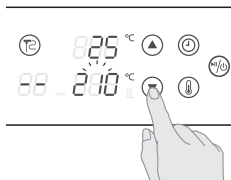
- 11 יש ללחוץ על לחצן ההוספה או ההפחתה כדי להגדיר את הטמפרטורה הרצויה למרכיבים.



- 12 יש ללחוץ על לחצן הטמפרטורה.



13 יש ללחוץ על לחצן ההוספה או ההפחתה כדי להגדיר את הטמפרטורה.



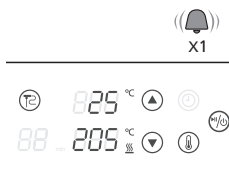
14 יש ללחוץ על לחצן הפעלה/עצירה/כיבוי כדי לאשר.



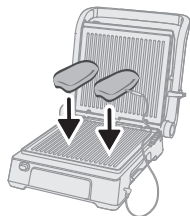
15 המכשיר מתחיל להתחמם וסמל החימום מראש מואר.



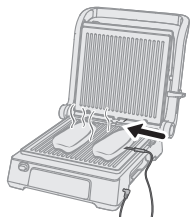
16 כשיושלם תהליך החימום מראש, המכשיר ישמיע צפצוף. סמל החימום מראש יפסיק להבהב ויאיר באור רציף.



17 יש להוסיף את המרכיבים שכלי המדידה בתוכם למכשיר.



18 יש לחכות עד שהכנת המרכיבים תושלם.



19 כשהטמפרטורה תגיע לרמה שהוגדרה, הבישול יושלם

- המכשיר ישמיע צפצוף.
- על המסך תוצג המילה "END".



20 יש ללחוץ לחיצה ארוכה על לחצן הפעלה/עצירה/כיבוי כדי לכבות את המכשיר



גריל שולחני

הגריל השולחני נותן אינדיקציה איזו טמפרטורה לבחור, כמה זמן האוכל צריך להתבשל, ואיך כדאי למקם את המזון על הגריל. הזמן הדרוש לחימום מראש של המכשיר אינו כלול בזמן הבישול המצוין לגריל.

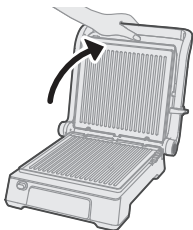
זמן הבישול והטמפרטורה בגריל תלויים בסוג המזון (לדוגמה, בשר), בעובי ובטמפרטורה שלו, וגם בטעם האיש.

מיקום המזון (גריל שולחני/דו-צדדי)	זמן בישול מומלץ	טמפרטורה מומלצת	מרכיבים
גריל דו-צדדי	6-9 דקות	200-220 מעלות צלזיוס	סטייק בקר
גריל דו-צדדי	4-5 דקות	200-220 מעלות צלזיוס	שניצל בקר
גריל דו-צדדי	5-7 דקות	190-210 מעלות צלזיוס	המבורגר בקר
גריל דו-צדדי	9-11 דקות	200-220 מעלות צלזיוס	צלעות כבש
גריל דו-צדדי	5-8 דקות	200-220 מעלות צלזיוס	צלעות חזיר
גריל דו-צדדי	10-13 דקות	190-210 מעלות צלזיוס	עוף

דגים	180-200 מעלות צלזיוס	5-7 דקות	גריל דו-צדדי
פילה דג	180-200 מעלות צלזיוס	4-6 דקות	גריל דו-צדדי
קרב	200-220 מעלות צלזיוס	גריל שולחני 18-20 דקות גריל דו-צדדי 8-10 דקות	גריל שולחני או גריל דו-צדדי
נזקיות	200-220 מעלות צלזיוס	גריל שולחני 25-30 דקות גריל דו-צדדי 7-9 דקות	גריל שולחני או גריל דו-צדדי
כריך פאנינו	180-200 מעלות צלזיוס	4-6 דקות	גריל דו-צדדי
כריך	200-220 מעלות צלזיוס	4-6 דקות	גריל דו-צדדי
פטריות שמפניון ועגבניות	180-200 מעלות צלזיוס	גריל שולחני 15-20 דקות גריל דו-צדדי 6-10 דקות	גריל שולחני או גריל דו-צדדי
זוקיני ופלפל	180-200 מעלות צלזיוס	גריל שולחני 18-20 דקות 6-10 דקות בגריל דו-צדדי	גריל שולחני או גריל דו-צדדי
שרמפס	190-210 מעלות צלזיוס	גריל שולחני 8-10 דקות 3-5 דקות בגריל דו-צדדי	גריל שולחני או גריל דו-צדדי
הפשרה	60-70°C	8-10 דקות	גריל דו-צדדי
קופטה	200-220 מעלות צלזיוס	6-8 דקות	גריל דו-צדדי

ניקוי ותחזוקה

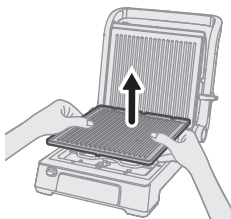
- יש לוודא שהמכשיר מנותק ושאינו חם.
- יש לנקות לאחר כל שימוש, להימנע מחומרי ניקוי שעלולים לשרוט את המוצר, ולאחסן במקום יבש.
- 1 כעת יש לנתק את המכשיר מהחשמל.
- 2 יש לאפשר למכשיר להתקרר לחלוטין לפני הניקיון.
- 3 יש לפתוח את המכסה על ידי החלקתו למיקום הפתיחה.
- 4 יש להרים את המכסה לזווית ברירת המחדל.



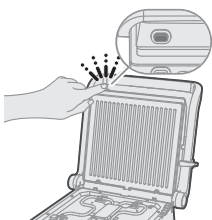
5 יש ללחוץ על כפתור השחרור כדי לפתוח את נעילת המשטח התחתון.



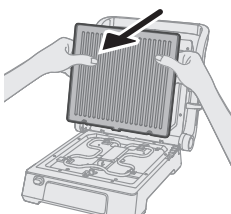
6 יש להסיר את המשטח התחתון.



7 יש ללחוץ על כפתור השחרור כדי לפתוח את נעילת המשטח העליון.

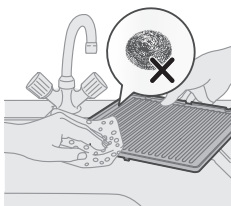


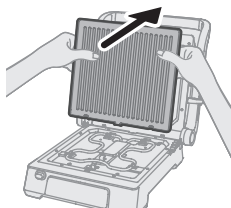
8 יש להסיר את המשטח העליון.



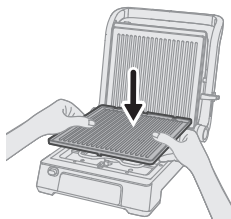
9 יש לשטוף את המשטחים עם מטלית ניקוי רכה ולחה או עם ספוג, בעזרת מים חמימים עם סבון.

10 יש לייבש את המשטחים לחלוטין לפני חיבור מחדש.

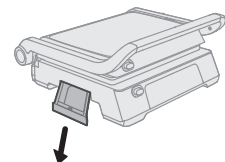




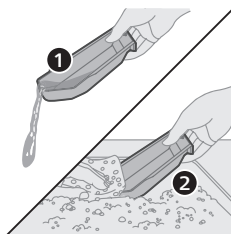
11 יש לחבר בחזרה את המשטח העליון.



12 יש לחבר בחזרה את המשטח התחתון.

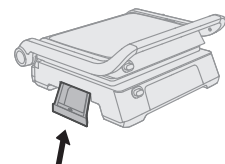


13 יש למשוך את מגש איסוף השמן מהמכשיר.



14 יש לשפוך את השמן מהמגש.

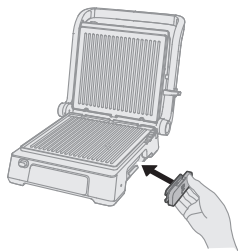
15 יש לשטוף את המגש במים וסבון.



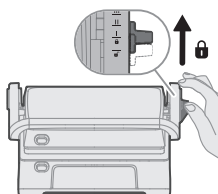
16 יש לחבר בחזרה את מגש איסוף השמן.

17 יש לשטוף את כלי המדידה במים וסבון.

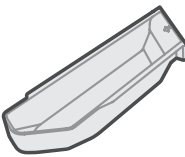
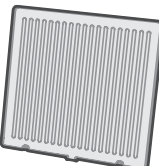
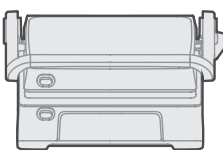
18 יש לחבר בחזרה את מארז כלי המדידה לאחר הניקוי.



19 יש לנעול את המכסה.



טבלת ניקוי

				
	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

פתרון בעיות

פרק זה מסכם את הבעיות הנפוצות ביותר במכשיר. אם לא ניתן לפתור את הבעיה בעזרת המידע שלהלן, בקרו באתר www.philips.com/support לקבלת רשימה של שאלות נפוצות, או פנו למרכז שירות הלקוחות במדינתכם.

הגריל לא פועל:

- יש לוודא שכבל המתח מחובר לתקע תקין.

- יש לבדוק את מתג ההפעלה ולוודא שהוא על מצב "מופעל".
- יש לוודא שהמשטחים הניתנים להסרה יציבים ובמקומם.
- חימום לא אחיד:
- יש לבדוק אם משטחי הגריל מיושרים כראוי ויציבים במקומם.
- יש לוודא שהמזון נפרס באופן אחיד על משטחי הגריל.
- יש לכוון את הטמפרטורה להגדרה אחידה ולאפשר לגריל להתחמם מראש ביסודיות.
- עשן רב מדי או ריח של משהו שרוף:
- יש לוודא שאין שאריות שמן או שומן שמטפטפות לתוך גופי החימום.
- יש לנקות את משטחי הגריל ביסודיות כדי להסיר כל הצטברות שאריות, שעלולות לגרום לעשן במהלך הבישול.
- יש להימנע משימוש בכמויות מופרזות של שמנים או שומנים במהלך הבישול, כדי למנוע עשן וריח שרוף.
- בעיות בציפוי נון-סטיק:
- אם הציפוי מתקלף או ניזוק, יש להפסיק את השימוש במוצר וליצור קשר עם היצרן לגבי תיקון או החלפה.
- כדי להימנע משריטות בציפוי נון-סטיק, יש להשתמש בכלי מטבח שאינם ממתכת.
- עקבו אחר ההנחיות לניקוי ולתחזוקה כדי להאריך את חיי ציפוי ה'נון-סטיק'.
- תוצאות בישול לא אחידות:
- יש לוודא שנעשה שימוש במזון במידת עובי שווה ושנעשתה לו הכנה תקינה לפני הנחתו על הגריל.
- יש לעקוב אחר זמני הבישול והטמפרטורות שמומלצים עבור סוגי המזון השונים.
- יש להימנע מפתיחת הגריל לעתים תכופות במהלך הבישול, כי זה יכול להוביל לתוצאות לא אחידות.

שדות אלקטרומגנטיים (EMF)

מכשיר זה עומד בתקנים ובתקנות החלים בנוגע לחשיפה לשדות אלקטרומגנטיים.

אחריות ותמיכה

Versuni מציעה אחריות לשנתיים לאחר רכישת המוצר. אחריות זו אינה תקפה אם הפגם נובע משימוש לא נכון או מתחזוקה לקויה. האחריות שלנו אינה משפיעה על זכויותיך על פי חוק כצרכן. לקבלת מידע נוסף או להפעלת האחריות, בקר באתר האינטרנט שלנו www.philips.com/support.

מחזור

- סמל זה מציין שאין להשליך מוצרי חשמל עם אשפה ביתית רגילה.
- יש לפעול לפי הכללים הנהוגים במדינתך לגבי איסוף נפרד של מוצרי חשמל.



אחריות ותמיכה

Versuni מציעה אחריות לשנתיים על מוצר זה לאחר הרכישה. אחריות זו אינה תקפה אם פגם נובע משימוש לא נכון או תחזוקה לקויה. האחריות שלנו אינה משפיעה על זכויותיך במסגרת החוק כצרכן. למידע נוסף או להפעלת האחריות, נא לבקר באתר האינטרנט שלהו בכתובת www.home.id/warranty.

2025 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.



100 % recycled paper
100 % papier recyclé