

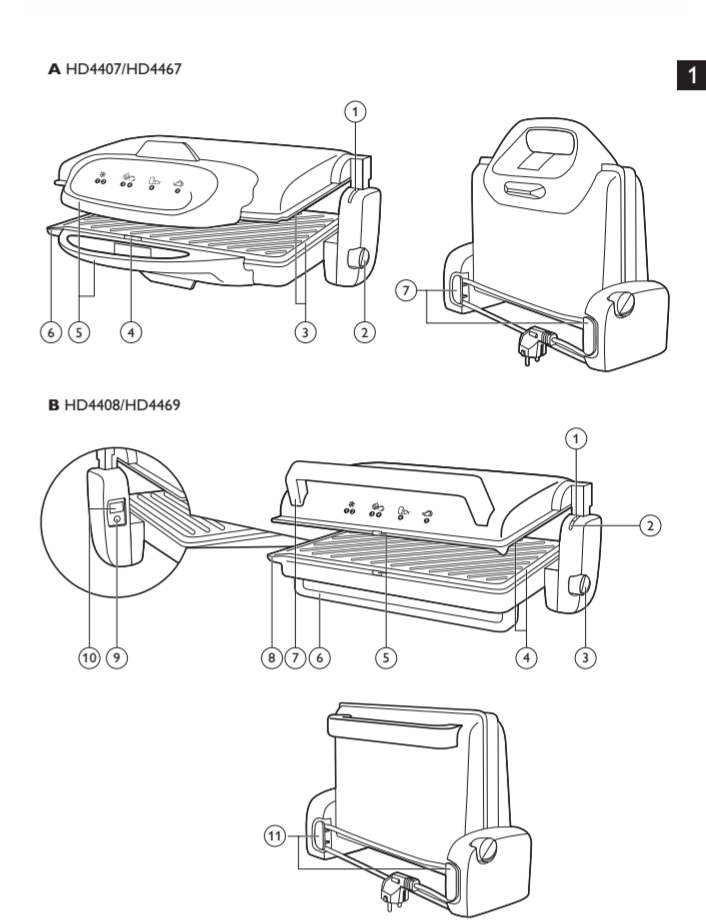
Always here to help you

Register your product and get support at www.philips.com/welcome



PHILIPS

1



2



- وضع الشواء تادسسی الطعم (شكل ٢).

هذا الوضع مناسب خصوصاََ للشواء السريع على درجة حرارة عالية على كلا الجانبين (شراخ اللحم البقري، والهمبرجر وغيره) وتلخيز السندوتشات المقشرة أو الشطائر.

- ملاحظة: يلمس الطعام لوجي الشواء.
- وضع الشواء في الفرن (شكل ٤).
إنه الوضع الأمثل للشواء وطهي الأطباق المضاف إليها طبقة من البقسماط والجنين على الوجه. وهذا الوضع مناسب أيضًا لتخضير جميع أنواع الخبز المحمص المنضف إلى الوجه البضي، أو الطماطم، أو الفلفل و/أو شراخ البصل المقطعة بالجنين.

- ملاحظة: يجب ألا يلمس لوج الشواء العلوي الطعام.
- وضع الشواء في الهواء الطلق (شكل ٥)
في هذا الوضع، توفر لك الشواية سطح شواء كبير لإعداد جميع أنواع الوجبات الخفيفة، مثل المشاويك، والسانيتيه، والخضروات، والفاكهة وغيرها.

١. قم بفتح المسلك الكهربائي بالكامل من مكان التخزين في مفصلات الجهاز(شكل ٦).

٢. تأكد من إغلاق الشواية. ضع القابض في مقيس الحائط (شكل ٧).

⚡ الطراز:HD4408/HD4469
فقط: يضيء مصباح التشغيل الأحمر!إشارة إلى أنه تم توصيل الشواية بالتيار الكهربائي.

٣. لف مفتاح التحكم في الحرارة نحو إعداد درجة الحرارة الملائم للمكونات المطلوب شواؤها. راجع جدول الأطعمة المبين في بداية دليل المستخدم هنا.
⚡ يتغير المصباح الأحمر إلى أن الشواية قيد التشغيل.

٤. اترك الجهاز حتى يسخن.
الطراز:HD4408/HD4469
فقط: انتظر حتى يضيء مصباح الاستعداد للطهي الأحمر.
الطراز:HD4407/HD4467
فقط: انتظر حتى ينطفئ مصباح درجة الحرارة الأحمر.

٥. افتح الشواية لوضع المكونات على لوج أو ألواح الشواء.

انتبه: ألواح الشواء ساخنة جدًا.

- اوضاع الشواء تلمس الطعام والشواء في الفرن، افتح الشواية إلى المنتصف (شكل ٨).
- وضع شواء المشويات: افتح الشواية إلى المنتصف ودمد لوج الشواء العلوي لأعلى إلى أقصى ارتفاع له (١) ثم قم بتثبيت الشواية على وضع الفتحة (٢) (شكل ٩).

٦. ضع وءاء أو لوج تحت فتحة التصريف لجمع الدهن أو العصارة.

٧. ضع المكونات على لوج أو ألواح الشواء (شكل ١٠).

- والحصول على نتائج مثالية، قم بفتح لوج المكونات في منتصف لوج أو ألواح الشواء. تتوقف المدة المطلوبة للشواء على نوع المكونات وسماكها وعلى ذوقك الشخصي. راجع جدول الأطعمة المبين في بداية دليل المستخدم هنا للتعرف على أوقات الشواء التي يوصي بها.

ملاحظة خاصة بالطراز:HD4408/HD4469. أثناء عملية الشواء، ينطفئ ضوء الاستعداد للطهي الأحمر.

ملاحظة خاصة بالطراز:HD4407/HD4467. يضيء مصباح الحرارة من وقت لأخر أثناء عملية الشواء، ويشير هذا إلى أن الشواية قيد التشغيل للحفاظ على درجة حرارة الشواء عند المستوى المضبوط مسبقًا.
- وضع الشواء تادسسی الطعام والشواء في الفرن ؛ ضع الطعام في المنتصف من لوج الشواء السفلي.
- وضع شواء المشويات: افرد الطعام على الجزء العلوي من سطح الشواء. قلب الطعام من وقت لأخر باستخدام ملعقة خشبية أو بلاستيكية.

٨. أغلق الشواية (وضعي الشواء تادسسی الطعام والشواء في الفرن فقط).
- والحصول على نتائج مثالية، ضع بعض لوج الشواء العلوي بخرس على المكونات. يستقر الآن لوج الشواء العلوي على الطعام. بهذه الطريقة يتم شواء الأطعمة بالتساوي على كلا الجانبين (شكل ١١).

- وضع الشواء في الفرن، شد لوج الشواء العلوي لأعلى إلى أقصى ارتفاع له (١) ثم ثبته في الوضع الأتقي (٢). يجب ألا يلمس لوج الشواء العلوي الطعام (شكل ١٢).

٩. افتح الجهاز عند انتهاء الوقت المطلوب للشواء (فقط بالنسبة لوضعي الشواء تادسسی الطعام والشواء في الفرن).

١٠. قم بإزالة الطعام باستخدام ملعقة خشبية أو بلاستيكية.

لا تستخدم مستلزمات المطبخ المعدنية أو الخادة أو الكاشطة.

١١. إذا كنت ترغب في شراء كمية أخرى من الطعام، قم بإزالة الزيت الزائد من الألواح باستخدام مناديل المطبخ الورقية.

١٢. انتظر حتى يضيء مصباح الاستعداد للطهي الأحمر(الطراز:HD4408/HD4408) فقط) أو حتى ينطفئ مصباح درجة الحرارة (الطراز:HD4467/HD4467) فقط) قبل وضع الطعام على لوج أو ألواح الشواء.

المؤقت (الطراز: HD4408/HD4469 فقط)

ملاحظة: يمكن أيضًا استخدام الشواية بدون ضبط المؤقت.

١. اضبط على زر المؤقت لضبط الوقت المطلوب للشواء بال دقائق.

العربية
مقدمة
هتينا لك عل شراء هذا المنتج ومرحبًا في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، قم بتسجيل منتجك على www.philips.com/welcome

الوصف العام (شكل ١)

A شواية (طراز:HD4407/HD4467 فقط)
1 مصباح درجة الحرارة الأحمر
2 مفتاح التحكم في درجة الحرارة
3 ألواح الشواء
4 مشابك تثبيت ألواح الشواء
5 مقابض رافعة المظهر
6 فتحة تصريف
7 المكان المخصص لتخزين المسلك
B شواية (طراز:HD44469/HD4408) فقط)
1 مصباح التشغيل الأحمر
2 مصباح الاستعداد للطهي الأحمر
3 مفتاح التحكم في درجة الحرارة
4 ألواح الشواء
5 مشابك تثبيت ألواح الشواء
6 دعامة رافعة المظهر
7 مقبض رافع المظهر
8 فتحة تصريف
9 زر المؤقت
10 شاشة المؤقت
11 المكان المخصص لتخزين المسلك

هام

يرجى قراءة دليل المستخدم هنا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

خطر

- لا تغمر الجهاز أو مسلكه الكهربائي في الماء أو في أي سائل آخر.

تحذير

- تأكد من أن درجة الفولتية الموضحة على الجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي المحلي قبل توصيل الجهاز. لوج لوحة الطراز الموجودة على الجهاز للتعرف على معلومات حول الفولتية وقدره التيار الكهربائي بالوات.

- إذا تلفت سلك التيار الكهربائي، فيجب استبداله بمبرعة شركة Philips أو مركز خدمة معتمد لدى شركة Philips أو أشخاص ذوي مؤهلات مناسبة لتجنب المخاطر.

- يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال في سن التامة أو أكثر، ومن قبل من يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو من نقصهم الخبرة والمعرفة، بشرط خضوعهم للإشراف، أو تلقينهم الإرشادات فيما يخص استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وفهمهم للمخاطر المرتبطة باستخدامه، وغير مسموح للأطفال العيت بالجزء. يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات التنظيف والصيانة العادية إلا إذا كانوا أكبر من ٨ أعوام وتحت إشراف الكبار.

- حافظ على سلك التيار الكهربائي بعيدًا عن الأسطح الساخنة.

- لا تترك الجهاز يعمل بدون مراقبة.

تنبيه

• جـول الجـهاز يـمـقـبـس حـاطـط مـؤـرض فـقط.
• ضـع الجـهـاز عـلـى سـطـح مـسـطـ و تـأبـت مـع تـوفـر مـسـاحـة خـالـيـة كـافـيـة حـولـه.
• احـرص دـائـمـًا عـلـى مـنـتـحـن السـمـيـق لـألـواح الشـواء قـبـل و ضـع آي أ طـمـعـة بـيـنـها.
• قـد تـصـحـب الأـسـطـح الـتي يـمـكـن الـوـصـل إـيـها سـاخـنـة أـتـأـت تـشـغـيـل الجـهـاز(شـكـل ٢).

• احـرص مـن الـدـهـن المـتـطـاـر عـند شـواء الحـم أو السـجـق الـدسـم.
• احـرص دـومـًا عـلـى لـف مـفـتـاح التـحـكـم بـالـحرارة جـيـة الصـفـر قـبـل فـصل الكـهـرأب عـن الجـهـاز.
• احـرص دـومـًا عـلـى فـصل الجـهـاز مـن الكـهـرأب بـعد الـاسـتـعـمال.

• قـم دـومـًا بـنـظـيـف الجـهـاز بـعـد كـل اسـتـعـمال.
• أـتـرك الجـهـاز لـيـجـد بـشـكـل كـامـل قـبـل إـزـالة ألـواح الشـواء أو نـظـيـف الجـهـاز أو تـخـزـيـته.
• لا تـلمـس ألـواح الشـواء بـالـشـواء الجـادـة أو الكـاشـطـة، لـن هـذا يـتـلف الطـبـقـة مـأمـنة الـاتـصـاق.

• تـأكـد مـن إـعـادـة تـركـيـب ألـواح الشـواء بـالشـكـل العـالـم بـعد فـتـحـها.

• هـذا الجـهـاز مـصـنـع لـلـاسـتـعـمال المـزـنـل العـالـدي فـقط. فـيـو غـيـر مـفـحـص لـلـاسـتـعـمال فـي بـيـات مـثـل مـطـاـح مـطـام عـلـى مـنـجـار أو المـكـتـأ و المـزـار و عـيـن بـيـات العـمـل الأـخرى. كـمـا آتـه غـيـر مـفـحـص لـلـاسـتـعـمال مـن جـانـب تـزكـة الفـتـاق الكـبـيرـة و الفـتـاق الصـغـيرـة و تـؤـثـل المـيـبـت و الإـظـار و غـيـرـها مـن الـبـيـات المـسـكـنـة الأـخرى.

• هـذا الجـهـاز غـيـر مـفـحـص لـلـتـشـغـيـل بـواسـطـة مـؤقت خـارجي أو جـهـاز تـحـكـم عـن بـعد مـنـفـصل.
• فـي حـال اسـتـعـمال الجـهـاز بـشـكـل غـيـر سـليـم أو اسـتـعـمالـه فـي أـغـراض مـهـيـنة أو شـبه مـهـيـنة أو فـي حـال عـدم اسـتـعـمالـه و فـقـًا لإـرشـاتـات المـوضـحـة فـي دـلـيـل المـسـتـخـدم، عـندئـذ يـصـح الضـمان لـتـأثـر و لـن تـقـبل شـركـة Philips تـحـمـل أـيـه مـسـؤـولـيـة عـن آي أضرار.

المجال الكهرومغناطيسي (EMF)

يتطابق هذا الجهاز من شركة Philips مع جميع المعايير والقوانين السارية فيما يتعلق بالتعرض للمجالات الكهرومغناطيسية.

قبل الاستخدام لأول مرة

١. قم بإزالة الحشوات الموجودة بين ألواح الشواء وإزالة أي مصلقات.

٢. امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة.

٣. نظف ألواح الشواء جيدًا (راجع فصل "التنظيف").

ملاحظة: قد يذيق من الجهاز بعض الدخان عند الاستخدام لأول مرة، هذا أمر طبيعي.

استخدام الجهاز

ثلاثة أوضاع للشواء

- وضع الشواء تادسسی الطعام (شكل ٢).
هذا الوضع مناسب خصوصاََ للشواء السريع على درجة حرارة عالية على كلا الجانبين (شراخ اللحم البقري، والهمبرجر وغيره) وتلخيز السندوتشات المقشرة أو الشطائر.

- ملاحظة: يلمس الطعام لوجي الشواء.
- وضع الشواء في الفرن (شكل ٤).
إنه الوضع الأمثل للشواء وطهي الأطباق المضاف إليها طبقة من البقسماط والجنين على الوجه. وهذا الوضع مناسب أيضًا لتخضير جميع أنواع الخبز المحمص المنضف إلى الوجه البضي، أو الطماطم، أو الفلفل و/أو شراخ البصل المقطعة بالجنين.

- ملاحظة: يجب ألا يلمس لوج الشواء العلوي الطعام.
- وضع الشواء في الهواء الطلق (شكل ٥)
في هذا الوضع، توفر لك الشواية سطح شواء كبير لإعداد جميع أنواع الوجبات الخفيفة، مثل المشاويك، والسانيتيه، والخضروات، والفاكهة وغيرها.

١. قم بفتح المسلك الكهربائي بالكامل من مكان التخزين في مفصلات الجهاز(شكل ٦).

٢. تأكد من إغلاق الشواية. ضع القابض في مقيس الحائط (شكل ٧).

⚡ الطراز:HD4408/HD4469
فقط: يضيء مصباح التشغيل الأحمر!إشارة إلى أنه تم توصيل الشواية بالتيار الكهربائي.

٣. لف مفتاح التحكم في الحرارة نحو إعداد درجة الحرارة الملائم للمكونات المطلوب شواؤها. راجع جدول الأطعمة المبين في بداية دليل المستخدم هنا.
⚡ يتغير المصباح الأحمر إلى أن الشواية قيد التشغيل.

لا تترك الجهاز يعمل بدون مراقبة.

٤. اترك الجهاز حتى يسخن.
الطراز:HD4408/HD4469
فقط: انتظر حتى يضيء مصباح الاستعداد للطهي الأحمر.
الطراز:HD4407/HD4467
فقط: انتظر حتى ينطفئ مصباح درجة الحرارة الأحمر.

٥. افتح الشواية لوضع المكونات على لوج أو ألواح الشواء.

انتبه: ألواح الشواء ساخنة جدًا.

- اوضاع الشواء تلمس الطعام والشواء في الفرن، افتح الشواية إلى المنتصف (شكل ٨).
- وضع شواء المشويات: افتح الشواية إلى المنتصف ودمد لوج الشواء العلوي لأعلى إلى أقصى ارتفاع له (١) ثم قم بتثبيت الشواية على وضع الفتحة (٢) (شكل ٩).

٦. ضع وءاء أو لوج تحت فتحة التصريف لجمع الدهن أو العصارة.

٧. ضع المكونات على لوج أو ألواح الشواء (شكل ١٠).

- والحصول على نتائج مثالية، قم بفتح لوج المكونات في منتصف لوج أو ألواح الشواء. تتوقف المدة المطلوبة للشواء على نوع المكونات وسماكها وعلى ذوقك الشخصي. راجع جدول الأطعمة المبين في بداية دليل المستخدم هنا للتعرف على أوقات الشواء التي يوصي بها.

ملاحظة خاصة بالطراز:HD4408/HD4469. أثناء عملية الشواء، ينطفئ ضوء الاستعداد للطهي الأحمر.

ملاحظة خاصة بالطراز:HD4407/HD4467. يضيء مصباح الحرارة من وقت لأخر أثناء عملية الشواء، ويشير هذا إلى أن الشواية قيد التشغيل للحفاظ على درجة حرارة الشواء عند المستوى المضبوط مسبقًا.

- وضع الشواء تادسسی الطعام والشواء في الفرن ؛ ضع الطعام في المنتصف من لوج الشواء السفلي.
- وضع شواء المشويات: افرد الطعام على الجزء العلوي من سطح الشواء. قلب الطعام من وقت لأخر باستخدام ملعقة خشبية أو بلاستيكية.

٨. أغلق الشواية (وضعي الشواء تادسسی الطعام والشواء في الفرن فقط).
- والحصول على نتائج مثالية، ضع بعض لوج الشواء العلوي بخرس على المكونات. يستقر الآن لوج الشواء العلوي على الطعام. بهذه الطريقة يتم شواء الأطعمة بالتساوي على كلا الجانبين (شكل ١١).

- وضع الشواء في الفرن، شد لوج الشواء العلوي لأعلى إلى أقصى ارتفاع له (١) ثم ثبته في الوضع الأتقي (٢). يجب ألا يلمس لوج الشواء العلوي الطعام (شكل ١٢).

٩. افتح الجهاز عند انتهاء الوقت المطلوب للشواء (فقط بالنسبة لوضعي الشواء تادسسی الطعام والشواء في الفرن).

١٠. قم بإزالة الطعام باستخدام ملعقة خشبية أو بلاستيكية.

لا تستخدم مستلزمات المطبخ المعدنية أو الخادة أو الكاشطة.

١١. إذا كنت ترغب في شراء كمية أخرى من الطعام، قم بإزالة الزيت الزائد من الألواح باستخدام مناديل المطبخ الورقية.

١٢. انتظر حتى يضيء مصباح الاستعداد للطهي الأحمر(الطراز:HD4408/HD4469) فقط) أو حتى ينطفئ مصباح درجة الحرارة (الطراز:HD4467/HD4467) فقط) قبل وضع الطعام على لوج أو ألواح الشواء.

ملاحظة: يمكنك مسح إعداد المؤقت عن طريق الضغط على زر المؤقت ثلاث ثواني (وفي نفس الوقت مصدري وميض عن المؤقت) حتى يظهر الرقم '00'.

١٣. سوف تسمع إشارة صوتية عند انقضاء الوقت مسبق الضبط. تتكرر الإشارة الصوتية بعد ١٠ ثوانٍ. اضبط على زر المؤقت لإيقاف الإشارة الصوتية.

الفتحات للشواء

سنجد في بداية دليل المستخدم هذا جدول أطمعة يحتوي على المكونات التي يمكنك تحضيرها باستخدام الشواية. يوضح هذا الجدول إعدادات درجة الحرارة المطلوبة، والأوقات الزمنية للشواء والوضع الملائم للشواية. الفتحات اللازمة للشواء الميينة لا تشمل الوقت المطلوب للتسخين المسبق للجهاز.

يتوقف الوقت الفعلي المطلوب للشواء ودرجة الحرارة على نوعية الطعام الذي يتم تحضيره (مثل اللحم وقوامه ودرجة حرارته، وعلى ذوقك الشخصي أيضًا. راجع أيضًا المؤشرات الموضحة على الشواية.

نصائح

- ضع قليلاً من الزيت أو الزيت على الأظعمة المراد شواؤها (بدلاً من ألواح الشواء). يساعد ذلك على ملئ الدخان الذي يسميه الزيت أو الزيت الزائد.
- الشواية غير ملائمة لشواء أطعمة مغطاة بالقسماط.
- يصدر من السجق صوت قرفعة أثناء الشواء، انقاضي حدوث ذلك، قم بنقبض بعض فشات فيه باستخدام شوكة.
- والحصول على أفضل النتائج، تأكد من أن قطع اللحم التي تستخدمها ليست سميكة. (٥،٨،٩،١٠ تقريبًا)
- نظف اللحم الطازج تالنج شواء أفضل من اللحم المجمد أو الذي تمت إزالة الثلج من عليه. عند إعداد السانيتيه، أو الدجاج، أو اللحم البقري أو لحم العجل، قم أولاً بشواء اللحم على درجة حرارة عالية (الإعداد ٥) حتى يتكسب اللون البني. قم بضغط مفتاح التحكم في درجة الحرارة على وضع أقل درجة ثم قم بشواء الطعام حتى ينضج.
- إذا كنت ترغب في إزالة الأظعمة المجمدة، اضبط الجهاز على وضع الشواء في الفرن، وقم بلف الأظعمة المجمدة في رقائق الألمنيوم، قم بخصبض مفتاح التحكم في درجة الحرارة على الوضع ١ أو ٢. تعتمد مدة إزالة الثلج على وزن الطعام.

التنظيف

لا تستخدم مواد وأدوات تنظيف كاشطة؛ فقد تؤدي إلى إتلاف الطبقة التي تساعد على منع الالتصاق بالسطح.

لا تغمر الجهاز أبدًا في الماء.

- أفضل التيار الكهربائي من الجهاز واتركه ليبرد.
- قم بإزالة كمية الزيت الزائدة من الألواح باستخدام مناديل المطبخ الورقية قبل فك الألواح.
- قم بإزالة ألواح الشواء (شكل ١٤).
- إزالة الألواح، اضبط على مشابك التثبيت الموجودة في الجهاز ثم اخرج الألواح من الجهاز.
- نظف ألواح الشواء باستخدام قطعة ناعمة من القماش أو الإسفنج في الماء الساخن مع بعض من سائل التنظيف أو في غسالة الأطباق (شكل ١٥).
- انقع ألواح الشواء في الماء الساخن لمدة خمس دقائق مع منقظ سائل لإزالة الشوائب. يساعد ذلك على إزالة أي أظعمة أو دهون جامدة.
- جفف ألواح الشواء وقم بتفكيكها مرة أخرى (شكل 1٦).
- اضبط الجهاز على وضع الشواء في الهواء الطلق.
- ركب الحافة الحقيقية لألواح الشواء في الجهاز(١). قم بخفض ألواح الشواء على المواضع واضغط عليها لأسفل لتثبيتها تحت مشبك التثبيت (٢).
- نظف السطح الخارجي للجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة.

الاستبدال

استبدال بطارية المؤقت (الطراز:HD4408/HD4469 فقط)

تدوم البطارية لمدة سنتين تقريبًا في حالة الاستخدام المعتدل العادي. يعمل هذا المؤقت على بطارية ليثيوم واحدة L1131 (١،٥ فولت) في حجم الزر، وهي متوافرة بشكل عام.

- ضع الجهاز في وضع الشواء في الهواء الطلق ولف المسماز البرغي من المفصلة (شكل ٧).
- أغلق الجهاز واقلبه وضعه في وضع رأسي (١). فك المسماز البرغي العلوي (٢) والمسماز السفلي (٣) من المفصلة (شكل ١٨).
- أزل غطاء المفصلة من المفصلة وانزع المؤقت من غطاء المفصلة (شكل ١٩).
- اغلق غطاء حاوية البطارية الخاصة بالمؤقت باستخدام عملة معدنية وأخرج البطارية القديمة. تخليص من البطارية القديمة (راجع فصل "إعادة التدوير") (شكل ٢٠).
- ضع البطارية الجديدة في حاوية البطارية بحيث يكون القطب الموجب (+) مواجهًا لغطاء حاوية البطارية (شكل ٢١).
- ركب غطاء حاوية البطارية على المؤقت مرة أخرى. واستخدم عملة معدنية لتثبيت الغطاء مرة أخرى.
- أدخل المؤقت في غطاء المفصلة وأعد تركيب غطاء المفصلة في المفصلة نفسها.
- أدخل المسماز والرباطها بترتيب عكسي. ابدأ مع وضع الجهاز في وضع رأسي ثم ضعه في وضع الشواء في الهواء الطلق.

إعادة التدوير

- يعني هذا الرمز الموجود على المنتج أن المنتج يخضع للتوجيهات الأوروبية رقم 2012/19/EU (شكل ٢٢).
- يعني هذا الرمز أن المنتج يحتوي على بطاريات خاضعة لتوجيهات الأوروبية 2006/66/EC
- يجب بتقدير التخلص منها مع المخلفات المنزلية العادية (شكل ٢٣)

- معبأ للإرجاع بنظام الجمع المنفصل المحلي والمفني والمفنتج المنتجات الكهربية والإلكترونية والبطاريات. يجب اتباع القواعد المحلية وقنادي التخلص من المنتج والبطاريات مع المخلفات المنزلية العادية. يساعد التخلص الصحيح من المنتجات والبطاريات القديمة في منع حدوث عواقب سلبية على البيئة وصحة الإنسان.

إزالة البطارية ذات الاستخدام الواحد (الطراز:HD4408/HD4469 فقط)

إزالة البطاريات ذات الاستخدام الواحد، راجع الفصل "الاستبدال"، قسم "استبدال بطارية المؤقت (طراز:HD4408/HD4469 فقط)".

التخزين

١. لف المسلك الكهربائي حول مكان التخزين الموجود في مفصلات الجهاز(شكل ٢٤).

٢. خزن الجهاز في وضع رأسي في مكان آمن وجاف.

الضمان والدعم

إذا كنت بحاجة إلى معلومات أو دعم، يرجى زيارة www.philips.com/support أو الاطلاع على كتيب الضمان العالمي المنفصل.

جدول الأظعمة (شكل ٢٥)

جدول الأظعمة

فأرئيسي

مقدمة

بخاطر ان جديد به شما ترويج مي گويم و به Philips خوش آمديدا!
برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده از جانب Philips دستگاه خود را درنمایش www.philips.com/welcome ثبت کنید.

شرح کلی (شکل 1)

A کباب پز(فقط مدلهاي HD4407/HD4467)
1 چراغ قرمز درجه حرارت
2 کنترل درجه حرارت
3 سینیهای پخت
4 گيره های ثابت کردن صفحات پخت کباب
5 دستگیره های خنک
6 شیار تخلیه
7 پخش ذخیره سیم
A کباب پز(فقط مدلهاي HD4408/HD4469)
1 چراغ قرمز روشن بودن دستگاه
2 چراغ آماده بودن برای پخت سبز
3 کنترل درجه حرارت
4 سینیهای پخت
5 گيره های ثابت کردن صفحات پخت کباب
6 قاب فنک
7 دستگیره خنک
8 شیار تخلیه
9 دکمه تایمر
10 نمایشگر تایمر
11 پخش ذخیره سیم

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محلی برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

خطر

- دستگاه با سیم برق آن را درآب یا هر گونه مایع دیگر قرار ندهید.

هشدار

قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد. پلاک مدل روی دستگاه را برای کسب اطلاعات مربوط به ولتاژ و وات بررسی کنید.

اگر سیم برق صدمه دیده باشد باید Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تأیید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
تودکان ٨ ساله و بالاتر و افرادی که توانایی بدنی، حسی و ذهنی آنها برای استفاده از دستگاه (شکل ٣) مناسب است.
اطلاعات لازم را در اختیار نرادر در صورتی می توانند از دستگاه استفاده کنند که تحت نظارت و آموزش لازم برای استفاده از دستگاه به روش ایمن فرا گرفته و خطرهای مربوطه را درک نمایند.
تودکان کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه نباید توسط تودکان انجام شود.
مگر اینکه ٨ سال سن داشته و تحت نظارت باشند.
سیم برق را از سطوح داغ شده دور نگاه دارید.

هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کند.

احتیاط

- دستگاه را فقط به پرزنی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.

- دستگاه را روی یک سطح صاف و استوار که دارای فضای آزاد کافی در اطراف آن باشد، قرار دهید.

- همیشه سینی های کباب پزی را قبل از قرار دادن ماده غذایی در آنها، پیش گرمایش دهید. سطوح مورد استفاده ممکن است در هنگام کار دستگاه داغ باشند (شکل ٣).

- هنگام برنام کردن گوشت یا سوسیسها چرب مراقب باشید شدن چربی باشد.

- همیشه قبل از بیرون کشیدن دوشاخه دستگاه، همیشه کنترل دستگاه را روی ر قرار دهید.

- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده ازبرق خارج کنید.

- همیشه دستگاه کباب را بعد از استفاده تمیز کنید.

قبل از جدا کردن صفحات پخت کباب، تمیز کردن دستگاه یا نگهداری کردن دستگاه، بگذارید تا دستگاه کاملاً خنک شود.

- هیچ گاه به صفحات کباب پزی اشیاء خشن و یا چیز دست زنیید چون این کار سبب خراب شدن سطوح چربی می شود.

- مطمئن شوید که صفحات پخت کباب را پس از بار کردن به طرز صحیح نصب می کنید.

- این دستگاه فقط برای استفاده عادی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده از محیطهای مانند آشپزخانه فرشتهگانها، دفاتر، مزارع و سایر محیطهای کاری طراحی نشده است. این دستگاه برای استفاده مشترکان هتل، منزل، مهمانخانه های و سایر محیطهای مسکونی دیگرهم طراحی نشده است.

- این دستگاه برای استفاده با تایمرهای خارجی یا سیستمهای کنترل ازراه دور مجزا ساخته نشده است.

- اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ایی از آن بخوی برخلاف آنچه

ENGLISH

Introduction
<div>Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome</div>
General description (Fig. 1)
<div> <div>A Grill (HD4407/HD4467 only)</div> <div>1 Red temperature light</div> <div>2 Temperature control</div> <div>3 Grilling plates</div> <div>4 Fixing clips of grilling plates</div> <div>5 Cool-touch handgrips</div> <div>6 Drainage groove</div> <div>7 Cord storage facility</div> <div>B Grill (HD4408/HD4469 only)</div> <div>1 Red power-on light</div> <div>2 Green ready-to-cook light</div> <div>3 Temperature control</div> <div>4 Grilling plates</div> <div>5 Fixing clips of grilling plates</div> <div>6 Cool-touch bracket</div> <div>7 Cool-touch handgrip</div> <div>8 Drainage groove</div> <div>9 Timer button</div> <div>10 Timer display</div> <div>11 Cord storage facility</div> </div>
Important
<div>Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.</div>
Danger
<div> <ul style="list-style-type: none">Do not immerse the appliance or the mains cord in water or any other liquid.</div>
Warning
<div> <ul style="list-style-type: none">Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance. Check the type plate on the appliance for information on voltage and wattage. If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. The appliance can be used by children aged 8 or above and by 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 mains cord away from hot surfaces. Do not let the appliance operate unattended.</div>
Caution
<div> <ul style="list-style-type: none">Only connect the appliance to an earthed wall socket. Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it. Always preheat the grilling plates before you put any food between them. The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating (Fig. 2). Be careful of spattering fat when you grill fatty meat or sausages. Always turn the temperature control to 0 before you unplug the appliance. Always unplug the appliance after use. Always clean the appliance after use. Let the appliance cool down completely before you remove the grilling plates, clean the appliance or put it away. Never touch the grilling plates with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick surface. Make sure you reassemble the grilling plates properly after you have removed them. This appliance is intended for normal household use only.It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.</div>
Electromagnetic field (EMF)
<div>This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.</div>
Before first use
<div> <ol style="list-style-type: none">Remove the insert between the grilling plates and remove any stickers. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth. Clean the grilling plates thoroughly (see chapter ‘Cleaning’).</div>
<div><i>Note: The appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.</i></div>
Using the appliance
<div> <div>Three grilling positions</div> <div> <ul style="list-style-type: none">Contact grill position (Fig. 3) <p>This position is especially suitable for quick high-temperature grilling on both sides (rump steaks, hamburgers etc.) and for making toasted sandwiches or paninis.</p></div> <div><i>Note: Both grilling plates are in contact with the food.</i></div> <div> <ul style="list-style-type: none">Oven grill position (Fig. 4) <p>This is the ideal position to grill and cook au gratin at the same time. The oven grill position is also suitable for the preparation of all kinds of ‘open’ toasts, e.g. with egg, tomato, peppers and/or onion rings, covered with cheese.</p></div> <div><i>Note: The upper grilling plate must not touch the food.</i></div> <div> <ul style="list-style-type: none">Barbecue grill position (Fig. 5) <p>In this position, the grill offers a large grilling surface for the preparation of all kinds of snacks, such as shashlik, satay, vegetables, fruits etc.</p></div> </div>
<div> <ol style="list-style-type: none">Fully unwind the mains cord from the storage facility in the hinges of the appliance (Fig. 6). Make sure the grill is closed.Then put the plug in the wall socket (Fig. 7). <div>HD4408/HD4469 only:The red power-on light goes on to indicate that the grill is connected to the mains.</div> <ol style="list-style-type: none">Turn the temperature control to the temperature setting that is appropriate for the ingredients to be grilled.See the food table at the beginning of this user manual. <ul style="list-style-type: none">The red light indicates that the grill is heating up.</div>
<div>Never let the appliance operate unattended.</div>
<div> <ol style="list-style-type: none">Let the appliance heat up. <ul style="list-style-type: none">HD4408/HD4469 only:Wait until the green ready-to-cook light goes on. HD4407/HD4467 only:Wait until the red temperature light goes out. Open the grill to put the ingredients on the grilling plate or plates.</div>
<div>Be careful: the grilling plates are hot.</div>
<div> <ul style="list-style-type: none">Contact grill and oven grill positions: open the grill halfway (Fig. 8). Barbecue grill position: open the grill halfway and pull the upper grilling plate up to its highest position (1).Then put the grill in open position (2) (Fig. 9).</div>
<div> <ol style="list-style-type: none">Place a bowl or plate under the drainage groove to collect fat or juice. Place the ingredients on the grilling plate or plates (Fig. 10). For an optimal result, place the ingredients in the centre of the grilling plate or plates. The grilling time depends on the type of ingredients, their thickness and your personal taste. See the food table at the beginning of this user manual for recommended grilling times.</div>
<div><i>Note for HD4408/HD4469: During the grilling process, the green ready-to-cook light goes out .</i></div>
<div><i>Note for HD4407/HD4467: During the grilling process, the temperature light goes on from time to time. This indicates that the grill is heating up to keep the grilling temperature at the preset level.</i></div>
<div> <ul style="list-style-type: none">Contact grill position and oven grill position: put the food in the middle of the lower grilling plate. Barbecue grill position: spread the food on top of the grilling surface. Turn the food from time to time with a wooden or plastic spatula.</div>
<div> <ol style="list-style-type: none">Close the grill (only for contact grill and oven grill positions). <div>Contact grill position: lower the upper grilling plate carefully onto the ingredients.The upper grilling plate now rests on the food. In this way, the grill is grilled evenly on both sides (Fig. 11).</div> <div>Oven grill position: pull the upper grilling plate up to its highest position (1) and then put it in horizontal position (2).The upper grilling plate must not touch the food (Fig. 12).</div></div>
<div> <ol style="list-style-type: none">Open the appliance when the required grilling time has elapsed (only for contact grill and oven grill positions).</div>

10 Remove the food with a wooden or plastic spatula.

Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

11 If you want to grill another batch of food, remove excess oil from the plates with a piece of kitchen paper.

12 Wait until the green ready-to-cook light goes on (HD4408/HD4469 only) or the temperature light goes out (HD4407/HD4467 only) before you put the food on the grilling plate or plates.

Timer (HD4408/HD4469 only)

The timer indicates the end of the grilling time, but does NOT switch off the appliance.

Note:You can also use the grill without setting the timer.

1 Press the timer button to set the grilling time in minutes (Fig. 13).

- The set time becomes visible on the display.

2 Keep the button pressed to put the minutes forward quickly. Release the button once the required grilling time has been reached.

The maximum time that can be set is 99 minutes.

3 Three seconds after you have set the grilling time, the timer starts to count down.

- While the timer counts down, the remaining grilling time flashes on the display.The last minute is displayed in seconds.

Note:You can erase the timer setting by pressing the timer button for 3 seconds (at the moment the time flashes) until ‘00’ appears.

3 When the preset time has elapsed, you hear an audible signal. After 10 seconds, the audible signal is repeated. Press the timer button to stop the audible signal.

Grilling times

At the beginning of this user manual, you find a food table with ingredients you can prepare with the grill.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. See also the indications on the grill.

Tips
<ul style="list-style-type: none">Lightly grease the food to be grilled (instead of the grilling plates) with a little butter or oil.This prevents excess butter or oil from smoking. The grill is unsuitable for grilling breadcrumbed food. Sausages tend to burst when you grill them.To prevent this, punch a few holes in them with a fork. For the best result, make sure the pieces of meat you use are not too thick (approx. 1,5cm). Fresh meat gives better grilling results than frozen or defrosted meat. When you prepare satay, chicken, pork or veal, first sear the meat at a high temperature (setting 5).Then set the temperature control one position lower and grill the food until it is done. If you want to defrost frozen food, put the appliance in the oven grill position and wrap the frozen food in aluminium foil. Set the temperature control to setting 1 or 2.The defrosting time depends on the weight of the food.

Cleaning

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

Never immerse the appliance in water.

1 Unplug the appliance and let it cool down.
2 Remove excess oil from the plates with a piece of kitchen paper before you remove the plates.

3 Remove the grilling plates (Fig. 14). To remove the plates, press on the fixing clips on the appliance and then lift the plates out of the appliance.

4 Clean the grilling plates with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or remove residues.This loosens any caked food or grease.

5 Dry the grilling plates and reassemble them (Fig. 16).

Put the appliance in the barbecue grill position.

- Place the rear edge of the grilling plates on the appliance (1).
- Lower the grilling plates onto the appliance and press them down under the fixing clip (2).

6 Clean the outside of the appliance with a damp cloth.

Replacement

Replacing the timer battery (HD4408/HD4469 only)

The battery lasts approximately two years in case of normal domestic use. This timer runs on 1 button-type L1131 (1.55V) lithium battery, which is generally available.

1 Put the appliance in barbecue grill position and remove the screw from the hinge (Fig. 17).

2 Close the appliance, turn it around and put it in upright position (1). Remove the top screw (2) and bottom screw (3) from the hinge (Fig. 18).

3 Remove the hinge cover from the hinge and take the timer out of the hinge cover (Fig. 19).

4 Open the battery compartment cover of the timer with a coin and remove the old battery. Dispose of the old battery (see chapter ‘Recycling’) (Fig. 20).

5 Place the new battery in the battery compartment with the + pole facing the battery compartment cover (Fig. 21).

6 Place the battery compartment cover back onto the timer. Use a coin to fasten it again.

7 Insert the timer into the hinge cover and reattach the hinge cover to the hinge.

8 Insert and tighten the screws in reverse order. Start with the appliance in upright position and then put it in barbecue grill position.

Recycling
<ul style="list-style-type: none">This symbol on a product means that the product is covered by European Directive 2012/19/EU (Fig. 22). This symbol means that the product contains batteries covered by European Directive 2006/66/EC which cannot be disposed of with normal household waste (Fig. 23). Inform yourself about the local separate collection system for electrical and electronic products and batteries. Follow local rules and never dispose of the product and batteries with normal household waste. Correct disposal of old products and batteries helps prevent negative consequences for the environment and human health.
Removing the disposable battery (HD4408/HD4469 only)
<div>To remove the disposable batteries, see chapter ‘Replacement’, section ‘Replacing the timer battery (HD4408/HD4469 only)’.</div>

Storage
<ol style="list-style-type: none">Wind the mains cord around the storage facility in the hinges of the appliance. (Fig. 24) Store the appliance in upright position in a safe and dry place.

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

Food table (Fig. 25)
<ol style="list-style-type: none">Food table

TÜRKÇE

Giriş
<p>Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: www.philips.com/welcome.</p>

Genel açıklamalar (Şek. 1)
<div> <div>A Izgara (sadece HD4407/HD4467)</div> <div>1 Kırmızı sıcaklık düğmesi</div> <div>2 Sıcaklık ayar düğmesi</div> <div>3 Izgara plakalan</div> <div>4 Izgara plakalarının sabitleme kipleri</div> <div>5 Sıcağı iletmeyen tutamaklar</div> <div>6 Boşaltma kanalı</div> <div>7 Kordon saklama bölmesi</div> <div>B Izgara (sadece HD4408/HD4469)</div> <div>1 Kırmızı güç açık ışığı</div> <div>2 Yeşil pişirmeye hazır ışığı</div> <div>3 Sıcaklık ayar düğmesi</div> <div>4 Izgara plakalan</div> <div>5 Izgara plakalarının sabitleme kipleri</div> <div>6 El yakmayan braket</div> </div>

7 El yakmayan tutma yeri
8 Boşaltma kanalı
9 Zamanlayıcı düğmesi
10 Zamanlayıcı ekranı
11 Kordon saklama bölmesi

Önemli
<div>Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.</div>
Tehlike
<div> <ul style="list-style-type: none">Cihazı ve elektrik kordonunu kesinlikle suya veya herhangi bir sıvıya batırmayın.</div>
Uyarı
<div> <ul style="list-style-type: none">Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin evinizdeki sebekle gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.Voltaj ve watt değeriyile ilgili bilgi almak için cihazın üzerindeki tip plakasına bakın. Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın. Cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanılması sadece bu kişilerin nezaretinden sorumlu kişilerin bulunması veya cihazın güvenli kullanım talimatlarının bu kişilere sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.Temizlik ve kullanıcı bakımı herhangi bir gözetim olmadan 8 yaş altı çocuklar tarafından yapılamamalıdır. Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun. Cihazı kendi kendine çalışır durumda bırakmayın.</div>
Dikkat
<div> <ul style="list-style-type: none">Cihazı sadece topraklı prize takın. Cihazı düz, etrafında yeterli açık alan olan, sabit bir zemine yerleştirin. Aralarına herhangi bir yiyecek yerleştirmeden önce izgara plakalarını mutlaka istın. Cihazı çalırçırak açık yüzeyleri isanabilir (Şek. 2). Yağlı et ya da sosis pişirirken sıçrayan yağa dikkat edin. Cihazın fişini çıkarmadan önce sıcaklık ayar düğmesini mutlaka 0'a getirin. Kullanım sonrasında, cihazı her zaman prizden çekin. Kullandıktan sonra cihazı her zaman temizleyin. Izgara plakalarını çıkarmadan, cihazı temizlemmeden veya kaldırmadan önce, cihazın tamamen soğumasını bekleyin. Yapışmaz yüzeye zarar vereceğinden, izgara plakalarına kesinlikle keskin veya çizici maddeler deđirmeyin. Izgara plakalarını çıkardıktan sonra, tekrar doğru biçimde monte ettirildiğnen emin olun. Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Mağazaların, ofislerin, çiftliklerin veya diğer işyerlerinin personel mutfağın gibi ortamlarda kullanılamaz. Otel, motel, pansiyon ve diğer konaklama ortamlarındaki kişiler tarafından kullanıma da uygun değildir. Bu cihaz hanici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır. Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yan profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararla ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.</div>

Elektromanyetik alan (EMF)

Bu Philips cihazı, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli tüm standartlara ve düzenlemelere uygundur.

İlk kullanımdan önce

1 Izgara plakaları arasındaki ek parçayı ve tüm etiketleri çıkarın.
2 Cihazın dış tarafını nemli bir bezle silin.

3 Izgara plakalarını iyice temizleyin (bkz.‘Temizleme’ bölümü).
Not: İlk kez kullandığınızda, cihaz biraz duman çıkarabilir. Bu normaldir.

Cihazın kullanımı

Üç izgara konumu

- Kapalı izgara konumu (Şek. 3)
Bu konum özellikle, her iki tarafta da yüksek sıcaklıkta, hızlı izgara yapmak (sigir bifteği, hamburger vs.) ve tost ya da panini yapmak için uygundur.

Note: Her iki izgara plakası da yiyeceğe temas eder.

- Fınn izgara konumu (Şek. 4)
Bu konum, aynı anda hem oğratan hem de izgara yapmak için idealdir. Fınn izgara konumu aynı zamanda yumurtalı, domatesli, biberli ve/veya soğan halkalı, peynirle kaplı vb. her türlü ‘açık’ tostun hazırlanması için uygundur.

Note: Üst izgara plakası yiyeceğe temas etmemelidir.

- Barbekü izgara konumu (Şek. 5)
Bu konumda, izgara şişlik, sebze, meyve gibi her türlü atıştırmalığın hazırlanması için büyük bir izgara yüzeyi sunar.

1 Elektrik kablosunu, cihazın menteşelerindeki saklama bölmesinden tamamen açın (Şek. 6).

2 Izgaranın kapalı olduğundan emin olun.Ardından fişi prize takın (Şek. 7).

- Sadece HD4408/HD4469: Kırmızı güç açık ışığı, izgaranın elektrige bağlı olduğunu göstermek için yanmaktadır.

3 Sıcaklık kontrolünü izgara yapılacak malzemelere uygun sıcaklık ayarına getirin. Bu kullanım kılavuzunun başındaki yiyecek tablosuna bakın.

- Kırmızı ışık, izgaranın ısınmakta olduğunu göstermektedir.

Cihazı kendi halinde çalışır durumdayken bırakmayın.

4 Cihazın gerekli ısıya ulaşması için bekleyin.

- Sadece HD4408/HD4469:Yeşil pişirmeye hazır ışığı yanana kadar bekleyin.
- Sadece HD4407/HD4467: Kırmızı sıcaklık lambası sönene kadar bekleyin.

5 Izgara tepsinine veya tepsislerine malzemeleri koymak izgarayı açın.

Dikkat edin: izgara plakaları sıcakır;

- Kapalı izgara ve fınn izgara konumları: izgarayı yanya kadar açın (Şek. 8).

- Barbekü izgarası konumu: izgarayı yanya kadar açın ve üst taraftaki izgara plakasını en üst konuma getirin (1). Daha sonra izgarayı açık konuma getirin (2) (Şek. 9).

6 Yağın veya suyun toplanması için boşaltma kanalının altına bir kase ya da tabak yerleştirin.

7 Malzemeleri izgara plakasına ya da plakalarına yerleştirin (Şek. 10). En iyi sonuç için malzemeleri izgara plakasının veya plakalammın ortasına yerleştirin. Izgara süresi malzemelere, kalınlıklarına ve kişisel damak zevkinize göre değişir. Önerilen izgara süreleri için bu kullanım kılavuzunun başındaki yiyecek tablosuna bakın.

HD4408/HD4469 için not: Izgara işlemi süresince, yeşil pişirmeye hazır ışığı söner.

HD4407/HD4467 için not: Izgara işlemi süresince, sıcaklık ışığı zaman zaman yanar. Bu, izgaranın sıcaklığı önceden ayarlanan düzeyde tutmak için ısındığını gösterir.

- Kapalı izgara konumu ve fınn izgara konumu: yiyeceği alttaki izgara plakasının ortasına yerleştirin.

- Barbekü izgarası konumu: yiyecekleri izgara yüzeyine dağıtın. Yiyecekleri zaman zaman tahta veya plastik bir spatulayla çevirin.

8 Izgarayı kapatın (sadece kapalı izgara ve fınn izgara konumları için). Kapalı izgara konumu: üstteki izgara plakasını dikkatle malzemelerin üzerine indirin. Üstteki izgara plakası, yiyeceklerin üzerine durur.

Bu şekilde yiyeceğin her iki tarafı da eşit şekilde pişer (Şek. 11).

Fınn izgara konumu: izgarayı yanya kadar açın ve üst taraftaki izgara plakasını en üst konuma getirin (1). Daha sonra izgarayı yatay konuma getirin (2). Üstteki izgara plakası yiyeceğe temas etmemelidir (Şek. 12).

9 Izgara için gereken süre geçtikten sonra cihazı açın (sadece kapalı izgara ve fınn izgara konumları için).

10 Tahta ya da plastik bir spatulayla yiyecekleri çıkarın.

Kesinlikle metal, keskin veya çizici mutfak aletleri kullanmayın.

11 Bir parti daha izgara yapmak istiyorsanız plakalardaki fazla yağı bir parçaa kağıt havluyla temizleyin.

12 Yiyecekleri izgara tepsinine ya da tepsislerine koymadan önce yeşil pişirmeye hazır ışığının yanmasını (sadece HD4408/HD4469) veya sıcaklık lambasının sönmesini (sadece HD4407/HD4467) bekleyin.

Zamanlayıcı, izgara süresinin sonunu belirtir; ancak cihazı KAPATMAZ.
<div><i>Note: Izgarayı, zamanlayıcı ayarlanmadan da kullanabilirsiniz.</i></div>
<ol style="list-style-type: none">Izgara süresini dakika olarak ayarlamak için zamanlayıcı düğmesine basın (Şek. 13). Ayarlanan zaman ekranda görünür.
<ol style="list-style-type: none">Dakikaları hızlica ileriyeye almak için düğmeyi basılı tutun. Gereken izgara süresine ulaştığınızda düğmeyi bırakın. Süre en fazla 99 dakika olarak ayarlanabilir. Izgara süresini ayarladıktan üç saniye sonra, zamanlayıcı geriye saymaya başlayacaktır. Zamanlayıcı geri sayım yaparken, kalan izgara süresi ekranda yanıp söner. Son dakika, saniyelerle gösterilir.
<div><i>Note: ‘00’ görününe kadar zamanlayıcı düğmesine 3 saniye basarak (bu sırada zaman yanıp söner), zamanlayıcı ayarını sılebilirsiniz.</i></div>
<ol style="list-style-type: none">Ayarlanan süre dolduğunda, sesli bir sinyal duyulur. 10 saniye sonra sesli sinyal tekrarlanır.Sesli sinyali durdurmak için zamanlayıcı düğmesine basın.

Izgara süreleri
<div>Bu kullanım kılavuzunun başında, izgarayla hazırlayabileceğiniz malzemeleri içeren bir yiyecek tablosu bulacaksınız.Tablo, hangi sıcaklığın seçileceğini, yiyeceğin ne kadar pişmesi gerektiğini ve uygun izgara konumunu göstermektedir. Izgarayı önceden ısıtmak için gereken süre, pişirme süresine dahil edilmemiştir. Gerçek pişirme süresi ve sıcaklığı, hazırlanacak yiyeceğin türüne (örneğin et), kalınlığına ve sıcaklığına ve aynı zamanda kişisel damak zevkinize göre değişir. Izgaranın üzerindeki göstergelere de başvurabilirsiniz.</div>
İpuçları
<ul style="list-style-type: none">Izgara yapılacak yiyeceği (izgara tepsislerini yağlamak yerine) biraz katı ya da sıvı yağ ile hafifçe yağlayın. Bu, fazla katı ya da sıvı yağın yanmasını önler. Izgara, galeta unu içeren yiyeceklerin pişirilmesinde için uygun değildir. Sosisler izgara yapıldığında yirtılma eğilimi gösterirler: Bunu önlemek için çatala birkaç delik açın. En iyi sonuçlar için kullandığınız etlerin fazla kalın olmasına dikkat edin (yaklaşık 1,5 cm). Taze et, izgara yaparken donmuş ya da çözülmüş etten daha iyi sonuç verir. Tavuk ya da dana etlerini önce yüksek sıcaklıkta çevirin (ayar 5). Daha sonra sıcaklık kontrolünü bir konum aşağıya ayarlayıp yiyeceği gerektiği kadar pişirin. Donmuş yiyecek çözmek istiyorsanız cihazı fınn izgara konumuna getirin ve donmuş yiyeceği alüminyum folyoyla sarnn. Sıcaklık kontrolünü 1 veya 2 ayanına getirin. Çözme süresi yiyeceğin ağırlığına bağlıdır.
Temizlik

Plakaların yapışmaz kaplamasına zarar vereceğinden, aşındırıcı temizlik maddeleri ve malzemelerini kesinlikle kullanmayın.

Asla cihazı suya batırmayın.

1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.
2 Pişirme yüzeylerini çıkarmadan önce, üzerlerinde kalan fazla yağı kağıt havlu kullanarak silin.

3 Izgara plakalarını çıkarın (Şek. 14). Izgaraları çıkarmak için cihazdaki sabitleme kiplilerine basın ve plakaları cihazdan kaldıracak çıkarn.

4 Izgara plakalarını bulalık deterjanlı sıcak suda, yumuşak bir bez veya sünger ile temizleyin ya da buharlı makinesinde yıkayın (Şek. 15). Izgara plakalarını, artıkları temizlemek için beş dakika bulalık deterjanlı sıcak suda bekletin. Bu yanmış yiyecek ve yağlan yumuşatır.

5 Izgara plakalarını kurutun ve tekrar monte edin (Şek. 16).

- Cihazı barbekü izgarası konumuna getirin.
- Izgara plakalarının arka kenarını cihazı yerleştirin (1). Izgara plakalarını cihazın üzerine doğru indirin ve sabitleme kipsinin altına doğru bastırın (2).

6 Cihazın dış tarafını nemli bir bezle temizleyin.

Değiştirme
<div>Zamanlayıcı pilinin değiştirilmesi (sadece HD4408/HD4469)</div>

Pil ömrü, normal ev içi kullanım durumunda yaklaşık iki yıldır. Bu zamanlayıcı, genellikle piyasada bulunabilen 1 düğme tipi L1131 (1.55V) lityum pil ile çalışır.

1 Cihazı barbekü izgarası konumuna getirin ve menteşedeki vidayı çıkarın (Şek. 17).

2 Cihazı kapatın, çevirerek baş aşağı dik konuma getirin (1). Menteşedeki üst vidayı (2) ve alt vidayı (3) çıkarın (Şek. 18).

3 Menteşe kapakını menteşeden sökün ve zamanlayıcı menteşe kapakından çıkarın (Şek. 19).

4 Zamanlayıcının pil bölmesi kapakını bozuk para ile açın ve eski pili çıkarın. Eski pili atın (bkz. ‘Geri Dönüşüm’ bölümü) (Şek. 20).

5 Yeni pili, + kutbu pil bölmesie kapakına bacakak şekilde pil bölmesine yerleştirin (Şek. 21).

6 Pil bölmesi kapakını tekrar zamanlayıcıya yerleştirin. Sabitlemek için madeni para kullanın.