

Always here to help you

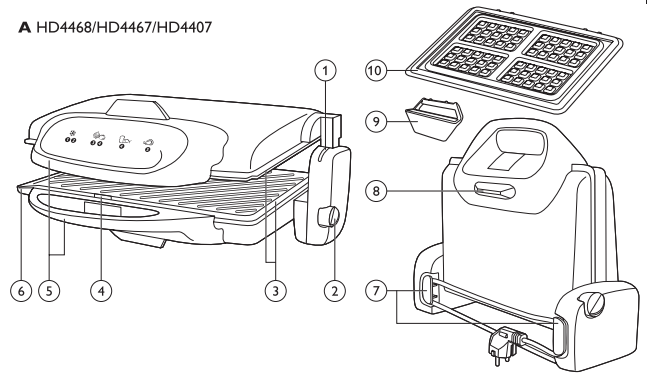
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

Question?
 Contact
 Philips

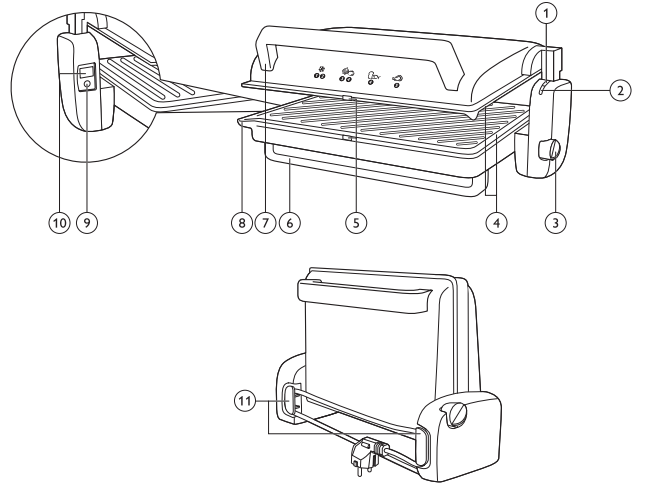
HD4469
 HD4468
 HD4467
 HD4408
 HD4407



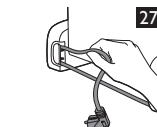
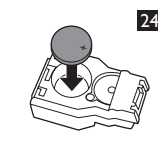
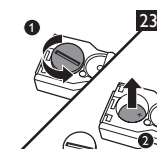
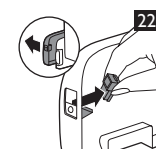
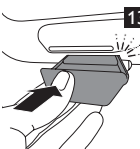
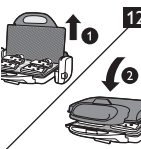
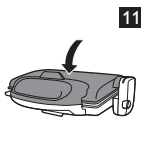
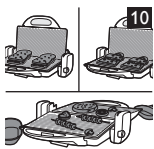
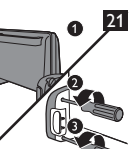
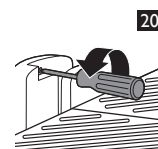
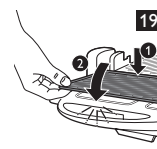
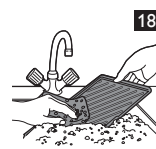
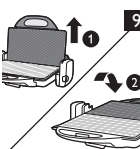
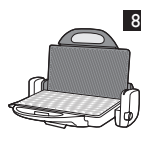
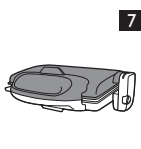
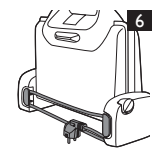
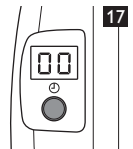
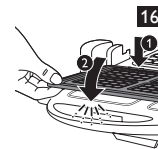
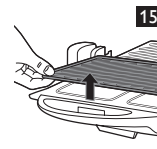
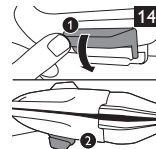
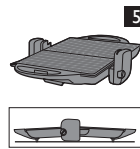
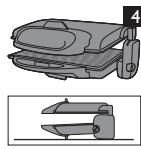
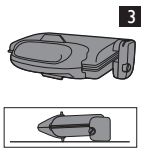
A HD4468/HD4467/HD4407



B HD4469/HD4408



PHILIPS



www.philips.com

100% recycled paper
 100% papier recyclé

4203.064.6342.1

Introduction

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

General description (Fig. 1)

- A Grill (HD4468/HD4467/HD4407 only)
- 1 Red temperature light
 - 2 Temperature control
 - 3 Grilling plates
 - 4 Fixing clips of grilling plates
 - 5 Cool-touch handgrips
 - 6 Drainage groove
 - 7 Cord storage facility
 - 8 Waffle plate foot mounting hole
 - 9 Waffle plate foot (HD4468 only)
 - 10 Waffle plates (HD4468 only)
- B Grill (HD4469/HD4408 only)
- 1 Red power-on light
 - 2 Green ready-to-cook light
 - 3 Temperature control
 - 4 Grilling plates
 - 5 Fixing clips of grilling plates
 - 6 Cool-touch bracket
 - 7 Cool-touch handgrip
 - 8 Drainage groove
 - 9 Timer button
 - 10 Timer display
 - 11 Cord storage facility

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

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

Warning

- 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not let the appliance operate unattended.

Caution

- 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 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 plates, clean the appliance or put it away.
- Never touch the plates with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick surface.
- Make sure you reassemble the 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.

Electromagnetic field (EMF)

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

Before first use

- 1 Remove the insert between the plates and remove any stickers.
- 2 Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- 3 Clean the plates thoroughly (see chapter 'Cleaning').

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

Using the appliance**Three grilling positions**

- Contact grill position (Fig. 3)
- This position is especially suitable for quick high-temperature grilling on both sides (rump steaks, hamburgers etc.), for making toasted sandwiches or paninis and making waffles (HD4468 only).

Note: Both plates are in contact with the food.

- Oven grill position (Fig. 4)
- 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.

Note: The upper grilling plate must not touch the food.

- Barbecue grill position (Fig. 5)
- 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.

Grilling

- 1 Fully unwind the mains cord from the storage facility in the hinges of the appliance (Fig. 6).
- 2 Make sure the grill is closed. Then put the plug in the wall socket (Fig. 7).
 - ▶ HD4408/HD4469 only: The red power-on light goes on to indicate that the grill is connected to the mains.
- 3 Turn the temperature control to the temperature setting that is appropriate for the ingredients to be grilled. See the food table.
 - ▶ The red light indicates that the grill is heating up.

Never let the appliance operate unattended.

- 4 Let the appliance heat up.
 - HD4408/HD4469 only: Wait until the green ready-to-cook light goes on.
 - HD4407/HD4467 only: Wait until the red temperature light goes out.

- 5 Open the grill to put the ingredients on the grilling plate or plates.

Be careful: the grilling plates are hot.

- 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).

6 Place a bowl or plate under the drainage groove to collect fat or juice.

7 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 end of this user manual for recommended grilling times.

Note for HD4408/HD4469: During the grilling process, the green ready-to-cook light goes out.

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.

- 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.

8 Close the grill (only for contact grill and oven grill positions).

- 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 food is grilled evenly on both sides (Fig. 11).
- 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).

9 Open the appliance when the required grilling time has elapsed (only for contact grill and oven grill positions).

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.

Baking waffles (HD4468 only)

Attach the waffle plate foot and the waffle plates before switching on the appliance.

1 Insert the connecting pin of the waffle plate foot into the waffle plate foot mounting hole ('click') (Fig. 13).

2 Prepare the waffle batter.

3 Fold out the waffle plate foot (1) to let the grill rest on the waffle plate foot (2) (Fig. 14).

4 Open the grill and remove the grilling plates (Fig. 15).

To remove the grilling plates, press on the fixing clips on the appliance and then lift the plates out of the appliance.

5 Place the rear edge of the waffle plates on the appliance (1). Lower the waffle plates onto the appliance and press them down under the fixing clip (2) (Fig. 16).

Tip: Grease the plates with some oil to prevent the waffles from sticking to the plates.

6 Make sure the grill is closed. Then put the plug in the wall socket (Fig. 7).

- ▶ The red power-on light goes on to indicate that the grill is connected to the mains.

7 Turn the temperature control to setting 3-4.

- ▶ The red light indicates that the grill is heating up.

Never let the appliance operate unattended.

8 Wait until the red temperature light goes out.

9 Open the grill and pour a half scoop to 1 scoop (about 200g) of batter in the centre of each waffle shape on the lower waffle plate.

Be careful: the plates are hot.

10 Close the upper plate and let the batter distribute by itself.

11 Open the grill after 4-5 minutes to check the status. The waffles are ready when they are golden brown.

12 Remove the waffles with a spatula and let them cool down on a rack.

Note: Do not stack the waffles, otherwise they will lose their crispiness.

Timer (HD4469/HD4408 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. 17).

- ▶ 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.

- ▶ **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 end 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

- 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 plates (Fig. 15).

To remove the plates, press on the fixing clips on the appliance and then lift the plates out of the appliance.

4 Clean the plates with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher (Fig. 18).

Soak the plates in hot water for five minutes with some washing-up liquid to remove residues. This loosens any caked food or grease.

5 Dry the plates and reassemble them (Fig. 19).

- Put the appliance in the barbecue grill position.
- Place the rear edge of the plates on the appliance (1). Lower the 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. 20).

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. 21).

3 Remove the hinge cover from the hinge and take the timer out of the hinge cover (Fig. 22).

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. 23).

5 Place the new battery in the battery compartment with the + pole facing the battery compartment cover (Fig. 24).

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

- This symbol on a product means that the product is covered by European Directive 2012/19/EU (Fig. 25).
- 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. 26).
- 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)

To remove the disposable batteries, see chapter 'Replacement', section 'Replacing the timer battery (HD4408/HD4469 only)'.

Storage

1 Wind the mains cord around the storage facility in the hinges of the appliance (Fig. 27).

2 Store the appliance in upright position in a safe and dry place.

Guarantee and support

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

Food table (Fig. 28)

DEUTSCH

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A Grill (nur HD4468/HD4467/HD4407)
- 1 Rote Temperaturanzeige
- 2 Temperaturregler
- 3 Grillplatten
- 4 Befestigungsclips der Grillplatten
- 5 Cool-Touch-Handgriffe
- 6 Fettblaufrille
- 7 Kabelaufwicklung
- 8 Montageöffnung für Fuß der Waffelplatte
- 9 Fuß der Waffelplatte (nur HD4468)
- 10 Waffelplatten (nur HD4468)
- B Grill (nur HD4469/HD4408)
- 1 Rote Betriebsanzeige
- 2 Grüne Bereitschaftsanzeige
- 3 Temperaturregler
- 4 Grillplatten
- 5 Befestigungsclips der Grillplatten
- 6 Cool-Touch-Halterung
- 7 Cool-Touch-Handgriff
- 8 Fettblaufrille
- 9 Timer-Taste
- 10 Anzeige Zeitschaltuhr
- 11 Kabelaufwicklung

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Warnung

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild auf Ihrem Gerät gibt Auskunft über Spannung und elektrische Leistung.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Geräts darf nur von Kindern über 8 Jahre und unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.

Achtung

- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche, und halten Sie rund um das Gerät ausreichend Platz frei.
- Heizen Sie die Platten immer vor, bevor Sie Grillgut darauf legen.
- Die zugänglichen Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden! (Abb. 2)
- Vorsicht vor Fettspritzern beim Grillen von fettem Fleisch und Würstchen!
- Drehen Sie den Temperaturregler immer auf 0, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten entfernen, das Gerät reinigen und wegstellen.
- Berühren Sie die Platten nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen, um Beschädigungen der Antihaf-Beschichtung zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Grillplatten wieder korrekt einsetzen, nachdem Sie sie abgenommen haben.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt. Es ist z. B. nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.

- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.

Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen bezüglich der Exposition in elektromagnetischen Feldern.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie die Einlage zwischen den Platten und alle Aufkleber.
- 2 Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- 3 Reinigen Sie die Platten gründlich (siehe Kapitel "Reinigung").

Hinweis: Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch entwickeln. Das ist normal und kein Grund zur Beunruhigung.

Das Gerät benutzen

3 Grillpositionen

- Kontaktgrillposition (Abb. 3)
Diese Position eignet sich insbesondere für schnelles, beidseitiges Grillen bei hohen Temperaturen, beispielsweise von Rumpsteaks und Hamburgern, sowie für das Zubereiten von Sandwiches oder Waffeln (nur HD4468).

Hinweis: Beide Platten haben direkten Kontakt mit dem Grillgut.

- Ofengrillposition (Abb. 4)
Dies ist die ideale Position für gleichzeitiges Grillen und Gratinieren. Sie eignet sich ebenfalls für die Zubereitung der verschiedensten mit Käse überbackenen Toasts, z. B. mit Eiern, Tomaten, Paprika und/oder Zwiebelringen.

Hinweis: Die obere Grillplatte darf das Grillgut nicht berühren.

- Barbecueposition (Abb. 5)
In dieser Position bietet der Grill eine große Grillfläche für die Zubereitung einer Vielfalt von Snacks, z. B. Schaschlik, Satée, Gemüse und Früchte.

Grillen

- 1 Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung des Geräts ab (Abb. 6).
- 2 Stellen Sie sicher, dass der Grill geschlossen ist. Stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose (Abb. 7).
 - ▶ Nur HD4408/HD4469: Die rote Betriebsanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Grill mit dem Stromnetz verbunden ist.
- 3 Stellen Sie den Temperaturregler auf eine für das Grillgut geeignete Temperatur ein (siehe Lebensmitteltabelle).
 - ▶ Die rote Anzeige zeigt an, dass der Grill aufheizt.

Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

- 4 Lassen Sie das Gerät aufheizen.
 - Nur HD4408/HD4469: Warten Sie, bis die grüne Bereitschaftsanzeige leuchtet.
 - Nur HD4407/HD4467: Warten Sie, bis die rote Temperaturanzeige erlischt.

- 5 Öffnen Sie den Grill, und legen Sie die Speisen auf die Grillplatte(n).

Vorsicht: Die Grillplatten sind heiß!

- Kontakt- und Ofengrillposition: Öffnen Sie den Grill nur halb (Abb. 8).
- Barbecueposition: Öffnen Sie den Grill halb, und ziehen Sie die obere Grillplatte bis zum Anschlag nach oben (1). Öffnen Sie den Grill anschließend vollständig (2) (Abb. 9).

- 6 Stellen Sie eine Schüssel oder Platte unter die Fettablaufrille, um Fett und Flüssigkeit aufzufangen.

- 7 Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte(n) (Abb. 10).

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, legen Sie das Grillgut in die Mitte der Grillplatte(n). Die erforderliche Grillzeit hängt von der Art und der Dicke des Grillguts sowie vom persönlichen Geschmack ab (für Angaben zu empfohlenen Grillzeiten vgl. Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung).

Hinweis für HD4408/HD4469: Während des Grillens erlischt die grüne Bereitschaftsanzeige.

Hinweis für HD4407/HD4467: Während des Grillvorgangs erlischt die Temperaturanzeige von Zeit zu Zeit. Dies zeigt an, dass der Grill aufgeheizt wird, um die Grilltemperatur auf dem voreingestellten Wert zu halten.

- Kontakt- und Ofengrillposition: Legen Sie das Grillgut in die Mitte der unteren Grillplatte.
- Barbecueposition: Verteilen Sie das Grillgut auf der Grillfläche. Wenden Sie das Grillgut von Zeit zu Zeit mit einem Pfannenwender aus Holz oder Kunststoff.

- 8 Schließen Sie den Grill (gilt nur für Kontakt- und Ofengrillposition).

- Kontaktgrillposition: Senken Sie die obere Grillplatte vorsichtig auf das Grillgut. Die obere Grillplatte liegt jetzt auf dem Grillgut auf, sodass es von beiden Seiten gleichmäßig gegart wird (Abb. 11).
- Ofengrillposition: Ziehen Sie die obere Grillplatte in die oberste Position, (1), und klappen Sie sie anschließend in eine horizontale Position (2). Die obere Grillplatte darf das Grillgut nicht berühren (Abb. 12).

- 9 Öffnen Sie das Gerät nach Ablauf der eingestellten Grillzeit (gilt nur für Kontakt- und Ofengrillposition).

- 10 Nehmen Sie die Zutaten mit einem Pfannenwender oder einer Zange aus Holz oder Kunststoff heraus.

Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall oder spitze bzw. scheuernde Utensilien.

- 11 Falls Sie eine weitere Portion grillen möchten, entfernen Sie zuvor überschüssiges Öl mit Küchenpapier von den Grillplatten.
- 12 Warten Sie, bis die grüne Bereitschaftsanzeige (nur HD4408/HD4469) leuchtet bzw. die Temperaturanzeige (nur HD4407/HD4467) erlischt, bevor Sie die Speisen auf die Grillplatte(n) legen.

Zubereitung von Waffeln (nur HD4468)

Befestigen Sie den Fuß der Waffelplatte sowie die Waffelplatten, bevor Sie das Gerät einschalten.

- 1 Stecken Sie den Verbindungsstift des Fußes der Waffelplatte in die Montageöffnung für den Fuß der Waffelplatte, bis er hörbar einrastet (Abb. 13).
- 2 Bereiten Sie den Waffelteig zu.
- 3 Klappen Sie den Fuß der Waffelplatte aus (1), und stellen Sie den Grill so auf, dass er auf dem Fuß der Waffelplatte aufliegt (2) (Abb. 14).
- 4 Öffnen Sie den Grill, und nehmen Sie die Grillplatten heraus (Abb. 15).
Um die Grillplatten abzunehmen, drücken Sie auf die Befestigungsclips am Gerät, und nehmen Sie die Platten ab.
- 5 Setzen Sie den hinteren Rand der Waffelplatten in das Gerät (1), senken Sie die Waffelplatten, und drücken Sie sie unter die Befestigungsclips (2) (Abb. 16).

Tipp: Fetten Sie die Platten mit etwas Öl ein, um zu verhindern, dass die Waffeln an den Platten kleben bleiben.

- 6 Stellen Sie sicher, dass der Grill geschlossen ist. Stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose (Abb. 7).
 - ▶ Die rote Betriebsanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Grill mit dem Stromnetz verbunden ist.
- 7 Drehen Sie den Temperaturregler auf Stufe 3 - 4.
 - ▶ Die rote Anzeige zeigt an, dass der Grill aufheizt.

Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

- 8 Warten Sie, bis die rote Temperaturanzeige erlischt.
- 9 Öffnen Sie den Grill, und geben Sie einen halben bis einen Löffel (ca. 200 g) Teig in die Mitte jeder Waffelform auf der unteren Waffelplatte.

Vorsicht: Die Platten sind heiß!

- 10 Schließen Sie die obere Platte, der Teig verteilt sich daraufhin von selbst.
- 11 Öffnen Sie den Grill nach 4 - 5 Minuten, um den Bräunungsgrad zu prüfen. Die Waffeln sind fertig, wenn sie goldbraun sind.
- 12 Entfernen Sie die Waffeln mit einem Teigschaber, und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.

Hinweis: Stapeln Sie die Waffeln nicht, da sie sonst ihre Knusprigkeit verlieren.

Timer (nur HD4469/HD4408)

Der Timer zeigt das Ende der Grillzeit an, schaltet das Gerät jedoch NICHT aus.

Hinweis: Sie können den Grill auch ohne Timer benutzen.

- 1 Drücken Sie die Timer-Taste, um die Grillzeit in Minuten einzustellen (Abb. 17).
 - ▶ Die festgelegte Zeit wird im Display angezeigt.
- 2 Halten Sie die Taste gedrückt, um die Minuten schneller einzustellen. Lassen Sie die Taste wieder los, sobald die gewünschte Grillzeit erreicht ist. Sie können maximal eine Grillzeit 99 Minuten einstellen.
 - ▶ Drei Sekunden, nachdem Sie die Taste losgelassen haben, läuft die eingestellte Zeit rückwärts ab.
 - ▶ Die verbleibende Zeit wird blinkend auf dem Display angezeigt. Während der letzten Minute werden die verbleibenden Sekunden angezeigt.

Hinweis: Sie können die Timer-Einstellung löschen, indem Sie die Timer-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten (in dem Moment, in dem die Zeitanzeige zu blinken beginnt), bis '00' angezeigt wird.

- 3** Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie einen Signalton. Nach 10 Sekunden wird der Signalton wiederholt. Zum Deaktivieren des Signaltons drücken Sie die Timer-Taste.

Grillzeiten

In der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Reihe von Speisen, die Sie mit dem Grill zubereiten können. Gleichzeitig gibt die Tabelle Auskunft über die empfohlene Temperatureinstellung und Grillzeit sowie die entsprechende Position des Grills. Die zum Vorheizen des Geräts erforderliche Zeit ist in den angegebenen Grillzeiten nicht enthalten.

Die tatsächliche Grillzeit und Grilltemperatur hängen von der Art (z. B. Fleisch), der Dicke und der Temperatur des jeweiligen Grillguts ab – und natürlich auch vom persönlichen Geschmack. Sie können sich auch an den Hinweisen auf dem Grill orientieren.

Tipps

- Bestreichen Sie das Grillgut (und nicht die Grillplatten) mit etwas Butter oder Öl. Auf diese Weise kann verhindert werden, dass überschüssige Butter oder Öl unter Rauchentwicklung verbrennt.
- Der Grill eignet sich nicht zum Grillen von panierten Speisen.
- Da Würstchen häufig beim Grillen platzen, empfiehlt es sich, vorher mit einer Gabel einige Löcher in die Würstchen zu stechen.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn das Grillfleisch nicht zu dick ist (ca. 1,5 cm).
- Mit frischem Fleisch lassen sich bessere Grillergebnisse erzielen als mit tiefgefrorenem oder aufgetautem Fleisch.
- Bei der Zubereitung von Satée, Huhn, Schweine- oder Kalbsfleisch braten Sie das Fleisch zunächst bei hoher Temperatur (Stufe 5) scharf an. Stellen Sie dann die Temperatur eine Stufe niedriger, um das Grillgut fertig zu garen.
- Zum Auftauen von Tiefkühlkost klappen Sie das Gerät in die Ofengrillposition, wickeln Sie die Speisen in Alufolie ein, und legen Sie sie auf den Grill. Stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 1 oder 2. Die Auftauzeit hängt vom Gewicht der Lebensmittel ab.

Pflege

Reinigen Sie die Platten niemals mit Scheuermitteln oder Scheuerschwämmen, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser!

- 1** Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2** Entfernen Sie überschüssiges Fett mit Küchenpapier, bevor Sie die Platten abnehmen.
- 3** Entnehmen Sie die Platten (Abb. 15).
Um die Platten abzunehmen, drücken Sie auf die Befestigungsclips am Gerät, und nehmen Sie die Platten vom Gerät.
- 4** Reinigen Sie die Platten mit einem weichen Tuch oder Schwamm in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler (Abb. 18).
Weichen Sie die Platten 5 Minuten in heißem Spülwasser ein, um Lebensmittelreste zu entfernen. Hartnäckige Reste und Fett werden dadurch gelöst.
- 5** Trocknen Sie die Platten, und setzen Sie das Gerät wieder zusammen (Abb. 19).
 - Klappen Sie das Gerät in die Barbecueposition.
 - Setzen Sie den hinteren Rand der Platten in das Gerät (1), senken Sie die Platten, und drücken Sie sie unter die Befestigungsclips (2).
- 6** Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten Tuch.

Ersatz

Die Timer-Batterie austauschen (nur HD4408/HD4469)

Bei normalem Einsatz im Haushalt beträgt die Lebensdauer der Batterie ungefähr zwei Jahre. Der Timer läuft mit einer handelsüblichen L1131 (1,55 V) Lithium-Knopfzelle.

- 1** Stellen Sie das Gerät in Barbecueposition auf, und entfernen Sie die Schraube aus dem Gelenk (Abb. 20).
- 2** Schließen Sie das Gerät, drehen Sie es um, und stellen Sie es aufrecht auf (1). Entfernen Sie die obere Schraube (2) und die untere Schraube (3) aus dem Gelenk (Abb. 21).
- 3** Entfernen Sie die Gelenkabdeckung vom Gelenk und nehmen Sie den Timer aus der Gelenkabdeckung (Abb. 22).
- 4** Öffnen Sie das Batteriefach des Timers mit einer Münze, und entnehmen Sie die alte Batterie. Entsorgen Sie die alte Batterie (weitere Informationen dazu finden Sie im Kapitel "Recycling") (Abb. 23).
- 5** Legen Sie die neue Batterie so in das Batteriefach ein, dass der +-Pol zur Batteriefachabdeckung zeigt (Abb. 24).
- 6** Setzen Sie die Abdeckung des Batteriefachs wieder auf den Timer und befestigen Sie sie mithilfe einer Münze.

- 7** Setzen Sie den Timer wieder in die Gelenkabdeckung ein und setzen Sie diese auf das Gelenk.

- 8** Setzen Sie die Schrauben ein, und ziehen Sie sie in umgekehrter Reihenfolge fest. Lassen Sie dabei das Gerät zunächst in aufrechter Position stehen, und stellen Sie es dann in die Barbecueposition.

Recycling

- Dieses Symbol auf einem Produkt bedeutet, dass für dieses Produkt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU gilt (Abb. 25).
- Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt Batterien enthält, für die die Europäische Richtlinie 2006/66/EG gilt. Entsorgen Sie diese niemals über den normalen Hausmüll (Abb. 26).
- Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten und Batterien. Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen, und entsorgen Sie das Produkt und die Batterien nicht über den normalen Hausmüll. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten und Batterien werden Umwelt und Menschen vor möglichen negativen Folgen geschützt.

Die Batterie entfernen (nur HD4408/HD4469)

Informationen zum Entfernen der Batterien finden Sie im Kapitel "Ersatz", Abschnitt "Die Timer-Batterie austauschen" (nur HD4408/HD4469).

Aufbewahrung

- 1** Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung am Gerät (Abb. 27).
- 2** Bewahren Sie das Gerät in senkrechter oder waagerechter Position an einem sicheren und trockenen Ort auf.

Garantie und Support

Für Unterstützung und weitere Informationen besuchen Sie die Philips Website unter www.philips.com/support, oder lesen Sie die internationale Garantieschrift.

Grillzeiten-Tabelle (Abb. 28)

FRANÇAIS

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

- A Gril (HD4468/HD4467/HD4407 uniquement)
- 1 Voyant de température rouge
- 2 Thermostat
- 3 Plaques
- 4 Clips de fixation des plaques de cuisson
- 5 Poignées isolantes
- 6 Rainure de drainage
- 7 Rangement du cordon
- 8 Orifice de montage du pied des plaques à gaufres
- 9 Pied des plaques à gaufres (HD4468 uniquement)
- 10 Plaques à gaufres (HD4468 uniquement)
- B Gril (HD4469/HD4408 uniquement)
- 1 Voyant d'alimentation rouge
- 2 Voyant Prêt-à-cuire vert
- 3 Thermostat
- 4 Plaques
- 5 Clips de fixation des plaques de cuisson
- 6 Crochet isolant
- 7 Poignée isolante
- 8 Rainure de drainage
- 9 Bouton du programmeur
- 10 Afficheur du minuteur
- 11 Rangement du cordon

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

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

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale. Référez-vous à la plaque signalétique de l'appareil pour en connaître la tension et la puissance en watts.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

Attention

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur mise à la terre.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable en veillant à laisser suffisamment d'espace autour.
- Préchauffez toujours les plaques avant d'y déposer les aliments.
- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes (fig. 2).
- Faites attention aux éclaboussures de graisse lorsque vous faites griller de la viande grasse ou des saucisses.
- Tournez toujours le thermostat sur 0 avant de débrancher l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer les plaques, de nettoyer l'appareil ou de le ranger.
- Ne touchez jamais les plaques avec des objets pointus ou abrasifs car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Après avoir retiré les plaques, veillez à bien les remettre en place.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

Champ électromagnétique (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Avant la première utilisation

- 1 Retirez le morceau de carton situé entre les plaques ainsi que tous les autocollants.
- 2 Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- 3 Nettoyez soigneusement les plaques (voir le chapitre « Nettoyage »).

Remarque : Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager de l'appareil. Ce phénomène est normal.

Utilisation de l'appareil

Trois positions de cuisson

- Position gril contact (fig. 3)
Cette position convient particulièrement à la cuisson rapide à haute température sur les deux côtés (rumsteck, hamburger, etc.) et à la réalisation de croque-monsieur ou de paninis et de gaufres (HD4468 uniquement).

Remarque : Les deux plaques sont en contact avec les aliments.

- Position gril four (fig. 4)
C'est la position idéale pour cuire et gratiner en même temps. La position gril four convient également à tous les types de toasts « ouverts » (avec des œufs, de la tomate, des poivrons et/ou des oignons, ou encore recouverts de fromage par exemple).

Remarque : La plaque supérieure ne doit pas être en contact avec les aliments.

- Position gril barbecue (fig. 5)
Dans cette position, le gril offre une grande surface de cuisson pour la préparation de toute sorte d'encas, tels que des brochettes, des légumes, des fruits, etc.

Gril

- 1 Déroulez complètement le cordon d'alimentation du rangement situé dans les charnières de l'appareil (fig. 6).
- 2 Assurez-vous que le gril est fermé et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 7).
 - ▶ HD4408/HD4469 uniquement : le voyant d'alimentation rouge s'allume pour indiquer que le gril est branché sur le secteur.
- 3 Réglez le thermostat sur la température adéquate en fonction des aliments à faire griller. Consultez le tableau des aliments.
 - ▶ La lumière rouge indique que le gril est en train de chauffer.

Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

- 4 Attendez que l'appareil ait atteint la température souhaitée.
 - HD4408/HD4469 uniquement : patientez jusqu'à ce que le voyant Prêt-à-cuire vert s'allume.
 - HD4407/HD4467 uniquement : patientez jusqu'à ce que le voyant de température rouge s'éteigne.

- 5 Ouvrez le gril pour mettre les ingrédients sur la ou les plaques de cuisson.

Soyez prudent : les plaques sont chaudes.

- Positions gril contact et gril four : ouvrez le gril à moitié (fig. 8).
 - Position gril barbecue : ouvrez le gril à moitié et soulevez la plaque supérieure jusqu'à la position maximale (1). Placez ensuite le gril en position ouverte (2) (fig. 9).
- 6 Placez un bol ou un plateau sous la rainure de drainage pour y recueillir la graisse ou le jus.

- 7 Placez les aliments sur la ou les plaques de cuisson (fig. 10).

Pour un résultat optimal, placez les aliments au centre de la ou des plaques de cuisson.
Le temps de cuisson dépend du type d'aliment, de son épaisseur et de votre goût personnel. Consultez le tableau des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi pour connaître les temps de cuisson recommandés.

Remarque pour HD4408/HD4469 : Pendant la cuisson, le voyant Prêt-à-cuire vert s'éteint.

Remarque pour HD4407/HD4467 : Pendant la cuisson, le voyant de température s'allume de temps en temps pour indiquer que le gril est en train de chauffer afin de maintenir la température de cuisson au niveau prédéfini.

- Positions gril contact et gril four : placez les aliments au centre de la plaque de cuisson inférieure.
 - Position gril barbecue : dispersez les aliments sur la surface de cuisson. Retournez les aliments de temps en temps à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique.
- 8 Fermez le gril (uniquement pour les positions gril contact et gril four).
 - Position gril contact : abaissez avec précaution la plaque supérieure de cuisson sur les aliments et laissez-la dans cette position. Ainsi, les aliments sont grillés de manière uniforme, des deux côtés (fig. 11).

- Position gril four : soulevez la plaque de cuisson supérieure jusqu'à la position maximale (1), puis placez-la en position horizontale (2). La plaque de cuisson supérieure ne doit pas être en contact avec les aliments (fig. 12).

9 Ouvrez l'appareil une fois le temps de cuisson requis écoulé (uniquement pour les positions gril contact et gril four).

10 Retirez la nourriture avec une spatule en bois ou en plastique.

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, pointus ou abrasifs.

11 Si vous voulez faire griller d'autres aliments, retirez l'excédent de graisse des plaques à l'aide d'un essuie-tout.

12 Patientez jusqu'à ce que le voyant Prêt-à-cuire vert s'allume (HD4408/HD4469 uniquement) ou le voyant de température s'éteigne (HD4407/HD4467 uniquement) avant de mettre la nourriture sur la ou les plaques de cuisson.

Cuisson de gaufres (HD4468 uniquement)

Installez le pied des plaques à gaufres et les plaques à gaufres avant d'allumer l'appareil.

1 Insérez la broche de connexion du pied des plaques à gaufres dans l'orifice de montage du pied des plaques à gaufres (clic) (fig. 13).

2 Préparez la pâte à gaufres.

3 Déployez le pied des plaques à gaufres (1) pour faire reposer le gril sur celui-ci (2) (fig. 14).

4 Ouvrez le gril et retirez les plaques de cuisson (fig. 15).

Pour retirer les plaques de cuisson, appuyez sur les clips de fixation de l'appareil, puis soulevez les plaques de l'appareil.

5 Placez l'arrière des plaques à gaufres sur l'appareil (1). Abaissez les plaques à gaufres sur l'appareil, sous le clip de fixation (2) (fig. 16).

Conseil : Graissez les plaques avec un peu d'huile pour éviter que les gaufres adhèrent aux plaques.

6 Assurez-vous que le gril est fermé et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 7).

▶ Le voyant d'alimentation rouge s'allume pour indiquer que le gril est branché sur le secteur.

7 Réglez le thermostat sur la position 3-4.

▶ La lumière rouge indique que le gril est en train de chauffer.

Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

8 Attendez que le voyant de température rouge s'éteigne.

9 Ouvrez le gril et versez entre une demi-cuillère et une cuillère (200 g environ) de pâte au milieu de chaque forme à gaufre sur la plaque inférieure.

Soyez prudent(e) : les plaques sont chaudes.

10 Fermez la plaque supérieure et laissez la pâte se répartir d'elle-même.

11 Ouvrez le gril après 4-5 minutes pour vérifier l'état des gaufres. Celles-ci sont prêtes lorsque qu'elles sont bien dorées.

12 Retirez les gaufres à l'aide d'une spatule et laissez-les refroidir sur une grille.

Remarque : N'empilez pas les gaufres car elles perdraient leur croustillant.

Minuteur (HD4469/HD4408 uniquement)

Le minuteur signale la fin du temps de cuisson, mais N'ARRÊTE PAS l'appareil.

Remarque : Vous pouvez également utiliser le gril sans activer le minuteur.

1 Réglez le temps de cuisson en minutes à l'aide du bouton du minuteur (fig. 17).

▶ Le temps réglé s'affiche à l'écran.

2 Si vous maintenez le bouton enfoncé, les minutes défilent rapidement. Relâchez-le lorsque le temps de cuisson souhaité s'affiche.

La durée maximale programmable est de 99 minutes.

▶ Trois secondes après avoir réglé le minuteur, le compte à rebours commence.

▶ Le temps restant clignote sur l'afficheur. La dernière minute s'affiche en secondes.

Remarque : Vous pouvez remettre le minuteur à zéro en appuyant sur le bouton de celui-ci pendant 3 secondes (à compter du moment où il clignote) jusqu'à ce que 00 s'affiche.

3 À la fin du temps programmé, un signal sonore retentit ; il est répété 10 secondes plus tard. Appuyez sur le bouton du minuteur pour l'arrêter.

Temps de cuisson

À la fin de ce mode d'emploi, vous trouverez un tableau répertoriant les aliments que vous pouvez préparer avec le gril. Ce tableau indique la température à sélectionner, le temps de cuisson et la position du gril appropriée. Le temps de préchauffage de l'appareil n'est pas inclus dans le temps de cuisson indiqué.

La température et le temps de cuisson réels dépendent du type d'aliment préparé (par exemple, de la viande), de son épaisseur, de sa température et de votre goût personnel. Consultez également les indications relatives au gril.

Conseils

- Enduisez légèrement les aliments à faire griller de beurre ou d'huile (et non les plaques de cuisson). Ainsi, aucune fumée causée par l'excédent de beurre ou d'huile ne se dégagera.
- Le gril n'est pas adapté à la cuisson d'aliments panés.
- Pour éviter que les saucisses n'éclatent lors de la cuisson, piquez-les préalablement avec une fourchette.
- Pour obtenir des résultats optimaux, veillez à ce que les morceaux de viande ne soient pas trop épais (environ 1,5 cm).
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec de la viande fraîche qu'avec de la viande congelée ou décongelée.
- Si vous souhaitez cuire du poulet, du porc ou du veau, commencez par saisir la viande à haute température (position 5). Réglez ensuite le thermostat sur une position inférieure et faites cuire les aliments à votre convenance.
- Pour décongeler des aliments, placez l'appareil en position gril four et enveloppez les aliments congelés dans du papier aluminium. Réglez le thermostat sur la position 1 ou 2. Le temps de décongélation dépend du poids des aliments.

Nettoyage

N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de tampons à récurer car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Enlevez l'excédent de graisse des plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout avant de les retirer.

3 Retirez les plaques (fig. 15).

Pour retirer les plaques, appuyez sur les clips de fixation de l'appareil, puis soulevez les plaques de l'appareil.

4 Nettoyez les plaques à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge, ou mettez-les au lave-vaisselle (fig. 18).

Faites tremper les plaques dans de l'eau chaude savonneuse pendant cinq minutes pour décoller les résidus d'aliments ou de graisse.

5 Faites sécher les plaques et remettez-les en place (fig. 19).

- Placez l'appareil en position gril barbecue.

- Placez l'arrière des plaques sur l'appareil (1). Abaissez les plaques sur l'appareil, sous le clip de fixation (2).

6 Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Remplacement

Remplacement de la pile du minuteur (HD4408/HD4469 uniquement)

En cas d'utilisation normale, la pile dure environ deux ans. Ce minuteur fonctionne avec une pile au lithium de type L1131 (1,55 V), généralement disponible.

1 Mettez l'appareil en position gril barbecue et retirez la vis du couvercle (fig. 20).

2 Fermez l'appareil, retournez-le et placez-le en position verticale (1). Retirez la vis située au-dessus de la charnière (2), ainsi que celle située en dessous (3) (fig. 21).

3 Retirez le couvercle articulé et le minuteur de la charnière (fig. 22).

4 Ouvrez le capot du compartiment de la pile du minuteur à l'aide d'une pièce de monnaie et retirez la pile usagée. Débarrassez-vous de la pile usagée de façon appropriée (reportez-vous au chapitre « Recyclage ») (fig. 23).

5 Placez la pile neuve dans le compartiment prévu à cet effet, pile + face au couvercle du compartiment à pile (fig. 24).

6 Replacez le couvercle du compartiment à pile sur le minuteur. Fixez-le à l'aide d'une pièce de monnaie.

7 Insérez le minuteur dans le couvercle et replacez le couvercle articulé dans son logement.

8 Insérez et serrez les vis dans l'ordre inverse, en plaçant tout d'abord l'appareil en position verticale, puis en le plaçant en position gril barbecue.

Recyclage

- Ce symbole sur un produit indique que ce dernier est conforme à la directive européenne 2012/19/UE (fig. 25).
- Ce symbole signifie que le produit contient des piles conformes à la directive européenne 2006/66/CE, qui ne doivent pas être mises au rebut avec les déchets ménagers (fig. 26).

- Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques et des piles. Respectez les réglementations locales et ne jetez pas le produit et les piles avec les ordures ménagères. La mise au rebut citoyenne des anciens produits et des piles permet de protéger l'environnement et la santé.

Retrait de la pile jetable (HD4408/HD4469 uniquement)

Pour retirer les piles jetables, reportez-vous au chapitre « Remplacement », section « Remplacement de la pile du minuteur (HD4408/HD4469 uniquement).

Rangement

- 1 Enroulez le cordon d'alimentation autour du rangement situé dans les charnières de l'appareil (fig. 27).
- 2 Rangez l'appareil en position verticale dans un endroit sûr et sec.

Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'une assistance ou d'informations supplémentaires, consultez le site Web www.philips.com/support ou lisez le dépliant séparé sur la garantie internationale.

Tableau de cuisson des aliments (fig. 28)

ITALIANO

Introduzione

Congratulations 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)

- A Grill (solo HD4468/HD4467/HD4407)
- 1 Spia della temperatura rossa
 - 2 Termostato
 - 3 Piastre del grill
 - 4 Clip di fissaggio delle piastre del grill
 - 5 Impugnatura termoisolanti
 - 6 Scanalatura di drenaggio
 - 7 Supporto per cavo
 - 8 Foro per l'inserimento del perno della piastra per cialde
 - 9 Perno della piastra per cialde (solo HD4468)
 - 10 Piastre per cialde (solo HD4468)
- B Grill (solo HD4469/HD4408)
- 1 Spia di accensione rossa
 - 2 Spia di apparecchio pronto verde
 - 3 Termostato
 - 4 Piastre del grill
 - 5 Clip di fissaggio delle piastre del grill
 - 6 Supporto termoisolante
 - 7 Impugnatura termoisolante
 - 8 Scanalatura di drenaggio
 - 9 Pulsante del timer
 - 10 Display del timer
 - 11 Supporto per cavo

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 spina corrisponda alla tensione disponibile. 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 a partire da 8 anni di età e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso. Evitate che i bambini giochino con l'apparecchio. La manutenzione e la pulizia non devono essere eseguite da bambini non accompagnati da un adulto la cui età è inferiore agli 8 anni.
- Tenete il cavo lontano da superfici incandescenti.
- Non lasciate mai incustodito l'apparecchio in funzione.

Attenzione

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie piana e stabile con sufficiente spazio circostante.
- Riscaldare sempre le piastre prima di collocarvi sopra gli alimenti.
- Le superfici accessibili potrebbero surriscaldarsi quando l'apparecchio è in funzione (fig. 2).
- Fate attenzione al grasso che potrebbe schizzare dalla griglia preparando carne grassa o salsicce.
- 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 le piastre. Pulite la tostiera o riponetela.
- Non toccate mai le piastre con utensili appuntiti o abrasivi, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Assicuratevi di riposizionare correttamente le piastre dopo averle rimosse.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico e non deve essere utilizzato in ambienti quali cucine dei dipendenti all'interno di punti vendita, uffici, aziende agricole o altri ambienti lavorativi. Non deve essere altresì utilizzato dai clienti di hotel, motel, Bed & Breakfast e altri ambienti residenziali.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Se 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.

Campo elettromagnetico (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard e alle norme relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici.

Primo utilizzo

- 1 Rimuovete l'inserito tra le piastre e quindi gli eventuali adesivi.
- 2 Pulite la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.
- 3 Pulite accuratamente le piastre (consultate il capitolo "Pulizia").

Nota: La prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo. Si tratta di un fenomeno normale.

Modalità d'uso dell'apparecchio

Tre posizioni per il grill

- Posizione di contatto del grill (fig. 3)
Questa posizione è adatta soprattutto per grigliare su entrambi i lati ad alta temperatura e in maniera veloce (bistecche, hamburger e simili) e per preparare panini, toast e cialde (solo HD4468).

Nota: entrambe le piastre restano a contatto con gli alimenti.

- Posizione forno del grill (fig. 4)
Si tratta della posizione ideale per grigliare e cucinare al gratin allo stesso tempo. La posizione forno del grill è anche adatta per la preparazione di tutti i tipi di toast "aperti" ad esempio con uova, pomodori, peperoni e/o anelli di cipolla ricoperti di formaggio.

Nota: La piastra superiore del grill non deve toccare gli alimenti.

- Posizione barbecue del grill (fig. 5)
In questa posizione, il grill dispone di un'ampia superficie per la preparazione di tutti i tipi di snack quali spiedini, saté, verdura, frutta, ecc.

Cottura alla griglia

- 1** Estraiete completamente il cavo di alimentazione dal vano presente fra le cerniere dell'apparecchio (fig. 6).
- 2** Accertarsi che il grill sia chiuso. Inserite quindi la spina nella presa a muro (fig. 7).
 - ▶ Solo HD4408/HD4469: la spia di alimentazione rossa si illumina per indicare che il grill è collegato all'alimentazione.
- 3** Ruotate il sistema di controllo della temperatura sull'impostazione adatta agli ingredienti da grigliare. Consultate la tabella degli alimenti.
 - ▶ La spia rossa indica che il grill si sta riscaldando.

Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.

- 4** Aspettate che la piastra si riscaldi.
 - Solo HD4408/HD4469: attendete fino a che la spia verde di apparecchio pronto si accende.
 - Solo HD4407/HD4467: attendete che la spia rossa della temperatura si spenga.

- 5** Aprite il grill per disporre gli ingredienti sulle piastre.

Attenzione: le piastre del grill sono calde.

- Posizioni di contatto e forno del grill: aprite il grill a metà (fig. 8).
- Posizione barbecue del grill: aprite il grill a metà, alzate la piastra per grigliare superiore fino a raggiungere la posizione massima (1), quindi aprite il grill (2) (fig. 9).

- 6** Posizionate un recipiente o un piatto sotto la scanalatura di drenaggio per raccogliere grasso o succhi.

- 7** Posizionate gli alimenti sulle piastre del grill (fig. 10).
Per risultati ottimali, posizionate gli ingredienti al centro delle piastre. Il tempo necessario per grigliare dipende dal tipo di alimenti, dal loro spessore e dal gusto personale. Consultate la tabella degli alimenti alla fine di questo manuale dell'utente per i tempi di cottura alla griglia consigliati.

Nota per HD4408/HD4469: Durante il processo di grigliatura, la spia verde di apparecchio pronto si spegne.

Nota per HD4407/HD4467: Durante il processo di grigliatura, la spia della temperatura si accende regolarmente, a indicare che il grill si sta riscaldando per mantenere l'impostazione di temperatura al livello preimpostato.

- Posizione di contatto e forno del grill: posizionate gli alimenti al centro della piastra grill inferiore.
 - Posizione barbecue del grill: distribuite gli alimenti sulla superficie delle piastre. Girate gli alimenti di tanto in tanto con una spatola di legno o di plastica.
- 8** Chiudete il grill (solo per le posizioni di contatto e forno).
 - Posizione di contatto del grill: abbassate la piastra superiore sugli alimenti facendo attenzione. Con la piastra superiore posizionata sopra gli alimenti, il cibo viene grigliato in maniera uniforme su entrambi i lati (fig. 11).
 - Posizione forno del grill: sollevate la piastra superiore fino alla massima altezza (1), quindi portatela in posizione orizzontale (2). La piastra grill superiore non deve toccare gli alimenti (fig. 12).

- 9** Aprite l'apparecchio una volta trascorso il tempo necessario per la cottura dei cibi (solo per le posizioni di contatto e forno).

- 10** Rimuovete il cibo con una spatola di legno o plastica.

Non usate utensili metallici, appuntiti o abrasivi.

- 11** Se volete grigliare altri alimenti, rimuovete il grasso in eccesso dalle piastre con un pezzo di carta assorbente.
- 12** Attendete fino a che la spia verde di apparecchio pronto si accende (solo HD4408/HD4469) o la spia della temperatura si spegne (solo HD4407/HD4467) prima di mettere il cibo sulle piastre di grigliatura.

Cottura delle cialde (solo HD4468)

Fissate il perno della piastra per cialde alle piastre prima di riaccendere l'apparecchio.

- 1** Inserite il perno di collegamento della piastra per cialde all'interno del relativo foro (si udirà un "clic") (fig. 13).
- 2** Preparate la pastella per la cialda.
- 3** Estraiete il perno della piastra per cialde (1) per consentire al grill di poggiarvi (2) (fig. 14).
- 4** Aprite il grill e rimuovete le piastre (fig. 15).
Per rimuovere le piastre, premete sulle clip di fissaggio dell'apparecchio, quindi sollevate le piastre.
- 5** Collocate la parte posteriore delle piastre per cialde sull'apparecchio (1), quindi abbassatele e premetele fino ad inserirsi sotto le clip di fissaggio (2) (fig. 16).

Consiglio: ungete le piastre con un po' di olio per evitare che le cialde si attacchino alle piastre.

- 6** Accertarsi che il grill sia chiuso. Inserite quindi la spina nella presa a muro (fig. 7).
 - ▶ La spia di accensione rossa si illumina per indicare che il grill è collegato all'alimentazione.
- 7** Ruotate il termostato su 3-4.
 - ▶ La spia rossa indica che il grill si sta riscaldando.

Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.

- 8** Attendere finché la spia rossa della temperatura non si spegne.
- 9** Aprite il grill e versate mezzo mestolo o 1 intero di composto (circa 200 g) al centro di ciascuno stampo sulla parte inferiore della piastra per cialde.

Attenzione: le piastre sono calde.

- 10** Chiudete la piastra superiore e lasciate che il composto si distribuisca da solo.
- 11** Aprite il grill dopo 4-5 minuti per verificare lo stato. Le cialde saranno pronte quando avranno assunto un aspetto dorato.
- 12** Rimuovete le cialde con una spatola e lasciatele raffreddare su una griglia.

Nota: non accatastate le cialde, altrimenti perderanno la loro fragranza.

Timer (solo HD4469/HD4408)

Il timer indica la fine del tempo di cottura, ma NON spegne l'apparecchio.

Nota: Potete utilizzare il grill senza impostare il timer.

- 1** Premete il pulsante del timer per impostare il tempo di grigliatura in minuti (fig. 17).
 - ▶ Il tempo impostato diventa visibile sul display.
- 2** Tenete premuto il pulsante per impostare i minuti facendoli scorrere in avanti velocemente. Rilasciate il pulsante una volta raggiunto il tempo di grigliatura richiesto.

La durata massima regolabile sul timer è di 99 minuti.

- ▶ Qualche secondo dopo aver impostato il tempo di grigliatura, il timer avvia il conto alla rovescia.
- ▶ Durante il conto alla rovescia, il tempo di grigliatura residuo lampeggia sul display. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.

Nota: È possibile azzerare l'impostazione del timer tenendo premuto il relativo pulsante per 3 secondi (il timer lampeggia) fino a visualizzare "00".

- 3** Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Dopo 10 secondi, il segnale viene ripetuto. Premete il pulsante del timer per arrestare il segnale.

Tempi di cottura alla griglia

Alla fine di questo manuale dell'utente troverete una tabella con gli alimenti che possono essere preparati con il grill. La tabella fornisce un'indicazione della temperatura da selezionare, il tempo di cottura alla griglia e la posizione corretta da impostare. Il tempo necessario per preriscaldare l'apparecchio non è compreso in quello di cottura.

Il tempo di cottura alla griglia e la temperatura dipendono dal tipo di alimento che viene preparato (ad esempio la carne), dallo spessore, dalla relativa temperatura e anche dal gusto personale. Consultate anche le indicazioni riportate sul grill.

Consigli

- Ungete leggermente gli alimenti da grigliare (e non le piastre) con burro o olio. In questo modo il burro o l'olio in eccesso non emetteranno fumo.
- Il grill non è adatto per grigliare alimenti impanati.
- Le salsicce tendono a scoppiettare durante la cottura. Per evitare questo inconveniente, praticate alcuni fori con una forchetta.
- Per risultati ottimali, assicuratevi che i pezzi di carne da grigliare non siano troppo spessi (circa 1,5 cm).

- La carne fresca consente di ottenere risultati migliori rispetto a quella congelata o scongelata.
- Per preparare saté, pollo, maiale o vitello, abbrustolite per prima cosa la carne ad alta temperatura (impostazione 5). Quindi, impostate il sistema di controllo della temperatura su una posizione inferiore per ultimare la cottura.
- Se desiderate scongelare alimenti surgelati, posizionate l'apparecchio in posizione grill forno, avvolgete gli alimenti in un foglio di alluminio e impostate il controllo della temperatura su 1 o 2. I tempi di scongelamento variano a seconda del peso degli alimenti.

Pulizia

Non usate oggetti e detersivi abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua.

- 1 Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.
- 2 Prima di pulire le piastre, rimuovete l'olio in eccesso usando della carta da cucina.
- 3 Rimuovete le piastre (fig. 15).

Per rimuovere le piastre, premete sulle clip di fissaggio dell'apparecchio, quindi sollevate le piastre.

- 4 Pulite le piastre grill con un panno morbido o una spugna imbevuti in acqua calda e liquido detersivo oppure in lavastoviglie (fig. 18).
- Immergete le piastre in acqua calda per cinque minuti con liquido detersivo per rimuovere i residui. Questo consente di staccare più facilmente il cibo o il grasso incrostanti.

- 5 Asciugate le piastre e riposizionatele (fig. 19).

- Impostate l'apparecchio nella posizione barbecue del grill.
- Posizionate la parte posteriore delle piastre sull'apparecchio (1), quindi abbassate le piastre e premetele fino a che non si inseriscono sotto le clip di fissaggio (2).

- 6 Usate un panno umido per pulire la parte esterna dell'apparecchio.

Sostituzione

Sostituite la batteria del timer (solo HD4408/HD4469)

La batteria dura circa due anni in caso di utilizzo domestico normale. Questo timer funziona con 1 batteria L1131 (1,55 V) al litio facilmente reperibile.

- 1 Posizionate l'apparecchio con il grill in posizione barbecue e rimuovete la vite dalla cerniera (fig. 20).
- 2 Chiudete l'apparecchio, giratelo e mettetelo in posizione verticale (1). Rimuovete la vite superiore (2) e la vite inferiore (3) dalla cerniera (fig. 21).
- 3 Rimuovete il rivestimento dalla cerniera ed estraete il timer (fig. 22).
- 4 Aprite il coperchio del vano batteria del timer con una moneta e rimuovete la vecchia batteria, quindi provvedete al suo smaltimento (consultate il capitolo "Riciclaggio") (fig. 23).
- 5 Posizionate la nuova batteria nel vano con il polo + rivolto verso il coperchio (fig. 24).
- 6 Riposizionate il coperchio sul timer. Utilizzate nuovamente una moneta per chiuderlo.
- 7 Inserite il timer nel rivestimento della chiusura a cerniera e riposizionate il coperchio.
- 8 Inserite e stringete le viti in ordine inverso. Iniziate con l'apparecchio in posizione verticale, quindi in posizione barbecue.

Riciclaggio

- Questo simbolo indica che il prodotto è conforme alla Direttiva europea 2012/19/UE (fig. 25).
- Questo simbolo indica che il prodotto funziona con batterie conformi alla Direttiva europea 2006/66/CE e che quindi non possono essere smaltite con i normali rifiuti domestici (fig. 26).
- Informatevi sulle normative locali relative alla raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici. Attenetevi alle normative locali per lo smaltimento dei rifiuti e non smaltite il prodotto e le batterie con i normali rifiuti domestici. Lo smaltimento corretto dei vostri prodotti usati contribuisce a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute.

Rimozione della batteria (solo HD4408/HD4469)

Per rimuovere le batterie, consultate il capitolo "Sostituzione", sezione "Sostituzione della batteria del timer (solo HD4408/HD4469)".

Conservazione

- 1 Avvolgete il cavo di alimentazione attorno al vano presente fra le cerniere dell'apparecchio (fig. 27).
- 2 Riponete l'apparecchio in posizione verticale in un luogo sicuro e asciutto.

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni, visitate il sito Web all'indirizzo www.philips.com/support oppure leggete l'opuscolo della garanzia internazionale.

Tabella dei cibi (fig. 28)

NEDERLANDS

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A Grill (alleen HD4468/HD4467/HD4407)
- 1 Rood temperatuurlampje
 - 2 Temperatuurregelaar
 - 3 Grillplaten
 - 4 Bevestigingsclips voor grillplaten
 - 5 Koelblijvende handgrepen
 - 6 Vetafvoergleuf
 - 7 Snoeropbergvoorziening
 - 8 Gat voor wandmontage in voet van wafelplaat
 - 9 Voet van wafelplaat (alleen HD4468)
 - 10 Wafelplaten (alleen HD4468)
- B Grill (alleen HD4469/HD4408)
- 1 Rood aan-lampje
 - 2 Groen 'klaar voor gebruik'-lampje
 - 3 Temperatuurregelaar
 - 4 Grillplaten
 - 5 Bevestigingsclips voor grillplaten
 - 6 Koelblijvende beugel
 - 7 Koelblijvende handgreep
 - 8 Vetafvoergleuf
 - 9 Timerknop
 - 10 Timerdisplay
 - 11 Snoeropbergvoorziening

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze zo nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

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

Waarschuwing

- Controleer of de spanning die op het apparaat is vermeld, overeenkomt met de lokale netspanning voor u het apparaat aansluit. Kijk op de typeplaat op het apparaat voor informatie over spanning en wattage.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, als iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud dienen niet door kinderen te worden uitgevoerd tenzij deze minimaal 8 jaar zijn en er toezicht wordt gehouden.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.

Let op

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg dat er voldoende vrije ruimte rondom het apparaat is.
- Laat de platen altijd opwarmen voordat u er etenswaren tussen plaatst.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is (fig. 2).
- Pas op voor spattend vet wanneer u vet vlees of worstjes grilt.
- Draai de temperatuurregelaar altijd naar 0 voor u de stekker van het apparaat uit het stopcontact haalt.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat na gebruik altijd schoon.
- Laat het apparaat altijd volledig afkoelen voordat u de platen verwijdert, het apparaat schoonmaakt of weer opbergt.
- Raak de platen niet aan met scherpe of krassende voorwerpen, aangezien de antiaanbaklaag hierdoor beschadigd raakt.
- Zorg ervoor dat u de platen op de juiste wijze terugplaatst nadat u deze hebt verwijderd.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen en ook niet voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle toepasbare richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

Voor het eerste gebruik

- 1 Verwijder het plastic velletje tussen de platen en verwijder eventuele stickers.
- 2 Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- 3 Maak de platen grondig schoon (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Opmerking: Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u het voor de eerste keer gebruikt. Dit is normaal.

Het apparaat gebruiken

Drie grillstanden

- Contactgrillstand (fig. 3)
Deze stand is vooral geschikt voor het snel aan beide zijden grillen (biefstuk, hamburgers enz.) op een hoge temperatuur; voor het maken van tosti's of panini's en wafels (alleen HD4468).

Opmerking: Beide platen komen in aanraking met de etenswaren.

- Ovensgrillstand (fig. 4)
Dit is de ideale stand om tegelijkertijd te grillen en gratineren. De ovensgrillstand is ook geschikt voor het bereiden van allerlei soorten open geroosterde sandwiches, bijv. met ei, tomaat, paprika en/of uienringen, die zijn bedekt met kaas.

Opmerking: De bovenste grillplaat mag de etenswaren niet raken.

- Barbecuegrillstand (fig. 5)
In deze stand biedt de grill een groot grilloppervlak voor de bereiding van allerlei snacks, zoals sjasliëk, saté, groenten, fruit enz.

Grillen

- 1 Wikkel het netsnoer helemaal af van de opbergvoorziening in de scharnieren van het apparaat (fig. 6).
- 2 Zorg ervoor dat de grill gesloten is. Steek dan de stekker in het stopcontact (fig. 7).

- ▶ Alleen HD4408/HD4469: het rode aan-lampje gaat aan om aan te geven dat de grill is aangesloten op netspanning.

- 3 Draai de temperatuurregelaar naar de temperatuurstand die geschikt is voor de ingrediënten die u wilt grillen. Raadpleeg de tabel voor etenswaren.

- ▶ Het rode lampje geeft aan dat de grill wordt opgewarmd.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.

- 4 Laat het apparaat opwarmen.

- Alleen HD4408/HD4469: wacht tot het groene 'klaar voor gebruik'-lampje gaat branden.
- Alleen HD4407/HD4467: wacht tot het rode temperatuurlampje is uitgegaan.

- 5 Open de grill en plaats de ingrediënten op de grillplaat of grillplaten.

Pas op: de grillplaten zijn heet.

- Contactgrillstand en ovensgrillstand: zet de grill half open (fig. 8).
- Barbecuegrillstand: zet de grill half open en trek de bovenste grillplaat naar de hoogste stand (1). Zet de grill vervolgens in de open stand (2) (fig. 9).

- 6 Plaats een schaal of bord onder de vetafvoergleuf om vet of vocht op te vangen.

- 7 Leg de etenswaren op de grillplaat of -platen (fig. 10).

Voor een optimaal resultaat legt u de etenswaren in het midden van de grillplaat of -platen.

De grilltijd is afhankelijk van het soort en de dikte van de ingrediënten en uw eigen smaak. Raadpleeg de etenswarentabel achter in deze gebruikershandleiding voor de aanbevolen grilltijden.

Opmerking voor HD4408/HD4469: Tijdens het grillen gaat het groene 'klaar voor gebruik'-lampje uit.

Opmerking voor HD4407/HD4467: Tijdens het grillen gaat het temperatuurlampje af en toe aan om aan te geven dat de grill naar de ingestelde temperatuur aan het opwarmen is.

- Contactgrillstand en ovensgrillstand: leg de etenswaren in het midden van de onderste grillplaat.
- Barbecuegrillstand: verspreid de etenswaren over het grilloppervlak. Draai de etenswaren af en toe om met een houten of kunststof spatel.

- 8 Sluit de grill (geldt alleen in de contactgrillstand en de ovensgrillstand).

- Contactgrillstand: laat de bovenste grillplaat voorzichtig op de etenswaren zakken. De bovenste plaat ligt nu op de etenswaren. Zo worden de etenswaren aan beide zijden gelijkmatig gegrild (fig. 11).
- Ovensgrillstand: til de bovenste grillplaat op tot de hoogste stand (1) en plaats de plaat in horizontale stand (2). De bovenste grillplaat mag de etenswaren niet raken (fig. 12).

- 9 Open het apparaat als de vereiste grilltijd is verstreken (geldt alleen voor de contactgrillstand en de ovensgrillstand).

- 10 Verwijder de etenswaren met een houten of kunststof spatel.

Gebruik geen metalen, scherp of krassend keukengerei.

- 11 Als u verder wilt gaan met grillen, verwijdert u overtollige olie van de platen met een stuk keukenpapier.

- 12 Wacht tot het groene 'klaar voor gebruik'-lampje brandt (alleen HD4408/HD4469) of het temperatuurlampje is uitgegaan (alleen HD4407/HD4467) voordat u de etenswaren op de grillplaat of grillplaten legt.

Wafels bereiden (alleen HD4468)

Bevestig eerst de voet van de wafelplaat en de wafelplaten voordat u het apparaat inschakelt.

- 1 Plaats de verbindingssas van de voet van de wafelplaat in het gat voor wandmontage in de voet van de wafelplaat ('klik') (fig. 13).

- 2 Maak het beslag voor de wafels.

- 3 Klap de voet van de wafelplaat open (1) zodat de grill op de voet van de wafelplaat rust (2) (fig. 14).

- 4 Open de grill en verwijder de grillplaten (fig. 15).

Als u de grillplaten wilt verwijderen, drukt u de klemmen op het apparaat in en tilt u de platen uit het apparaat.

- 5 Plaats de achterste rand van de wafelplaten in het apparaat (1). Laat de wafelplaten op het apparaat zakken en druk ze vast onder de bevestigingsclip (2) (fig. 16).

Tip: Vet de bakplaten in met een beetje olie om te voorkomen dat de wafels aan de platen vastplakken.

- 6 Zorg ervoor dat de grill gesloten is. Steek dan de stekker in het stopcontact (fig. 7).

- ▶ Het rode aan-lampje gaat aan om aan te geven dat de grill is aangesloten op netspanning.

- 7 Stel de temperatuurregelaar in op stand 3-4.

- ▶ Het rode lampje geeft aan dat de grill wordt opgewarmd.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.

8 Wacht tot het rode temperatuurlampje dooft.

9 Open de grill en giet een halve tot een hele schep (ongeveer 200 gram) beslag in het midden van elke wafelvorm op de onderste wafelplaat.

Pas op: de platen zijn heet.

10 Sluit de bovenste plaat en laat het beslag op de plaat verdelen.

11 Open de grill na 4 tot 5 minuten om de wafels te controleren. De wafels zijn klaar als ze goudbruin zijn.

12 Verwijder de wafels met een spatel en laat ze afkoelen op een rooster.

Opmerking: Stapel de wafels niet, anders verliezen ze hun knapperigheid.

Timer (alleen HD4469/HD4408)

De timer geeft aan dat de grilltijd verstreken is, maar schakelt het apparaat NIET uit.

Opmerking: U kunt de grill ook gebruiken zonder de timer in te stellen.

1 Druk op de timerknop om de grilltijd in minuten in te stellen (fig. 17).
▶ De ingestelde tijd verschijnt op het display.

2 Houd de knop ingedrukt om het aantal minuten snel op te laten lopen. Laat de knop los als de gewenste grilltijd is bereikt.

De maximumtijd die kan worden ingesteld is 99 minuten.

- ▶ Drie seconden nadat u de timer hebt ingesteld, begint deze af te tellen.
- ▶ Tijdens het aftellen knippert de resterende grilltijd op het display. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.

Opmerking: U kunt de timerinstelling wissen door 3 seconden op de timerknop te drukken (wanneer de timer knippert) tot '00' op het display verschijnt.

3 Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal. Na 10 seconden wordt het geluidssignaal herhaald. Druk op de timerknop om het geluidssignaal uit te schakelen.

Grilltijd

Achter in deze gebruikershandleiding vindt u een tabel met etenswaren die u met de grill kunt bereiden. De tabel geeft aan welke temperatuur u moet kiezen, hoe lang de etenswaren moeten worden gegrild en welke stand van de grill moet worden gebruikt. De tijd die nodig is om het apparaat voor te verwarmen is niet in de grilltijd inbegrepen. De daadwerkelijke grilltijd en -temperatuur zijn afhankelijk van het soort etenswaren dat u wilt bereiden (bijv. vlees), de dikte en de temperatuur van de etenswaren en ook van uw eigen smaak. Raadpleeg ook de aanduidingen op de grill.

Tips

- Vet de etenswaren die u wilt grillen (dus niet de grillplaten) licht in met een beetje boter of olie. Dit voorkomt dat overtollige boter of olie gaat roken.
- De grill is niet geschikt voor het bereiden van gepaneerde etenswaren.
- Worstjes knappen tijdens het grillen vaak open. U kunt dit voorkomen door er met een vork enkele gaatjes in te prikken.
- Zorg ervoor dat de stukken vlees die u gaat bereiden niet te dik zijn (ongeveer 1,5 cm) voor het beste resultaat.
- Met vers vlees krijgt u een beter grillresultaat dan met bevroren of ontdooid vlees.
- Wanneer u saté, kip, varkensvlees of kalfsvlees bereidt, schroei het vlees dan eerst op hoge temperatuur dicht (stand 5). Zet de temperatuurregelaar vervolgens een stand lager om het vlees te grillen totdat het gaar is.
- Als u bevroren etenswaren wilt ontdooien, zet het apparaat dan in de ovengrillstand en wikkel de bevroren etenswaren in aluminiumfolie. Stel de temperatuurregelaar in op stand 1 of 2. De ontdooitijd hangt af van het gewicht van de etenswaren.

Schoonmaken

Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen en -materialen, omdat u hiermee de antiaanbaklaag van de platen beschadigt.

Dompel het apparaat nooit in water.

1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

2 Gebruik een stuk keukenpapier om overtollige olie van de platen te verwijderen voordat u deze uit het apparaat verwijdert.

3 Verwijder de bakplaten uit het apparaat (fig. 15).

Druk op de bevestigingsclips op het apparaat en til de platen vervolgens uit het apparaat.

4 Maak de platen schoon met een zachte doek of spons en warm water met een beetje afwasmiddel, of in de vaatwasmachine (fig. 18).

Laat de platen vijf minuten weken in heet water met een beetje afwasmiddel om aangekoekte etensresten te verwijderen. Hierdoor worden aangekoekte etensresten en vet losgeweekt.

5 Droog de platen en plaats ze terug in het apparaat (fig. 19).

- Zet het apparaat in de barbecuegrillstand.
- Plaats de achterste rand van de platen in het apparaat (1). Laat de platen op het apparaat zakken en druk ze vast onder de bevestigingsclip (2).

6 Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Vervanging

De batterij van de timer vervangen (alleen HD4408/HD4469)

De batterij gaat ongeveer twee jaar mee bij normaal huishoudelijk gebruik. De timer werkt op 1 lithium-knoopp batterij van het type L1131 (1,55V), die overal verkrijgbaar is.

1 Zet het apparaat in de barbecuegrillstand en verwijder de schroef uit het scharnier (fig. 20).

2 Doe het apparaat dicht, draai het om en zet het rechtop (1). Verwijder de bovenste schroef (2) en onderste schroef (3) uit het scharnier (fig. 21).

3 Verwijder de klep van het scharnier en haal de timer eruit (fig. 22).

4 Verwijder het klepje van het batterijvak met een munt en verwijder de oude batterij. Lever de oude batterij in (zie hoofdstuk 'Recyclen') (fig. 23).

5 Plaats de nieuwe batterij in het batterijvak met de pluspool in de richting van het klepje van het batterijvak (fig. 24).

6 Plaats het klepje van het batterijvak terug op de timer. Gebruik een munt om het klepje vast te draaien.

7 Plaats de timer terug in de klep van het scharnier en zet de klep terug op het scharnier.

8 Plaats de schroeven terug en draai deze weer vast. Zet het apparaat eerst rechtop neer en daarna in de barbecuegrillstand.

Recycling

- Dit symbool op een product betekent dat het product voldoet aan EU-richtlijn 2012/19/EU (fig. 25).
- Dit symbool betekent dat het product batterijen bevat die voldoen aan EU-richtlijn 2006/66/EG, die niet met regulier huishoudelijk afval kunnen worden weggegooid (fig. 26).
- Stel uzelf op de hoogte van de lokale wetgeving over gescheiden inzameling van afval van elektrische en elektronische producten en batterijen. Volg de lokale regels op en werp het product en de batterijen nooit samen met ander huisvuil weg. Als u oude producten en batterijen correct verwijdert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

De wegwerp batterij verwijderen (alleen HD4408/HD4469)

Zie voor het verwijderen van de wegwerp batterijen het gedeelte 'De batterij van de timer vervangen' in het hoofdstuk 'Vervanging' (alleen HD4408/HD4469).

Opbergen

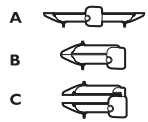
1 Wikkel het netsnoer om de opbergvoorziening in de scharnieren van het apparaat (fig. 27).

2 Berg het apparaat op door het rechtop op een veilige en droge plaats neer te zetten.

Garantie en ondersteuning

Als u informatie of ondersteuning nodig hebt, ga dan naar www.philips.com/support of lees het 'worldwide guarantee'-vouwblad.

Tabel voor etenswaren (fig. 28)



| | | | |
|--|-----|-----------|-----|
| | B | 10-14 | 1-2 |
| | C | 12-16 ↻3x | 1-2 |
| | A B | 3-5 | 3-4 |
| | C | 3-5 | 3-4 |
| | A B | 4-6 | 4-5 |
| | B C | 3-5 | 4 |
| | A B | 3-4 | 4-5 |
| | A B | 8-13 | 4-5 |
| | A B | 9-12 | 4-5 |
| | B | 6-8 | 4-5 |
| | B | 4-6 | 4-5 |
| | A B | 4-8 | 5 |
| | A B | 7-9 | 5 |
| | B | 6-10 | 3-4 |