

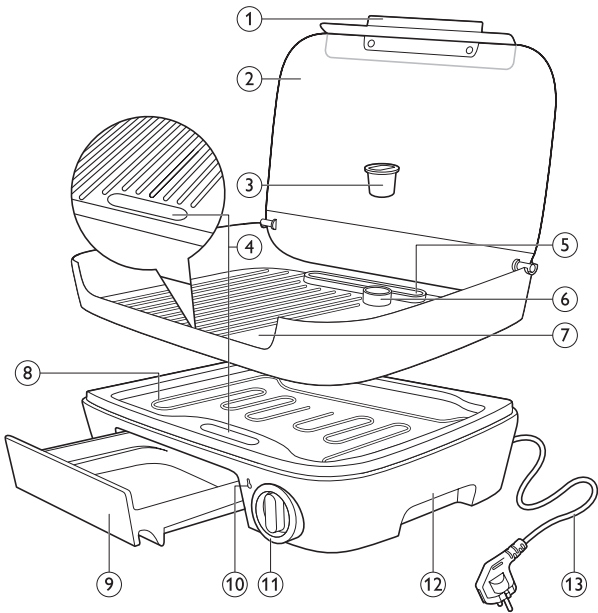
HD6360



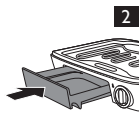
		Min.		°C	A B
		6-8	5-6	5	A-B
		8-10	5-8	5	A-B
		8-10	5-8	5	A-B
		6-8	4-6	5	A-B
		5-7	3-5	5	A-B
		8-10	5-8	5	A-B
		6-8	4-6	5	A-B
		9-15	6-9	5	A-B
		28-30	22-25	5	A-B
		33-35	25-30	5	A-B
		5-7	4-5	4-5	B
		4-6	3-4	5	B
		4-5	3-4	5	B
		10-12	6-8	5	B
		10-12	6-8	4	B
		10-12	6-8	5	A-B
		28-32	15-19	5	A-B
	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

PHILIPS

1



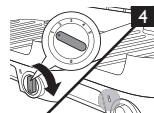
2



3



4



5



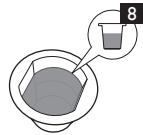
6



7



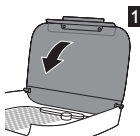
8



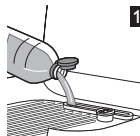
9



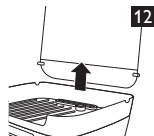
10



11



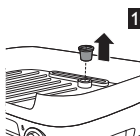
12



13



14



15



16



17



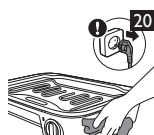
18



19



20



21



22



100% recycled paper
100% papier recyclé
4222.005.0346.2

www.philips.com

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- 1 Αντιθερμική λαβή
- 2 Γυάλινο καπάκι
- 3 Δοχείο καπνίσματος
- 4 Αυλάκι στραγγίσματος
- 5 Δοχείο ατμού
- 6 Υποδοχή για το δοχείο καπνίσματος
- 7 Πλάκα ψησίματος
- 8 Θερμαντικό στοιχείο
- 9 Δίσκος συλλογής λίπους
- 10 Ενδεικτική λυχνία
- 11 Διακόπτης θερμοκρασίας
- 12 Βάση
- 13 Καλώδιο και φισ
- 14 Τεμάχια ξύλου

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Προειδοποίηση

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή, ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος. Ελέγξτε την πινακίδα τύπου της συσκευής για πληροφορίες σχετικά με την τάση και την ισχύ.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες και άτομα χωρίς σχετική εμπειρία και γνώση, εφόσον έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής ή τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση και έχουν επίγνωση των ενεχόμενων κινδύνων.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών, όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη ή την έχετε αφήσει να κρυώσει.
- Τα παιδιά 8 ετών και άνω μπορούν να καθαρίσουν τη συσκευή μόνο υπό επίβλεψη.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Να αδειάζετε το δοχείο καπνίσματος στην (κεραμική) πλάκα και να αφήνετε τα τεμάχια ξύλου να κρυώσουν προτού τα πετάξετε. Μπορείτε επίσης να βυθίσετε τα τεμάχια ξύλου σε κρύο νερό και μετά να τα πετάξετε.
- Μην χρησιμοποιείτε ξυλοκάρβουνα ή παρόμοια εύφλεκτα υλικά με αυτήν τη συσκευή. Να χρησιμοποιείτε μόνο τα εγκεκριμένα τεμάχια ξύλου.

Προσοχή

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια με αρκετό ελεύθερο χώρο γύρω της.
- Προθερμαίνετε πάντα την πλάκα ψησίματος πριν τοποθετήσετε τροφές σε αυτήν.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Προσέχετε το πιτσιλισμα λίπους όταν ψήνετε κρέας με λίπος ή λουκάνικα. Κλείστε το γυάλινο καπάκι για να αποφύγετε το πιτσιλισμα.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εξωτερικό της συσκευής όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, καθώς καίει.
- Γυρίζετε πάντα το διακόπτη θερμοκρασίας στο 0 προτού αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν αφαιρέσετε την πλάκα ψησίματος, πριν καθαρίσετε τη συσκευή ή την αποθηκεύσετε.

- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν αφαιρέσετε το δίσκο συλλογής λίπους ή το δοχείο καπνίσματος.
- Μην αγγίζετε ποτέ την πλάκα ψησίματος με αιχμηρά ή λειαντικά αντικείμενα, όπως μεταλλική σπάτουλα, καθώς έτσι προκαλείτε ζημιά στην αντικολητική επιφάνεια.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για απλή οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία, φάρμες ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης, δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανδοχεία και λοιπούς οικιστικούς ή εξωτερικούς χώρους.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή συστήματος τηλεχειρισμού.
- Όταν ψήνετε με καπνό, να τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από τον απορροφητήρα ή σε ένα καλά αεριζόμενο δωμάτιο, ώστε η συσκευή να λειτουργεί με ασφάλεια αλλά και για να μην ενεργοποιηθεί ο ανιχνευτής καπνού του χώρου.

Ηλεκτρομαγνητικό πεδίο (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση, βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Πριν την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Καθαρίστε τη συσκευή (ανατρέξτε στο κεφάλαιο “Μετά τη χρήση”).

Χρήση της συσκευής

Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά, αιχμηρά ή διαβρωτικά σκεύη κουζίνας, καθώς φθείρουν την αντικολητική επιφάνεια της πλάκας ψησίματος.

Τοποθετείτε πάντα το δοχείο καπνίσματος στην υποδοχή της πλάκας ψησίματος, ακόμα και όταν δεν το χρησιμοποιείτε. Διαφορετικά, μπορεί να πεταχτεί λίπος μέσα από την υποδοχή στο θερμαντικό στοιχείο που βρίσκεται κάτω από την πλάκα ψησίματος.

- 1 Τοποθετήστε τη βάση πάνω σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.
- 2 Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής λίπους στη βάση σύροντάς τον. (Εικ. 2)
- 3 Τοποθετήστε το γυάλινο καπάκι πάνω στην πλάκα ψησίματος. (Εικ. 3)

Σημείωση: Με το καπάκι πετυχαίνετε γρηγορότερο ψήσιμο και εξασφαλίζετε ότι το φαγητό σας διατηρεί τα διάφορα αρώματα που αποκτά από το ψήσιμο με καπνό ή ατμό. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι πάντα κλειστό όταν ψήνετε με καπνό ή ατμό.

Κανονικό ψήσιμο

Μην ρίχνετε ποτέ λάδι ή άλλα υγρά στο δοχείο καπνίσματος.

- 1 Ξετυλίξτε το καλώδιο.
 - 2 Συνδέστε το φισ σε πρίζα με γείωση.
 - 3 Θέστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη ρύθμιση που θέλετε να ψήσετε. (Εικ. 4)
- Ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος τροφίμων για να δείτε μια ενδεικτική ρύθμιση θερμοκρασίας και έναν ενδεικτικό χρόνο ψησίματος.
- **Ανάβει η ενδεικτική λυχνία.**
 - 4 Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία. (Εικ. 5)
 - **Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.**
 - 5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στη ζεστή πλάκα ψησίματος.

Σημείωση: Αν η ενδεικτική λυχνία ανάψει κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αυτό σημαίνει ότι η συσκευή θερμαίνεται ξανά. Μπορείτε απλά να συνεχίσετε το ψήσιμο.

Σημείωση: Μπορείτε να κλείσετε το καπάκι ή να το αφήσετε ανοιχτό.

- 6 Γυρίζετε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος ανά διαστήματα.

Προσοχή: Ποτέ μην κόβετε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος και μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να τα γυρίσετε. Μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια.

7 Όταν θεωρήσετε ότι τα τρόφιμα έχουν ψηθεί όσο πρέπει, απομακρύνετε τα από την πλάκα ψησίματος. Γυρίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στο 0.

Προσοχή: Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να απομακρύνετε τα τρόφιμα από την πλάκα ψησίματος. Μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια.

Προσοχή: Μην μετακινείτε και μην μεταφέρετε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται ή είναι ακόμα ζεστή.

Ψήσιμο με καπνό

Μπορείτε να ψήσετε το φαγητό σας με καπνό από τεμάχια ξύλου για καπνιστή γεύση ή να χρησιμοποιήσετε μπαχαρικά για νοστιμιά. Για μεγαλύτερη έμπνευση, ανατρέξτε στο βιβλίο συνταγών ή στον Οδηγό γρήγορης έναρξης.

Μην ρίχνετε ποτέ λάδι ή άλλα υγρά στο δοχείο καπνίσματος.

Μην χρησιμοποιείτε ξυλοκάrbουνα ή παρόμοια εύφλεκτα υλικά με αυτήν τη συσκευή. Να χρησιμοποιείτε μόνο τα εγκεκριμένα τεμάχια ξύλου.

Συμβουλή: Τοποθετήστε την ψηστιέρα κάτω από τον απορροφητήρα ή σε ένα καλά αεριζόμενο δωμάτιο, καθώς βγαίνει καπνός γύρω από το καπάκι κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Σημείωση: Η συσκευή συνοδεύεται από ένα πακέτο τεμαχίων ξύλου, το οποίο περιέχει αρκετά ξύλα ώστε να ψήσετε με καπνό 5 φορές. Μπορείτε να αγοράσετε τεμάχια ξύλου, ίδιου τύπου ή και με διαφορετικό άρωμα, στη διεύθυνση www.barbecook.com/smokechips ή σε εξειδικευμένα καταστήματα με είδη μαγειρικής.

1 Ξετυλίξτε το καλώδιο.

2 Συνδέστε το φισ σε πρίζα με γείωση.

3 Γεμίστε το δοχείο καπνίσματος με τεμάχια ξύλου και τοποθετήστε το στην υποδοχή της πλάκας ψησίματος. (Εικ. 6)

- Για ήπια γεύση καπνίσματος, γεμίστε το δοχείο μέχρι τη χαμηλότερη γραμμή. Μπορείτε να καπνίσετε το φαγητό σας για 10 με 15 λεπτά. (Εικ. 7)
- Για μέτρια γεύση καπνίσματος, γεμίστε το δοχείο μέχρι τη μεσαία γραμμή. Μπορείτε να καπνίσετε το φαγητό σας για 20 με 25 λεπτά. (Εικ. 8)
- Για έντονη γεύση καπνίσματος, γεμίστε το δοχείο μέχρι πάνω. Μπορείτε να καπνίσετε το φαγητό σας για 30 λεπτά. (Εικ. 9)

Σημείωση: Μην βυθίζετε ποτέ τα τεμάχια ξύλου σε νερό πριν τα χρησιμοποιήσετε.

Σημείωση: Να αδειάζετε πάντα το δοχείο καπνίσματος πριν το επόμενο ψήσιμο. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ξανά τα ίδια (καμένα) τεμάχια ξύλου.

Συμβουλή: Το φαγητό γίνεται πολύ νόστιμο αν τοποθετήσετε μπαχαρικά στο δοχείο καπνίσματος.

4 Για να ψήσετε με καπνό, θέστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη ρύθμιση 5 και κλείστε το γυάλινο καπάκι για να μην βγαίνει καπνός. (Εικ. 4)

▶ Ανάβει η ενδεικτική λυχνία.

Σημείωση: Τα τεμάχια ξύλου δεν παίρνουν φωτιά. Απλώς φτάνουν σε θερμοκρασία που βγάζουν καπνό.

5 Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί για περίπου 10 λεπτά, μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία και να βγαίνει αρκετός καπνός από το δοχείο καπνίσματος. (Εικ. 5)

▶ Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.

6 Ανοίξτε το γυάλινο καπάκι και τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος.

7 Κλείστε το καπάκι για να μεταφερθεί όλο το άρωμα του καπνού στο φαγητό, αλλά και για να αποφύγετε το πιτσίλισμα λίπους. (Εικ. 10)

Σημείωση: Είναι φυσιολογικό να βγαίνει καπνός γύρω από το καπάκι.

8 Γυρίζετε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος ανά διαστήματα.

Προσοχή: Ποτέ μην κόβετε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος και μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να τα γυρίσετε. Μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια.

9 Όταν θεωρήσετε ότι τα τρόφιμα έχουν ψηθεί όσο πρέπει, ανοίξτε το γυάλινο καπάκι, απομακρύνετε τα τρόφιμα από την πλάκα ψησίματος και γυρίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στο 0.

Προσοχή: Να αδειάζετε το δοχείο καπνίσματος στην (κεραμική) πλάκα και να αφήνετε τα τεμάχια ξύλου να κρυώσουν προτού τα πετάξετε. Μπορείτε επίσης να βυθίσετε τα τεμάχια ξύλου σε κρύο νερό και μετά να τα πετάξετε.

Προσοχή: Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να απομακρύνετε τα τρόφιμα από την πλάκα ψησίματος. Μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια.

Προσοχή: Μην μετακινείτε και μην μεταφέρετε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται ή είναι ακόμα ζεστή.

Προσοχή: Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την πιάσετε ή την καθαρίσετε.

Ψήσιμο με ατμό

Μπορείτε να ψήσετε με ατμό που παράγεται από κάποιο υγρό, όπως νερό ή κρασί, για να γίνει το κρέας πιο μαλακό. Για μεγαλύτερη έμπνευση, ανατρέξτε στο βιβλίο συνταγών ή στον Οδηγό γρήγορης έναρξης.

Προσοχή: Γεμίστε το δοχείο ατμού μόνο με νερό ή κάποιο άλλο αλκοολούχο ποτό. Μην προσθέτετε άλλα υγρά, όπως λάδι ή μαρινάδες.

Προσοχή: Μην τοποθετείτε ποτέ στο δοχείο ατμού ζεστό νερό ή νερό που μόλις έχει βράσει, για να αποφύγετε την υπερχειλίση του δοχείου.

1 Ξετυλίξτε το καλώδιο.

2 Συνδέστε το φισ σε πρίζα με γείωση.

3 Γεμίστε το δοχείο ατμού με νερό, κρασί ή άλλο αλκοολούχο ποτό και κλείστε το καπάκι. (Εικ. 11)

Σημείωση: Μην γεμίζετε ποτέ το δοχείο ατμού με νερό που υπερβαίνει την ένδειξη μέγιστης στάθμης, για να αποφύγετε την υπερχειλίση κατά το βράσιμο.

4 Για να ψήσιμο με ατμό, θέστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη ρύθμιση 4 ή 5 και κλείστε το γυάλινο καπάκι για να μην βγαίνει ατμός. (Εικ. 4)

▶ Ανάβει η ενδεικτική λυχνία.

Σημείωση: Ενδέχεται να βγαίνει καπνός ακόμα κι αν το καπάκι είναι κλειστό.

5 Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία (Εικ. 5).

▶ Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.

6 Τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στη ζεστή πλάκα ψησίματος.

7 Κλείστε το καπάκι για να μεταφερθεί όλο το άρωμα του ατμού στο φαγητό, αλλά και για να αποφύγετε το πιτσίλισμα λίπους. (Εικ. 10)

8 Γυρίζετε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος ανά διαστήματα.

Προσοχή: Ποτέ μην κόβετε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος και μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να τα γυρίσετε. Μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια.

Σημείωση: Είναι φυσιολογικό το φαγητό να μην ροδίσει ή ξεροψηθεί. Αν θέλετε το κρέας να ροδίσει ή να ξεροψηθεί περισσότερο από έξω, μπορείτε να ψήσετε με ανοιχτό το καπάκι.

9 Όταν θεωρήσετε ότι τα τρόφιμα έχουν ψηθεί όσο πρέπει, ανοίξτε το γυάλινο καπάκι, απομακρύνετε τα τρόφιμα από την πλάκα ψησίματος και γυρίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στο 0.

Προσοχή: Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να απομακρύνετε τα τρόφιμα από την πλάκα ψησίματος. Μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια.

Προσοχή: Μην μετακινείτε και μην μεταφέρετε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται ή είναι ακόμα ζεστή.

Μετά τη χρήση

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 2 Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την μετακινήσετε ή την καθαρίσετε.
- 3 Για να αφαιρέσετε το γυάλινο καπάκι, ανοίξτε το και σηκώστε το για να βγει από τους βραχίονες. (Εικ. 12)
- 4 Καθαρίστε το γυάλινο καπάκι σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων. (Εικ. 13)

Σημείωση: Να είστε προσεκτικοί με το καπάκι, καθώς ενδέχεται να σπάσει εάν σας πέσει.

Σημείωση: Μετά το ψήσιμο με καπνό, ενδέχεται να υπάρχουν σκούρα στίγματα στο καπάκι. Αφαιρούνται εύκολα με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό.

- 5 Αφαιρέστε το δοχείο καπνίσματος από την πλάκα ψησίματος. (Εικ. 14)

Προσοχή: Να αδειάζετε το δοχείο καπνίσματος στην (κεραμική) πλάκα και να αφήνετε τα τεμάχια ξύλου να κρυώσουν προτού τα πετάξετε. Μπορείτε επίσης να βυθίσετε τα τεμάχια ξύλου σε κρύο νερό και μετά να τα πετάξετε.

- 6 Να καθαρίζετε το δοχείο καπνίσματος σε ζεστό νερό με υγρό απορρυπαντικό. (Εικ. 15)

Προσοχή: Μην καθαρίζετε το δοχείο καπνίσματος στο πλυντήριο πιάτων.

- 7 Με μια ξύλινη σπάτουλα ή μια σπάτουλα σιλικόνης, σπρώξτε το περιττό λίπος και τα υπολείμματα φαγητού από την πλάκα ψησίματος στο αυλάκι στραγγίσματος (Εικ. 16).
- 8 Χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας για να απομακρύνετε το υπόλοιπο λίπος και τα υπολείμματα φαγητού από την πλάκα ψησίματος.
- 9 Καθαρίστε την πλάκα ψησίματος σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων. (Εικ. 17)

Σημείωση: Αν η πλάκα ψησίματος έχει καμένα υπολείμματα, μουλιάστε την πρώτα σε ζεστό νερό. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή σύρμα τριψίματος για να καθαρίσετε την πλάκα ψησίματος.

- 10 Απομακρύνετε το λίπος και τα υπολείμματα φαγητού από το δίσκο συλλογής λίπους. (Εικ. 18)
- 11 Πλύνετε το δίσκο συλλογής λίπους με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων. (Εικ. 19)
- 12 Καθαρίστε τη βάση με ένα υγρό πανί. (Εικ. 20)

Κίνδυνος: Μην βυθίζετε τη βάση ή το καλώδιο σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

- 13 Στεγνώστε σχολαστικά όλα τα μέρη της συσκευής.

Συστήματα αποθήκευσης

- 1 Τοποθετήστε το γυάλινο καπάκι (1), τοποθετήστε το δοχείο καπνίσματος στην πλάκα ψησίματος (2), τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος στη βάση (3) και σύρετε την πλάκα ψησίματος στη βάση (4). (Εικ. 21)
- 2 Τυλίξτε το καλώδιο και τοποθετήστε τη συσκευή στο κουτί της, ώστε η βάση να μένει προστατευμένη.
- 3 Αποθηκεύστε τη συσκευή σε στεγνό μέρος.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 22).

Εγγύηση και επισκευή

Αν χρειάζεστε επισκευή ή πληροφορίες ή αν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφθείτε την τοποθεσία της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας. Θα βρείτε το τηλέφωνο στο

φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης. Αν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Λύση
Δεν ξέρω από πού να αγοράσω τεμάχια ξύλου.	Μπορείτε να αγοράσετε τεμάχια ξύλου σε εξειδικευμένα καταστήματα με είδη μαγειρικής ή στη διεύθυνση www.barbecook.com/smokechips .
Δεν ξέρω τι είδους τεμάχια ξύλου να χρησιμοποιήσω.	Να χρησιμοποιείτε μόνο εγκεκριμένα τεμάχια ξύλου, ειδικά κατασκευασμένα για ψήσιμο ή κάπνισμα. Υπάρχουν πολλά είδη και αρώματα.
Το φαγητό μου δεν έχει έντονη καπνιστή γεύση.	Μπορείτε να προσθέσετε περισσότερα τεμάχια ξύλου ή να περιμένετε να βγει καπνός προτού τοποθετήσετε τα τρόφιμα στην ψηστήρα.

Πίνακας μαγειρέματος τροφίμων (Εικ. 23)

ESPAÑOL

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

- 1 Mango de tacto frío
- 2 Tapa de cristal
- 3 Vaso para ahumar
- 4 Ranura de drenaje
- 5 Depósito de vapor
- 6 Abertura del vaso para ahumar
- 7 Placa de asar
- 8 Resistencia
- 9 Bandeja recoge grasa
- 10 Piloto indicador
- 11 Control de temperatura
- 12 Base
- 13 Clavija y cable de alimentación
- 14 Virutas para ahumar

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

- 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 placa de modelo del mismo se corresponde con el voltaje de red local. Compruebe la placa de modelo del aparato para conocer la información del voltaje y los vatios.
 - Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
 - 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 instruidos y supervisados acerca del uso del aparato y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
 - No permita que los niños jueguen con el aparato.
 - Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años cuando el aparato esté encendido o se esté enfriando.
 - Los niños de 8 años o más solo puede limpiar el aparato bajo supervisión.
 - Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
 - No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
 - Vacíe el vaso para ahumar sobre una placa (cerámica). Deje que las virutas para ahumar se enfríen antes de desecharlas. También puede sumergir las virutas para ahumar en agua fría y, a continuación, desecharlas.
 - No utilice carbón ni combustibles semejantes con este aparato. Sólo aprobamos las virutas para ahumar.

- Precaución**
 - Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.

- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable con suficiente espacio libre alrededor.
- Precaliente siempre la placa de asar antes de colocar alimentos sobre ella.
- Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando.
- Tenga cuidado con las salpicaduras de grasa que se puedan producir al preparar carne grasa o salchichas. Cierre la tapa de cristal para evitar las salpicaduras de grasa.
- Nunca toque el exterior del aparato mientras está en funcionamiento, ya que está caliente.
- Gire siempre el control de temperatura a la posición 0 antes de desenchufar el aparato.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de extraer la placa de asar; limpiar el aparato y guardarlo.
- Deje que el aparato se enfríe antes de quitar o vaciar la bandeja recoge-grasa o el vaso para ahumar.
- Nunca toque la placa de asar con objetos afilados o abrasivos como una espátula de metal, ya que podría dañar la superficie antiadherente.
- Este aparato está diseñado solo para un uso doméstico normal, no para un uso en entornos como las cocinas de los comercios, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar los clientes de hoteles, moteles, hostales en los que se ofrecen desayunos, ni clientes de entornos residenciales o exteriores de otro tipo.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- Coloque el aparato debajo de la campana extractora o en una habitación bien ventilada cuando cocine con humo para evitar la acumulación de humo y que se active el detector de humos.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Antes de utilizarlo por primera vez

- 1 Retire los materiales de embalaje.
- 2 Limpie el aparato (consulte capítulo “Después del uso”).

Uso del aparato

Nota: No use utensilios de cocina metálicos, afilados o abrasivos, ya que dañan la capa antiadherente de la placa de asar.

Coloque siempre el vaso para ahumar en la abertura de la placa de asar, incluso cuando no lo utilice. De lo contrario, la grasa podría salpicar a través de la abertura del vaso para ahumar sobre la resistencia que hay debajo de la placa de asar.

- 1 Coloque la base sobre una encimera plana y estable.
- 2 Deslice la bandeja recoge-grasa en la base. (fig. 2)
- 3 Coloque la tapa de cristal en la placa de asar. (fig. 3)

Nota: La tapa es necesaria para asar más rápido y para asegurarse de que los distintos sabores que se desprenden al asar con humo o vapor se adhieren a los alimentos. Asegúrese de que la tapa está siempre cerrada cuando ase con humo o vapor.

Asado regular

Nunca ponga aceite ni otro líquido en el vaso para ahumar.

- 1 Desenrolle el cable de red.
 - 2 Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
 - 3 Ajuste el control de temperatura en la posición a la que desea asar. (fig. 4)
- Consulte la tabla de preparación de alimentos para obtener indicaciones acerca de las posiciones de temperatura y los tiempos de preparación.
- ▶ El piloto indicador se ilumina.
- 4 Deje que el aparato se precaliente hasta que el piloto indicador se apague. (fig. 5)
 - ▶ El aparato está listo para usar.
 - 5 Coloque los ingredientes sobre la placa de asar caliente.

Nota: Cuando el piloto indicador se enciende mientras asa, el aparato se está volviendo a calentar. Puede continuar asando.

Nota: Puede elegir entre cerrar la tapa o dejarla abierta.

- 6 Dé la vuelta a los ingredientes sobre la placa de asar de vez en cuando.

Precaución: No corte nunca los ingredientes mientras están en la placa de asar y no utilice utensilios metálicos para dar la vuelta a los mismos. Si lo hace, podría dañar la superficie antiadherente.

- 7 Cuando los ingredientes se hayan cocinado a su gusto, retírelos de la placa de asar. Gire el control de temperatura de nuevo hasta la posición 0.

Precaución: No utilice utensilios metálicos para quitar los ingredientes de la placa de asar. Si lo hace, podría dañar la superficie antiadherente.

Precaución: No mueva ni desplace el aparato mientras está en uso o cuando aún está caliente.

Asado con humo

Puede asar los alimentos con el humo producido por virutas para ahumar para obtener un sabor ahumado o puede utilizar especias para dar sabor a los alimentos. Consulte el libro de recetas de la guía rápida para inspirarse.

Nunca ponga aceite ni otro líquido en el vaso para ahumar.

No utilice carbón ni combustibles semejantes con este aparato. Sólo aprobamos las virutas para ahumar.

Consejo: Coloque la placa debajo de la campana extractora o en una habitación bien ventilada, ya que el humo se escapa por los laterales de la tapa mientras asa.

Nota: Se suministra un paquete de virutas de humo con este aparato. Contiene suficientes virutas de humo para asar a la parrilla 5 veces. Puede comprar más virutas de humo o virutas de humo con distintos sabores en www.barbecuecook.com/smokechips o en tiendas especializadas en cocina.

- 1 Desenrolle el cable de red.
- 2 Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- 3 Llene el vaso para ahumar de virutas para ahumar y colóquelo en la abertura de la placa de asar. (fig. 6)
 - Para obtener un sabor ahumado suave, llene el vaso hasta la línea inferior. Puede ahumar los alimentos durante entre 10 y 15 minutos. (fig. 7)
 - Para obtener un sabor ahumado medio, llene el vaso hasta la línea intermedia. Puede ahumar los alimentos durante entre 20 y 25 minutos. (fig. 8)
 - Para obtener un sabor ahumado intenso, llene el vaso hasta el borde. Puede ahumar los alimentos durante 30 minutos. (fig. 9)

Nota: Nunca sumerja las virutas para ahumar en agua antes de usarlas.

Nota: Vacíe siempre el vaso para ahumar si desea asar con humo de nuevo. No utilice de nuevo las mismas virutas para ahumar (quemadas).

Consejo: También se obtienen alimentos muy sabrosos si añade algunas especias secas al vaso para ahumar.

- 4 Para asar con humo, ajuste el control de temperatura en la posición 5 y cierre la tapa de cristal, para evitar que el humo escape. (fig. 4)
- ▶ El piloto indicador se ilumina.

Nota: Es improbable que se prendan las virutas para ahumar. Solo alcanzan una temperatura en la que desprenden humo.

- 5 Deje que el aparato se precaliente durante 10 minutos aproximadamente hasta que el piloto indicador se apague y el vaso para ahumar desprenda bastante humo. (fig. 5)
- ▶ El aparato está listo para usar.
- 6 Abra la tapa de cristal y coloque los ingredientes sobre la placa de asar caliente.
- 7 Cierre la tapa de cristal para asegurarse de que el humo transfiera su sabor a los alimentos y para evitar las salpicaduras de grasa. (fig. 10)

Nota: Es normal que se escape un poco de humo por los laterales de la tapa.

- 8 Dé la vuelta a los ingredientes sobre la placa de asar de vez en cuando.
- Precaución: No corte nunca los ingredientes mientras están en la placa de asar y no utilice utensilios metálicos para dar la vuelta a los mismos. Si lo hace, podría dañar la superficie antiadherente.

- 9 Cuando los ingredientes estén preparados a su gusto, abra la tapa de cristal, retire los ingredientes de la placa de asar y gire de nuevo el control de temperatura hasta la posición 0.

Precaución: Vacíe el vaso para ahumar sobre una placa (cerámica). Deje que las virutas para ahumar se enfríen antes de desecharlas. También puede sumergir las virutas para ahumar en agua fría y, a continuación, desecharlas.

Precaución: No utilice utensilios metálicos para quitar los ingredientes de la placa de asar. Si lo hace, podría dañar la superficie antiadherente.

Precaución: No mueva ni desplace el aparato mientras está en uso o cuando aún está caliente.

Precaución: Deje que el aparato se enfríe antes de manipularlo o limpiarlo.

Asado con vapor

Puede asar con el vapor producido por un líquido, por ejemplo agua o vino, para que la carne quede más tierna. Consulte el libro de recetas de la guía rápida para inspirarse.

Precaución: Llene el depósito de vapor solo con agua o bebidas alcohólicas. No añada ningún otro líquido, como aceite o adobo.

Precaución: Nunca utilice agua caliente o agua recién hervida para llenar el depósito de agua, para evitar que el depósito rebose.

- 1 Desenrolle el cable de red.
- 2 Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- 3 Llene el depósito de vapor con agua, vino u otra bebida alcohólica y cierre la tapa. (fig. 11)

Nota: Nunca llene el depósito de vapor por encima de la indicación de nivel máximo, para evitar que rebose.

- 4 Para asar con vapor, ajuste el control de temperatura en la posición 4 o 5 y cierre la tapa de cristal, para evitar que el vapor escape. (fig. 4)
- El piloto indicador se ilumina.

Nota: Puede escaparse un poco de vapor incluso cuando la tapa está cerrada.

- 5 Deje que el aparato se precaliente hasta que el piloto indicador se apague (fig. 5).
- El aparato está listo para usar.
- 6 Coloque los ingredientes sobre la placa de asar caliente.
- 7 Cierre la tapa de cristal para asegurarse de que el vapor transfiera su sabor a los alimentos y para evitar las salpicaduras de grasa. (fig. 10)
- 8 Dé la vuelta a los ingredientes sobre la placa de asar de vez en cuando.

Precaución: No corte nunca los ingredientes mientras están en la placa de asar y no utilice utensilios metálicos para dar la vuelta a los mismos. Si lo hace, podría dañar la superficie antiadherente.

Nota: Es normal que la carne no adquiera un color marrón o quede crujiente. Para que la carne adquiera un tono más marrón o esté más crujiente en el exterior, puede asar con la tapa abierta.

- 9 Cuando los ingredientes estén preparados a su gusto, abra la tapa de cristal, retire los ingredientes de la placa de asar y gire de nuevo el control de temperatura hasta la posición 0.

Precaución: No utilice utensilios metálicos para quitar los ingredientes de la placa de asar. Si lo hace, podría dañar la superficie antiadherente.

Precaución: No mueva ni desplace el aparato mientras está en uso o cuando aún está caliente.

Después del uso

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Deje que el aparato se enfríe antes de moverlo o limpiarlo.

- 3 Para desmontar la tapa de cristal, ábrala y levántela hasta sacarla de sus bisagras. (fig. 12)

- 4 Lave la tapa de cristal con agua caliente y un poco de detergente líquido o en el lavavajillas. (fig. 13)

Nota: Tenga cuidado con la tapa de cristal, puede romperse si se cae.

Nota: Después de asar con humo, puede que aparezca una zona oscura en la tapa. Puede eliminarla fácilmente con agua caliente y un poco de detergente líquido.

- 5 Quite el vaso para ahumar de la placa de asar. (fig. 14)

Precaución: Vacíe el vaso para ahumar sobre una placa (cerámica). Deje que las virutas para ahumar se enfríen antes de desecharlas. También puede sumergir las virutas para ahumar en agua fría y, a continuación, desecharlas.

- 6 Lave el vaso para ahumar con agua caliente y un poco de detergente líquido. (fig. 15)

Precaución: No lave el vaso para ahumar en el lavavajillas.

- 7 Deslice los restos de grasa y alimentos sobre la placa de asar hacia la ranura de drenaje con una espátula de madera o silicona (fig. 16).

- 8 Utilice papel de cocina para eliminar los restos de grasa y alimentos de la placa de asar.

- 9 Lave la placa de asar con agua caliente y un poco de detergente líquido o en el lavavajillas. (fig. 17)

Nota: Si hay restos secos de grasa o alimentos en la placa de asar, sumerja primero la placa en agua caliente. No utilice sustancias abrasivas ni estropajos para limpiar la placa de asar.

- 10 Elimine los restos de grasa o alimentos de la bandeja recoge grasa. (fig. 18)

- 11 Lave la bandeja recoge grasa en agua caliente con un poco de detergente líquido o en el lavavajillas. (fig. 19)

- 12 Limpie la base con un paño húmedo. (fig. 20)

Peligro: No sumerja la base ni el cable de red en agua u otros líquidos.

- 13 Seque bien todas las piezas del aparato.

Almacenamiento

- 1 Coloque la tapa de cristal (1), ponga el vaso para ahumar en la placa de asar (2), ponga la placa de asar en la base (3) y deslice la bandeja recoge grasa en la base (4). (fig. 21)
- 2 Enrolle el cable de alimentación y coloque el aparato en la caja para proteger la base.
- 3 Guarde el aparato en un lugar seco.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 22).

Garantía y servicio

Si necesita información o tiene algún problema, visite la página Web de Philips en www.philips.com o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país. Hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial. Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Guía de resolución de problemas

Problema	Solución
No sé dónde puedo comprar las virutas para ahumar.	Puede comprar las virutas para ahumar en tiendas especializadas en cocina o en www.barbecue.com/smokechips .
No sé qué tipo de virutas para ahumar puedo usar.	Utilice solo virutas para ahumar aprobadas, que se venden especialmente para asar o ahumar. Puede elegir entre distintos tipos y sabores.
Los alimentos no adquieren un sabor ahumado intenso.	Puede añadir más virutas para ahumar o esperar hasta que se desprenda más humo antes de poner los alimentos en la placa.

ITALIANO

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

- 1 Impugnatura termoisolante
- 2 Coperchio in vetro
- 3 Recipiente per l'affumicatura
- 4 Scanalatura di drenaggio
- 5 Serbatoio del vapore
- 6 Apertura del recipiente per l'affumicatura
- 7 Piastra di grigliatura
- 8 Resistenza
- 9 Vassoio raccogli grasso
- 10 Spia luminosa
- 11 Termostato
- 12 Base
- 13 Cavo di alimentazione e spina
- 14 Trucioli di legno per l'affumicatura

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

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

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla targhetta del modello corrisponda alla tensione locale erogata. Leggete le informazioni sulla tensione e il wattaggio presenti sulla targhetta del modello.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adeguate, a condizione che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in condizioni di sicurezza e siano consapevoli dei rischi connessi all'utilizzo.
- Non lasciate giocare i bambini con l'apparecchio.
- Tenete l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni quando l'apparecchio stesso è acceso o si sta raffreddando.
- I bambini di età pari o superiore agli 8 anni possono pulire l'apparecchio solo sotto supervisione.
- Tenete il cavo lontano da superfici incandescenti.
- Non lasciate mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Svuotate il recipiente per l'affumicatura su un piatto (di ceramica). Lasciate che i trucioli di legno per l'affumicatura si raffreddino prima di gettarli via; prima di buttarli potete anche immergerli in acqua fredda.
- Non usate carbone o combustibili simili con questo apparecchio. Utilizzate solo trucioli di legno per l'affumicatura approvati.

Attenzione

- Collegate l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie piana e stabile con sufficiente spazio circostante.
- Preriscaldare sempre la piastra di grigliatura prima di collocarvi gli alimenti.
- Le superfici accessibili potrebbero surriscaldarsi quando l'apparecchio è in funzione.
- Fate attenzione al grasso che potrebbe schizzare dalla griglia quando si prepara carne grassa o salsicce. Chiudete il coperchio in vetro per evitare gli schizzi di grasso.
- Non toccate mai l'esterno dell'apparecchio mentre è in funzione, poiché è caldo.
- Ruotate sempre il termostato su 0 prima di staccare l'apparecchio.
- Scollegate sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso.
- Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di rimuovere la piastra di grigliatura, pulire l'apparecchio o riporlo.
- Prima di rimuovere o svuotare il vassoio raccogli grasso o il recipiente per l'affumicatura, lasciate raffreddare l'apparecchio.

- Non toccate mai la piastra per grigliare con utensili appuntiti o abrasivi come spatole di metallo, poiché questo può danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico e non deve essere utilizzato in ambienti quali cucine dei dipendenti lavorativi. Non deve essere altresì utilizzato dai clienti di hotel, motel, Bed & Breakfast e altri ambienti residenziali o all'esterno.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema con telecomando a distanza.
- Per evitare di attivare il rilevatore di fumo e per la corretta circolazione del fumo, quando cucinate piatti affumicati posizionate l'apparecchio sotto una cappa aspirante o in una stanza ben aerata.

Campo elettromagnetico (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Primo utilizzo

- 1 Rimuovete i materiali di imballo.
- 2 Pulite l'apparecchio (vedere il capitolo "Dopo l'uso").

Modalità d'uso dell'apparecchio

Nota: Non adoperate utensili da cucina in metallo, appuntiti o abrasivi, in quanto possono danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra di grigliatura.

Posizionate sempre il recipiente per l'affumicatura nell'apertura collocata nella piastra per grigliare, anche quando non viene utilizzato, poiché potreste rischiare che del grasso fuoriesca da tale apertura e vada a finire sulla resistenza posta sotto la piastra stessa.

- 1 Appoggiate l'apparecchio su un piano di lavoro piatto e stabile.
- 2 Fate scorrere il vassoio raccogli grasso nella base. (fig. 2)
- 3 Posizionate il coperchio in vetro sulla piastra per grigliare. (fig. 3)

Nota: Il coperchio serve per cuocere più velocemente e assicurarsi che gli aromi diversi della cottura tramite affumicatura o vapore rimangano sulle pietanze. Assicuratevi che il coperchio sia sempre chiuso quando cuocete pietanze affumicate o a vapore.

Cottura classica alla griglia

Non inserite olio o altri liquidi nel recipiente per l'affumicatura.

- 1 Srotolate il cavo di alimentazione.
- 2 Inserite la spina in una presa di messa a terra.
- 3 Impostate il termostato alla temperatura desiderata. (fig. 4)
Consultate la tabella per la preparazione dei cibi per un'indicazione dell'impostazione della temperatura e per il tempo di cottura sul grill.
D La spia si accende.
- 4 Fate preriscaldare l'apparecchio finché non si spegne la spia. (fig. 5)
D L'apparecchio è pronto per l'uso.
- 5 Ponete gli ingredienti sulla piastra di grigliatura calda.

Nota: Se si accende la spia luminosa mentre state cucinando, significa che l'apparecchio si sta scaldando di nuovo; non è necessario interrompere la cottura.

Nota: Potete scegliere se chiudere o lasciare aperto il coperchio.

- 6 Di tanto in tanto girate gli ingredienti sulla griglia.

Attenzione Non tagliate mai gli ingredienti mentre si trovano sulla griglia e non usate utensili in metallo per girare gli ingredienti. Questo potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

- 7 Quando ritenete che gli ingredienti siano pronti, rimuoveteli dalla griglia e ruotate il termostato di nuovo su 0.

Attenzione Non usate utensili in metallo per togliere gli ingredienti dalla griglia. Questo potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Attenzione Non spostate o trasportate l'apparecchio durante l'uso o quando è ancora caldo.

Cottura alla griglia con affumicatura

Per ottenere pietanze dal sapore affumicato, potete utilizzare trucioli di legno per l'affumicatura; se invece desiderate dare alle pietanze un sapore più deciso potete utilizzare spezie essiccate. Consultate il ricettario o la guida rapida per altre idee.

Non inserite olio o altri liquidi nel recipiente per l'affumicatura.

Non usate carbone o combustibili simili con questo apparecchio.
Utilizzate solo trucioli di legno per l'affumicatura approvati.

Consiglio: Posizionate la griglia sotto una cappa aspirante o in una stanza ben aerata poiché durante la cottura alla griglia il fumo fuoriesce dai lati del coperchio.

Nota: Assieme all'apparecchio viene fornita una confezione di trucioli per l'affumicatura. Questa contiene una quantità sufficiente di trucioli per grigliare tramite affumicatura per 5 volte. Potete acquistare altri trucioli o trucioli con aromi diversi su www.barbecook.com/smokechips o in negozi di cucina specializzati.

- 1 Srotolate il cavo di alimentazione.
- 2 Inserite la spina nella presa di corrente dotata di messa a terra.
- 3 Riempite il recipiente per l'affumicatura con trucioli di legno per l'affumicatura e posizionate nell'apertura della griglia. (fig. 6)
 - Per un sapore affumicato delicato, riempite il contenitore al livello minimo. Potete affumicare le pietanze per 10-15 minuti. (fig. 7)
 - Per un sapore affumicato medio, riempite il contenitore al livello medio. Potete affumicare le pietanze per 20-25 minuti. (fig. 8)
 - Per un sapore affumicato forte, riempite il contenitore fino al bordo. Potete affumicare le pietanze per 30 minuti. (fig. 9)

Nota: Non immergete mai i trucioli di legno per l'affumicatura nell'acqua prima dell'uso.

Nota: Svotate sempre il contenitore per l'affumicatura se desiderate utilizzarlo di nuovo. Non riutilizzate gli stessi trucioli di legno per l'affumicatura (bruciati).

Consiglio: Anche inserendo delle spezie essiccate nel contenitore per l'affumicatura si ottengono pietanze molto saporite.

- 4 Per cucinare pietanze affumicate, impostate il termostato su 5 e, per evitare fuoriuscite di fumo, chiudete il coperchio in vetro. (fig. 4)
 - La spia si accende.

Nota: È difficile che i trucioli di legno per l'affumicatura prendano fuoco, poiché raggiungono una temperatura che consente loro solo di emettere fumo.

- 5 Fate preriscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti finché la spia non si spegne e non esce abbondante fumo dal recipiente per l'affumicatura. (fig. 5)
 - L'apparecchio è pronto per l'uso.
- 6 Aprite il coperchio in vetro e posizionate gli ingredienti sulla piastra di grigliatura.
- 7 Chiudete il coperchio in vetro per assicurarvi che le pietanze possano affumicarsi ed evitare eventuali schizzi di grasso. (fig. 10)

Nota: Fuoriuscite di fumo lungo i lati del coperchio sono normali.

- 8 Di tanto in tanto girate gli ingredienti sulla griglia.

Attenzione Non tagliate mai gli ingredienti mentre si trovano sulla griglia e non usate utensili in metallo per girare gli ingredienti. Questo potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

- 9 Quando gli ingredienti sono pronti, aprite il coperchio in vetro, rimuovete gli ingredienti dalla piastra di grigliatura e ruotate il termostato di nuovo su 0.

Attenzione Svotate il recipiente per l'affumicatura su un piatto (di ceramica). Lasciate che i trucioli di legno per l'affumicatura si raffreddino prima di gettarli via; prima di buttarli potete anche immergerli in acqua fredda.

Attenzione Non usate utensili in metallo per togliere gli ingredienti dalla griglia. Questo potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Attenzione Non spostate o trasportate l'apparecchio durante l'uso o quando è ancora caldo.

Attenzione Lasciate raffreddare l'apparecchio prima di maneggiarlo o di pulirlo.

Cottura alla griglia al vapore

Potete cuocere pietanze alla griglia e aromatizzarle con il vapore prodotto da un liquido, come ad esempio acqua e/o vino, per ottenere una carne tenera. Consultate il ricettario o la guida rapida per altre idee.

Attenzione Riempite il serbatoio del vapore solo con acqua o bevande alcoliche. Non aggiungete altri liquidi, come olio o marinate.

Attenzione Per evitare fuoriuscite dal serbatoio non usate mai acqua calda o acqua che ha appena bollito per riempire il serbatoio del vapore.

- 1 Srotolate il cavo di alimentazione.
- 2 Inserite la spina nella presa di corrente dotata di messa a terra.
- 3 Riempite il serbatoio del vapore con acqua, vino o altre bevande alcoliche e chiudete il coperchio. (fig. 11)

Nota: Per evitare un'ebollizione eccessiva, non riempite mai il serbatoio del vapore oltre l'indicazione del livello massimo.

- 4 Per cucinare pietanze con il vapore, impostate il termostato su 4 o 5 e chiudete il coperchio in vetro, per evitare fuoriuscite di vapore. (fig. 4)
 - La spia si accende.

Nota: Potrebbero verificarsi fuoriuscite di vapore, anche quando il coperchio è chiuso.

- 5 Fate preriscaldare l'apparecchio finché non si spegne la spia (fig. 5).
 - L'apparecchio è pronto per l'uso.
- 6 Ponete gli ingredienti sulla piastra di grigliatura calda.
- 7 Chiudete il coperchio in vetro per assicurarvi che le pietanze possano assorbire i sapori del vapore ed evitare schizzi di grasso. (fig. 10)
- 8 Di tanto in tanto girate gli ingredienti sulla griglia.

Attenzione Non tagliate mai gli ingredienti mentre si trovano sulla griglia e non usate utensili in metallo per girare gli ingredienti. Questo potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Nota: È normale che la carne non diventi dorata o croccante. Per una carne più croccante e dorata all'esterno, potete grigliarla con il coperchio aperto.

- 9 Quando gli ingredienti sono pronti, aprite il coperchio in vetro, rimuovete gli ingredienti dalla piastra di grigliatura e ruotate il termostato di nuovo su 0.

Attenzione Non usate utensili in metallo per togliere gli ingredienti dalla griglia. Questo potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Attenzione Non spostate o trasportate l'apparecchio durante l'uso o quando è ancora caldo.

Dopo l'uso

- 1 Staccate la spina dalla presa di corrente.
- 2 Lasciate raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo o di pulirlo.
- 3 Per staccare il coperchio in vetro, apritelo e sollevatelo dalle cerniere. (fig. 12)
- 4 Pulite il coperchio in vetro con acqua calda e del liquido per i piatti o in lavastoviglie. (fig. 13)

Nota: Attenzione, il coperchio in vetro si può rompere se cade.

Nota: Dopo aver utilizzato la griglia per l'affumicatura, potrebbero depositarsi delle macchie scure sul coperchio che potranno essere rimosse facilmente con acqua calda e detergente per piatti.

- 5 Rimuovete il recipiente per l'affumicatura dalla griglia. (fig. 14)

Attenzione Svotate il recipiente per l'affumicatura su un piatto (di ceramica). Lasciate che i trucioli di legno per l'affumicatura si raffreddino prima di gettarli via; prima di buttarli potete anche immergerli in acqua fredda.

- 6** Pulite il recipiente per l'affumicatura in acqua calda aggiungendo del detergente liquido per piatti. (fig. 15)

Attenzione Non pulite il recipiente per l'affumicatura in lavastoviglie.

- 7** Spostate i residui di grasso e di cibo sulla griglia nella scanalatura di drenaggio con una spatola di legno o in silicone (fig. 16).

- 8** Utilizzate della carta da cucina per rimuovere eventuali residui di grasso e di cibo dalla griglia.

- 9** Lavate la griglia con acqua calda e detersivo liquido o in lavastoviglie. (fig. 17)

Nota: Se residui di grasso e di cibo sono rimasti attaccati alla griglia, immergetela in acqua calda. Non usate detergenti abrasivi o pagliette per pulire la griglia.

- 10** Rimuovete i residui di cibo e di grasso dal vassoio raccogli grasso. (fig. 18)

- 11** Lavate il vassoio raccogli grasso in acqua calda con del liquido per piatti o in lavastoviglie. (fig. 19)

- 12** Pulite la base con un panno umido. (fig. 20)

Pericolo: Non immergete la base o il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi.

- 13** Asciugate a fondo tutte le parti dell'apparecchio.

Conservazione

- 1** Inserite il coperchio in vetro (1), posizionate il recipiente per l'affumicatura nella griglia (2), inserite la griglia nella base (3) e fate scorrere il vassoio raccogli grasso nella base (4). (fig. 21)

- 2** Riavvolgete il cavo di alimentazione e posizionate l'apparecchio nella scatola per proteggere la base.

- 3** Riponete l'apparecchio in un luogo asciutto.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non gettate l'apparecchio tra i rifiuti domestici quando non viene più utilizzato, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 22).

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo **www.philips.com** oppure contattate il centro assistenza clienti Philips del vostro paese. Per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia. Se nel vostro paese non esiste un centro assistenza clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Risoluzione dei guasti

Problema	Soluzione
Non so dove acquistare i trucioli di legno per l'affumicatura.	È possibile acquistarli nei negozi di cucina specializzati o sul sito www.barbecook.com/smokechips .
Non so che tipo di trucioli di legno per l'affumicatura posso usare.	Utilizzate solo trucioli di legno per l'affumicatura approvati, specificamente venduti per cuocere alla griglia o tramite affumicatura. Potete scegliere tra tipi e sapori diversi.
Le mie pietanze non hanno un sapore affumicato forte.	Potete aggiungere più trucioli di legno per l'affumicatura o attendere che fuoriesca più fumo prima di posizionare le pietanze sulla griglia.

Tabella per la preparazione degli alimenti (fig. 23)

PORTUGUÊS

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

- 1 Pega fria ao toque
- 2 Tampa de vidro
- 3 Taça de fumo
- 4 Ranhura de escoamento
- 5 Recipiente de vapor
- 6 Abertura para taça de fumo
- 7 Placa para grelhar
- 8 Placa de aquecimento
- 9 Tabuleiro para recolha da gordura
- 10 Luz indicadora
- 11 Controlo de temperatura
- 12 Base
- 13 Cabo de alimentação e ficha
- 14 Aparas de madeira para fumo

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe o aparelho nem o cabo de alimentação em água ou noutro líquido.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada na placa de identificação do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de ligar o aparelho. Verifique as informações da voltagem e da potência na placa de identificação.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e tenham sido supervisionadas para determinar uma utilização segura e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos, quando o aparelho está ligado ou a arrefecer.
- As crianças com idade igual ou superior a 8 anos podem limpar o aparelho apenas sob supervisão.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Esvazie a taça de fumo para um prato (de cerâmica). Deixe as aparas de madeira para fumo arrefecerem antes de as colocar no lixo. Também pode mergulhar as aparas de madeira para fumo em água fria e eliminá-las em seguida.
- Não utilize carvão ou combustíveis semelhantes neste aparelho. Utilize apenas aparas de madeira para fumo aprovadas.

Cuidado

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, com espaço livre suficiente à volta.
- Pré-aqueça sempre a placa para grelhar antes de colocar os alimentos sobre a mesma.
- As superfícies acessíveis podem aquecer enquanto o aparelho está em funcionamento.
- Tenha cuidado com os salpicos de gordura quando estiver a grelhar carnes gordas ou salsichas. Feche a tampa de vidro para impedir salpicos de gordura.
- Nunca toque no exterior do aparelho enquanto este está em funcionamento, pois a superfície está quente.
- Rode sempre o controlo de temperatura para 0 antes de desligar o aparelho da corrente.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Limpe sempre o aparelho após cada utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer totalmente antes de retirar a placa para grelhar, limpar o aparelho ou arrumá-lo.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de retirar ou esvaziar o tabuleiro para recolha da gordura ou a taça de fumo.

- Nunca toque na placa para grelhar com objectos afiados ou abrasivos, como uma espátula de metal, pois isto danifica a superfície antiaderente.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina a ambientes como copas de pessoal em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho. Também não é adequado para a utilização por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais ou ao ar livre.
- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo nem de um sistema de controlo remoto.
- Coloque o aparelho sob o exaustor ou num local bem ventilado quando grelhar com fumo, para assegurar uma utilização segura do fumo e para evitar a activação de detectores de fumo.

Campo electromagnético (CEM)

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

- 1 Retire os materiais de embalagem.
- 2 Limpe o aparelho (consulte o capítulo “Após a utilização”).

Utilizar o aparelho

Nota: Não utilize utensílios de cozinha metálicos, afiados ou abrasivos, pois estes danificam o revestimento antiaderente da placa para grelhar.

Coloque sempre a taça de fumo na abertura da placa para grelhar, mesmo se não a utilizar. Caso contrário, podem entrar salpicos de gordura pela abertura da taça de fumo e alcançar a placa de aquecimento sob a placa para grelhar.

- 1 Coloque a base numa bancada estável e plana.
- 2 Deslize o tabuleiro para recolha da gordura para o interior da base. (fig. 2)
- 3 Coloque a tampa de vidro na placa para grelhar. (fig. 3)

Nota: A tampa é necessária para grelhar mais rapidamente e para se assegurar de que os diferentes aromas que resultam de grelhar com fumo ou vapor penetram nos seus alimentos. Assegure-se de que a tampa está sempre fechada quando grelha com fumo ou vapor.

Grelhar normalmente

Nunca coloque óleo nem outro líquido na taça de fumo.

- 1 Desenrole o fio de alimentação.
 - 2 Ligue a ficha a uma tomada com terra.
 - 3 Defina o controlo da temperatura para a regulação a que pretende grelhar. (fig. 4)
- Consulte a tabela de preparação de alimentos para obter uma indicação da regulação de temperatura e do tempo para grelhar.
- ▶ A luz indicadora acende-se.
- 4 Deixe o aparelho pré-aquecer até a luz indicadora se apagar. (fig. 5)
 - ▶ O aparelho está agora pronto para ser utilizado.
 - 5 Coloque os ingredientes na placa para grelhar quente.

Nota: Quando a luz indicadora acende durante o processo de grelhar, significa que o aparelho está a aquecer novamente. Pode continuar a grelhar normalmente.

Nota: Pode escolher se prefere fechar a tampa ou deixá-la aberta.

- 6 Volte regularmente os alimentos na placa para grelhar.
- Atenção: Nunca corte os alimentos enquanto estes ainda se encontram na placa para grelhar, nem utilize utensílios de metal para voltar os alimentos. Isto pode danificar a superfície antiaderente.

- 7 Quando os alimentos estiverem no ponto que deseja, retire-os da placa para grelhar. Rode o controlo da temperatura novamente para 0.

Atenção: Não utilize utensílios de metal para retirar os ingredientes da placa para grelhar. Isto pode danificar a superfície antiaderente.

Atenção: Não mova, nem transporte o aparelho durante a sua utilização, nem quando este ainda está quente.

Grelhar com fumo

Pode grelhar os seus alimentos com o fumo produzido por aparas de madeira para fumo e obter um sabor fumado ou pode utilizar especiarias secas para temperar os seus alimentos. Consulte o livro de receitas ou o Guia de início rápido para se inspirar.

Nunca coloque óleo nem outro líquido na taça de fumo.

Não utilize carvão ou combustíveis semelhantes neste aparelho. Utilize apenas aparas de madeira para fumo aprovadas.

Sugestão: Coloque o grelhador sob o exaustor ou num local bem ventilado, visto que é libertado fumo pelas partes laterais da tampa durante o processo de grelhar.

Nota: É fornecida uma embalagem de aparas de madeiras para fumo juntamente com este aparelho. Esta contém aparas de madeira suficientes para grelhar com fumo 5 vezes. Pode comprar mais aparas de madeira para fumo ou aparas para fumo com aromas diferentes em www.barbecook.com/smokechips ou em lojas especializadas em artigos culinários.

- 1 Desenrole o fio de alimentação.
 - 2 Ligue a ficha a uma tomada com terra.
 - 3 Encha a taça de fumo com aparas de madeira para fumo e coloque-a na abertura da placa para grelhar. (fig. 6)
- Para um aroma suave a fumo, encha a taça até ao nível inferior. Isto fornece 10 a 15 minutos de fumo aos seus alimentos. (fig. 7)
 - Para um aroma médio a fumo, encha a taça até ao nível médio. Isto fornece 20 a 25 minutos de fumo aos seus alimentos. (fig. 8)
 - Para um aroma forte a fumo, encha a taça até ao rebordo. Isto fornece 30 minutos de fumo aos seus alimentos. (fig. 9)

Nota: Nunca mergulhe as aparas de madeira para fumo em água antes de as utilizar.

Nota: Esvazie sempre a taça de fumo se pretender grelhar novamente com fumo. Não volte a utilizar as mesmas aparas de madeira para fumo (queimadas).

Sugestão: Os alimentos também ficam muito saborosos se colocar algumas especiarias secas na taça de fumo.

- 4 Para grelhar com fumo, defina o controlo da temperatura para a regulação 5 e feche a tampa de vidro para evitar que o fumo saia. (fig. 4)
- ▶ A luz indicadora acende-se.

Nota: É pouco provável que as aparas de madeira para fumo se incendeiem. Estas alcançam uma temperatura que provoca apenas a formação de fumo.

- 5 Deixe o aparelho pré-aquecer durante aprox. 10 minutos até a luz indicadora se apagar e até sair algum fumo da respectiva taça. (fig. 5)
- ▶ O aparelho está agora pronto para ser utilizado.
- 6 Abra a tampa de vidro e coloque os alimentos na placa para grelhar quente.
- 7 Feche a tampa de vidro para se assegurar de que o fumo consegue transferir o seu aroma para os alimentos e para evitar salpicos de gordura. (fig. 10)

Nota: É normal que seja libertado algum fumo pelas partes laterais da tampa.

- 8 Volte regularmente os alimentos na placa para grelhar.

Atenção: Nunca corte os alimentos enquanto estes ainda se encontram na placa para grelhar, nem utilize utensílios de metal para voltar os alimentos. Isto pode danificar a superfície antiaderente.

- 9 Quando os alimentos estiverem no ponto que deseja, abra a tampa de vidro, retire os ingredientes da placa para grelhar e rode o controlo da temperatura novamente para 0.

Atenção: Esvazie a taça de fumo para um prato (de cerâmica). Deixe as aparas de madeira para fumo arrefecerem antes de as colocar no lixo. Também pode mergulhar as aparas de madeira para fumo em água fria e eliminá-las em seguida.

Atenção: Não utilize utensílios de metal para retirar os ingredientes da placa para grelhar. Isto pode danificar a superfície antiaderente.

Atenção: Não mova, nem transporte o aparelho durante a sua utilização, nem quando este ainda está quente.

Atenção: Permita que o aparelho arrefeça antes de manuseá-lo ou limpá-lo.

Grelhar com vapor

Pode grelhar utilizando o vapor produzido por um líquido, por exemplo água ou vinho, para obter uma carne mais tenra. Consulte o livro de receitas ou o Guia de início rápido para obter mais inspiração.

Atenção: Encha o reservatório de vapor apenas com água ou bebidas alcoólicas. Não adicione quaisquer outros líquidos, como gorduras ou marinadas.

Atenção: Nunca utilize água quente ou água acabada de ferver para encher o reservatório de vapor, para impedir que a água no reservatório transborde.

- 1 Desenrole o fio de alimentação.
 - 2 Ligue a ficha a uma tomada com terra.
 - 3 Encha o reservatório de vapor com água, vinho ou outra bebida alcoólica e feche a tampa. (fig. 11)
- Nota: Nunca encha o reservatório de vapor acima da indicação do nível máximo, para evitar que o líquido transborde durante a fervura.*
- 4 Para grelhar com vapor, defina o controlo da temperatura para a regulação 4 ou 5 e feche a tampa de vidro para evitar que o vapor saia. (fig. 4)
 - ▶ A luz indicadora acende-se.

Nota: Pode ser libertado algum vapor, mesmo quando a tampa está fechada.

- 5 Deixe o aparelho pré-aquecer até a luz indicadora se apagar (fig. 5).
- ▶ O aparelho está agora pronto para ser utilizado.
- 6 Coloque os ingredientes na placa para grelhar quente.
- 7 Feche a tampa de vidro para se assegurar de que o vapor consegue transferir o seu aroma para os alimentos e para evitar salpicos de gordura. (fig. 10)
- 8 Volte regularmente os alimentos na placa para grelhar.

Atenção: Nunca corte os alimentos enquanto estes ainda se encontram na placa para grelhar, nem utilize utensílios de metal para voltar os alimentos. Isto pode danificar a superfície antiaderente.

Nota: É normal que a carne não fique muito tostada ou estaladiça. Pode grelhar com a tampa aberta para que a carne fique mais tostada e estaladiça no exterior.

- 9 Quando os alimentos estiverem no ponto que deseja, abra a tampa de vidro, retire os ingredientes da placa para grelhar e rode o controlo da temperatura novamente para 0.

Atenção: Não utilize utensílios de metal para retirar os ingredientes da placa para grelhar. Isto pode danificar a superfície antiaderente.

Atenção: Não mova, nem transporte o aparelho durante a sua utilização, nem quando este ainda está quente.

Após a utilização

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Deixe o aparelho arrefecer antes de o deslocar ou limpar.
- 3 Para desencaixar a tampa de vidro, abra a tampa e, em seguida, levante-a, retirando-a das dobradiças. (fig. 12)
- 4 Lave a tampa de vidro com água quente e um pouco de detergente da loiça ou coloque-a na máquina de lavar loiça. (fig. 13)

Nota: Tenha cuidado com a tampa de vidro, esta pode partir se a deixar cair.

Nota: Depois de grelhar com fumo, podem surgir manchas escuras na tampa. Pode limpá-las facilmente com água quente e um pouco de detergente da loiça.

- 5 Retire a taça de fumo da placa para grelhar. (fig. 14)

Atenção: Esvazie a taça de fumo para um prato (de cerâmica). Deixe as aparas de madeira para fumo arrefecerem antes de as colocar no lixo. Também pode mergulhar as aparas de madeira para fumo em água fria e eliminá-las em seguida.

- 6 Lave a taça de fumo com água quente e um pouco de detergente da loiça. (fig. 15)

Atenção: Não lave a taça de fumo na máquina de lavar loiça.

- 7 Utilize uma espátula em madeira ou silicone para empurrar gordura em excesso e resíduos de alimentos da placa para grelhar para a ranhura de escoamento (fig. 16).
 - 8 Utilize papel de cozinha para eliminar alguma gordura restante e resíduos de alimentos da placa para grelhar.
 - 9 Lave a placa para grelhar em água quente e um pouco de detergente da loiça ou coloque-a na máquina de lavar loiça. (fig. 17)
- Nota: Se houver gordura ou resíduos de alimentos secos na placa para grelhar, primeiro demolhe a placa para grelhar em água quente. Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem esfregões para limpar a placa para grelhar.*
- 10 Retire a gordura e os resíduos de alimentos do tabuleiro para recolha da gordura. (fig. 18)
 - 11 Lave o tabuleiro para recolha da gordura com água quente e um pouco de detergente da loiça ou coloque-o na máquina de lavar loiça. (fig. 19)
 - 12 Limpe a base com um pano húmido. (fig. 20)

Perigo: Nunca mergulhe a base nem o cabo de alimentação em água ou noutro líquido.

- 13 Seque cuidadosamente todas as peças do aparelho.

Arrumação

- 1 Encaixe a tampa de vidro (1), coloque a taça de fumo na placa para grelhar (2), coloque a placa para grelhar na base (3) e deslize o tabuleiro para recolha da gordura para o interior da base (4). (fig. 21)
- 2 Enrole o cabo de alimentação e coloque o aparelho na caixa para proteger a base.
- 3 Guarde o aparelho num local seguro.

Meio ambiente

- No final da vida útil do aparelho, não o elimine com os resíduos domésticos normais; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 22).

Garantia e assistência

Se precisar de assistência ou informações, ou se tiver algum problema, visite o Web site da Philips em **www.philips.com** ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país. Poderá encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial. Se não houver um Centro de Apoio ao Cliente no seu país, dirija-se ao representante local da Philips.

Resolução de problemas

Problema	Solução
Não sei onde posso comprar as aparas de madeira para fumo.	Pode comprar aparas de madeira para fumo numa loja especializada em artigos culinários ou em www.barbecook.com/smokechips .
Não sei que tipo de aparas de madeira para fumo posso utilizar.	Utilize apenas aparas de madeira para fumo aprovadas, vendidas especificamente para grelhar ou defumar. Pode escolher entre vários tipos e aromas.
A minha comida não tem um sabor intenso a fumo.	Pode adicionar mais aparas de madeira para fumo ou pode aguardar até ser libertado mais fumo antes de colocar os alimentos no grelhador.

Tabela de preparação de alimentos (fig. 23)