

PHILIPS

HD6212



English 3
Čeština 22
Dansk 41
Deutsch 60
Eesti 80
Español 99
Français 119
Hrvatski 139
Italiano 158
Latviešu 177
Lietuviškai 196
Magyar 215
Nederlands 235
Norsk 255
Polski 274
Português 294
Română 314
Shqip 333
Slovenščina 353
Slovensky 372
Srpski 392
Suomi 411
Svenska 430
Türkçe 449
Ελληνικά 468
Български 488
Македонски 508
Русский 528
Українська 548
Қазақша 568
עברית 588

Contents

Important safety instruction	3
Danger	3
Warning	3
Caution	4
Introduction	4
General description	5
Control panel overview	6
Before first use	8
Preparations before use	8
Using the appliance	9
Regular grilling - Grilling with ribbed side	9
Vegetable grilling - Grilling with flat side	10
Defrosting and reheating - Grilling with flat side	11
Grilling with smoke	13
Grilling with steam	14
Food table	16
Cleaning and maintenance	17
Storage	20
Troubleshooting	20

Important safety instruction

Read this important information 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

- Place the device on a flat, horizontal, dry, non-slippery surface.
- Be careful not to place the appliance at the edge of the table or worktop to prevent it from tipping over.
- Make sure that the power cord and any extension cord are not placed in the places of passage to avoid tipping.
- Never move the appliance while it is in operation
- Never use the appliance outdoors.
- Do not allow plastic utensils or other heat-sensitive materials to come into contact with the plates during cooking.
- Do not touch the plate release latches or the anti-splatter cooking baffle plate during operation to prevent scalding.
- To avoid spoiling your product, do not use flambé recipes in connection with it at any time.

- Do not place food on the grills that is wrapped with plastic, polythene or foil paper as it may start fire or damage the plates.
- Do not use metal spatula to fry or stir to avoid damage the heating plates.
- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not let the appliance operate unattended.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Caution

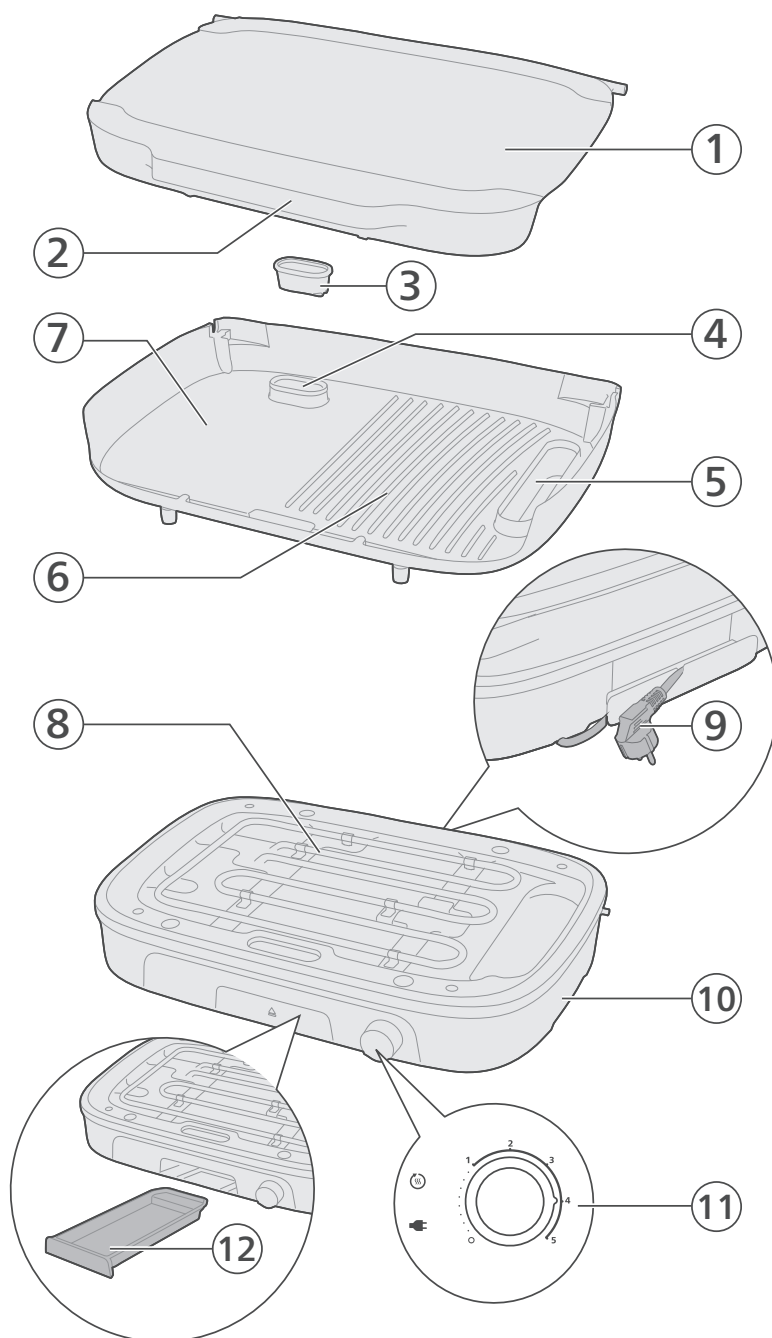
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotel, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance operates.
- Let the appliance cool down completely before you clean the appliance or put it away.
- Never touch the plates with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick surface.
- Always switch off and unplug the appliance after use.
- In order to get the best result from your grill, always clean the appliance after every use. When you remove the grills, clean the exposed heating elements with a cloth. Be careful not to drop any water on these pads.

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

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

General description



- 1 Glass lid
- 2 Cool-touch handle
- 3 Smoking cup
- 4 Opening for smoking cup
- 5 Steaming reservoir
- 6 Grilling plate (ribbed side)
- 7 Grilling plate (flat side)
- 8 Heating element
- 9 Mains cord and plug
- 10 Base
- 11 Temperature control and Indicator light
- 12 Grease tray

Control panel overview



Control panel (right side) - Power and basic operations



Temperature control knob with grilling power settings

Use the control knob to select the desired grilling power.

Setting 0 switches the appliance off.

Settings 1 to 5 provide different grilling power levels.



Plug indicator light

This indicator lights up when the appliance is connected to the mains power.



Heating indicator light

This light lights up while the appliance is heating up. When the light goes out, the appliance has reached the set temperature and is ready for use.

Control panel (left side) - recommended functions and ingredients

Quick
reference
icon group 1
(Defrost /
Reheat)



Grilling power settings icon (1–3)

Indicates the grilling power settings (1–3) are recommended.



Defrost icon

Indicates that the grill is recommended for defrosting food.



Reheat icon

Indicates that the grill is recommended for reheating food.



Flat plate icon

Indicates that the flat side of the grilling plate is recommended to use.

Summary

For defrosting or reheating food, you can use grill power settings 1 to 3 and cook with the flat plate.

Quick
reference
icon group 2
(Vegetables
/ Fish)

Description

4

Grilling power setting icon 4

Indicates the grilling power setting 4 is recommended.



Vegetables icon

Indicates that the grill is recommended for grilling vegetables.



Fish icon

Indicates that the grill is recommended for grilling fish.



Flat and ribbed plate icon

Indicates that both the flat side and ribbed side of the grilling plate are recommended to use.

Summary

For grilling vegetables or fish, you can use grill power setting 4 and cook with both the flat and ribbed plate.

Quick
reference
icon group 3
(Steak /
Burger)

Description

5

Grilling power setting icon 5

Indicates the grilling power setting 5 is recommended.



Steak icon

Indicates that the grill is recommended for grilling steak.



Burger icon

Indicates that the grill is recommended for grilling burger.



Ribbed plate icon

Indicates that the ribbed side of the grilling plate is recommended to use.

Summary

For grilling steak or burgers, you can use grill power setting 5 and cook with the ribbed plate.

Control panel (additional)



Press to eject the grease tray.

Before first use

Important: During the first time use, the appliance may produce some smoke and odor. This is normal and should dissipate in a few minutes.

Caution: This appliance is for household use only.

- 1 Remove all packing material.
- 2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use.

Preparations before use

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

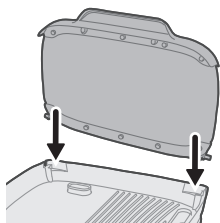
Make sure all parts are completely dry before you start using the appliance.

Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils, as they damage the non-stick coating of the grilling plate.

Always place the smoking cup in the opening in the grilling plate, even when you do not use it. Otherwise fat can spatter through the opening of the smoking cup onto the heating element under the grilling plate.

- 1 Put the base on a stable, flat surface.
- 2 Slide the grease tray into the base.
- 3 Attach the glass lid to grilling plate.

Note: The lid is needed for quicker grilling and to make sure that the different flavours that result from grilling with smoke or steam attach to your food. Make sure that the lid is always closed when you grill with smoke or steam.

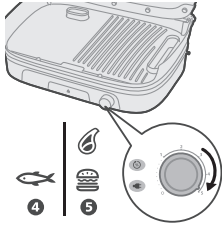
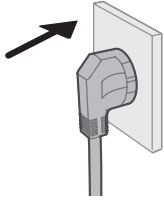


Using the appliance

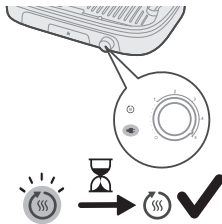
Regular grilling - Grilling with ribbed side

Never put oil or another liquid in the smoking cup.

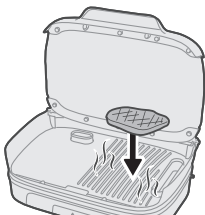
- 1 Unwind the mains cord.
- 2 Put the mains plug in an earthed wall socket.
 - The plug indicator light  goes on.



- 3 Set the temperature control to the setting at which you would like to grill.
 - See the food preparation table for an indication on temperature setting and grilling time.
 - The heating indication light goes on.



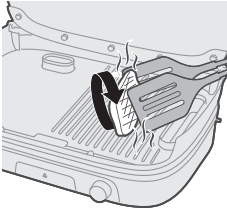
- 4 Let the appliance preheat until the indicator light goes out.
 - The appliance is now ready for use.



- 5 Put the ingredients on the hot grilling plate.

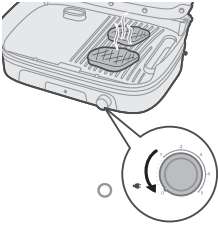
Note: When the indicator light goes on during grilling, the appliance is heating up again. You can just continue grilling.

Note: You can choose if you want to close the lid or leave it open.



6 Turn the ingredients on the grilling plate from time to time.

Caution: Never cut the ingredients while they are lying on the grilling plate and do not use metal utensils to turn the ingredients. This may damage the non-stick surface.



7 When the ingredients are done to your taste, remove the ingredients from the grilling plate. Turn the temperature control back to 0.

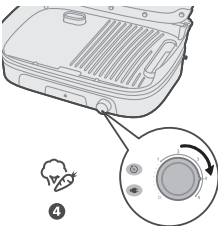
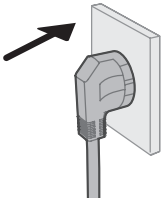
Caution: Do not use metal utensils to remove the ingredients from the grilling plate. This may damage the non-stick surface.

Caution: Do not move or transport the appliance during use or when it is still hot.

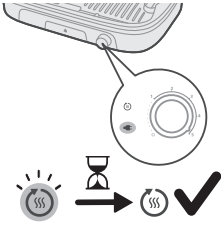
Vegetable grilling - Grilling with flat side

Never put oil or another liquid in the smoking cup.

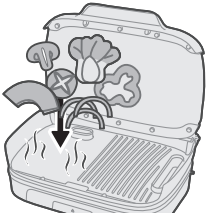
- 1 Unwind the mains cord.
- 2 Put the mains plug in an earthed wall socket.
 - The plug indicator light  goes on.



- 3 Set the temperature control to setting 4.
 - See the food preparation table for an indication on temperature setting and grilling time.
 - The indication light goes on.



- 4 Let the appliance preheat until the indicator light goes out.
- The appliance is now ready for use.



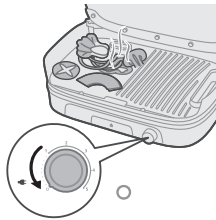
- 5 Put the ingredients on the hot grilling plate.

Note: When the indicator light goes on during grilling, the appliance is heating up again. You can just continue grilling.

Note: You can choose if you want to close the lid or leave it open.

- 6 Turn the ingredients on the grilling plate from time to time.

Caution: Never cut the ingredients while they are lying on the grilling plate and do not use metal utensils to turn the ingredients. This may damage the non-stick surface.

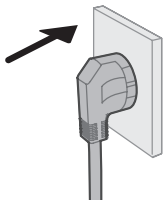


- 7 When the ingredients are done to your taste, remove the ingredients from the grilling plate. Turn the temperature control back to 0.

Caution: Do not use metal utensils to remove the ingredients from the grilling plate. This may damage the non-stick surface.

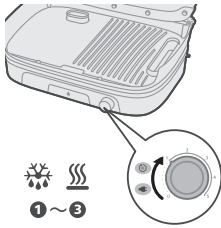
Caution: Do not move or transport the appliance during use or when it is still hot.

Defrosting and reheating - Grilling with flat side

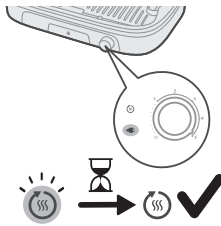


- 1 Unwind the mains cord.
 - 2 Put the mains plug in an earthed wall socket.
- The plug indicator light  goes on.

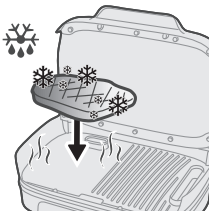
12 English



- 3 Set the temperature control to setting 1/2 (defrosting) or 2/3 (reheating).
- The indication light goes on.



- 4 Let the appliance preheat until the indicator light goes out.
- The appliance is now ready for use.



- 5 Put the ingredients on the hot grilling plate.

Note: When the indicator light goes on during grilling, the appliance is heating up again. You can just continue grilling.

Note: You can choose if you want to close the lid or leave it open.

- 6 Check the food regularly to prevent overheating.
- Turn the ingredients on the grilling plate from time to time if necessary.

Caution: Never cut the ingredients while they are lying on the grilling plate and do not use metal utensils to turn the ingredients. This may damage the non-stick surface.

- 7 When the ingredients are done to your taste, remove the ingredients from the grilling plate. Turn the temperature control back to 0.

Caution: Do not use metal utensils to remove the ingredients from the grilling plate. This may damage the non-stick surface.

Caution: Do not move or transport the appliance during use or when it is still hot.

Grilling with smoke

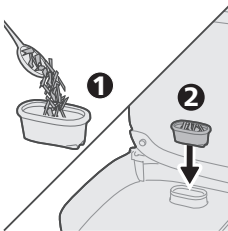
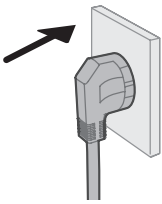
You can grill your food with smoke produced by dried spices to spice up your food.

Never put oil or another liquid in the smoking cup.

Do not use charcoal or similar fuels with this appliance.

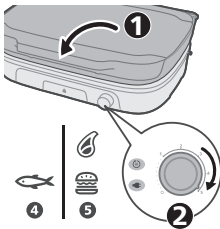
Tip: Place the grill under the extractor hood or in a well-ventilated room, as smoke escapes along the sides of the lid during grilling.

- 1 Unwind the mains cord.
- 2 Put the plug in an earthed wall socket.
 - The plug indicator light  goes on.

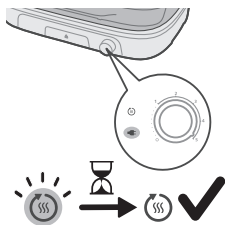


- 3 Fill the smoking cup with dried spices and place it in the opening in the grilling plate.
 - For a mild smoke flavour, fill the cup to the lower line. You can smoke your food for 10 to 15 minutes.
 - For a medium smoke flavour, fill the cup to the line in the middle. You can smoke your food for 20 to 25 minutes.
 - For a strong smoke flavour, fill the cup to the rim. You can smoke your food for 30 minutes.

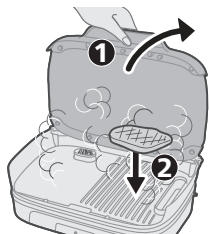
Note: Always empty the smoking cup if you want to grill with smoke again. Do not use the same dried spices again.



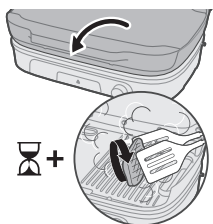
- 4 To grill with smoke, set the temperature control to setting 5 and close the glass lid, to prevent the smoke from escaping.
 - The indicator light goes on.



- 5 Let the appliance preheat until the indicator light goes out and quite some smoke comes out of the smoking cup.
 - The appliance is now ready for use.



- 6 Open the glass lid and put the ingredients on the hot grilling plate.

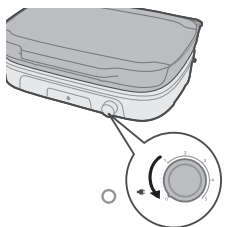


- 7 Close the glass lid to ensure that the smoke can transfer its flavour to the food and to prevent spattering of fat.

Note: It is normal that some smoke escapes along the sides of the lid.

- 8 Turn the ingredients on the grilling plate from time to time.

Caution: Never cut the ingredients while they are lying on the grilling plate and do not use metal utensils to turn the ingredients. This may damage the non-stick surface.



- 9 When the ingredients are done to your taste, open the glass lid, remove the ingredients from the grilling plate and turn the temperature control back to 0.

Caution: Empty the smoking cup onto a (ceramic) plate. Let the dried spices cool down before you throw them away. You can also immerse the dried spices in cold water and then throw them away.

Caution: Do not use metal utensils to remove the ingredients from the grilling plate. This may damage the non-stick surface.

Caution: Do not move or transport the appliance during use or when it is still hot.

Caution: Let the appliance cool down before you handle or clean it.

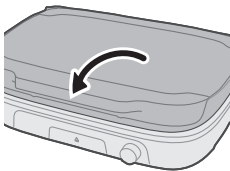
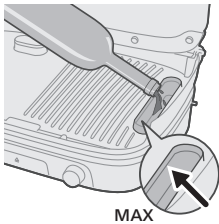
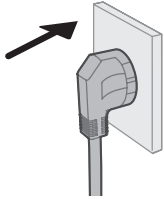
Grilling with steam

You can grill with the steam produced by a liquid, for example water, for tender meat.

Caution: Only fill the steaming reservoir with water or herbs. Do not add any other liquids, such as oil or marinades.

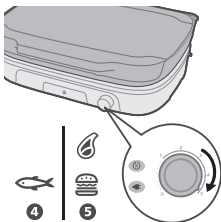
Caution: Never use hot water or water that has just boiled to fill the steaming reservoir, to prevent the reservoir from overflowing.

- 1 Unwind the mains cord.
- 2 Put the plug in an earthed wall socket.
 - The plug indicator light  goes on.



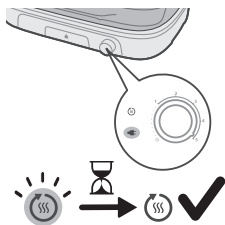
- 3 Fill the steaming reservoir with water and close the lid.

Note: Never fill the steaming reservoir beyond the maximum level indication, to prevent it from overboiling.

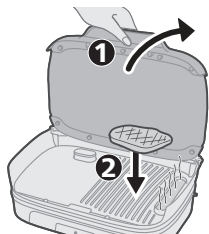


- 4 To grill with steam, set the temperature control to setting 4 or 5 and close the glass lid to prevent the steam from escaping.
 - The indicator light goes on.

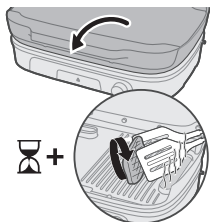
Note: Some steam may escape, even when the lid is closed.



- 5 Let the appliance preheat until the indicator light goes out.
- The appliance is now ready for use.



- 6 Put the ingredients on the hot grilling plate.

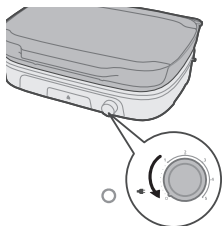


- 7 Close the glass lid to ensure that the steam can transfer its flavour to the food and to prevent spattering of fat.

- 8 Turn the ingredients on the grilling plate from time to time.

Caution: Never cut the ingredients while they are lying on the grilling plate and do not use metal utensils to turn the ingredients. This may damage the non-stick surface.

Note: It is normal that the meat does not become brown or crunchy. You can grill with the lid open for meat that is browner or crunchier on the outside.



- 9 When the ingredients are done to your taste, open the glass lid, remove the ingredients from the grilling plate, and turn the temperature control back to 0.

Caution: Do not use metal utensils to remove the ingredients from the grilling plate. This may damage the non-stick surface.

Caution: Do not move or transport the appliance during use or when it is still hot.

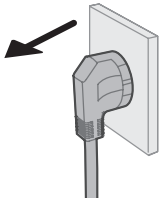
Food table

Category	Recipe	Grilling plate	Grilling power setting (1–5)	Suggested cooking time (minutes)
----------	--------	----------------	------------------------------	----------------------------------

Beef	Beef steak	Flat side / Ribbed side	5	13–15
	Beef escalope	Flat side / Ribbed side	5	14–16
	Thick beef burger patty	Flat side / Ribbed side	5	14–16
Lamb	Lamb chop	Flat side / Ribbed side	5	8–10
Pork	Pork chop	Flat side / Ribbed side	5	8–10
Chicken	Drumstick	Flat side / Ribbed side	5	30–35
	Chicken wing	Flat side / Ribbed side	5	25–30
Fish	Fish fillet	Ribbed side	4–5	14–16
Shrimp	Shrimp	Ribbed side	5	8–10
Kebab	Kebab	Flat side / Ribbed side	5	18–20
Hot dog	Hot dog	Flat side / Ribbed side	5	16–18
Vegetables	Mushroom & tomato	Ribbed side	4	10–12
	Zucchini & bell pepper	Ribbed side	4	10–12
Function	Defrost	Ribbed side	1–2	
	Reheat	Flat side / Ribbed side	2–3	

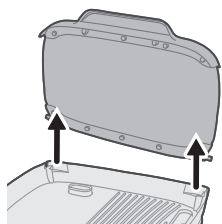
Cleaning and maintenance

- 1 Unplug the appliance.





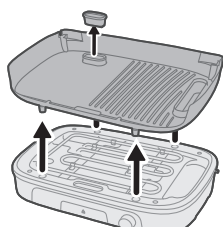
- 2 Let the appliance and the grilling plate cool down completely before you start cleaning.



- 3 To detach the glass lid, open the lid and then lift it out of its hinges.
- 4 Clean the glass lid in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

Note: Be careful with the glass lid, it can break if you drop it.

Note: After grilling with smoke, there may be a dark spot on the lid. You can easily remove this with hot water and some washing-up liquid.



- 5 Remove the smoking cup from the grilling plate.

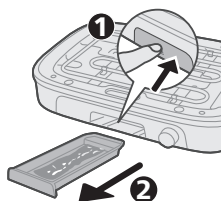
Caution: Empty the smoking cup onto a (ceramic) plate. Let the dried spices cool down before you throw them away. You can also immerse the dried spices in cold water and then throw them away.

- 6 Clean the smoking cup in hot water with some washing-up liquid.

Caution: Do not clean the smoking cup in the dishwasher.

- 7 Push excess grease and food residues on the grilling plate into the drainage groove with a wooden or silicone spatula.
- 8 Use kitchen paper to remove any remaining grease and food residues from the grilling plate.
- 9 Clean the grilling plate in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

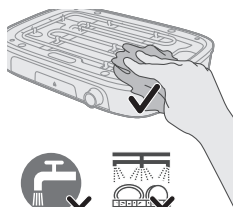
Note: If grease or food residues have caked onto the grilling plate, first soak the grilling plate in hot water. Do not use any abrasive cleaning agents or scourers to clean the grilling plate.





10 Remove grease and food residues from the grease tray.

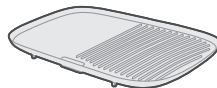
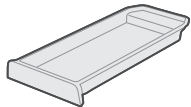
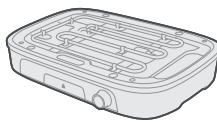
11 Clean the grease tray in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.



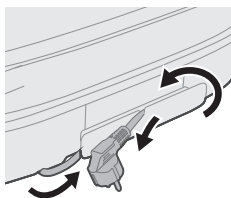
12 Clean the base with a damp cloth.

Danger: Do not immerse the base or the mains cord in water or any other liquid.

13 Dry all parts of the appliance thoroughly.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Storage



- 1 Unplug the appliance and let it cool down, and make sure all parts are clean and dry before storing.
- 2 Attach the glass lid, put the smoking cup in the grilling plate, put the grilling plate in the base, and slide the grease tray into the base .
- 3 Wind up the mains cord and place the appliance in the box to protect the base.
- 4 Store the appliance in a dry place.

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.home.id/support for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The grill does not turn on.	The power cord is not plugged into a working outlet.	Make sure the power cord is securely plugged into a working outlet.
	The power switch is in the "off" (0) position.	Check the power switch and ensure it is set to the "on" (1-5) position.
	The removable plate is not properly installed.	Ensure the removable plate is correctly installed and fully seated in place.
Uneven heating during cooking.	The grill plates are not properly aligned or seated.	Check that the grill plates are correctly aligned and securely seated in place.
	Food is unevenly placed on the grill plates.	Make sure the food is evenly spaced across the grill plates.
	The grill has not been preheated sufficiently.	Adjust the temperature to an even setting and allow the grill to preheat thoroughly before use.
Excessive smoke or burning smells during use.	Excess fat or oil is dripping onto the heating elements.	Ensure excess fat or oil does not drip onto the heating elements during cooking.
	Built-up residue on the grill plates.	Clean the grill plates thoroughly to remove any residue that may cause smoke.
	Excessive oil or fat is used during cooking.	Avoid using excessive amounts of oil or fat when cooking.

Problem	Possible cause	Solution
Issues with the non-stick coating.	The non-stick coating is peeling or damaged.	Discontinue use and contact the manufacturer for repair or replacement.
	Metal utensils are used on the grill plates.	Use only non-metal utensils to prevent scratching the non-stick coating.
	Improper cleaning or maintenance.	Follow the recommended cleaning and maintenance instructions to extend the life of the non-stick coating.
Inconsistent cooking results.	Food thickness is uneven or food is not properly prepared.	Ensure food is of even thickness and properly prepared before cooking.
	Incorrect cooking times or temperatures are used.	Follow the recommended cooking times and temperatures for each type of food.
	The grill is opened too frequently during cooking.	Avoid opening the grill frequently, as this can result in uneven cooking.

Obsah

Důležité bezpečnostní pokyny	22
Nebezpečí	22
Varování	22
Upozornění	23
Úvod	23
Všeobecný popis	24
Přehled ovládacího panelu	25
Před prvním použitím	27
Příprava před použitím	27
Použití přístroje	28
Běžné grilování – grilování s žebrovanou stranou	28
Grilování zeleniny – grilování na ploché straně	29
Rozmrazování a ohřev – grilování s plochou stranou	30
Grilování s použitím kouře	32
Grilování s použitím páry	34
Tabulka pokrmů	36
Čištění a údržba	36
Skladování	39
Řešení problémů	39

Důležité bezpečnostní pokyny

Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte tuto příručku s důležitými informacemi a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

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

Varování

- Položte přístroj na vyrovnaný, vodorovný, suchý a neklouzavý povrch.
- Dávejte pozor, abyste přístroj nepokládali na okraj stolu nebo pracovní desky, aby se zabránilo jeho spadnutí.
- Ujistěte se, že napájecí ani prodlužovací kabel neleží na místě, kde byste o ně mohli zakopnout a přístroj tak svrhnout.
- Nikdy přístrojem nehýbejte, když se používá.
- Nikdy přístroj nepoužívejte venku.
- Zajistěte, aby během vaření nepřišlo do kontaktu s deskou plastové náčiní či jiné materiály citlivé na teplo.
- Během vaření se nedotýkejte svorek pro uvolnění desky ani topné desky s ochranou proti rozstříknutí, aby nedošlo k popálení.
- Nikdy na grilu neprovádějte flambování, abyste výrobek nepoškodili.

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

Upozornění

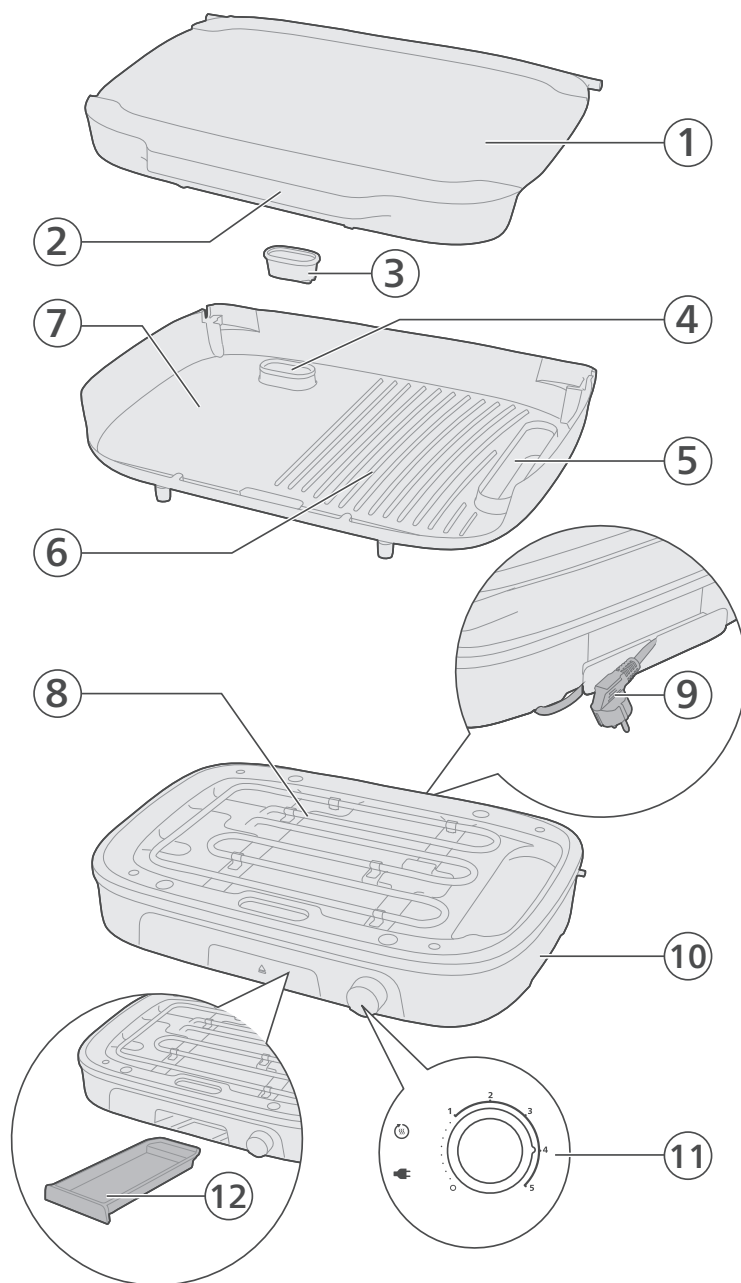
- Tento přístroj je určen pouze pro běžné použití v domácnosti. Není určen pro používání v prostředích, jako jsou kuchyňky pro personál obchodů, kanceláře nebo farmy, nebo v jiných pracovních prostředích. Přístroj není určen ani k používání klienty v hotelech, motelech, penzionech a jiných ubytovacích zařízeních.
- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek.
- Nenechávejte přírodní kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Teplota volně přístupných povrchů přístroje může být během provozu velmi vysoká.
- Před čištěním nebo uložením přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.
- Desku se nikdy nedotýkejte ostrými ani abrazivními předměty, protože by mohlo dojít k poškození jejich nepřilnavého povrchu.
- Po použití přístroj vždy vypněte a odpojte od sítě.
- Nejlepších výsledků s grilem dosáhnete, když ho po každém použití vyčistíte. Vytáhněte grilovací plochy, abyste mohli vyčistit topné těleso pomocí hadříku. Zajistěte, aby se na tyto plochy nedostala voda.

Úvod

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips!

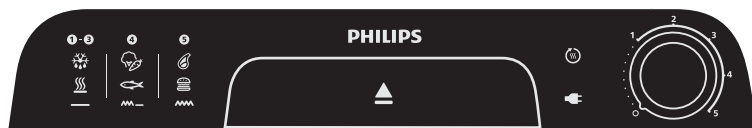
Chcete-li plně využívat naši podporu, zaregistrujte svůj výrobek na stránce **www.home.id**.

Všeobecný popis



- 1 Skleněné víko
- 2 Chladná rukojeť
- 3 Kouřová nádoba
- 4 Otvor pro kouřovou nádobku
- 5 Napařovací nádržka
- 6 Grilovací deska (žebrovaná strana)
- 7 Grilovací deska (plochá strana)
- 8 Topné těleso
- 9 Napájecí kabel a zástrčka
- 10 Základna
- 11 Regulátor teploty a kontrolka
- 12 Nádobka na tuk

Přehled ovládacího panelu



Ovládací panel (na pravé straně) – napájení a základní ovládání



Ovládací knoflík teploty s nastavením výkonu grilování

Pomocí ovládacího knoflíku vyberte požadovaný výkon grilování.

Nastavení 0 vypne přístroj.

Nastavení 1 až 5 nabízí různé úrovně výkonu grilování.



Kontrolka zapojení

Tato kontrolka svítí, když je přístroj připojen k elektrické síti.



Kontrolka ohřevu

Tato kontrolka svítí během zahřívání přístroje. Jakmile kontrolka zhasne, přístroj dosáhl nastavené teploty a je připraven k použití.

Ovládací panel (na levé straně) – doporučené funkce a suroviny

Skupina
ikon 1 pro
rychlý
přehled
(rozmrazová-
ní / ohřev)

Popis



Ikona nastavení výkonu grilování (1–3)

Označuje, že se doporučuje nastavení výkonu grilování (1–3).



Ikona rozmrazování

Označuje, že se gril doporučuje k rozmrazování potravin.

**Ikona ohřevu**

Označuje, že gril se doporučuje pro ohřívání pokrmů.

**Ikona ploché desky**

Označuje, že se doporučuje použít plochou stranu grilovací desky.

Souhrn

Pro rozmrazování nebo ohřívání pokrmů můžete použít nastavení výkonu grilování 1 až 3 a vařit s plochou deskou.

Skupina
ikon 2 pro
rychlý
přehled
(zelenina /
ryby)

Popis

4

Ikona nastavení výkonu grilu 4

Označuje, že se doporučuje nastavení výkonu grilu 4.

**Ikona zeleniny**

Označuje, že se gril doporučuje pro grilování zeleniny.

**Ikona ryby**

Označuje, že gril se doporučuje ke grilování ryb.

**Ikona ploché a žebrované desky**

Označuje, že se doporučuje použít jak plochou, tak žebrovanou stranu grilovací desky.



Souhrn

Ke grilování zeleniny nebo ryb můžete použít nastavení výkonu grilu 4 a připravovat ji jak na ploché, tak na žebrované desce.

Skupina
ikon 3
rychlého
přehledu
(steak /
burger)

Popis

5

Ikona nastavení výkonu grilu 5

Označuje, že se doporučuje nastavení výkonu grilu 5.

**Ikona steaku**

Označuje, že gril se doporučuje pro grilování steaku.

**Ikona hamburgeru**

Označuje, že gril se doporučuje pro grilování hamburgeru.



Ikona žebrované desky

Označuje, že se doporučuje použít žebrovanou stranu grilovací desky.

Souhrn

Pro grilování steaků nebo hamburgerů můžete použít nastavení výkonu grilu 5 a připravovat je na žebrované desce.

Ovládací panel (dodatečné informace)



Stisknutím tlačítka vysunete nádobku na tuk.

Před prvním použitím

Důležité informace: Během prvního použití může z přístroje vycházet kouř a zápach. To je normální a měly by zmizet během několika minut.

Upozornění: Přístroj je určen výhradně k použití v domácnosti.

- 1 Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 2 Sejměte z přístroje všechny (případné) nálepky nebo štítky.
- 3 Před prvním použitím přístroj důkladně vyčistěte.

Příprava před použitím

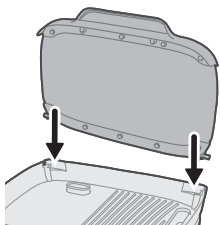
Než přístroj poprvé použijete, pečlivě umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami (viz kapitola „Čištění a údržba“).

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

Nepoužívejte žádné kovové, ostré ani abrazivní kuchyňské náčiní, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu grilovací desky.

Vždy vložte kouřovou nádobku do otvoru v grilovací desce, i když ji nepoužíváte. V opačném případě může tuk stříkat přes otvor kouřové nádoby na topné těleso pod grilovací deskou.

- 1 Umístěte základnu na stabilní a rovný povrch.
- 2 Zasuňte nádobku na tuk do základny.



3 Připojte skleněné víko ke grilovací desce.

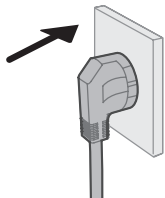
Poznámka: Víko je potřebné pro rychlejší grilování a k zajištění toho, aby se různé chutě, které vznikají při grilování s použitím kouře nebo páry, přenesly na vaše jídlo. Při grilování s použitím kouře nebo páry se ujistěte, že je víko vždy uzavřené.

Použití přístroje

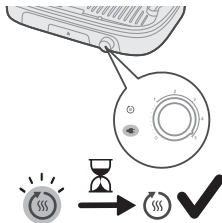
Běžné grilování – grilování s žebrovanou stranou

Do kouřové nádoby nikdy nelijte olej ani jinou kapalinu.

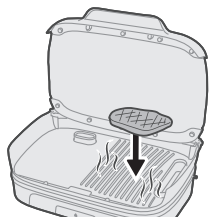
- 1 Rozviňte napájecí kabel.
- 2 Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.
- Kontrolka zapojení se rozsvítí.



- 3 Nastavte regulátor teploty na požadovaný stupeň pro grilování.
- Viz tabulka přípravy pokrmů, která vám poslouží pro snadnější nastavení teploty a odhad doby grilování.
- Kontrolka ohřevu se rozsvítí.



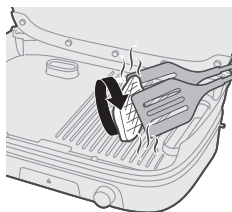
- 4 Nechte přístroj předeřhát, dokud kontrolka nezhasne.
- Nyní je přístroj připraven k použití.



5 Na rozpálenou grilovací desku položte suroviny.

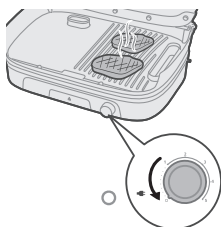
Poznámka: Pokud se kontrolka během grilování rozsvítí, přístroj se znovu zahřívá. Můžete grilovat dál.

Poznámka: Můžete se rozhodnout, zda víko zavřete nebo je ponecháte otevřené.



6 Suroviny na grilovací desce čas od času obraťte.

Upozornění: Nikdy nekrájejte suroviny položené na grilovací desce a k jejich otáčení nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohl by se tím poškodit nepřilnavý povrch.



7 Jakmile je pokrm připraven dle vašich představ, sundejte jej z grilovací desky. Nastavte regulátor teploty zpět na 0.

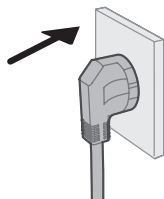
Upozornění: K sundávání pokrmů z grilovací desky nikdy nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohl by se tím poškodit nepřilnavý povrch.

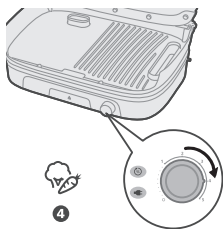
Upozornění: Nepřemísťujte přístroj během provozu nebo pokud je stále horký.

Grilování zeleniny – grilování na ploché straně

Do kouřové nádoby nikdy nelijte olej ani jinou kapalinu.

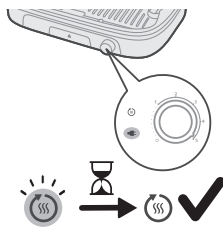
- 1** Rozviňte napájecí kabel.
- 2** Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.
- Rozsvítí se kontrolka zapojení .





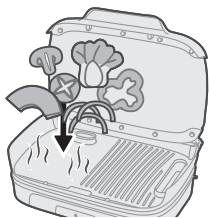
3 Regulátor teploty nastavte do polohy 4.

- Viz tabulka přípravy pokrmů, která vám poslouží pro snadnější nastavení teploty a odhad doby grilování.
- Rozsvítí se kontrolka.



4 Nechte přístroj předeheat, dokud kontrolka nezhasne.

- Nyní je přístroj připraven k použití.



5 Na rozpálenou grilovací desku položte suroviny.

Poznámka: Pokud se kontrolka během grilování rozsvítí, přístroj se znovu zahřívá. Můžete grilovat dál.

Poznámka: Můžete se rozhodnout, zda víko zavřete nebo je ponecháte otevřené.

6 Suroviny na grilovací desce čas od času obraťte.

Upozornění: Nikdy nekrájejte suroviny položené na grilovací desce a k jejich otáčení nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohl by se tím poškodit nepřilnavý povrch.

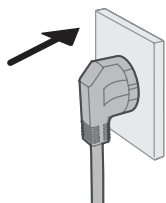
7 Jakmile je pokrm připraven dle vašich představ, sundejte jej z grilovací desky. Nastavte regulátor teploty zpět na 0.

Upozornění: K sundávání pokrmů z grilovací desky nikdy nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohl by se tím poškodit nepřilnavý povrch.

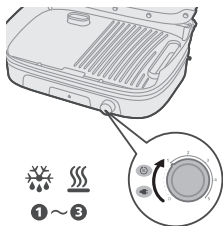
Upozornění: Nepřemísťujte přístroj během provozu nebo pokud je stále horký.

Rozmrazování a ohřev – grilování s plochou stranou

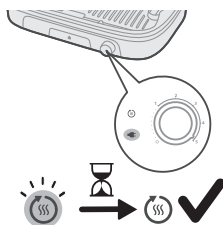
1 Rozviňte napájecí kabel.



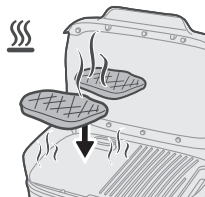
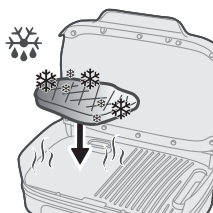
- 2 Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.
- Rozsvítí se kontrolka zapojení .



- 3 Nastavte regulátor teploty do polohy 1/2 (rozmrazování) nebo 2/3 (ohřev).
- Rozsvítí se kontrolka.



- 4 Nechte přístroj předehtát, dokud kontrolka nezhasne.
- Nyní je přístroj připraven k použití.



- 5 Na rozpálenou grilovací desku položte suroviny.

Poznámka: Pokud se kontrolka během grilování rozsvítí, přístroj se znovu zahřívá. Můžete grilovat dál.

Poznámka: Můžete se rozhodnout, zda víko zavřete nebo je ponecháte otevřené.

- 6 Pokrm pravidelně kontrolujte, abyste předešli jeho přehřátí.
- Pokud je to potřeba, suroviny na grilovací desce čas od času obraťte.

Upozornění: Nikdy nekrájejte suroviny položené na grilovací desce a k jejich otáčení nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohl by se tím poškodit nepřilnavý povrch.

- 7 Jakmile je pokrm připraven dle vašich představ, sundejte jej z grilovací desky. Nastavte regulátor teploty zpět na 0.

Upozornění: K sundávání pokrmů z grilovací desky nikdy nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohl by se tím poškodit nepřilnavý povrch.

Upozornění: Nepřemísťujte přístroj během provozu nebo pokud je stále horký.

Grilování s použitím kouře

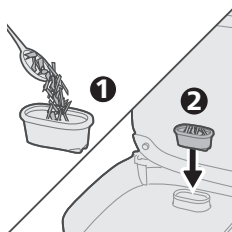
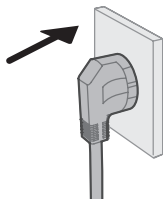
Potraviny můžete grilovat s použitím kouře vytvořeného ze sušeného koření, aby byly pikantnější.

Do kouřové nádoby nikdy nelijte olej ani jinou kapalinu.

V tomto přístroji nepoužívejte dřevěné uhlí ani podobná paliva.

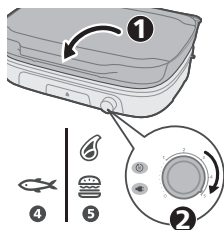
Tip: Umístěte gril pod digestoř nebo do dobře větrané místnosti, protože během grilování uniká po stranách víka kouř.

- 1 Rozviňte napájecí kabel.
 - 2 Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky ve zdi.
- Rozsvítí se kontrolka zapojení .

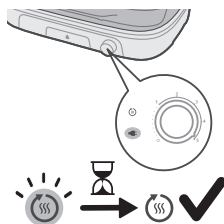


- 3 Naplňte kouřovou nádobku sušeným kořením a vložte ji do otvoru v grilovací desce.
 - Pro jemnou kouřovou chuť naplňte nádobku po spodní rysku. Potraviny můžete udit po dobu 10 až 15 minut.
 - Pro střední kouřovou chuť naplňte nádobku po rysku uprostřed. Potraviny můžete udit po dobu 20 až 25 minut.
 - Pro silnou kouřovou chuť naplňte nádobku až po okraj. Potraviny můžete udit po dobu 30 minut.

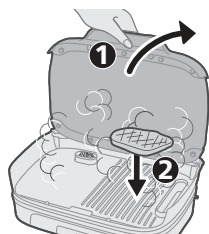
Poznámka: Pokud budete chtít opět grilovat s použitím kouře, vždy kouřovou nádobku vysypte. Stejně sušené koření nepoužívejte opakovaně.



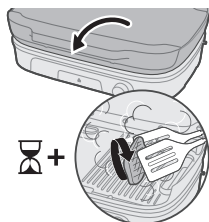
- 4 Chcete-li grilovat s použitím kouře, nastavte regulátor teploty na stupeň 5 a zavřete skleněné víko, aby neunikal kouř.
- Rozsvítí se kontrolka.



- 5 Nechte přístroj předehřát, dokud nezhasne kontrolka a z kouřové nádoby nezačne vycházet poměrně velké množství kouře.
- Nyní je přístroj připraven k použití.



- 6 Otevřete skleněné víko a položte suroviny na horkou grilovací desku.

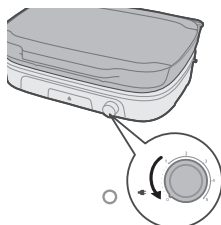


- 7 Zavřete skleněné víko, aby mohl kouř ochutit pokrm a aby nedocházelo k vystřikování tuku.

Poznámka: Je normální, že po stranách víka uniká trochu kouř.

- 8 Suroviny na grilovací desce čas od času obraťte.

Upozornění: Nikdy nekrájejte suroviny položené na grilovací desce a k jejich otáčení nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohl by se tím poškodit nepřilnavý povrch.



- 9 Když je pokrm připraven dle vašich představ, otevřete skleněné víko, sundejte pokrm z grilovací desky a nastavte regulátor teploty zpět na 0.

Upozornění: Vyprázdněte kouřovou nádobku na (keramický) talíř. Než sušené koření vyhodíte, nechte ho vychladnout. Sušené koření můžete také ponořit do studené vody a poté vyhodit.

Upozornění: K sundávání pokrmů z grilovací desky nikdy nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohl by se tím poškodit nepřilnavý povrch.

Upozornění: Nepřemísťujte přístroj během provozu nebo pokud je stále horký.

Upozornění: Před manipulací nebo čištěním nechte přístroj vychladnout.

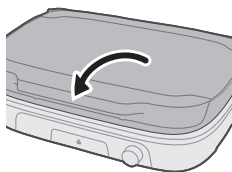
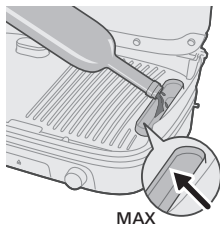
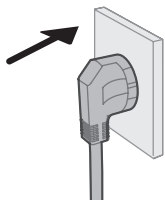
Grilování s použitím páry

Křehčího masa můžete dosáhnout grilováním s párou vznikající z tekutiny, například vody.

Upozornění: Napařovací nádržku plňte pouze vodou nebo bylinkami. Nepřidávejte žádné jiné tekutiny, jako je olej nebo marinády.

Upozornění: Napařovací nádržku nikdy nenaplňujte horkou nebo právě převařenou vodou, aby nádržka nepřetekla.

- 1 Rozviňte napájecí kabel.
- 2 Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky ve zdi.
 - Rozsvítí se kontrolka zapojení .



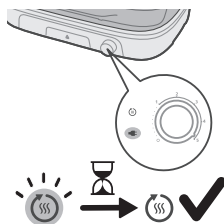
- 3 Napařovací nádržku naplňte vodou a uzavřete víko.

Poznámka: Napařovací nádržku nikdy nenaplňujte nad ukazatel maximální úrovně, aby nedošlo k přetečení vroucí kapaliny.

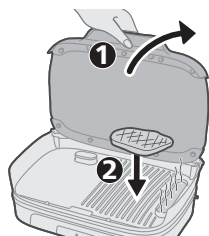


- 4 Chcete-li grilovat s použitím páry, nastavte regulátor teploty na stupeň 4 nebo 5 a zavřete skleněné víko, aby neunikala pára.
- Rozsvítí se kontrolka.

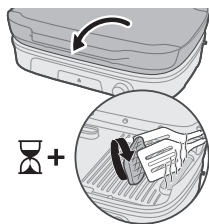
Poznámka: Trocha páry může uniknout, i když je víko zavřené.



- 5 Nechte přístroj přehřát, dokud kontrolka nezhasne.
- Nyní je přístroj připraven k použití.



- 6 Na rozpálenou grilovací desku položte suroviny.

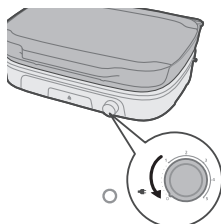


- 7 Zavřete skleněné víko, aby mohla pára ochutit pokrm a aby nedocházelo k vystřikování tuku.

- 8 Suroviny na grilovací desce čas od času obraťte.

Upozornění: Nikdy nekrájejte suroviny položené na grilovací desce a k jejich otáčení nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohl by se tím poškodit nepřilnavý povrch.

Poznámka: Je normální, že maso nezhnědne ani nebude křupavé. Chcete-li mít maso navenek hnědší nebo křupavější, můžete grilovat s otevřeným víkem.



- 9 Když je pokrm připraven dle vašich představ, otevřete skleněné víko, sundejte pokrm z grilovací desky a nastavte regulátor teploty zpět na 0.

Upozornění: K sundávání pokrmů z grilovací desky nikdy nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohl by se tím poškodit nepřilnavý povrch.

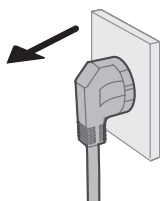
Upozornění: Nepřemísťujte přístroj během provozu nebo pokud je stále horký.

Tabulka pokrmů

Kategorie	Recepty	Grilovací deska	Nastavení výkonu grilování (1–5)	Navrhovaná doba přípravy (minuty)
Hovězí maso	Hovězí steak	Plochá strana / žebrovaná strana	5	13–15
	Hovězí řízek	Plochá strana / žebrovaná strana	5	14–16
	Hovězí burger, silná placička	Plochá strana / žebrovaná strana	5	14–16
Jehněčí	Jehněčí kotleta	Plochá strana / žebrovaná strana	5	8–10
Vepřové maso	Vepřová kotleta	Plochá strana / žebrovaná strana	5	8–10
Kuře	Stehýnka	Plochá strana / žebrovaná strana	5	30–35
	Kuřecí křídla	Plochá strana / žebrovaná strana	5	25–30
Ryby	Rybí filety	Žebrovaná strana	4–5	14–16
Krevety	Krevety	Žebrovaná strana	5	8–10
Kebab	Kebab	Plochá strana / žebrovaná strana	5	18–20
Hot dog	Hot dog	Plochá strana / žebrovaná strana	5	16–18
Zelenina	Houby a rajčata	Žebrovaná strana	4	10–12
	Cuketa a paprika	Žebrovaná strana	4	10–12
Funkce	Rozmrazování	Žebrovaná strana	1–2	
	Ohřev	Plochá strana / žebrovaná strana	2–3	

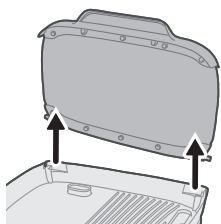
Čištění a údržba

- 1 Odpojte přístroj z napájení.





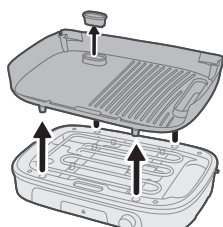
- 2 Než začnete s čištěním, nechte přístroj a grilovací desku úplně vychladnout.



- 3 Postup sejmutí skleněného víka: otevřete víko a poté je vyvezděte ze závěsů.
4 Skleněné víko čistěte horkou vodou a přípravkem na mytí nádobí nebo je umyjte v myčce.

Poznámka: Při manipulaci se skleněným víkem buďte opatrní, při upuštění se může rozbít.

Poznámka: Po grilování s pomocí kouře může na víku zůstat tmavá skvrna. Tu snadno odstraníte horkou vodou a trochou mycího prostředku.



- 5 Vyjměte kouřovou nádobku z grilovací desky.

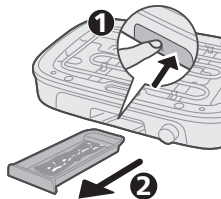
Upozornění: Vyprázdněte kouřovou nádobku na (keramický) talíř. Než sušené koření vyhodíte, nechte ho vychladnout. Sušené koření můžete také ponořit do studené vody a poté vyhodit.

- 6 Kouřovou nádobku umyjte v horké vodě s přídavkem mycího prostředku.

Upozornění: Kouřovou nádobku nemyjte v myčce nádobí.

- 7 Přebytný tuk a zbytky pokrmu shrňte dřevěnou nebo silikonovou stěrkou z grilovací desky do odkapávacího žlábků.
8 Zbývající tuk a zbytky pokrmu odstraňte z grilovací desky papírovou utěrkou.
9 Grilovací desku umyjte v horké vodě s přídavkem mycího prostředku nebo v myčce nádobí.

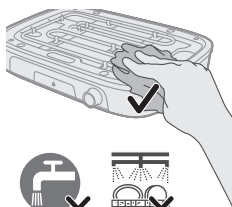
Poznámka: Pokud se tuk nebo zbytky pokrmu připekly na grilovací desku, namočte nejprve grilovací desku do horké vody. K čištění grilovací desky nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky či drátěnky.





10 Odstraňte tuk a zbytky pokrmu z nádoby na tuk.

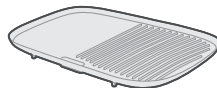
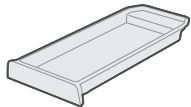
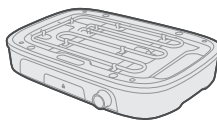
11 Nádobku na tuk umyjte v horké vodě s přidavkem mycího prostředku nebo v myčce nádobí.



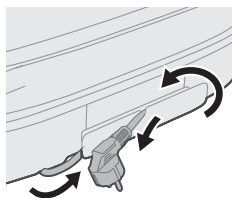
12 Povrch základny vyčistěte navlhčeným hadříkem.

Nebezpečí: Přístroj a napájecí kabel neponořujte do vody ani do jiné kapaliny.

13 Všechny díly přístroje řádně osušte.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Skladování



- 1 Odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte jej vychladnout. Ujistěte se, že jsou všechny součásti před uložením čisté a suché.
- 2 Nasadte skleněné víko, vložte kouřovou nádobku do grilovací desky, dejte grilovací desku na základnu a zasuňte nádobku na tuk do základny.
- 3 Namotejte napájecí kabel a přístroj umístěte do krabice, aby jste jej ochránili před poškozením.
- 4 Skladujte přístroj na suchém místě.

Řešení problémů

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Gril se nezapne.	Napájecí kabel není zapojen do funkční zásuvky.	Zkontrolujte, zda je napájecí kabel bezpečně zapojen do funkční zásuvky.
	Vypínač je v poloze „vypnuto“ (0).	Zkontrolujte, zda je vypínač v poloze „zapnuto“ (1–5).
Nerovnoměrný ohřev během vaření.	Odnímatelná deska není správně nainstalována.	Zkontrolujte, zda je odnímatelná deska správně nainstalována a zcela usazena na svém místě.
	Grilovací desky nejsou správně vyrovnány nebo usazeny.	Zkontrolujte, zda jsou grilovací desky správně vyrovnané a bezpečně usazené na svém místě.
	Potraviny jsou na grilovacích deskách rozmístěny nerovnoměrně.	Zkontrolujte, zda jsou potraviny na grilovacích deskách rozmístěny rovnoměrně.
	Gril nebyl dostatečně přehřátý.	Nastavte teplotu na vyvážené nastavení a nechte gril před použitím důkladně přehřát.
Nadměrný kouř nebo zápach spáleniny během používání.	Na topná tělesa kape přebytečný tuk nebo olej.	Zkontrolujte, zda během vaření na topná tělesa nekape přebytečný tuk nebo olej.
	Nahromaděné zbytky na grilovacích deskách.	Důkladně vyčistěte grilovací desky, abyste odstranili veškeré zbytky, které mohou způsobovat kouř.
	Při vaření je použito nadměrné množství oleje nebo tuku.	Při vaření nepoužívejte nadměrné množství oleje nebo tuku.

Problém	Možná příčina	Řešení
Problémy s nepřilnavým povrchem.	Nepřilnavý povrch se odlupuje nebo je poškozený.	Přestaňte gril používat a kontaktujte výrobce ohledně opravy nebo výměny.
	Na grilovacích deskách se používá kovové náčiní.	Používejte pouze nekovové náčiní, abyste zabránili poškrábání nepřilnavého povrchu.
	Nesprávné čištění nebo údržba.	Dodržujte doporučené pokyny pro čištění a údržbu, abyste prodloužili životnost nepřilnavého povrchu.
Nestejně výsledky přípravy jídel.	Potraviny mají nerovnoměrnou tloušťku nebo nejsou správně připravené.	Před přípravou jídla se ujistěte, že mají potraviny rovnoměrnou tloušťku a jsou správně připravené.
	Používají se nesprávné doby nebo teploty přípravy.	Dodržujte doporučené doby a teploty přípravy každého druhu potravin.
	Gril se během přípravy jídla příliš často otevírá.	Vyhňte se častému otevírání grilu, protože to může vést k nerovnoměrné přípravě jídla.

Indhold

Vigtige sikkerhedsinstruktioner	41
Fare	41
Advarsel	41
Forsigtig	42
Indledning	42
Generel beskrivelse	43
Oversigt over kontrolpanel	44
Før apparatet tages i brug	46
Forberedelser før brug	46
Sådan bruges apparatet	47
Almindelig grilning – grilning med den riflede side	47
Grilning af grøntsager – grilning med den flade side	48
Optøning og genopvarmning – grilning med flad side	49
Grilning med røg	51
Grilning med damp	52
Madtabel	54
Rengøring og vedligeholdelse	55
Opbevaring	57
Fejlfinding	58

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

Læs disse vigtige oplysninger omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem dem til eventuelt senere brug.

Fare

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

Advarsel

- Placer apparatet på en flad, vandret, tør og skridsikker overflade.
- Placer ikke apparatet ved kanten af bordet for at undgå, at det falder ned.
- Sørg for, at netledningen og eventuelle forlængerledninger ikke er placeret på steder med passage for at undgå, at apparatet vælter.
- Flyt aldrig apparatet, mens det er i drift
- Anvend aldrig apparatet udendørs.
- Lad ikke plastredskaber eller andre varmefølsomme materialer komme i kontakt med pladerne under tilberedning.
- Undgå at berøre pladens udløserlåse eller anti-stenk-kogepladens afskærmning under drift for at undgå skoldning.
- For at undgå at ødelægge dit produkt, må du aldrig ikke bruge opskrifter med flambering.

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

Forsigtig

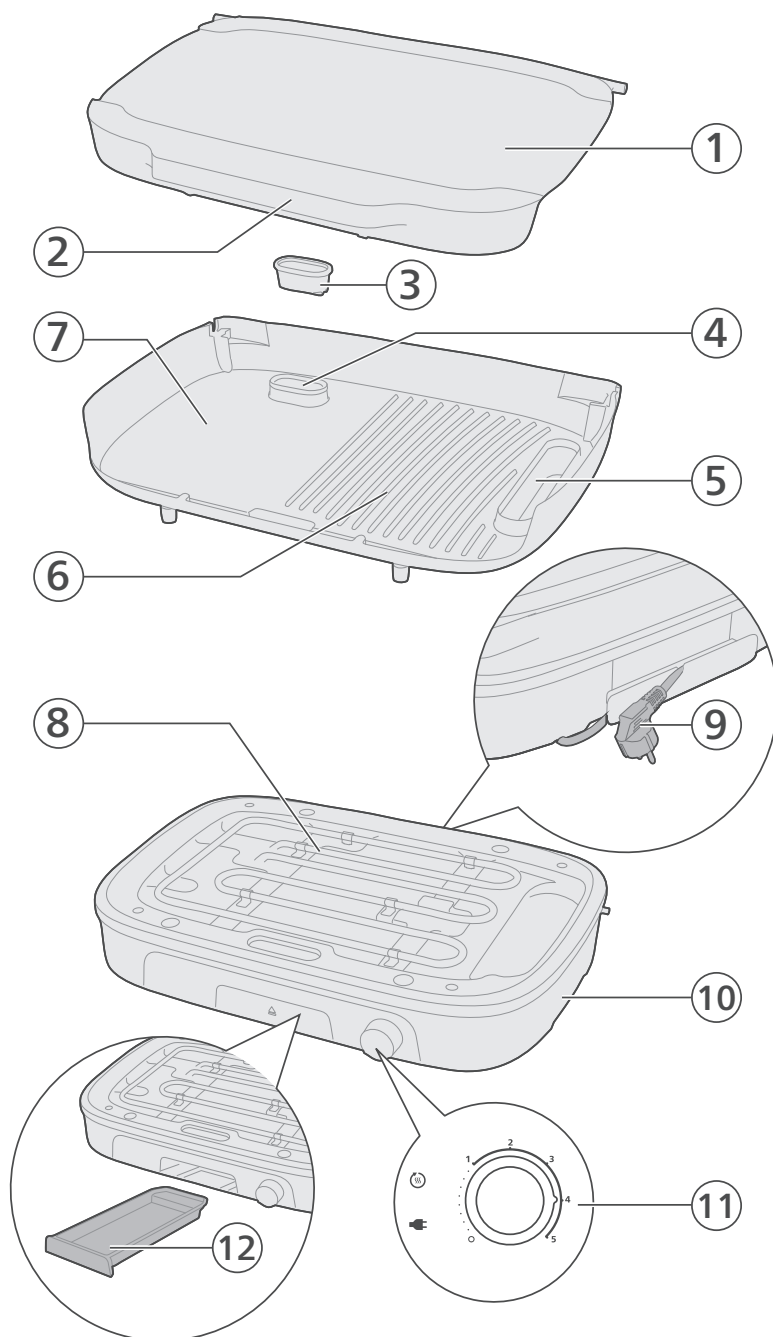
- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.
- Apparatet må kun slutes til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af det bord eller den plads, som apparatet står på.
- Temperaturen på ydersiden kan blive meget høj, når apparatet er i brug.
- Lad apparatet køle helt af, før du rengør det eller stiller det væk.
- Undlad at berøre pladerne med skarpe eller ridsende genstande, da det kan beskadige slip-let-belægningen.
- Sluk altid for apparatet efter brug, og tag stikket ud af stikkontakten.
- For at få det bedste resultat, når du bruger din grill, skal du altid rengøre apparatet efter hver brug. Når du fjerner risten, skal du rengøre varmeelementerne med en klud. Undgå, at der ikke kommer vand på apparatet, når det tændes.

Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

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

Generel beskrivelse



- 1 Glaslåg
- 2 Cool-touch greb
- 3 Rygebæger
- 4 Åbning til rygebæger
- 5 Dampbeholder
- 6 Grillplade (riflet side)
- 7 Grillplade (flad side)
- 8 Varmelegeme
- 9 Netledning og stik
- 10 Base
- 11 Temperaturkontrol og indikatorlys
- 12 Drypbakke

Oversigt over kontrolpanel



Kontrolpanel (højre side) – effekt og grundlæggende betjening



Knap til temperaturkontrol med grilleffektindstillinger

Brug kontrolknappen til at vælge den ønskede grilleffekt.

Indstilling 0 slukker for apparatet.

Indstilling 1 til 5 giver forskellige niveauer af grilleffekt.



Stikindikatorlys

Dette indikatorlys lyser, når apparatet er tilsluttet lysnettet.



Opvarmningsindikatorlys

Dette indikatorlys lyser, mens apparatet varmer op. Når lyset slukkes, har apparatet nået den indstillede temperatur og er klar til brug.

Kontrolpanel (venstre side) – anbefalede funktioner og ingredienser

Ikoner for hurtig reference, gruppe 1 (optøning/genopvarmning)

Beskrivelse



Ikoner for grilleffektindstillinger (1-3)

Angiver, at grilleffektindstilling (1-3) anbefales.



Ikoner for afrimning

Angiver, at grillen anbefales til optøning af mad.



Ikon for genopvarmning

Angiver, at grillen anbefales til genopvarmning af mad.



Ikon for flad plade

Angiver, at brug af grillpladens flade side anbefales.

Opsummering

Til optøning eller genopvarmning af mad kan du bruge grilleffektindstillingerne 1 til 3 og tilberede med den flade plade.

Ikon for hurtig reference, gruppe 2 (grøntsager/fisk)

Beskrivelse

4

Ikon for grilleffektindstilling 4

Angiver, at grilleffektindstilling 4 anbefales.



Ikon for grøntsager

Angiver, at grill anbefales til grilning af grøntsager.



Ikon for fisk

Angiver, at grillen anbefales til grilning af fisk.



Ikon for flad og riflet plade

Angiver, at det anbefales at bruge både den flade side og den riflede side på grillpladen.



Opsummering

Til grilning af grøntsager eller fisk kan du bruge grilleffektindstilling 4 og tilberede med både den flade og den riflede plade.

Ikon for hurtig reference, gruppe 3 (steak/burger)

Beskrivelse

5

Ikon for grilleffektindstilling 5

Angiver, at grilleffektindstilling 5 anbefales.



Ikon for steak

Angiver, at grillen anbefales til grilning af steaks.



Ikon for burger

Angiver, at grillen anbefales til grilning af burgere.



Ikon for riflet plade

Angiver, at det anbefales at bruge grillpladens riflede side.

Opsummering

Til grilning af steaks eller burgere kan du bruge grilleffektindstilling 5 og tilberede mad med den riflede plade.

Kontrolpanel (yderligere)



Tryk for at åbne fedtbakken.

Før apparatet tages i brug

Vigtigt: Første gang apparatet tages i brug, kan det afgive lidt røg og lugt. Dette er normalt og bør forsvinde efter nogle få minutter.

Forsigtig: Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.

- 1 Fjern al emballagen.
- 2 Fjern alle klistermærker og etiketter (hvis relevant) fra apparatet.
- 3 Rengør apparatet grundigt før første brug.

Forberedelser før brug

Rengør alle dele, som kommer i berøring med mad, grundigt, inden du tager apparatet i brug første gang (se kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse").

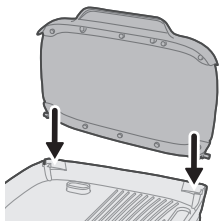
Sørg for, at alle delene er helt tørre, før du begynder at bruge apparatet.

Brug ikke metalgenstande, skarpe eller ridsende køkkenredskaber, da de kan beskadige grillpladens slip-let-belægning.

Placer altid rygebægeret i grillpladens åbning, selv når du ikke bruger det. Ellers kan fedt sprøjte gennem åbningen af rygebægeret og over på varmelegemet under grillpladen.

- 1 Placer baseenheden på et stabilt og fladt underlag.
- 2 Skub drypbakken ind i baseenheden.
- 3 Sæt glaslåget på grillpladen.

Bemærk: Låget skal bruges til hurtigere grilning og til at sikre, at de forskellige smage, der opstår ved grilning med røg eller damp, tilføres maden. Sørg for, at låget altid er lukket, når du griller med røg eller damp.

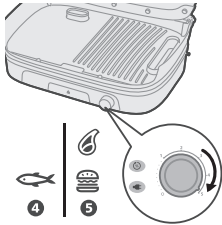
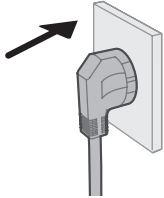


Sådan bruges apparatet

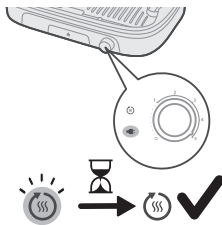
Almindelig grilning – grilning med den riflede side

Kom aldrig olie eller andre væsker i rygebægeret.

- 1 Fold strømkablet ud.
- 2 Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.
 - Stikindikatorlyset  lyser.



- 3 Indstil temperaturkontrollen til den indstilling, du vil grille med.
 - Se tabellen for tilberedning for at få en indikation af temperaturindstilling og tilberedningstid.
 - Opvarmningsindikatoren tænder.



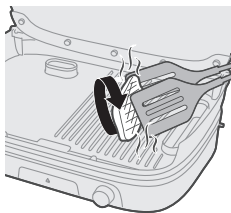
- 4 Lad apparatet forvarme, indtil indikatorlyset slukkes.
 - Apparatet er nu klar til brug.



- 5 Kom ingredienserne på den varme grillplade.

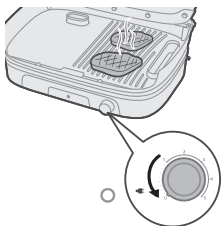
Bemærk: Når indikatorlyset tændes under grilningen, varmer apparatet op igen. Du kan bare fortsætte med at grille.

Bemærk: Du kan vælge, om du vil lukke låget eller lade det stå åbent.



6 Vend med jævne mellemrum ingredienserne på grillpladen.

Forsigtig: Skær aldrig i ingredienserne, mens de ligger på grillpladen, og brug ikke metalredskaber til at vende ingredienserne. Dette kan beskadige slip-let-overfladen.



7 Når ingredienserne er tilberedt efter din smag, skal du fjerne ingredienserne fra grillpladen. Drej temperaturkontrollen tilbage til 0.

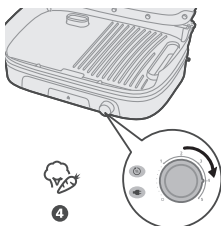
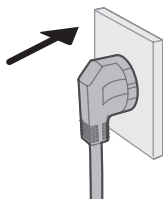
Forsigtig: Brug ikke metalredskaber til at fjerne ingredienserne fra grillpladen. Dette kan beskadige slip-let-overfladen.

Forsigtig: Undlad at flytte eller transportere apparatet under brug, eller når det stadig er varmt.

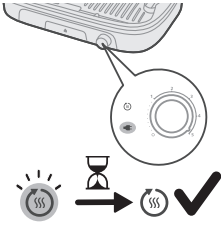
Grilning af grøntsager – grilning med den flade side

Kom aldrig olie eller andre væsker i rygebægeret.

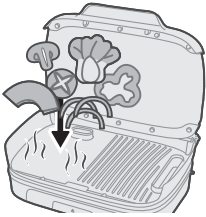
- 1 Fold strømkablet ud.
- 2 Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.
 - Stikindikatorlyset  lyser.



- 3 Indstil temperaturkontrollen til 4.
 - Se tabellen for tilberedning for at få en indikation af temperaturindstilling og tilberedningstid.
 - Indikatorlyset tænder.



- 4 Lad apparatet forvarme, indtil indikatorlyset slukkes.
- Apparatet er nu klar til brug.



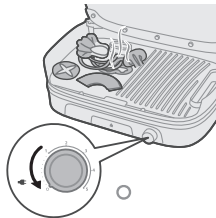
- 5 Kom ingredienserne på den varme grillplade.

Bemærk: Når indikatorlyset tændes under grilningen, varmer apparatet op igen. Du kan bare fortsætte med at grille.

Bemærk: Du kan vælge, om du vil lukke låget eller lade det stå åbent.

- 6 Vend med jævne mellemrum ingredienserne på grillpladen.

Forsigtig: Skær aldrig i ingredienserne, mens de ligger på grillpladen, og brug ikke metalredskaber til at vende ingredienserne. Dette kan beskadige slip-let-overfladen.



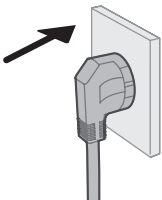
- 7 Når ingredienserne er tilberedt efter din smag, skal du fjerne ingredienserne fra grillpladen. Drej temperaturkontrollen tilbage til 0.

Forsigtig: Brug ikke metalredskaber til at fjerne ingredienserne fra grillpladen. Dette kan beskadige slip-let-overfladen.

Forsigtig: Undlad at flytte eller transportere apparatet under brug, eller når det stadig er varmt.

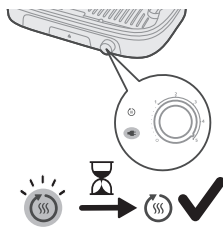
Optøning og genopvarmning – grilning med flad side

- 1 Fold strømkablet ud.
 - 2 Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.
- Stikindikatorlyset  lyser.

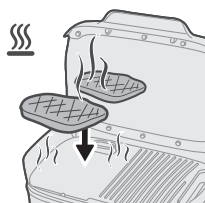
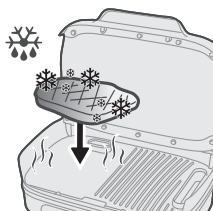




- 3** Indstil temperaturkontrollen til 1/2 (optøning) eller 2/3 (genopvarmning).
- Indikatorlyset tænder.



- 4** Lad apparatet forvarme, indtil indikatorlyset slukkes.
- Apparatet er nu klar til brug.



- 5** Kom ingredienserne på den varme grillplade.

Bemærk: Når indikatorlyset tændes under grilningen, varmer apparatet op igen. Du kan bare fortsætte med at grille.

Bemærk: Du kan vælge, om du vil lukke låget eller lade det stå åbent.

- 6** Kontrollér maden med jævne mellemrum for at undgå overophedning.
- Vend med jævne mellemrum ingredienserne på grillpladen, hvis det er nødvendigt.

Forsigtig: Skær aldrig i ingredienserne, mens de ligger på grillpladen, og brug ikke metalredskaber til at vende ingredienserne. Dette kan beskadige slip-let-overfladen.

- 7** Når ingredienserne er tilberedt efter din smag, skal du fjerne ingredienserne fra grillpladen. Drej temperaturkontrollen tilbage til 0.

Forsigtig: Brug ikke metalredskaber til at fjerne ingredienserne fra grillpladen. Dette kan beskadige slip-let-overfladen.

Forsigtig: Undlad at flytte eller transportere apparatet under brug, eller når det stadig er varmt.

Grilning med røg

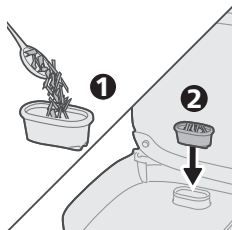
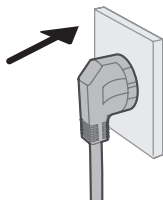
Du kan grille maden med røg fra tørrede krydderier for at krydre maden.

Kom aldrig olie eller andre væsker i rygebægeret.

Brug ikke kul eller lignende brændstoffer sammen med dette apparat.

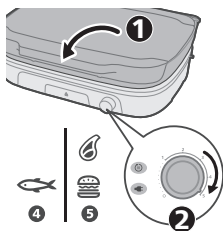
Tip: Placer grillen under emhætten eller i et godt ventileret rum, da der slipper røg ud langs siderne af låget under grilningen.

- 1 Fold strømkablet ud.
- 2 Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
 - Stikindikatorlyset  lyser.

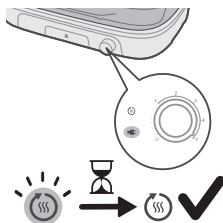


- 3 Fyld rygebægeret med tørrede krydderier, og placer det i grillpladens åbning.
 - Hvis du ønsker en mild røgaroma, skal du fylde bægeret til den nederste streg. Du kan ryge maden i 10 til 15 minutter.
 - Hvis du ønsker en mellem røgaroma, skal du fylde bægeret til den midterste streg. Du kan ryge maden i 20 til 25 minutter.
 - Hvis du ønsker en kraftig røgaroma, skal du fylde bægeret op til kanten. Du kan ryge maden i 30 minutter.

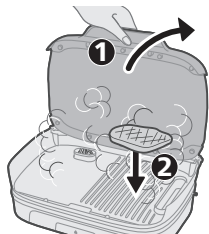
Bemærk: Tøm altid rygebægeret, hvis du vil grille med røg igen. Brug ikke de samme tørrede krydderier igen.



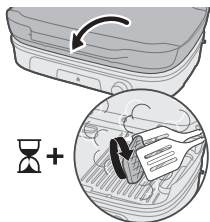
- 4 Hvis du vil grille med røg, skal du indstille temperaturvælgeren til 5 og lukke glaslåget for at forhindre, at røgen slipper ud.
 - Indikatorlyset tændes.



- 5 Lad apparatet forvarme, indtil indikatorlyset slukkes, og der kommer forholdsvis meget røg ud af rygebægeret.
 - Apparatet er nu klar til brug.



6 Åbn glaslåget, og læg ingredienserne på den varme grillplade.

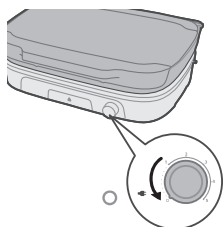


7 Luk glaslåget for at sikre, at røgen kan tilføre aromaen til maden og forhindre, at fedtet sprøjter.

Bemærk: Det er normalt, at der kommer lidt røg ud langs siderne af låget.

8 Vend med jævne mellemrum ingredienserne på grillpladen.

Forsigtig: Skær aldrig i ingredienserne, mens de ligger på grillpladen, og brug ikke metalredskaber til at vende ingredienserne. Dette kan beskadige slip-let-overfladen.



9 Når ingredienserne er tilberedt efter din smag, skal du åbne glaslåget, fjerne ingredienserne fra grillpladen og dreje temperaturkontrollen tilbage til 0.

Forsigtig: Tøm rygebægeret på en (keramisk) plade. Lad de tørrede krydderier køle af, før du smider dem ud. Du kan også nedsænke de tørrede krydderier i koldt vand og derefter smide dem ud.

Forsigtig: Brug ikke metalredskaber til at fjerne ingredienserne fra grillpladen. Dette kan beskadige slip-let-overfladen.

Forsigtig: Undlad at flytte eller transportere apparatet under brug, eller når det stadig er varmt.

Forsigtig: Lad altid apparatet køle af, inden det håndteres eller rengøres.

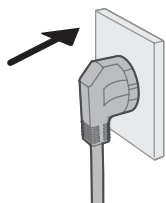
Grilning med damp

Du kan grille med damp, der produceres af en væske, f.eks. vand, for at få mørt kød.

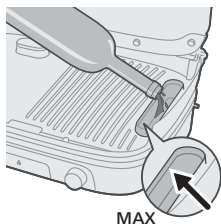
Forsigtig: Fyld kun dampbeholderen med vand eller urter. Tilsæt ikke andre væsker som f.eks. olie eller marinader.

Forsigtig: Brug aldrig varmt vand eller vand, der lige har kogt, til at fylde dampbeholderen, for at undgå, at beholderen flyder over.

1 Fold strømkablet ud.

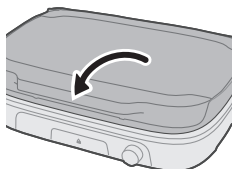


- 2 Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
- Stikindikatorlyset  lyser.



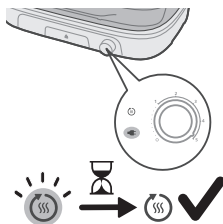
- 3 Fyld dampbeholderen med vand, og luk låget.

Bemærk: Fyld aldrig dampbeholderen til mere end maksimummærket for at undgå, at den koger over.

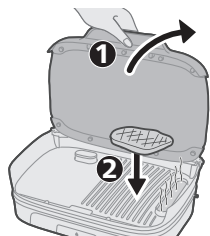


- 4 Hvis du vil grille med damp, skal du indstille temperaturkontrollen til 4 eller 5 og lukke glaslåget for at forhindre, at dampen slipper ud.
- Indikatorlyset tændes.

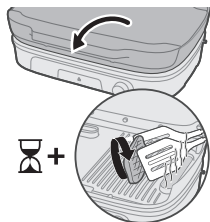
Bemærk: Der kan slippe lidt damp ud, selv når låget er lukket.



- 5 Lad apparatet forvarme, indtil indikatorlyset slukkes.
- Apparatet er nu klar til brug.



6 Kom ingredienserne på den varme grillplade.

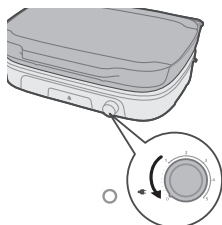


7 Luk glaslåget for at sikre, at dampen kan tilføre smagen til maden, og forhindre, at fedtet sprøjter.

8 Vend med jævne mellemrum ingredienserne på grillpladen.

Forsigtig: Skær aldrig i ingredienserne, mens de ligger på grillpladen, og brug ikke metalredskaber til at vende ingredienserne. Dette kan beskadige slip-let-overfladen.

Bemærk: Det er normalt, at kødet ikke bliver brunet eller sprødt. Du kan grille med låget åbent for at få kød, der er brunet eller mere sprødt på ydersiden.



9 Når ingredienserne er færdige efter din smag, skal du åbne glaslåget, fjerne ingredienserne fra grillpladen og dreje temperaturkontrollen tilbage til 0.

Forsigtig: Brug ikke metalredskaber til at fjerne ingredienserne fra grillpladen. Dette kan beskadige slip-let-overfladen.

Forsigtig: Undlad at flytte eller transportere apparatet under brug, eller når det stadig er varmt.

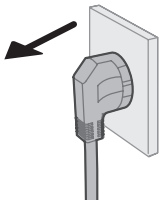
Madtabel

Kategori	Opskrift	Grillplade	Grilleffekt-tindstilling (1-5)	Anbefalet tilberedningstid (minutter)
Oksekød	Oksebøf	Flad side/riflet side	5	13-15
	Oksekotelet	Flad side/riflet side	5	14-16
	Tyk burgerbøf	Flad side/riflet side	5	14-16
Lam	Lammekoteletter	Flad side/riflet side	5	8-10
Svinekød	Svinekotelet	Flad side/riflet side	5	8-10
Kylling	Kyllingelår	Flad side/riflet side	5	30-35
	Kyllingevinger	Flad side/riflet side	5	25-30
Fisk	Fiskefilet	Riflet side	4-5	14-16
Rejer	Rejer	Riflet side	5	8-10
Kebab	Kebab	Flad side/riflet side	5	18-20

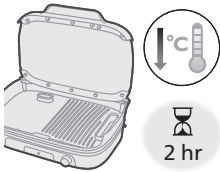
Hotdog	Hotdog	Flad side/riflet side	5	16-18
Grøntsager	Champignoner og tomater	Riflet side	4	10-12
	Squash og peberfrugt	Riflet side	4	10-12
Funktion	Optøning	Riflet side	1-2	
	Genopvarmning	Flad side/riflet side	2-3	

Rengøring og vedligeholdelse

- 1 Tag apparatet ud af stikkontakten.



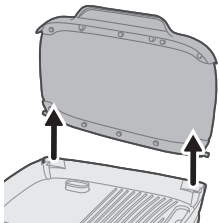
- 2 Lad apparatet og grillpladen køle helt af, inden du rengør dem.



- 3 Åbn glaslåget, og løft det derefter ud af hængslerne for at tage det af.
- 4 Rengør låget i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.

Bemærk: Vær forsigtig med glaslåget, da det kan gå i stykker, hvis du taber det.

Bemærk: Når du har grillet med røg, kan der være en mørk plet på låget. Du kan nemt fjerne det med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

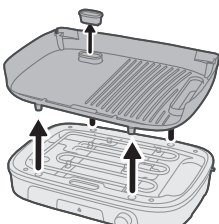


- 5 Fjern rygebægeret fra grillpladen.

Forsigtig: Tøm rygebægeret på en (keramisk) plade. Lad de tørrede krydderier køle af, før du smider dem ud. Du kan også nedsænke de tørrede krydderier i koldt vand og derefter smide dem ud.

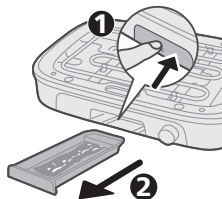
- 6 Rengør rygebægeret i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

Forsigtig: Rygebægeret må ikke rengøres i opvaskemaskinen.

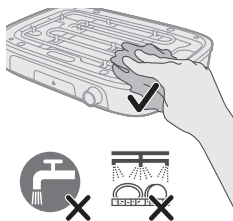


- 7 Skub overskydende fedt og madrester på grillpladen ned i drænrillen med en træ- eller silikonespatel.
- 8 Brug køkkenrulle til at fjerne eventuelt resterende fedt og madrester fra grillpladen.
- 9 Rengør grillpladen i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.

Bemærk: Hvis fedt eller madrester har sat sig fast på grillpladen, skal grillpladen først lægges i blød i varmt vand. Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller skuremidler til rengøring af grillpladen.



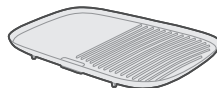
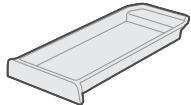
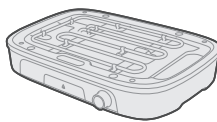
- 10 Fjern fedt og madrester fra fedtbakken.
- 11 Rengør fedtbakken i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.



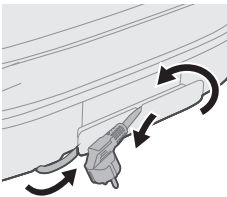
- 12 Rengør baseenheden med en fugtig klud.

Fare: Baseenheden og lysnetledningen må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker.

- 13 Tør alle dele af apparatet grundigt.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Opbevaring



- 1 Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, og sørg for, at alle dele er rene og tørre, før det stilles væk.
- 2 Sæt glaslåget på, sæt rygebægeret i grillpladen, placer grillpladen i baseenheden, og skub fedtbakken ind i baseenheden.
- 3 Rul lysnetledningen op, og læg apparatet i kassen for at beskytte baseenheden.
- 4 Opbevar apparatet på et tørt sted.

Fejlfinding

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

Problem	Mulig årsag	Løsning
Grillen tændes ikke.	Netledningen er ikke sat i en fungerende stikkontakt.	Sørg for, at netledningen er sat korrekt i en fungerende stikkontakt.
	Tænd/sluk-knappen er i positionen "off" (0).	Kontrollér tænd/sluk-knappen for at sikre, at den er i positionen "on" (1-5).
	Den aftagelige plade er ikke monteret korrekt.	Sørg for, at den aftagelige plade er monteret korrekt.
Ujævn opvarmning under tilberedning.	Grillpladerne er ikke justeret korrekt eller sidder ikke korrekt.	Kontrollér, om grillpladerne er korrekt justeret og sat på plads.
	Maden er ujævnt placeret på grillpladerne.	Sørg for, at maden er jævnt fordelt på grillpladerne.
	Grillen er ikke blevet forvarmet tilstrækkeligt.	Juster temperaturen til en jævn indstilling, og lad grillen forvarme grundigt, før den tages i brug.
Kraftig røg eller brændt lugt under brug.	Overskydende fedt eller olie drypper ned på varmeelementerne.	Sørg for, at overskydende fedt eller olie ikke drypper ned på varmeelementerne under tilberedning.
	Aflejret snavs på grillpladerne.	Rengør grillpladerne grundigt for at fjerne eventuelle rester, der kan forårsage røg.
	Der bruges for meget olie eller fedt under tilberedningen.	Undgå at bruge for store mængder olie eller fedt under tilberedning.
Problemer med slip-let-belægningen.	Slip-let-belægningen skaller af eller er beskadiget.	Stop brug af apparatet, og kontakt producenten for at få det repareret eller udskiftet.
	Der anvendes metalredskaber på grillpladerne.	Brug ikke redskaber af metal for at forhindre ridser på slip-let-belægningen.
	Forkert rengøring eller vedligeholdelse.	Følg instruktionerne til rengøring og vedligeholdelse for at forlænge slip-let-belægningens levetid.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Maden er ikke jævnt tilberedt.	Ingredienserne er ikke lige tykke, eller maden er ikke forberedt korrekt.	Sørg for, at maden er af samme tykkelse og forberedt korrekt inden tilberedning.
	Der anvendes forkerte tilberedningstider eller temperaturer.	Følg de anbefalede tilberedningstider og temperaturer for hver type madvare.
	Grillen åbnes for ofte under tilberedning.	Undgå at åbne grillen hyppigt, da det kan medføre ujævn tilberedning.

Inhalt

Wichtiger Sicherheitshinweis	60
Achtung!	60
Achtung	60
Vorsicht	61
Einführung	62
Allgemeine Beschreibung	62
Überblick über das Bedienfeld	63
Vor dem ersten Gebrauch	65
Vorbereitungen vor dem Gebrauch	65
Das Gerät benutzen	66
Normales Grillen – Grillen auf der gerillten Seite	66
Grillen von Gemüse – Grillen mit der flachen Seite	67
Auftauen und Aufwärmen – Grillen mit der flachen Seite	68
Grillen mit Rauch	70
Grillen mit Dampf	72
Grillzeiten-Tabelle	74
Reinigung und Wartung	75
Aufbewahrung	77
Fehlerbehebung	78

Wichtiger Sicherheitshinweis

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

Achtung!

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

Achtung

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, horizontale, trockene und rutschfreie Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht an der Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche steht, damit es nicht hinunterfällt.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel und jegliche Verlängerungskabel nicht in Durchgängen liegen, um ein Herunterfallen zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, während es in Betrieb ist
- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Achten Sie darauf, dass während des Garvorgangs keine Kunststoffutensilien oder anderen wärmeempfindlichen Materialien mit den Platten in Kontakt kommen.

- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Entriegelungsriegel der Platten oder die Spritzschutzplatte des Kochleitblechs, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Flambieren Sie Ihre Speisen nicht, um zu vermeiden, dass diese kaputtgehen.
- Legen Sie keine mit Kunststoff-, Polyethylen- oder Folienpapier umwickelten Lebensmittel auf die Gitter, da dies zu Brand oder einer Beschädigung der Platten führen kann.
- Verwenden Sie zum Braten oder Umrühren keinen Pfannenwender aus Metall, um Schäden an den Heizplatten zu vermeiden.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe an der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder ein anderes Teil des Geräts defekt oder beschädigt ist.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, sollten Sie das Gerät nie an einen Zeitschalter anschließen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer Sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Das Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Vorsicht

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der das Gerät steht.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs des Geräts heiß werden.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Berühren Sie die Platten nicht mit spitzen oder scheuernden Gegenständen, um Beschädigungen der Antihafbeschichtung zu vermeiden.

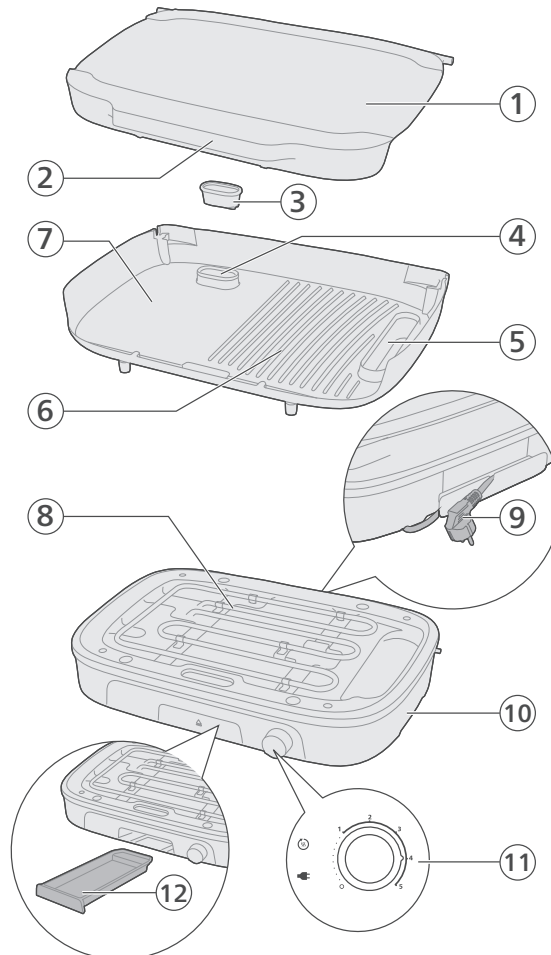
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Um das beste Ergebnis mit Ihrem Grill zu erzielen, reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Reinigen Sie die freiliegenden Heizelemente beim Entfernen der Gitter mit einem Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf diese Platten tropft.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

Um unser Kundendienstangebot vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter **www.home.id** registrieren.

Allgemeine Beschreibung



- 1 Glasdeckel
- 2 Cool-Touch-Griff
- 3 Räucherbecher
- 4 Öffnung für den Räucherbecher
- 5 Dampfbehälter
- 6 Grillplatte (gerillte Seite)
- 7 Grillplatte (flache Seite)
- 8 Heizelement
- 9 Netzkabel und Stecker
- 10 Sockel
- 11 Temperaturregelung und Kontrollleuchte
- 12 Fettauffangschale

Überblick über das Bedienfeld



Bedienfeld (rechte Seite) – Stromversorgung und Grundfunktionen



Temperaturregler mit Einstellung für die Grilleistung

Wählen Sie mit dem Drehschalter die gewünschte Grilleistung aus.

Wird "0" ausgewählt, schaltet sich das Gerät aus.

Die Einstellungen "1" bis "5" bieten verschiedene Grilleisstufen.



Anzeigeleuchte Stecker

Diese Anzeige leuchtet auf, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.



Anzeigeleuchte Aufheizen

Diese Anzeige leuchtet auf, wenn sich das Gerät aufheizt. Wenn die Anzeige erlischt, hat das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht und ist einsatzbereit.

Bedienfeld (linke Seite) – Empfohlene Funktionen und Zutaten

Kurzreferenz-Symbolgruppe 1
(Auftauen/Aufwärmen)

Beschreibung



Symbol für die Grilleistungseinstellungen (1–3)

Zeigt an, dass die Grilleistungseinstellungen (1–3) empfohlen werden.



Symbol "Auftauen"

Zeigt an, dass der Grill zum Auftauen von Lebensmitteln empfohlen wird.



Aufwärmesymbol

Zeigt an, dass der Grill zum Aufwärmen von Lebensmitteln empfohlen wird.



Symbol für flache Platte

Zeigt an, dass die flache Seite der Grillplatte empfohlen wird.

Zusammenfassung

Verwenden Sie zum Auftauen oder Aufwärmen von Lebensmitteln die Grilleistungstufen 1 bis 3 und die flache Platte.

Kurzreferenz-Symbolgruppe 2
(Gemüse /Fisch)

Beschreibung

4

Symbol für Grilleistungseinstellung 4

Zeigt an, dass die Grilleistungseinstellung 4 empfohlen wird.



Gemüse-Symbol

Zeigt an, dass der Grill zum Grillen von Gemüse empfohlen wird.



Fisch-Symbol

Zeigt an, dass der Grill zum Grillen von Fisch empfohlen wird.



Symbol für flache und gerillte Platte

Zeigt an, dass sowohl die flache als auch die gerillte Seite der Grillplatte empfohlen werden.

Zusammenfassung

Zum Grillen von Gemüse oder Fisch können Sie die Grilleistungstufe 4 und sowohl die flache als auch die gerillte Seite der Grillplatte verwenden.

Kurzreferenz-Symbolgruppe 3
(Steak/Burger)

Beschreibung

5

Symbol für Grilleistungseinstellung 5

Zeigt an, dass die Grilleistungseinstellung 5 empfohlen wird.



Steak-Symbol

Zeigt an, dass der Grill zum Grillen von Steaks empfohlen wird.



Burger-Symbol

Zeigt an, dass der Grill zum Grillen von Burgern empfohlen wird.



Symbol für gerillte Platte

Zeigt an, dass die gerillte Seite der Grillplatte empfohlen wird.

Zusammenfassung

Zum Grillen von Steaks oder Burgern können Sie die Grilleleistungsstufe 5 und die gerillte Platte verwenden.

Bedienfeld (Zusatz)



Drücken, um die Fettauffangschale auszuwerfen.

Vor dem ersten Gebrauch

Wichtig: Beim ersten Gebrauch kann das Gerät Rauch und Gerüche erzeugen. Das ist normal und sollte sich in wenigen Minuten verflüchtigt haben.

Achtung: Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

- 1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 2 Entfernen Sie gegebenenfalls Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- 3 Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich.

Vorbereitungen vor dem Gebrauch

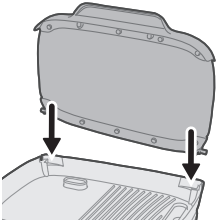
Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe Kapitel "Reinigung und Wartung").

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

Verwenden Sie keine Metallgegenstände, scharfe oder scheuernden Küchenutensilien, da sie die Antihaftbeschichtung der Backform beschädigen.

Setzen Sie den Räucherbecher immer in die Öffnung der Grillplatte, selbst wenn Sie ihn nicht verwenden. Andernfalls können Fettspritzer durch die Öffnung für den Räucherbecher dringen und auf das Heizelement unter der Grillplatte gelangen.

- 1 Stellen Sie die Basis auf eine stabile und ebene Oberfläche.
- 2 Schieben Sie die Fettauffangschale in die Gerätebasis.



- 3** Befestigen Sie den Glasdeckel an der Grillplatte.

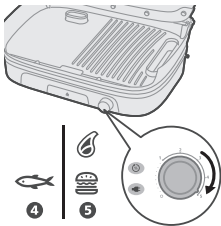
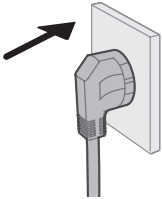
Hinweis: Der Deckel ermöglicht kürzere Grillzeiten und sorgt dafür, dass die verschiedenen Aromen, die beim Grillen mit Rauch oder Dampf entstehen, an Ihren Speisen haften bleiben. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel beim Grillen mit Rauch oder Dampf immer geschlossen ist.

Das Gerät benutzen

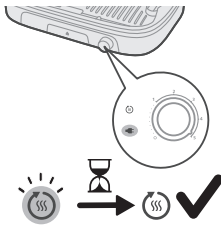
Normales Grillen – Grillen auf der gerillten Seite

Geben Sie niemals Öl oder eine andere Flüssigkeit in den Räucherbecher.

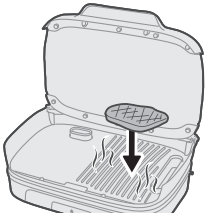
- 1** Wickeln Sie das Netzkabel ab.
- 2** Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
 - Die Steckeranzeige  leuchtet auf.



- 3** Stellen Sie den Temperaturregler auf die Einstellung, auf der Sie grillen möchten.
 - Informationen zur Temperatureinstellung und Grillzeit finden Sie in der Tabelle zur Zubereitung von Speisen.
 - Die Wärmeanzeige leuchtet auf.



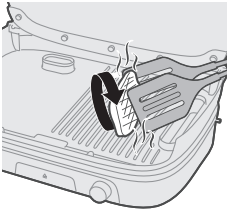
- 4** Lassen Sie das Gerät vorheizen, bis die Leuchtanzeige erlischt.
 - Das Gerät ist nun einsatzbereit.



- 5 Geben Sie die Zutaten auf die heiße Grillplatte.

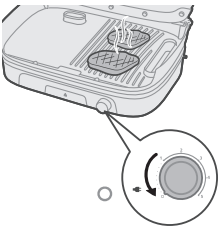
Hinweis: Wenn die Leuchtanzeige während des Grillens aufleuchtet, heizt das Gerät wieder auf. Sie können einfach mit dem Grillen fortfahren.

Hinweis: Sie können auswählen, ob Sie den Deckel geschlossen oder offen lassen möchten.



- 6 Drehen Sie die Zutaten auf der Grillplatte gelegentlich um.

Achtung: Schneiden Sie Zutaten niemals, während sie auf der Grillplatte liegen, und verwenden Sie keine Metallgeräte, um die Zutaten zu drehen. Dadurch kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.



- 7 Wenn die Zutaten nach Ihrem Geschmack zubereitet wurden, nehmen Sie sie von der Grillplatte. Drehen Sie den Temperaturregler zurück auf 0.

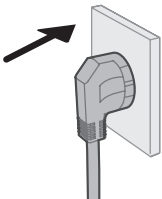
Achtung: Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Zutaten von der Grillplatte zu entfernen. Dadurch kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

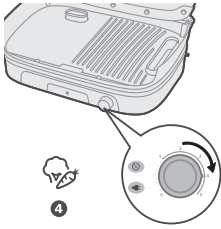
Achtung: Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird oder wenn es noch heiß ist.

Grillen von Gemüse – Grillen mit der flachen Seite

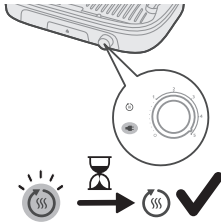
Geben Sie niemals Öl oder eine andere Flüssigkeit in den Räucherbecher.

- 1 Wickeln Sie das Netzkabel ab.
- 2 Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
 - Die Steckeranzeige  leuchtet auf.

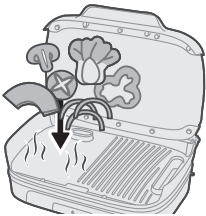




- 3 Drehen Sie den Temperaturregler auf 4.
- Informationen zur Temperatureinstellung und Grillzeit finden Sie in der Tabelle zur Zubereitung von Speisen.
 - Die Betriebsanzeige leuchtet auf.



- 4 Lassen Sie das Gerät vorheizen, bis die Leuchtanzeige erlischt.
- Das Gerät ist nun einsatzbereit.



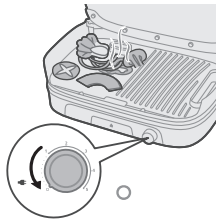
- 5 Geben Sie die Zutaten auf die heiße Grillplatte.

Hinweis: Wenn die Leuchtanzeige während des Grillens aufleuchtet, heizt das Gerät wieder auf. Sie können einfach mit dem Grillen fortfahren.

Hinweis: Sie können auswählen, ob Sie den Deckel geschlossen oder offen lassen möchten.

- 6 Drehen Sie die Zutaten auf der Grillplatte gelegentlich um.

Achtung: Schneiden Sie Zutaten niemals, während sie auf der Grillplatte liegen, und verwenden Sie keine Metallgeräte, um die Zutaten zu drehen. Dadurch kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.



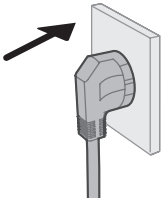
- 7 Wenn die Zutaten nach Ihrem Geschmack zubereitet wurden, nehmen Sie sie von der Grillplatte. Drehen Sie den Temperaturregler zurück auf 0.

Achtung: Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Zutaten von der Grillplatte zu entfernen. Dadurch kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

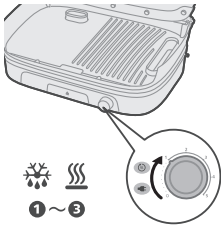
Achtung: Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird oder wenn es noch heiß ist.

Auftauen und Aufwärmen – Grillen mit der flachen Seite

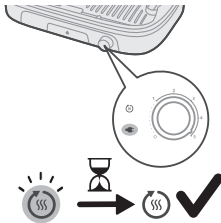
- 1 Wickeln Sie das Netzkabel ab.



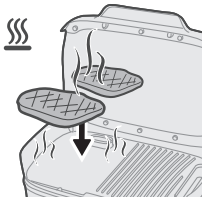
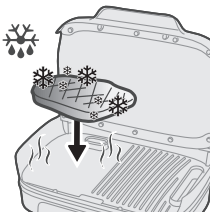
- 2 Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
- Die Steckeranzeige  leuchtet auf.



- 3 Stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 1/2 (Abtauen) oder 2/3 (Aufwärmen).
- Die Betriebsanzeige leuchtet auf.



- 4 Lassen Sie das Gerät vorheizen, bis die Leuchtanzeige erlischt.
- Das Gerät ist nun einsatzbereit.



- 5 Geben Sie die Zutaten auf die heiße Grillplatte.

Hinweis: Wenn die Leuchtanzeige während des Grillens aufleuchtet, heizt das Gerät wieder auf. Sie können einfach mit dem Grillen fortfahren.

Hinweis: Sie können auswählen, ob Sie den Deckel geschlossen oder offen lassen möchten.

- 6 Überprüfen Sie die Lebensmittel regelmäßig, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Drehen Sie die Zutaten auf der Grillplatte bei Bedarf gelegentlich um.

Achtung: Schneiden Sie Zutaten niemals, während sie auf der Grillplatte liegen, und verwenden Sie keine Metallgeräte, um die Zutaten zu drehen. Dadurch kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

- 7 Wenn die Zutaten nach Ihrem Geschmack zubereitet wurden, nehmen Sie sie von der Grillplatte. Drehen Sie den Temperaturregler zurück auf 0.

Achtung: Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Zutaten von der Grillplatte zu entfernen. Dadurch kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Achtung: Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird oder wenn es noch heiß ist.

Grillen mit Rauch

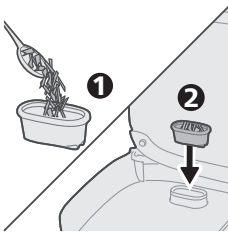
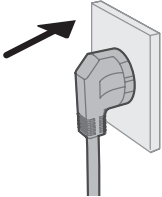
Sie können Ihre Speisen mit Rauch aus getrockneten Gewürzen grillen, um ihnen mehr Würze zu verleihen.

Geben Sie niemals ÖL oder eine andere Flüssigkeit in den Räucherbecher.

Verwenden Sie mit diesem Gerät keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe.

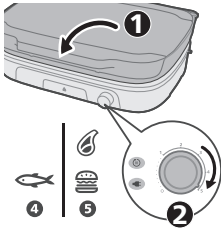
Tipp: Stellen Sie den Grill unter die Abzugshaube oder in einen gut belüfteten Raum, da beim Grillen an den Seiten des Deckels Rauch entweicht.

- 1 Wickeln Sie das Netzkabel ab.
- 2 Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
 - Die Steckeranzeige  leuchtet auf.

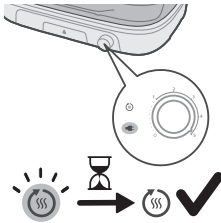


- 3 Füllen Sie den Räucherbecher mit getrockneten Gewürzen und stellen Sie ihn in die Öffnung der Grillplatte.
 - Füllen Sie den Becher bis zur unteren Linie, um ein mildes Raucharoma zu erhalten. Sie können Ihre Speisen 10 bis 15 Minuten räuchern.
 - Füllen Sie den Becher bis zur Hälfte, um ein mittleres Raucharoma zu erhalten. Sie können Ihre Speisen 20 bis 25 Minuten räuchern.
 - Füllen Sie den Becher vollständig, um ein starkes Raucharoma zu erhalten. Sie können Ihre Speisen 30 Minuten räuchern.

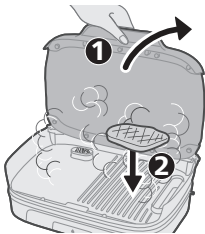
Hinweis: Leeren Sie stets den Räucherbecher, bevor Sie das nächste Mal mit Rauch grillen. Verwenden Sie dieselben getrockneten Gewürze nicht noch einmal.



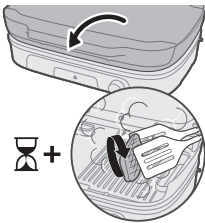
- 4 Um mit Rauch zu grillen, stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 5 und schließen Sie den Glasdeckel. So kann kein Rauch entweichen.
- Die Betriebsanzeige leuchtet auf.



- 5 Heizen Sie das Gerät vor, bis die Betriebsanzeige erlischt und eine gute Rauchentwicklung erkennbar ist.
- Das Gerät ist nun einsatzbereit.



- 6 Öffnen Sie den Glasdeckel und legen Sie das Grillgut auf die heiße Grillplatte.

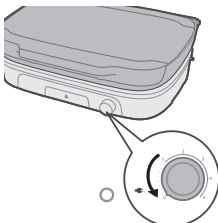


- 7 Schließen Sie den Glasdeckel, um sicherzustellen, dass das Raucharoma auf die Speisen übergeht und Fettspritzer vermieden werden.

Hinweis: Es ist normal, dass an den Seiten des Deckels etwas Rauch entweicht.

- 8 Drehen Sie die Zutaten auf der Grillplatte gelegentlich um.

Achtung: Schneiden Sie Zutaten niemals, während sie auf der Grillplatte liegen, und verwenden Sie keine Metallgeräte, um die Zutaten zu drehen. Dadurch kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.



- 9 Öffnen Sie den Glasdeckel, wenn das Grillgut gar ist, nehmen Sie das Grillgut von der Grillplatte und stellen Sie den Temperaturregler zurück auf 0.

Achtung: Leeren Sie den Inhalt des Räucherbechers auf einen (Keramik-)Teller. Lassen Sie die getrockneten Gewürze abkühlen, bevor Sie diese entsorgen. Sie können die getrockneten Gewürze auch in kaltes Wasser tauchen und dann entsorgen.

Achtung: Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Zutaten von der Grillplatte zu entfernen. Dadurch kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

Achtung: Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird oder wenn es noch heiß ist.

Achtung: Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.

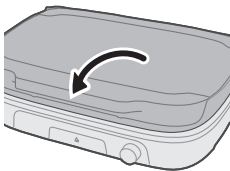
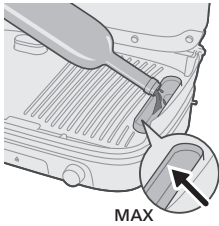
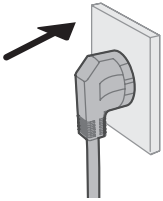
Grillen mit Dampf

Sie können mit Dampf von Flüssigkeiten wie Wasser grillen, um zartes Fleisch zu erhalten.

Achtung: Füllen Sie den Dampfbehälter nur mit Wasser oder Kräutern. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten, wie zum Beispiel Öl oder Marinaden.

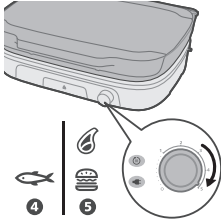
Achtung: Füllen Sie kein heißes oder gerade gekochtes Wasser in den Dampfbehälter, um ein Überlaufen zu verhindern.

- 1 Wickeln Sie das Netzkabel ab.
- 2 Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
 - Die Steckeranzeige  leuchtet auf.



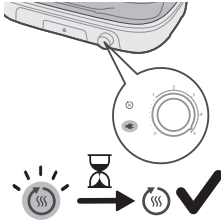
- 3 Füllen Sie den Dampfbehälter mit Wasser und schließen Sie den Deckel.

Hinweis: Füllen Sie den Dampfbehälter nicht über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus, um ein Überlaufen zu verhindern.

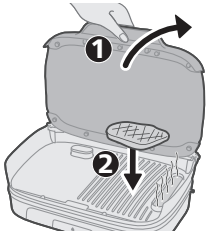


- 4 Um mit Dampf zu grillen, stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 4 oder 5, und schließen Sie den Glasdeckel. So kann der Dampf nicht entweichen.
- Die Betriebsanzeige leuchtet auf.

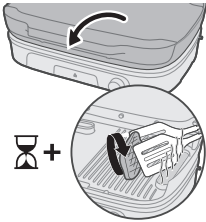
Hinweis: Auch wenn der Deckel geschlossen ist, kann etwas Dampf entweichen.



- 5 Lassen Sie das Gerät vorheizen, bis die Leuchtanzeige erlischt.
- Das Gerät ist nun einsatzbereit.



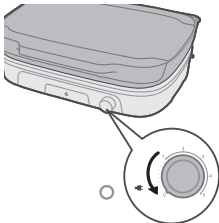
- 6 Geben Sie die Zutaten auf die heiße Grillplatte.



- 7 Schließen Sie den Glasdeckel, um sicherzustellen, dass das Dampfaro-
ma auf die Speisen übergeht und Fettspritzer vermieden werden.
- 8 Drehen Sie die Zutaten auf der Grillplatte gelegentlich um.

Achtung: Schneiden Sie Zutaten niemals, während sie auf der Grillplatte liegen, und verwenden Sie keine Metallgeräte, um die Zutaten zu drehen. Dadurch kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Hinweis: Es ist normal, dass das Fleisch nicht braun bzw. knusprig wird. Wenn Sie den Deckel öffnen, wird das Fleisch außen brauner bzw. knuspriger.



- 9 Öffnen Sie den Glasdeckel, wenn das Grillgut gar ist, nehmen Sie das Grillgut von der Grillplatte und stellen Sie den Temperaturregler zurück auf 0.

Achtung: Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Zutaten von der Grillplatte zu entfernen. Dadurch kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

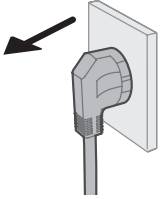
Achtung: Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird oder wenn es noch heiß ist.

Grillzeiten-Tabelle

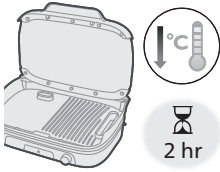
Kategorie	Rezept	Grillplatte	Grillleistungseinstellung (1–5)	Empfohlene Garzeit (in Minuten)
Rind	Rindersteak	Flache Seite / gerillte Seite	5	13–15
	Rinderschnitzel	Flache Seite / gerillte Seite	5	14 bis 16
	Dickes Rindfleisch-Burgerpatty	Flache Seite / gerillte Seite	5	14 bis 16
Lamm	Lammkotelett	Flache Seite / gerillte Seite	5	8–10
Schweinefleisch	Schweinekotelett	Flache Seite / gerillte Seite	5	8–10
Huhn	Hähnchenunterschenkel	Flache Seite / gerillte Seite	5	30–35
	Hähnchenflügel	Flache Seite / gerillte Seite	5	25–30
Fisch	Fischfilet	Gerillte Seite	4–5	14 bis 16
Garnele	Garnele	Gerillte Seite	5	8–10
Kebab	Kebab	Flache Seite / gerillte Seite	5	18 bis 20
Hotdog	Hotdog	Flache Seite / gerillte Seite	5	16–18
Gemüse	Pilze und Tomaten	Gerillte Seite	4	10–12
	Zucchini und Paprika	Gerillte Seite	4	10–12
Funktion	Auftauen	Gerillte Seite	1–2	
	Aufwärmen	Flache Seite / gerillte Seite	2–3	

Reinigung und Wartung

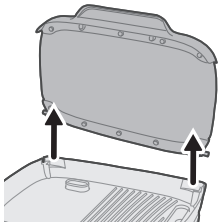
- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



- 2 Lassen Sie das Gerät und die Grillplatte vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.



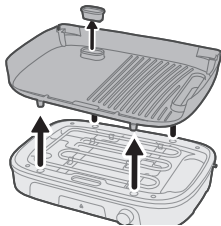
- 3 Um den Glasdeckel abzunehmen, öffnen Sie den Deckel, und heben Sie ihn aus den Scharnieren.
- 4 Reinigen Sie den Glasdeckel in warmem Spülwasser oder im Geschirrspüler.



Hinweis: Seien Sie vorsichtig mit dem Glasdeckel, da er zerbrechen kann, wenn Sie ihn fallen lassen.

Hinweis: Nach dem Grillen mit Rauch kann sich auf dem Deckel ein dunkler Fleck befinden. Diesen können Sie einfach mit heißem Wasser und etwas Spülmittel entfernen.

- 5 Nehmen Sie den Räucherbecher aus der Grillplatte.



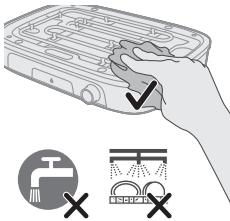
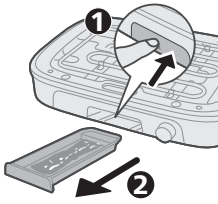
Achtung: Leeren Sie den Inhalt des Räucherbechers auf einen (Keramik-)Teller. Lassen Sie die getrockneten Gewürze abkühlen, bevor Sie diese entsorgen. Sie können die getrockneten Gewürze auch in kaltes Wasser tauchen und dann entsorgen.

- 6 Reinigen Sie den Räucherbecher in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.

Achtung: Reinigen Sie den Räucherbecher nicht im Geschirrspüler.

- 7 Schieben Sie überschüssige Fett- und Lebensmittelreste auf der Grillplatte mit einem Holz- oder Silikonspatel in die Auffangschale.
- 8 Verwenden Sie Küchenpapier, um Fett- und Lebensmittelreste von der Grillplatte zu entfernen.
- 9 Reinigen Sie die Grillplatte in warmem Spülwasser oder im Geschirrspüler.

Hinweis: Wenn sich Fett oder Lebensmittelreste auf der Grillplatte verklebt haben, weichen Sie die Grillplatte zunächst in heißem Wasser ein. Verwenden Sie zum Reinigen der Grillplatte keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.



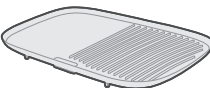
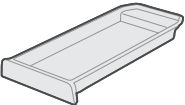
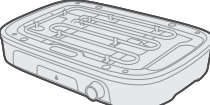
10 Entfernen Sie Fett- und Lebensmittelreste von der Fettauffangschale.

11 Reinigen Sie die Fettauffangschale in warmem Spülwasser oder im Geschirrspüler.

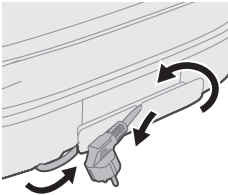
12 Reinigen Sie die Basis mit einem feuchten Tuch.

Gefahr: Tauchen Sie die Basis oder das Netzkabel nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

13 Trocknen Sie alle Teile des Geräts gründlich ab.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Aufbewahrung



- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen und stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät lagern.
- 2 Befestigen Sie den Glasdeckel, setzen Sie den Räucherbecher in die Grillplatte ein, setzen Sie die Grillplatte in die Gerätebasis und schieben Sie die Fettauffangschale hinein.
- 3 Wickeln Sie das Netzkabel auf, und legen Sie das Gerät zum Schutz der Basis in die Box.
- 4 Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, finden Sie auf unserer Website unter **www.homeid.com/support** eine Liste mit häufig gestellten Fragen (FAQ), oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Grill lässt sich nicht einschalten.	Das Netzkabel ist nicht mit einer funktionierenden Steckdose verbunden.	Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel sicher in eine funktionierende Steckdose eingesteckt wurde.
	Der Netzschalter befindet sich in der Position "Aus" (0).	Überprüfen Sie den Netzschalter und stellen Sie sicher, dass sich dieser in der Position "Ein" (1–5) befindet.
	Die abnehmbare Platte ist nicht richtig eingesetzt.	Stellen Sie sicher, dass die abnehmbare Platte ordnungsgemäß und fest eingesetzt ist.
Ungleichmäßiges Erwärmen während des Garvorgangs.	Die Grillplatten sind nicht richtig ausgerichtet oder sitzen nicht richtig.	Prüfen Sie, ob die Grillplatten richtig ausgerichtet sind und richtig sitzen.
	Die Speisen sind ungleichmäßig auf den Grillplatten verteilt.	Stellen Sie sicher, dass die Speisen gleichmäßig auf den Grillplatten verteilt sind.
	Der Grill wurde nicht ausreichend vorgeheizt.	Stellen Sie vor der Nutzung des Geräts die Temperatur auf eine Stufe ein und lassen Sie den Grill ausreichend vorheizen.
Übermäßige Rauchentwicklung oder Geruch nach Verbranntem während der Nutzung des Geräts.	Überschüssiges Fett oder Öl tropft auf die Heizelemente.	Achten Sie darauf, dass während des Garvorgangs kein überschüssiges Fett oder Öl auf die Heizelemente tropft.
	Es entstehen Rückstände auf den Grillplatten.	Reinigen Sie die Grillplatten gründlich, um alle Rückstände zu entfernen, die Rauch verursachen könnten.
	Beim Garvorgang wird zu viel Öl oder Fett verwendet.	Vermeiden Sie beim Garen übermäßige Mengen an Öl oder Fett.
Probleme mit der Antihafbeschichtung.	Die Antihafbeschichtung schält sich ab oder ist beschädigt.	Verwenden Sie das Gerät nicht mehr und wenden Sie sich für eine Reparatur oder einen Ersatz an den Hersteller.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Auf den Grillplatten werden Metallutensilien verwendet.	Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um Kratzer auf der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
	Unsachgemäße Reinigung oder Wartung.	Befolgen Sie die empfohlenen Reinigungs- und Wartungsanweisungen, um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern.
Ungleichmäßige Garergebnisse.	Die Dicke der Lebensmittel ist ungleichmäßig oder sie sind nicht ordnungsgemäß vorbereitet.	Stellen Sie vor dem Garen sicher, dass die Lebensmittel gleichmäßig dick sind und richtig vorbereitet wurden.
	Falsche Garzeiten oder Temperaturen.	Halten Sie sich an die empfohlenen Garzeiten und Temperaturen für jede Art von Lebensmittel.
	Der Grill wird während des Garvorgangs zu häufig geöffnet.	Vermeiden Sie häufiges Öffnen des Grills, da dies zu ungleichmäßigem Garen führen kann.

Sisukord

Olulised ohutusjuhised	80
Oht!	80
Hoiatus!	80
Ettevaatust!	81
Tutvustus	81
Üldine kirjeldus	82
Juhtpaneeli ülevaade	83
Enne esimest kasutamist	85
Ettevalmistused enne kasutamist	85
Seadme kasutamine	86
Tavaline grillimine – grillimine ribilise poolega	86
Aedviljade grillimine – grillimine sileda poolega	87
Sulatamine ja soojendamine – grillimine sileda poolega	88
Suitsuga grillimine	90
Auruga grillimine	91
Toidutabel	93
Puhastamine ja hooldamine	94
Hoiustamine	96
Veaotsing	97

Olulised ohutusjuhised

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

Oht!

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

Hoiatus!

- Asetage seade tasasele, horisontaalsele, kuivale ja libisemiskindlale pinnale.
- Olge ettevaatlik, et mitte asetada seadet laua või tööpinna servale, vältimaks selle ümberkukkumist.
- Veenduge, et toitejuhe ja pikendusjuhe ei oleks paigutatud läbikäidavatesse kohtadesse, et vältida seadme ümberminekut.
- Ärge kunagi liigutage seadet, kui see töötab
- Ärge kunagi kasutage seadet õues.
- Ärge lubage plastnõudel või muudel kuumatundlikel materjalidel sattuda köpsetusplaatidega kontakti küpsetamise ajal.
- Ärge puudutage plaadivabastuse kinnitushoobasid ega pritsmekaitseplaati töötamise ajal, et vältida põletusi.
- Seadme kahjustamise vältimiseks ärge kunagi kasutage flambé-retsepte.

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

Ettevaatust!

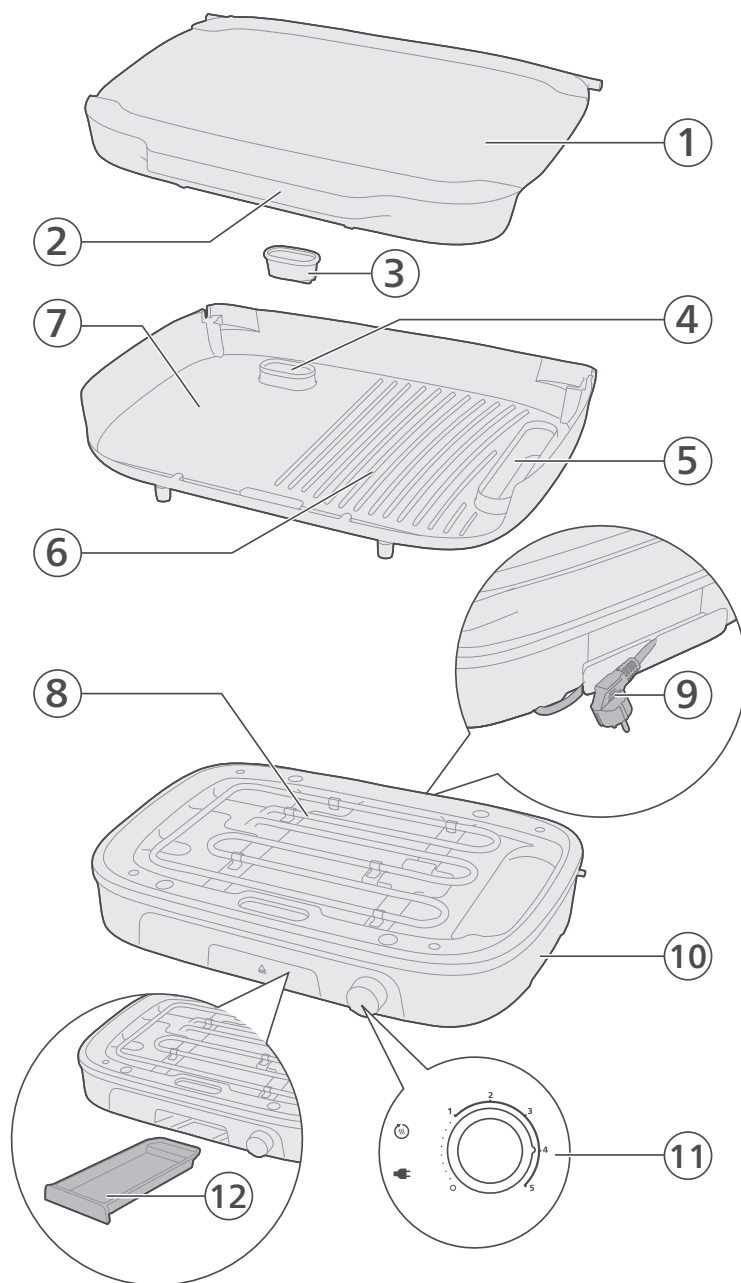
- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töökeskkondade töötajate köökides. Samuti pole see mõeldud klientidele kasutamiseks hotellides, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes.
- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva, millel seade seisab.
- Ligipääsetavate pindade temperatuur võib seadme töötamise ajal kõrge olla.
- Enne kui hakkate seadet puhastama või panete hoiule, laske seadmel täielikult jahtuda.
- Ärge kunagi puudutage plaate teravate või abrasiivsete esemetega, need võivad vigastada külgevõtmatut pinnakatet.
- Pärast kasutamist lülitage seade alati välja ja eemaldage pistik seinakontaktist.
- Parimate tulemuste saavutamiseks puhastage grilli alati pärast iga kasutuskorda. Kui eemaldate grillplaadid, puhastage nähtavad küttekehad lapiga. Olge ettevaatlik, et vett padjakestele ei tilguks.

Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

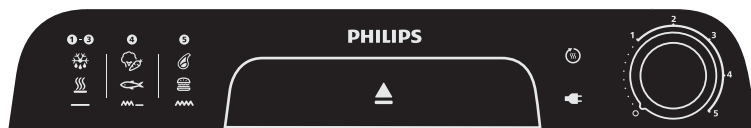
Kogu toe eeliste kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel
www.home.id.

Üldine kirjeldus



- 1 Klaaskaas
- 2 Jahe käepide
- 3 Suitsutusnõu
- 4 Suitsutusnõu avaus
- 5 Aurutusnõu
- 6 Grillimisplaat (ribiline pool)
- 7 Grillimisplaat (sile pool)
- 8 Küttekeha
- 9 Toitejuhe ja pistik
- 10 Alus
- 11 Temperatuuriregulaator ja märgutuli
- 12 Õlialus

Juhtpaneeli ülevaade



Juhtpaneel (paremal pool) – toide ja põhitoeimeingud



Temperatuuri juhtnupp ja grillimisvõimsuse seadistused

Kasutage juhtnuppu, et valida soovitud grillimisvõimsus.

Seadistus 0 lülitab seadme välja.

Seadistused 1 kuni 5 pakuvad erinevaid grillimisvõimsuse tasemeid.



Toite märgutuli

See märgutuli süttib, kui seade on ühendatud vooluvõrku.



Kuumenemise märgutuli

See märgutuli põleb ajal, mil seade kuumeneb. Kui tuli kustub, on seade saavutanud määratud temperatuuri ja on jaoks kasutamiseks valmis.

Juhtpaneel (vasakul pool) – soovitatavad funktsioonid ja toiduained

Kiirviidete
ikoonirühm 1
(sulatamine /
soojendamine)

Kirjeldus



Grillimisvõimsuse seadistuste ikoon (1–3)

Viitab sellele, et soovitatav on kasutada grillimisvõimsuse seadistusi 1–3.



Sulatamise ikoon

Viitab sellele, et grilli soovitatakse kasutada toidu sulatamiseks.



Soojendamise ikoon

Viitab sellele, et grilli soovitatakse kasutada toidu soojendamiseks.



Sileda plaadi ikoon

Viitab sellele, et soovitav on kasutada grillplaadi siledat poolt.

Kokkuvõte

Toidu sulatamiseks või soojendamiseks võite kasutada grillimisvõimsuse seadistusi 1 kuni 3 ja küpsetada sileda plaadiga.

Kiirviidete
ikoonirühm 2
(aedviljad
/ kala)

Kirjeldus

4

Grillimisvõimsuse seadistuse ikoon 4

Viitab sellele, et soovitav on kasutada grillimisvõimsuse seadistust 4.



Aedviljade ikoon

Viitab sellele, et grilli soovitatakse kasutada köögiviljade grillimiseks.



Kala ikoon

Viitab sellele, et grilli soovitatakse kasutada kala grillimiseks.



Sileda ja ribilise plaadi ikoon

Viitab sellele, et soovitav on kasutada nii grillplaadi siledat kui ka ribilist poolt.



Kokkuvõte

Aedviljade või kala grillimiseks võite kasutada grillimisvõimsuse seadistust 4 ja küpsetada nii sileda kui ka ribilise plaadiga.

Kiirviidete
ikoonirühm 3
(biifsteek /
burger)

Kirjeldus

5

Grillimisvõimsuse seadistuse ikoon 5

Viitab sellele, et soovitav on kasutada grillimisvõimsuse seadistust 5.



Biifsteegi ikoon

Viitab sellele, et grilli soovitatakse kasutada biifsteegi grillimiseks.



Burgeri ikoon

Viitab sellele, et grilli soovitatakse kasutada burgeri grillimiseks.



Ribilise plaadi ikoon

Viitab sellele, et soovitatav on kasutada grillplaadi ribilist poolt.

Kokkuvõte

Biifsteegi või burgerite grillimiseks võite kasutada grillimisvõimsuse seadistust 5 ja küpsetada ribilise plaadiga.

Juhtpaneel (täiendav)



Vajutage õlialuse väljutamiseks.

Enne esimest kasutamist

Tähelepanu! Esimesel kasutuskorral võib seadmest eralduda suitsu ja lõhna. See on tavapärane ja peaks mõne minuti pärast kaduma.

Ettevaatust: Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.

- 1 Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- 2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui neid on).
- 3 Enne esmakordset kasutamist puhastage seadet põhjalikult.

Ettevalmistused enne kasutamist

Enne seadme esimest korda kasutamist puhastage põhjalikult kõik toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad (vt ptk „Puhastamine ja hooldus“).

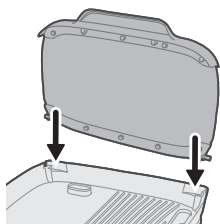
Enne seadme kasutamist veenduge, et kõik osad on täiesti kuivad.

Ärge kasutage metallist, teravaid või abrasiivse kattega köögiriistu, sest need võivad grillplaadi külgevõtmatu kattega pindu kahjustada.

Asetage suitsutusnõu alati grillplaadi avasse, isegi siis, kui te seda ei kasuta. Vastasel juhul võib rasv suitsutusnõu ava kaudu pritsida grillplaadi all olevale kütteelemendile.

- 1 Pange alus kindlale ja tasasele tööpinnale.
- 2 Lükake rasvakogumisnõu alusele.
- 3 Kinnitage grillimisplaadile klaaskaas.

Märkus. Kaas on vajalik kiiremaks grillimiseks ja selleks, et suitsu või auruga grillimisel tekkivad erinevad maitseid kinnitused toidule. Suitsu või auruga grillides veenduge, et kaas oleks alati suletud.

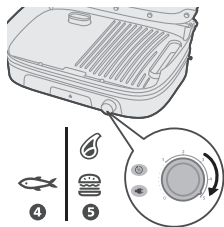
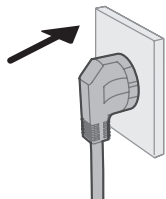


Seadme kasutamine

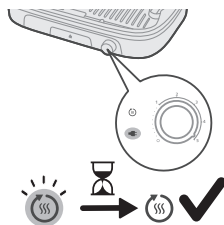
Tavaline grillimine – grillimine ribilise poolega

Ärge pange suitsutusnõusse õli ega muud vedelikku.

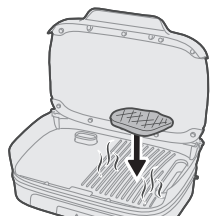
- 1 Kerige toitejuhe lahti.
- 2 Sisestage pistik maandatud pistikupessa.
 - Toite märgutuli  süttib.



- 3 Seadistage temperatuuriregulaator sellisele temperatuurile, millega soovite grillida.
 - Pidage kinni toiduvalmistamise tabelis toodud temperatuuriseadistustest ja grillimisaegadest.
 - Kuumenemise märgutuli süttib.



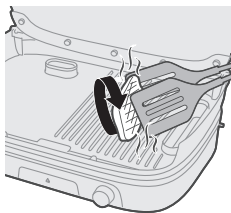
- 4 Laske seadmel eelkuumeneda, kuni märgutuli kustub.
 - Seade on nüüd kasutusvalmis.



- 5 Asetage toiduained kuumale grillimisplaadile.

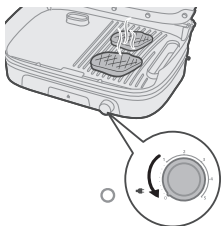
Märkus. Kui märgutuli lülitub grillimise ajal sisse, tähendab see, et seade kuumeneb uuesti. Võite grillimist rahus jätkata.

Märkus. Võite valida, kas sulgete kaane või jätate selle lahti.



6 Keerake aeg-ajalt grillimisplaadil olevaid toiduaineid.

Ettevaatust: Ärge lõigake toiduaineid, kui need on juba grillimisplaadil, ja ärge kasutage nende keeramiseks metallist köögiriistu. Need võivad kahjustada külgevõtmatud pinnakatet.



7 Kui koostisained on teie maitse kohaselt valmis, eemaldage need grillimisplaadilt. Lülitage temperatuuriregulaator tagasi 0 peale.

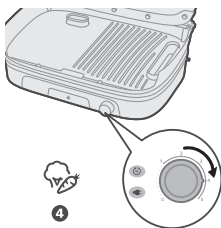
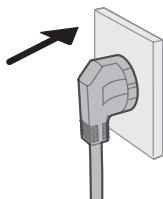
Ettevaatust: Ärge kasutage koostisosade grillplaadilt eemaldamiseks metallist köögiriistu. Need võivad kahjustada külgevõtmatud pinnakatet.

Ettevaatust: Ärge liigutage ega transportige seadet selle kasutamise ajal või siis, kui see on veel kuum.

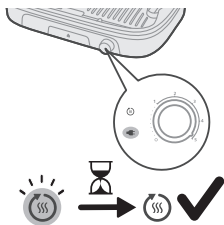
Aedviljade grillimine – grillimine sileda poolega

Ärge pange suitsutusnõusse õli ega muud vedelikku.

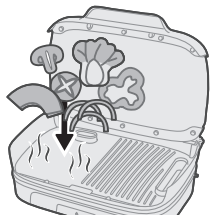
- 1 Kerige toitejuhe lahti.
- 2 Sisestage pistik maandatud pistikupessa.
 - Toite märgutuli  süttib.



- 3 Seadistage temperatuur režiimile 4.
 - Pidage kinni toiduvalmistamise tabelis toodud temperatuuriseadistustest ja grillimisaegadest.
 - Märgutuli süttib põlema.



- 4 Laske seadmel eelkuumeneda, kuni märgutuli kustub.
- Seade on nüüd kasutusvalmis.



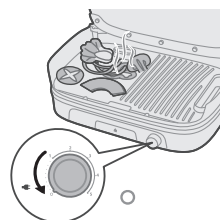
- 5 Asetage toiduained kuumale grillimisplaadile.

Märkus. Kui märgutuli lülitub grillimise ajal sisse, tähendab see, et seade kuumeneb uuesti. Võite grillimist rahus jätkata.

Märkus. Võite valida, kas sulgete kaane või jätate selle lahti.

- 6 Keerake aeg-ajalt grillimisplaadil olevaid toiduaineid.

Ettevaatust: Ärge löigake toiduaineid, kui need on juba grillimisplaadil, ja ärge kasutage nende keeramiseks metallist köögiiriistu. Need võivad kahjustada külgevõtmatud pinnakatet.



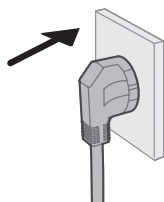
- 7 Kui koostisained on teie maitse kohaselt valmis, eemaldage need grillimisplaadilt. Lülitage temperatuuriregulaator tagasi 0 peale.

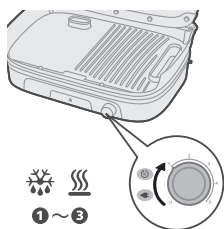
Ettevaatust: Ärge kasutage koostisosade grilliplaadilt eemaldamiseks metallist köögiiriistu. Need võivad kahjustada külgevõtmatud pinnakatet.

Ettevaatust: Ärge liigutage ega transportige seadet selle kasutamise ajal või siis, kui see on veel kuum.

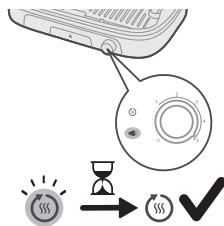
Sulatamine ja soojendamine – grillimine sileda poolega

- 1 Kerige toitejuhe lahti.
 - 2 Sisestage pistik maandatud pistikupessa.
- Toite märgutuli  süttib.

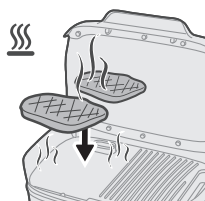
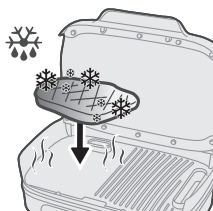




- 3 Säti temperatuur režiimile 1/2 (sulatamise puhul) või 2/3 (ülessoojendamise puhul).
- Märgutuli süttib põlema.



- 4 Laske seadmel eelkuumeneda, kuni märgutuli kustub.
- Seade on nüüd kasutusvalmis.



- 5 Asetage toiduained kuumale grillimisplaadile.

Märkus. Kui märgutuli lülitub grillimise ajal sisse, tähendab see, et seade kuumeneb uuesti. Võite grillimist rahus jätkata.

Märkus. Võite valida, kas sulgete kaane või jätate selle lahti.

- 6 Kontrollige toitu regulaarselt, et vältida ülekuumenemist/kõrbemist.
- Keerake aeg-ajalt grillimisplaadil olevaid toiduaineid, kui vaja.

Ettevaatust: Ärge löigake toiduaineid, kui need on juba grillimisplaadil, ja ärge kasutage nende keeramiseks metallist köögiiriistu. Need võivad kahjustada külgevõtmatus pinnakatet.

- 7 Kui koostisained on teie maitse kohaselt valmis, eemaldage need grillimisplaadilt. Lülitage temperatuuriregulaator tagasi 0 peale.

Ettevaatust: Ärge kasutage koostisosade grilliplaadilt eemaldamiseks metallist köögiiriistu. Need võivad kahjustada külgevõtmatus pinnakatet.

Ettevaatust: Ärge liigutage ega transportige seadet selle kasutamise ajal või siis, kui see on veel kuum.

Suitsuga grillimine

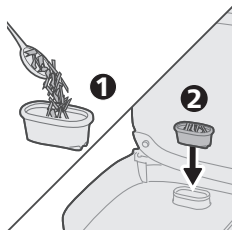
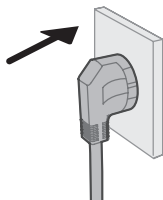
Maitse rikastamiseks võib toitu grillida kuivatatud vürtsidest tekkiva suitsuga.

Ärge pange suitsutusnõusse õli ega muud vedelikku.

Ärge kasutage selle seadmega sütt ega sarnaseid kütuseid.

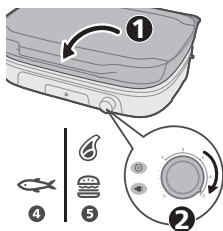
Nõuanne: Asetage grill õhupuhassti alla või hea ventilatsiooniga ruumi, sest grillimisel väljub kaane külgedelt suitsu.

- 1 Kerige toitejuhe lahti.
 - 2 Ühendage pistik maandatud seinakontakti.
- Toite märgutuli  süttib.

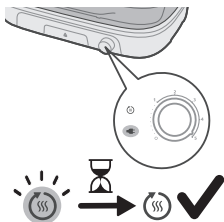


- 3 Täitke suitsutusnõu kuivatatud vürtsidega ja asetage see grillimisplaadil olevasse avasse.
- Maheda suitsumaitse saamiseks täitke nõu alumise märgini. Suitsutage toitu 10 - 15 minutit.
- Keskmise tugevusega suitsumaitse saamiseks täitke nõu keskmise märgini. Suitsutage toitu 20 - 25 minutit.
- Tugeva suitsumaitse saamiseks täitke nõu servani. Suitsutage toitu 30 minutit.

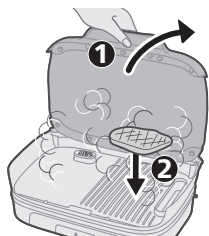
Märkus. Kui te soovite uuesti suitsuga grillida, tühjendage alati enne suitsutusnõu. Ärge kasutage samu kuivatatud vürtse uuesti.



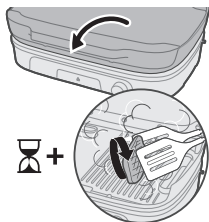
- 4 Suitsuga grillimisel seadistage temperatuuriregulaator asendisse 5 ja sulgege klaaskaas, et suits välja ei pääseks.
- Märgutuli süttib põlema.



- 5 Laske seadmel eelkuumeneda, kuni märgutuli kustub ja suitsutusnõust väljub üsna palju suitsu.
- Seade on nüüd kasutusvalmis.



6 Avage klaaskaas ja pange toiduained kuumale grillimisplaadile.

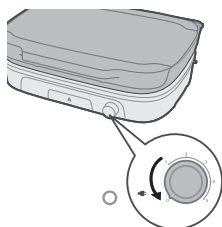


7 Sulgege klaaskaas, et vältida rasvapritsmeid ning et suits saaks anda toidule maitset.

Märkus. On normaalne, kui kaane külgedelt väljub veidi suitsu.

8 Keerake aeg-ajalt grillimisplaadil olevaid toiduaineid.

Ettevaatust: Ärge lõigake toiduaineid, kui need on juba grillimisplaadil, ja ärge kasutage nende keeramiseks metallist köögiiriistu. Need võivad kahjustada külgevõtmatus pinnakatet.



9 Kui toiduained on teie maitse kohaselt valmis, avage klaaskaas, eemaldage need grillimisplaadilt ja keerake temperatuuriregulaator tagasi asendisse 0.

Ettevaatust: Tühjendage suitsutusnõu (keraamilisele) taldrikule. Laske kuivatatud vürtsidel enne ära viskamist jahtuda. Kuivatatud vürtsid saab ka külma vette kasta ja seejärel ära visata.

Ettevaatust: Ärge kasutage koostisosade grillplaadilt eemaldamiseks metallist köögiiriistu. Need võivad kahjustada külgevõtmatus pinnakatet.

Ettevaatust: Ärge liigutage ega transportige seadet selle kasutamise ajal või siis, kui see on veel kuum.

Ettevaatust: Enne käsitlemist ja puhastamist laske seadmel maha jahtuda.

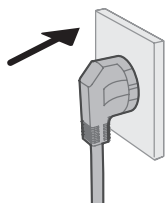
Auruga grillimine

Mahlase liha saamiseks võite grillida vedelikust, näiteks veest, tekkiva auru abil.

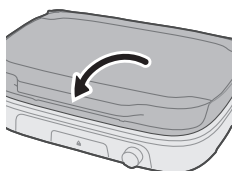
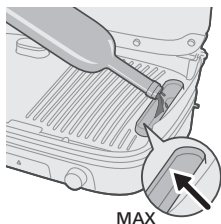
Ettevaatust: Täitke aurutamiseservuaar ainult vee või ürtidega. Ärge lisage muid vedelikke, nagu õli või marinaadid.

Ettevaatust: Ülevoolamise vältimiseks ärge kasutage aurutusnõu täitmiseks kuuma ega äsja keedetud vett.

1 Kerige toitejuhe lahti.



- 2** Ühendage pistik maandatud seinakontakti.
- Toite märgutuli  süttib.



- 3** Täitke aurutamisreservuaar veega ja sulgege kaas.

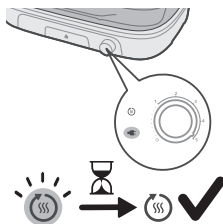
Märkus. Ülekeemise vältimiseks ärge täitke aurutusnõud üle maksimaalse taseme.



- 4** Auruga grillimisel seadistage temperatuuriregulaator asendisse 4 või 5 ja sulgege klaaskaas, et suits välja ei pääseks.

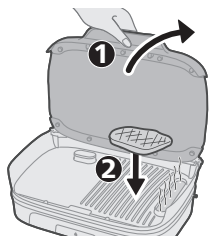
- Märgutuli süttib põlema.

Märkus. Veidi auru võib väljuda isegi kinnise kaane vahelt.

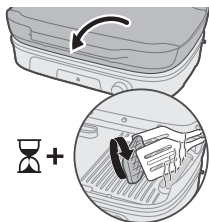


- 5** Laske seadmel eelkuumeneda, kuni märgutuli kustub.

- Seade on nüüd kasutusvalmis.



6 Asetage toiduained kuumale grillimisplaadile.

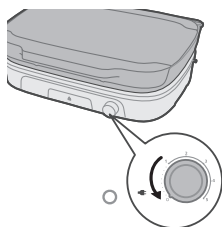


7 Sulgege klaaskaas, et vältida rasvapritsmeid ning et aur saaks anda toidule maitset.

8 Keerake aeg-ajalt grillimisplaadil olevaid toiduaineid.

Ettevaatust: Ärge lõigake toiduaineid, kui need on juba grillimisplaadil, ja ärge kasutage nende keeramiseks metallist köögiriistu. Need võivad kahjustada külgevõtmatud pinnakatet.

Märkus. On normaalne, et liha ei pruunistu ega muutu krõbedaks. Kui te soovite, et liha oleks väljast pruunim või krõbedam, võite grillida avatud kaanega.



9 Kui toiduained on teie maitse kohaselt valmis, avage klaaskaas, eemaldage need grillimisplaadilt ja keerake temperatuuriregulaator tagasi asendisse 0.

Ettevaatust: Ärge kasutage koostisosade grillplaadilt eemaldamiseks metallist köögiriistu. Need võivad kahjustada külgevõtmatud pinnakatet.

Ettevaatust: Ärge liigutage ega transportige seadet selle kasutamise ajal või siis, kui see on veel kuum.

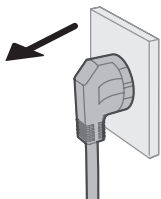
Toidutabel

Kategooria	Retsept	Grillimisplaat	Grillimisvõimsuse seadistus (1–5)	Soovitav küpsetusaeg (minutites)
Loomaliha	Veise praad	Sile pool / ribiline pool	5	13–15
	Veise eskalopp	Sile pool / ribiline pool	5	14–16
	Paks veiselihast burgeripihv	Sile pool / ribiline pool	5	14–16
Lambaliha	Lambaliha tükk	Sile pool / ribiline pool	5	8–10
Sealiha	Seakarbonaad	Sile pool / ribiline pool	5	8–10

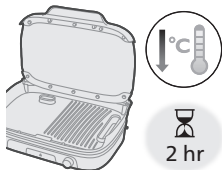
Kana	Kanakoib	Sile pool / ribiline pool	5	30–35
	Kanatiib	Sile pool / ribiline pool	5	25–30
Kala	Kalafilee	Ribiline pool	4–5	14–16
Krevetid	Krevetid	Ribiline pool	5	8–10
Kebab	Kebab	Sile pool / ribiline pool	5	18–20
Hot dog	Hot dog	Sile pool / ribiline pool	5	16–18
Aedvili	Seen ja tomat	Ribiline pool	4	10–12
	Suvikõrvits ja paprika	Ribiline pool	4	10–12
Funktsioon	Ülessulatamine	Ribiline pool	1–2	
	Soojendamine	Sile pool / ribiline pool	2–3	

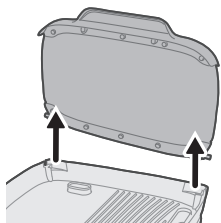
Puhastamine ja hooldamine

- 1 Eemaldage seadme pistik seinakontaktist.



- 2 Laske seadmel ja grillplaadil enne puhastamise alustamist täielikult maha jahtuda.

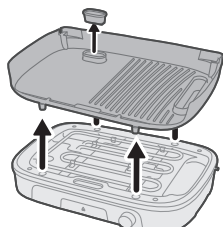




- 3 Klaaskaane eemaldamiseks avage kaas ja tõstke see seejärel hingedest välja.
- 4 Puhastage klaaskaas kuumas vees, millele on lisatud natuke nõudepesuvahendit, või nõudepesumasinas.

Märkus. Olge klaaskaane kasutamisel ettevaatlik, see võib maha kukkumisel puruneda.

Märkus. Pärast suitsuga grillimist võib kaanele tekkida tume laik. Seda saab lihtsalt eemaldada kuuma vee ja natukese nõudepesuvahendiga.



- 5 Eemaldage suitsutusnõu grillimisplaadilt.

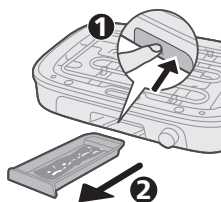
Ettevaatust: Tühjendage suitsutusnõu (keraamilisele) taldrikule. Laske kuivatatud võrtsidel enne ära viskamist jahtuda. Kuivatatud võrtsid saab ka külma vette kasta ja seejärel ära visata.

- 6 Peske suitsutusnõud kuumas vees, kuhu on lisatud natuke nõudepesuvahendit.

Ettevaatust: Ärge peske suitsutusnõud nõudepesumasinas.

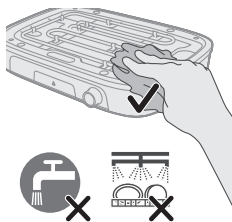
- 7 Lükake grillimisplaadil olev liigne rasv ja toidujäägid puust või plastmassist spaatliga äravoolusoonde.
- 8 Kasutage ülejäänud rasva või toidujääkide eemaldamiseks grillimisplaadilt majapidamispaberit.
- 9 Puhastage grillimisplaat kuumas vees, millele on lisatud natuke nõudepesuvahendit, või nõudepesumasinas.

Märkus. Kui grillimisplaadile on kogunenud rasv või toidujäägid, leota grillplaati kõigepealt kuumas vees. Ärge kasutage kannu puhastamiseks abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsna jms.



- 10 Eemaldage rasv ja toidujäägid rasvakogumisenõust.
- 11 Puhastage rasvakogumisenõu kuumas vees, millele on lisatud natuke nõudepesuvahendit, või nõudepesumasinas.

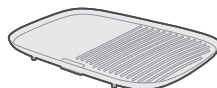
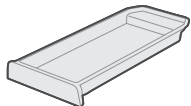




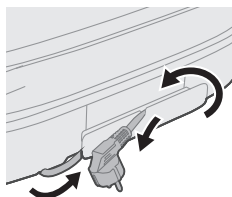
12 Puhastage alus niiske lapiga.

Hädaoht: Ärge kastke seadet ega toitejuhet vette või muude vedelike sisse.

13 Kuivatage kõik seadme osad põhjalikult.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Hoiustamine



- 1 Tõmmake seadme pistik vooluvõrgust välja ja laske seadmel maha jahtuda ning veenduge enne hoiustamist, et kõik osad on puhtad ja kuivad.
- 2 Kinnitage klaaskaas, pange suitsutusnõu grillimisplaadile, asetage grillimisplaat alusele ja lükake rasvakogumisnõu alusele.
- 3 Kerige toitejuhe kokku ja paigutage seade karbi sisse, et kaitsta selle alust.
- 4 Hoidke seadet ohutus ja kuivas kohas.

Veaotsing

See peatükk annab ülevaate üldistest probleemidest, mis võivad selle seadmega seoses tekkida. Kui te ei suuda alljärgneva teabe abil probleemi ise lahendada, külastage veebilehte **www.home.id/support**, kus on esitatud loetelu korduma kippuvatest küsimustest, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Grill ei lülitu sisse.	Toitekaabel ei ole ühendatud töötavasse pistikupessa.	Veenduge, et toitekaabel oleks kindlalt töötavasse pistikupessa ühendatud.
	Toitelüliti on asendis „väljas“ (0).	Kontrollige toitelüliti ja veenduge, et see on seatud asendisse „sees“ (1–5).
Ebaühtlane kuumenemine küpsetamise ajal.	Eemaldatav plaat ei ole õigesti paigaldatud.	Veenduge, et eemaldatav plaat on korrektselt paigaldatud ja täielikult oma kohale kinnitunud.
	Grillplaadid ei ole õigesti joondatud või kohale asetatud.	Kontrollige, kas grillplaadid on korrektselt joondatud ja kindlalt oma kohale kinnitunud.
	Toit on grillplaatidele asetatud ebaühtlaselt.	Veenduge, et toit oleks grillimisplaatidel ühtlaselt paigutatud.
	Grilli ei ole piisavalt eelsoojendatud.	Reguleerige temperatuur ühtlaseks ja laske grillil enne kasutamist korralikult eelsoojeneda.
	Küttekehale tilgub liigset rasva või õli.	Veenduge, et küttekehale ei tilguks küpsetamise ajal liigset rasva ega õli.
Liigne suits või kõrbelõhn kasutamise ajal.	Grillplaatidele kogunenud jäägid.	Puhastage grillplaadid põhjalikult, et eemaldada kõik jäägid, mis võivad põhjustada suitsu.
	Küpsetamise ajal kasutatakse liigselt õli või rasva.	Vältige küpsetamisel liigse koguse õli või rasva kasutamist.
	Probleemid mittenakkuva kattega.	Katkestage seadme kasutamine ja võtke parandamiseks või väljavahetamiseks ühendust tootjaga.
Probleemid mittenakkuva kattega.	Mittenakkuv kate koorub või on kahjustatud.	Katkestage seadme kasutamine ja võtke parandamiseks või väljavahetamiseks ühendust tootjaga.
	Grillplaatidel kasutatakse metallist söögiriistu.	Mittenakkuva katte kriimustamise vältimiseks kasutage ainult mittemetallist tarvikuid.
Probleemid mittenakkuva kattega.	Ebaõige puhastamine või hooldus.	Mittenakkuva katte eluea pikendamiseks järgige soovitatud puhastus- ja hooldusjuhiseid.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Ebaühtlased toiduvalmistamise tulemused.	Toidu paksus on ebaühtlane või toit ei ole õigesti ette valmistatud.	Veenduge enne küpsetamist, et toit on ühtlase paksusega ja õigesti ette valmistatud.
	Kasutatakse valesid küpsetusaegu või -temperatuure.	Järgige erinevate toidutüüpide jaoks soovitatavaid küpsetusaegu ja -temperatuure.
	Grilli avatakse küpsetamise ajal liiga sagedasti.	Vältige grilli sagedast avamist, kuna see võib põhjustada ebaühtlast küpsemist.

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes	99
Peligro	99
Advertencia	99
Precaución	100
Introducción	101
Descripción general	101
Descripción general del panel de control	102
Antes del primer uso	104
Preparación antes del uso	104
Uso del aparato	105
Asado normal: asar con la cara ondulada	105
Asado de verduras: asar con la cara plana	106
Descongelar y recalentar: asar con la cara plana	107
Asado con humo	109
Asado con vapor	111
Tabla de alimentos	113
Limpieza y mantenimiento	114
Almacenamiento	116
Solución de problemas	117

Instrucciones de seguridad importantes

Antes de usar el aparato, lea atentamente esta información importante y consérvela por si necesitara consultarla en el futuro.

Peligro

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

Advertencia

- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana, horizontal, seca y no resbaladiza.
- Tenga cuidado de no colocar el aparato en el borde de una mesa o encimera para evitar que se vuelque.
- Asegúrese de no colocar el cable de alimentación y cualquier cable alargador en lugares de paso para evitar tropezar.
- No mueva nunca el aparato mientras esté en uso.
- No use nunca el aparato en exteriores.
- No permita que los utensilios de plástico u otros materiales sensibles al calor entren en contacto con las placas durante la cocción.
- No toque los pestillos de liberación de la placa ni la placa antisalpicaaduras durante el uso para evitar quemaduras.
- Para evitar estropear el producto, no lo use para flambear.

- No coloque sobre las parrillas alimentos envueltos en plástico, polietileno o papel de aluminio, ya que podrían incendiarse o dañar las placas.
- No utilice una espátula metálica para freír o remover para evitar dañar las placas de calentamiento.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador externo para evitar situaciones de peligro.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso. No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo los procesos de limpieza ni de mantenimiento a menos que tengan más de 8 años y sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá sustituirlo el fabricante, personal del servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar que se produzcan situaciones de peligro.

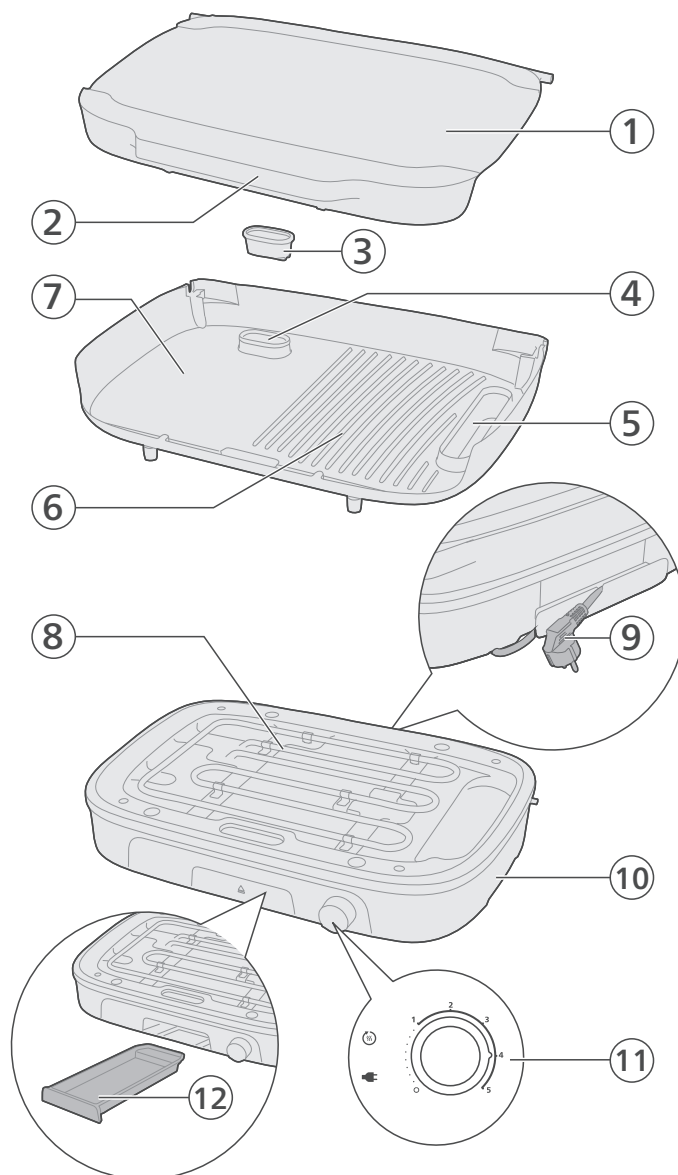
Precaución

- Este aparato se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normal. No está diseñado para un uso en entornos como zonas de cocina en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos laborales. Asimismo, los clientes de hoteles, moteles, hostales en los que se ofrecen desayunos y entornos residenciales de otro tipo tampoco deben utilizarlo.
- Conecte el aparato solo a un enchufe de pared con toma de tierra.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
- No toque nunca las placas con objetos afilados o abrasivos, ya que podría dañar la superficie antiadherente.
- Apague siempre el aparato y desenchúfelo después de usarlo.
- Para obtener el mejor resultado del grill, limpie siempre el aparato después de cada uso. Cuando retire los grills, limpie las resistencias expuestas con un trapo. Tenga cuidado de no dejar que caiga agua sobre el aparato mientras esté encendido.

Introducción

Le damos la enhorabuena por su adquisición y la bienvenida a Philips.
Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrecemos, registre el producto en **www.home.id**.

Descripción general



- 1 Tapa de cristal
- 2 Mango de tacto frío
- 3 Vaso para ahumar
- 4 Abertura del vaso para ahumar
- 5 Depósito de vapor
- 6 Placa de asar (cara ondulada)
- 7 Placa de asar (cara plana)
- 8 Resistencia
- 9 Clavija y cable de alimentación
- 10 Base
- 11 Control de temperatura y piloto indicador
- 12 Bandeja recoge grasa

Descripción general del panel de control



Panel de control (lado derecho): encendido y operaciones básicas



Botón de control de temperatura con ajustes de potencia de asado

Use la rueda de control para seleccionar la potencia de asado deseada.

La posición 0 apaga el aparato.

Las posiciones 1–5 proporcionan diferentes niveles de potencia de cocinado.



Piloto indicador de conexión

Este indicador se ilumina cuando el aparato está conectado a la red eléctrica.



Piloto indicador de calentamiento

Este indicador se enciende mientras el aparato se calienta. Cuando el piloto se apague, el aparato habrá alcanzado la temperatura establecida y estará listo para su uso.

Panel de control (lado izquierdo): funciones e ingredientes recomendados

Icono de referencia rápida, grupo 1 (descongelar/recalentar)

Descripciones

① ~ ③

Icono de posiciones de potencia de asado 1-3

Indica que se recomiendan las posiciones de potencia de asado 1-3.



Icono de descongelación

Indica que se recomienda usar el grill para descongelar alimentos.



Icono de recalentamiento

Indica que se recomienda usar el grill para recalentar alimentos.



Icono de placa plana

Indica que se recomienda utilizar el cara plana de la placa de asar.

Resumen

Para descongelar o recalentar alimentos, puede usar los ajustes de potencia de asado 1-3 y la cara plana de la placa de asar.

Iconos de referencia rápida, grupo 2 (verduras /pescado)

Descripciones

④

Icono de posición de potencia de asado 4

Indica que se recomienda la posición de potencia de asado 4.



Icono de verduras

Indica que se recomienda usar el grill para asar verduras.



Icono de pescado

Indica que se recomienda usar el grill para asar pescado.



Icono de placas plana y ondulada

Indica que se recomienda usar las caras plana y ondulada de la placa de asar.

Resumen

Para asar verduras o pescado, puede utilizar la posición de potencia de asado 4 y las caras plana y ondulada de la placa de asar.

Iconos de referencia rápida, grupo 3 (filete/ham-burguesa)

Descripciones

⑤

Icono de posición de potencia de asado 5

Indica que se recomienda la posición de potencia de asado 5.

**Icono de filete**

Indica que se recomienda usar el grill para asar carne.

**Icono de hamburguesa**

Indica que se recomienda usar el grill para asar hamburguesas.

**Icono de placa ondulada**

Indica que se recomienda usar la cara ondulada de la placa de asar.

Resumen

Para asar carne o hamburguesas, puede usar la posición de potencia de asado 5 y la cara ondulada de la placa de asar.

Panel de control (adicional)

Pulse para expulsar la bandeja recogegrasa.

Antes del primer uso

Importante: Durante el primer uso, el aparato puede producir un poco de humo y olor. Esto es normal y debería disiparse en unos minutos.

Precaución: Este aparato es solo para uso doméstico.

- 1 Retire todos los materiales de embalaje.
- 2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del aparato.
- 3 Limpie el aparato a fondo antes del primer uso.

Preparación antes del uso

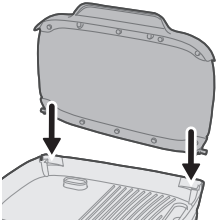
Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien todas las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

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

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

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

- 1 Coloque la base sobre una superficie plana y estable.
- 2 Deslice la bandeja recogegrasa en la base.



3 Coloque la tapa de cristal en la placa de asar.

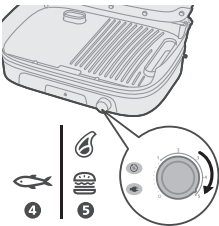
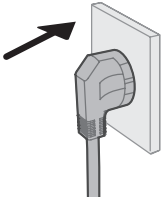
Nota: La tapa es necesaria para asar más rápido y para asegurarse de que los distintos sabores que se desprenden al asar con humo o vapor se adhieren a los alimentos. Asegúrese de que la tapa está siempre cerrada cuando ase con humo o vapor.

Uso del aparato

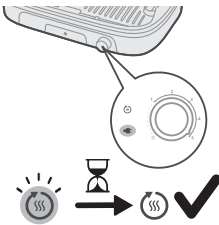
Asado normal: asar con la cara ondulada

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

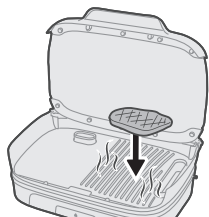
- 1 Desenrolle el cable de alimentación.
- 2 Conecte el aparato a un enchufe de pared con toma de tierra.
 - El piloto indicador de conexión  se ilumina.



- 3 Ajuste el control de temperatura en la posición a la que desea asar.
 - Consulte la tabla de preparación de alimentos para obtener indicaciones acerca de las posiciones de temperatura y los tiempos de preparación.
 - El piloto de calentamiento se ilumina.



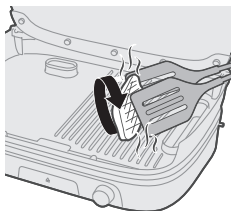
- 4 Deje que el aparato se precaliente hasta que el piloto indicador se apague.
 - El aparato está listo para usar.



5 Coloque los ingredientes sobre la placa de asar caliente.

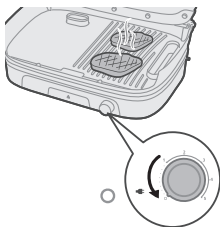
Nota: Cuando el piloto indicador se enciende durante el cocinado, el aparato se está calentando de nuevo. Puede seguir cocinando.

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



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

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



7 Cuando los alimentos se hayan cocinado a su gusto, retírelos de la placa de asar. Vuelva a poner el control de temperatura en la posición "0".

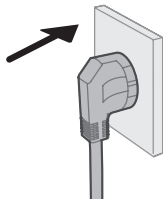
Precaución: No utilice utensilios metálicos para retirar los ingredientes de la placa de asar. Si lo hace, podría dañar la superficie antiadherente.

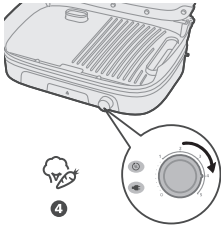
Precaución: No mueva ni desplace el aparato mientras está en uso o cuando aún esté caliente.

Asado de verduras: asar con la cara plana

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

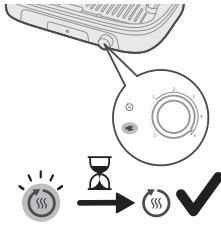
- 1** Desenrolle el cable de alimentación.
- 2** Conecte el aparato a un enchufe de pared con toma de tierra.
 - El piloto indicador de conexión  se ilumina.





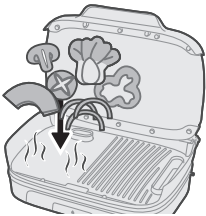
3 Ajuste el control de temperatura a la posición 4.

- Consulte la tabla de preparación de alimentos para obtener indicaciones acerca de las posiciones de temperatura y los tiempos de preparación.
- El piloto indicador se ilumina.



4 Deje que el aparato se precaliente hasta que el piloto indicador se apague.

- El aparato está listo para usar.



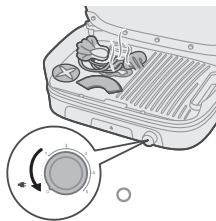
5 Coloque los ingredientes sobre la placa de asar caliente.

Nota: Cuando el piloto indicador se enciende durante el cocinado, el aparato se está calentando de nuevo. Puede seguir cocinando.

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

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

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



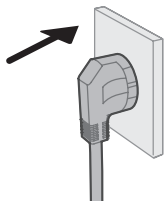
7 Cuando los alimentos se hayan cocinado a su gusto, retírelos de la placa de asar. Vuelva a poner el control de temperatura en la posición "0".

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

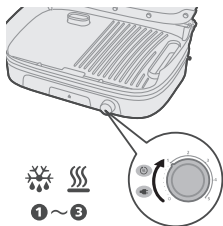
Precaución: No mueva ni desplace el aparato mientras está en uso o cuando aún está caliente.

Descongelar y recalentar: asar con la cara plana

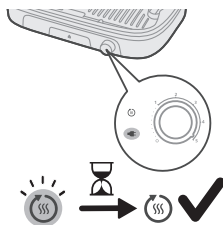
1 Desenrolle el cable de alimentación.



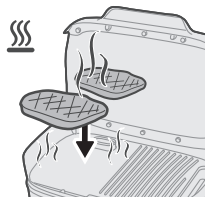
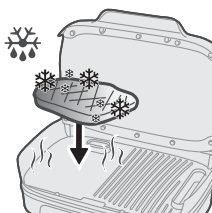
- 2** Conecte el aparato a un enchufe de pared con toma de tierra.
- El piloto indicador de conexión  se ilumina.



- 3** Ajuste el control de temperatura en la posición 1/2 (descongelación) o 2/3 (recalentamiento).
- El piloto indicador se ilumina.



- 4** Deje que el aparato se precaliente hasta que el piloto indicador se apague.
- El aparato está listo para usar.



- 5** Coloque los ingredientes sobre la placa de asar caliente.

Nota: Cuando el piloto indicador se enciende durante el cocinado, el aparato se está calentando de nuevo. Puede seguir cocinando.

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

- 6** Compruebe el estado de la comida con regularidad para evitar que se sobrecaliente.
- Dé la vuelta a los ingredientes sobre la placa de asar de vez en cuando si es necesario.

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

- 7 Cuando los alimentos se hayan cocinado a su gusto, retírelos de la placa de asar. Vuelva a poner el control de temperatura en la posición "0".

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

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

Asado con humo

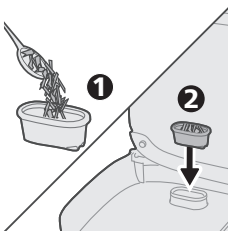
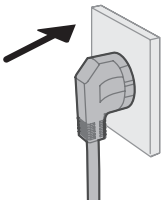
Puede asar los alimentos con el humo producido por las especias secas y así aderezarlos.

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

No utilice carbón ni combustibles similares con este aparato.

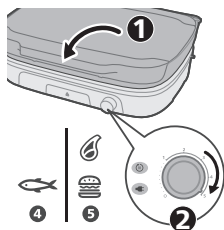
Consejo: Coloque la placa debajo de la campana extractora o en una habitación bien ventilada, ya que el humo se escapa por los laterales de la tapa mientras asa.

- 1 Desenrolle el cable de alimentación.
- 2 Conecte el enchufe a un enchufe de pared con toma de tierra.
 - El piloto indicador de conexión  se ilumina.

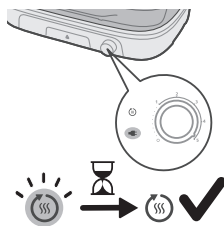


- 3 Llene el vaso para ahumar de especias secas para ahumar y colóquelo en la abertura de la placa de asar.
 - Para obtener un sabor ahumado suave, llene el vaso hasta la línea inferior. Ahúme los alimentos entre 10 y 15 minutos.
 - Para obtener un sabor ahumado medio, llene el vaso hasta la línea intermedia. Ahúme los alimentos entre 20 y 25 minutos.
 - Para obtener un sabor ahumado intenso, llene el vaso hasta el borde. Ahúme los alimentos durante 30 minutos.

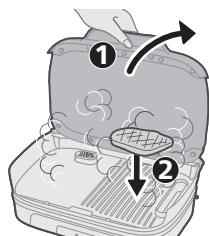
Nota: Vacíe siempre el vaso para ahumar si desea volver a cocinar con humo. No vuelva a utilizar las mismas especias secas.



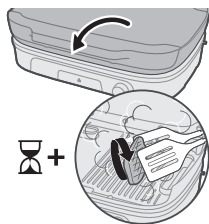
- 4 Para asar con humo, ajuste el control de temperatura en la posición 5 y cierre la tapa de cristal, para evitar que el humo escape.
- El piloto indicador se ilumina.



- 5 Deje que el aparato se precaliente aproximadamente hasta que el piloto indicador se apague y el vaso para ahumar desprenda bastante humo.
- El aparato está listo para usar.



- 6 Abra la tapa de cristal y coloque los ingredientes sobre la placa de asar caliente.

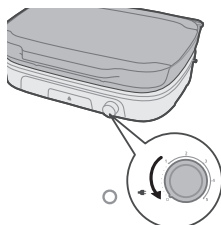


- 7 Cierre la tapa de cristal para asegurarse de que el humo transfiera su sabor a los alimentos y para evitar las salpicaduras de grasa.

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

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

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



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

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

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

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

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

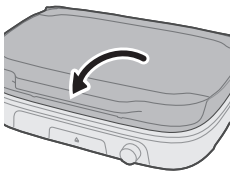
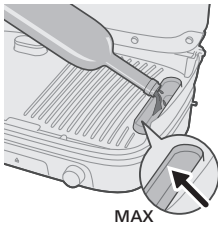
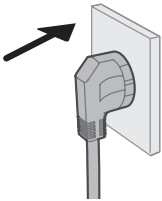
Asado con vapor

Puede cocinar con el vapor producido por un líquido, por ejemplo, agua, y lograr enternecer la carne.

Precaución: Llene el depósito de vapor solo con agua o hierbas aromáticas. No ponga otros líquidos, como aceite o adobo.

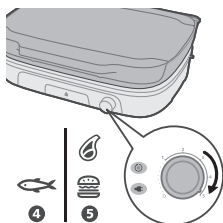
Precaución: Nunca utilice agua caliente o agua recién hervida para llenar el depósito de agua, para evitar que el depósito rebose.

- 1 Desenrolle el cable de alimentación.
- 2 Conecte el enchufe a un enchufe de pared con toma de tierra.
 - El piloto indicador de conexión  se ilumina.



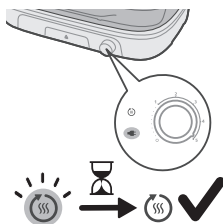
- 3 Llene el depósito de vapor con agua y cierre la tapa.

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

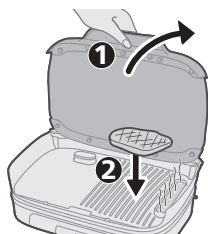


- 4 Para asar con vapor, ajuste el control de temperatura en la posición 4 o 5 y cierre la tapa de cristal, para evitar que el vapor escape.
- El piloto indicador se ilumina.

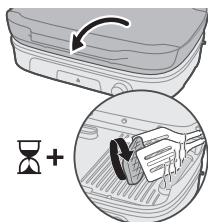
Nota: Puede escaparse un poco de vapor incluso cuando la tapa está cerrada.



- 5 Deje que el aparato se precaliente hasta que el piloto indicador se apague.
- El aparato está listo para usar.



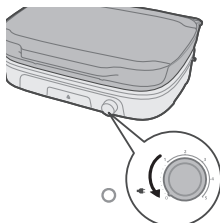
- 6 Coloque los ingredientes sobre la placa de asar caliente.



- 7 Cierre la tapa de cristal para asegurarse de que el vapor transfiera su sabor a los alimentos y para evitar las salpicaduras de grasa.
- 8 Dé la vuelta a los ingredientes sobre la placa de asar de vez en cuando.

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

Nota: Es normal que la carne no se dore ni se ponga crujiente. Para que la carne esté más tostada o crujiente por fuera, cocine con la tapa abierta.



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

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

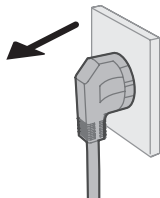
Precaución: No mueva ni desplace el aparato mientras está en uso o cuando aún está caliente.

Tabla de alimentos

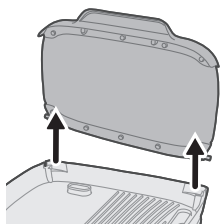
Categoría	Libro de recetas	Placa de asar	Posición de potencia de asado (1-5)	Tiempo de cocción recomendado (minutos)
Ternera	Filete de ternera	Cara plana/ondulada	5	13-15
	Escalope de ternera	Cara plana/ondulada	5	14-16
	Hamburguesa de ternera gruesa	Cara plana/ondulada	5	14-16
Cordero	Chuleta de cordero	Cara plana/ondulada	5	8-10
Cerdo	Chuleta de cerdo	Cara plana/ondulada	5	8-10
Pollo	Muslos de pollo	Cara plana/ondulada	5	30-35
	Alitas de pollo	Cara plana/ondulada	5	25-30
Pescado	Filete de pescado	Cara ondulada	4-5	14-16
Langostino	Langostino	Cara ondulada	5	8-10
Kebab	Kebab	Cara plana/ondulada	5	18-20
Perrito caliente	Perrito caliente	Cara plana/ondulada	5	16-18
Verduras	Champiñones y tomate	Cara ondulada	4	10-12
	Calabacín y pimiento	Cara ondulada	4	10-12
Función	Función para descongelar	Cara ondulada	1-2	
	Recalentar	Cara plana/ondulada	2-3	

Limpieza y mantenimiento

- 1 Desenchufe el aparato.



- 2 Deje que el aparato y la placa de asar se enfríen completamente antes de limpiarlos.

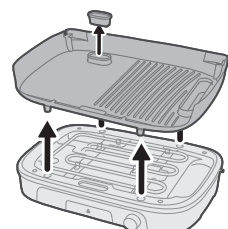


- 3 Para desmontar la tapa de cristal, ábrala y levántela hasta sacarla de sus bisagras.

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

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

Nota: Después de cocinar con humo, puede que haya una zona oscura en la tapa. Se puede eliminar fácilmente con agua caliente un poco de detergente líquido.



- 5 Quite el vaso para ahumar de la placa de asar.

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

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

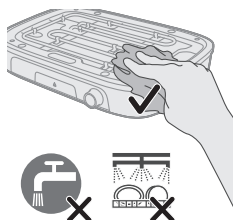
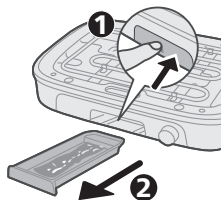
Precaución: No lave el vaso para ahumar en el lavavajillas.

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

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

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

Nota: Si se quedan restos de alimentos o grasa pegados a la placa de asar, sumérjala en agua caliente. No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos para limpiar la placa de asar.



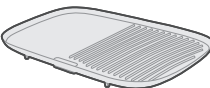
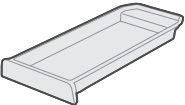
10 Elimine los restos de grasa o alimentos de la bandeja recoge grasa.

11 Lave la bandeja recoge grasa en agua caliente con un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.

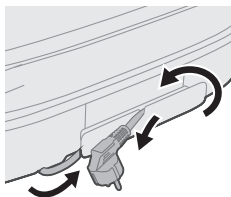
12 Limpie la base con un paño húmedo.

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

13 Seque bien todas las piezas del aparato.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Almacenamiento



- 1 Desenchufe el aparato, deje que se enfríe y asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlo.
- 2 Coloque la tapa de cristal, ponga el vaso para ahumar en la placa de asar, ponga la placa de asar en la base y deslice la bandeja recoge grasa en la base.
- 3 Enrolle el cable de alimentación y coloque el aparato en la caja para proteger la base.
- 4 Guarde el aparato en un lugar seco.

Solución de problemas

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

Problema	Posible causa	Solución
El grill no se enciende.	El cable de alimentación no está enchufado a una toma de corriente que funcione.	Asegúrese de que el cable de alimentación está enchufado de forma segura a una toma de corriente que funcione.
	El interruptor de alimentación está en la posición de apagado (0).	Compruebe que el interruptor de encendido está en la posición de encendido (1-5).
	La placa extraíble no se ha instalado correctamente.	Asegúrese de que la placa extraíble esté correctamente instalada y completamente insertada en su lugar.
El calentamiento es irregular durante la cocción.	Las placas de asar no están alineadas o colocadas correctamente.	Compruebe que las placas de asar están correctamente alineadas y colocadas de forma segura en su sitio.
	La comida está colocada de manera desigual en las placas de asar.	Asegúrese de que los alimentos estén distribuidos uniformemente en las placas de asar.
	El grill no se ha precalentado lo suficiente.	Ajuste la temperatura a un ajuste uniforme y deje que el grill se precaliente completamente antes de usarlo.
Hay mucho humo o huele a quemado durante el uso.	El exceso de grasa o aceite gotea sobre las resistencias.	Asegúrese de que el exceso de grasa o aceite no gotee sobre las resistencias durante el cocinado.
	Se acumulan residuos en las placas de asar.	Limpie las placas de asar a fondo para eliminar cualquier residuo que pueda provocar humo.
	Se ha utilizado demasiado aceite o grasa durante la cocción.	Evite utilizar demasiado aceite o grasa al cocinar.
Tengo problemas con la capa antiadherente.	La capa antiadherente se está desprendiendo o está dañada.	Deje de usar el aparato y contacte con el fabricante para solicitar su reparación o sustitución.
	Se están usando utensilios de metal en las placas de asar.	No utilice utensilios metálicos para evitar rayar la capa antiadherente.

Problema	Posible causa	Solución
	La limpieza o el mantenimiento son inadecuados.	Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento recomendadas para prolongar la vida útil de la capa antiadherente.
Los resultados de cocción no son uniformes.	El grosor de los alimentos no es uniforme o no se han preparado correctamente.	Asegúrese de que los alimentos tengan un grosor uniforme y están preparados correctamente antes de cocinarlos.
	Se han utilizado tiempos o temperaturas de cocción incorrectos.	Respete los tiempos y temperaturas de cocción recomendados para cada tipo de alimento.
	Se está abriendo el grill con demasiada frecuencia durante la cocción.	Evite abrir el grill con frecuencia, ya que esto puede provocar una cocción desigual.

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	119
Danger	119
Avertissement	119
Attention	120
Introduction	121
Description générale	121
Présentation du panneau de commande	122
Avant la première utilisation	124
Préparations avant utilisation	124
Utilisation de l'appareil	125
Cuisson au gril classique : cuisson côté nervuré	125
Cuisson de légumes au gril : cuisson côté nervuré	126
Décongélation et réchauffage : cuisson côté lisse	128
Cuisson fumée	129
Cuisson avec vapeur	131
Tableau des aliments	133
Nettoyage et entretien	134
Rangement	136
Dépannage	137

Consignes de sécurité importantes

Lisez attentivement ces informations importantes avant d'utiliser l'appareil et conservez-les 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

- Placez l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veillez à ne pas placer l'appareil au bord de la table ou du plan de travail afin d'éviter qu'il ne bascule.
- Veillez à ne pas placer le cordon d'alimentation et le cas échéant, la rallonge, dans une zone passante pour éviter une chute.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas d'ustensiles en plastique ou d'autres matériaux sensibles à la chaleur entrer en contact avec les plaques pendant la cuisson.
- Ne touchez pas les loquets de déverrouillage de plaque ou la plaque anti-projection pendant le fonctionnement pour éviter les brûlures.

- Pour éviter d'endommager votre produit, ne l'utilisez jamais dans le cadre de recettes flambées.
- Ne placez aucun aliment sur les grilles qui soit enveloppé de plastique, de polyéthylène ou de papier aluminium, car cela pourrait provoquer un incendie ou endommager les plaques.
- N'utilisez pas de spatule métallique sur les plaques chauffantes afin d'éviter de les endommager.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la base correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur externe.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Si le cordon d'approvisionnement est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou d'autres personnes disposant des qualifications appropriées afin d'éviter tout accident.

Attention

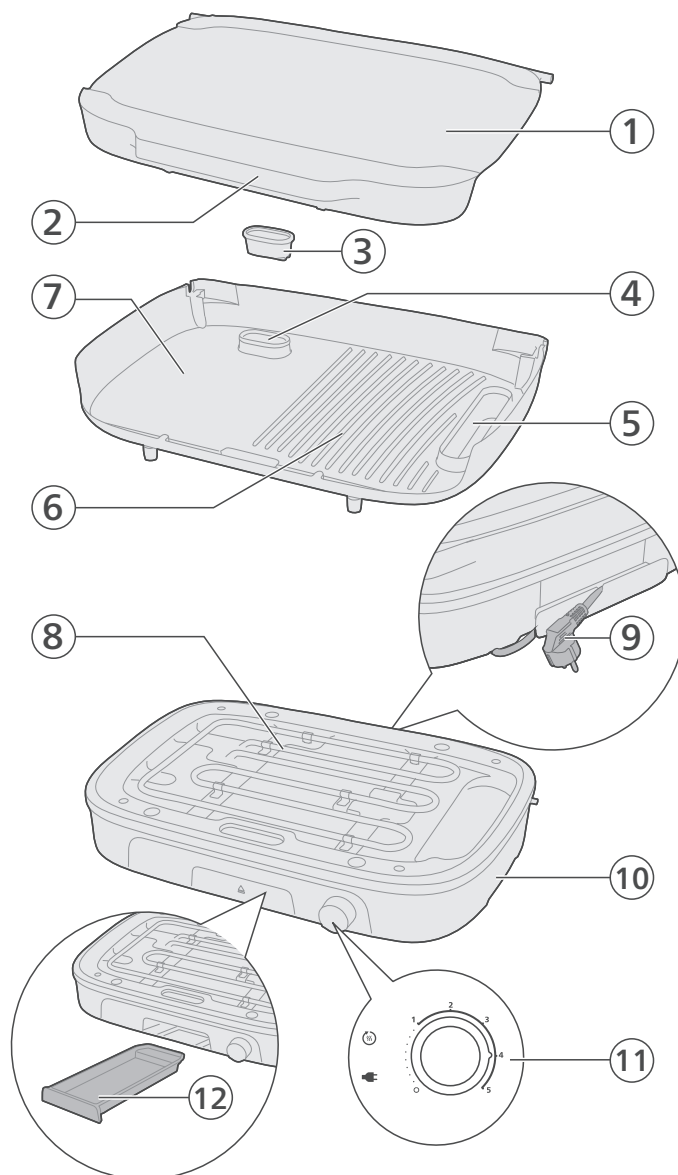
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients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

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !

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

Description générale



- 1 Couvercle en verre
- 2 Poignée isolante
- 3 Tasse à copeaux
- 4 Orifice pour tasse à copeaux
- 5 Réservoir à vapeur
- 6 Plaque de cuisson (côté nervuré)
- 7 Plaque de cuisson (côté lisse)
- 8 Résistance chauffante
- 9 Fiche et cordon d'alimentation
- 10 Base
- 11 Thermostat et voyant
- 12 Bac à graisse

Présentation du panneau de commande



Panneau de commande (côté droit) : marche et opérations de base



Bouton de commande de la température avec réglages de puissance de cuisson

Utilisez le bouton de commande pour sélectionner la puissance de cuisson souhaitée.

Le réglage 0 permet d'éteindre l'appareil.

Les réglages 1 à 5 correspondent aux différents niveaux de puissance de cuisson.



Indicateur de branchement

Cet indicateur s'allume lorsque l'appareil est branché sur le secteur.



Indicateur de chauffe

Cet indicateur s'allume lorsque l'appareil est en cours de chauffe. L'indicateur s'éteint lorsque l'appareil a atteint la température sélectionnée et qu'il est prêt à l'emploi.

Panneau de commande (côté gauche) : fonctions recommandées et ingrédients

Référence	Description
rapide,	
groupe	
d'icônes 1	
(décongélation/réchauffage)	

① ~ ③

Icône des réglages de puissance de cuisson (1-3)

Indique que les réglages de puissance de cuisson 1 à 3 sont recommandés.



Icône de décongélation

Indique que le gril est recommandé pour décongeler des aliments.



Icône de réchauffage

Indique que le gril est recommandé pour réchauffer des aliments.

Icône de plaque lisse

Indique qu'il est recommandé d'utiliser le côté lisse de la plaque de cuisson.

Récapitulatif

Pour décongeler ou réchauffer des aliments, vous pouvez utiliser les réglages de puissance de cuisson compris entre 1 et 3 avec la plaque lisse.

Référence
rapide,
groupe
d'icônes 2
(légumes/
/poisson)

Description

④

Icône du réglage de puissance de cuisson 4

Indique que le réglage de puissance de cuisson 4 est recommandé.



Icône des légumes

Indique que le gril est recommandé pour cuire des légumes.



Icône du poisson

Indique que le gril est recommandé pour cuire du poisson.



Icône de plaque lisse et nervurée

Indique que le côté lisse et le côté nervuré de la plaque de cuisson sont recommandés.

Récapitulatif

Pour griller des légumes ou du poisson, vous pouvez utiliser le réglage de puissance de cuisson 4 et utiliser la plaque lisse comme la plaque nervurée.

Référence
rapide,
groupe
d'icônes 3
(steak/bur-
ger)

Description

5 **Icône du réglage de puissance de cuisson 5**

Indique que le réglage de puissance de cuisson 5 est recommandé.

 **Icône de steak**

Indique que le gril est recommandé pour cuire des steaks.

 **Icône de burger**

Indique que le gril est recommandé pour cuire des steaks hachés.

 **Icône de plaque nervurée**

Indique qu'il est recommandé d'utiliser le côté nervuré de la plaque de cuisson.

Récapitulatif

Pour griller des steaks classiques ou des steaks hachés pour burgers, vous pouvez utiliser le réglage de puissance de cuisson 5 avec la plaque nervurée.

 Panneau de commande (supplémentaire)

Appuyez ici pour éjecter le bac à graisse.

Avant la première utilisation

Important : Lors de la première utilisation, l'appareil peut émettre de la fumée et des odeurs. Ce phénomène est normal et devrait se dissiper au bout de quelques minutes.

Attention : Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

- 1 Retirez tous les emballages de l'appareil.
- 2 Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation.

Préparations avant utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces de l'appareil en contact avec des aliments (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

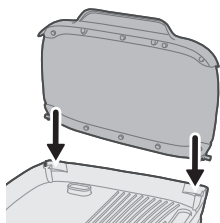
Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser l'appareil.

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, pointus ou abrasifs car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson.

Placez toujours la tasse à copeaux dans l'orifice de la plaque de cuisson, même lorsque vous ne l'utilisez pas. Cela évite que des projections de graisse ne

pénètrent par l'orifice pour tasse à copeaux et n'atteignent la résistance sous la plaque de cuisson.

- 1 Placez la base sur une surface plane et stable.
- 2 Insérez le bac à graisse dans la base.
- 3 Fixez le couvercle en verre sur la plaque de cuisson.



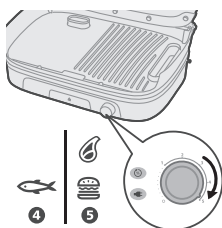
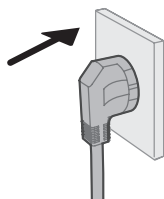
Remarque : Le couvercle est nécessaire pour une cuisson plus rapide et pour que les différentes saveurs résultant de la cuisson fumée ou vapeur se fixent aux aliments. Veillez à ce que le couvercle soit toujours fermé pour les cuissons fumées ou vapeur.

Utilisation de l'appareil

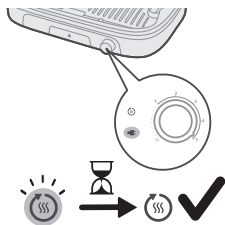
Cuisson au gril classique : cuisson côté nervuré

Ne versez jamais d'huile ou tout autre liquide dans la tasse à copeaux.

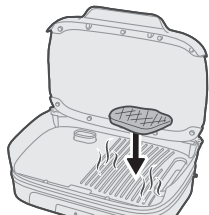
- 1 Déroulez le cordon d'alimentation.
- 2 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
 - L'indicateur de branchement  s'allume.



- 3 Réglez le thermostat sur la température de cuisson souhaitée.
 - Reportez-vous au tableau de préparation des aliments pour connaître les temps de cuisson et les réglages de température recommandés.
 - Le voyant de chauffe s'allume.



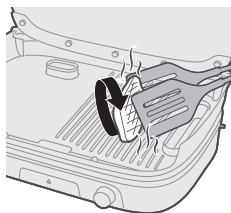
- 4 Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.
- L'appareil est désormais prêt à l'emploi.



- 5 Placez les aliments sur la plaque de cuisson désormais chaude.

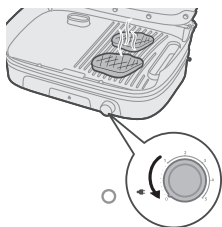
Remarque : Lorsque le voyant s'allume en cours d'utilisation, cela signifie que l'appareil chauffe à nouveau. Vous pouvez continuer à griller les aliments.

Remarque : Vous pouvez fermer le couvercle ou le laisser ouvert, à votre convenance.



- 6 Retournez les aliments de temps en temps sur la plaque de cuisson.

Attention : Ne tentez jamais de couper les aliments lorsqu'ils se trouvent sur la plaque de cuisson et n'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour les retourner. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.



- 7 Lorsque le degré de cuisson vous convient, retirez les aliments de la plaque de cuisson. Réglez le thermostat sur la position 0.

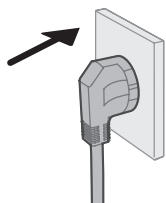
Attention : N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les ingrédients de la plaque de cuisson. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

Attention : Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.

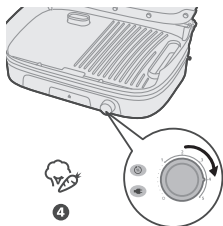
Cuisson de légumes au gril : cuisson côté nervuré

Ne versez jamais d'huile ou tout autre liquide dans la tasse à copeaux.

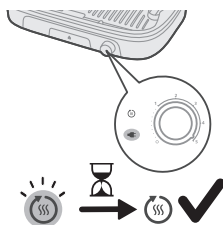
- 1 Déroulez le cordon d'alimentation.



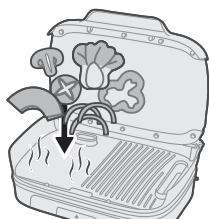
- 2 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- L'indicateur de branchement  s'allume.



- 3 Réglez le thermostat sur la position 4.
- Reportez-vous au tableau de préparation des aliments pour connaître les temps de cuisson et les réglages de température recommandés.
 - Le voyant de température s'allume.



- 4 Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.
- L'appareil est désormais prêt à l'emploi.



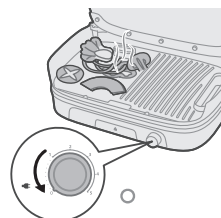
- 5 Placez les aliments sur la plaque de cuisson désormais chaude.

Remarque : Lorsque le voyant s'allume en cours d'utilisation, cela signifie que l'appareil chauffe à nouveau. Vous pouvez continuer à griller les aliments.

Remarque : Vous pouvez fermer le couvercle ou le laisser ouvert, à votre convenance.

- 6 Retournez les aliments de temps en temps sur la plaque de cuisson.

Attention : Ne tentez jamais de couper les aliments lorsqu'ils se trouvent sur la plaque de cuisson et n'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour les retourner. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

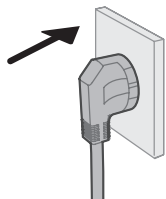


- 7 Lorsque le degré de cuisson vous convient, retirez les aliments de la plaque de cuisson. Réglez le thermostat sur la position 0.

Attention : N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les ingrédients de la plaque de cuisson. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

Attention : Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.

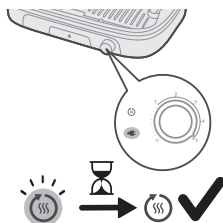
Décongélation et réchauffage : cuisson côté lisse



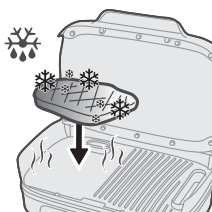
- 1 Déroulez le cordon d'alimentation.
- 2 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
 - L'indicateur de branchement  s'allume.



- 3 Réglez le thermostat sur les positions 1/2 (décongélation) ou 2/3 (réchauffage).
 - Le voyant de température s'allume.



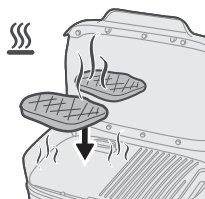
- 4 Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.
 - L'appareil est désormais prêt à l'emploi.



- 5 Placez les aliments sur la plaque de cuisson désormais chaude.

Remarque : Lorsque le voyant s'allume en cours d'utilisation, cela signifie que l'appareil chauffe à nouveau. Vous pouvez continuer à griller les aliments.

Remarque : Vous pouvez fermer le couvercle ou le laisser ouvert, à votre convenance.



- 6 Contrôlez régulièrement les aliments pour éviter qu'ils ne cuisent trop.
 - Retournez les aliments de temps en temps sur la plaque de cuisson si nécessaire.

Attention : Ne tentez jamais de couper les aliments lorsqu'ils se trouvent sur la plaque de cuisson et n'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour les retourner. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

- 7 Lorsque le degré de cuisson vous convient, retirez les aliments de la plaque de cuisson. Réglez le thermostat sur la position 0.

Attention : N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les ingrédients de la plaque de cuisson. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

Attention : Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.

Cuisson fumée

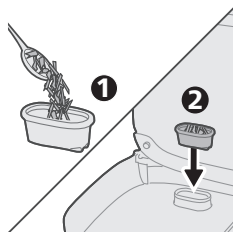
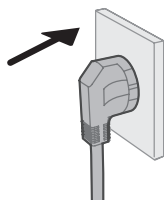
Vous pouvez cuire des aliments avec adjonction de fumée produite par des épices séchées pour réveiller vos papilles.

Ne versez jamais d'huile ou tout autre liquide dans la tasse à copeaux.

N'utilisez pas de charbon ou des combustibles similaires avec cet appareil.

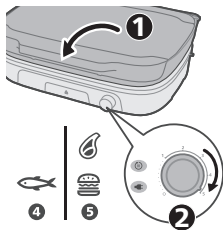
Conseil : Placez le gril sous une hotte ou dans une pièce bien ventilée car de la fumée s'échappe des côtés du couvercle pendant la cuisson.

- 1 Déroulez le cordon d'alimentation.
- 2 Insérez la fiche électrique sur une prise secteur avec mise à la terre.
 - L'indicateur de branchement  s'allume.

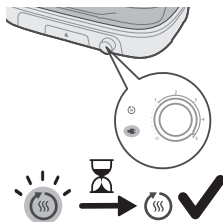


- 3 Remplissez la tasse à copeaux d'épices séchées et placez-la dans l'orifice de la plaque de cuisson.
 - Pour un léger goût de fumée, remplissez la tasse jusqu'à la ligne inférieure. Vous pouvez fumer les aliments de 10 à 15 minutes.
 - Pour un goût de fumée de moyenne intensité, remplissez la tasse jusqu'à la ligne du milieu. Vous pouvez fumer les aliments de 20 à 25 minutes.
 - Pour un goût de fumée puissant, remplissez la tasse jusqu'en haut. Vous pouvez fumer les aliments pendant 30 minutes.

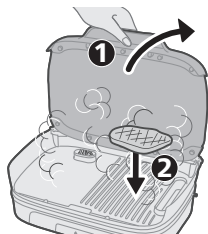
Remarque : Videz toujours la tasse à copeaux avant de procéder à une nouvelle cuisson fumée. Ne réutilisez pas les mêmes épices séchées.



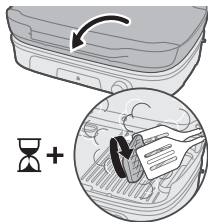
- 4 Pour une cuisson fumée, réglez le thermostat sur 5 et fermez le couvercle en verre afin d'empêcher la fumée de s'échapper.
- Le voyant s'allume.



- 5 Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le voyant s'éteigne et qu'un peu de fumée s'échappe de la tasse à copeaux.
- L'appareil est désormais prêt à l'emploi.



- 6 Ouvrez le couvercle en verre et placez les aliments sur la plaque de cuisson désormais chaude.



- 7 Fermez le couvercle afin que la fumée puisse transmettre tous ses arômes aux aliments et pour éviter les projections de graisse.

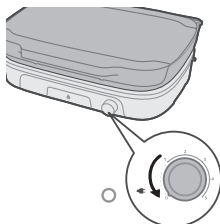
Remarque : De la fumée peut s'échapper par les côtés du couvercle. Ce phénomène est normal.

- 8 Retournez les aliments de temps en temps sur la plaque de cuisson.

Attention : Ne tentez jamais de couper les aliments lorsqu'ils se trouvent sur la plaque de cuisson et n'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour les retourner. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

- 9 Lorsque la cuisson vous convient, ouvrez le couvercle en verre, retirez les aliments de la plaque de cuisson et réglez le thermostat sur 0.

Attention : Videz la tasse à copeaux sur une assiette (en faïence). Laissez les épices séchées refroidir avant de les jeter. Vous pouvez également plonger les épices séchées dans de l'eau froide avant de les jeter.



Attention : N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les ingrédients de la plaque de cuisson. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

Attention : Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.

Attention : Laissez l'appareil refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer.

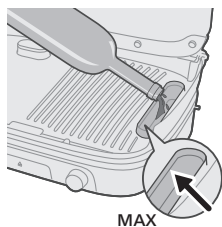
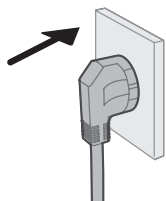
Cuisson avec vapeur

Vous pouvez réaliser des grillades avec adjonction de la vapeur produite par un liquide (eau, par exemple), pour obtenir une viande tendre.

Attention : Ne remplissez le réservoir à vapeur que d'eau et d'herbes aromatiques. N'ajoutez aucun autre type de liquide (huile ou marinade, par exemple).

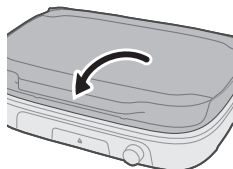
Attention : Pour éviter que le réservoir à vapeur ne déborde, ne le remplissez jamais d'eau chaude ou bouillante.

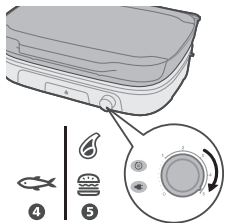
- 1 Déroulez le cordon d'alimentation.
- 2 Insérez la fiche électrique sur une prise secteur avec mise à la terre.
 - L'indicateur de branchement  s'allume.



- 3 Versez de l'eau dans le réservoir à vapeur et fermez le couvercle.

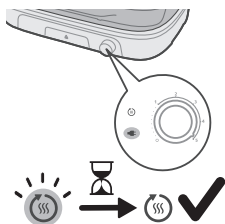
Remarque : Ne remplissez jamais le réservoir à vapeur au-delà du niveau maximum indiqué afin d'éviter tout débordement.



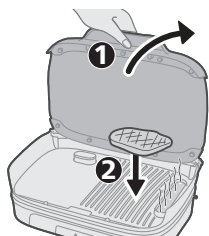


- 4 Pour cuire des aliments avec vapeur, réglez le thermostat sur 4 ou 5 et fermez le couvercle en verre afin d'empêcher la vapeur de s'échapper.
- Le voyant s'allume.

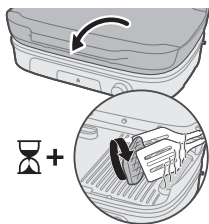
Remarque : Le couvercle peut laisser s'échapper un peu de vapeur, même lorsqu'il est fermé.



- 5 Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.
- L'appareil est désormais prêt à l'emploi.



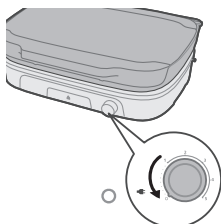
- 6 Placez les aliments sur la plaque de cuisson désormais chaude.



- 7 Fermez le couvercle afin que la vapeur puisse transmettre tous ses arômes aux aliments et pour éviter les projections de graisse.
- 8 Retournez les aliments de temps en temps sur la plaque de cuisson.

Attention : Ne tentez jamais de couper les aliments lorsqu'ils se trouvent sur la plaque de cuisson et n'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour les retourner. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

Remarque : Il est normal que la viande ne présente pas de croûte ou de coloration. Vous pouvez griller la viande en gardant le couvercle ouvert pour qu'elle se colore et qu'une croûte se forme.



- 9 Lorsque la cuisson vous convient, ouvrez le couvercle en verre, retirez les aliments de la plaque de cuisson et réglez le thermostat sur 0.

Attention : N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les ingrédients de la plaque de cuisson. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

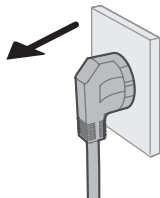
Attention : Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.

Tableau des aliments

Catégorie	Recette	Plaque de cuisson	Réglage de puissance de cuisson (1-5)	Temps de cuisson recommandé (minutes)
Bœuf	Steak de bœuf	Côté lisse / côté nervuré	5	13-15
	Escalope de bœuf	Côté lisse / côté nervuré	5	14-16
	Steak haché épais	Côté lisse / côté nervuré	5	14-16
Agneau	Côtelettes d'agneau	Côté lisse / côté nervuré	5	8-10
Porc	Côtes de porc	Côté lisse / côté nervuré	5	8-10
Poulet	Pilon	Côté lisse / côté nervuré	5	30-35
	Aile de poulet	Côté lisse / côté nervuré	5	25-30
Poisson	Filet de poisson	Côté nervuré	4-5	14-16
Crevettes	Crevettes	Côté nervuré	5	8-10
Kebab	Kebab	Côté lisse / côté nervuré	5	18-20
Hot dog	Hot dog	Côté lisse / côté nervuré	5	16-18
Légumes	Champignons et tomate	Côté nervuré	4	10-12
	Courgette et poivron	Côté nervuré	4	10-12
Fonction	Décongélation	Côté nervuré	1-2	
	Réchauffage	Côté lisse / côté nervuré	2-3	

Nettoyage et entretien

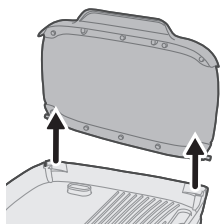
- 1 Débranchez l'appareil.



- 2 Laissez l'appareil et la plaque de cuisson refroidir entièrement avant de commencer le nettoyage.



- 3 Pour détacher le couvercle en verre, ouvrez-le, puis soulevez-le hors de ses charnières.
- 4 Nettoyez le couvercle en verre à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle ou placez-le au lave-vaisselle.



Remarque : Manipulez le couvercle en verre avec précaution car il risque de se casser si vous le faites tomber.

Remarque : Il est possible qu'une tache sombre apparaisse sur le couvercle suite à une cuisson fumée. Vous pouvez l'éliminer facilement à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.

- 5 Retirez la tasse à copeaux de la plaque de cuisson.

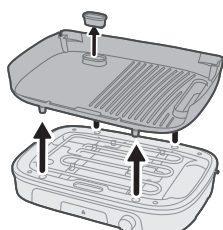
Attention : Videz la tasse à copeaux sur une assiette (en faïence). Laissez les épices séchées refroidir avant de les jeter. Vous pouvez également plonger les épices séchées dans de l'eau froide avant de les jeter.

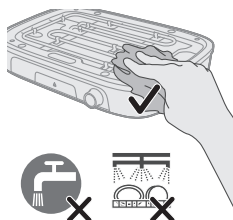
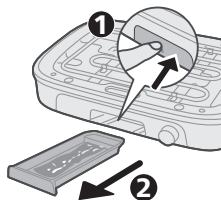
- 6 Nettoyez la tasse à copeaux à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

Attention : Ne passez pas la tasse à copeaux au lave-vaisselle.

- 7 Poussez l'excédent de graisse ainsi que les résidus d'aliments se trouvant sur la plaque de cuisson dans la rainure de drainage à l'aide d'une spatule en bois ou en silicone.
- 8 À l'aide d'un essuie-tout, retirez la graisse et les résidus d'aliments restant sur la plaque de cuisson.
- 9 Nettoyez la plaque de cuisson à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle ou placez-la au lave-vaisselle.

Remarque : Si de la graisse ou des résidus sont incrustés sur la plaque, commencez par la tremper dans l'eau chaude. N'utilisez pas de tampons à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la plaque de cuisson.





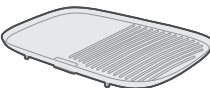
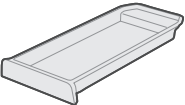
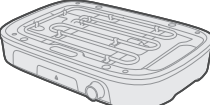
10 Retirez la graisse et les résidus d'aliments du bac à graisse.

11 Nettoyez le bac à graisse à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle ou placez-le au lave-vaisselle.

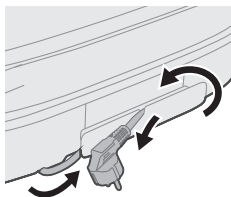
12 Nettoyez la base avec un chiffon humide.

Danger : Ne plongez jamais la base ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

13 Séchez soigneusement tous les éléments de l'appareil.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Rangement



- 1 Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de le ranger.
- 2 Fixez le couvercle en verre, installez la tasse à copeaux dans la plaque de cuisson, placez la plaque de cuisson sur la base, puis insérez le bac à graisse dans cette dernière.
- 3 Enroulez le cordon d'alimentation et placez l'appareil dans la boîte pour protéger la base.
- 4 Rangez l'appareil dans un endroit sec.

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur **www.home.id/support** pour consulter la Foire aux Questions ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
Le gril ne s'allume pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas branché sur une prise secteur alimentée.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur une prise secteur alimentée.
	Le sélecteur est réglé sur Arrêt (0).	Vérifiez que le sélecteur est réglé sur une position de fonctionnement (1-5).
	La plaque amovible est mal installée.	Assurez-vous que la plaque amovible est correctement installée.
Chauffe inégale pendant la cuisson.	Les plaques de cuisson sont mal alignées ou installées.	Vérifiez que les plaques de cuisson sont bien alignées et installées.
	Les aliments ne sont pas espacés de manière régulière sur les plaques de cuisson.	Veillez à ce que les aliments soient espacés de manière régulière sur les plaques de cuisson.
	Le gril n'a pas été suffisamment préchauffé.	Réglez la température à un niveau régulier et laissez le gril finir de préchauffer avant de l'utiliser.
Fumée excessive ou odeur de brûlé pendant l'utilisation.	L'excédent de graisse ou d'huile coule sur les résistances chauffantes.	Veillez à ce que l'excédent de graisse ou d'huile ne coule pas sur les résistances chauffantes.
	Résidus accumulés sur les plaques de cuisson.	Nettoyez soigneusement les plaques de cuisson pour éliminer les résidus susceptibles de produire de la fumée.
	Une quantité excessive d'huile ou de graisse est utilisée pour la cuisson.	Évitez d'utiliser trop d'huile ou de graisse pour la cuisson.
Problèmes de revêtement antiadhésif.	Le revêtement antiadhésif se décolle ou est abîmé.	Cessez de l'utiliser et contactez le fabricant pour demander une réparation ou un remplacement.
	Des ustensiles métalliques ont été utilisés sur les plaques de cuisson.	Pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques.

Problème	Cause possible	Solution
	Nettoyage ou entretien inadéquat.	Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien recommandées pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif.
Cuisson inégale.	Les aliments sont d'une épaisseur inégale ou ils ont été mal préparés.	Veillez à ce que les aliments soient de même épaisseur et correctement préparés avant cuisson.
	Les températures ou les temps de cuisson sélectionnés sont incorrects.	Respectez les températures et les temps de cuisson recommandés selon le type d'aliment.
	Le gril est ouvert trop fréquemment en cours de cuisson.	Évitez d'ouvrir fréquemment le gril car cela peut rendre la cuisson inégale.

Sadržaj

Važne sigurnosne upute	139
Opasnost	139
Upozorenje	139
Oprez	140
Uvod	140
Opći opis	141
Pregled upravljačke ploče	142
Prije prve uporabe	144
Pripreme prije uporabe	144
Uporaba aparata	145
Obično grilanje – grilanje na rebrastoj strani	145
Grilanje povrća – grilanje na ravnoj strani	146
Odmrzavanje i podgrijavanje – grilanje na ravnoj strani	147
Grilanje s dimom	149
Grilanje s parom	150
Tablica hrane	152
Čišćenje i održavanje	153
Pohrana	155
Rješavanje problema	156

Važne sigurnosne upute

Prije uporabe aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i spremite ih za buduće potrebe.

Opasnost

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

Upozorenje

- Uređaj postavite na ravnu, vodoravnu i suhu površinu koja nije skliska.
- Pazite da aparat ne postavite na rub stola ili radne površine kako se ne bi prevrnuo.
- Vodite računa o tome da kabel za napajanje i produžni kabeli ne smiju biti postavljeni na površinama uz prolaz jer u suprotnom može doći do prevrtanja aparata.
- Aparat nikada nemojte pomicati dok radi
- Aparat nikada nemojte upotrebljavati na otvorenom.
- Ne dopustite da plastični pribor ili drugi materijali osjetljivi na toplinu dođu u dodir s pločama tijekom kuhanja.
- Nemojte dodirivati zasune za otpuštanje ploče ili pregradnu ploču za zaštitu od prskanja tijekom rada kako se ne biste opekli.

- Kako biste izbjegli oštećenje proizvoda, hranu ni u kojem trenutku nemojte pripremati služeći se receptima koji uključuju postupak flambiranja.
- Hranu koja je omotana plastikom, polietilenom ili folijom nemojte stavljati na roštilj jer može izazvati požar ili oštetiti ploče.
- Nemojte upotrebljavati metalnu lopaticu za prženje ili miješanje hrane kako biste izbjegli oštećenje grijaćih ploča.
- Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li napon naveden na podnožju aparata naponu lokalne električne mreže.
- Aparat nemojte upotrebljavati ako je oštećen utikač, mrežni kabel ili neki drugi dio.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nikad nemojte spajati na mjerač vremena s vanjskim prekidačem.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Ovaj aparat mogu upotrebljavati djeca iznad 8 godina starosti i osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje smiju izvršavati djeca starija od 8 godina uz nadzor odrasle osobe.
- Aparat i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Aparat nije namijenjen uporabi u kombinaciji s vanjskim mjeračem vremena ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, serviser proizvođača ili druga osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle opasnosti.

Oprez

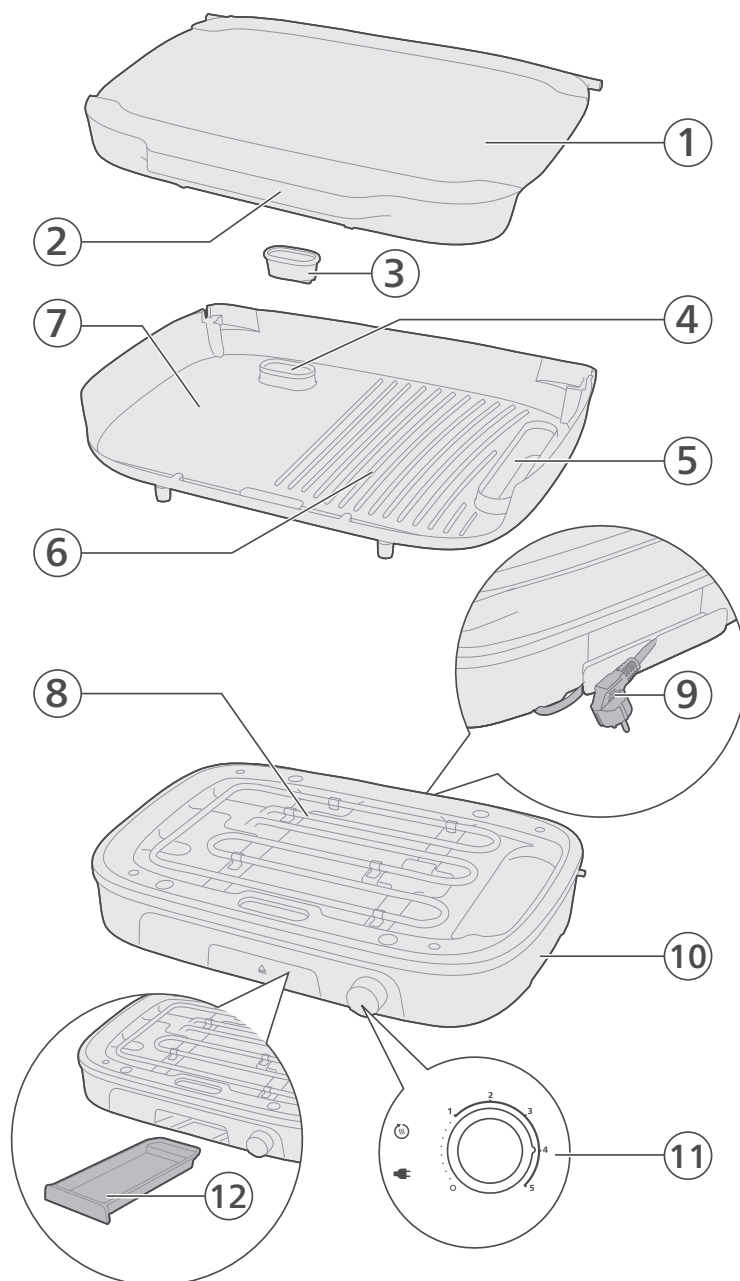
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uobičajenoj kućnoj uporabi. Nije namijenjen uporabi u okruženjima poput kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima, na farmama ili u drugim radnim okruženjima. Nije namijenjen niti uporabi od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćištima ili drugim vrstama smještaja.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Električni kabel ne smije visjeti preko ruba stola ili radne površine na kojoj stoji aparat.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok aparat radi.
- Pričekajte da se aparat potpuno ohladi prije nego što ga očistite ili odložite.
- Nikad ne dodirujte ploče ostrim ili abrazivnim predmetima jer to može oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.
- Nakon uporabe obavezno isključite i iskopčajte aparat.
- Kako biste dobili najbolje rezultate s roštiljem, obavezno očistite aparat nakon svake upotrebe. Nakon što uklonite rešetke, izložene grijaće elemente očistite krpom. Pazite da ne prolijete vodu po aparatu dok je uključen.

Uvod

Čestitamo Vam na kupnji i dobro došli u Philips!

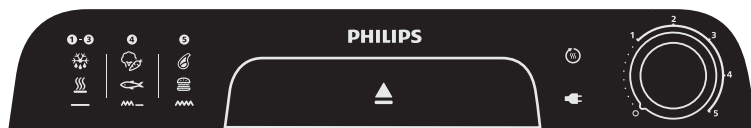
Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudimo, registrirajte svoj proizvod na www.home.id.

Opći opis



- 1 Stakleni poklopac
- 2 Ručka koja se ne zagrijava tijekom rada
- 3 Čašica za dimljenje
- 4 Otvor za čašicu za dimljenje
- 5 Spremnik za paru
- 6 Ploča za grilanje (rebrasta strana)
- 7 Ploča za grilanje (ravna strana)
- 8 Grijaći element
- 9 Kabel za napajanje i utikač
- 10 Baza
- 11 Regulator temperature i svjetlo indikatora
- 12 Pladanj za masnoću

Pregled upravljačke ploče



Upravljačka ploča (desna strana) – napajanje i osnovne radnje



Regulator temperature s postavkama snage grilanja

Odaberite željenu snagu grilanja s pomoću regulatora.

Postavka 0 isključuje aparat.

Postavke od 1 do 5 pružaju različite razine snage grilanja.



Indikator ukopčavanja

Ovaj se indikator uključuje kada se aparat priključi na napajanje.



Indikator zagrijavanja

Ovaj indikator svijetli dok se aparat zagrijava. Kada se indikator isključi, aparat je dosegao postavljenu temperaturu i spreman je za uporabu.

Upravljačka ploča (lijeva strana) – preporučene funkcije i sastojci

Grupa ikona
za brzu
referencu 1 Opis
(odmrzavanj-
e/podgrijava-
nje)



Ikona postavki snage grilanja (1 – 3)

Naznačuje preporučene postavke snage grilanja (1 – 3).



Ikona odmrzavanja

Naznačuje da se roštilj preporučuje za odmrzavanje hrane.

**Ikona podgrijavanja**

Naznačuje da se roštilj preporučuje za podgrijavanje hrane.

**Ikona ravne ploče**

Naznačuje da se preporučuje uporaba ravne strane ploče za grilanje.

Sažetak

Za odmrzavanje ili podgrijavanje hrane možete upotrebljavati postavke snage grilanja do 1 do 3 i kuhati s ravnom pločom.

Grupa ikona
za brzu
referencu 2
(povrće
/riba)

Opis

4

Ikona postavke snage grilanja 4

Naznačuje da se preporučuje postavka snage grilanja 4.

**Ikona povrća**

Naznačuje da se roštilj preporučuje za grilanje povrća.

**Ikona ribe**

Naznačuje da se roštilj preporučuje za grilanje ribe.

**Ikona ravne i rebraste ploče**

Naznačuje da se i ravna i rebrasta strana ploče za grilanje preporučuju za uporabu.

**Sažetak**

Za grilanje povrća ili ribe možete upotrebljavati postavku snage grilanja 4 te kuhati i s ravnom i rebrastom pločom.

Grupa ikona
za brzu
referencu 3
(odrezak/bu-
rger)

Opis

5

Ikona postavke snage grilanja 5

Naznačuje da se preporučuje postavka snage grilanja 5.

**Ikona odreska**

Naznačuje da se roštilj preporučuje za grilanje odreska.

**Ikona burgera**

Naznačuje da se roštilj preporučuje za grilanje burgera.

**Ikona rebraste ploče**

Naznačuje da se preporučuje uporaba rebraste strane ploče za grilanje.

Sažetak

Za grilanje odreska ili burgera možete upotrebljavati postavku snage grilanja 5 te kuhati s rebrastom pločom.

Upravljačka ploča (dodatno)



Pritisnite za izbacivanje pladnja za masnoću.

Prije prve uporabe

Važno: prilikom prve uporabe aparat može proizvoditi dim i miris. To je normalno i trebalo bi nestati za nekoliko minuta.

Oprez: aparat je namijenjen isključivo kućnoj uporabi.

- 1 Uklonite svu ambalažu.
- 2 Uklonite sve naljepnice ili etikete (ako postoje) s aparata.
- 3 Temeljito očistite aparat prije prve uporabe.

Pripreme prije uporabe

Prije prve uporabe aparata temeljito očistite sve dijelove aparata koji dolaze u kontakt s hranom (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje”).

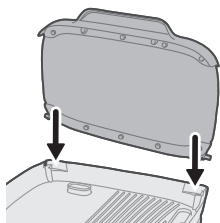
Prije uporabe aparata provjerite jesu li svi dijelovi potpuno suhi.

Nemojte upotrebljavati metalni, oštar ili abrazivni kuhinjski pribor jer oštećuje sloj na ploči koji onemogućuje lijepljenje hrane.

Čašicu za dimljenje uvijek ostavite u otvoru u ploči za grilanje, čak i kada je ne upotrebljavate. U suprotnom, masnoća može prskati kroz otvor čašice za dimljenje na grijaći element ispod ploče za grilanje.

- 1 Bazu stavite na stabilnu i ravnu površinu.
- 2 Gurnite pladanj za masnoću u bazu.
- 3 Pričvrstite stakleni poklopac na ploču za grilanje.

Napomena: poklopac je potreban za brže grilanje, a zahvaljujući njemu razni okusi nastali grilanjem s dimom ili parom zadržavaju se na hrani. Pazite da poklopac uvijek bude zatvoren kada grilate s dimom ili parom.

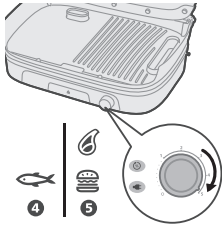
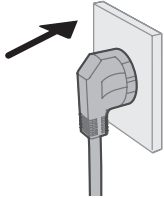


Uporaba aparata

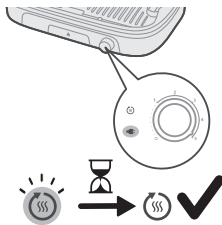
Obično grilanje – grilanje na rebrastoj strani

U čašicu za dimljenje nikada nemojte stavljati ulje ili drugu tekućinu.

- 1 Odmotajte kabel za napajanje.
- 2 Ukopčajte utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
 - Uključit će se indikator ukopčavanja .



- 3 Regulator temperature postavite na postavku na kojoj želite grilati.
 - Postavke temperature i vrijeme grilanja pronaći ćete u tablici za pripremu hrane.
 - Uključit će se indikator zagrijavanja.



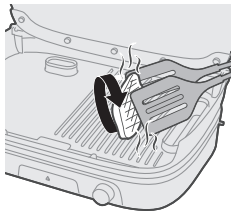
- 4 Ostavite aparat da se prethodno zagrijava dok se indikator ne isključi.
 - Aparat je sada spreman za uporabu.



- 5 Stavite sastojke na vruću ploču za grilanje.

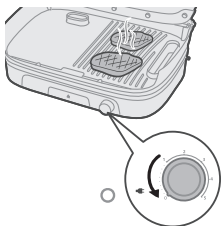
Napomena: kada se svjetlo indikatora uključi tijekom grilanja, aparat se ponovno zagrijava. Možete nastaviti grilati.

Napomena: možete odabrati hoćete li zatvoriti poklopac ili ga ostaviti otvorenog.



6 Povremeno okrenite sastojke na ploči za grilanje.

Oprez: nikada nemojte rezati sastojke dok se nalaze na ploči za grilanje i nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor za okretanje sastojaka. Time možete oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.



7 Kada se sastojci ispeku onako kako želite, uklonite ih s ploče za grilanje. Regulator temperature okrenite na 0.

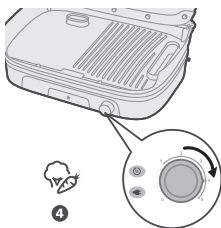
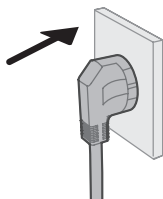
Oprez: nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor za uklanjanje sastojaka s ploče za grilanje. Time možete oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

Oprez: aparat nemojte pomicati niti prenositi dok se upotrebljava ili dok je još uvijek vruć.

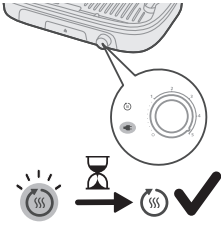
Grilanje povrća – grilanje na ravnoj strani

U čašicu za dimljenje nikada nemojte stavljati ulje ili drugu tekućinu.

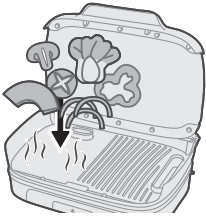
- 1 Odmotajte kabel za napajanje.
- 2 Ukopčajte utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
 - Uključit će se indikator ukopčavanja .



- 3 Regulator temperature okrenite na 4.
 - Postavke temperature i vrijeme grilanja pronaći ćete u tablici za pripremu hrane.
 - Uključit će se indikator.



- 4 Ostavite aparat da se prethodno zagrijava dok se indikator ne isključi.
- Aparat je sada spreman za uporabu.



- 5 Stavite sastojke na vruću ploču za grilanje.

Napomena: kada se svjetlo indikatora uključi tijekom grilanja, aparat se ponovno zagrijava. Možete nastaviti grilati.

Napomena: možete odabrati hoćete li zatvoriti poklopac ili ga ostaviti otvorenog.

- 6 Povremeno okrenite sastojke na ploči za grilanje.

Oprez: nikada nemojte rezati sastojke dok se nalaze na ploči za grilanje i nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor za okretanje sastojaka. Time možete oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

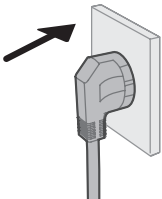
- 7 Kada se sastojci ispeku onako kako želite, uklonite ih s ploče za grilanje. Regulator temperature okrenite na 0.

Oprez: nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor za uklanjanje sastojaka s ploče za grilanje. Time možete oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

Oprez: aparat nemojte pomicati niti prenositi dok se upotrebljava ili dok je još uvijek vruć.

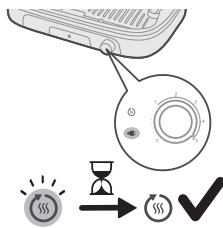
Odmrzavanje i podgrijavanje – grilanje na ravnoj strani

- 1 Odmotajte kabel za napajanje.
 - 2 Ukopčajte utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Uključit će se indikator ukopčavanja.

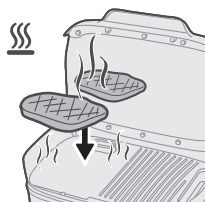
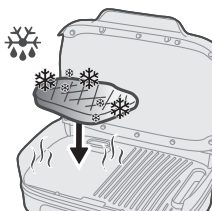




- 3 Regulator temperature okrenite na 1/2 (odmrzavanje) ili 2/3 (podgrijavanje).
- Uključit će se indikator.



- 4 Ostavite aparat da se prethodno zagrijava dok se indikator ne isključi.
- Aparat je sada spreman za uporabu.



- 5 Stavite sastojke na vruću ploču za grilanje.

Napomena: kada se svjetlo indikatora uključi tijekom grilanja, aparat se ponovno zagrijava. Možete nastaviti grilati.

Napomena: možete odabrati hoćete li zatvoriti poklopac ili ga ostaviti otvorenog.

- 6 Redovito provjeravajte hranu kako se ne bi pregrijala.
- Povremeno okrenite sastojke na ploči za grilanje ako je potrebno.

Oprez: nikada nemojte rezati sastojke dok se nalaze na ploči za grilanje i nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor za okretanje sastojaka. Time možete oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

- 7 Kada se sastojci ispeku onako kako želite, uklonite ih s ploče za grilanje. Regulator temperature okrenite na 0.

Oprez: nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor za uklanjanje sastojaka s ploče za grilanje. Time možete oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

Oprez: aparat nemojte pomicati niti prenositi dok se upotrebljava ili dok je još uvijek vruć.

Grilanje s dimom

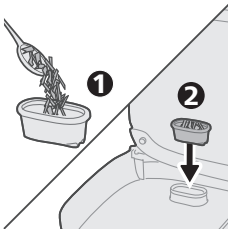
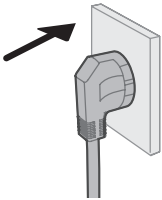
Hranu možete grilati s dimom od suhih začina kako bi se dodala aroma.

U čašicu za dimljenje nikada nemojte stavljati ulje ili drugu tekućinu.

S ovim aparatom nemojte upotrebljavati ugljen niti slična goriva.

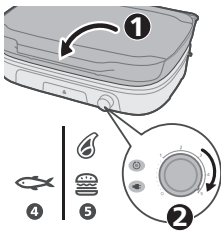
Savjet: Roštilj stavite ispod kuhinjske nape ili u prostoriji s dobrom ventilacijom jer dim izlazi ispod poklopca tijekom grilanja.

- 1 Odmotajte kabel za napajanje.
 - 2 Ukopčajte utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Uključit će se indikator ukopčavanja.

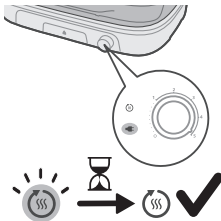


- 3 Čašicu za dimljenje napunite suhim začинима i stavite u otvor u ploči za grilanje.
- Ako želite blagu aromu dima, čašicu napunite do donje crte. Hranu možete dimiti 10 – 15 minuta.
 - Ako želite srednju aromu dima, čašicu napunite do srednje crte. Hranu možete dimiti 20 – 25 minuta.
 - Ako želite jaku aromu dima, čašicu napunite do ruba. Hranu možete dimiti 30 minuta.

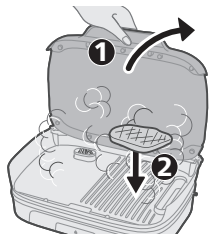
Napomena: obavezno ispraznite čašicu za dimljenje ako ponovno želite grilati s dimom. Nemojte ponovno upotrebljavati iste suhe začine.



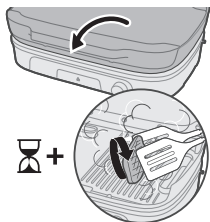
- 4 Kako biste grilali s dimom, regulator temperature postavite na postavku 5 i zatvorite stakleni poklopac kako biste spriječili izlaz dima.
- Uključit će se indikator.



- 5 Ostavite aparat da se zagrijava dok se indikator ne isključi i dok iz čašice za dimljenje ne počne izlaziti dim.
- Aparat je sada spreman za uporabu.



6 Otvorite stakleni poklopac i stavite sastojke na vruću ploču za grilanje.

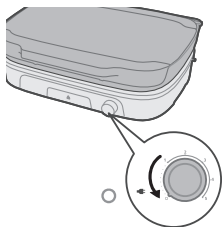


7 Zatvorite stakleni poklopac kako bi se aroma dima mogla prenijeti na hranu i kako bi se spriječilo prskanje masnoće.

Napomena: normalno je da nešto dima izlazi ispod poklopca.

8 Povremeno okrenite sastojke na ploči za grilanje.

Oprez: nikada nemojte rezati sastojke dok se nalaze na ploči za grilanje i nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor za okretanje sastojaka. Time možete oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.



9 Kada sastojci budu onakvi kakve želite, otvorite stakleni poklopac, uklonite sastojke s ploče za grilanje i vratite regulator temperature na 0.

Oprez: ispraznite čašicu za dimljenje na (keramičku) ploču. Ostavite suhe začine da se ohlade prije nego što ih bacite. Suhe začine možete i uroniti u hladnu vodu i zatim baciti.

Oprez: nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor za uklanjanje sastojaka s ploče za grilanje. Time možete oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

Oprez: aparat nemojte pomicati niti prenositi dok se upotrebljava ili dok je još uvijek vruć.

Oprez: ostavite aparat da se ohladi prije rukovanja njime ili čišćenja.

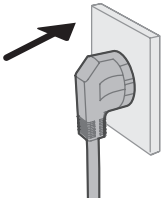
Grilanje s parom

Možete grilati s parom nastalom iz tekućine, primjerice vode, kako bi meso bilo mekše.

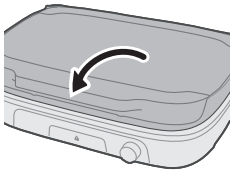
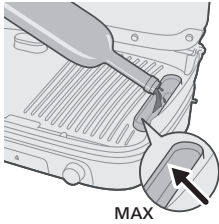
Oprez: spremnik za paru puniti isključivo vodom ili začinskim biljem. Nemojte dodavati nikakve druge tekućine kao što su ulje ili marinade.

Oprez: spremnik za paru nikada nemojte puniti vrućom vodom ili tek prokuhalom vodom kako bi se spriječilo njegovo prelijevanje.

1 Odmotajte kabel za napajanje.

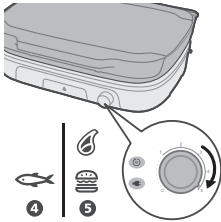


- 2** Ukopčajte utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Uključit će se indikator ukopčavanja .



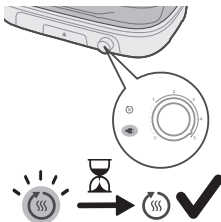
- 3** Spremnik za paru napunite vodom i zatvorite poklopac.

Napomena: spremnik za paru nikada nemojte puniti iznad oznake maksimalne razine kako biste spriječili prekuhavanje.

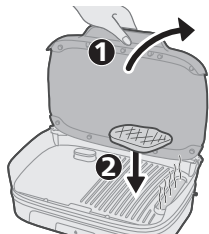


- 4** Kako biste grilali s parom, regulator temperature postavite na postavku 4 ili 5 i zatvorite stakleni poklopac kako biste spriječili izlaz pare.
- Uključit će se indikator.

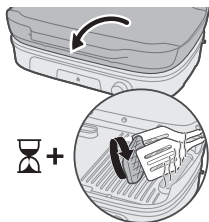
Napomena: malo pare može izlaziti, čak i kada je poklopac zatvoren.



- 5** Ostavite aparat da se prethodno zagrijava dok se indikator ne isključi.
- Aparat je sada spreman za uporabu.



6 Stavite sastojke na vruću ploču za grilanje.

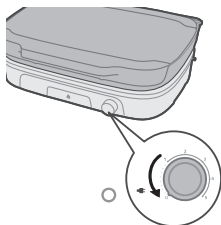


7 Zatvorite stakleni poklopac kako bi para mogla prenijeti aromu na hranu i kako bi se spriječilo prskanje masnoće.

8 Povremeno okrenite sastojke na ploči za grilanje.

Oprez: nikada nemojte rezati sastojke dok se nalaze na ploči za grilanje i nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor za okretanje sastojaka. Time možete oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

Napomena: normalno je da meso ne postane smeđe ili hrskavo. Ako želite meso koje je više smeđe ili hrskavo izvana, možete grilati s otvorenim poklopcem.



9 Kada sastojci budu onakvi kakve želite, otvorite stakleni poklopac, uklonite sastojke s ploče za grilanje i vratite regulator temperature na 0.

Oprez: nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor za uklanjanje sastojaka s ploče za grilanje. Time možete oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

Oprez: aparat nemojte pomicati niti prenositi dok se upotrebljava ili dok je još uvijek vruć.

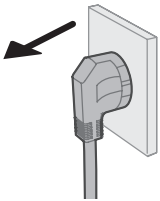
Tablica hrane

Kategorija	Recept	Ploča za grilanje	Postavka snage grilanja (1 – 5)	Predloženo vrijeme kuhanja (u minutama)
Govedina	Govedi biftek	Ravna strana / rebrasta strana	5	13 – 15
	Govedi odrezak	Ravna strana / rebrasta strana	5	14 – 16
	Debela goveda pljeskavica za burger	Ravna strana / rebrasta strana	5	14 – 16
Janjetina	Janjeći kotlet	Ravna strana / rebrasta strana	5	8 – 10
Svinjetina	Svinjski kotlet	Ravna strana / rebrasta strana	5	8 – 10

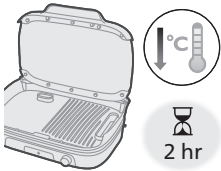
Piletina	Bataci	Ravna strana / rebrasta strana	5	30 – 35
	Pileća krilca	Ravna strana / rebrasta strana	5	25 – 30
Riba	Riblji file	Rebrasta strana	4 – 5	14 – 16
Škamp	Škamp	Rebrasta strana	5	8 – 10
Kebab	Kebab	Ravna strana / rebrasta strana	5	18 – 20
Hot dog	Hot dog	Ravna strana / rebrasta strana	5	16 – 18
Povrće	Gljive i rajčice	Rebrasta strana	4	10 – 12
	Tikvice i paprika babura	Rebrasta strana	4	10 – 12
Funkcija	Odmrzavanje	Rebrasta strana	1 – 2	
	Podgrijavanje	Ravna strana / rebrasta strana	2 – 3	

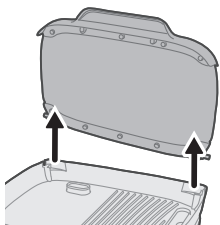
Čišćenje i održavanje

1 Iskopčajte aparat.



2 Prije čišćenja ostavite aparat i ploču za grilanje da se potpuno ohlade.



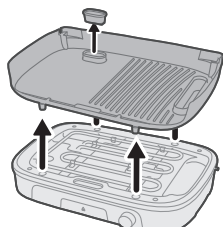


3 Kako biste odvojili stakleni poklopac, otvorite poklopac i zatim ga podignite iz šarki.

4 Stakleni poklopac operite u vrućoj vodi s malo deterdženta za posude ili u perilici posuda.

Napomena: pažljivo rukujte staklenim poklopcem jer se može razbiti ako vam ispadne.

Napomena: nakon grilanja s dimom na poklopcu može ostati tamna mrlja. Lako je možete ukloniti vrućom vodom s malo deterdženta za posude.



5 Izvadite čašicu za dimljenje iz ploče za grilanje.

Oprez: ispraznite čašicu za dimljenje na (keramičku) ploču. Ostavite suhe začine da se ohlade prije nego što ih bacite. Suhe začine možete i uroniti u hladnu vodu i zatim baciti.

6 Čašicu za dimljenje operite u vrućoj vodi s malo deterdženta za posude.

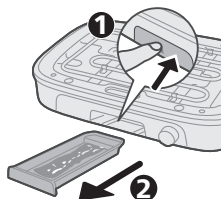
Oprez: čašicu za dimljenje nemojte prati u perilici posuđa.

7 Suvišnu masnoću i ostatke hrane s ploče za grilanje gurnite u odvodni žlijeb s pomoću drvene ili silikonske lopatice.

8 Kuhinjskim papirom uklonite preostalu masnoću i ostatke hrane s ploče za grilanje.

9 Ploču za grilanje operite u vrućoj vodi s malo deterdženta za posude ili u perilici posuda.

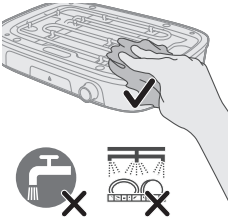
Napomena: ako na ploči za grilanje ima slijepljene masnoće ili ostataka hrane, najprije je namočite u vrućoj vodi. Za čišćenje ploče za grilanje nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva niti žičane spužvice.



10 Uklonite masnoću i ostatke hrane s pladnja za masnoću.

11 Pladanj za masnoću operite u vrućoj vodi s malo deterdženta za posude ili u perilici posuda.

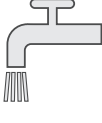
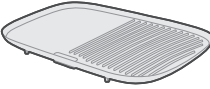
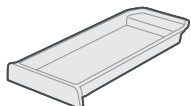




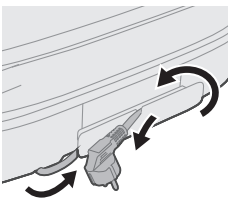
12 Bazu čistite vlažnom krpom.

Opasnost: bazu ili kabel za napajanje nikada nemojte uranjati u vodu ili neku drugu tekućinu.

13 Sve dijelove aparata temeljito osušite.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Pohrana



- 1 Iskopčajte aparat i ostavite ga da se ohladi te provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi prije nego što ih spremite.
- 2 Pričvrstite stakleni poklopac, stavite čašicu za dimljenje u ploču za grilanje, stavite ploču za grilanje u bazu i gurnite pladanj za masnoću u bazu.
- 3 Namotajte kabel za napajanje i aparat stavite u kutiju kako biste zaštitili bazu.
- 4 Aparat spremite na suho mjesto.

Rješavanje problema

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

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Roštilj se ne uključuje.	Kabel za napajanje nije ukopčan u ispravnu utičnicu.	Provjerite je li kabel za napajanje čvrsto ukopčan u ispravnu utičnicu.
	Sklopka za uključivanje/isključivanje nalazi se u položaju „off“ (0).	Provjerite sklopku za uključivanje/isključivanje kako biste utvrdili nalazi li se u položaju „on“ (1 – 5).
	Odvojiva ploča nije pravilno postavljena.	Provjerite je li odvojiva ploča pravilno postavljena i na svom mjestu.
Neravnomjerno zagrijavanje tijekom kuhanja.	Ploče za grilanje nisu pravilno poravnate ili nisu na svom mjestu.	Provjerite jesu li ploče za grilanje pravilno poravnate i čvrsto postavljene na svoje mjesto.
	Hrana je neravnomjerno smještena na ploče za grilanje.	Provjerite je li hrana ravnomjerno raspoređena na pločama za grilanje.
	Roštilj se nije dovoljno zagrijao prije uporabe.	Podesite temperaturu na ravnomjernu postavku i pričekajte da se roštilj temeljito zagrije prije uporabe.
Preintenzivan miris dima ili paljevine tijekom uporabe.	Višak masnoće ili ulja kapa na grijače elemente.	Pazite da tijekom kuhanja višak masnoće ili ulja ne kapa na grijače elemente.
	Nakupljeni ostaci na pločama za grilanje.	Temeljito očistite ploče za grilanje kako biste uklonili ostatke koji mogu uzrokovati pojavu dima.
	Tijekom kuhanja upotrijebljeno je previše ulja ili masnoće.	Izbjegavajte upotrebu prekomjerne količine ulja ili masnoće tijekom kuhanja.
Problemi s premazom koji sprječava lijepljenje.	Premaz koji sprječava lijepljenje ljušti se ili je oštećen.	Prestanite upotrebljavati uređaj i kontaktirajte proizvođača radi popravka ili zamjene.
	Na pločama za grilanje upotrijebljen je metalni kuhinjski pribor.	Upotrebljavajte isključivo nemetalni pribor kako biste spriječili grebanje premaza koji sprječava lijepljenje.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Neodgovarajuće čišćenje ili održavanje.	Slijedite preporučene upute za čišćenje i održavanje kako biste produžili vijek trajanja premaza koji sprječava lijepljenje.
Nedosljedni rezultati kuhanja.	Debljina hrane nije ravnomjerna ili hrana nije pravilno pripremljena.	Provjerite je li hrana jednake debljine i pravilno pripremljena prije kuhanja.
	Upotrijebljeno je neodgovarajuće vrijeme ili temperatura kuhanja.	Slijedite preporučeno vrijeme i temperaturu kuhanja za svaku vrstu hrane.
	Roštilj se prečesto otvarao tijekom kuhanja.	Izbjegavajte često otvaranje roštilja jer to može dovesti do neravnomjernog kuhanja.

Indice

Importanti istruzioni sulla sicurezza	158
Pericolo	158
Avviso	158
Attenzione	159
Introduzione	160
Descrizione generale	160
Panoramica pannello di controllo	161
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	163
Preparazione per l'uso	163
Utilizzo dell'apparecchio	164
Cottura alla griglia regolare - Cottura alla griglia con il lato scanalato	164
Cottura delle verdure sulla griglia - Cottura alla griglia con il lato piatto	165
Scongelamento e riscaldamento - Cottura con il lato piatto	166
Cottura alla griglia con affumicatura	168
Cottura alla griglia con il vapore	169
Tabella dei cibi	171
Pulizia e manutenzione	172
Conservazione	175
Risoluzione dei problemi	175

Importanti istruzioni sulla sicurezza

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente queste informazioni importanti e conservarle per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

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

Avviso

- Posizionare il dispositivo su una superficie piana, orizzontale, asciutta e non scivolosa.
- Fare attenzione a non posizionare l'apparecchio sul bordo del tavolo o del piano di lavoro per evitare che si rovesci.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione e l'eventuale prolunga non siano posizionati nei punti di passaggio per non essere di intralcio.
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non utilizzare mai l'apparecchio all'esterno.
- Evitare che utensili in plastica o altri materiali sensibili al calore vengano a contatto con le piastre durante la cottura.
- Per evitare scottature, non toccare i perni di rilascio delle piastre o il deflettore antispruzzo durante la cottura.

- Per evitare di rovinare il prodotto, non utilizzare l'apparecchio per ricette flambé.
- Non posizionare sulle griglie ingredienti avvolti in plastica, politene o carta stagnola, poiché potrebbero incendiarsi o danneggiare le piastre.
- Non utilizzare spatole in metallo per friggere o mescolare per evitare di danneggiare le piastre riscaldanti.
- Prima di collegare l'apparecchio, controllare che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.
- Non usare l'apparecchio nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti risultassero danneggiati.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici incandescenti.
- Al fine di evitare eventuali rischi, non collegare questo apparecchio a un timer esterno.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte, a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non possono essere effettuate da bambini, a meno che siano di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da personale qualificato.

Attenzione

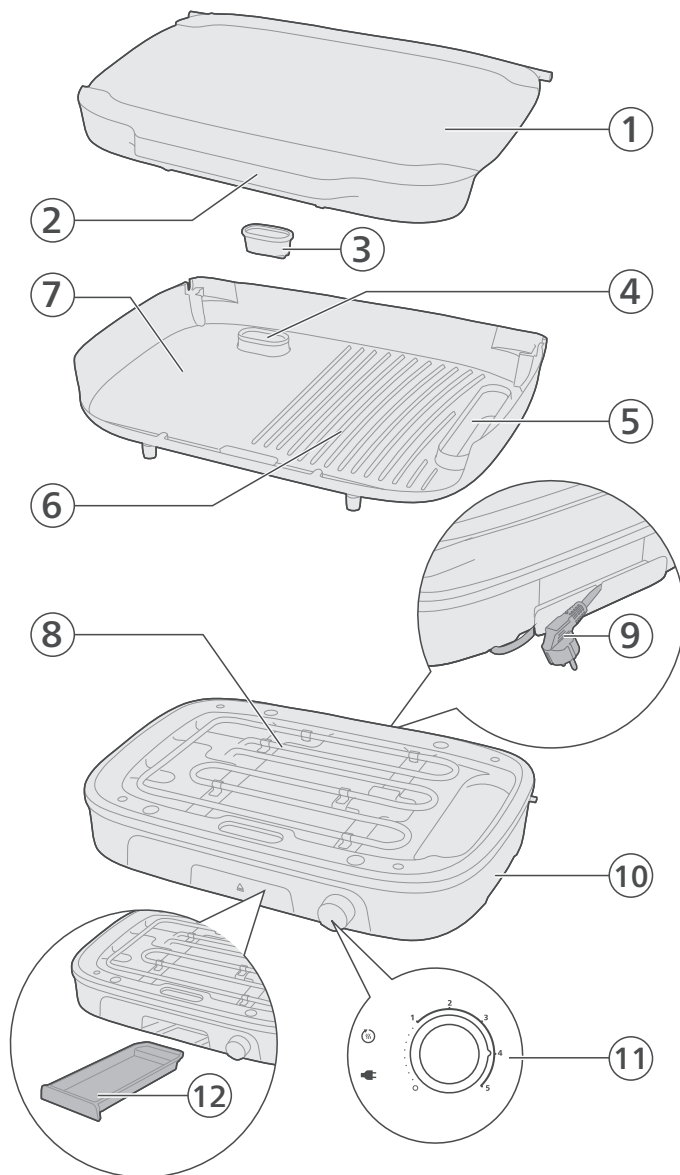
- Questo apparecchio è stato progettato per il normale uso domestico. Non è progettato per l'uso in ambienti quali zone dedicate alla cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Non è ideato per essere utilizzato dagli ospiti di alberghi, motel, bed and breakfast e in altri ambienti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

Introduzione

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

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

Descrizione generale



- 1 Coperchio in vetro
- 2 Impugnatura termoisolante
- 3 Recipiente per affumicatura
- 4 Apertura del recipiente per affumicatura
- 5 Serbatoio per la cottura a vapore
- 6 Piastra del grill (lato scanalato)
- 7 Piastra del grill (lato piatto)
- 8 Resistenza
- 9 Cavo di alimentazione e spina
- 10 Base
- 11 Manopola di controllo della temperatura e spia luminosa
- 12 Vassoio raccogli grasso

Panoramica pannello di controllo



Pannello di controllo (lato destro) - Accensione e operazioni di base



Manopola di controllo della temperatura con impostazioni di potenza del grill

Utilizzare la manopola di controllo della temperatura per selezionare la potenza desiderata del grill.

L'impostazione 0 spegne l'apparecchio.

Le impostazioni da 1 a 5 forniscono diversi livelli di potenza del grill.



Spia luminosa di alimentazione

Questa spia si accende quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione.



Spia luminosa di riscaldamento

Questa spia si accende quando l'apparecchio è in fase di riscaldamento. Quando la spia si spegne, l'apparecchio ha raggiunto la temperatura impostata ed è pronto per l'uso.

Pannello di controllo (lato sinistro) - funzioni e ingredienti consigliati

Gruppo icone
riferimento
rapido 1
(Scongela-
mento/Ri-
scaldamento)

Descrizione



Icona impostazioni potenza grill (1-3)

Indica le impostazioni di potenza del grill consigliate (1-3).

**Icona scongelamento**

Indica che il grill è consigliato per scongelare gli alimenti.

**Icona riscaldamento**

Indica che il grill è consigliato per riscaldare gli alimenti.

**Icona piastra piatta**

Indica che si consiglia di utilizzare il lato piatto della piastra del grill.

Riepilogo

Per scongelare o riscaldare gli alimenti, è possibile utilizzare le impostazioni di potenza del grill da 1 a 3 e cuocere con la piastra piatta.

Gruppo icone
riferimento
rapido 2
(Verdure/Pe-
sce)

Descrizione**4****Icona impostazione potenza grill 4**

Indica che l'impostazione di potenza del grill 4 è consigliata.

**Icona verdure**

Indica che il grill è consigliato per grigliare le verdure.

**Icona pesce**

Indica che il grill è consigliato per grigliare il pesce.

**Icona piastra piatta e scanalata**

Indica che si consiglia di utilizzare sia il lato liscio che quello scanalato della piastra del grill.

Riepilogo

Per grigliare verdure o pesce, è possibile utilizzare l'impostazione di potenza del grill 4 e cuocere utilizzando sia la piastra liscia che quella scanalata.

Gruppo icone
riferimento
rapido 3
(Bistec-
ca/Hambur-
ger)

Descrizione**5****Icona impostazione potenza grill 5**

Indica che l'impostazione di potenza del grill 5 è consigliata.

**Icona bistecca**

Indica che il grill è consigliato per cuocere la bistecca.

**Icona hamburger**

Indica che il grill è consigliato per cuocere hamburger.

**Icona piastra scanalata**

Indica che si consiglia di utilizzare il lato scanalato della piastra del grill.

Riepilogo

Per grigliare bistecche o hamburger, è possibile utilizzare l'impostazione di potenza del grill 5 e cuocere con la piastra scanalata.

Pannello di controllo (opzionale)

Premere per aprire il vassoio raccogli grasso.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Importante: durante il primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emettere fumo e odori. Si tratta di un fenomeno del tutto normale che dovrebbe scomparire in pochi minuti.

Attenzione: questo apparecchio è esclusivamente per uso domestico.

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- 2 Rimuovere tutti gli eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
- 3 Pulire accuratamente l'apparecchio prima del primo utilizzo.

Preparazione per l'uso

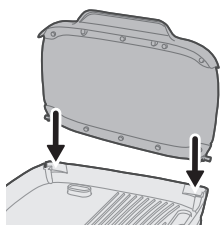
Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").

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

Non usare utensili da cucina metallici, appuntiti o abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

Posizionare sempre il recipiente per l'affumicatura nell'apertura della piastra, anche quando non utilizzato. In caso contrario, il grasso può schizzare attraverso l'apertura del recipiente per l'affumicatura sulla resistenza sotto la piastra.

- 1 Posizionare la base su una superficie piana e stabile.
- 2 Far scorrere il vassoio raccogli grasso nella base.



3 Inserire il coperchio in vetro sulla piastra.

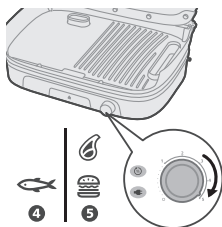
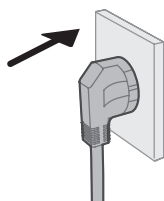
Nota: il coperchio è necessario per grigliare più velocemente e per assicurarsi che i diversi aromi della cottura con affumicatura o vapore restino intatti sugli alimenti. Assicurarsi che il coperchio sia sempre chiuso quando si griglia con fumo o vapore.

Utilizzo dell'apparecchio

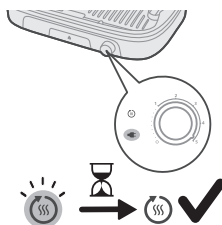
Cottura alla griglia regolare - Cottura alla griglia con il lato scanalato

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

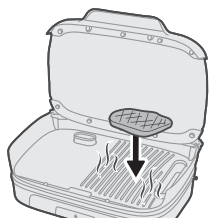
- 1** Srotolare il cavo di alimentazione.
- 2** Inserire la spina in una presa di messa a terra.
 - La spia di indicazione del calore  si illumina.



- 3** Ruotare la manopola di controllo della temperatura sul valore desiderato per la cottura alla griglia.
 - Consultare la tabella per la preparazione degli alimenti per indicazioni sulla temperatura e sui tempi di cottura.
 - La spia di indicazione del calore si illumina.



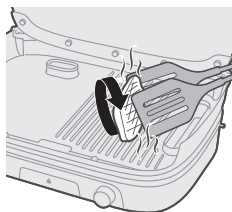
- 4** Lasciare preriscaldare la griglia fino allo spegnimento della spia luminosa.
 - L'apparecchio è pronto all'uso.



5 Mettere gli ingredienti sulla piastra ben calda.

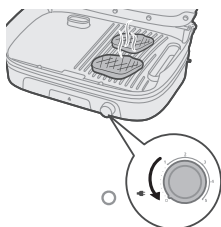
Nota: se la spia luminosa si accende durante la cottura, la griglia si sta riscaldando di nuovo. È possibile continuare a grigliare.

Nota: è possibile scegliere se chiudere il coperchio o lasciarlo aperto.



6 Girare gli ingredienti sulla piastra di tanto in tanto.

Attenzione: non tagliare mai gli ingredienti mentre sono sulla piastra e non utilizzare utensili metallici per girarli. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.



7 Quando gli ingredienti sono pronti, rimuoverli dalla piastra. Ruotare la manopola di controllo della temperatura su 0.

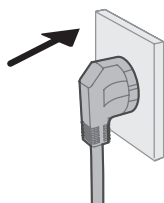
Attenzione: non utilizzare utensili in metallo per rimuovere gli ingredienti dalla piastra. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

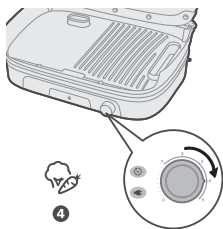
Attenzione: non spostare o trasportare l'apparecchio durante l'uso o quando è ancora caldo.

Cottura delle verdure sulla griglia - Cottura alla griglia con il lato piatto

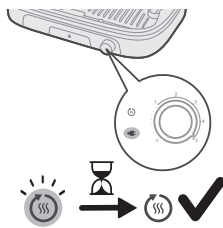
Non inserire olio o altri liquidi nel recipiente per l'affumicatura.

- 1 Srotolare il cavo di alimentazione.
 - 2 Inserire la spina in una presa di messa a terra.
- La spia di indicazione del calore  si illumina.

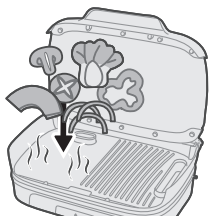




- 3** Ruotare la manopola di controllo della temperatura su 4.
- Consultare la tabella per la preparazione degli alimenti per indicazioni sulla temperatura e sui tempi di cottura.
 - La spia luminosa si accende.



- 4** Lasciare preriscaldare la griglia fino allo spegnimento della spia luminosa.
- L'apparecchio è pronto all'uso.



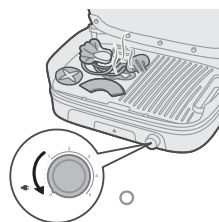
- 5** Mettere gli ingredienti sulla piastra ben calda.

Nota: se la spia luminosa si accende durante la cottura, la griglia si sta riscaldando di nuovo. È possibile continuare a grigliare.

Nota: è possibile scegliere se chiudere il coperchio o lasciarlo aperto.

- 6** Girare gli ingredienti sulla piastra di tanto in tanto.

Attenzione: non tagliare mai gli ingredienti mentre sono sulla piastra e non utilizzare utensili metallici per girarli. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.



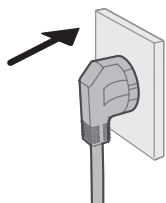
- 7** Quando gli ingredienti sono pronti, rimuoverli dalla piastra. Ruotare la manopola di controllo della temperatura su 0.

Attenzione: non utilizzare utensili in metallo per rimuovere gli ingredienti dalla piastra. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Attenzione: non spostare o trasportare l'apparecchio durante l'uso o quando è ancora caldo.

Scongelamento e riscaldamento - Cottura con il lato piatto

- 1** Srotolare il cavo di alimentazione.



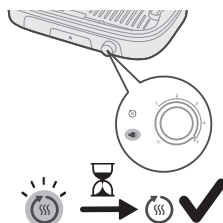
2 Inserire la spina in una presa di messa a terra.

- La spia di indicazione del calore  si illumina.



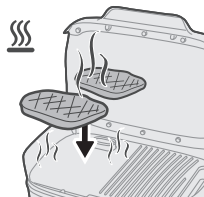
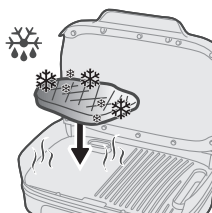
3 Ruotare la manopola di controllo della temperatura su 1/2 (scongelamento) o 2/3 (riscaldamento).

- La spia luminosa si accende.



4 Lasciare preriscaldare la griglia fino allo spegnimento della spia luminosa.

- L'apparecchio è pronto all'uso.



5 Mettere gli ingredienti sulla piastra ben calda.

Nota: se la spia luminosa si accende durante la cottura, la griglia si sta riscaldando di nuovo. È possibile continuare a grigliare.

Nota: è possibile scegliere se chiudere il coperchio o lasciarlo aperto.

6 Controllare regolarmente il cibo per evitare che si surriscaldi.

- Girare gli ingredienti sulla piastra di tanto in tanto, se necessario.

Attenzione: non tagliare mai gli ingredienti mentre sono sulla piastra e non utilizzare utensili metallici per girarli. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

7 Quando gli ingredienti sono pronti, rimuoverli dalla piastra. Ruotare la manopola di controllo della temperatura su 0.

Attenzione: non utilizzare utensili in metallo per rimuovere gli ingredienti dalla piastra. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Attenzione: non spostare o trasportare l'apparecchio durante l'uso o quando è ancora caldo.

Cottura alla griglia con affumicatura

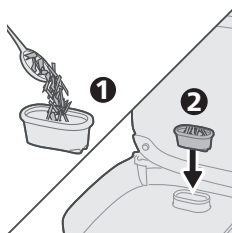
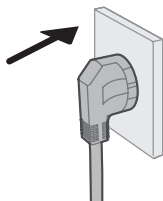
È possibile grigliare gli alimenti con il fumo prodotto da spezie essiccate per arricchirne il sapore.

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

Non usare carbone o combustibili simili con questo apparecchio.

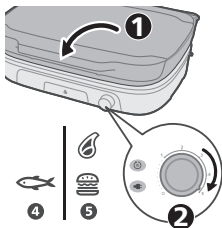
Suggerimento: posizionare la griglia sotto la cappa aspirante o in una stanza ben ventilata, poiché durante la cottura alla griglia fuoriesce del fumo lungo i lati del coperchio.

- 1 Srotolare il cavo di alimentazione.
- 2 Inserire la spina in una presa di messa a terra.
- La spia di indicazione del calore  si illumina.

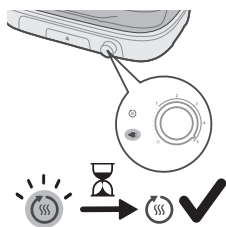


- 3 Riempire il recipiente per l'affumicatura con spezie essiccate e posizionarlo nell'apertura della piastra.
 - Per un gusto leggermente affumicato, riempire il recipiente fino alla linea inferiore. È possibile affumicare gli alimenti per 10 - 15 minuti.
 - Per un sapore leggermente affumicato, riempire il recipiente fino alla linea centrale. È possibile affumicare gli alimenti per 20 - 25 minuti.
 - Per un sapore affumicato intenso, riempire il recipiente fino al bordo. È possibile affumicare gli alimenti per 30 minuti.

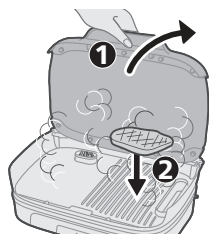
Nota: svuotare sempre il recipiente per l'affumicatura se si desidera grigliare nuovamente con affumicatura. Non riutilizzare le spezie essiccate già utilizzate.



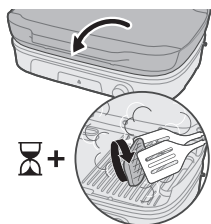
- 4 Per grigliare con il fumo, impostare il controllo della temperatura su 5 e chiudere il coperchio in vetro per evitare la fuoriuscita di fumo.
 - La spia luminosa si accende.



- 5 Far preriscaldare l'apparecchio fino a quando la spia luminosa si spegne e dal recipiente per l'affumicatura fuoriesce del fumo.
- L'apparecchio è pronto all'uso.



- 6 Aprire il coperchio in vetro e posizionare gli ingredienti sulla piastra calda.

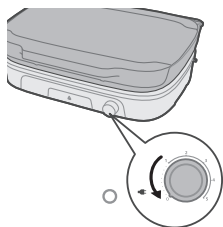


- 7 Chiudere il coperchio in vetro per consentire al fumo di trasferire il suo aroma al cibo e per evitare schizzi di grasso.

Nota: è normale che fuoriesca del fumo lungo i lati del coperchio.

- 8 Girare gli ingredienti sulla piastra di tanto in tanto.

Attenzione: non tagliare mai gli ingredienti mentre sono sulla piastra e non utilizzare utensili metallici per girarli. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.



- 9 Quando gli ingredienti sono pronti, aprire il coperchio in vetro, rimuoverli dalla piastra e ruotare il termostato per il controllo della temperatura di nuovo su 0.

Attenzione: svuotare il recipiente per l'affumicatura su un piatto (di ceramica). Lasciare raffreddare le spezie essiccate prima di gettarle via. È possibile anche immergere le spezie essiccate in acqua fredda e gettarle via.

Attenzione: non utilizzare utensili in metallo per rimuovere gli ingredienti dalla piastra. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Attenzione: non spostare o trasportare l'apparecchio durante l'uso o quando è ancora caldo.

Attenzione: lasciare raffreddare l'apparecchio prima di maneggiarlo o pulirlo.

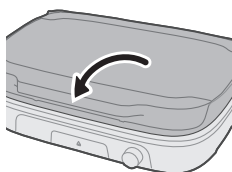
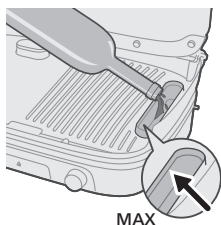
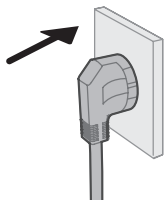
Cottura alla griglia con il vapore

È possibile grigliare con il vapore prodotto da un liquido, ad esempio acqua, per ottenere carne tenera.

Attenzione: riempire il serbatoio per la cottura a vapore solo con acqua o erbe. Non aggiungere altri liquidi, come olio o marinature.

Attenzione: non usare acqua calda o acqua appena bollita per riempire il serbatoio per la cottura a vapore, per evitare fuoriuscite dal serbatoio.

- 1 Srotolare il cavo di alimentazione.
 - 2 Inserire la spina in una presa di messa a terra.
- La spia di indicazione del calore  si illumina.



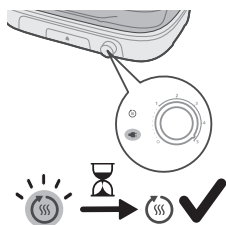
- 3 Riempire il serbatoio per la cottura a vapore con acqua e chiudere il coperchio.

Nota: non riempire mai il serbatoio per la cottura a vapore oltre l'indicazione del livello massimo, per evitare che trabocchi durante l'ebollizione.

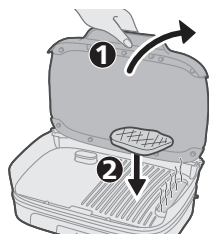


- 4 Per grigliare con il vapore, impostare il termostato per il controllo della temperatura su 4 o 5 e chiudere il coperchio in vetro per evitare fuoriuscite di vapore.
- La spia luminosa si accende.

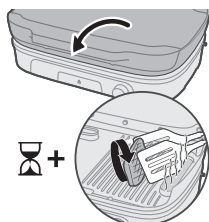
Nota: potrebbe fuoriuscire del vapore anche quando il coperchio è chiuso.



- 5 Lasciare preriscaldare la griglia fino allo spegnimento della spia luminosa.
- L'apparecchio è pronto all'uso.



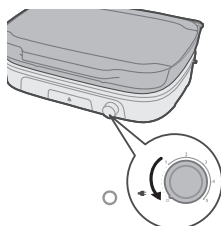
- 6 Mettere gli ingredienti sulla piastra ben calda.



- 7 Chiudere il coperchio in vetro per consentire al vapore di trasferire il suo aroma al cibo e per evitare schizzi di grasso.
- 8 Girare gli ingredienti sulla piastra di tanto in tanto.

Attenzione: non tagliare mai gli ingredienti mentre sono sulla piastra e non utilizzare utensili metallici per girarli. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Nota: è normale che la carne non diventi marrone o croccante. È possibile grigliare con il coperchio aperto per carne più croccante o dorata all'esterno.



- 9 Quando gli ingredienti sono pronti, aprire il coperchio in vetro, rimuoverli dalla piastra e riportare il termostato di controllo della temperatura su 0.

Attenzione: non utilizzare utensili in metallo per rimuovere gli ingredienti dalla piastra. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Attenzione: non spostare o trasportare l'apparecchio durante l'uso o quando è ancora caldo.

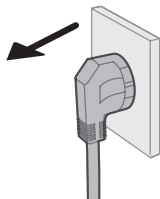
Tabella dei cibi

Categoria	Ricetta	Piastra del grill	Impostazione potenza grill (1-5)	Tempo di cottura consigliato (minuti)

Manzo	Bistecca di manzo	Lato liscio/Lato scanalato	5	13-15
	Scaloppina di manzo	Lato liscio/Lato scanalato	5	14-16
	Hamburger di manzo spesso	Lato liscio/Lato scanalato	5	14-16
Agnello	Costolette di agnello	Lato liscio/Lato scanalato	5	8-10
Maiale	Braciola di maiale	Lato liscio/Lato scanalato	5	8-10
Pollo	Coscia di pollo	Lato liscio/Lato scanalato	5	30-35
	Ala di pollo	Lato liscio/Lato scanalato	5	25-30
Pesce	Filetto di pesce	Lato scanalato	4-5	14-16
Gamberi	Gamberi	Lato scanalato	5	8-10
Kebab	Kebab	Lato liscio/Lato scanalato	5	18-20
Hot dog	Hot dog	Lato liscio/Lato scanalato	5	16-18
Verdure	Funghi e pomodori	Lato scanalato	4	10-12
	Zucchine e peperoni	Lato scanalato	4	10-12
Funzione	Scongelare	Lato scanalato	1-2	
	Riscaldamento	Lato liscio/Lato scanalato	2-3	

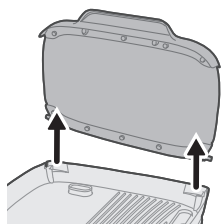
Pulizia e manutenzione

- 1 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.





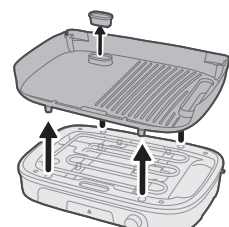
- 2 Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e la piastra del grill prima di iniziare la pulizia.



- 3 Per rimuovere il coperchio in vetro, aprirlo e sollevarlo dalle cerniere.
4 Lavare il coperchio in vetro con acqua calda aggiungendo un po' di detersivo liquido oppure direttamente in lavastoviglie.

Nota: prestare attenzione a non far cadere il coperchio in vetro, poiché potrebbe rompersi.

Nota: dopo la cottura alla griglia con affumicatura, potrebbe esserci una macchia scura sul coperchio. È possibile rimuoverla facilmente con acqua calda e detersivo per piatti liquido.



- 5 Rimuovere il recipiente per l'affumicatura dalla piastra.

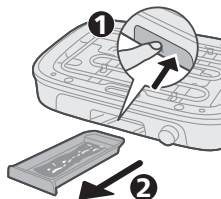
Attenzione: svuotare il recipiente per l'affumicatura su un piatto (di ceramica). Lasciare raffreddare le spezie essiccate prima di gettarle via. È possibile anche immergere le spezie essiccate in acqua fredda e gettarle via.

- 6 Pulire il recipiente per l'affumicatura con acqua calda e detersivo per piatti liquido.

Attenzione: non lavare il recipiente per l'affumicatura in lavastoviglie.

- 7 Spingere il grasso in eccesso e i residui di cibo sulle piastre nella scanalatura di drenaggio con una spatola in legno o silicone.
8 Utilizzare carta da cucina per rimuovere eventuali residui di grasso e cibo dalle piastre.
9 Lavare la piastra con acqua calda aggiungendo un po' di detersivo per piatti liquido oppure direttamente in lavastoviglie.

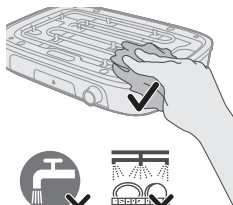
Nota: se sulle piastre sono presenti grasso o residui di cibo incrostati, immergerle prima in acqua calda. Non utilizzate detergenti abrasivi o pagliette per pulire le piastre.





10 Rimuovere il grasso e i residui di cibo dal vassoio raccogli grasso.

11 Lavare il vassoio raccogli grasso con acqua calda aggiungendo un po' di detersivo per piatti liquido oppure direttamente in lavastoviglie.

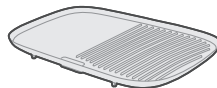
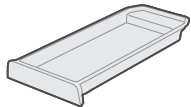
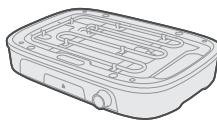


12 Pulire la base con un panno umido.

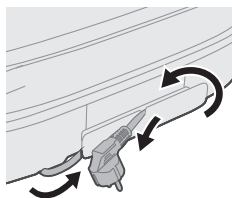
Pericolo: non immergere la base o il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi.

13 Asciugare accuratamente tutte le parti dell'apparecchio.



				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Conservazione



- 1 Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare, quindi assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.
- 2 Porre il coperchio in vetro sulla piastra, posizionare il recipiente per l'affumicatura nella piastra, posizionare la piastra sulla base e far scorrere il vassoio raccogli grasso nella base.
- 3 Avvolgere il cavo di alimentazione e riporre l'apparecchio nella confezione per proteggere la base.
- 4 Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

Risoluzione dei problemi

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

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il grill non si accende.	Il cavo di alimentazione non è collegato a una presa di corrente funzionante.	Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente a una presa di corrente funzionante.
	L'interruttore di alimentazione si trova nella posizione "off" (0).	Controllare l'interruttore di alimentazione e assicurarsi che sia in posizione "on" (1-5).
	La piastra rimovibile non è inserita correttamente.	Assicurarsi che la piastra rimovibile sia inserita e posizionata correttamente.
Riscaldamento non uniforme durante la cottura.	Le piastre del grill non sono allineate o inserite correttamente.	Controllare che le piastre del grill siano allineate e inserite correttamente.
	Gli alimenti non sono distanziati in modo uniforme sulle piastre del grill.	Assicurarsi che gli alimenti siano distanziati in modo uniforme sulle piastre del grill.
	Il grill non è stato preriscaldato a sufficienza.	Regolare la temperatura su un'impostazione appropriata e lasciare che il grill si riscaldi completamente prima di utilizzarlo.
Fumo eccessivo o odore di bruciato durante l'utilizzo.	Il grasso o l'olio in eccesso sta gocciolando sulle resistenze.	Assicurarsi che il grasso o l'olio in eccesso non goccioli sulle resistenze durante la cottura.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	Accumulo di residui sulle piastre del grill.	Pulire le piastre del grill accuratamente per rimuovere eventuali residui che potrebbero causare fumo.
	Durante la cottura viene utilizzata una quantità eccessiva di olio o grasso.	Evitare di utilizzare quantità eccessive di olio o grasso durante la cottura.
Problemi con il rivestimento antiaderente.	Il rivestimento antiaderente si sta staccando o risulta danneggiato.	Interrompere l'utilizzo dell'apparecchio e contattare il produttore per la riparazione o la sostituzione.
	Vengono utilizzati utensili in metallo sulle piastre del grill.	Non utilizzare alcun tipo di utensile in metallo per non graffiare il rivestimento antiaderente.
	Pulizia o manutenzione non corrette.	Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione consigliate per prolungare la durata del rivestimento antiaderente.
Risultati di cottura non uniformi.	Lo spessore degli alimenti non è uniforme oppure gli alimenti non sono preparati in modo appropriato.	Assicurarsi che gli alimenti abbiano uno spessore uniforme e siano stati preparati in modo appropriato prima della cottura.
	Sono stati utilizzati tempi di cottura o temperature non appropriati.	Seguire i tempi e le temperature di cottura consigliati per ciascun tipo di alimento.
	Il grill è stato aperto con troppa frequenza durante la cottura.	Evitare di aprire il grill troppo di frequente, in quanto potrebbe causare cotture non uniformi.

Saturs

Svarīgi drošības norādījumi	177
Bīstami!	177
Brīdinājums!	177
Ievērībai	178
Ievads	178
Vispārīgs apraksts	179
Vadības paneļa pārskats	180
Pirms pirmās lietošanas reizes	182
Sagatavošanās pirms lietošanas	182
Ierīces lietošana	183
Regulāra grilēšana — grilēšana uz rievotās virsmas	183
Dārzeņu grilēšana — grilēšana uz plakanās virsmas	184
Atkausēšana un uzsildīšana — grilēšana uz plakanās virsmas	185
Grilēšana ar dūmiem	187
Grilēšana ar tvaiku	189
Pārtikas tabula	191
Tīrīšana un kopšana	191
Glabāšana	194
Problēmu novēršana	194

Svarīgi drošības norādījumi

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

Bīstami!

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

Brīdinājums!

- Novietojiet ierīci uz līdzenas, horizontālas, sausas un neslidošas virsmas.
- Nenovietojiet ierīci uz galda vai darba virsmas malas, lai tā nenokristu.
- Nodrošiniet, ka strāvas padeves vads vai pagarinātāja vads neatrodas pārvietošanās zonās, lai aiz tā nepakļuptu.
- Nepārvietojiet ierīci, kamēr tā darbojas.
- Nekad nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Nepieļaujiet plastmasas galda piederumu vai citu pret karstumu neizturīgu materiālu saskari ar plātnēm gatavošanas laikā.
- Lai negūtu apdegumus, lietošanas laikā nepieskarieties plātnes fiksatoriem vai pretšļakstu aizsargplāksnei.
- Lai nesabojātu ierīci, nekad neizmantojiet to produktu flambēšanai.
- Nelieciet uz grila produktus, kas ietīti plastmasas, polietilēna vai folijas plēvē, lai neizraisītu aizdegšanos vai nesabojātu plātnes.

- Lai nesabojātu sildvirsmu, cepšanai vai apmaisišanai neizmantojiet metāla lāpstiņu.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz ierīces pamatnes norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājās.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāta tās kontaktdakša, elektrības vads vai citas sastāvdaļas.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām, nekad nepievienojiet šo ierīci ārējam taimera slēdzim.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Šo ierīci var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi drīkst veikt bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.
- Glabājiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tiem nevar piekļūt bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaina jāveic ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu bīstamību.

levērbai

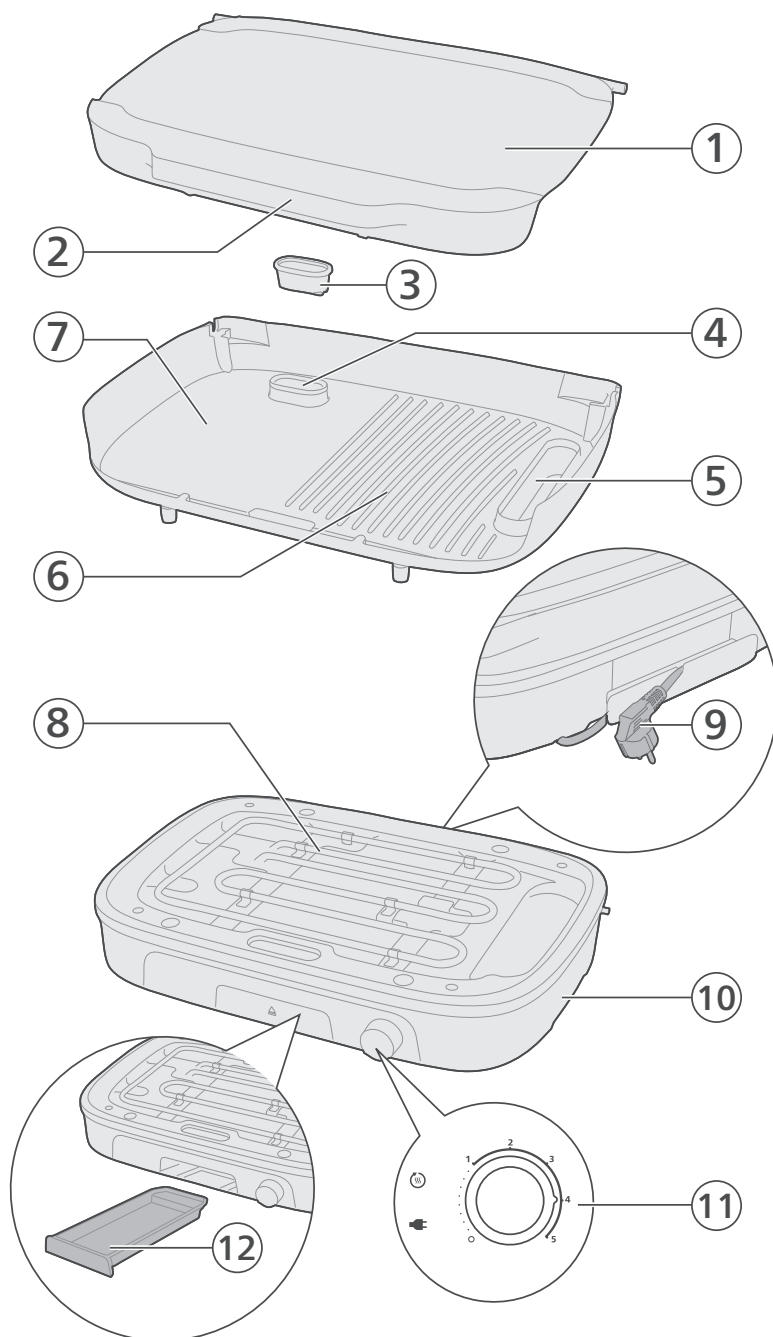
- Ierīce ir paredzēta tikai parastai lietošanai mājās. Tā nav paredzēta lietošanai veikalu darbinieku virtuvēs, birojos, fermās vai citās darba telpās. Tāpat ierīce nav paredzēta izmantošanai klientu apkalpošanai viesnīcās, moteļos, viesu mājās un citās līdzīgās apmešanās vietās.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Neļaujiet elektrības vadam karāties pāri galda vai darba virsmas malai, uz kuras stāv ierīce.
- Kad ierīce darbojas, tās pieejamās virsmas var būt karstas.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai novietošanas glabāšanā ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist.
- Nepieskarieties plātnēm ar asiem vai abrazīviem piederumiem, jo tie var bojāt virsmu nepiedegošo pārklājumu.
- Pēc lietošanas vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Lai no grila iegūtu labāko rezultātu, pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci. Pēc grila plātnu noņemšanas notīriet atsegtos sildelementus ar drānu. Uz šiem elementiem nedrīkst nokļūt ūdens.

levads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

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

Vispārīgs apraksts



- 1 Stikla vāks
- 2 Nekarstošs rokturis
- 3 Kurināmā trauks
- 4 Atvere kurināmā traukam
- 5 Tvaicēšanas rezervuārs
- 6 Grilēšanas plātne (rieivotā puse)
- 7 Grilēšanas plātne (plakanā puse)
- 8 Sildīšanas elements
- 9 Elektrības vads un kontaktdakša
- 10 Pamatne
- 11 Temperatūras regulators un indikatora lampiņa
- 12 Tauku paplāte

Vadības paneļa pārskats



Vadības panelis (labā puse) — jauda un pamatfunkcijas



Temperatūras regulēšanas poga ar grilēšanas jaudas iestatījumiem

Vēlamo grilēšanas jaudu var atlasīt ar vadības slēdzi. Iestatot slēdzi pozīcijā "0", ierīce izslēdzas. Iestatījumu pozīcijas no "1" līdz "5" norāda dažādus grilēšanas jaudas līmeņus.



Barošanas indikators

Šis indikators iedegas, kad ierīce ir pieslēgta elektrotīklam.



Uzsildīšanas indikators

Šis indikators deg, kamēr ierīce uzsilst. Kad indikators nodziest, ierīce ir sasniegusi iestatīto temperatūru un gatava lietošanai.

Vadības panelis (kreisā puse) — ieteicamās funkcijas un sastāvdaļas

Ātrās izvēles ikonu

1. grupa
(atkausēšana/uzsildīšana)

Apraksts



Grilēšanas jaudas iestatījumu ikona (1-3)

Norāda, ka ieteicams izmantot grilēšanas jaudas iestatījumu (1-3).



Atkausēšanas ikona

Norāda, ka grils ir piemērots pārtikas atkausēšanai.



Uzsildišanas ikona

Norāda, ka grils ir piemērots pārtikas atkārtotai uzsildišanai.



Plakanās plātnes ikona

Norāda, ka ieteicams izmantot plakano grilēšanas plātnes pusi.

Kopsavilkums

Lai atkausētu vai atkārtoti uzsildītu ēdienu, varat izmantot grilēšanas jaudas iestatījumus no 1 līdz 3 un gatavošanai izmantot plakano plātni.

Ātrās izvēles
ikonu

2. grupa
(dārzeni

/zivis)

Apraksts

4

Grilēšanas jaudas iestatījumu ikona 4

Norāda, ka ieteicams izmantot grilēšanas jaudas iestatījumu 4.



Dārzeņu ikona

Norāda, ka grils ir piemērots dārzeņu grilēšanai.



Zivs ikona

Norāda, ka grils ir piemērots zivju pagatavošanai.



Ikona ar plakano un rievoto plātni

Norāda, ka ieteicams izmantot gan plakano, gan rievoto grilēšanas plātnes pusi.

Kopsavilkums

Dārzeņu vai zivju pagatavošanai varat izmantot grilēšanas jaudas iestatījumu 4 un gatavot gan uz plakanās, gan rievotās plātnes puses.

Ātrās izvēles
ikonu

3. grupa
(steiki/burge-
ri)

Apraksts

5

Grilēšanas jaudas iestatījumu ikona 5

Norāda, ka ieteicams izmantot grilēšanas jaudas iestatījumu 5.



Steika ikona

Norāda, ka grils ir piemērots steiku cepšanai.

**Burgera ikona**

Norāda, ka grils ir piemērots burgeru gaļas cepšanai.

**Rievotās plātnes ikona**

Norāda, ka ieteicams izmantot rievoto grilēšanas plātnes pusi.

Kopsavilkums Steika vai burgeru gaļas cepšanai varat izmantot grilēšanas jaudas iestatījumu 5 un gatavot uz plātnes rievotās puses.

Vadības paneļa apraksts (papildu)

Piespiediet, lai izņemtu tauku paplāti.

Pirms pirmās lietošanas reizes

Svarīgi! Pirmajā lietošanas reizē ierīce var nedaudz dūmot un radīt smaku. Tas ir normāli, un pēc dažām minūtēm tam būtu jābeidzas.

Uzmanību! Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.

- 1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- 2 Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes (ja tādas ir).
- 3 Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi iztīriet ierīci.

Sagatavošanās pirms lietošanas

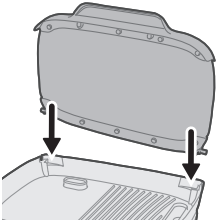
Pirms ierīces pirmās izmantošanas reizes rūpīgi notīriet visas detaļas, kas saskarsies ar produktiem (skatiet sadaļu "Tīrīšana un apkope").

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

Neizmantojiet metāla, asus vai abrazīvus virtuves piederumus, jo tie var sabojāt grilēšanas plātņu nepiedegošo pārklājumu.

Pat tad, ja kurināmā trauku neizmantojat, vienmēr ievietojiet grilēšanas plātnes atverē. Pretējā gadījumā caur kurināmā trauka atveri tauki var izšķīstīties uz sildīšanas elementa zem grilēšanas plātnes.

- 1 Novietojiet ierīces pamatni uz stabilas un līdzenas virsmas.
- 2 Ievietojiet pilēšanas paplāti pamatnē.



3 Uzlieciet stikla vāku uz grilēšanas plātnes.

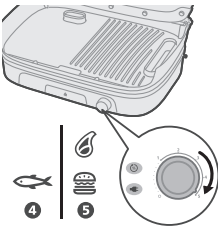
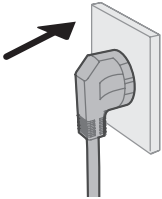
Piezīme. Vāks ir jāuzliek, lai paātrinātu grilēšanu un nodrošinātu, ka dažādās garšas, kas veidojas, grilējot ar dūmiem vai tvaiku, piesātinātu ēdienu. Grilējot ar dūmiem vai tvaiku, vienmēr aizveriet vāku.

Ierīces lietošana

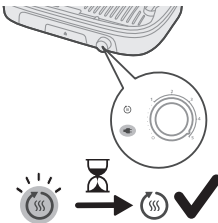
Regulāra grilēšana — grilēšana uz rievotās virsmas

Nekad nelejiet eļļu vai citu šķidrumu kurināmā traukā.

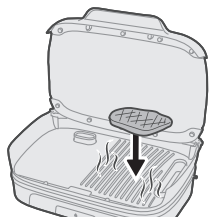
- 1** Atritiniet strāvas vadu.
- 2** Iespraudiet elektrības kontaktdakšu iezemētā elektrotīkla sienas kontaktligzdā.
 - Iedegsies barošanas indikators .



- 3** Iestatiet temperatūras kontroli uz iestatījumu, ar kuru vēlaties grilēt.
 - Skatiet ēdienu pagatavošanas tabulu, lai uzzinātu temperatūras iestatījumu un grilēšanas laiku.
 - Iedegas uzsilšanas lampiņa.



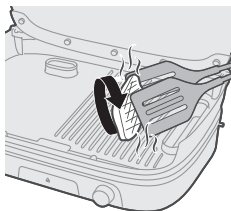
- 4** Ļaujiet ierīcei uzsilt, līdz indikators nodziest.
 - Tagad ierīce ir gatava lietošanai.



- 5** Uzlieciet sastāvdaļas uz karstās grilēšanas plātnes.

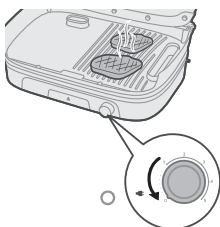
Piezīme. Ja grilēšanas laikā indikatora lampiņa iedegas, tas nozīmē, ka ierīce atkal uzsilst. Jums nav jāpārtrauc grilēšana.

Piezīme. Varat izvēlēties, vai aizvērt vāku, vai arī atstāt to atvērtu.



- 6** Ik pa laikam apgrieziet sastāvdaļas uz grilēšanas plātnes.

Uzmanību! Nekad negrieziet ēdienu, kamēr tas atrodas uz grilēšanas plātnes, un neizmantojiet ēdiena apgriešanai metāla piederumus. Tā rīkojoties jūs varat sabojāt nepiedegošo virsmu.



- 7** Kad ēdiens ir pagatavots atbilstoši jūsu vēlmēm, noņemiet to no grilēšanas plātnes. Pagrieziet temperatūras regulatoru atpakaļ uz 0.

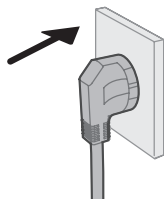
Uzmanību! Ēdiena noņemšanai no grilēšanas plātnes neizmantojiet metāla piederumus. Tā rīkojoties jūs varat sabojāt nepiedegošo virsmu.

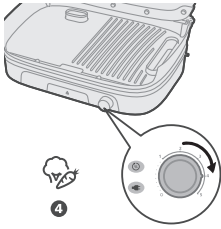
Uzmanību! Nepārvietojiet un netransportējiet ierīci lietošanas laikā vai, kamēr tā vēl ir karsta.

Dārzeņu grilēšana — grilēšana uz plakanās virsmas

Nekad nelejiet eļļu vai citu šķidrumu kurināmā traukā.

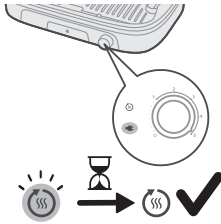
- 1** Atritiniet strāvas vadu.
 - 2** Iespraudiet elektrības kontaktdakšu iezemētā elektrotīkla sienas kontaktligzdā.
- Iedegsies barošanas indikators .





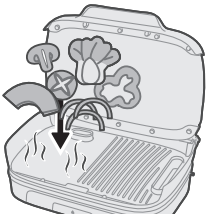
3 Iestatiet temperatūras regulatoru 4. pozīcijā.

- Skatiet ēdiena pagatavošanas tabulu, lai uzzinātu temperatūras iestatījumu un grilēšanas laiku.
- Iedegas indikators.



4 Ļaujiet ierīcei uzsilt, līdz indikators nodziest.

- Tagad ierīce ir gatava lietošanai.



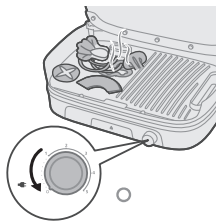
5 Uzlieciet sastāvdaļas uz karstās grilēšanas plātnes.

Piezīme. Ja grilēšanas laikā indikatora lampiņa iedegas, tas nozīmē, ka ierīce atkal uzsilst. Jums nav jāpārtrauc grilēšana.

Piezīme. Varat izvēlēties, vai aizvērt vāku, vai arī atstāt to atvērtu.

6 Ik pa laikam apgrieziet sastāvdaļas uz grilēšanas plātnes.

Uzmanību! Nekad negrieziet ēdiena, kamēr tas atrodas uz grilēšanas plātnes, un neizmantojiet ēdiena apgriešanai metāla piederumus. Tā rīkojoties jūs varat sabojāt nepiedegošo virsmu.



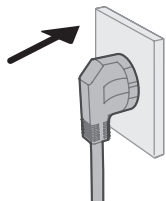
7 Kad ēdiens ir pagatavots atbilstoši jūsu vēlmēm, noņemiet to no grilēšanas plātnes. Pagrieziet temperatūras regulatoru atpakaļ uz 0.

Uzmanību! Ēdiena noņemšanai no grilēšanas plātnes neizmantojiet metāla piederumus. Tā rīkojoties jūs varat sabojāt nepiedegošo virsmu.

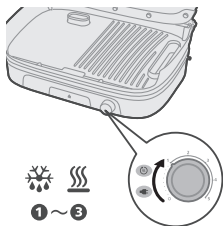
Uzmanību! Nepārvietojiet un netransportējiet ierīci lietošanas laikā vai, kamēr tā vēl ir karsta.

Atkausēšana un uzsildīšana — grilēšana uz plakanās virsmas

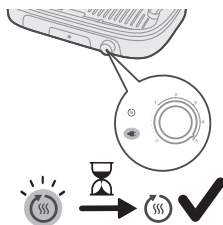
1 Atritiniet strāvas vadu.



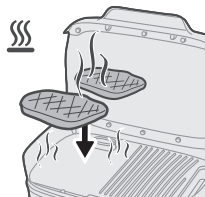
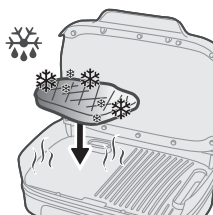
- 2** Iespraudiet elektrības kontaktdakšu iezemētā elektrotīkla sienas kontaktligzdā.
- Iedegsies barošanas indikators .



- 3** Iestatiet temperatūras regulatoru pozīcijā 1/2 (atkausēšana) vai pozīcijā 2/3 (uzsildīšana).
- Iedegas indikators.



- 4** Ļaujiet ierīcei uzsilt, līdz indikators nodziest.
- Tagad ierīce ir gatava lietošanai.



- 5** Uzlieciet sastāvdaļas uz karstās grilēšanas plātnes.

Piezīme. Ja grilēšanas laikā indikatora lampiņa iedegas, tas nozīmē, ka ierīce atkal uzsilst. Jums nav jāpārtrauc grilēšana.

Piezīme. Varat izvēlēties, vai aizvērt vāku, vai arī atstāt to atvērtu.

- 6** Regulāri pārbaudiet ēdienu, lai izvairītos no pārlietu lielas uzkaršanas.
- Ik pa laikam apgrieziet ēdienu, kas atrodas uz grilēšanas plātnes, ja nepieciešams.

Uzmanību! Nekad negrieziet ēdienu, kamēr tas atrodas uz grilēšanas plātnes, un neizmantojiet ēdiena apgriešanai metāla piederumus. Tā rīkojoties jūs varat sabojāt nepiedegošo virsmu.

- 7 Kad ēdiens ir pagatavots atbilstoši jūsu vēlmēm, noņemiet to no grilēšanas plātnes. Pagrieziet temperatūras regulatoru atpakaļ uz 0.

Uzmanību! Ēdiena noņemšanai no grilēšanas plātnes neizmantojiet metāla piederumus. Tā rīkojoties jūs varat sabojāt nepiedegošo virsmu.

Uzmanību! Nepārvietojiet un netransportējiet ierīci lietošanas laikā vai, kamēr tā vēl ir karsta.

Grilēšana ar dūmiem

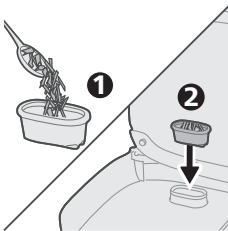
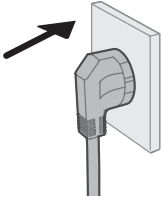
Lai piešķirtu ēdienam asumu, grilēšanai varat izmantot dūmus, ko izdala kaltētas garšvielas.

Nekad nelejiet eļļu vai citu šķidrumu kurināmā traukā.

Šajā ierīcē neizmantojiet ogles vai līdzīgu kurināmo.

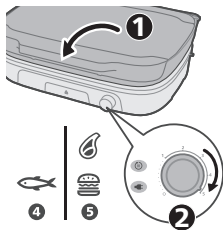
Padoms. Novietojiet grilu zem tvaika nosūcēja vai labi ventilētā telpā, jo grilēšanas laikā gar vāka malām izplūst dūmi.

- 1 Atritiniet strāvas vadu.
 - 2 Iespraudiet elektrības vada spraudni iezemētā sienas kontaktligzdā.
- Iedegsies barošanas indikators .

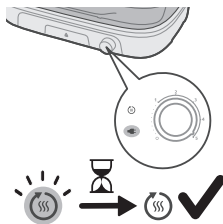


- 3 Kurināmā traukā ievietojiet kaltētas garšvielas un ievietojiet trauku grilēšanas plātnes atverē.
- Lai iegūtu maigu dūmu garšu, piepildiet trauku līdz apakšējai līnijai. Ēdienu varat kūpināt 10 līdz 15 minūtes.
 - Lai iegūtu vidēji izteiktu dūmu garšu, piepildiet trauku līdz vidējai līnijai. Ēdienu varat kūpināt 20 līdz 25 minūtes.
 - Lai iegūtu spēcīgāku dūmu garšu, piepildiet trauku līdz malai. Ēdienu varat kūpināt 30 minūtes.

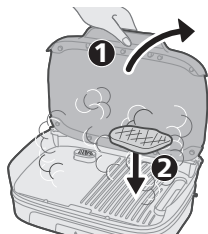
Piezīme. Ja vēlaties kūpināt vēlreiz, vienmēr iepriekš iztukšojiet kurināmā trauku. Izmantotās garšvielas nelietojiet atkārtoti.



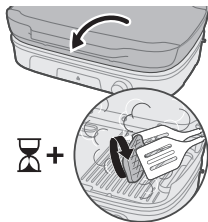
- 4 Lai grilētu ar dūmiem, iestatiet temperatūras kontroli uz iestatījumu 5 un aizveriet stikla vāku, lai novērstu dūmu izplūšanu.
- Iedegas indikators.



- 5 Ļaujiet ierīcei iesilt, līdz nodziest indikators un no kurināmā trauka mazliet sāk plūst dūmi.
- Tagad ierīce ir gatava lietošanai.



- 6 Atveriet stikla vāku un novietojiet sastāvdaļas uz karstās grilēšanas plātnes.



- 7 Aizveriet stikla vāku, lai nodrošinātu, ka dūmu aromāts iesūksies ēdienā, un lai novērstu tvaiku izšļakstīšanos.

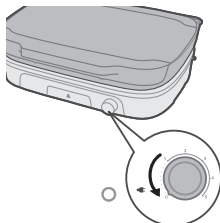
Piezīme. Tā ir normāla parādība, ja neliels dūmu apjoms izplūst gar vāka malām.

- 8 Ik pa laikam apgrieziet sastāvdaļas uz grilēšanas plātnes.

Uzmanību! Nekad negrieziet ēdienu, kamēr tas atrodas uz grilēšanas plātnes, un neizmantojiet ēdiena apgriešanai metāla piederumus. Tā rīkojoties jūs varat sabojāt nepiedegošo virsmu.

- 9 Kad sastāvdaļas ir gatavas, atveriet stikla vāku, noņemiet sastāvdaļas no grilēšanas plātnes un pagrieziet temperatūras kontroli atpakaļ uz 0.

Uzmanību! Iztukšojiet kurināmā trauku uz (keramiskās) plātnes. Izmetiet tikai atdzesētas kaltētās garšvielas. Kaltētās garšvielas pirms izmešanas varat arī iemērk aukstā ūdenī.



Uzmanību! Ēdiena noņemšanai no grilēšanas plātnes neizmantojiet metāla piederumus. Tā rīkojoties jūs varat sabojāt nepiedegošo virsmu.

Uzmanību! Nepārvietojiet un netransportējiet ierīci lietošanas laikā vai, kamēr tā vēl ir karsta.

Uzmanību! Pirms pārvietošanas vai tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist.

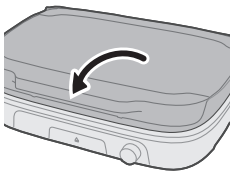
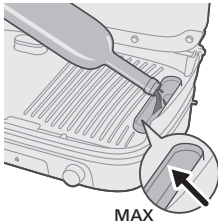
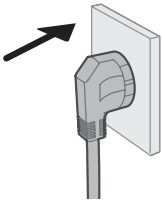
Grilēšana ar tvaiku

Lai gaļa kļūtu mīkstāka, varat grilēt, izmantojot tvaiku, ko izdala šķidrums, piemēram, ūdens.

Uzmanību! Tvaicēšanas rezervuārā iepildiet tikai ūdeni vai garšaugus. Nepievienojiet citus šķidrumus, piemēram, eļļu vai marinādi.

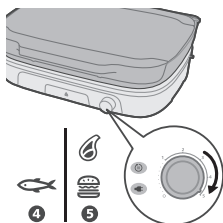
Uzmanību! Nekad neizmantojiet karstu ūdeni vai tikko uzvārītu ūdeni, lai piepildītu tvaicēšanas rezervuāru, citādi rezervuārs var pārplūst.

- 1 Atritiniet strāvas vadu.
- 2 Iespraudiet elektrības vada spraudni iezemētā sienas kontaktligzdā.
- Iedegsies barošanas indikators .



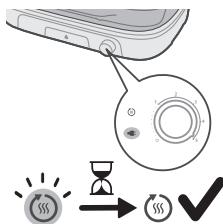
- 3 Ielejiet tvaicēšanas rezervuārā ūdeni un aizveriet vāku.

Piezīme. Nekad nepiepildiet tvaicēšanas rezervuāru virs maksimālā līmeņa norādes, lai novērstu pārplūšanu.

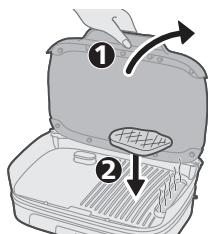


- 4 Lai grilētu ar tvaiku, iestatiet temperatūras kontroli uz iestatījumu 4 vai 5 un aizveriet stikla vāku, lai novērstu dūmu izplūšanu.
- Iedegas indikators.

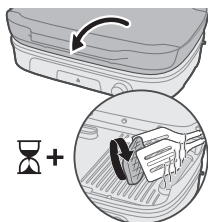
Piezīme. Pat pie aizvērtā vāka var noplūst neliels dūmu apjoms.



- 5 Ļaujiet ierīcei uzsilt, līdz indikators nodziest.
- Tagad ierīce ir gatava lietošanai.



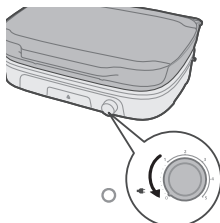
- 6 Uzlieciet sastāvdaļas uz karstās grilēšanas plātnes.



- 7 Aizveriet stikla vāku, lai nodrošinātu, ka tvaiks iesūksies ēdienā, un lai novērstu tvaiku izšļakstīšanos.
- 8 Ik pa laikam apgrieziet sastāvdaļas uz grilēšanas plātnes.

Uzmanību! Nekad negrieziet ēdiena, kamēr tas atrodas uz grilēšanas plātnes, un neizmantojiet ēdiena apgriešanai metāla piederumus. Tā rīkojoties jūs varat sabojāt nepiedegošo virsmu.

Piezīme. Tas ir normāli, ka gaļa nekļūst brūna vai kraukšķīga. Lai iegūtu brūnāku vai kraukšķīgāku gaļu, varat grilēt ar atvērtu vāku.



- 9 Kad sastāvdaļas ir gatavas, atveriet stikla vāku, noņemiet sastāvdaļas no grilēšanas plātnes un pagrieziet temperatūras regulatoru atpakaļ uz 0.

Uzmanību! Ēdiena noņemšanai no grilēšanas plātnes neizmantojiet metāla piederumus. Tā rīkojoties jūs varat sabojāt nepiedegošo virsmu.

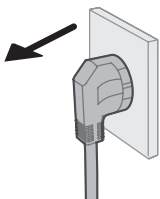
Uzmanību! Nepārvietojiet un netransportējiet ierīci lietošanas laikā vai, kamēr tā vēl ir karsta.

Pārtikas tabula

Kategorija	Recepte	Grilēšanas plātne	Grilēšanas jaudas iestatījums (1–5)	Ieteicamais gatavošanas laiks (minūtes)
Liellopu gaļa	Liellopa steiks	Plakanā puse / rievotā puse	5	13–15
	Liellopa eskalops	Plakanā puse / rievotā puse	5	14–16
	Bieza liellopa gaļas burgera kotlete	Plakanā puse / rievotā puse	5	14–16
Jēra gaļa	Jēra karbonāde	Plakanā puse / rievotā puse	5	8–10
Cūkgaļa	Cūkgaļas karbonāde	Plakanā puse / rievotā puse	5	8–10
Cāļa gaļa	Stilbiņš	Plakanā puse / rievotā puse	5	30–35
	Vistas spārniņi	Plakanā puse / rievotā puse	5	25–30
Zivis	Zivs fileja	Rievotā puse	4–5	14–16
Garneles	Garneles	Rievotā puse	5	8–10
Kebabs	Kebabs	Plakanā puse / rievotā puse	5	18–20
Hotdoga desiņa	Hotdoga desiņa	Plakanā puse / rievotā puse	5	16–18
Dārzeni	Sēnes un tomāti	Rievotā puse	4	10–12
	Cukīni un paprika	Rievotā puse	4	10–12
Funkcija	Atkausēšana	Rievotā puse	1–2	
	Uzsildīšana	Plakanā puse / rievotā puse	2–3	

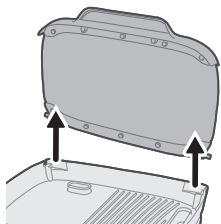
Tīrīšana un kopšana

- 1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.





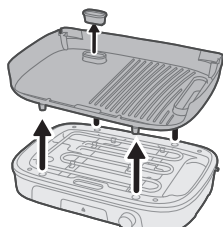
- 2 Pirms sākat tīrīšanu, ļaujiet ierīcei un grilēšanas plātnei pilnībā atdzist.



- 3 Lai noņemt stikla vāku, atveriet to un pēc tam izceliet ārā no eņģēm.
4 Mazgājiet stikla vāku karstā ūdenī ar neredz trauku mazgājamā līdzekļa vai trauku mazgāšanas mašīnā.

Piezīme. Ar stikla vāku rīkojieties uzmanīgi, nokrišanas gadījumā tas var saplīst.

Piezīme. Pēc grilēšanas ar dūmiem uz vāka var parādīties tumšs plankums. To var viegli nomazgāt ar karstu ūdeni un neredz trauku mazgāšanas līdzekli.



- 5 Izņemiet kurināmā trauku no grilēšanas plātnes.

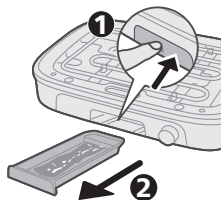
Uzmanību! Iztukšojiet kurināmā trauku uz (keramiskās) plātnes. Izmetiet tikai atdzesētas kaltētās garšvielas. Kaltētās garšvielas pirms izmešanas varat arī iemērk aukstā ūdenī.

- 6 Mazgājiet kurināmā trauku karstā ūdenī, kam pievienots neredz mazgāšanas līdzekļa.

Uzmanību! Kurināmā trauku nemazgājiet trauku mazgāšanas mašīnā.

- 7 Ar koka vai silikona lāpstiņu nostumiet liekos taukus un ēdiena atliekas no grilēšanas paplātes noteces atverē.
8 Izmantojiet virtuves dvieļus, lai noņemtu atlikušos taukus un ēdiena atliekas no grilēšanas paplātes.
9 Mazgājiet grilēšanas paplāti karstā ūdenī ar neredz trauku mazgāšanas līdzekļa vai trauku mazgāšanas mašīnā.

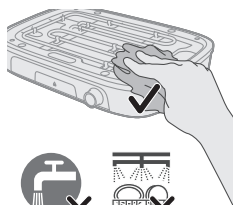
Piezīme. Ja uz grilēšanas plātnes ir sacietējuši tauki vai pārtikas atliekas, vispirms izmērcējiet grilēšanas plātni karstā ūdenī. Grilēšanas plātnes tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai sūkļus.





10 Noņemiet taukus un ēdiena atliekas no pilēšanas paplātes.

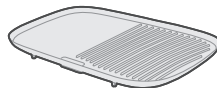
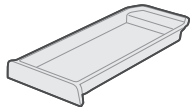
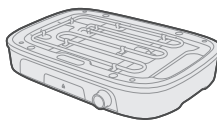
11 Mazgājiet pilēšanas paplāti karstā ūdenī ar neredz trauku mazgāšanas līdzekļa vai trauku mazgāšanas mašīnā.



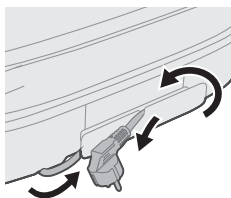
12 Tīriet pamatni ar mitru drānu.

Bīstami! Neiegremdējiet pamatni vai elektrības vadu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

13 Rūpīgi nožāvējiet visas ierīces daļas.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Glabāšana



- 1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist, kā arī gādāji, lai pirms novietošanas glabāšanā visas detaļas būtu sausas un tīras.
- 2 Pievienojiet stikla vāku, ievietojiet kurināmā trauku grilēšanas plātnē, novietojiet grilēšanas plātni uz pamatnes un ievietojiet pilēšanas paplāti pamatnē.
- 3 Satiniet elektrības vadu un ievietojiet ierīci kastē, lai aizsargātu korpusu.
- 4 Glabājiet ierīci sausā vietā.

Problēmu novēršana

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

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Grils neieslēdzas.	Barošanas vads nav pievienots funkcionējošai kontaktligzdai.	Pārlicinieties, ka barošanas vads ir pareizi iesprausts funkcionējošā kontaktligzdā.
	Barošanas slēdzis ir izslēgšanas pozīcijā (0).	Barošanas slēdzim ir jābūt kādā no sildīšanas pozīcijām (1.–5. pozīcijā).
	Noņemamā plātne nav pareizi ievietota.	Noņemamajai plātnei jābūt pareizi ievietotai un pilnībā nostiprinātai savā vietā.
Nevienmērīga silšana gatavošanas laikā.	Grilēšanas plātnes nav pareizi ievietotas vai pozicionētas.	Pārbaudiet, vai grilēšanas plātnes ir pareizi ievietotas un droši nostiprinātas savā vietā.
	Pārtika uz grilēšanas plātnēm ir izvietota nevienmērīgi.	Pārlicinieties, ka pārtika uz grilēšanas plātnēm ir izkārtota vienmērīgi.
	Grils nav pietiekami uzkarsēts.	Noregulējiet temperatūru uz konkrētu iestatījumu un ļaujiet grilam pirms lietošanas kārtīgi uzsilt.
Pārmērīga dūmošana vai deguma smaka lietošanas laikā.	Liekie tauki vai eļļa pil uz sildelementiem.	Gādāji, lai liekie tauki vai eļļa nepilētu uz sildelementiem.
	Uz grilēšanas plātnēm ir sakrājušās ēdiena atliekas.	Rūpīgi notīriet grilēšanas plātnes, lai noņemtu uzkrājušās atliekas, kas var izraisīt dūmošanu.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
	Ēdiena gatavošanas laikā tiek izmantots pārāk daudz eļļas vai tauku.	Gatavojot ēdiena, neizmantojiet tik daudz eļļas vai tauku.
Problēmas ar nepiedegošo pārklājumu.	Nepiedegošais pārklājums atdalās vai ir bojāts.	Pārtrauciet izmantot ierīci un sazinieties ar ražotāju, lai to salabotu vai nomainītu.
	Uz grilēšanas plātnēm tiek izmantoti metāla piederumi.	Neizmantojiet metāla piederumus, jo tie var saskrāpēt nepiedegošo pārklājumu.
	Nepareiza tīrīšana vai apkope.	Ievērojiet ieteiktos tīrīšanas un apkopes norādījumus, lai pagarinātu nepiedegošā pārklājuma kalpošanas laiku.
Nevienmērīgi pagatavots ēdiens.	Produktu biezums ir nevienmērīgs vai tie nav pareizi sagatavoti.	Pirms gatavošanas pārlicinieties, ka produkti ir vienāda biezuma un pareizi sagatavoti.
	Izvēlēts neatbilstošs gatavošanas laiks vai temperatūra.	Ievērojiet katram produktam ieteikto gatavošanas laiku un temperatūru.
	Gatavošanas laikā grils tiek atvērts pārāk bieži.	Neatveriet grila vāku pārāk bieži, jo tas var izraisīt nevienmērīgu ēdiena gatavošanos.

Turinys

Svarbios saugos instrukcijos	196
Pavojus	196
Warning	196
Caution	197
Įvadas	197
Bendrasis aprašymas	198
Valdymo skydelio apžvalga	199
Prieš naudojant pirmą kartą	201
Paruošimas prieš naudojimą	201
Prietaiso naudojimas	202
Įprastas kepimas – kepimas ant brūkšniuotos pusės	202
Daržovių kepimas – kepimas ant plokščios pusės	203
Atšildymas ir pašildymas – kepimas ant plokščios pusės	204
Kepimas su dūmais	206
Kepimas su garais	207
Maisto lentelė	209
Valymas ir priežiūra	210
Laikymas	212
Trikčių diagnostika ir šalinimas	213

Svarbios saugos instrukcijos

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

Pavojus

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

Warning

- Padėkite prietaisą ant lygaus, horizontalaus, sauso, neslidaus paviršiaus.
- Nestatykite prietaiso prie stalo ar stalviršio krašto, kad jis nenukristų.
- Patikrinkite, ar maitinimo laidas ir ilgintuvas nekliūna praeinant, kad prietaisas neapvirstų.
- Nejudinkite prietaiso, kai jis veikia
- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Gamindami maistą saugokite, kad plastikiniai indai ar kitos karščiui jautrios medžiagos nesiliestų su plokštėmis.
- Kad nenusidegintumėte, prietaisui veikiant, nelieskite plokščių atlaisvinimo fiksatorių arba nuo išsiliejimo apsaugančios kepimo pertvaros plokštės.
- Kad nesugadintumėte gaminio, ruošdami juo maistą nenaudokite flambiravimo.

- Nedėkite ant grotelių maisto, kuris yra suvyniotas į plastiką, polietileną ar folijos popierių, nes gali kilti gaisras arba būti sugadintos plokštės.
- Kad nepažeistumėte kaitinimo plokščių, kepiniai ar maišymui nenaudokite metalinių mentelių.
- Prieš jungdami prietaisą prie maitinimo tinklo patikrinkite, ar prietaiso apačioje nurodyta įtampa atitinka vietinę elektros įtampą.
- Jei kištukas, maitinimo laidas ar kitos dalys yra pažeistos, prietaiso nenaudokite.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Norėdami išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada nejunkite prie išorinio laikmačio jungiklio.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra silpnesni, arba neturintieji patirties ir žinių su sąlyga, kad jie bus prižiūrimi ar išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supažindinti su susijusiais pavojais. Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir taisyti prietaiso, nebent jie būtų vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prietaiso negalima naudoti su išoriniu laikmačiu ar su atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip gali kilti pavojus.

Caution

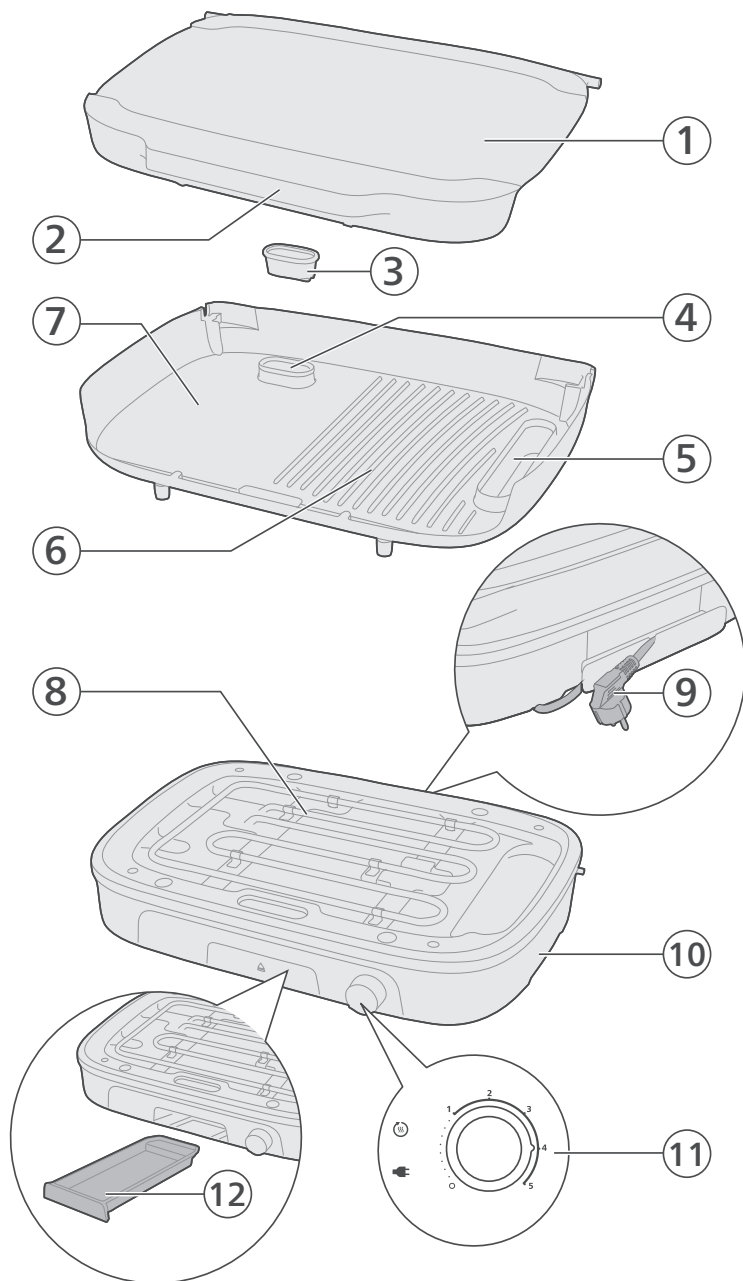
- Šis prietaisas skirtas tik įprastai naudoti buityje. Jis neskirtas naudoti tokioje aplinkoje kaip parduotuvių, biurų, ūkių personalo virtuvėse arba kitoje darbo aplinkoje. Gaminyje nėra skirtas viešbučių, motelių, nakvynės namų, kuriuose patiekiami pusryčiai, bei kitų gyvenamojo tipo aplinkų klientams.
- Prietaisąjunkite tik į žemintą sieninį el. lizdą.
- Nepalikite maitinimo laido kabančio nuo stalo ar pagrindo, ant kurio laikomas prietaisas, krašto.
- Prietaisui veikiant, kai kurie jo pasiekiami paviršiai gali labai įkaisti.
- Prieš valydami prietaisą ar dėdami jį į vietą, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Niekada nelieskite plokščių aštriais ar šiurkščiais daiktais, nes galite pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.
- Visada baigę naudoti išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo.
- Kad naudodami keptuvą pasiektumėte geriausių rezultatų, po kiekvieno naudojimo prietaisą visada išvalykite. Išėmę groteles, šluoste nuvalykite atvirus kaitinimo elementus. Valydami būkite atsargūs, kad ant jų nepatektų vandens.

Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!

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

Bendrasis aprašymas



- 1 Stiklinis dangtis
- 2 Nejkaistanti rankena
- 3 Dūmų indelis
- 4 Dūmų indelio anga
- 5 Garų talpykla
- 6 Kepimo plokštė (brūkšniuota pusė)
- 7 Kepimo plokštė (plokščia pusė)
- 8 Kaitinimo elementas
- 9 Maitinimo laidas ir kištukas
- 10 Pagrindas
- 11 Temperatūros valdiklis ir indikacinė lemputė
- 12 Riebalų lovelis

Valdymo skydelio apžvalga



Valdymo skydelis (dešinė pusė) – maitinimas ir pagrindinės operacijos



Temperatūros valdymo rankenėlė su kepimo galios nustatymais

Naudokite valdymo rankenėlę, kad pasirinkite norimą kepimo galią.

Nustatymas „0“ išjungia prietaisą.

Nustatymai 1–5 siūlo skirtingus kepimo galios lygius.



Kištuko indikatorius

Šis indikatorius įsižiebia, kai prietaisas prijungiamas prie elektros tinklo.



Kaitinimo indikatorius

Šis indikatorius šviečia, kol prietaisas įkaista. Kai indikatorius užgesa, prietaisas pasiekė nustatytą temperatūrą ir yra paruoštas naudoti.

Valdymo skydelis (kairė pusė) – rekomenduojamos funkcijos ir ingredientai

Greitojo naudojimo piktogramų grupė 1 (Atšildymas / pašildymas)

Apibūdinimas



Kepimo galios nustatymų piktograma (1–3)

Rodo, kad rekomenduojami kepimo galios nustatymai (1–3).

**Atšildymo piktograma**

Rodo, kad keptuvas rekomenduojamas maistui atšildyti.

**Pašildymo piktograma**

Rodo, kad keptuvas rekomenduojamas maistui pašildyti.

**Plokščios plokštės piktograma**

Nurodo, kad rekomenduojama naudoti plokščiąją kepimo plokštės pusę.

Santrauka

Maistui atšildyti ar pašildyti galite naudoti 1–3 kepimo galios nustatymus ir kepti ant plokščios plokštės.

Greitojo
naudojimo
piktogramų
grupė 2
(Daržovės
/ žuvis)

Apibūdinimas

4

Kepimo galios nustatymo piktograma 4

Nurodo, kad rekomenduojamas 4 kepimo galios nustatymas.

**Daržovių piktograma**

Nurodo, kad keptuvas rekomenduojamas daržovėms kepti.

**Žuvies piktograma**

Nurodo, kad keptuvas rekomenduojamas žuviai kepti.

**Plokščios ir brūkšniuotos plokštės piktograma**

Nurodo, kad rekomenduojama naudoti tiek plokščią, tiek brūkšniuotą keptuvo plokštės pusę.



Santrauka

Daržovėms ar žuviai kepti galite naudoti 4 kepimo galios nustatymą ir kepti tiek ant plokščios, tiek ant brūkšniuotos plokštės.

Greitojo
naudojimo
piktogramų
grupė 3
(Kepsnys /
mėsainis)

Apibūdinimas

5

Kepimo galios nustatymo piktograma 5

Nurodo, kad rekomenduojamas 5 kepimo galios nustatymas.

**Kepsnio piktograma**

Nurodo, kad keptuvas rekomenduojamas kepsniams kepti.

**Mėsainio piktograma**

Nurodo, kad keptuvas rekomenduojamas mėsiniams kepti.

**Brūkšniuotos plokštės piktograma**

Nurodo, kad rekomenduojama naudoti brūkšniuotą kepimo plokštės pusę.

Santrauka

Kepsniams ar mėsiniams kepti galite naudoti 5 kepimo galios nustatymą ir kepti ant brūkšniuotos plokštės.

Valdymo skydelis (papildomai)

Paspauskite, kad išstumtumėte riebalų lovelį.

Prieš naudojant pirmą kartą

Svarbu. Naudojant pirmą kartą, iš prietaiso gali sklisti dūmų ir kvapas. Tai yra įprasta ir jų turėtų nelikti per kelias minutes.

Dėmesio! Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.

- 1 Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- 2 Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes (jei tokių yra).
- 3 Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą kruopščiai išvalykite.

Paruošimas prieš naudojimą

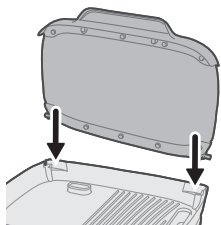
Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite visas dalis, kurios liečiasi su maistu (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).

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

Nenaudokite metalinių, aštrių ar šiurkščių virtuvinių įrankių, nes jie gali pažeisti nepridegančią kepimo plokštės dangą.

Dūmų indelį visada statykite į kepimo plokštės angą, net jei jo nenaudojate. Priešingu atveju riebalai gali taškytis per dūmų indelio angą ant po kepimo plokšte esančio kaitinimo elemento.

- 1 Pagrindą pastatykite ant stabilaus ir lygaus paviršiaus.
- 2 Įstumkite riebalų padėklą į pagrindą.



3 Ant kepimo plokštės uždėkite stiklinį dangtį.

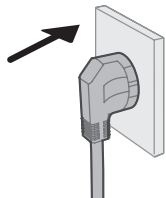
Pastaba. Dangtis reikalingas, kad kepimas būtų greitesnis ir kad įvairūs skoniai, atsirandantys kepant su dūmais ar garais, jaustųsi maiste. Kepdami su dūmais ar garais, užtikrinkite, kad dangtis visada būtų uždarytas.

Prietaiso naudojimas

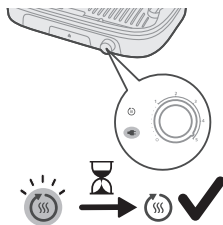
Įprastas kepimas – kepimas ant brūkšniuotos pusės

Niekada nepilkite aliejaus ar kito skysčio į dūmų indelį.

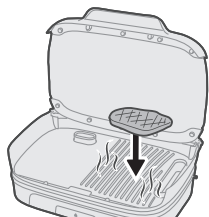
- 1** Išvyniokite maitinimo laidą.
- 2** Maitinimo kištukąjunkite į žemintą sieninį el. lizdą.
 - Įsižiebia kištuko indikatorius .



- 3** Pasirinkite temperatūros nustatymą, kuriuo norėtumėte kepti.
 - Informacijos apie temperatūros nustatymą ir kepimo laiką rasite maisto ruošimo lentelėje.
 - Įsižiebia kaitimo lemputė.



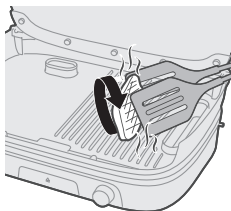
- 4** Palaukite, kol prietaisas įkais, tuomet indikacinė lemputė nebešvies.
 - Dabar prietaisas paruoštas naudojimui.



5 Padėkite produktus ant įkaitusios kepimo plokštės.

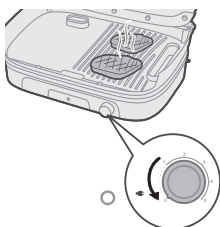
Pastaba. Kai kepimo metu įsijungia indikacinė lemputė, prietaisas vėl įkaista. Galite tiesiog tęsti kepimą.

Pastaba. Dangtį galite uždaryti arba palikti atidarytą.



6 Retkarčiais ant kepimo plokštės pavartykite kepamą maistą.

Dėmesio! Niekada nepjaustykite produktų, kai jie yra ant kepimo plokštės ir produktams apversti nenaudokite metalinių įrankių. Jie gali pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.



7 Kai produktai paruošti pagal jūsų skonį, paimkite juos nuo kepimo plokštės. Nustatykite temperatūros valdiklį atgal į 0.

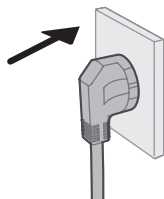
Dėmesio! Produktus ant kepimo plokštės nuimti nenaudokite metalinių įrankių. Jie gali pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.

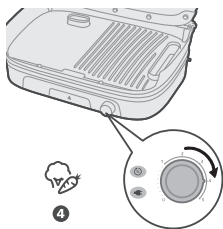
Dėmesio! Nenešiokite ir nevežkite prietaiso, kai jis veikia ar kai yra įkaitęs.

Daržovių kepimas – kepimas ant plokščios pusės

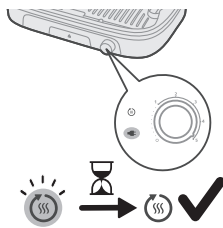
Niekada nepilkite aliejaus ar kito skysčio į dūmų indelį.

- 1 Išvyniokite maitinimo laidą.
- 2 Maitinimo kištukąjunkite į žemintą sieninį el. lizdą.
- Įsižiebia kištuko indikatorius .

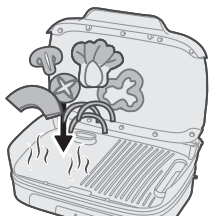




- 3 Nustatykite temperatūros valdiklį į 4 padėtį.
- Informacijos apie temperatūros nustatymą ir kepimo laiką rasite maisto ruošimo lentelėje.
 - Įsijungia indikacinė lemputė.



- 4 Palaukite, kol prietaisas įkais, tuomet indikacinė lemputė nebešvies.
- Dabar prietaisas paruoštas naudojimui.



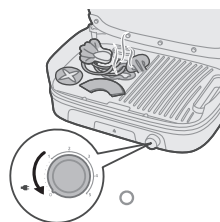
- 5 Padėkite produktus ant įkaitusios kepimo plokštės.

Pastaba. Kai kepimo metu įsijungia indikacinė lemputė, prietaisas vėl įkaista. Galite tiesiog tęsti kepimą.

Pastaba. Dangtį galite uždaryti arba palikti atidarytą.

- 6 Retkarčiais ant kepimo plokštės pavartykite kepamą maistą.

Dėmesio! Niekada nepjaustykite produktų, kai jie yra ant kepimo plokštės ir produktams apversti nenaudokite metalinių įrankių. Jie gali pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.



- 7 Kai produktai paruošti pagal jūsų skonį, paimkite juos nuo kepimo plokštės. Nustatykite temperatūros valdiklį atgal į 0.

Dėmesio! Produktus ant kepimo plokštės nuimti nenaudokite metalinių įrankių. Jie gali pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.

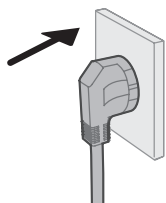
Dėmesio! Nenešiokite ir nevežkite prietaiso, kai jis veikia ar kai yra įkaitęs.

Atšildymas ir pašildymas – kepimas ant plokščios pusės

- 1 Išvyniokite maitinimo laidą.

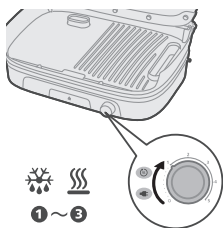
2 Maitinimo kištukąjunkite į žemintą sieninį el. lizdą.

- Įsižiebia kištuko indikatorius .



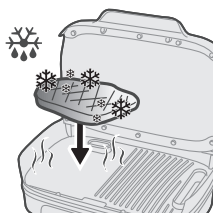
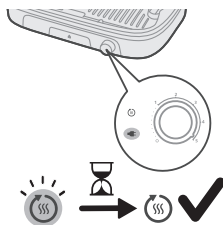
3 Nustatykite temperatūros valdiklį į padėtį 1/2 (atšildymas) arba 2/3 (pakaitinimas).

- Įsijungia indikacinė lemputė.



4 Palaukite, kol prietaisas įkais, tuomet indikacinė lemputė nebešvies.

- Dabar prietaisas paruoštas naudojimui.



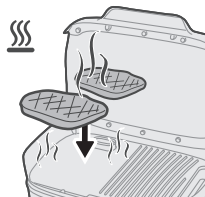
5 Padėkite produktus ant įkaitusios kepimo plokštės.

Pastaba. Kai kepimo metu įsijungia indikacinė lemputė, prietaisas vėl įkaista. Galite tiesiog tęsti kepimą.

Pastaba. Dangtį galite uždaryti arba palikti atidarytą.

6 Reguliariai tikrinkite maistą, kad jis neperkeptų.

- Jei reikia, kartais apverskite ingredientus ant kepimo plokštės.



Dėmesio! Niekada nepjaustykite produktų, kai jie yra ant kepimo plokštės ir produktams apversti nenaudokite metalinių įrankių. Jie gali pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.

7 Kai produktai paruošti pagal jūsų skonį, paimkite juos nuo kepimo plokštės. Nustatykite temperatūros valdiklį atgal į 0.

Dėmesio! Produktus ant kepimo plokštės nuimti nenaudokite metalinių įrankių. Jie gali pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.

Dėmesio! Nenešiokite ir nevežkite prietaiso, kai jis veikia ar kai yra įkaitęs.

Kepimas su dūmais

Maistą galite kepti su iš džiovintų prieskonių išgautais dūmais, kad suteiktumėte jam daugiau skonio.

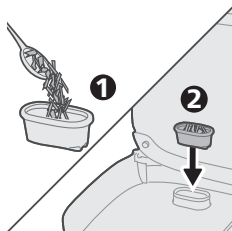
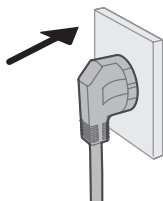
Niekada nepilkite aliejaus ar kito skysčio į dūmų indelį.

Naudodami šį prietaisą, nenaudokite anglies ar panašių degalų.

Patarimas. Padėkite prietaisą po gartraukiu ar gerai vėdinamoje patalpoje, nes kepant dūmai veržiasi pro dangčio šonus.

- 1 Išvyniokite maitinimo laidą.
- 2 Įjunkite kištuką į žemintą sieninį el. lizdą.

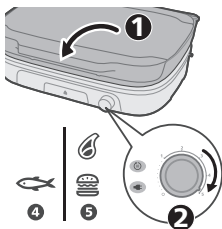
- Įsižiurbia kištuko indikatorius .

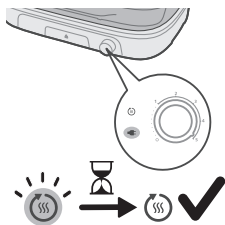


- 3 Pripildykite dūmų indelį džiovintais prieskoniais ir įstatykite jį į kepimo plokštės angą.
 - Norėdami gauti švelnų dūmo aromatą, užpildykite indelį iki apatinės linijos. Maistą galite rūkyti 10–15 minučių.
 - Norėdami gauti vidutinio stiprumo dūmo aromatą, pripildykite indelį iki vidurinės linijos. Maistą galite rūkyti 20–25 minučių.
 - Norėdami gauti stiprų dūmo aromatą, pripildykite indelį iki viršaus. Maistą galite rūkyti 30 minučių.

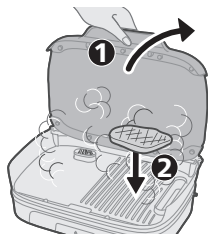
Pastaba. Jei norite vėl kepti su dūmais, visada ištuštinkite dūmų indelį. Nenaudokite tų pačių džiovintų prieskonių dar kartą.

- 4 Jei norite kepti su dūmais, parinkite 5 temperatūros nustatymą ir uždarykite stiklinį dangtį, kad nesiveržtų dūmai.
 - Užsidega indikacinė lemputė.

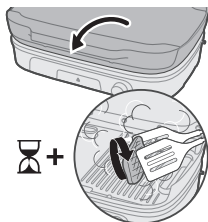




- 5 Leiskite prietaisui įkaisti, kol išsijungs indikacinė lemputė ir iš dūmų indelio pasklis nemažai dūmų.
- Dabar prietaisas paruoštas naudojimui.



- 6 Atidarykite stiklinį dangtį ir sudėkite produktus ant įkaitusios kepymo plokštės.

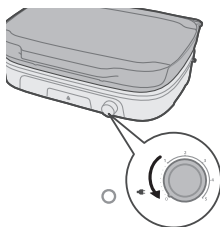


- 7 Uždarykite stiklinį dangtį, kad dūmai suteiktų produktams skonio ir kad nesitaškytų riebalai.

Pastaba. Normalu, kad pro dangčio šonus prasiskverbs šiek tiek dūmų.

- 8 Retkarčiais ant kepymo plokštės pavartykite kepamą maistą.

Dėmesio! Niekada nepjaustykite produktų, kai jie yra ant kepymo plokštės ir produktams apversti nenaudokite metalinių įrankių. Jie gali pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.



- 9 Kai produktai bus paruošti pagal jūsų skonį, atidarykite stiklinį dangtį, paimekite juos nuo kepymo plokštės ir pasukite temperatūros valdiklį iki 0.

Dėmesio! Ištuštinkite dūmų indelį ant (keramikinės) lėkštės. Prieš išmesdami džiovintus prieskonius, palaukite, kol jie atvės. Džiovintus prieskonius taip pat galite panardinti į šaltą vandenį ir tada išmesti.

Dėmesio! Produktus ant kepymo plokštės nuimti nenaudokite metalinių įrankių. Jie gali pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.

Dėmesio! Nenešiokite ir nevežkite prietaiso, kai jis veikia ar kai yra įkaitęs.

Dėmesio! Prieš imdami ar valydami prietaisą, palaukite, kol jis atvės.

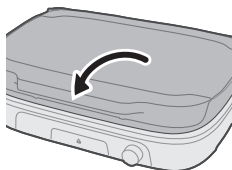
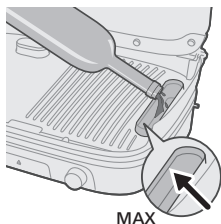
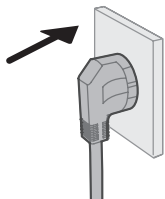
Kepimas su garais

Norėdami gauti minkštą mėsą, galite kepti su garais, gautais iš skysčio, pavyzdžiui, vandens.

Dėmesio! Į garų talpyklą pilkite tik vandenį arba žoleles. Nepilkite jokių kitų skysčių, pavyzdžiui, aliejaus ar marinatų.

Dėmesio! Niekada į garų talpyklą nepilkite karšto ar ką tik užvirusio vandens, kad talpykla nepersipildytų.

- 1 Išvyniokite maitinimo laidą.
 - 2 Įjunkite kištuką į įžemintą sieninį el. lizdą.
- Įsižiurbia kištuko indikatorius .



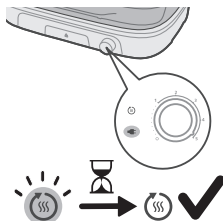
- 3 Įpilkite vandens į garų talpyklą ir uždarykite dangtį.

Pastaba. Kad skystis nepradėtų bėgti, niekada nepripilkite garų talpyklos viršydami maksimalaus lygio nuorodą.

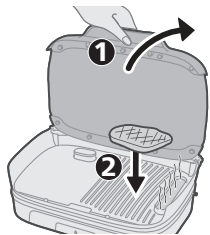


- 4 Jei norite kepti su dūmais, parinkite 4 ar 5 temperatūros nustatymą ir uždarykite stiklinį dangtį, kad nesiveržtų garai.
- Užsidega indikacinė lemputė.

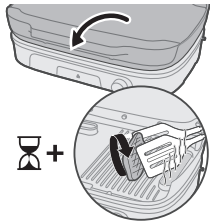
Pastaba. Net kai dangtis uždarytas, gali prasiveržti šiek tiek garų.



- 5 Palaukite, kol prietaisas įkais, tuomet indikacinė lemputė nebešvies.
- Dabar prietaisas paruoštas naudojimui.



6 Padėkite produktus ant įkaitusios kepimo plokštės.

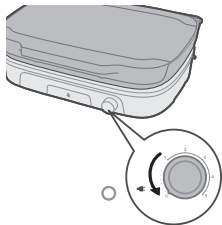


7 Uždarykite stiklinį dangtį, kad garai suteiktų produktams skonio ir nesitaškytų riebalai.

8 Retkarčiais ant kepimo plokštės pavartykite kepamą maistą.

Dėmesio! Niekada nepjaustykite produktų, kai jie yra ant kepimo plokštės ir produktams apversti nenaudokite metalinių įrankių. Jie gali pažeisti nepritekančio paviršiaus dangą.

Pastaba. Normalu, kad mėsa netampa ruda ar traški. Jei norite, kad mėsa būtų rudesnė ar traškesnė išorėje, galite kepti atidarytu dangčiu.



9 Kai produktai bus paruošti pagal jūsų skonį, atidarykite stiklinį dangtį, nuimkite juos nuo kepimo plokštės ir pasukite temperatūros valdiklį iki 0.

Dėmesio! Produktus ant kepimo plokštės nuimti nenaudokite metalinių įrankių. Jie gali pažeisti nepritekančio paviršiaus dangą.

Dėmesio! Nenešiokite ir nevežkite prietaiso, kai jis veikia ar kai yra įkaitęs.

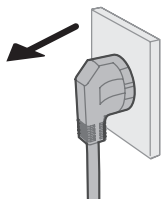
Maisto lentelė

Kategorija	Receptas	Kepimo plokštė	Kepimo galios nustatymas (1–5)	Siūlomas kepimo laikas (minutės)
Jautiena	Jautienos kepsnys	Plokščia pusė / brūkšniuota pusė	5	13–15
	Jautienos eskalopė	Plokščia pusė / brūkšniuota pusė	5	14–16
	Storas jautienos mėsainis	Plokščia pusė / brūkšniuota pusė	5	14–16
Ėriena	Ėrienos gabaliukai	Plokščia pusė / brūkšniuota pusė	5	8–10
Kiauliena	Kiaulienos kotletai	Plokščia pusė / brūkšniuota pusė	5	8–10

Višta	Blauzdelė	Plokščia pusė / brūkšniuota pusė	5	30–35
	Vištienos sparneliai	Plokščia pusė / brūkšniuota pusė	5	25–30
Žuvis	Žuvies filė	Brūkšniuota pusė	4–5	14–16
Krevetės	Krevetės	Brūkšniuota pusė	5	8–10
Kebabas	Kebabas	Plokščia pusė / brūkšniuota pusė	5	18–20
Dešrainis	Dešrainis	Plokščia pusė / brūkšniuota pusė	5	16–18
Daržovės	Grybai ir pomidorai	Brūkšniuota pusė	4	10–12
	Cukinijos ir paprikos	Brūkšniuota pusė	4	10–12
Funkcija	Atšildymas	Brūkšniuota pusė	1–2	
	Pašildymas	Plokščia pusė / brūkšniuota pusė	2–3	

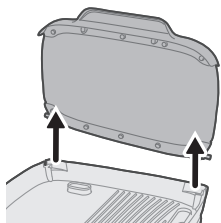
Valymas ir priežiūra

- 1 Atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo.



- 2 Prieš valydami palaukite, kol prietaisas ir kepimo plokštė visiškai atvės.

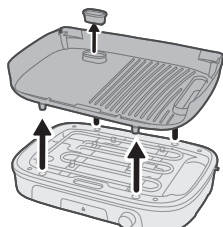




- 3 Jei norite nuimti stiklinį dangtį, atidarykite dangtį ir nuimkite jį nuo lankstų.
- 4 Stiklinį dangtį išplaukite karštu vandeniu su skystu valikliu arba indaplovėje.

Pastaba. Būkite atsargūs – jei numesite dangtį, jis gali sudužti.

Pastaba. Po kepimo su dūmais ant dangčio gali likti tamsi dėmė. Ją galima lengvai pašalinti karštu vandeniu ir indų plovikliu.



- 5 Nuimkite dūmų indelį nuo kepimo plokštės.

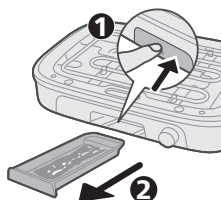
Dėmesio! Ištuštinkite dūmų indelį ant (keramikinės) lėkštės. Prieš išmesdami džiovintus prieskonius, palaukite, kol jie atvės. Džiovintus prieskonius taip pat galite panardinti į šaltą vandenį ir tada išmesti.

- 6 Dūmų indelį plaukite karštame vandenyje, įpylę šiek tiek indų ploviklio.

Dėmesio! Neplaukite dūmų indelio indaplovėje.

- 7 Medine ar silikonine mentele sustumkite riebalų ir maisto likučius nuo kepimo plokštės į nutekėjimo griovelį.
- 8 Riebalų ar maisto likučius nuo kepimo plokštės nuvalykite popieriniu rankšluosčiu.
- 9 Kepimo plokštę išplaukite karštu vandeniu su skystu valikliu arba indaplovėje.

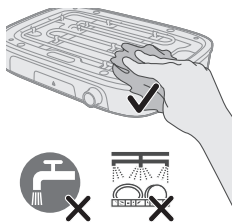
Pastaba. Jei ant kepimo plokštės yra prilipę riebalai ar maisto likučiai, pirmiausia ją mirkykite karštame vandenyje. Kepimo plokštės valymui nenaudokite abrazyvinių valiklių ar šveitimo priemonių.



- 10 Išvalykite riebalų ar maisto likučius iš riebalų lovelio.

- 11 Stiklinį dangtį išplaukite karštu vandeniu, įpylę šiek tiek indų ploviklio, arba indaplovėje.

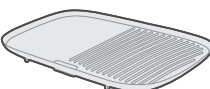
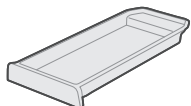
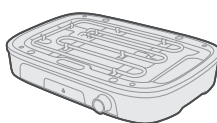




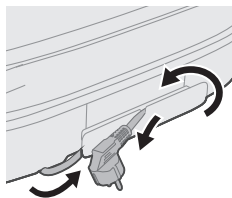
12 Pagrindą valykite drėgna šluoste.

Pavojus: Nei prietaiso pagrindo, nei maitinimo laido nemerkite į vandenį ar kitą skystį.

13 Visiškai išdžiovinkite visas prietaiso dalis.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Laikymas



- 1 Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir palaukite, kol jis atvės, o prieš padėdami jį saugoti įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.
- 2 Pritvirtinkite stiklinį dangtį, įstatykite dūmų indelį į kepimo plokštę, įstatykite kepimo plokštę į pagrindą ir įstumkite riebalų lovėlį į pagrindą.
- 3 Norėdami apsaugoti pagrindą, suvyniokite laidą ir įdėkite prietaisą į dėžę.
- 4 Prietaisą laikykite sausoje vietoje.

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje trumpai aprašomos dažniausios problemos, kurios kyla naudojant šį prietaisą. Jei toliau pateikta informacija nepadės išspręsti problemos, apsilankykite www.home.id/support. Čia rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba galėsite kreiptis į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Keptuvas neįsijungia.	Maitinimo laidas neįjungtas į veikiantį elektros lizdą.	Įsitikinkite, kad maitinimo laidas įjungtas į veikiantį elektros lizdą.
	Maitinimo jungiklis yra „išjungtas“ (0) padėtyje.	Patikrinkite maitinimo jungiklį ir įsitikinkite, kad jis yra „įjungtas“ (1–5) padėtyje.
	Nuimama plokštė nėra tinkamai pritvirtinta.	Įsitikinkite, kad nuimama plokštė yra tinkamai pritvirtinta ir visiškai įsitvirtinusi savo vietoje.
Nelygus kaitinimas kepimo metu.	Kepimo plokštės nėra tinkamai sulygiuotos arba įsitvirtinusios.	Patikrinkite, ar kepimo plokštės tinkamai sulygiuotos ir įstatytos į vietą.
	Maistas ant kepimo plokščių išdėstytas nevienodai.	Įsitikinkite, kad maistas ant kepimo plokščių išdėstytas tolygiai.
	Keptuvas nebuvo pakankamai įkaitintas.	Nustatykite tolygią temperatūrą ir prieš naudojimą leiskite keptuvui gerai įkaisti.
Naudojimo metu susidaro per daug dūmų arba jaučiamas degimo kvapas.	Ant kaitinimo elementų laša riebalų arba aliejaus perteklius.	Įsitikinkite, kad kepimo metu ant kaitinimo elementų nelaša riebalų ar aliejaus perteklius.
	Ant kepimo plokščių susikaupusios nuosėdos.	Kruopščiai nuvalykite kepimo plokštes, kad pašalintumėte visas nuosėdas, kurios gali sukelti dūmų susidarymą.
	Kepimo metu naudojama per daug aliejaus ar riebalų.	Kepimo metu venkite naudoti per didelius aliejaus ar riebalų kiekius.
Problemos su nelipnia danga.	Nelipni danga lupasi arba yra pažeista.	Nenaudokite prietaiso ir kreipkitės į gamintoją dėl remonto ar pakeitimo.
	Ant kepimo plokščių naudojami metaliniai reikmenys.	Naudokite tik nemetalinius reikmenis, kad nesubraižytumėte nelimpančios dangos.
	Netinkamas valymas ar priežiūra.	Laikykites rekomenduojamų valymo ir priežiūros instrukcijų, kad pratęstumėte nelimpančios dangos tarnavimo laiką.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Nenuoseklūs gaminimo rezultatai.	Maisto gabalėliai yra nevienodo storio arba maistas nėra tinkamai paruoštas.	Prieš kepdami įsitikinkite, kad maisto gabalėliai yra vienodo storio ir tinkamai paruošti.
	Naudojamas netinkamas kepimo laikas arba temperatūra.	Laikykitės rekomenduojamo kepimo laiko ir temperatūros skirtingoms maisto rūšims.
	Kepimo metu keptuvas atidaromas per dažnai.	Stenkitės keptuvo neatidarinėti per dažnai, nes dėl to maistas gali iškepti nevienodai.

Tartalom

Fontos biztonsági utasítás	215
Veszély	215
Figyelmeztetés	215
Vigyázat!	216
Bevezetés	217
Általános leírás	217
A kezelőpanel áttekintése	218
Teendők az első használat előtt	220
Előkészületek használat előtt	220
A készülék használata	221
Normál grillezés – Grillezés a bordázott oldalon	221
Zöldségek grillezése – Grillezés a lapos oldalon	222
Kiolvasztás és újramelegítés – Grillezés a lapos oldalon	223
Grillezés füstöléssel	225
Grillezés párolással	227
Élelmiszer-táblázat	229
Tisztítás és karbantartás	230
Tárolás	232
Hibaelhárítás	233

Fontos biztonsági utasítás

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a fontos tudnivalókat, és őrizze meg későbbi használatra.

Veszély

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

Figyelmeztetés

- Helyezze a készüléket sík, vízszintes, száraz, nem csúszós felületre.
- Legyen körültekintő és ne helyezze a készüléket asztal vagy pult szélére, hogy megakadályozza a lebillenést.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel és hosszabbítókábel ne legyen útban, így megelőzve a megbotlást.
- Működés közben soha ne mozgítsa el a készüléket.
- Soha ne használja a készüléket kültéren.
- Ügyeljen rá, hogy műanyag evőeszközök vagy más, hőre érzékeny anyagok ne kerüljenek érintkezésbe a grillezőlapokkal sütés közben.
- Az égési sérülések megelőzése érdekében ne érjen hozzá a lapkioldó reteszekhez és a fröccsenésgátló sütési terelőlaphoz.

- A termék károsodásának elkerülése érdekében ne alkalmazzon flambírozást tartalmazó recepteket.
- Ne helyezzen a grillezőlapokra műanyag, polietilén vagy alufólia csomagolású ételt, mivel ezek az anyagok tüzet okozhatnak és károsíthatják a lapokat.
- A sütéshez vagy átfordításhoz ne használjon fém spatulát annak érdekében, hogy elkerülje a fűtőlapok károsodását.
- Mielőtt a készüléket a faljához csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel vagy egyéb alkatrészek megsérültek.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa külső időzítőkapcsolóra.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti el ezeket.
- A készüléket és a vezetéket tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- A készüléket ne használja külső időzítővel, illetve külön távvezérlőrendszerrel.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében a gyártó vagy a gyártó szervizképviselője köteles kicserélni.

Vigyázat!

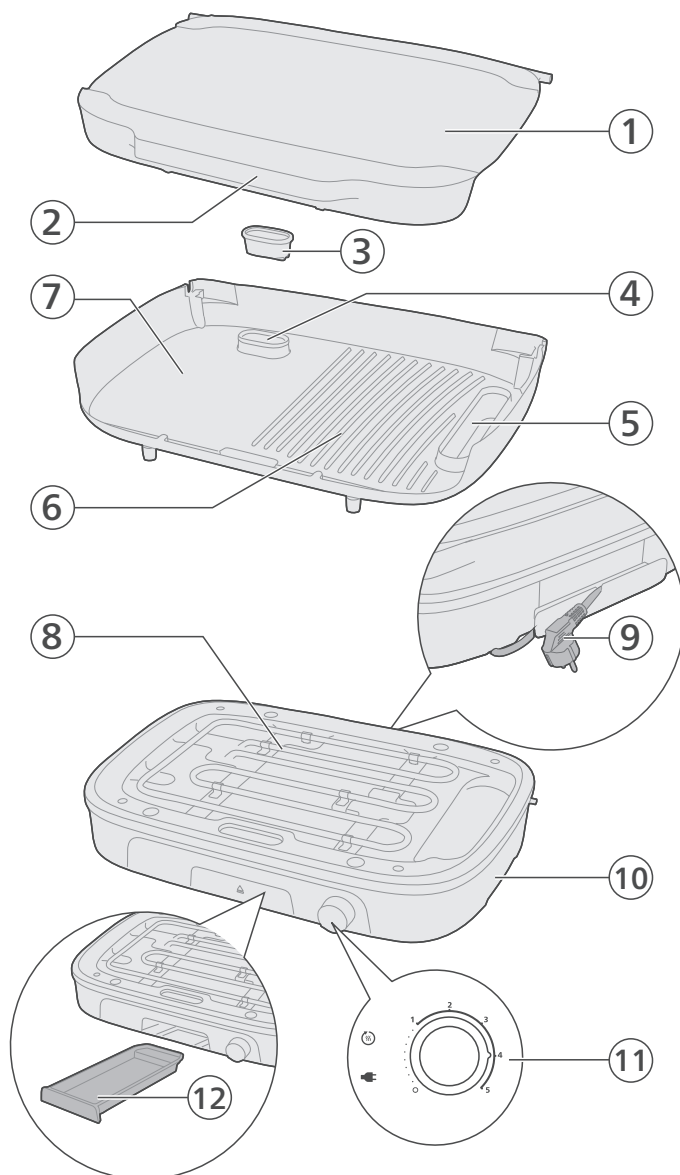
- A készüléket kizárólag normál háztartási használatra tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába. Valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem ajánlott.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról, amelyiken a készülék áll.
- A készülék működése közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete magas lehet.
- Hagyja a készüléket teljesen kihűlni, mielőtt megtisztítja vagy elteszi.
- Ne érjen a sütőlaphoz éles vagy karcos tárgygal, mert megsérülhet a tapadásmentes felület.
- Használat után mindig csatlakoztassa le, és kapcsolja ki a készüléket.
- A legjobb eredmény elérése érdekében minden használat után tisztítsa meg a grillkészüléket. A grillezőlapok eltávolítása után tisztítsa meg a szabaddá vált fűtőelemeket egy törleruhával. Ügyeljen arra, hogy ne csepegjen víz ezekre a párnákra.

Bevezetés

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz!

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

Általános leírás



- 1 Üvegfedél
- 2 Hideg tapintású fogantyú
- 3 Füstölőcsésze
- 4 Füstölőcsésze nyílása
- 5 Párolótartály
- 6 Grillezőlap (bordázott oldal)
- 7 Grillezőlap (lapos oldal)
- 8 Fűtőelem
- 9 Hálózati kábel és csatlakozódugó
- 10 Talpazat
- 11 Hőmérséklet-szabályozó és jelzőfény
- 12 Zsiradéktálca

A kezelőpanel áttekintése



Kezelőpanel (jobb oldal) – Tápellátás és alapvető műveletek



Hőfokszabályozó gomb grillezési teljesítményfokozatokkal

A kezelőgombbal állíthatja be a kívánt grillezési teljesítményt.

A gombot 0 értékre állítva kikapcsolja a készüléket.

Az 1–5 beállítások különböző grillezési teljesítményszintet biztosítanak.



Csatlakoztatás jelzőfénye

Ez a jelzőfény akkor világít, amikor a készüléket a hálózati áramellátáshoz csatlakoztatják.



Melegedés jelzőfénye

Ez a jelzőfény addig világít, amíg a készülék melegszik.

Amikor a jelzőfény kialszik, a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, és használatra kész.

Kezelőpanel (bal oldal) – Ajánlott funkciók és összetevők

1. ikoncsoport (kiolvasztás / újramelegítés) Leírás



Grillezési teljesítmény-beállítások ikon (1–3)

Azt jelzi, hogy az 1–3 grillezési teljesítmények használatra ajánlott.



Kiolvasztás ikon

Az élelmiszerek kiolvasztására ajánlott beállítást jelzi.



Újramelegítés ikon

Az élelmiszerek újramelegítésére ajánlott beállítást jelzi.



Lapos grillezőlap ikon

Ez azt jelzi, hogy lapos grillezőlap használata ajánlott.

Összefoglaló

Élelmiszerek kiolvasztásához vagy újramelegítéséhez a grillsütő 1–3 teljesítményszintjeit és a lapos grillezőlapot használja.

2.
ikoncsoport
(zöldségek
/ hal)

Leírás

4

Grillezési teljesítmény-beállítások ikon (4)

Azt jelzi, hogy a 4-es grillezési teljesítmény használata ajánlott.



Zöldség ikon

A zöldségek sütéséhez ajánlott beállítást jelzi.



Hal ikon

A halak sütéséhez ajánlott beállítást jelzi.



Lapos és bordázott grillezőlap ikon

Ez azt jelzi, hogy grillezőlap lapos és bordázott oldalának használata egyaránt ajánlott.



Összefoglaló

Zöldségek és halak sütéséhez állítsa a grillsütőt a 4-es fokozatra, és a grillezőlap lapos vagy bordázott oldalát használja.

3.
ikoncsoport
(steak /
burger)

Leírás

5

Grillezési teljesítmény-beállítások ikon (5)

Azt jelzi, hogy a 5-es grillezési teljesítmény használata ajánlott.



Steak ikon

A steak sütéséhez ajánlott beállítást jelzi.



Burger ikon

A hamburger sütéséhez ajánlott beállítást jelzi.



Bordázott grillezőlap ikon

Azt jelzi, hogy a grillezőlap bordázott oldalának használata ajánlott.

Összefoglaló

Steak és hamburger sütéséhez állítsa a grillsütőt az 5-ös fokozatra, és a grillezőlap bordázott oldalát használja.

Kezelőpanel (további)



A gomb megnyomásával távolíthatja el a zsiradéktálcát.

Teendők az első használat előtt

Fontos! Az első használat során előfordulhat, hogy a készülék füstöt vagy szagot bocsát ki. Ez normális jelenség, és néhány percen belül meg kell szűnnie.

Figyelem! A készülék kizárólag háztartási használatra készült.

- 1 Távolítson el minden csomagolóanyagot.
- 2 Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát vagy címkét (ha vannak ilyenek).
- 3 Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket.

Előkészületek használat előtt

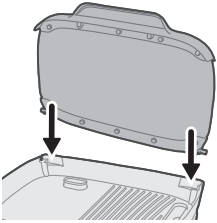
Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg minden olyan részt, amely közvetlenül érintkezik az étellel (lásd a „Tisztítás és karbantartás” c. fejezetet).

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

Ne használjon fémből készült, éles vagy karcoló háztartási eszközt, mert az kárt tehet a grillezőlap tapadásmentes bevonatában.

Mindig helyezze a füstölőcsészét a grillezőlap nyílásába, még akkor is, ha nem használja. Ellenkező esetben a zsiradék a füstölőcsésze nyílásán keresztül a grillezőlap alatti fűtőelemre fröccsenhet.

- 1 Az alapkészüléket stabil, sík felületre helyezze.
- 2 Csúsztassa be a zsiradéktálcát az alapzatba.



3 Helyezze fel az üvegfedelel a grillezőlapra.

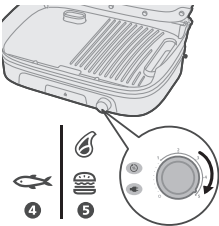
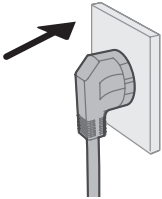
Megjegyzés: A fedél a gyorsabb grillezéshez és annak biztosításához szükséges, hogy a füstöléssel vagy párolással történő grillezésből származó különböző ízek átjárnak az ételt. Füstöléssel vagy párolással való grillezésekor mindig zárja le a fedelet.

A készülék használata

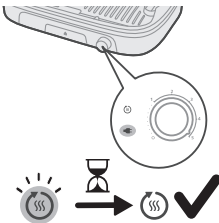
Normál grillezés – Grillezés a bordázott oldalon

Soha ne tegyen olajat vagy más folyadékot a füstölőcsészébe.

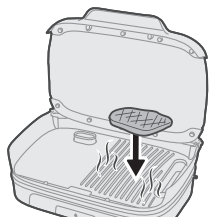
- 1** Tekerje le a hálózati kábelt.
- 2** Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját földelt fali konnektorba.
 - A csatlakoztatás jelzőfénye  világítani kezd.



- 3** Állítsa a hőmérséklet-szabályozót arra a fokozatra, amelyiken grillezni szeretne.
 - A hőmérséklet-beállítást és a grillezési időt megtalálja az ételkészítési táblázatban.
 - A melegedést jelző fény világítani kezd.



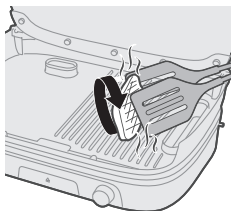
- 4** Hagyja a készüléket előmelegedni, amíg a jelzőfény ki nem alszik.
 - A készülék ekkor használatra kész.



- 5 Helyezze az alapanyagokat a forró grillezőlapra.

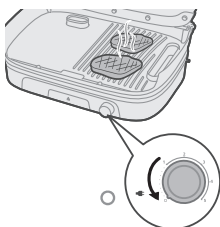
Megjegyzés: Amikor a jelzőfény grillezés közben világítani kezd, az azt jelzi, hogy a készülék ismét felmelegszik. Nyugodtan folytassa a grillezést.

Megjegyzés: Eldöntheti, hogy lezárja vagy nyitva hagyja a fedelet.



- 6 Időnként forgassa meg a hozzávalókat a grillezőlapon.

Figyelem! Soha ne szeletelje a hozzávalókat a grillezőlapon, és ne használjon fém eszközöket a hozzávalók megforgatásához. Ez felsértheti a tapadásmentes felületet.



- 7 Amikor a hozzávalók az Ön ízlésének megfelelően elkészültek, vegye le azokat a grillezőlapról. Forgassa vissza a hőmérséklet-szabályozót a 0-s állásba.

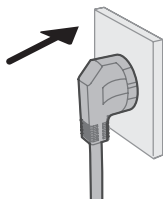
Figyelem! Ne használjon fém eszközöket, amikor leemeli a hozzávalókat a grillezőlapról. Ez felsértheti a tapadásmentes felületet.

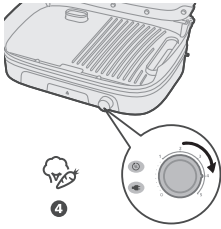
Figyelem! Amíg a készülék használatban van vagy forró, ne mozgítsa el és ne helyezze át.

Zöldségek grillezése – Grillezés a lapos oldalon

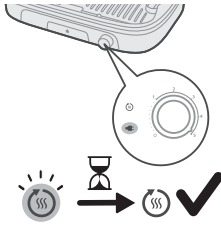
Soha ne tegyen olajat vagy más folyadékot a füstölőcsészébe.

- 1 Tekerje le a hálózati kábelt.
 - 2 Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját földelt fali konnektorba.
- A csatlakoztatás jelzőfénye  világítani kezd.

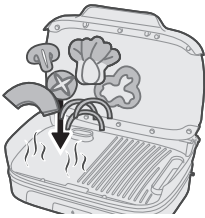




- 3 A hőmérséklet-szabályozót állítsa a 4-es fokozatra.
- A hőmérséklet-beállítást és a grillezési időt megtalálja az ételkészítési táblázatban.
 - A jelzőfény világítani kezd.



- 4 Hagyja a készüléket előmelegedni, amíg a jelzőfény ki nem alszik.
- A készülék ekkor használatra kész.



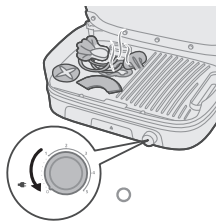
- 5 Helyezze az alapanyagokat a forró grillezőlapon.

Megjegyzés: Amikor a jelzőfény grillezés közben világítani kezd, az azt jelzi, hogy a készülék ismét felmelegszik. Nyugodtan folytassa a grillezést.

Megjegyzés: Eldöntheti, hogy lezárja vagy nyitva hagyja a fedelet.

- 6 Időnként forgassa meg a hozzávalókat a grillezőlapon.

Figyelem! Soha ne szeletelje a hozzávalókat a grillezőlapon, és ne használjon fém eszközöket a hozzávalók megforgatásához. Ez felsértheti a tapadásmentes felületet.



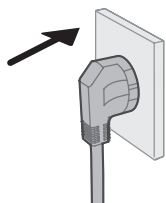
- 7 Amikor a hozzávalók az Ön ízlésének megfelelően elkészültek, vegye le azokat a grillezőlapról. Forgassa vissza a hőmérséklet-szabályozót a 0-s állásba.

Figyelem! Ne használjon fém eszközöket, amikor leemeli a hozzávalókat a grillezőlapról. Ez felsértheti a tapadásmentes felületet.

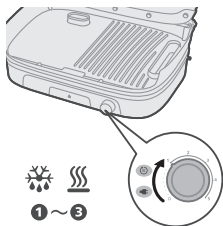
Figyelem! Amíg a készülék használatban van vagy forró, ne mozgítsa el és ne helyezze át.

Kiolvasztás és újramelegítés – Grillezés a lapos oldalon

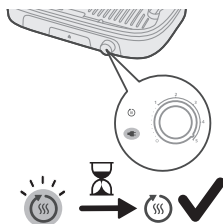
- 1 Tekerje le a hálózati kábelt.



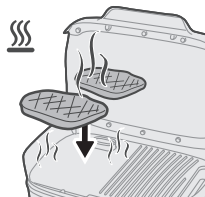
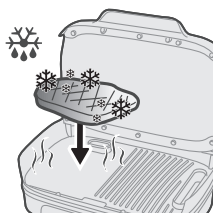
- 2 Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját földelt fali konnektorba.
- A csatlakoztatás jelzőfénye  világítani kezd.



- 3 A hőmérséklet-szabályozót állítsa az 1-es/2-es fokozatra (kiolvasztáshoz) vagy a 2-es/3-as fokozatra (újramelegítés).
- A jelzőfény világítani kezd.



- 4 Hagyja a készüléket előmelegedni, amíg a jelzőfény ki nem alszik.
- A készülék ekkor használatra kész.



- 5 Helyezze az alapanyagokat a forró grillezőlapra.

Megjegyzés: Amikor a jelzőfény grillezés közben világítani kezd, az azt jelzi, hogy a készülék ismét felmelegszik. Nyugodtan folytassa a grillezést.

Megjegyzés: Eldöntheti, hogy lezárja vagy nyitva hagyja a fedelet.

- 6 Rendszeresen ellenőrizze az ételt, nehogy túlmelegedjen.
- Szükség esetén időnként forgassa meg a hozzávalókat a grillezőlapon.

Figyelem! Soha ne szeletelje a hozzávalókat a grillezőlapon, és ne használjon fém eszközöket a hozzávalók megforgatásához. Ez felsértheti a tapadásmentes felületet.

- 7 Amikor a hozzávalók az Ön ízlésének megfelelően elkészültek, vegye le azokat a grillezőlapról. Forgassa vissza a hőmérséklet-szabályozót a 0-s állásba.

Figyelem! Ne használjon fém eszközöket, amikor leemeli a hozzávalókat a grillezőlapról. Ez felsértheti a tapadásmentes felületet.

Figyelem! Amíg a készülék használatban van vagy forró, ne mozdítsa el és ne helyezze át.

Grillezés füstöléssel

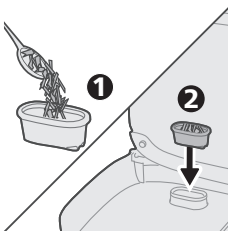
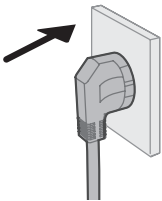
Az étel fűszerezése érdekében szárított fűszerekből származó füsttel is grillezheti az ételt.

Soha ne tegyen olajat vagy más folyadékot a füstölőcsészébe.

Ne használjon faszenet vagy hasonló tüzelőanyagot a készülékkel.

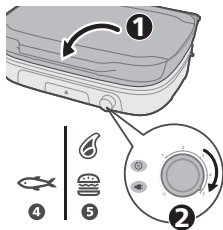
Tipp: Helyezze a grillsütőt a szagelszívó alá vagy jól szellőző helyre, mivel füst távozik a fedél széleinél grillezés közben.

- 1 Tekerje le a hálózati kábelt.
 - 2 Csatlakoztassa a hálózati dugót földelt fali konnektorba.
- A csatlakoztatás jelzőfénye  világítani kezd.

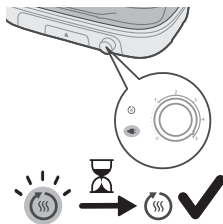


- 3 Töltse meg a füstölőcsészét szárított fűszerekkel, és helyezze azt a grillezőlap nyílásába.
- Enyhén füstös íz eléréséhez az alsó vonalig töltse a csészét. Füstölje az ételt 10-15 percig.
 - Közepesen füstös íz eléréséhez a középső vonalig töltse a csészét. Füstölje az ételt 20-25 percig.
 - Erőteljes füstös íz eléréséhez egészen a pereméig töltse a csészét. Füstölje az ételt 30 percig.

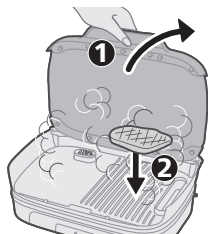
Megjegyzés: Mindig ürítse ki a füstölőcsészét, ha ismét füstöléssel szeretne grillezni. Ne használja fel újra ugyanazokat a szárított fűszereket.



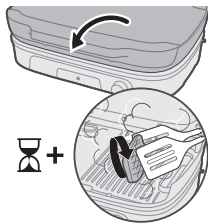
- 4 A füstöléssel történő grillezéshez állítsa a hőmérséklet-szabályozót 5-ös állásba, és zárja le az üvegfedelelet, hogy a füst ne tudjon kiszökni.
- A jelzőfény világítani kezd.



- 5 Hagyja a készüléket előmelegedni, amíg a jelzőfény ki nem alszik, és viszonylag sok füst nem távozik a füstölőcsészéből.
- A készülék ekkor használatra kész.



- 6 Nyissa fel az üvegfedelelet, és tegye a hozzávalókat a forró grillezőlapon.

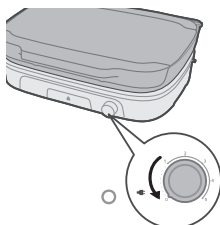


- 7 Zárja le az üvegfedelelet, biztosítva ezzel, hogy a füst átadja az ízeket az ételnek, és hogy a zsíradék ne fröccsenjen ki.

Megjegyzés: A fedél széleinél távozó füst normál jelenségnek számít.

- 8 Időnként forgassa meg a hozzávalókat a grillezőlapon.

Figyelem! Soha ne szeletelje a hozzávalókat a grillezőlapon, és ne használjon fém eszközöket a hozzávalók megforgatásához. Ez felsértheti a tapadásmentes felületet.



- 9 Amikor a hozzávalók az Ön ízlésének megfelelően elkészültek, nyissa fel az üvegfedelelet, vegye le a hozzávalókat a grillezőlapról, és állítsa vissza a hőmérséklet-szabályozót 0 állásba.

Figyelem! Őrítse ki a füstölőcsésze tartalmát egy (kerámia) lapra. Hagyja lehűlni a szárított fűszereket, mielőtt kidobná őket. A szárított fűszereket hideg vízbe is merítheti, mielőtt kidobja őket.

Figyelem! Ne használjon fém eszközöket, amikor leemeli a hozzávalókat a grillezőlapról. Ez felsértheti a tapadásmentes felületet.

Figyelem! Amíg a készülék használatban van vagy forró, ne mozgassa el és ne helyezze át.

Figyelem! Hagyja a készüléket lehűlni, mielőtt hozzáérne vagy megtisztítaná.

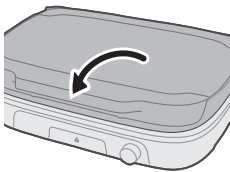
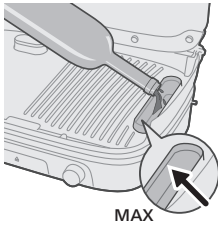
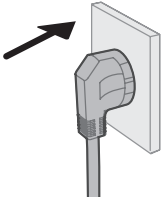
Grillezés párolással

Puhább hús eléréséhez grillezhet folyadék, például víz által termelt gőzzel.

Figyelem! A párolótartályt csak vízzel vagy fűszernövényekkel tölts meg. Ne adjon hozzá más folyadékot, például olajat vagy páclevet.

Figyelem! Soha ne töltsön forró vizet vagy éppen felforrt vizet a párolótartályba, megakadályozva ezzel a túlfolyást.

- 1 Tekerje le a hálózati kábelt.
- 2 Csatlakoztassa a hálózati dugót földelt fali konnektorba.
- A csatlakoztatás jelzőfénye  világítani kezd.



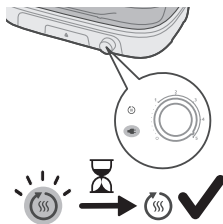
- 3 Tölts meg a párolótartályt vízzel, és zárja le a fedelet.

Megjegyzés: A párolótartályba mindig legfeljebb a feltüntetett maximális szintig töltsön folyadékot, megakadályozva ezzel, hogy az étel túlfőjön.

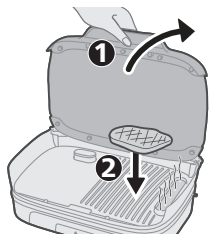


- 4 A párolással történő grillezéshez állítsa a hőmérséklet-szabályozót 4-es vagy 5-ös állásba, és zárja le az üvegfedelet, hogy a gőz ne tudjon kiszökni.
- A jelzőfény világítani kezd.

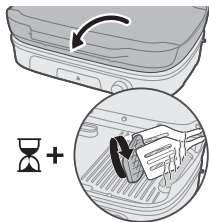
Megjegyzés: Valamennyi gőz akkor is távozik, ha a fedél le van zárva.



- 5 Hagyja a készüléket előmelegedni, amíg a jelzőfény ki nem alszik.
- A készülék ekkor használatra kész.



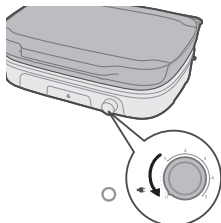
- 6 Helyezze az alapanyagokat a forró grillezőlapon.



- 7 Zárja le az üvegfedelet, biztosítva ezzel, hogy a gőz továbbítsa az ízeket az ételre, és hogy a zsiradék ne fröccsenjen ki.
- 8 Időnként forgassa meg a hozzávalókat a grillezőlapon.

Figyelem! Soha ne szeletelje a hozzávalókat a grillezőlapon, és ne használjon fém eszközöket a hozzávalók megforgatásához. Ez felsértheti a tapadásmentes felületet.

Megjegyzés: Normális, hogy a hús nem lesz barna vagy ropogós. A kívül barnább vagy ropogósabb hús érdekében nyitott fedéllel is grillezhet.



- 9 Amikor a hozzávalók az Ön ízlésének megfelelően elkészültek, nyissa fel az üvegfedelet, vegye le a hozzávalókat a grillezőlapról, és állítsa vissza a hőmérséklet-szabályozót 0 állásba.

Figyelem! Ne használjon fém eszközöket, amikor leemeli a hozzávalókat a grillezőlapról. Ez felsértheti a tapadásmentes felületet.

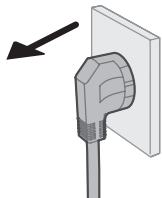
Figyelem! Amíg a készülék használatban van vagy forró, ne mozgassa el és ne helyezze át.

Élelmiszer-táblázat

Kategória	Recept	Grillezőlap	Grillezési teljesítmény beállítása (1–5)	Javasolt elkészítési idő (perc)
Marhahús	Bifsztek	Lapos oldal/bordázott oldal	5	13–15
	Marhaszelet	Lapos oldal/bordázott oldal	5	14–16
	Vastag marhahús hamburgerpogácsa	Lapos oldal/bordázott oldal	5	14–16
Bárány	Bárányborda	Lapos oldal/bordázott oldal	5	8–10
Sertéshús	Sertésborda	Lapos oldal/bordázott oldal	5	8–10
Csirke	Csirkecomb	Lapos oldal/bordázott oldal	5	30–35
	Csirkeszárnny	Lapos oldal/bordázott oldal	5	25–30
Hal	Halfilé	Bordázott oldal	4–5	14–16
Garnélarák	Garnélarák	Bordázott oldal	5	8–10
Kebab	Kebab	Lapos oldal/bordázott oldal	5	18–20
Hot dog	Hot dog	Lapos oldal/bordázott oldal	5	16–18
Zöldség	Gomba és paradicsom	Bordázott oldal	4.	10–12
	Cukkini és kaliforniai paprika	Bordázott oldal	4.	10–12
Funkció	Kiolvasztás	Bordázott oldal	1–2	
	Újramelegítés	Lapos oldal/bordázott oldal	2–3	

Tisztítás és karbantartás

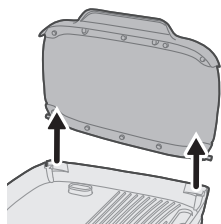
- 1 Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.



- 2 Tisztítás előtt várja meg, hogy a készülék és a grillezőlap teljesen lehűljön.



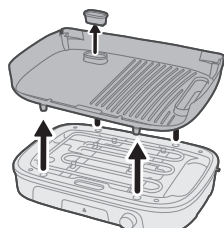
- 3 Az üvegfedél levételéhez nyissa fel a fedelet, majd emelje ki azt a csuklópántokból.
- 4 Az üvegfedelet meleg, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben tisztítsa.



Megjegyzés: Óvatosan bánjon az üvegfedéllel, mert leejtés esetén eltörhet.

Megjegyzés: Füstöléssel történő grillezés után sötét folt jelenhet meg a fedélen. Ezt meleg vízzel és mosogatószerrel könnyen eltávolíthatja.

- 5 Távolítsa el a füstölőcsészét a grillezőlapról.



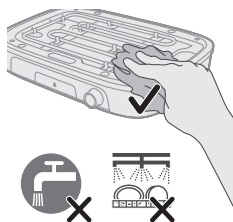
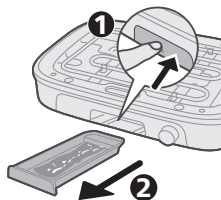
Figyelem! Ürítse ki a füstölőcsésze tartalmát egy (kerámia) lapra. Hagyja lehűlni a szárított fűszereket, mielőtt kidobná őket. A szárított fűszereket hideg vízbe is merítheti, mielőtt kidobja őket.

- 6 A füstölőcsészét forró, mosogatószeres vízben tisztítsa.

Figyelem! Ne tisztítsa mosogatógépben a füstölőcsészét.

- 7 Fa vagy műanyag spatula segítségével tolja a felesleges zsíradékot és ételmaradékot a grillezőlapról a folyadékelvezető mélyedésbe.
- 8 Konyhai papírtörülővel távolítsa el a visszamaradt zsíradékot és ételmaradékot a grillezőlapról.
- 9 A grillezőlapot forró, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben tisztítsa.

Megjegyzés: Ha zsíradék vagy étel sült rá a grillezőlapra, először áztassa be a grillezőlapot forró vízbe. Ne használjon súroló tisztítószeret vagy dörzsszivacsot a grillezőlap tisztításához.



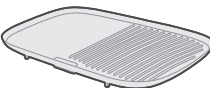
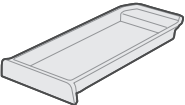
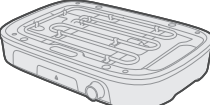
10 Távolítsa el a zsiradékot és az ételmaradékokat a zsiradéktálcáról.

11 A zsiradéktálcát forró, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben tisztítsa.

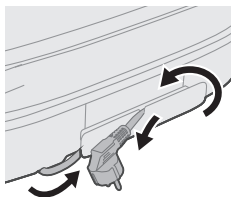
12 Az alapkészüléket nedves ruhával tisztítsa.

Vigyázat! Ne merítse az alapkészüléket vagy a hálózati kábelt vízbe vagy egyéb folyadékba.

13 A készülék minden részét gondosan szárítsa meg.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Tárolás



- 1 Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja lehűlni, továbbá győződjön meg arról, hogy minden alkatrész teljesen száraz, mielőtt eltenné.
- 2 Helyezze fel az üvegfedelelet, helyezze a füstölőcsészét a grillezőlapba, tegye a grillezőlapot az alapzatba, majd csúsztassa a zsiradéktálcát az alapzatba.
- 3 Tekercselje fel a hálózati kábelt és helyezze a készüléket a dobozba, így védve az alapzatot.
- 4 Tárolja a készüléket száraz helyen.

Hibaelhárítás

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

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A grillsütő nem kapcsol be.	A tápkábel nincs csatlakoztatva egy működő konnektorhoz.	Bizonyosodjon meg arról, hogy a tápkábel egy működő konnektorhoz van csatlakoztatva.
	A bekapcsológomb „ki” (0) állásban van.	Győződjön meg arról, hogy a bekapcsológomb „be” (1–5) állásban van.
	A kivehető lap nem megfelelően van behelyezve.	Ügyeljen arra, hogy a kivehető lap megfelelően legyen behelyezve.
A sütés közben a melegítés egyenetlen.	A grillezőlapok nem megfelelően igazodnak egymáshoz vagy nincsenek a helyükön.	Ügyeljen arra, hogy a grillezőlapok megfelelően igazodjanak egymáshoz és a helyükön legyenek.
	Az étel nem egyenletesen helyezkedik el a grillezőlapokon.	Ügyeljen arra, hogy az étel egyenletesen helyezkedjen el a grillezőlapokon.
	A grillsütő nem lett eléggé előmelegítve.	Használat előtt állítsa be a hőmérsékletet, és hagyja, hogy a grillsütő alaposan felmelegedjen.
Használat közben túlzott füst vagy égett szag tapasztalható.	Felesleges zsír vagy olaj csepeg a fűtőelemekre.	Ügyeljen arra, hogy sütés közben ne csepegjen zsír vagy olaj a fűtőelemekre.
	A grillezőlapokon lerakódott maradványok vannak.	Alaposan tisztítsa meg a grillezőlapokat, hogy eltávolítsa az esetlegesen füstöt okozó maradványokat.
	A sütés során túl sok olajat vagy zsírt használ.	Sütéskor kerülje a túlzott mennyiségű olaj vagy zsír használatát.
Problémák a tapadásmentes bevonattal.	A tapadásmentes bevonat leválik vagy megsérült.	Ne használja tovább a készüléket, és javítás vagy csere céljából forduljon a gyártóhoz.
	A grillezőlapokon fém eszközöket használtak.	Kizárólag nem fémből készült eszközöket használjon, hogy elkerülje a tapadásmentes bevonat megkarcolódását.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	Nem megfelelő tisztítás vagy karbantartás.	A tapadásmentes bevonat élettartamának meghosszabbítása érdekében kövesse az ajánlott tisztítási és karbantartási utasításokat.
Egyenetlen sütési eredmények.	Az étel egyenetlen vastagságú, vagy nem megfelelően van előkészítve.	Ügyeljen rá, hogy az étel egyenletes vastagságú és megfelelően előkészített legyen.
	Az alkalmazott sütési idő vagy hőmérséklet nem megfelelő.	Kövesse a különböző típusú ételek ajánlott sütési idejét és hőmérsékletét.
	A sütés közben túl gyakran nyitják fel a grillsütőt.	Kerülje a grillsütő folyamatos nyitogatását, mert az egyenetlen sütéshez vezethet.

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsinstructies	235
Gevaar	235
Waarschuwing	235
Let op	236
Introductie	237
Algemene beschrijving	237
Overzicht bedieningspaneel	238
Voor het eerste gebruik	240
Voorbereidingen voor het gebruik	240
Het apparaat gebruiken	241
Gewoon grillen - Grillen op de geribbelde zijde	241
Grillen van groenten - Grillen op de vlakke zijde	242
Ontdooien en opwarmen - Grillen op de vlakke zijde	243
Grillen met rook	245
Grillen met stoom	246
Tabel voor etenswaren	248
Schoonmaken en onderhoud	250
Opbergen	252
Problemen oplossen	253

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees deze belangrijke informatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

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

Waarschuwing

- Plaats het apparaat op een vlakke, horizontale, droge, slipvrije ondergrond.
- Plaats het apparaat niet te dicht bij de rand van de tafel of het aanrecht om te voorkomen dat het eraf valt.
- Leg het netsnoer en eventuele verlengkabels niet in een doorgang om te vermijden dat het apparaat omvalt.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Laat geen plastic kookgerei of ander hittegevoelig materiaal in contact komen met de platen tijdens het koken.
- Raak tijdens het gebruik de ontgrendelingen van de platen en de anti-spatrand niet aan om verbranding te voorkomen.

- Gebruik het apparaat nooit om te flamberen, anders kan het beschadigd raken.
- Leg geen eten verpakt in plastic, polyetheen of folie op de grillplaten. Dit kan brand veroorzaken of de platen beschadigen.
- Gebruik geen metalen spatel om mee te bakken of roeren. De verwarmingsplaten kunnen hierdoor beschadigd raken.
- Controleer of het voltage dat op de onderkant van het apparaat is aangegeven, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat en zij de gevaren van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 jaar en alleen onder toezicht.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, het servicecentrum van de fabrikant of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

Let op

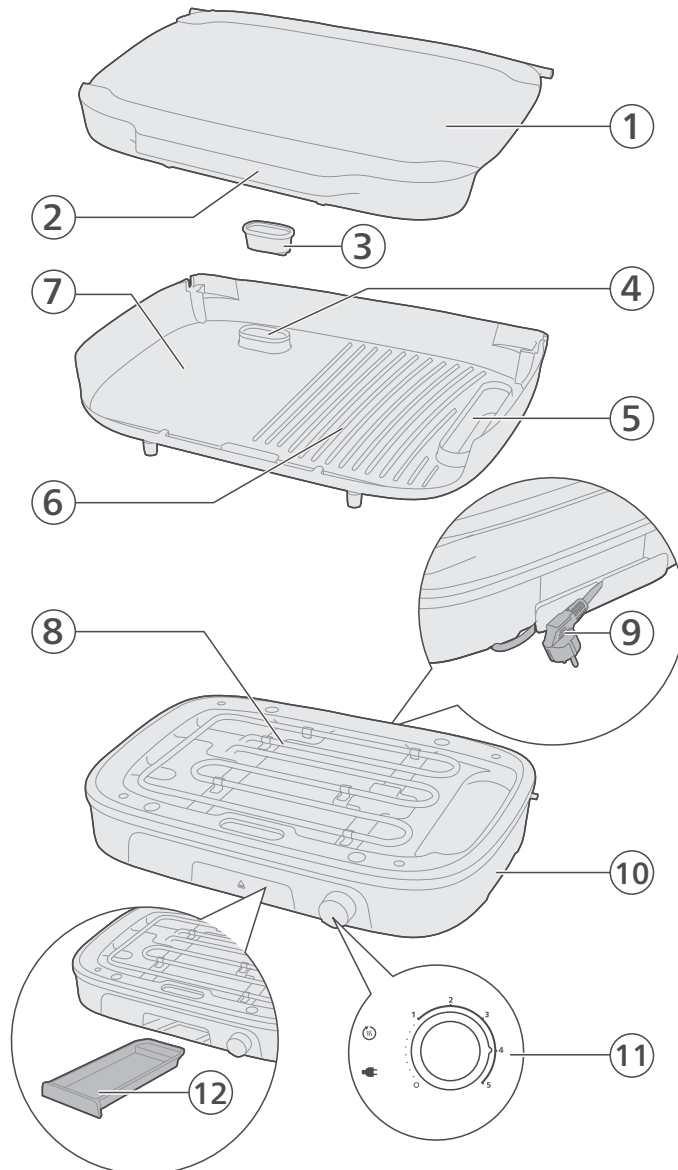
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed and breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Laat het netsnoer niet hangen over de rand van de tafel of het aanrecht waarop het apparaat staat.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.
- Raak de platen nooit aan met scherpe of schurende voorwerpen, omdat dit het antiaanbakoppervlak beschadigt.
- Schakel het apparaat na gebruik altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Maak uw grill na elk gebruik schoon voor de beste prestaties. Verwijder de grillplaten en maak de onderliggende verwarmingselementen schoon met een doek. Laat geen water op deze onderdelen komen.

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

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

Algemene beschrijving



- 1 Glazen deksel
- 2 Koelblijvende handgreep
- 3 Rookbox
- 4 Opening voor rookbox
- 5 Stoomreservoir
- 6 Grillplaat (geribbelde zijde)
- 7 Grillplaat (vlakke zijde)
- 8 Verwarmingselement
- 9 Netsnoer en stekker
- 10 Voet
- 11 Temperatuurregeling en indicatielampje
- 12 Vetopvangbak

Overzicht bedieningspaneel



Bedieningspaneel (rechts) - Voeding en standaardfuncties



Temperatuurregelaar met instelknop voor grillstanden

Gebruik de bedieningsknop om de gewenste grillstand te kiezen.

Op stand 0 schakelt het apparaat uit.

Op stand 1 t/m 5 zijn verschillende grillstanden beschikbaar.



Indicatielampje (stekker)

Dit lampje brandt wanneer het apparaat is aangesloten op netstroom.



Indicatielampje (verwarmingsfunctie)

Dit lampje brandt wanneer het apparaat aan het opwarmen is. Wanneer het lampje uitgaat, heeft het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt en is het klaar voor gebruik.

Bedieningspaneel (links) - Aanbevolen functies en ingrediënten

Overzicht
pictogram-
groep 1
(ontdooi-
en/opwar-
men)

Omschrijving



Pictogram voor grillstanden (1-3)

Geeft aan dat grillstanden 1 t/m 3 worden aanbevolen.



Pictogram voor ontdooien

Geeft aan dat de grill wordt aanbevolen voor het ontdooien van voedsel.

**Pictogram voor opnieuw opwarmen**

Geeft aan dat de grill wordt aanbevolen voor het opwarmen van voedsel.

**Pictogram voor vlakke kant**

Geeft aan dat de vlakke zijde van de grillplaat wordt aanbevolen.

Samenvatting

Voor het ontdooien of opwarmen van voedsel kunt u de grillstanden 1 t/m 3 gebruiken en koken met de vlakke plaat.

Overzicht
pictogram-
groep 2
(groenten
/vis)

Omschrijving

4

Pictogram voor grillstand 4

Geeft aan dat grillstand 4 wordt aanbevolen.

**Pictogram voor groenten**

Geeft aan dat de grill wordt aanbevolen voor het grillen van groenten.

**Pictogram voor vis**

Geeft aan dat de grill wordt aanbevolen voor het grillen van vis.

**Pictogram voor vlakke en geribbelde zijden**

Geeft aan dat zowel de vlakke zijde als de geribbelde zijde van de grillplaat wordt aanbevolen.

Samenvatting

Voor het grillen van groenten of vis kunt u grillstand 4 gebruiken en zowel de vlakke als de geribbelde plaat gebruiken.

Overzicht
pictogram-
groep 3
(bief-
stuk/burger)

Omschrijving

5

Pictogram voor grillstand 5

Geeft aan dat grillstand 5 wordt aanbevolen.

**Pictogram voor biefstuk**

Geeft aan dat de grill wordt aanbevolen voor het grillen van biefstuk.

**Pictogram voor burger**

Geeft aan dat de grill wordt aanbevolen voor het grillen van burgers.



Pictogram voor geribbelde plaat

Geeft aan dat het gebruik van de geribbelde zijde van de grillplaat wordt aanbevolen.

Samenvatting

Voor het grillen van biefstuk of burgers kunt u grillstand 5 gebruiken en koken met de geribbelde plaat.

Beschrijving bedieningspaneel (aanvulling)



Druk om de vetopvangbak te openen.

Voor het eerste gebruik

Belangrijk: Tijdens het eerste gebruik kan er wat rook en een geur uit het apparaat komen. Dit is normaal en zou binnen enkele minuten moeten verdwijnen.

Let op: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Verwijder eventuele stickers of labels (indien van toepassing) van het apparaat.
- 3 Reinig het apparaat grondig voor het eerste gebruik.

Vorbereidingen voor het gebruik

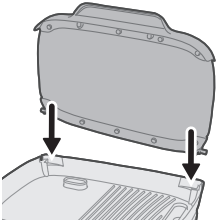
Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt (zie het hoofdstuk 'Schoonmaken en onderhoud').

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

Gebruik geen metalen, scherp of schurend keukengerei, aangezien dit de antiaanbaklaag van de grillplaat kan beschadigen.

Plaats de rookbox altijd in de opening in de grillplaat, zelfs wanneer u deze niet gebruikt. Anders kan er vet door de opening van de rookbox op het verwarmingselement onder de grillplaat spatten.

- 1 Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- 2 Schuif de vetopvangbak in het apparaat.



3 Bevestig het glazen deksel aan de grillplaat.

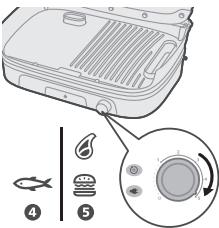
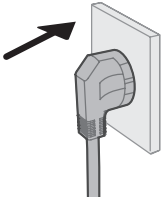
Opmerking: Het deksel is nodig om sneller te grillen en om ervoor te zorgen dat de verschillende smaken van het grillen met rook of stoom zich aan het voedsel hechten. Zorg ervoor dat het deksel altijd gesloten is wanneer u met rook of stoom grilt.

Het apparaat gebruiken

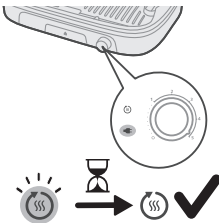
Gewoon grillen - Grillen op de geribbelde zijde

Doe nooit olie of een andere vloeistof in de rookbox.

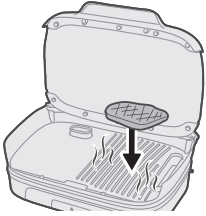
- 1 Rol het netsnoer uit.
- 2 Steek de stekker in een geaard stopcontact.
 - Het indicatielampje  voor de stekker gaat branden.



- 3 Stel de temperatuurregeling in op de temperatuur waarmee u wilt grillen.
 - Zie de voedselbereidingstabel voor een richtlijn voor de temperatuurstelling en grilltijd.
 - Het verwarmingslampje gaat branden.



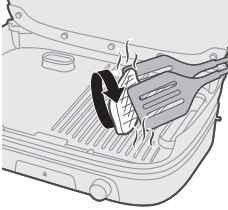
- 4 Laat het apparaat voorverwarmen tot het indicatielampje uitgaat.
 - U kunt het apparaat nu gebruiken.



- 5 Leg de ingrediënten op de grillplaat.

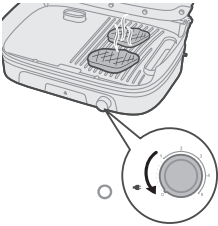
Opmerking: Als het indicatielampje tijdens het grillen aangaat, is het apparaat weer aan het opwarmen. U kunt gewoon doorgaan met grillen.

Opmerking: U kunt kiezen of u het deksel open wilt laten of wilt sluiten.



- 6 Draai de ingrediënten op de grillplaat van tijd tot tijd om.

Let op: Snijd de ingrediënten nooit terwijl ze op de grillplaat liggen en gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten om te draaien. Hierdoor kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.



- 7 Zodra de ingrediënten gaar genoeg zijn naar uw smaak, verwijdt u ze van de grillplaat. Zet de temperatuurregeling terug op 0.

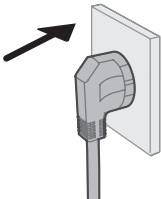
Let op: Gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten van de grillplaat te verwijderen. Hierdoor kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

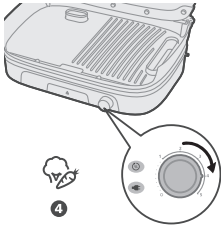
Let op: Verplaats of vervoer het apparaat niet tijdens gebruik of zolang het nog heet is.

Grillen van groenten - Grillen op de vlakke zijde

Doe nooit olie of een andere vloeistof in de rookbox.

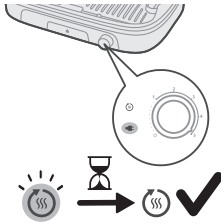
- 1 Rol het netsnoer uit.
- 2 Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Het indicatielampje voor de stekker gaat branden.





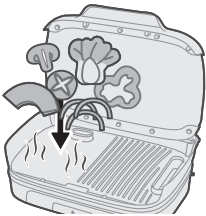
3 Zet de temperatuurregeling op 4.

- Zie de voedselbereidingstabel voor een richtlijn voor de temperatuurinstelling en grilltijd.
- Het indicatielampje gaat branden.



4 Laat het apparaat voorverwarmen tot het indicatielampje uitgaat.

- U kunt het apparaat nu gebruiken.



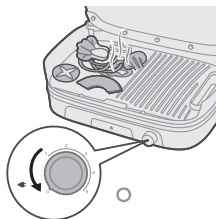
5 Leg de ingrediënten op de grillplaat.

Opmerking: Als het indicatielampje tijdens het grillen aangaat, is het apparaat weer aan het opwarmen. U kunt gewoon doorgaan met grillen.

Opmerking: U kunt kiezen of u het deksel open wilt laten of wilt sluiten.

6 Draai de ingrediënten op de grillplaat van tijd tot tijd om.

Let op: Snijd de ingrediënten nooit terwijl ze op de grillplaat liggen en gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten om te draaien. Hierdoor kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.



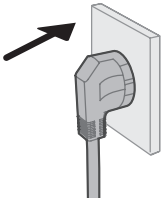
7 Zodra de ingrediënten gaar genoeg zijn naar uw smaak, verwijdt u ze van de grillplaat. Zet de temperatuurregeling terug op 0.

Let op: Gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten van de grillplaat te verwijderen. Hierdoor kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

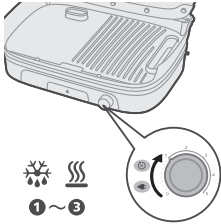
Let op: Verplaats of vervoer het apparaat niet tijdens gebruik of zolang het nog heet is.

Ontdooien en opwarmen - Grillen op de vlakke zijde

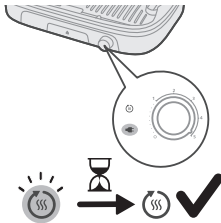
1 Rol het netsnoer uit.



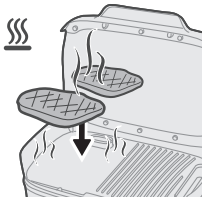
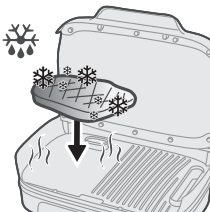
- 2 Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Het indicatielampje  voor de stekker gaat branden.



- 3 Zet de temperatuurregeling op 1/2 (ontdooien) of 2/3 (opwarmen).
- Het indicatielampje gaat branden.



- 4 Laat het apparaat voorverwarmen tot het indicatielampje uitgaat.
- U kunt het apparaat nu gebruiken.



- 5 Leg de ingrediënten op de grillplaat.

Opmerking: Als het indicatielampje tijdens het grillen aangaat, is het apparaat weer aan het opwarmen. U kunt gewoon doorgaan met grillen.

Opmerking: U kunt kiezen of u het deksel open wilt laten of wilt sluiten.

- 6 Controleer het voedsel regelmatig om oververhitting te voorkomen.
- Draai de ingrediënten op de grillplaat indien nodig van tijd tot tijd om.

Let op: Snijd de ingrediënten nooit terwijl ze op de grillplaat liggen en gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten om te draaien. Hierdoor kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

- 7 Zodra de ingrediënten gaar genoeg zijn naar uw smaak, verwijdt u ze van de grillplaat. Zet de temperatuurregeling terug op 0.

Let op: Gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten van de grillplaat te verwijderen. Hierdoor kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

Let op: Verplaats of vervoer het apparaat niet tijdens gebruik of zolang het nog heet is.

Grillen met rook

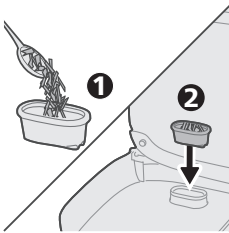
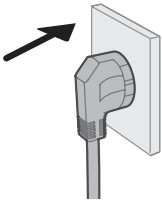
U kunt uw voedsel grillen met rook van gedroogde kruiden om uw voedsel extra te kruiden.

Doen nooit olie of een andere vloeistof in de rookbox.

Gebruik geen houtskool of vergelijkbare brandstoffen met dit apparaat.

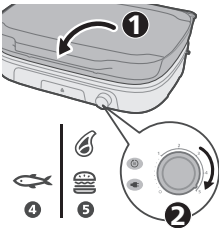
Tip: Plaats de grill onder de afzuigkap of in een goed geventileerde ruimte, omdat er tijdens het grillen rook ontsnapt langs de zijkanten van het deksel.

- 1 Rol het netsnoer uit.
 - 2 Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Het indicatielampje  voor de stekker gaat branden.

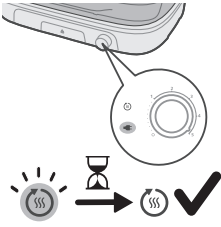


- 3 Vul de rookbox met gedroogde kruiden en plaats die in de opening in de grillplaat.
- Voor een milde rooksmaak vult u het bakje tot de onderste lijn. U kunt uw voedsel 10 tot 15 minuten roken.
 - Voor een gemiddelde rooksmaak vult u het bakje tot de middelste lijn. U kunt uw voedsel 20 tot 25 minuten roken.
 - Voor een sterke rooksmaak vult u het bakje tot de rand. U kunt uw voedsel 30 minuten roken.

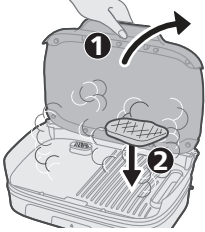
Opmerking: Leeg de rookbox altijd als u weer met rook gaat grillen. Gebruik dezelfde gedroogde kruiden niet opnieuw.



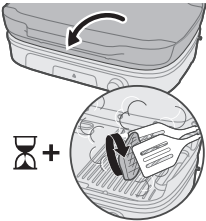
- 4 Als u met rook wilt grillen, zet u de temperatuurregelaar op stand 5 en sluit u het glazen deksel om te voorkomen dat er rook ontsnapt.
- Het indicatielampje gaat branden.



- 5 Laat het apparaat voorverwarmen tot het indicatielampje uitgaat en er redelijk wat rook uit de rookbox komt.
 - U kunt het apparaat nu gebruiken.



- 6 Open het glazen deksel en leg de ingrediënten op de hete grillplaat.

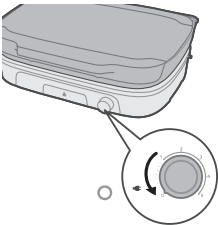


- 7 Sluit het glazen deksel om ervoor te zorgen dat de rook zijn smaak kan overbrengen op het voedsel en om vetspatten te voorkomen.

Opmerking: Het is normaal dat er wat rook ontsnapt langs de zijanten van het deksel.

- 8 Draai de ingrediënten op de grillplaat van tijd tot tijd om.

Let op: Snijd de ingrediënten nooit terwijl ze op de grillplaat liggen en gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten om te draaien. Hierdoor kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.



- 9 Wanneer de ingrediënten gaar zijn, opent u het glazen deksel, haalt u de ingrediënten van de grillplaat en draait u de temperatuurregelaar weer terug naar 0.

Let op: Leeg de rookbox op een (keramisch) bord. Laat de gedroogde kruiden afkoelen voordat u ze weggooit. U kunt de gedroogde kruiden ook in koud water dompelen en daarna weggooien.

Let op: Gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten van de grillplaat te verwijderen. Hierdoor kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

Let op: Verplaats of vervoer het apparaat niet tijdens gebruik of zolang het nog heet is.

Let op: Laat het apparaat afkoelen voordat u het verplaatst of schoonmaakt.

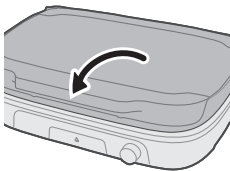
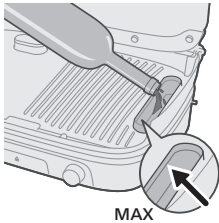
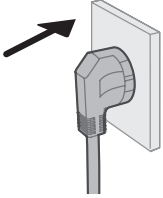
Grillen met stoom

U kunt grillen met stoom van een vloeistof, bijvoorbeeld water, voor mals vlees.

Let op: Vul het stoomreservoir alleen met water of kruiden. Voeg geen andere vloeistoffen toe, zoals olie of marinades.

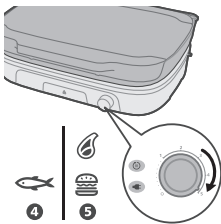
Let op: Gebruik nooit heet water of zojuist gekookt water om het stoomreservoir te vullen, om te voorkomen dat het reservoir overloopt.

- 1 Rol het netsnoer uit.
- 2 Steek de stekker in een geaard stopcontact.
 - Het indicatielampje  voor de stekker gaat branden.



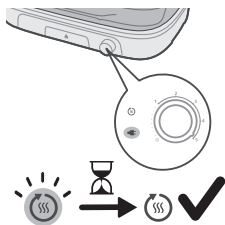
- 3 Vul het stoomreservoir met water en sluit het deksel.

Opmerking: Vul het stoomreservoir nooit tot boven het aangegeven maximumniveau om te voorkomen dat het reservoir overkookt.

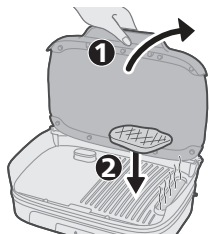


- 4 Als u met stoom wilt grillen, zet u de temperatuurregelaar op stand 4 of 5 en sluit u het glazen deksel om te voorkomen dat er stoom ontsnapt.
 - Het indicatielampje gaat branden.

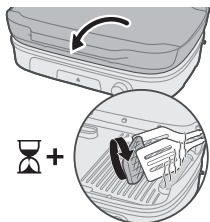
Opmerking: Er kan wat stoom ontsnappen, zelfs wanneer het deksel gesloten is.



- 5 Laat het apparaat voorverwarmen tot het indicatielampje uitgaat.
- U kunt het apparaat nu gebruiken.



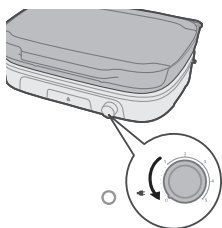
- 6 Leg de ingrediënten op de grillplaat.



- 7 Sluit het glazen deksel om ervoor te zorgen dat de stoom zijn smaak kan overbrengen op het voedsel en om vetspatten te voorkomen.
- 8 Draai de ingrediënten op de grillplaat van tijd tot tijd om.

Let op: Snijd de ingrediënten nooit terwijl ze op de grillplaat liggen en gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten om te draaien. Hierdoor kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

Opmerking: Het is normaal dat het vlees niet bruin of knapperig wordt. U kunt met het deksel open grillen voor vlees dat wat bruiner of knapperiger is aan de buitenkant.



- 9 Wanneer de ingrediënten gaar zijn, opent u het glazen deksel, haalt u de ingrediënten van de grillplaat en draait u de temperatuurregelaar weer terug naar 0.

Let op: Gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten van de grillplaat te verwijderen. Hierdoor kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

Let op: Verplaats of vervoer het apparaat niet tijdens gebruik of zolang het nog heet is.

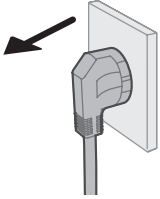
Tabel voor etenswaren

Categorie	Recept	Grillplaat	Instellingen grillstanden (1-5)	Aanbevolen bereidingstijd (minuten)
-----------	--------	------------	---------------------------------	-------------------------------------

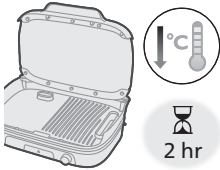
Rundvlees	Rundersteak	Vlakke zijde/geribbelde zijde	5	13–15
	Runderlapjes	Vlakke zijde/geribbelde zijde	5	14–16
	Dikke runderhamburger	Vlakke zijde/geribbelde zijde	5	14–16
Lam	Lamskotelet	Vlakke zijde/geribbelde zijde	5	8–10
Varkensvlees	Varkenskotelet	Vlakke zijde/geribbelde zijde	5	8–10
Kip	Drumstick	Vlakke zijde/geribbelde zijde	5	30–35
	Kippenvleugel	Vlakke zijde/geribbelde zijde	5	25–30
Vis	Visfilet	Geribbelde zijde	4–5	14–16
Garnaal	Garnaal	Geribbelde zijde	5	8–10
Kebab	Kebab	Vlakke zijde/geribbelde zijde	5	18–20
Hotdog	Hotdog	Vlakke zijde/geribbelde zijde	5	16–18
Groenten	Champignon en tomaat	Geribbelde zijde	4	10–12
	Courgette en paprika	Geribbelde zijde	4	10–12
Functie	Ontdooien	Geribbelde zijde	1–2	
	Opnieuw opwarmen	Vlakke zijde/geribbelde zijde	2–3	

Schoonmaken en onderhoud

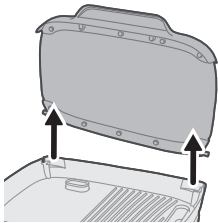
- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.



- 2 Laat het apparaat en de grillplaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.



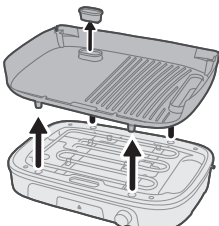
- 3 Om het glazen deksel te verwijderen, opent u het deksel en tilt u het uit de scharnieren.
- 4 Maak het glazen deksel schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.



Opmerking: Wees voorzichtig met het glazen deksel, want het kan breken als u het laat vallen.

Opmerking: Na het grillen met rook kan er een donkere vlek op het deksel zitten. U kunt die eenvoudig verwijderen met warm water en een beetje afwasmiddel.

- 5 Haal de rookbox van de grillplaat.



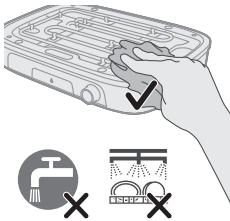
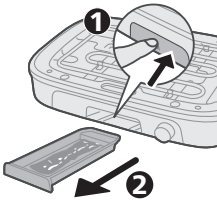
Let op: Leeg de rookbox op een (keramisch) bord. Laat de gedroogde kruiden afkoelen voordat u ze weggooit. U kunt de gedroogde kruiden ook in koud water dompelen en daarna weggooien.

- 6 Maak de rookbox schoon in warm water met een beetje afwasmiddel.

Let op: Doe de rookbox niet in de vaatwasmachine.

- 7 Duw vet- en etensresten op de grillplaat met een houten of siliconen spatel naar de afvoergleuf.
- 8 Veeg vet- en etensresten met keukenpapier van de grillplaat.
- 9 Maak de grillplaat schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasser.

Opmerking: Als vet of etensresten zijn aangebakken op de grillplaat, laat u de grillplaat eerst weken in heet water. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuurspons om de grillplaat schoon te maken.



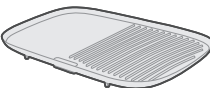
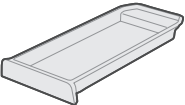
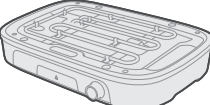
10 Verwijder vet- en etensresten uit de afvoergleuf.

11 Maak de vetopvangbak schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.

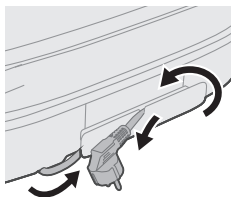
12 Maak het apparaat schoon met een vochtige doek.

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

13 Droog alle onderdelen van het apparaat grondig af.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Opbergen



- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.
- 2 Bevestig het glazen deksel, plaats de rookbox in de grillplaat, plaats de grillplaat in het onderstel en schuif de vetafvoerbak in het onderstel.
- 3 Rol het netsnoer op en doe het apparaat in de doos om het te beschermen.
- 4 Berg het apparaat op een droge plaats op.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van uw apparaat. Als u het probleem niet met de onderstaande informatie kunt oplossen, gaat u naar **www.home.id** voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met de klantenservice in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De grill gaat niet aan.	Het netsnoer is niet aangesloten op een werkend stopcontact.	Zorg ervoor dat het netsnoer is aangesloten op een werkend stopcontact.
	De aan-uitknop staat in de stand 'uit' (0).	Controleer of de aan-uitknop in de stand 'Aan' (1-5) staat.
	De verwijderbare plaat is niet goed geplaatst.	Controleer of de verwijderbare plaat goed is geïnstalleerd en op zijn plaats zit.
Ongelijkmatige verwarming tijdens het koken.	De grillplaten zijn niet goed uitgelijnd of zitten niet goed vast.	Controleer of de grillplaten goed zijn uitgelijnd en op hun plaats zitten.
	Het voedsel is niet gelijkmatig over de grillplaten verdeeld.	Zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig is verdeeld over de grillplaten.
	De grill is niet voldoende voorverwarmd.	Stel de temperatuur in op een gelijkmatige stand en laat de grill goed voorverwarmen.
Overmatige rook of brandlucht tijdens gebruik.	Er druppelt overtollig vet of olie op de verwarmingselementen.	Zorg dat er tijdens het koken geen overtollig vet of olie op de verwarmingselementen druppelt.
	Opgebouwde resten op de grillplaten.	Reinig de grillplaten grondig om alle opgehoopte resten te verwijderen die rook kunnen veroorzaken.
	Tijdens het koken wordt te veel olie of vet gebruikt.	Gebruik geen overmatige hoeveelheden olie of vet tijdens het koken.
Problemen met de antiaanbaklaag.	De antiaanbaklaag bladdert af of is beschadigd.	Staak het gebruik en neem contact op met de fabrikant voor reparatie of vervanging.
	Er wordt metalen keukengerei op de grillplaten gebruikt.	Gebruik alleen niet-metalen keukengerei om krassen op de antiaanbaklaag te voorkomen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Onjuiste reiniging of onderhoud.	Volg de aanbevolen schoonmaak- en onderhoudsinstructies om de levensduur van de antiaanbaklaag te verlengen.
Inconsistente bereidingsresultaten.	De dikte van het voedsel is ongelijk of het voedsel is niet goed bereid.	Zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig van dikte is en goed is voorbereid voordat u het bereidt.
	Er worden verkeerde bereidingstijden of temperaturen gebruikt.	Volg de aanbevolen bereidingstijden en temperaturen voor de verschillende soorten voedsel.
	De grill is te vaak geopend tijdens het koken.	Open de grill niet te vaak, omdat dit kan leiden tot ongelijkmatige bereiding.

Innhold

Viktig sikkerhetsinstruksjon	255
Fare	255
Warning	255
Caution	256
Innledning	256
Generell beskrivelse	257
Oversikt over betjeningspanelet	258
Før bruk første gang	260
Forberedelser før bruk	260
Bruke apparatet	261
Vanlig grilling – grilling med den ribbede siden	261
Grilling av grønnsaker – grilling med den flate siden	262
Tining og oppvarming – grilling med den flate siden	263
Grille med røyk	265
Grille med damp	266
Matvaretabell	268
Rengjøring og vedlikehold	269
Oppbevaring	271
Feilsøking	272

Viktig sikkerhetsinstruksjon

Les denne viktige informasjonen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

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

Warning

- Plasser enheten på en flat, vannrett, tørr og sklisikker overflate.
- Sørg for ikke å plassere apparatet på kanten av bordet eller benken, da apparatet kan velte.
- Sørg for at strømledningen og eventuelle skjøteledninger ikke ligger i veien for deg, for å unngå at apparatet velter.
- Ikke flytt på apparatet mens det er i bruk
- Bruk aldri apparatet utendørs.
- Ikke la plastredskaper eller andre varmefølsomme materialer komme i kontakt med platene når du lager mat.
- Ikke berør hengslene på platen eller den sprutsikre skilleplaten under bruk, da brannskader kan oppstå.
- For å unngå å ødelegge produktet må du ikke bruke det til oppskrifter som innebærer flambering.

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

Caution

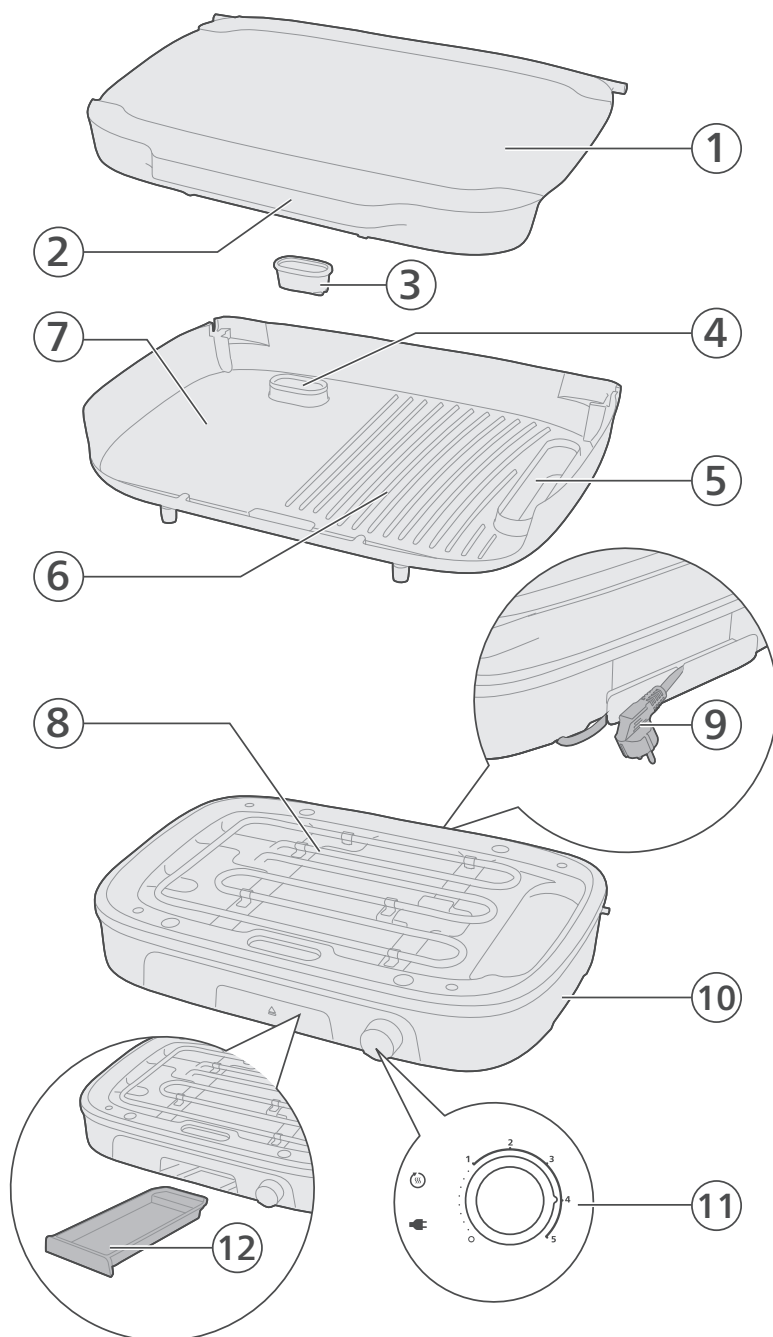
- Dette apparatet er kun beregnet på bruk i privat husholdning. Det er ikke beregnet på bruk i kjøkken for ansatte i butikker, på kontorer, på gårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet for bruk av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder.
- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet.
- Ikke la strømledningen henge over kanten av bordet eller benken apparatet står på.
- Temperaturen på tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.
- La apparatet avkjøles helt før du rengjør apparatet eller setter det bort.
- Ikke ta på platene med skarpe eller slipende gjenstander, da dette skader non-stick-overflaten.
- Slå alltid av og koble fra apparatet etter bruk.
- For å få best mulig resultat fra grillen må du alltid rengjøre apparatet etter hver bruk. Når du fjerner grillen, kan du rengjøre de eksponerte varmeelementene med en klut. Vær forsiktig så du ikke slipper vann på disse putene.

Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

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

Generell beskrivelse



- 1 Glasslokk
- 2 Håndtak med kjølig berøring
- 3 Røykekopp
- 4 Åpning for røykekopp
- 5 Dampbeholder
- 6 Grillplate (ribbet side)
- 7 Grillplate (flat side)
- 8 Varmeelement
- 9 Ledning og støpsel
- 10 Sokkel
- 11 Temperaturkontroll og indikatorlys
- 12 Fettbrett

Oversikt over betjeningspanelet



Kontrollpanel (høyre side) – Strøm og grunnleggende drift



Temperaturkontrollbryter med grilleffektinnstillinger

Bruk kontrollbryteren for å velge ønsket grilleffekt.

Apparatet slås av hvis bryteren settes til 0.

Innstillingene 1 til 5 gir forskjellige grilleffektnivåer.



Indikatorlampe for kontakt

Denne indikatoren lyser når apparatet er koblet til strøm.



Indikatorlampe for varme

Denne lampen lyser når apparatet varmes opp. Når lampen slukker, har apparatet nådd angitt temperatur, og er klar til bruk.

Kontrollpanel (venstre side) – anbefalte funksjoner og ingredienser

Hurtigreferanseikongruppe 1 (Tining / Oppvarming)

Beskrivelse



Ikon for grilleffektinnstilling (1–3)

Indikerer at grilleffektinnstillingene (1–3) er anbefalt.



Tineikon

Indikerer at grillen anbefales for å tine mat.



Oppvarmingsikon

Indikerer at grillen anbefales for å varme opp mat.



Flat plateikon

Indikerer at den flate siden på grillplaten anbefales å bruke.

Oppsummering

For tining eller oppvarming av mat kan du bruke grilleffekttrinn 1 til 3 og lage mat med den flate platen.

Hurtigreferanseikongruppe 2
(Grønnsaker / Fisk)

Beskrivelse

④

Ikon for grilleffektinnstilling 4

Indikerer at grilleffektinnstillingen 4 er anbefalt.



Grønnsaksikon

Indikerer at grillen anbefales for å grille grønnsaker.



Fiskesymbol

Indikerer at grillen anbefales for å grille fisk.



Flat og ribbet plateikon

Indikerer at både den flate og den ribbede siden av grillplaten anbefales å bruke.

Oppsummering

For grilling av grønnsaker eller fisk, kan du bruke grilleffekt 4 og grille med både den flate og den ribbede platen.

Hurtigreferanseikongruppe 3 (Biff / Burger)

Beskrivelse

⑤

Ikon for grilleffektinnstilling 5

Indikerer at grilleffektinnstillingen 5 er anbefalt.



Biffikon

Indikerer at grillen anbefales for å grille biff.



Burgerikon

Indikerer at grillen anbefales for å grille burger.



Ribbet plateikon

Indikerer at den ribbede siden av grillplaten anbefales å bruke.

Oppsummering

For grilling av biff eller burgere kan du bruke grilleffekt 5 og grille med den ribbede platen.

Kontrollpanel (ekstra)

Trykk for å løse ut fettbrettet.

Før bruk første gang

Viktig: Under første gangs bruk kan apparatet avgi røyk og lukt. Dette er normalt, og skal forsvinne i løpet av noen minutter.

Advarsel: Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.

- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter (om gjeldende) fra apparatet.
- 3 Rengjør apparatet ordentlig før første gangs bruk.

Forberedelser før bruk

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

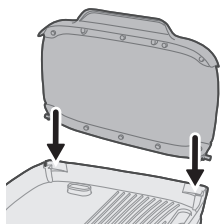
Sørg for at alle delene er helt tørre før du begynner å bruke apparatet.

Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall, skarpe eller slipende materialer, da disse skader non-stick-belegget på grillplaten.

Du må alltid plassere røykekoppen i åpningen på grillplaten, selv når du ikke bruker den. Hvis ikke, kan fett sprute gjennom åpningen for røykekoppen, og lande på varmelementet under grillplaten.

- 1 Plasser basen på en stabil og flat overflate.
- 2 Skyv fettbrettet inn i basen.
- 3 Fest glasslokket på grillplaten.

Merk: Lokket er nødvendig for raskere grilling, og for å sørge for at de forskjellige smakene som kommer fra å grille med røyk eller damp, fester seg til maten. Sørg for at lokket alltid er lukket når du griller med røyk eller damp.

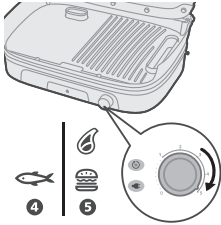
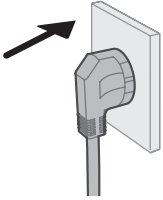


Bruke apparatet

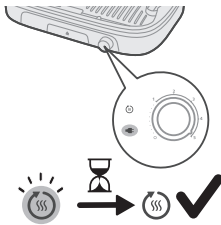
Vanlig grilling – grilling med den ribbede siden

Bruk aldri olje eller annen væske i røykekoppen.

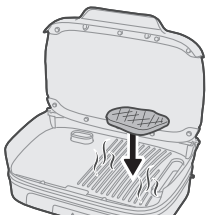
- 1 Rull ut strømledningen.
- 2 Sett støpselet i en jordnet stikkontakt.
 - Indikatorlampen for kontakt  tennes.



- 3 Still temperaturkontrollen til den innstillingen du vil grille på.
 - Se tilberedningstabellen for en indikasjon på temperaturinnstilling og grilltid.
 - Indikatorlampen for varme tennes.



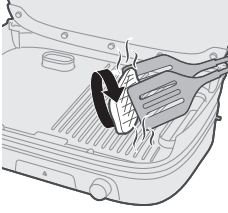
- 4 La apparatet forvarmes til indikatorlampen slukker.
 - Apparatet er nå klar til bruk.



- 5 Sett ingrediensene på den varme grillplaten.

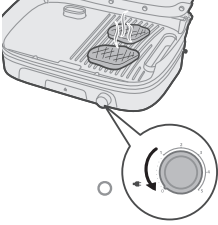
Merk: Når indikatorlampen slukkes under grilling, varmes apparatet opp igjen. Du kan fortsette å grille.

Merk: Du kan velge om du vil lukke lokket eller la det være åpent.



6 Snu ingrediensene på grillplaten fra tid til annen.

Advarsel: Skjær aldri opp ingrediensene mens de ligger på grillplaten, og bruk ikke metallredskaper til å snu ingrediensene. Dette kan skade non-stick-overflaten.



7 Når ingrediensene er ferdige etter din smak, tar du dem ut av grillplaten. Skru temperaturkontrollen tilbake til 0.

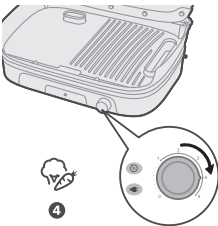
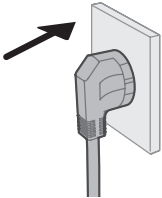
Advarsel: Ikke bruk metallredskaper til å fjerne ingrediensene fra grillplaten. Dette kan skade non-stick-overflaten.

Advarsel: Ikke flytt eller transporter apparatet under bruk eller når det fortsatt er varmt.

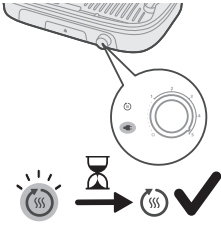
Grilling av grønnsaker – grilling med den flate siden

Bruk aldri olje eller annen væske i røykekoppen.

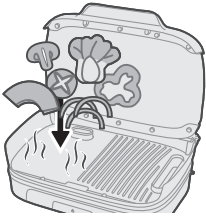
- 1 Rull ut strømledningen.
- 2 Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
 - Indikatorlampen for kontakt tennes.



- 3 Sett temperaturkontrollen til innstilling 4.
 - Se tilberedningstabellen for en indikasjon på temperaturinnstilling og grilltid.
 - Indikatorlampen tennes.



- 4 La apparatet forvarmes til indikatorlampen slukker.
- Apparatet er nå klar til bruk.



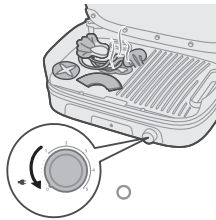
- 5 Sett ingrediensene på den varme grillplaten.

Merk: Når indikatorlampen slukkes under grilling, varmes apparatet opp igjen. Du kan fortsette å grille.

Merk: Du kan velge om du vil lukke lokket eller la det være åpent.

- 6 Snu ingrediensene på grillplaten fra tid til annen.

Advarsel: Skjær aldri opp ingrediensene mens de ligger på grillplaten, og bruk ikke metallredskaper til å snu ingrediensene. Dette kan skade non-stick-overflaten.

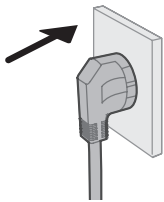


- 7 Når ingrediensene er ferdige etter din smak, tar du dem ut av grillplaten. Skru temperaturkontrollen tilbake til 0.

Advarsel: Ikke bruk metallredskaper til å fjerne ingrediensene fra grillplaten. Dette kan skade non-stick-overflaten.

Advarsel: Ikke flytt eller transporter apparatet under bruk eller når det fortsatt er varmt.

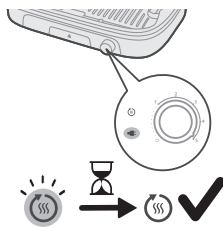
Tining og oppvarming – grilling med den flate siden



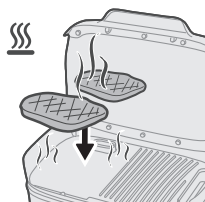
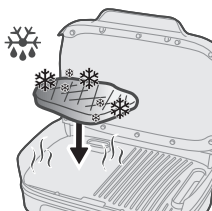
- 1 Rull ut strømledningen.
 - 2 Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
- Indikatorlampen for kontakt tennes.



- 3 Still temperaturkontrollen til innstilling 1/2 (tining) eller 2/3 (oppvarming).
- Indikatorlampen tennes.



- 4 La apparatet forvarmes til indikatorlampen slukker.
- Apparatet er nå klar til bruk.



- 5 Sett ingrediensene på den varme grillplaten.

Merk: Når indikatorlampen slukkes under grilling, varmes apparatet opp igjen. Du kan fortsette å grille.

Merk: Du kan velge om du vil lukke lokket eller la det være åpent.

- 6 Sjekk maten regelmessig for å unngå overoppheting.
- Snu ingrediensene på grillplaten fra tid til annen om nødvendig.

Advarsel: Skjær aldri opp ingrediensene mens de ligger på grillplaten, og bruk ikke metallredskaper til å snu ingrediensene. Dette kan skade non-stick-overflaten.

- 7 Når ingrediensene er ferdige etter din smak, tar du dem ut av grillplaten. Skru temperaturkontrollen tilbake til 0.

Advarsel: Ikke bruk metallredskaper til å fjerne ingrediensene fra grillplaten. Dette kan skade non-stick-overflaten.

Advarsel: Ikke flytt eller transporter apparatet under bruk eller når det fortsatt er varmt.

Grille med røyk

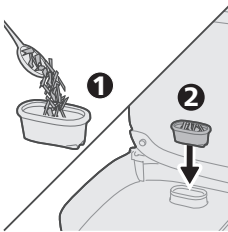
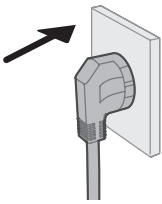
Du kan grille maten med røyk som produseres fra tørkede urter for å gi ekstra smak til maten.

Bruk aldri olje eller annen væske i røykekoppen.

Ikke bruk kull eller lignende brennstoffer med dette apparatet.

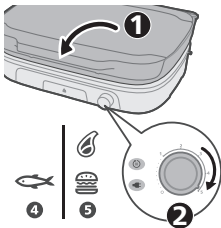
Tips: Plasser grillen under avtrekksketten eller i et godt ventilert rom, da røyk slippes ut langs sidene av lokket under grilling.

- 1 Rull ut strømledningen.
 - 2 Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
- Indikatorlampen for kontakt  tennes.

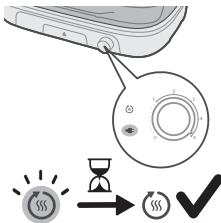


- 3 Fyll røykekoppen med tørkede urter, og plasser den i åpningen i grillplaten.
- Fyll koppen til den nederste linjen for mild røyksmak. Du kan røyke maten i 10–15 minutter.
 - Fyll koppen til linjen i midten for middels røyksmak. Du kan røyke maten i 20–25 minutter.
 - Fyll koppen til randen for sterk røyksmak. Du kan røyke maken i 30 minutter.

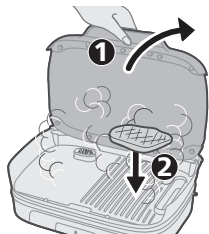
Merk: Du må alltid tømme røykekoppen hvis du skal grille med røyk en annen gang. Ikke bruk de samme tørkede urten på nytt.



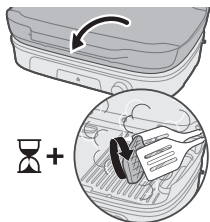
- 4 For å grille med røyk angir du temperaturkontrollen til innstilling 5 og lukk glasslokket for å forhindre at røyken slippes ut.
- Indikatorlampen slås på.



- 5 La apparatet forvarmes til indikatorlampen slukkes, og en del røyk kommer ut av røykekoppen.
- Apparatet er nå klar til bruk.



6 Åpne glasslokket og sett ingrediensene på den varme grillplaten.

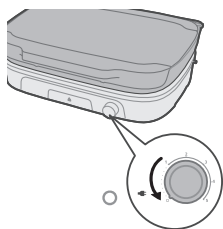


7 Lukk glasslokket for å sørge for at røyken kan overføre smak til maten, og for å forhindre fettspрут.

Merk: Det er normalt at litt røyk slipper ut langs sidene av lokket.

8 Snu ingrediensene på grillplaten fra tid til annen.

Advarsel: Skjær aldri opp ingrediensene mens de ligger på grillplaten, og bruk ikke metallredskaper til å snu ingrediensene. Dette kan skade non-stick-overflaten.



9 Når du er fornøyd med ingrediensene, åpner du glasslokket, fjerner ingrediensene fra grillplaten og skruer temperaturkontrollen tilbake til 0.

Advarsel: Tøm røykekoppen på en (keramisk) tallerken. La de tørkede urtene avkjøles helt før du kaster dem. Du kan også senke de tørkede urtene i kaldt vann før du kaster dem.

Advarsel: Ikke bruk metallredskaper til å fjerne ingrediensene fra grillplaten. Dette kan skade non-stick-overflaten.

Advarsel: Ikke flytt eller transporter apparatet under bruk eller når det fortsatt er varmt.

Advarsel: La apparatet avkjøles helt før du håndterer eller rengjør det.

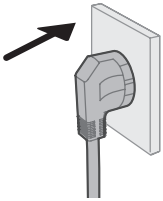
Grille med damp

Du kan grille med damp fra en væske, f.eks. vann, for å få mørt kjøtt.

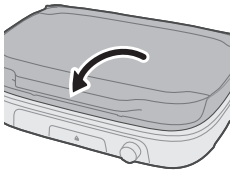
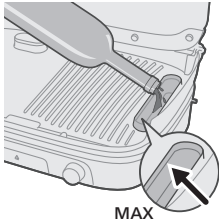
Advarsel: Du må bare fylle dampbeholderen med vann eller urter. Du må ikke tilsette andre væsker som oljer eller marinader.

Advarsel: Du må aldri bruke varmt vann eller nykøkt vann i dampbeholderen for å forhindre at beholderen renner over.

1 Rull ut strømledningen.

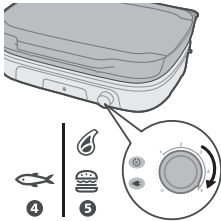


- 2** Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
- Indikatorlampen for kontakt tennes.



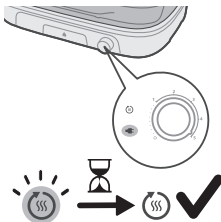
- 3** Fyll dampbeholderen med vann og lukk lokket.

Merk: Du må aldri fylle dampbeholderen over maks.-linjen for å forhindre overkoking.

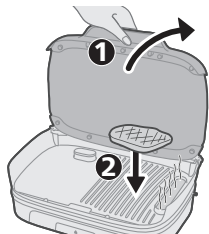


- 4** For å grille med damp angir du temperaturkontrollen til innstilling 4 eller 5, og lukker glasslokket for å forhindre at damp slippes ut.
- Indikatorlampen slås på.

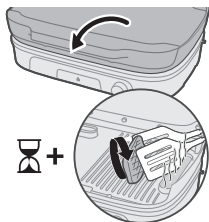
Merk: Det kan hende at noe damp slippes ut selv når lokket er lukket.



- 5** La apparatet forvarmes til indikatorlampen slukker.
- Apparatet er nå klar til bruk.



6 Sett ingrediensene på den varme grillplaten.

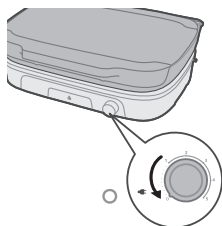


7 Lukk glasslokket for å sørge for at dampen kan gi smak til maten, og for å forhindre fettspjut.

8 Snu ingrediensene på grillplaten fra tid til annen.

Advarsel: Skjær aldri opp ingrediensene mens de ligger på grillplaten, og bruk ikke metallredskaper til å snu ingrediensene. Dette kan skade non-stick-overflaten.

Merk: Det er normalt at kjøttet ikke blir brunt eller knasende. Du kan grille med lokket åpent for kjøtt som er brunere eller mer knasende på utsiden.



9 Når du er fornøyd med ingrediensene, åpner du glasslokket, fjerner ingrediensene fra grillplaten, og angir temperaturkontrollen tilbake til 0.

Advarsel: Ikke bruk metallredskaper til å fjerne ingrediensene fra grillplaten. Dette kan skade non-stick-overflaten.

Advarsel: Ikke flytt eller transporter apparatet under bruk eller når det fortsatt er varmt.

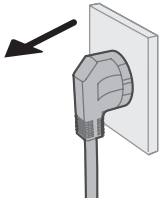
Matvaretabell

Kategori	Oppskriftsbok	Grillplate	Grilleffektinnstilling (1–5)	Foreslått tilberedningstid (minutter)
Oksekjøtt	Biff	Flat side / Ribbet side	5	13–15
	Bankebiff	Flat side / Ribbet side	5	14–16
	Tykk biffkjøttburger	Flat side / Ribbet side	5	14–16
Lam	Lammekotelett	Flat side / Ribbet side	5	8–10
Svinekjøtt	Svinekotelett	Flat side / Ribbet side	5	8–10

Kylling	Kyllingklubber	Flat side / Ribbet side	5	30–35
	Kyllingvinger	Flat side / Ribbet side	5	25–30
Fisk	Fiskefilet	Ribbet side	4–5	14–16
Reker	Reker	Ribbet side	5	8–10
Kebab	Kebab	Flat side / Ribbet side	5	18–20
Pølse	Pølse	Flat side / Ribbet side	5	16–18
Grønnsaker	Sopp og tomat	Ribbet side	4	10–12
	Squash og paprika	Ribbet side	4	10–12
Funksjon	Tining	Ribbet side	1–2	
	Gjenoppvarm	Flat side / Ribbet side	2–3	

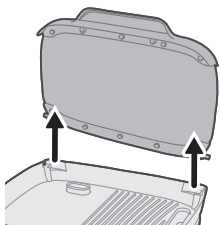
Rengjøring og vedlikehold

1 Koble fra apparatet.



2 La apparatet og grillplaten avkjøles helt før du rengjør delene.

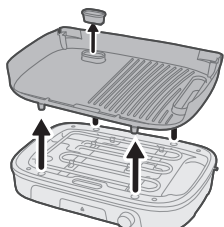




- 3 For å løsne glasslokket åpner du lokket, og deretter løfter det ut av hengslene.
- 4 Vask glasslokket i varmt vann med oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskinen.

Merk: Vær forsiktig med glasslokket. Det kan knuse hvis du mister det.

Merk: Det kan etterlates en mørk flekk på lokket etter du har grillet med røyk. Dette kan enkelt fjernes med varmt vann og oppvaskmiddel.



- 5 Fjern røykekoppen fra grillplaten.

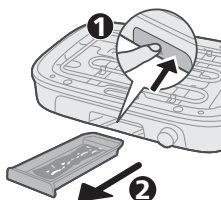
Advarsel: Tøm røykekoppen på en (keramisk) tallerken. La de tørkede urtene avkjøles helt før du kaster dem. Du kan også senke de tørkede urtene i kaldt vann før du kaster dem.

- 6 Vask røykekoppen i varmt vann med oppvaskmiddel.

Advarsel: Ikke vask røykekoppen i oppvaskmaskinen.

- 7 Press overflødig fett og matrester på grillplaten ned i avrenningssporet med en slikkepott av tre eller silikon.
- 8 Bruk kjøkkenpapir til å fjerne eventuelt gjenværende fett og matrester fra grillplaten.
- 9 Vask grillplaten i varmt vann med oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskinen.

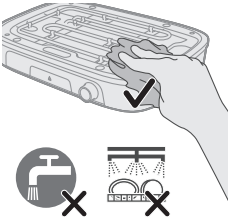
Merk: Hvis fett eller matrester har samlet seg på grillplaten, må du først legge grillplaten i bløt i varmt vann. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller skuresvampe til å rengjøre grillplaten.



- 10 Fjern fett og matrester fra fettbrettet.

- 11 Vask fettbrettet i varmt vann med oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskinen.

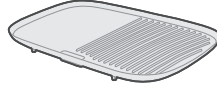
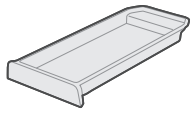




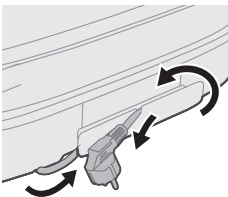
12 Rengjør basen med en fuktig klut.

Fare: Ikke senk basen eller nettleddningen ned i vann eller annen væske.

13 Tørk alle delene til apparatet ordentlig.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Oppbevaring



- 1 Koble fra apparatet og la det kjøle ned, og sørg for at alle delene er rene og tørre før oppbevaring.
- 2 Fest glasslokket, sett røykekoppen i grillplaten, sett grillplaten i basen og skyv fettbrettet inn i basen.
- 3 Rull opp strømledningen og plasser apparatet i esken for å beskytte basen.
- 4 Oppbevar produktet på et tørt sted.

Feilsøking

Dette kapittelet oppsummerer de vanligste problemene du kan oppleve med apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjelp av informasjonen nedenfor, kan du gå til **www.home.id/support** for å se en liste over vanlige spørsmål, eller du kan kontakte forbrukerstøtten i landet der du bor.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Grillen slår seg ikke på.	Strømledningen er ikke koblet til et fungerende uttak.	Kontroller at strømledningen er sikkert koblet til et fungerende uttak.
	Strømbryteren er i av-stilling (0).	Kontroller strømbryteren og sikre at den er i på-stillingen (1–5).
	Den avtakbare platen er ikke riktig installert.	Kontroller at den avtakbare platen er riktig installert og satt helt på plass.
Ujevn varme under matlaging.	Grillplatene er ikke riktig justert eller satt på plass.	Kontroller at grillplatene er riktig justert og satt på plass.
	Maten er ujevnt plassert på grillplatene.	Pass på at maten er jevnt fordelt på grillplatene.
	Grillen har ikke forvarmet nok.	Juster temperaturen til en jevn innstilling, og la grillen forvarme ferdig før bruk.
Overdreven røyk eller det lukter svidd under bruk.	Overflødig fett eller olje drypper på varmeelementene.	Pass på at overflødig fett eller olje ikke drypper på varmeelementene under matlaging.
	Oppsamlede rester på grillplatene.	Rengjør grillplatene grundig for å fjerne eventuelle rester som kan forårsake røyk.
	Overflødig olje eller fett brukes under matlaging.	Unngå å bruke overflødig olje eller fett under matlaging.
Problemer med non-stick-belegget.	Non-stick-belegget flapper eller er skadet.	Avslutt bruk og kontakt produsenten for reparasjon eller erstatning.
	Metallredskaper brukes på grillplatene.	Bruk kun redskaper som ikke er laget av metall for å unngå riper på non-stick-belegget.
	Feil rengjøring eller vedlikehold.	Følg de anbefalte instruksjonene for rengjøring og vedlikehold for å forlenge levetiden til non-stick-belegget.
Inkonsekvente matlagingsresultater.	Tykkelsen på maten er ujevn, eller maten er ikke riktig tilberedt.	Sørg for at ingrediensene er jevnt tykke og ordentlig tilberedt før matlaging.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Feil tilberedningstid eller temperatur brukes.	Følg anbefalte tilberedningstider og temperaturer for hver type mat.
	Grillen åpnes for ofte under matlaging.	Unngå å åpne grillen ofte, da dette kan føre til ujevn steking.

Spis treści

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	274
Niebezpieczeństwo	274
Warning	274
Caution	275
Wstęp	276
Opis ogólny	276
Przegląd panelu sterowania	277
Przed pierwszym użyciem	279
Przygotowanie przed użyciem	279
Zasady używania urządzenia	280
Standardowe grillowanie – grillowanie na stronie żebrowanej	280
Grillowanie warzyw – grillowanie na stronie gładkiej	281
Rozmrażanie i odgrzewanie – grillowanie na stronie gładkiej	282
Grillowanie z wykorzystaniem dymu	284
Grillowanie z wykorzystaniem pary	286
Tabela żywności	288
Czyszczenie i konserwacja	289
Przechowywanie	291
Rozwiązywanie problemów	292

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, zapoznaj się dokładnie z tą ulotką informacyjną i zachowaj ją w razie potrzeby.

Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzać urządzenia ani przewodu w wodzie ani innym płynie.

Warning

- Umieść urządzenie na płaskiej, poziomej, suchej i nieśliskiej powierzchni.
- Należy uważać, aby nie umieścić urządzenia na krawędzi stołu lub blatu, aby zapobiec jego przewróceniu się.
- Upewnij się, że przewód zasilający i przedłużacz nie znajdują się w miejscach przejścia, aby uniknąć przewrócenia.
- Nigdy nie przesuwaj urządzenia podczas pracy
- Nigdy nie stosuj urządzenia na zewnątrz.
- Podczas gotowania nie wolno dopuszczać do kontaktu plastikowych przyborów kuchennych lub innych materiałów wrażliwych na ciepło z płytami.
- Nie należy dotykać zatrząsków zwalniających płytę ani przegrody zapobiegającej rozpryskiwaniu podczas gotowania, aby uniknąć poparzenia.

- Aby uniknąć zepsucia produktu, nie należy stosować przepisów flambirowania.
- Nie należy umieszczać na grillu żywności owiniętej plastikiem, polietylenem lub papierem foliowym, ponieważ może to spowodować pożar lub uszkodzenie płyt.
- Nie używaj metalowej szpatułki do smażenia lub mieszania, aby uniknąć uszkodzenia płyt grzejnych.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego włącznika czasowego.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Urządzenia nie mogą czyścić ani obsługiwać dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego regulatora czasowego ani obsługiwać za pomocą oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać producent, pracownik serwisu lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, tak aby uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.

Caution

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach jak kuchnie w sklepach, biurach, w gospodarstwach rolnych i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast” ani innych miejscach mieszkalnych.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Nie pozwól, aby przewód sieciowy zwisał z krawędzi stołu lub blatu, na którym ustawione jest urządzenie.
- Podczas działania urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub odłożeniem urządzenia należy poczekać, aż wystygnie.
- Nigdy nie dotykaj płyt ostrymi lub szorstkimi przedmiotami, ponieważ może to zniszczyć powłokę nieprzywierającą.
- Po użyciu zawsze wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

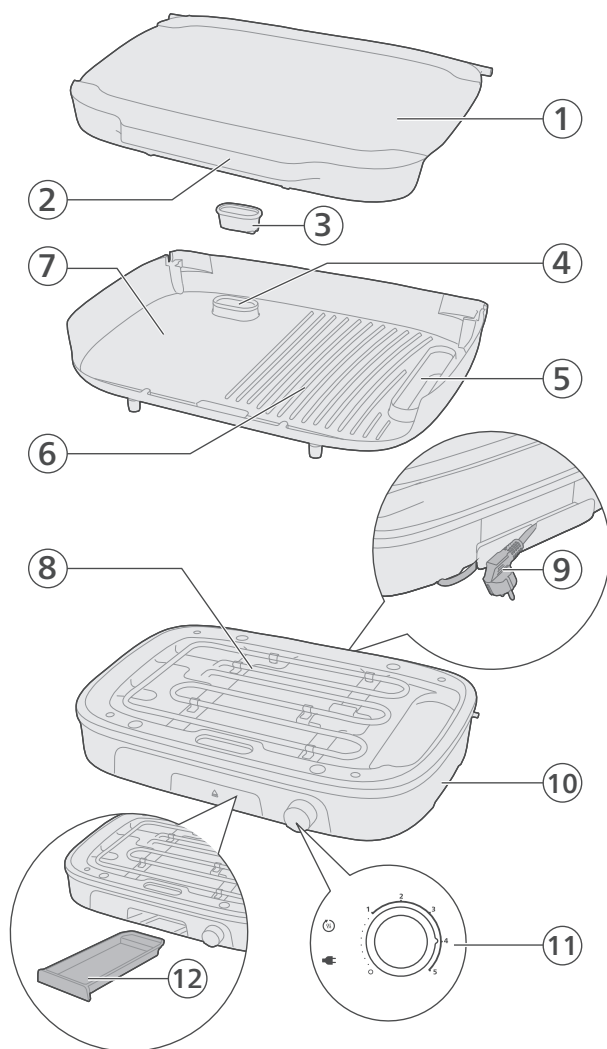
- Grill należy myć po każdym użyciu, aby jak najdłużej służył z najwyższą efektywnością. Po wyjęciu kratek wyczyścić odsłonięte elementy grzejne szmatką. Elementy nie mogą mieć kontaktu z wodą.

Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips!

Aby w pełni skorzystać ze świadczonej przez nas obsługi, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie **www.home.id**.

Opis ogólny



- 1 Szklana pokrywa
- 2 Uchwyt nie nagzewający się
- 3 Pojemnik do wędzenia
- 4 Otwór na pojemnik do wędzenia
- 5 Zbiornik do gotowania na parze
- 6 Płyta grillowa (strona żebrowana)
- 7 Płyta grillowa (strona gładka)
- 8 Element grzejny
- 9 Przewód sieciowy z wtyczką
- 10 Podstawa
- 11 Regulacja temperatury i wskaźnik
- 12 Tacka na tłuszcz

Przegląd panelu sterowania



Panel sterowania (strona prawa) – ustawianie mocy i podstawowe operacje



Pokrętło regulacji temperatury z ustawieniami mocy grillowania

Za pomocą pokrętła sterowania wybierz odpowiednią moc grillowania.

Ustawienie na wartość 0 wyłącza urządzenie.

Ustawienia od 1 do 5 oznaczają różne poziomy mocy grillowania.



Wskaźnik wtyczki

Wskaźnik zaświeci się po podłączeniu urządzenia do gniazda elektrycznego.



Wskaźnik podgrzewania

Wskaźnik zaświeci się, wskazując, że urządzenie się nagrzewa. Gdy wskaźnik zgaśnie, oznacza to, że urządzenie nagrzało się do ustawionej temperatury i jest gotowe do użytku.

Panel sterowania (strona lewa) – zalecane funkcje i składniki

Grupa 1 ikon referencyjnych (rozmrzanie/odgrzewanie)

Opis



Ikona ustawień mocy grillowania (1–3)

Oznacza, że zaleca się ustawienia mocy grillowania (1–3).

**Ikona rozmrażania**

Oznacza, że zaleca się rozmrażanie produktu na grillu.

**Ikona odgrzewania**

Oznacza, że zaleca się odgrzewanie produktu na grillu.

**Ikona płyty gładkiej**

Oznacza, że zaleca się użycie gładkiej strony płyty grillowej.

Podsumowa-
nie

Do rozmrażania lub odgrzewania jedzenia można użyć ustawień mocy grillowania od 1 do 3 i płyty gładkiej.

Grupa 2 ikon
referencyjny-
ch (warzywa
/ryba)

Opis

4

Ikona ustawienia mocy grillowania 4

Oznacza, że zaleca się ustawienie mocy grillowania 4.

**Ikona Warzywa**

Oznacza, że zaleca się grillowanie warzyw na grillu.

**Ikona Ryba**

Oznacza, że zaleca się grillowanie ryb na grillu.

**Ikona płyty gładkiej i żebrowanej**

Oznacza, że zaleca się użycie zarówno gładkiej, jak i żebrowanej strony płyty grillowej.

Podsumowa-
nie

Do grillowania warzyw lub ryb można użyć ustawienia mocy grillowania 4 i gładkiej lub żebrowanej strony płyty.

Grupa 3 ikon
referencyjny-
ch
(stek/burger)

Opis

5

Ikona ustawień mocy grillowania 5

Oznacza, że zaleca się ustawienie mocy grillowania 5.

**Ikona Stek**

Oznacza, że zaleca się grillowanie steków na grillu.

**Ikona Burger**

Oznacza, że zaleca się grillowanie burgerów na grillu.



Ikona płyty żebrowanej

Oznacza, że zaleca się użycie żebrowanej strony płyty grillowej.

Podsumowanie

Do grillowania steków lub burgerów można użyć ustawienia mocy grillowania 5 i żebrowanej strony płyty.

Panel sterowania (dodatkowe)



Naciśnij, aby wysunąć tackę na tłuszcz.

Przed pierwszym użyciem

Ważne: Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydobywać się dym i zapach. Jest to normalne zachowanie i ciągu kilku minut powinny one ulec rozproszeniu.

Uwaga: Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

- 1 Usuń wszystkie elementy opakowania.
- 2 Usuń wszystkie nalepki i etykiety (jeśli dotyczy) z urządzenia.
- 3 Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść urządzenie.

Przygotowanie przed użyciem

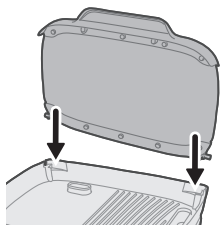
Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia, które będą się stykały z żywnością (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy sprawdzić, czy wszystkie jego części są suche.

Nie używaj metalowych, ostrych ani ściernych przyborów kuchennych, ponieważ mogą one uszkodzić zapobiegającą przywieraniu powłokę płyty grillowej.

Zawsze umieszczaj pojemnik do wędzenia w otworze płyty grillowej, nawet jeśli jej nie używasz. W przeciwnym razie tłuszcz może rozpryskiwać się przez otwór pojemnika do wędzenia na element grzejny pod płytą grillową.

- 1 Umieść bazę na stabilnej, poziomej powierzchni.
- 2 Wsuń tackę na tłuszcz w podstawę.



3 Przymocuj szklaną pokrywę do płyty grillowej.

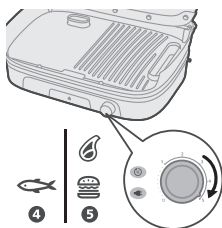
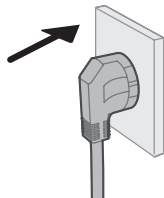
Uwaga: pokrywa jest potrzebna do szybszego grillowania i zapewnienia, że różne smaki powstałe w wyniku grillowania z wykorzystaniem dymu lub pary przylgną do potrawy. Podczas grillowania z wykorzystaniem dymu lub pary należy zawsze mieć zamkniętą pokrywę.

Zasady używania urządzenia

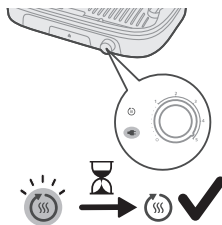
Standardowe grillowanie – grillowanie na stronie żebrowanej

Nie należy wlewać oleju ani innego płynu do pojemnika do wędzenia.

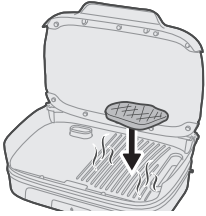
- 1** Rozwiń przewód zasilający.
- 2** Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Wskaźnik wtyczki  włączy się.



- 3** Ustaw regulator temperatury na wartość odpowiadającą temperaturze, w której chcesz grillować.
- W tabeli przygotowania potraw znajdziesz wskazówki dotyczące ustawienia temperatury i czasu grillowania.
- Wskaźnik podgrzewania wyłączy się.



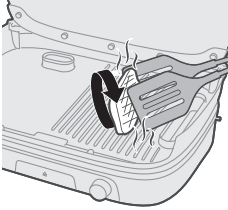
- 4** Pozostaw urządzenie do nagrzania się, aż zapali się wskaźnik.
- Urządzenie jest gotowe do użytku.



- 5 Umieść składniki na rozgrzanej płycie grillowej.

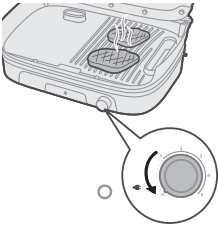
Uwaga: Gdy podczas grillowania zgaśnie wskaźnik, oznacza to że urządzenie ponownie się nagrzewa. Można po prostu kontynuować grillowanie.

Uwaga: Możesz wybrać, czy chcesz zamknąć pokrywę, czy pozostawić ją otwartą.



- 6 Od czasu do czasu należy obracać składniki na płycie grillowej.

Uwaga: Nigdy nie krój składników, gdy leżą na płycie grillowej, ani nie używaj metalowych przyborów do ich obracania. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni nieprzywierającej.



- 7 Gdy składniki będą już gotowe, należy je zdjąć z płyty grillowej. Ustaw regulator temperatury z powrotem na 0.

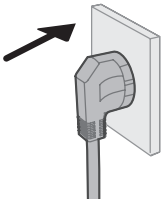
Uwaga: Nie używaj metalowych przyborów do zdejmowania składników z płyty grillowej. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni nieprzywierającej.

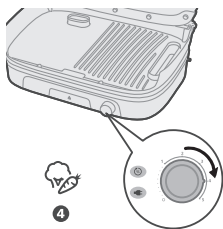
Uwaga: Nie przenoś ani nie transportuj urządzenia podczas użytkowania lub gdy jest jeszcze gorące.

Grillowanie warzyw – grillowanie na stronie gładkiej

Nie należy wlewać oleju ani innego płynu do pojemnika do wędzenia.

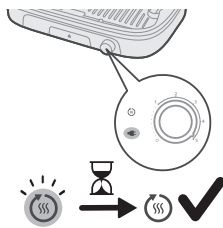
- 1 Rozwiń przewód zasilający.
 - 2 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Wskaźnik wtyczki ➡ włączy się.





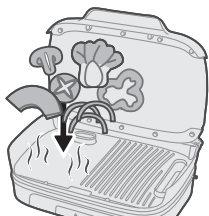
3 Ustaw regulator temperatury na pozycję 4.

- W tabeli przygotowania potraw znajdziesz wskazówki dotyczące ustawienia temperatury i czasu grillowania.
- Włączy się lampka kontrolna.



4 Pozostaw urządzenie do nagrzania się, aż zapali się wskaźnik.

- Urządzenie jest gotowe do użytku.



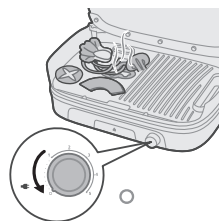
5 Umieść składniki na rozgrzanej płycie grillowej.

Uwaga: Gdy podczas grillowania zgaśnie wskaźnik, oznacza to że urządzenie ponownie się nagrzewa. Można po prostu kontynuować grillowanie.

Uwaga: Możesz wybrać, czy chcesz zamknąć pokrywę, czy pozostawić ją otwartą.

6 Od czasu do czasu należy obracać składniki na płycie grillowej.

Uwaga: Nigdy nie krój składników, gdy leżą na płycie grillowej, ani nie używaj metalowych przyborów do ich obracania. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni nieprzywierającej.



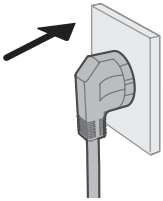
7 Gdy składniki będą już gotowe, należy je zdjąć z płyty grillowej. Ustaw regulator temperatury z powrotem na 0.

Uwaga: Nie używaj metalowych przyborów do zdejmowania składników z płyty grillowej. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni nieprzywierającej.

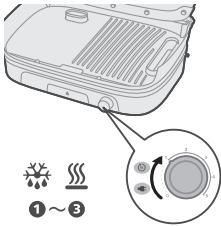
Uwaga: Nie przenoś ani nie transportuj urządzenia podczas użytkowania lub gdy jest jeszcze gorące.

Rozmrażanie i odgrzewanie – grillowanie na stronie gładkiej

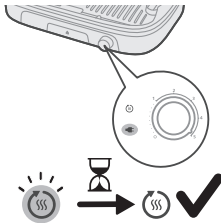
1 Rozwiń przewód zasilający.



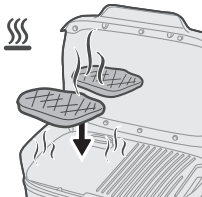
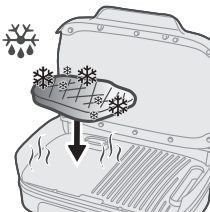
- 2 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Wskaźnik wtyczki  włączy się.



- 3 Ustaw regulator temperatury na pozycję 1/2 (rozmarzanie) lub 2/3 (podgrzewanie).
- Włączy się lampka kontrolna.



- 4 Pozostaw urządzenie do nagrzania się, aż zapali się wskaźnik.
- Urządzenie jest gotowe do użytku.



- 5 Umieść składniki na rozgrzanej płycie grillowej.

Uwaga: Gdy podczas grillowania zgaśnie wskaźnik, oznacza to że urządzenie ponownie się nagrzewa. Można po prostu kontynuować grillowanie.

Uwaga: Możesz wybrać, czy chcesz zamknąć pokrywę, czy pozostawić ją otwartą.

- 6 Regularnie sprawdzaj potrawę, aby zapobiec przegrzaniu.
- W razie potrzeby od czasu do czasu obracaj składniki na płycie grillowej.

Uwaga: Nigdy nie krój składników, gdy leżą na płycie grillowej, ani nie używaj metalowych przyborów do ich obracania. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni nieprzywierającej.

- 7 Gdy składniki będą już gotowe, należy je zdjąć z płyty grillowej. Ustaw regulator temperatury z powrotem na 0.

Uwaga: Nie używaj metalowych przyborów do zdejmowania składników z płyty grillowej. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni nieprzywierającej.

Uwaga: Nie przenoś ani nie transportuj urządzenia podczas użytkowania lub gdy jest jeszcze gorące.

Grillowanie z wykorzystaniem dymu

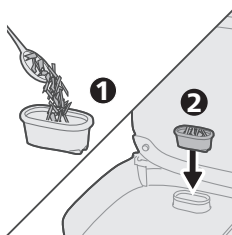
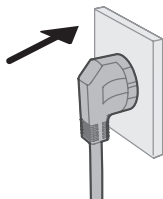
Możesz grillować potrawy, wykorzystując do tego dym wytworzony z suszonych przypraw, aby nadać im wyrazisty smak.

Nie należy wlewać oleju ani innego płynu do pojemnika do wędzenia.

Nie należy używać węgla drzewnego ani podobnych paliw w tym urządzeniu.

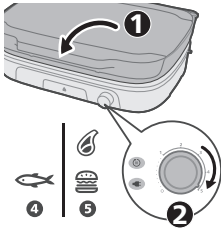
Wskazówka: umieść grill pod okapem kuchennym lub w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, ponieważ podczas grillowania dym wydostaje się po bokach pokrywy.

- 1 Rozwiń przewód zasilający.
 - 2 Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Wskaźnik wtyczki ➔ włączy się.

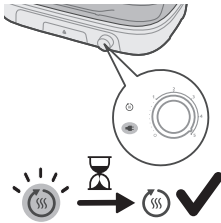


- 3 Napełnij pojemnik do wędzenia suszonymi przyprawami i umieść go w otworze płyty grillowej.
- Aby uzyskać łagodny aromat wędzenia, napełnij pojemnik do dolnej linii. Potrawy można wędzić przez 10–15 minut.
 - Aby uzyskać średni aromat wędzenia, napełnij pojemnik do linii znajdującej się pośrodku. Potrawy można wędzić przez 20–25 minut.
 - Aby uzyskać intensywny aromat dymu, napełnij pojemnik do brzegu. Potrawy można wędzić przez 30 minut.

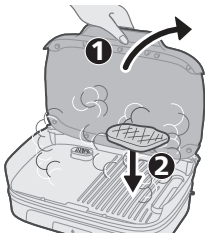
Uwaga: zawsze opróżniaj pojemnik do wędzenia, jeśli chcesz ponownie grillować z wykorzystaniem dymu. Nie używaj ponownie tych samych suszonych przypraw.



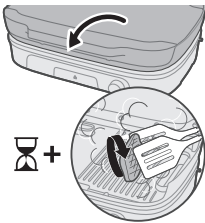
- 4 Aby grillować z wykorzystaniem dymu, ustaw regulator temperatury na pozycję 5 i zamknij szklaną pokrywę, aby zapobiec wydostawaniu się dymu.
- Lampa kontrolna włączy się.



- 5 Pozwól urządzeniu nagrzać się, aż zgaśnie lampa kontrolna i z pojemnika do wędzenia zacznie wydobywać się spora ilość dymu.
- Urządzenie jest gotowe do użytku.



- 6 Zdejmij szklaną pokrywę i umieść składniki na rozgrzanej płycie grillowej.

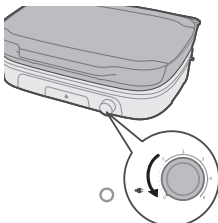


- 7 Nałóż szklaną pokrywę, aby dym mógł przekazać swój aromat potrawom i zapobiec rozpryskiwaniu tłuszczu.

Uwaga: to normalne, że po bokach pokrywy wydobywa się trochę dymu.

- 8 Od czasu do czasu należy obracać składniki na płycie grillowej.

Uwaga: Nigdy nie krój składników, gdy leżą na płycie grillowej, ani nie używaj metalowych przyborów do ich obracania. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni nieprzywierającej.



- 9 Gdy składniki będą gotowe zgodnie z Twoimi upodobaniami, zdejmij szklaną pokrywę, wyjmij składniki z płyty grillowej i ustaw regulator temperatury z powrotem na 0.

Uwaga: opróżnij pojemnik do wędzenia na (ceramiczną) płytkę. Przed wyrzuceniem suszonych przypraw należy je ostudzić. Możesz również zanurzyć suszone przyprawy w zimnej wodzie, a następnie je wyrzucić.

Uwaga: Nie używaj metalowych przyborów do zdejmowania składników z płyty grillowej. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni nieprzywierającej.

Uwaga: Nie przenoś ani nie transportuj urządzenia podczas użytkowania lub gdy jest jeszcze gorące.

Uwaga: przed czyszczeniem lub używaniem urządzenia zaczekaj, aż ostygnie.

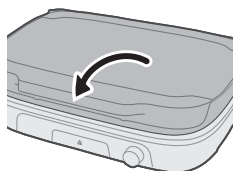
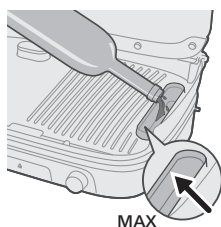
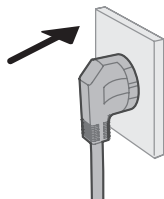
Grillowanie z wykorzystaniem pary

Możesz grillować potrawy z wykorzystaniem pary wytwarzanej przez ciecz, na przykład wodę, aby uzyskać delikatne mięso.

Uwaga: zbiornik do gotowania na parze należy napełniać wyłącznie wodą lub ziołami. Nie należy dodawać żadnych innych płynów, takich jak olej lub marynaty.

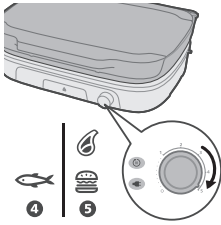
Uwaga: nigdy nie używaj gorącej wody ani wody, która właśnie się zagotowała, do napełniania zbiornika do gotowania na parze, aby zapobiec jego przepełnieniu.

- 1 Rozwiń przewód zasilający.
- 2 Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka elektrycznego.
 - Wskaźnik wtyczki ➡ włączy się.



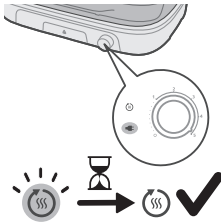
- 3 Napełnij zbiornik do gotowania na parze wodą i załóż pokrywkę.

Uwaga: nigdy nie napełniaj zbiornika na parę powyżej maksymalnego poziomu, aby zapobiec jego przegrzaniu.

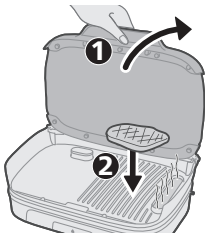


- 4 Aby grillować z wykorzystaniem pary, ustaw regulator temperatury na pozycję 4 lub 5 i załóż szklaną pokrywę, aby zapobiec wydostawaniu się pary.
- Lampka kontrolna włączy się.

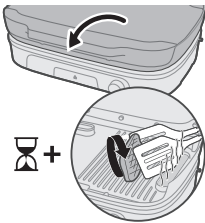
Uwaga: nawet przy zamkniętej pokrywie może wydobywać się para.



- 5 Pozostaw urządzenie do nagrzania się, aż zapali się wskaźnik.
- Urządzenie jest gotowe do użytku.



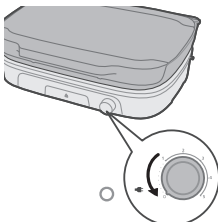
- 6 Umieść składniki na rozgrzanej płycie grillowej.



- 7 Załóż szklaną pokrywę, aby potrawy mogły nasiąknąć aromatem wydzielanym przez parę i zapobiec rozpryskiwaniu tłuszczu.
- 8 Od czasu do czasu należy obracać składniki na płycie grillowej.

Uwaga: Nigdy nie krój składników, gdy leżą na płycie grillowej, ani nie używaj metalowych przyborów do ich obracania. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni nieprzywierającej.

Uwaga: to normalne, że mięso nie brązowieje ani nie staje się chrupiące. Możesz grillować przy otwartej pokrywie, aby mięso było bardziej przypieczone lub chrupiące na zewnątrz.



- 9 Gdy składniki będą gotowe zgodnie z Twoimi upodobaniami, zdejmij szklaną pokrywę, wyjmij składniki z płyty grillowej i ustaw regulator temperatury z powrotem na 0.

Uwaga: Nie używaj metalowych przyborów do zdejmowania składników z płyty grillowej. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni nieprzywierającej.

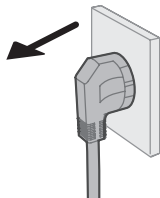
Uwaga: Nie przenoś ani nie transportuj urządzenia podczas użytkowania lub gdy jest jeszcze gorące.

Tabela żywności

Kategoria	Przepis	Płyta grillowa	Ustawienie mocy grillowania (1–5)	Sugerowany czas przyrządzania (w minutach)
Wołowina	Stek wołowy	Strona gładka / strona żebrowana	5	13–15
	Eskalopki wołowe	Strona gładka / strona żebrowana	5	14–16
	Gruby burger wołowy	Strona gładka / strona żebrowana	5	14–16
Jagnięcina	Kotlet jagnięcy	Strona gładka / strona żebrowana	5	8–10
Wieprzowina	Kotlet wieprzowy	Strona gładka / strona żebrowana	5	8–10
Kurczak	Nóżka kurczaka	Strona gładka / strona żebrowana	5	30–35
	Skrzydółko z kurczaka	Strona gładka / strona żebrowana	5	25–30
Ryba	Filety rybne	Strona żebrowana	4–5	14–16
Krewetki	Krewetki	Strona żebrowana	5	8–10
Kebab	Kebab	Strona gładka / strona żebrowana	5	18–20
Hot dog	Hot dog	Strona gładka / strona żebrowana	5	16–18
Warzywa	Grzyby i pomidory	Strona żebrowana	4	10–12
	Cukinia i papryka	Strona żebrowana	4	10–12
Funkcja	Rozmrażanie	Strona żebrowana	1–2	
	Ponowne podgrzewanie	Strona gładka / strona żebrowana	2–3	

Czyszczenie i konserwacja

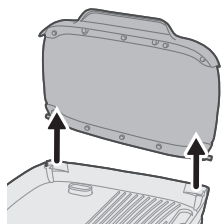
- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.



- 2 Urządzenie i płyta grillowa muszą całkowicie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.



- 3 Aby zdjąć szklaną pokrywę, otwórz ją, a następnie unieś z zawiasów.
- 4 Szklaną pokrywę umyj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.



Uwaga: uważaj na szklaną pokrywę, ponieważ może się stłuc, jeśli ją upuścisz.

Uwaga: po grillowaniu z użyciem dymu na pokrywie mogą pojawić się ciemne plamy. Można je łatwo usunąć za pomocą gorącej wody i płynu do mycia naczyń.

- 5 Wyjmij pojemnik do wędzenia z płyty grillowej.

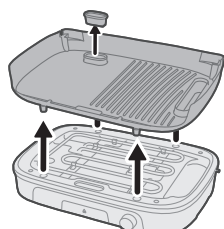
Uwaga: opróżnij pojemnik do wędzenia na (ceramiczną) płytkę. **Przed wyrzuceniem suszonych przypraw należy je ostudzić. Możesz również zanurzyć suszone przyprawy w zimnej wodzie, a następnie je wyrzucić.**

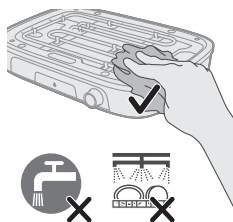
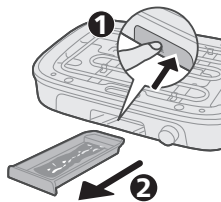
- 6 Wyczyść pojemnik do wędzenia w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Uwaga: nie myj pojemnika do wędzenia w zmywarce.

- 7 Zgarnij nadmiar tłuszczu i resztki jedzenia z płyty grillowej do rowka odprowadzającego za pomocą drewnianej lub silikonowej łopatk.
- 8 Użyj papieru kuchennego, aby usunąć pozostałości tłuszczu i resztki jedzenia z płyty grillowej.
- 9 Płytę grillową należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.

Uwaga: Jeśli na płycie grillowej osadził się tłuszcz lub pozostałości żywności należy ją najpierw namoczyć w gorącej wodzie. Nie należy używać żadnych ściernych środków czyszczących ani zmywaków do czyszczenia płyty grillowej.





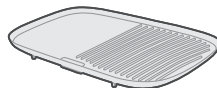
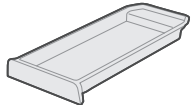
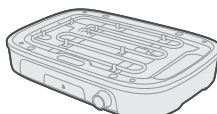
10 Usuń tłuszcz i resztki jedzenia z tacki na tłuszcz.

11 Tackę na tłuszcz należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.

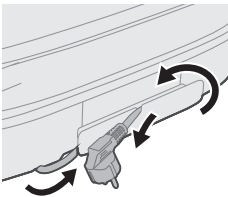
12 Wyczyść podstawę wilgotną szmatką.

Niebezpieczeństwo: Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu w wodzie ani innym płynie.

13 Dokładnie wysusz wszystkie części urządzenia.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Przechowywanie



- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw urządzenie do ostygnięcia, a przed schowaniem go upewnij się, że wszystkie jego elementy są czyste i suche.
- 2 Załóż szklaną pokrywę, umieść pojemnik do wędzenia w płycie grillowej, umieść płytę grillową w podstawie i wsuń tackę na tłuszcz do podstawy.
- 3 Zwiń przewód zasilający i umieść urządzenie w pudełku, aby chronić podstawę.
- 4 Przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

Rozwiązywanie problemów

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

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Grill się nie włącza.	Wtyczka nie jest podłączona do działającego gniazdka.	Upewnij się, że wtyczka jest dobrze podłączona do działającego gniazdka.
	Włącznik jest w pozycji „wyl.” (0).	Sprawdź, czy włącznik jest w pozycji „wł.” (1-5).
	Zdejmowana płyta nie została prawidłowo zainstalowana.	Sprawdź, czy zdejmowana płyta jest właściwie założona i zablokowana.
Nierówne nagrzewanie powierzchni podczas pracy.	Płyty grilla nie są prawidłowo ustawione lub zablokowane.	Sprawdź, czy płyty grilla są odpowiednio ustawione i zablokowane na swoich miejscach.
	Jedzenie nie jest rozłożone równomiernie na płytach grilla.	Upewnij się, że jedzenie jest rozłożone równomiernie na płytach.
	Grill nie jest wystarczająco rozgrzany.	Przed przystąpieniem do pracy ustaw jednolitą temperaturę i poczekaj, aż urządzenie odpowiednio się rozgrzeje.
Duża ilość dymu lub zapach przypalanego jedzenia podczas pracy.	Tłuszcz lub olej spływa na elementy grzejne.	Sprawdź, czy tłuszcz lub olej nie spływa na elementy grzejne podczas pracy.
	Pozostałości na płytach grilla.	Dokładnie wyczyść płyty grilla, aby usunąć wszelkie pozostałości, które mogą dymić.
	Użyto zbyt dużo oleju lub tłuszczu do grillowania.	Unikaj używania zbyt dużej ilości oleju lub tłuszczu podczas grillowania.
Problemy z powłoką nieprzywierającą.	Powłoka nieprzywierająca łuszczy się lub jest uszkodzona.	Należy zaprzestać użytkowania urządzenia i skontaktować się z producentem w celu dokonania naprawy lub wymiany.
	Płyty grilla miały kontakt z metalowymi sztućcami.	Nie używaj metalowych sztućców, aby zapobiec uszkodzeniu powłoki nieprzywierającej.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Nieprawidłowe czyszczenie lub konserwacja.	Stosuj się do zalecanych instrukcji dotyczących czyszczenia i konserwacji, aby przedłużyć żywotność powłoki nieprzywierającej.
Nierówne wyniki grillowania.	Jedzenie nie zostało odpowiednio przygotowane lub jest podzielone na kawałki o nierównej grubości.	Przed przystąpieniem do grillowania upewnij się, że jedzenie ma tę samą grubość i jest odpowiednio przygotowane.
	Ustawiono nieprawidłowy czas lub temperaturę pracy.	Przygotowuj jedzenie, stosując sugerowany czas grillowania i temperaturę dla danego rodzaju potrawy.
	Grill jest otwierany zbyt często podczas grillowania.	Unikaj częstego otwierania grilla, ponieważ może to spowodować nierówne grillowanie.

Conteúdo

Instruções de segurança importantes	294
Perigo	294
Warning	294
Caution	295
Introdução	296
Descrição geral	296
Visão geral do painel de controlo	297
Antes da primeira utilização	299
Preparação antes da utilização	299
Utilizar o aparelho	300
Grelhar normal – Grelhar com o lado nervurado	300
Grelhar legumes – Grelhar com o lado plano	301
Descongela e reaquece – Grelhar com o lado plano	302
Grelhar com fumo	304
Grelhar com vapor	306
Tabela de alimentos	308
Limpeza e manutenção	309
Armazenamento	311
Resolução de problemas	312

Instruções de segurança importantes

Leia cuidadosamente estas informações importantes antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

- Não mergulhe o aparelho ou o cabo de alimentação em água nem em qualquer outro líquido.

Warning

- Coloque o dispositivo numa superfície plana, horizontal, seca e não escorregadia.
- Tenha o cuidado de não colocar o aparelho na extremidade da mesa ou da bancada para evitar que este caia.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação e quaisquer cabos de extensão não estão colocados nos locais de passagem para evitar quedas.
- Nunca desloque o aparelho durante o seu funcionamento
- Nunca utilize o aparelho no exterior.
- Não deixe que utensílios de plástico ou outros materiais sensíveis ao calor entrem em contacto com as placas durante a preparação.
- Para evitar queimaduras, não toque nos trincos de libertação das placas nem na placa defletora antissalpicos de cozinha durante o funcionamento.

- Para evitar que o seu produto se estrague, nunca o utilize para fazer receitas flambé.
- Não coloque alimentos embrulhados em plástico, polietileno ou papel de alumínio nas placas, pois pode provocar um incêndio ou danificar as placas.
- Não utilize espátulas de metal para fritar ou mexer para evitar danificar as placas de aquecimento.
- Verifique se a tensão indicada na parte inferior do aparelho corresponde à tensão da rede elétrica local, antes de ligar o aparelho.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outras peças estiverem danificados.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Para evitar situações de perigo, nunca ligue este aparelho a um temporizador externo.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não podem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu técnico de assistência ou por uma pessoa com qualificação equivalente para evitar perigos.

Caution

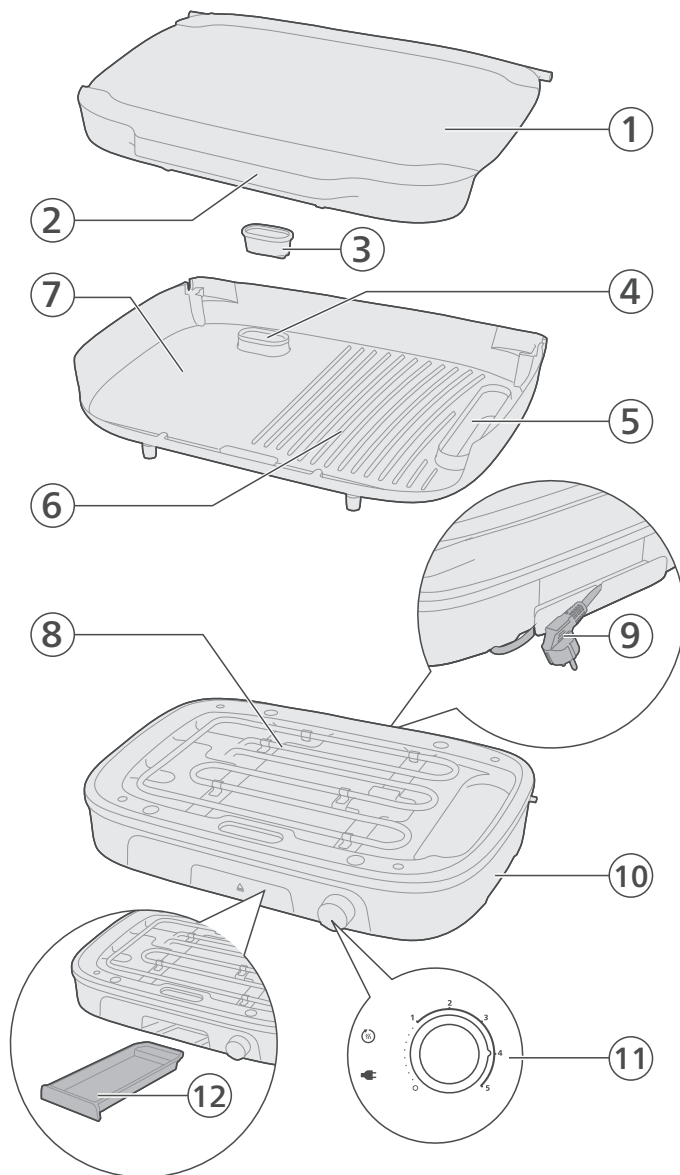
- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina à utilização em ambientes como cozinhas de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra.
- Não deixe que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade da mesa ou bancada onde o aparelho se encontra.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- Deixe arrefecer completamente o aparelho antes de o limpar ou arrumar.
- Nunca toque nas placas com itens afiados ou abrasivos, pois pode danificar a superfície antiaderente.
- Desligue sempre o aparelho no botão e da tomada elétrica após a utilização.
- Para obter o melhor resultado do grelhador, limpe sempre o aparelho após cada utilização. Quando retirar as placas, limpe as resistências expostas com um pano. Tenha cuidado para não deixar cair água no aparelho quando ligado.

Introdução

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips!

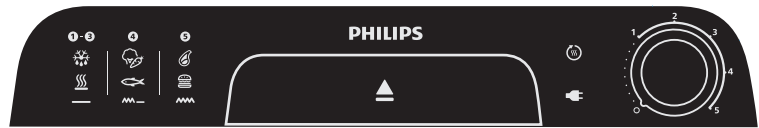
Para tirar o máximo partido da nossa assistência, registe o seu produto em www.home.id.

Descrição geral



- 1 Tampa de vidro
- 2 Pega fria ao toque
- 3 Taça de fumo
- 4 Abertura para a taça de fumo
- 5 Reservatório de vapor
- 6 Placa para grelhar (lado nervurado)
- 7 Placa para grelhar (lado plano)
- 8 Resistência
- 9 Cabo de alimentação e ficha
- 10 Base
- 11 Luz indicadora e controlo de temperatura
- 12 Tabuleiro para recolha da gordura

Visão geral do painel de controlo



Painel de controlo (lado direito) – Potência e operações básicas



Botão de controlo da temperatura com regulações de potência para grelhar

Utilize o botão de controlo para selecionar a potência de grelhar pretendida.

A regulação 0 desliga o aparelho.

As regulações 1 a 5 fornecem diferentes níveis de potência para grelhar.



Luz indicadora da ficha

Este indicador acende-se quando o aparelho está ligado à corrente elétrica.



Luz indicadora de aquecimento

Esta luz acende-se enquanto o aparelho está a aquecer.

Quando a luz se apagar, o aparelho atingiu a temperatura definida e está pronto a utilizar.

Painel de controlo (lado esquerdo) – Funções e ingredientes recomendados

Ícone de referência rápida, grupo 1 (descongelar/reaquecer)

Designação



Ícone de regulações de potência para grelhar (1–3)

Indica que são recomendadas as regulações de potência para grelhar (1–3).



Ícone de descongelar

Indica que o grelhador é recomendado para descongelar alimentos.



Ícone de reaquecer

Indica que o grelhador é recomendado para reaquecer os alimentos.



Ícone de placa plana

Indica que é recomendada a utilização do lado plano da placa para grelhar.

Resumo

Para descongelar ou reaquecer alimentos, pode utilizar as regulações de potência de grelhar 1 a 3 e confeccionar com a placa plana.

Ícone de referência rápida, grupo 2 (legumes /peixe)

Designação

4

Ícone de regulação de potência para grelhar 4

Indica que é recomendada a regulação de potência para grelhar 4.



Ícone de legumes

Indica que o grelhador é recomendado para grelhar legumes.



Ícone de peixe

Indica que o grelhador é recomendado para grelhar peixe.



Ícone de placa plana e nervurada

Indica que é recomendada a utilização do lado plano e do lado nervurado da placa para grelhar.

Resumo

Para grelhar legumes ou peixe, pode utilizar a regulação de potência para grelhar 4 e confeccionar com a placa plana e a placa nervurada.

Ícone de referência rápida, grupo 3 (bife/ham-búrguer)

Designação

5

Ícone de regulação de potência para grelhar 5

Indica que é recomendada a regulação de potência para grelhar 5.



Ícone de bife

Indica que o grelhador é recomendado para grelhar bifes.

**Ícone de hambúrguer**

Indica que o grelhador é recomendado para grelhar hambúrgueres.

**Ícone de placa nervurada**

Indica que é recomendada a utilização do lado nervurado da placa para grelhar.

Resumo

Para grelhar bifes ou hambúrgueres, pode utilizar a regulação de potência para grelhar 5 e confeccionar com a placa nervurada.

Painel de controlo (adicional)

Prima para retirar o tabuleiro de recolha de gordura.

Antes da primeira utilização

Importante: durante a primeira utilização, o aparelho pode libertar algum fumo e cheiro. Isto é normal e deve dissipar-se depois de alguns minutos.

Cuidado: este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

- 1 Retire todo o material da embalagem.
- 2 Retire todos os autocolantes ou etiquetas (se aplicáveis) do aparelho.
- 3 Limpe cuidadosamente o aparelho antes da primeira utilização.

Preparação antes da utilização

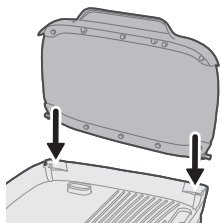
Limpe muito bem todas as peças que vão entrar em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza e manutenção").

Assegure-se de que as peças estão completamente secas antes de começar a utilizar o aparelho.

não utilize utensílios de cozinha de metal, afiados ou abrasivos, pois estes danificam o revestimento antiaderente da placa para grelhar.

Coloque sempre a taça de fumo na abertura da placa para grelhar, mesmo quando não a estiver a utilizar. Caso contrário, a gordura pode salpicar através da abertura até à resistência que se encontra por baixo da placa para grelhar.

- 1 Coloque a base numa superfície estável e plana.
- 2 Introduza o tabuleiro de recolha de gordura na base.



- 3 Encaixe a tampa de vidro na placa para grelhar.

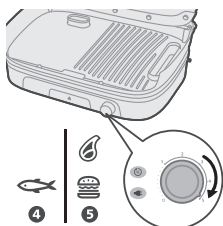
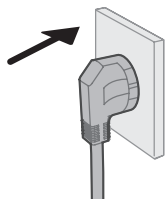
Notas: a tampa é necessária para grelhar mais rapidamente e para garantir que os diferentes sabores que resultam de grelhar com fumo ou vapor se incorporam nos alimentos. Certifique-se de que a tampa está sempre fechada quando grelhar com fumo ou vapor.

Utilizar o aparelho

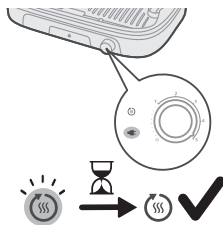
Grelhar normal – Grelhar com o lado nervurado

Nunca coloque óleo ou outros líquidos na tampa de fumo.

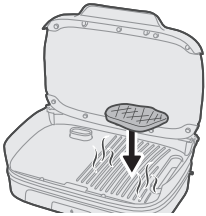
- 1 Desenrole o cabo de alimentação.
- 2 Ligue a ficha a uma tomada com terra.
- A luz indicadora da ficha  acende-se.



- 3 Regule o controlo da temperatura para a regulação na qual deseja grelhar.
- Consulte a tabela de preparação de alimentos para obter uma indicação da regulação da temperatura e do tempo para grelhar.
- A luz indicadora de aquecimento acende-se.



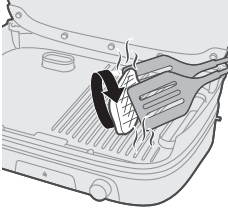
- 4 Deixe o aparelho pré-aquecer até a luz indicadora apagar.
- O aparelho está agora pronto a ser utilizado.



5 Coloque os ingredientes na placa para grelhar quente.

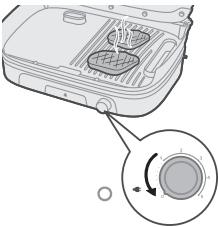
Notas: quando a luz indicadora se acende durante a preparação, o aparelho está a aquecer novamente. Pode continuar a grelhar.

Notas: pode escolher se pretende fechar a tampa ou deixá-la aberta.



6 Vire os ingredientes na placa para grelhar ocasionalmente.

Cuidado: nunca corte os ingredientes enquanto estes estão sobre a placa para grelhar e não utilize utensílios metálicos para virar os ingredientes. Isto pode danificar a superfície antiaderente.



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

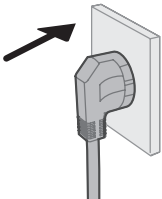
Cuidado: não utilize utensílios metálicos para remover os ingredientes da placa para grelhar. Isto pode danificar a superfície antiaderente.

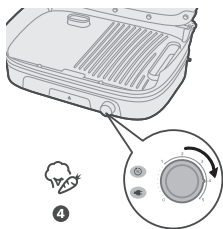
Cuidado: não mova nem transporte o aparelho durante a utilização ou quando este ainda estiver quente.

Grelhar legumes – Grelhar com o lado plano

Nunca coloque óleo ou outros líquidos na taca de fumo.

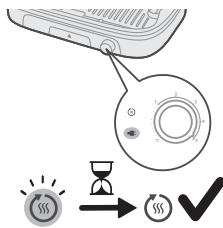
- 1 Desenrole o cabo de alimentação.
- 2 Ligue a ficha a uma tomada com terra.
- A luz indicadora da ficha  acende-se.





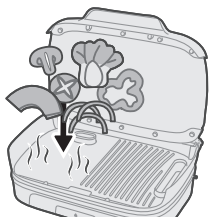
3 Regule o controlo da temperatura para a regulação 4.

- Consulte a tabela de preparação de alimentos para obter uma indicação da regulação da temperatura e do tempo para grelhar.
- A luz indicadora acende-se.



4 Deixe o aparelho pré-aquecer até a luz indicadora apagar.

- O aparelho está agora pronto a ser utilizado.



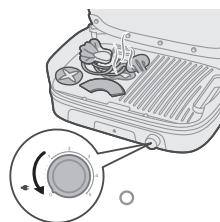
5 Coloque os ingredientes na placa para grelhar quente.

Notas: quando a luz indicadora se acende durante a preparação, o aparelho está a aquecer novamente. Pode continuar a grelhar.

Notas: pode escolher se pretende fechar a tampa ou deixá-la aberta.

6 Vire os ingredientes na placa para grelhar ocasionalmente.

Cuidado: nunca corte os ingredientes enquanto estes estão sobre a placa para grelhar e não utilize utensílios metálicos para virar os ingredientes. Isto pode danificar a superfície antiaderente.



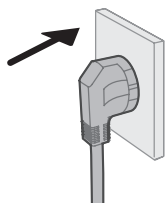
7 Quando os ingredientes estiverem no ponto desejado, retire-os da placa para grelhar. Rode o controlo da temperatura novamente para 0.

Cuidado: não utilize utensílios metálicos para remover os ingredientes da placa para grelhar. Isto pode danificar a superfície antiaderente.

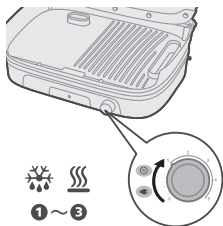
Cuidado: não mova nem transporte o aparelho durante a utilização ou quando este ainda estiver quente.

Descongelar e reaquecer – Grelhar com o lado plano

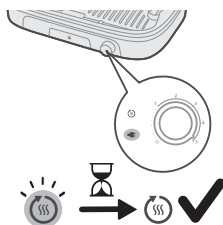
1 Desenrole o cabo de alimentação.



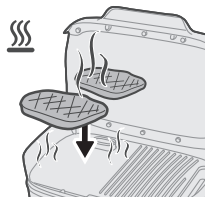
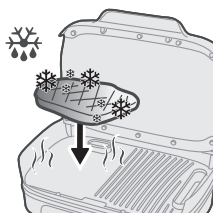
- 2 Ligue a ficha a uma tomada com terra.
- A luz indicadora da ficha  acende-se.



- 3 Regule o controlo da temperatura para a regulação 1/2 (descongelar) ou 2/3 (reaquecer).
- A luz indicadora acende-se.



- 4 Deixe o aparelho pré-aquecer até a luz indicadora apagar.
- O aparelho está agora pronto a ser utilizado.



- 5 Coloque os ingredientes na placa para grelhar quente.

Notas: quando a luz indicadora se acende durante a preparação, o aparelho está a aquecer novamente. Pode continuar a grelhar.

Notas: pode escolher se pretende fechar a tampa ou deixá-la aberta.

- 6 Verifique os alimentos regularmente para evitar o sobreaquecimento.
- Vire os ingredientes na placa para grelhar ocasionalmente, caso seja necessário.

Cuidado: nunca corte os ingredientes enquanto estes estão sobre a placa para grelhar e não utilize utensílios metálicos para virar os ingredientes. Isto pode danificar a superfície antiaderente.

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

Cuidado: não utilize utensílios metálicos para remover os ingredientes da placa para grelhar. Isto pode danificar a superfície antiaderente.

Cuidado: não mova nem transporte o aparelho durante a utilização ou quando este ainda estiver quente.

Grelhar com fumo

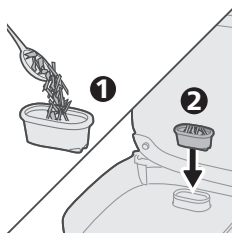
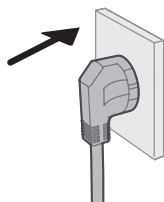
Pode grelhar os seus alimentos com fumo produzido por especiarias secas para temperar os seus alimentos.

Nunca coloque óleo ou outros líquidos na taça de fumo.

Não utilize carvão ou combustíveis semelhantes com este aparelho.

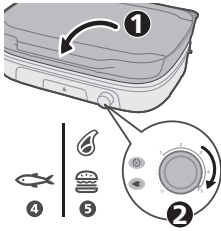
Sugestão: coloque o grelhador por baixo do exaustor ou num local bem ventilado, uma vez que sai fumo pelas partes laterais da tampa ao grelhar alimentos.

- 1 Desenrole o cabo de alimentação.
 - 2 Ligue a ficha a uma tomada com ligação à terra.
- A luz indicadora da ficha  acende-se.

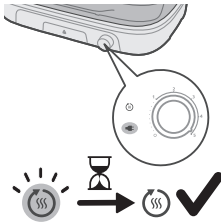


- 3 Encha a taça de fumo com especiarias secas e coloque-a na abertura da placa para grelhar.
 - Para um sabor suave a fumo, encha a taça até à linha inferior. Pode defumar os alimentos entre 10 e 15 minutos.
 - Para um sabor moderado a fumo, encha a taça até à linha do meio. Pode defumar os alimentos entre 20 e 25 minutos.
 - Para um sabor intenso a fumo, encha a taça até ao topo. Pode defumar os alimentos durante 30 minutos.

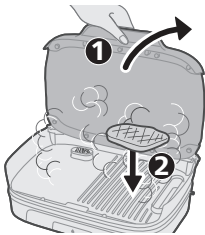
Notas: esvazie sempre a taça de fumo se quiser grelhar novamente com fumo. Não volte a utilizar as mesmas especiarias secas.



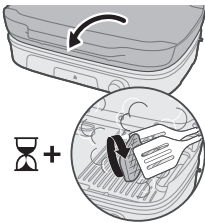
- 4 Para grelhar com fumo, regule o controlo da temperatura para a regulação 5 e feche a tampa de vidro para evitar que o fumo saia.
- A luz indicadora acende-se.



- 5 Deixe o aparelho pré-aquecer até que a luz indicadora se apague e saia bastante fumo da taça de fumo.
- O aparelho está agora pronto a ser utilizado.



- 6 Abra a tampa de vidro e coloque os ingredientes na placa para grelhar quente.

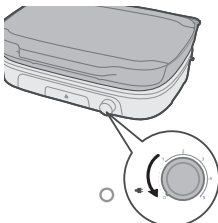


- 7 Feche a tampa de vidro para garantir que o fumo dá sabor aos alimentos e evitar salpicos de gordura.

Notas: é normal que saia algum fumo pelas laterais da tampa.

- 8 Vire os ingredientes na placa para grelhar ocasionalmente.

Cuidado: nunca corte os ingredientes enquanto estes estão sobre a placa para grelhar e não utilize utensílios metálicos para virar os ingredientes. Isto pode danificar a superfície antiaderente.



- 9 Quando os ingredientes estiverem no ponto desejado, abra a tampa de vidro, retire os ingredientes da placa para grelhar e volte a colocar o controlo da temperatura no 0.

Cuidado: esvazie a taça de fumo para um prato (de cerâmica). Deixe as especiarias secas arrefecerem antes de as deitar fora. Também pode mergulhar as especiarias secas em água fria e, em seguida, deitá-las fora.

Cuidado: não utilize utensílios metálicos para remover os ingredientes da placa para grelhar. Isto pode danificar a superfície antiaderente.

Cuidado: não mova nem transporte o aparelho durante a utilização ou quando este ainda estiver quente.

Cuidado: deixe o aparelho arrefecer antes de o manusear ou limpar.

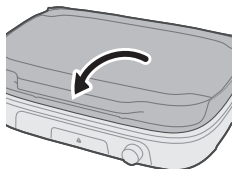
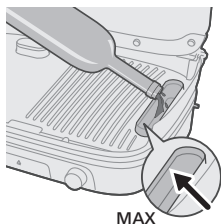
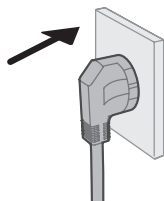
Grelhar com vapor

Pode grelhar com o vapor produzido por um líquido, como por exemplo a água, para obter carne tenra.

Cuidado: encha o reservatório de vapor apenas com água ou ervas aromáticas. Não adicione quaisquer outros líquidos, como óleo ou marinadas.

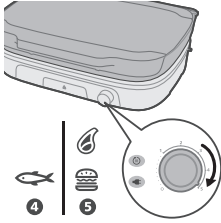
Cuidado: nunca utilize água quente ou água que tenha acabado de ferver para encher o reservatório de vapor, para evitar que o reservatório transborde.

- 1 Desenrole o cabo de alimentação.
- 2 Ligue a ficha a uma tomada com ligação à terra.
 - A luz indicadora da ficha  acende-se.



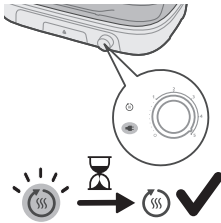
- 3 Encha o reservatório de vapor com água e feche a tampa.

Notas: nunca encha o reservatório de vapor para além da indicação de nível máximo, para evitar que transborde.

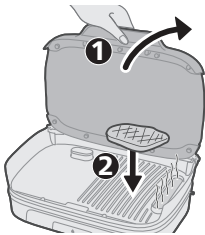


- 4 Para grelhar com vapor, regule o controlo da temperatura para a regulação 4 ou 5 e feche a tampa de vidro para evitar que o vapor saia.
- A luz indicadora acende-se.

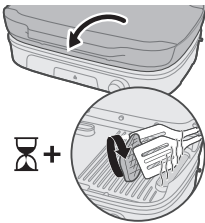
Notas: pode sair algum vapor, mesmo com a tampa fechada.



- 5 Deixe o aparelho pré-aquecer até a luz indicadora apagar.
- O aparelho está agora pronto a ser utilizado.



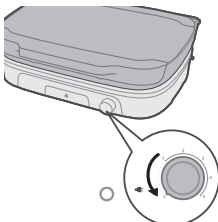
- 6 Coloque os ingredientes na placa para grelhar quente.



- 7 Feche a tampa de vidro para garantir que o vapor dá sabor aos alimentos e evitar salpicos de gordura.
- 8 Vire os ingredientes na placa para grelhar ocasionalmente.

Cuidado: nunca corte os ingredientes enquanto estes estão sobre a placa para grelhar e não utilize utensílios metálicos para virar os ingredientes. Isto pode danificar a superfície antiaderente.

Notas: é normal que a carne não fique dourada ou estaladiça. Pode grelhar com a tampa aberta para obter carne mais dourada ou mais estaladiça no exterior.



- 9 Quando os ingredientes estiverem no ponto desejado, abra a tampa de vidro, retire os ingredientes da placa para grelhar e volte a colocar o controlo da temperatura no 0.

Cuidado: não utilize utensílios metálicos para remover os ingredientes da placa para grelhar. Isto pode danificar a superfície antiaderente.

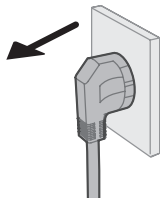
Cuidado: não mova nem transporte o aparelho durante a utilização ou quando este ainda estiver quente.

Tabela de alimentos

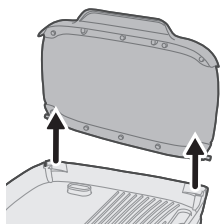
Categoria	Livro de receitas	Placa para grelhar	Regulação de potência para grelhar (1–5)	Tempo de confeção sugerido (minutos)
Carne de vaca	Bife de vaca	Lado plano/lado nervurado	5	13–15
	Escalope de vaca	Lado plano/lado nervurado	5	14–16
	Hambúrguer de vaca espesso	Lado plano/lado nervurado	5	14–16
Borrego	Costeleta de borrego	Lado plano/lado nervurado	5	8–10
Carne de porco	Costeleta de porco	Lado plano/lado nervurado	5	8–10
Frango	Coxa de frango	Lado plano/lado nervurado	5	30–35
	Asa de frango	Lado plano/lado nervurado	5	25–30
Peixe	Filete de peixe	Lado nervurado	4–5	14–16
Camarão	Camarão	Lado nervurado	5	8–10
Espetada	Espetada	Lado plano/lado nervurado	5	18–20
Cachorro quente	Cachorro quente	Lado plano/lado nervurado	5	16–18
Legumes	Cogumelos e tomates	Lado nervurado	4	10–12
	Curgete e pimento	Lado nervurado	4	10–12
Função	Descongelar	Lado nervurado	1–2	
	Aquecer	Lado plano/lado nervurado	2–3	

Limpeza e manutenção

- 1 Desligue o aparelho da tomada elétrica.



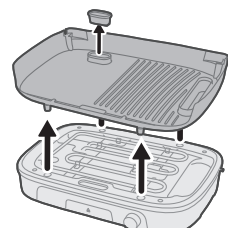
- 2 Deixe o aparelho e a placa para grelhar arrefecerem completamente antes de começar a limpar.



- 3 Para desencaixar a tampa de vidro, abra a tampa e levante-a das respetivas dobradiças.
- 4 Lave a tampa de vidro com água quente e um pouco de detergente da loiça ou coloque-a na máquina de lavar a loiça.

Notas: tenha cuidado com a tampa de vidro, pois pode partir-se se a deixar cair.

Notas: depois de grelhar com fumo, poderá ficar uma mancha escura na tampa. Pode removê-la facilmente com água quente e um pouco de detergente da loiça.



- 5 Retire a taça de fumo da placa para grelhar.

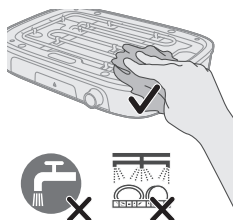
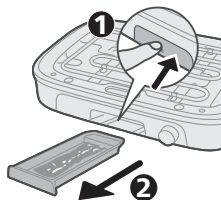
Cuidado: esvazie a taça de fumo para um prato (de cerâmica). Deixe as especiarias secas arrefecerem antes de as deitar fora. Também pode mergulhar as especiarias secas em água fria e, em seguida, deitá-las fora.

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

Cuidado: não lave a taça de fumo na máquina de lavar a loiça.

- 7 Empurre o excesso de gordura e os resíduos de alimentos da placa para grelhar para a ranhura de drenagem com uma espátula de madeira ou silicone.
- 8 Utilize papel de cozinha para remover qualquer gordura restante e resíduos de alimentos da placa para grelhar.
- 9 Lave a placa para grelhar com água quente e um pouco de detergente da loiça ou coloque-a na máquina de lavar a loiça.

Notas: se houver gordura ou resíduos de alimentos incrustados na placa para grelhar, primeiro deixe a placa em água quente. Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem esfregões para limpar a placa para grelhar.



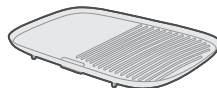
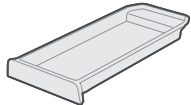
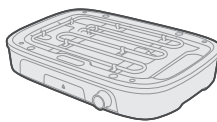
10 Retire a gordura e os resíduos de alimentos do tabuleiro de recolha de gordura.

11 Lave o tabuleiro de recolha de gordura com água quente e um pouco de detergente da loiça ou coloque-o na máquina de lavar a loiça.

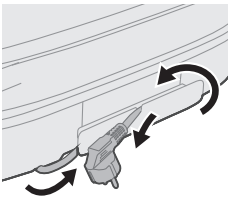
12 Limpe a base com um pano húmido.

Perigo: não mergulhe a base ou o cabo de alimentação em água nem em qualquer outro líquido.

13 Seque bem todas as peças do aparelho.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Armazenamento



- 1 Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de o guardar.
- 2 Encaixe a tampa de vidro, coloque a taça de fumo na placa para grelhar, coloque a placa para grelhar na base e introduza o tabuleiro de recolha de gordura na base.
- 3 Enrole o cabo de alimentação e coloque o aparelho na caixa para proteger a base.
- 4 Guarde o produto num local seco.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite **www.home.id/support** para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
O grelhador não liga.	O cabo de alimentação não está ligado a uma tomada que funciona.	Certifique-se de que o cabo de alimentação está ligado de forma segura a uma tomada que funciona.
	O interruptor de alimentação está na posição "desligada" (0).	Verifique o interruptor de alimentação e garanta que está na posição "ligada" (1-5).
	A placa amovível não está corretamente instalada.	Certifique-se de que a placa amovível está corretamente instalada e encaixada.
Aquecimento irregular durante a confeitão.	As placas para grelhar não estão devidamente alinhadas ou encaixadas.	Verifique se as placas para grelhar estão corretamente alinhadas e encaixadas de forma segura no devido lugar.
	Os alimentos estão dispostos de forma irregular nas placas para grelhar.	Certifique-se de que existe espaçamento uniforme dos alimentos nas placas para grelhar.
	O grelhador não foi suficientemente pré-aquecido.	Ajuste a temperatura para uma regulação uniforme e permita que o grelhador pré-aqueça bem antes de utilizar.
Fumo excessivo ou cheiro a queimado durante a utilização.	A gordura em excesso está a pingar para as resistências.	Certifique-se de que a gordura em excesso não pinga para as resistências durante a confeitão.
	Resíduos acumulados nas placas para grelhar.	Limpe minuciosamente as placas para grelhar para remover quaisquer resíduos que possam estar a causar o fumo.
	É utilizado óleo ou gordura em excesso durante a confeitão.	Evite utilizar quantidades excessivas de óleo ou gordura durante a confeitão.
Problemas com o revestimento antiaderente.	O revestimento antiaderente está a descascar ou danificado.	Interrompa a utilização e contacte o fabricante para reparação ou substituição.
	São utilizados utensílios metálicos nas placas para grelhar.	Utilize utensílios não metálicos para evitar riscar o revestimento antiaderente.

Problema	Possível causa	Solução
	Limpeza ou manutenção inadequadas.	Siga as instruções de limpeza e manutenção recomendadas para prolongar a vida útil do revestimento antiaderente.
Resultados de confeitura inconsistentes.	A espessura dos alimentos é irregular ou os alimentos não estão devidamente preparados.	Certifique-se de que os alimentos têm uma espessura uniforme e estão devidamente preparados antes de os cozinhar.
	São utilizados tempos ou temperaturas de confeitura incorretos.	Siga os tempos e as temperaturas de confeitura recomendados para cada tipo de alimento.
	O grelhador é aberto com demasiada frequência durante a preparação.	Evite abrir o grelhador frequentemente, pois isto pode resultar em confeitura irregular.

Cuprins

Instrucțiuni importante privind siguranța	314
Pericol	314
Avertisment	314
Atenție	315
Introducere	315
Descriere generală	316
Prezentarea panoului de control	317
Înainte de prima utilizare	319
Pregătiri înainte de utilizare	319
Utilizarea aparatului	320
Grătar obișnuit – Frigere pe partea striată	320
Prepararea legumelor la grătar – Frigere pe partea plată	321
Decongelare și reîncălzire – Frigere pe partea plată	322
Frigerea cu fum	324
Frigerea cu abur	325
Tabelul de alimente	327
Curățarea și întreținerea	328
Depozitarea	331
Depanare	331

Instrucțiuni importante privind siguranța

Citește cu atenție aceste informații importante înainte de a utiliza aparatul și păstrează-le pentru a le putea consulta ulterior.

Pericol

- Nu introdu aparatul sau cablul de alimentare în apă sau în alte lichide.

Avertisment

- Așază dispozitivul pe o suprafață plană, orizontală, uscată și nealunecoasă.
- Ai grijă să nu așezi aparatul la marginea mesei sau a blatului de lucru pentru a preveni răsturnarea acestuia.
- Cablul de alimentare și orice cablu prelungitor nu trebuie plasate în locurile de trecere pentru a evita căderea aparatului.
- Nu deplasa niciodată aparatul în timp ce funcționează.
- Nu utiliza niciodată aparatul în aer liber.
- Nu lăsa ustensilele din plastic sau alte materiale sensibile la căldură să intre în contact cu plăcile în timpul gătitului.
- Nu atinge clapetele de eliberare a plăcilor sau placa antistropire în timpul funcționării pentru a preveni arsurile.
- Pentru a evita stricarea produsului, nu-l utiliza niciodată pentru rețete flambate.

- Nu pune pe grătare alimente care sunt învelite în hârtie din plastic, polietilenă sau folie, deoarece aceasta se poate aprinde sau poate deteriora plăcile.
- Nu utiliza spatula metalică pentru a prăji sau a amesteca pentru a evita deteriorarea plăcilor de încălzire.
- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată în partea inferioară a aparatului corespunde tensiunii locale.
- Nu folosi aparatul dacă ștecărul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- Ține cablul electric departe de suprafețele fierbinți.
- Nu conecta niciodată acest aparat la un cronometru extern pentru a evita situațiile periculoase.
- Nu lăsa aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care sunt lipsite de experiență și cunoștințe și copii cu vârsta minimă de 8 ani dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsa aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai de producător, reprezentantul său de service sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice pericol.

Atenție

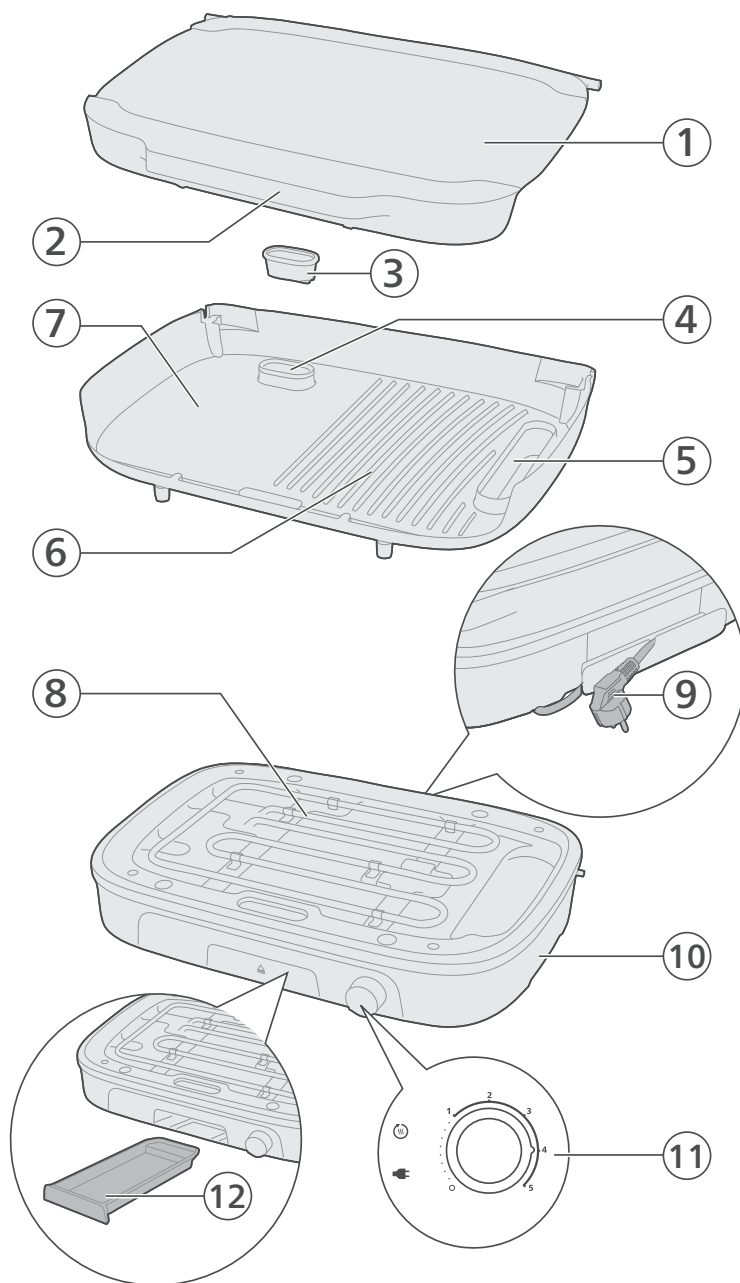
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic obișnuit. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaților din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, nu este conceput pentru utilizarea de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.
- Conectează aparatul numai la o priză de perete cu împământare.
- Nu lăsa cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este așezat aparatul.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul funcționează.
- Lasă aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța sau de a-l depozita.
- Nu atinge niciodată plăcile cu obiecte ascuțite sau abrazive, pentru a nu deteriora suprafața antiaderentă.
- Oprește întotdeauna aparatul și scoate-l din priză după utilizare.
- Pentru a obține cele mai bune rezultate de la grătar, curăță întotdeauna aparatul după fiecare utilizare. Când îndepărtezi grătarele, curăță cu o cârpă elementele de încălzire expuse. Ai grijă să nu scapi apă pe aceste suporturi.

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!

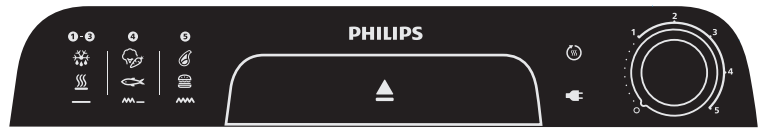
Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de noi, înregistrează-ți produsul la **www.home.id**.

Descriere generală



- 1 Capac de sticlă
- 2 Mâner rece la atingere
- 3 Ceașcă pentru afumat
- 4 Orificiu pentru ceașca de afumat
- 5 Rezervor de preparare la abur
- 6 Plită de frigere (partea striată)
- 7 Plită de frigere (partea plată)
- 8 Element de încălzire
- 9 Cablu de alimentare și ștecăr
- 10 Bază
- 11 Buton de temperatură și indicator luminos
- 12 Tavă pentru grăsime

Prezentarea panoului de control



Panoul de control (partea dreaptă) – Putere și operații de bază



Buton de control al temperaturii cu setări pentru puterea de frigere

Folosește butonul de control pentru a selecta puterea de frigere dorită.

Setarea 0 oprește aparatul.

Setările de la 1 la 5 oferă diferite niveluri de putere de frigere.



Indicator luminos de conectare la priză

Acest indicator luminos se aprinde când aparatul este conectat la priză.



Indicator luminos de încălzire

Acest indicator luminos se aprinde în timpul încălzirii aparatului. Când indicatorul se stinge, aparatul a atins temperatura setată și este gata de utilizare.

Panoul de control (partea stângă) – funcții și ingrediente recomandate

Grupul de pictograme de referință rapidă 1 (decongelare/reîncălzire)

Descriere



Pictograma de setări pentru puterea de frigere (1–3)

Indică faptul că sunt recomandate setările pentru puterea de frigere (1–3).



Pictograma de decongelare

Indică faptul că grătarul este recomandat pentru decongelarea alimentelor.



Pictograma de reîncălzire

Indică faptul că grătarul este recomandat pentru reîncălzirea alimentelor.



Pictograma placă plată

Indică faptul că se recomandă utilizarea părții plate a plitei de frigere.

Rezumat

Pentru decongelarea sau reîncălzirea alimentelor, poți utiliza setările de putere de frigere de la 1 la 3 și găti cu placa striată.

Grupul de pictograme de referință rapidă 2 (legume /pește)

Descriere

4

Pictograma setării de putere de frigere 4

Indică faptul că este recomandată setarea de putere de frigere 4.



Pictograma pentru legume

Indică faptul că grătarul este recomandat pentru prepararea legumelor la grătar.



Pictograma pentru pește

Indică faptul că grătarul este recomandat pentru a găti pește la grătar.



Pictograma placă plată și placă striată

Indică faptul că se recomandă utilizarea părții plate și a părții striate a plitei.

Rezumat

Pentru a prepara pește sau legume la grătar, poți folosi setarea de putere de frigere 4 și poți găti atât cu placa plată, cât și cu cea striată.

Grupul de pictograme de referință rapidă 3 (friptură/burger)

Descriere

5

Pictograma setării de putere de frigere 5

Indică faptul că este recomandată setarea de putere de frigere 5.



Pictograma pentru friptură

Indică faptul că grătarul este recomandat pentru prepararea fripturii la grătar.



Pictograma pentru burger

Indică faptul că grătarul este recomandat pentru prepararea burgerilor la grătar.



Pictograma placă striată

Indică faptul că se recomandă utilizarea părții striate a plitei.

Rezumat

Pentru a prepara friptură sau burgeri la grătar, poți utiliza setarea de putere de frigere 5 și găti cu placa striată.

Panoul de control (suplimentar)



Apasă pentru a scoate tava pentru grăsime.

Înainte de prima utilizare

Important: În timpul primei utilizări, aparatul poate produce puțin fum și miros. Este normal și ar trebui să dispară în câteva minute.

Atenție: Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.

- 1 Îndepărtează toate materialele de ambalare.
- 2 Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat (dacă este cazul).
- 3 Curăță bine aparatul înainte de prima utilizare.

Pregătiri înainte de utilizare

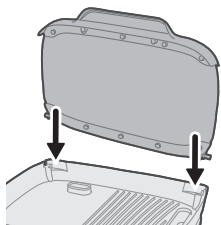
Înainte de prima utilizare a aparatului, curăță bine toate componentele care intră în contact cu alimentele (a se vedea capitolul „Curățarea și întreținerea”).

Asigură-te că toate piesele sunt complet uscate înainte de a utiliza aparatul.

Nu utiliza ustensile de bucătărie metalice, ascuțite sau abrazive, deoarece acestea deteriorează stratul antiaderent al plăcii de frigere.

Pune întotdeauna ceașca pentru afumat în orificiul din plita pentru frigere, chiar și atunci când nu o utilizezi. În caz contrar, grăsimea se poate vărsa prin orificiul pentru ceașca pentru afumat pe elementul de încălzire de sub plita de frigere.

- 1 Poziționează baza pe o suprafață stabilă și plană.
- 2 Introdu tava pentru grăsime în bază.



3 Atașează capacul de sticlă la plita de frigere.

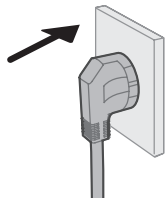
Notă: Capacul este necesar pentru o frigere mai rapidă și pentru a te asigura că diferitele arome care rezultă din frigerea cu fum sau abur se atașează de alimentele tale. Asigură-te ca întotdeauna capacul să fie închis atunci când prepari la plita de frigere cu abur sau fum.

Utilizarea aparatului

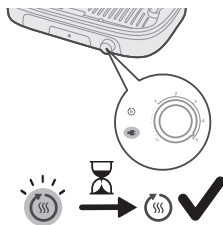
Grătar obișnuit – Frigere pe partea striată

Nu pune niciodată ulei sau alt lichid în ceașca pentru afumat.

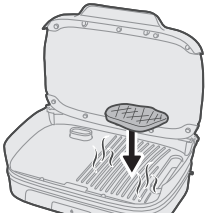
- 1 Desfășoară cablul de alimentare.
- 2 Introdu ștecărul în priza de perete cu împănântare.
 - Se aprinde indicatorul luminos de conectare la priză .



- 3 Setează butonul de temperatură la setarea la care dorești să gătești.
 - Consultă tabelul de preparare a alimentelor pentru indicații privind setarea temperaturii și timpul de frigere.
 - Se aprinde indicatorul luminos de încălzire.



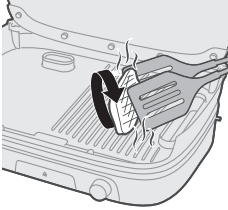
- 4 Lasă aparatul să se preîncălzească până când indicatorul luminos se stinge.
 - În acest moment, aparatul poate fi utilizat.



5 Pune ingredientele pe plita de frigere fierbinte.

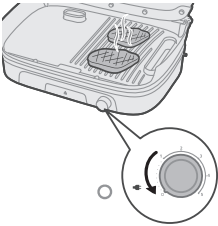
Notă: Dacă indicatorul luminos se aprinde în timpul frigerii, aparatul se încălzește din nou. Poți continua frigerea.

Notă: Poți alege dacă dorești să închizi capacul sau să îl lași deschis.



6 Din când în când, întoarce ingredientele pe plita de frigere.

Atenție: Nu tăia niciodată ingredientele în timp ce sunt așezate pe plita de frigere și nu folosi ustensile metalice pentru a întoarce ingredientele. Acest lucru poate deteriora suprafața antiaderentă.



7 Când ingredientele sunt gătite pe gustul tău, îndepărtează-le de pe plita de frigere. Rotește butonul de temperatură înapoi la 0.

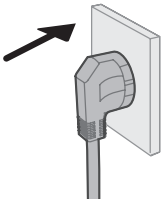
Atenție: Nu utiliza ustensile metalice pentru a îndepărta ingredientele de pe plită. Acest lucru poate deteriora suprafața antiaderentă.

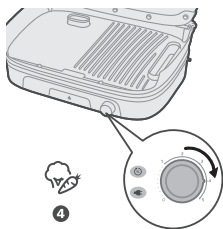
Atenție: Nu deplasa și nu transporta aparatul în timpul utilizării sau dacă este încă fierbinte.

Prepararea legumelor la grătar – Frigere pe partea plată

Nu pune niciodată ulei sau alt lichid în ceașca pentru afumat.

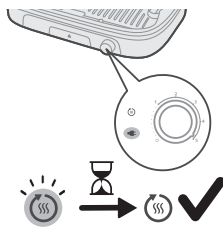
- 1 Desfășoară cablul de alimentare.
- 2 Introdu ștecărul în priza de perete cu împănântare.
 - Se aprinde indicatorul luminos de conectare la priză .





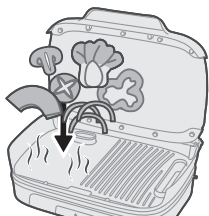
3 Setează butonul temperaturii la setarea 4.

- Consultă tabelul de preparare a alimentelor pentru indicații privind setarea temperaturii și timpul de frigere.
- Indicatorul luminos se aprinde.



4 Lasă aparatul să se preîncălzească până când indicatorul luminos se stinge.

- În acest moment, aparatul poate fi utilizat.



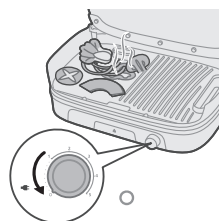
5 Pune ingredientele pe plita de frigere fierbinte.

Notă: Dacă indicatorul luminos se aprinde în timpul frigerii, aparatul se încălzește din nou. Poți continua frigerea.

Notă: Poți alege dacă dorești să închizi capacul sau să îl lași deschis.

6 Din când în când, întoarce ingredientele pe plita de frigere.

Atenție: Nu tăia niciodată ingredientele în timp ce sunt așezate pe plita de frigere și nu folosi ustensile metalice pentru a întoarce ingredientele. Acest lucru poate deteriora suprafața antiaderentă.



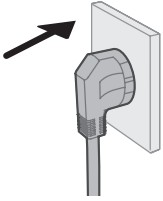
7 Când ingredientele sunt gătite pe gustul tău, îndepărtează-le de pe plita de frigere. Rotește butonul de temperatură înapoi la 0.

Atenție: Nu utiliza ustensile metalice pentru a îndepărta ingredientele de pe plită. Acest lucru poate deteriora suprafața antiaderentă.

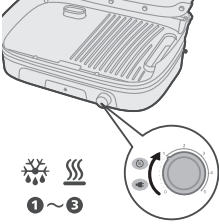
Atenție: Nu deplasa și nu transporta aparatul în timpul utilizării sau dacă este încă fierbinte.

Decongelare și reîncălzire – Frigere pe partea plată

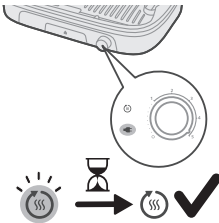
1 Desfășoară cablul de alimentare.



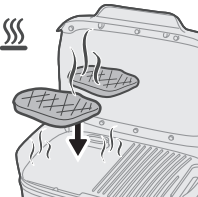
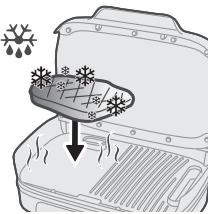
- 2 Introdu ștecărul în priză de perete cu împănântare.
- Se aprinde indicatorul luminos de conectare la priză .



- 3 Setează butonul de temperatură la setarea 1/2 (dezghețare) sau 2/3 (reîncălzire).
- Indicatorul luminos se aprinde.



- 4 Lasă aparatul să se preîncălzească până când indicatorul luminos se stinge.
- În acest moment, aparatul poate fi utilizat.



- 5 Pune ingredientele pe plita de frigere fierbinte.

Notă: Dacă indicatorul luminos se aprinde în timpul frigerii, aparatul se încălzește din nou. Poți continua frigerea.

Notă: Poți alege dacă dorești să închizi capacul sau să îl lași deschis.

- 6 Verifică alimentele în mod regulat pentru a preveni supraîncălzirea.
- Întoarce ingredientele pe plită din când în când, dacă este necesar.

Atenție: Nu tăia niciodată ingredientele în timp ce sunt așezate pe plita de frigere și nu folosi ustensile metalice pentru a întoarce ingredientele. Acest lucru poate deteriora suprafața antiaderentă.

- 7 Când ingredientele sunt gătite pe gustul tău, îndepărtează-le de pe plita de frigere. Rotește butonul de temperatură înapoi la 0.

Atenție: Nu utiliza ustensile metalice pentru a îndepărta ingredientele de pe plită. Acest lucru poate deteriora suprafața antiaderentă.

Atenție: Nu deplasa și nu transporta aparatul în timpul utilizării sau dacă este încă fierbinte.

Frigerea cu fum

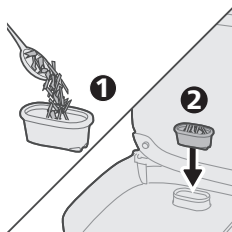
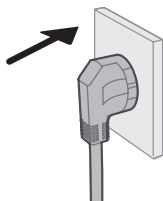
Poți să frigi mâncarea cu fum produs de condimentele uscate pentru a o condimenta.

Nu pune niciodată ulei sau alt lichid în ceașca pentru afumat.

Nu utiliza cărbune sau combustibili similari în acest aparat.

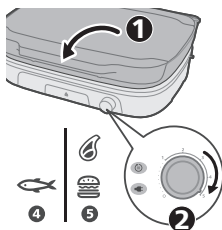
Sugestie: Pune grătarul sub hotă sau într-o cameră bine ventilată, deoarece fumul va ieși prin părțile laterale ale capacului în timpul frigerii.

- 1 Desfășoară cablul de alimentare.
- 2 Introdu ștecărul în priza de perete cu împănțare.
 - Se aprinde indicatorul luminos de conectare la priză .

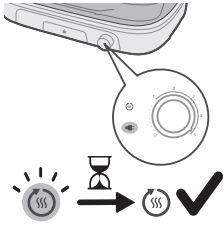


- 3 Umple ceașca pentru afumat cu condimente uscate și pune-o în orificiul din plita de frigere.
 - Pentru o aromă ușoară de fum, umple ceașca până la linia inferioară. Poți afuma mâncarea timp de 10 până la 15 de minute.
 - Pentru o aromă de intensitate medie, umple ceașca până la linia din mijloc. Poți afuma mâncarea timp de 20 până la 25 de minute.
 - Pentru o aromă puternică, umple ceașca până la margine. Poți afuma mâncarea timp de 30 de minute.

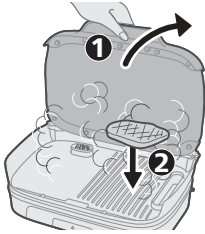
Notă: Golește întotdeauna ceașca pentru afumat dacă dorești să frigi din nou cu fum. Nu utiliza din nou aceleași condimente uscate.



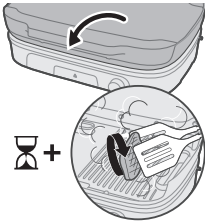
- 4 Pentru a frige cu fum, setează butonul de temperatură la setarea 5 și închide capacul de sticlă pentru a preveni ieșirea fumului.
 - Indicatorul luminos se aprinde.



- 5 Lasă aparatul să se preîncălzească până când indicatorul luminos se stinge și iese fum din ceașca pentru afumat.
- În acest moment, aparatul poate fi utilizat.



- 6 Deschide capacul de sticlă și pune ingredientele pe plita de frigere fierbinte.

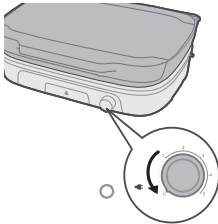


- 7 Închide capacul de sticlă pentru a te asigura că fumul își poate transfera aroma în alimente și pentru a preveni împrăștierea grăsimilor.

Notă: Este normal ca fumul să iasă prin părțile laterale ale capacului.

- 8 Din când în când, întoarce ingredientele pe plita de frigere.

Atenție: Nu tăia niciodată ingredientele în timp ce sunt așezate pe plita de frigere și nu folosi ustensile metalice pentru a întoarce ingredientele. Acest lucru poate deteriora suprafața antiaderentă.



- 9 Când ingredientele sunt gătite pe gustul tău, deschide capacul de sticlă, îndepărtează ingredientele de pe plită și întoarce butonul de temperatură înapoi la 0.

Atenție: Golește ceașca pentru afumat pe o placă (ceramică). Lasă condimentele uscate să se răcească înainte de a le arunca. De asemenea, poți scufunda condimentele uscate în apă rece și apoi le poți arunca.

Atenție: Nu utiliza ustensile metalice pentru a îndepărta ingredientele de pe plită. Acest lucru poate deteriora suprafața antiaderentă.

Atenție: Nu deplasa și nu transporta aparatul în timpul utilizării sau dacă este încă fierbinte.

Atenție: Lasă aparatul să se răcească înainte de a-l manevra sau a-l curăța.

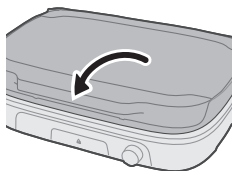
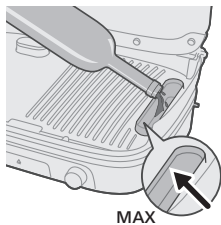
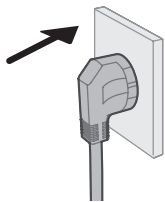
Frigerea cu abur

Poți frige cu aburul produs de un lichid, de exemplu apă, pentru o carne mai fragedă.

Atenție: Umple rezervorul de preparare la abur numai cu apă sau mirodenii. Nu adăuga alte lichide, cum ar fi ulei sau sosuri marinate.

Atenție: Nu utiliza niciodată apă fierbinte sau apă care tocmai a fiert pentru a umple rezervorul de preparare la abur, pentru a preveni revărsarea rezervorului.

- 1 Desfășoară cablul de alimentare.
- 2 Introdu ștecăru în priza de perete cu împănțare.
 - Se aprinde indicatorul luminos de conectare la priză .



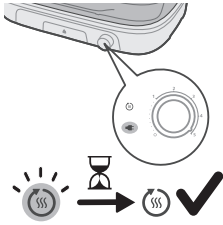
- 3 Umple rezervorul de preparare la abur cu apă și închide capacul.

Notă: Nu umple niciodată rezervorul de preparare la abur peste nivelul maxim indicat, pentru a preveni revărsarea apei.

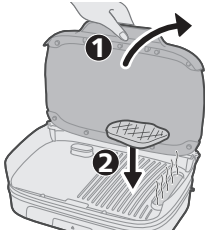


- 4 Pentru a frige cu abur, setează butonul de temperatură la setarea 4 sau 5 și închide capacul de sticlă pentru a preveni ieșirea aburului.
 - Indicatorul luminos se aprinde.

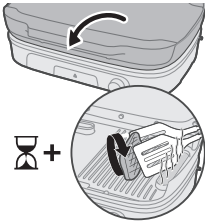
Notă: Este posibil să iasă abur, chiar și atunci când capacul este închis.



- 5 Lasă aparatul să se preîncălzească până când indicatorul luminos se stinge.
- În acest moment, aparatul poate fi utilizat.



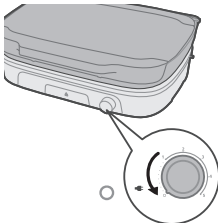
- 6 Pune ingredientele pe plita de frigere fierbinte.



- 7 Închide capacul de sticlă pentru a te asigura că aburul își poate transfera aroma în alimente și pentru a preveni împrăștierea grăsimilor.
8 Din când în când, întoarce ingredientele pe plita de frigere.

Atenție: Nu tăia niciodată ingredientele în timp ce sunt așezate pe plita de frigere și nu folosi ustensile metalice pentru a întoarce ingredientele. Acest lucru poate deteriora suprafața antiaderentă.

Notă: Este normal ca aspectul cărnii să nu fie rumenit sau crocant. Poți frige cu capacul deschis pentru a obține o carne rumenită sau crocantă la exterior.



- 9 Când ingredientele sunt gătite pe gustul tău, deschide capacul de sticlă, îndepărtează ingredientele de pe plită și întoarce butonul de temperatură înapoi la 0.

Atenție: Nu utiliza ustensile metalice pentru a îndepărta ingredientele de pe plită. Acest lucru poate deteriora suprafața antiaderentă.

Atenție: Nu deplasa și nu transporta aparatul în timpul utilizării sau dacă este încă fierbinte.

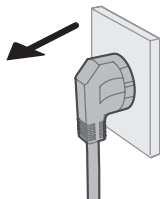
Tabelul de alimente

Categorie	Rețete	Plită de frigere	Setarea puterii de frigere (1–5)	Temp de preparare sugerat (minute)
-----------	--------	------------------	----------------------------------	------------------------------------

Vită	Friptură de vită	Partea plată/parte striată	5	13-15
	Escalop de vită	Partea plată/parte striată	5	14-16
	Chiftea groasă de vită pentru burger	Partea plată/parte striată	5	14-16
Miel	Cotlet de miel	Partea plată/parte striată	5	8-10
Carne porc	Cotlet de porc	Partea plată/parte striată	5	8-10
Carne de pui	Ciocănele de pui	Partea plată/parte striată	5	30-35
	Aripioare de pui	Partea plată/parte striată	5	25-30
Pește	File de pește	Partea striată	4-5	14-16
Creveți	Creveți	Partea striată	5	8-10
Kebab	Kebab	Partea plată/parte striată	5	18-20
Hot dog	Hot dog	Partea plată/parte striată	5	16-18
Legume	Ciuperci și roșii	Partea striată	4	10-12
	Dovlecel și ardei gras	Partea striată	4	10-12
Funcție	Decongelare	Partea striată	1-2	
	Reîncălzire	Partea plată/parte striată	2-3	

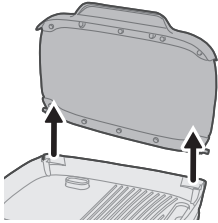
Curățarea și întreținerea

1 Scoate aparatul din priză.





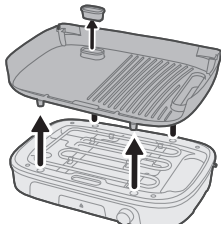
- 2 Lasă aparatul și plita de frigere să se răcească complet înainte de a începe curățarea.



- 3 Pentru a detașa capacul de sticlă, deschide capacul și apoi ridică-l din balamale.
4 Curăță capacul de sticlă cu apă caldă și detergent lichid sau folosește o mașină de spălat vase.

Notă: Fii atent la capacul de sticlă, se poate sparge dacă îl scapi.

Notă: După frigerea cu fum, este posibil să existe puncte închise la culoare pe capac. Poți elimina cu ușurință aceste puncte cu apă fierbinte și puțin detergent lichid.



- 5 Scoate ceașca pentru fumat din plită.

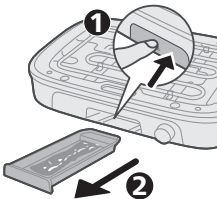
Atenție: Golește ceașca pentru afumat pe o placă (ceramică). Lasă condimentele uscate să se răcească înainte de a le arunca. De asemenea, poți scufunda condimentele uscate în apă rece și apoi le poți arunca.

- 6 Curăță ceașca pentru afumat în apă fierbinte cu puțin detergent lichid.

Atenție: Nu curăța ceașca pentru afumat în mașina de spălat vase.

- 7 Împinge excesul de grăsime și reziduurile de alimente de pe plită în canelura de drenaj cu o spatulă din lemn sau silicon.
8 Utilizează hârtie de bucătărie pentru a îndepărta grăsimea și reziduurile de alimente rămase pe plită.
9 Curăță rezervorul de apă cu apă fierbinte, iar dacă este necesar, cu puțin detergent lichid sau folosește mașina de spălat vase.

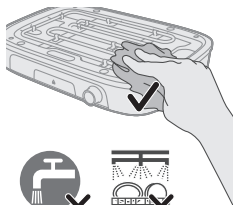
Notă: Dacă pe plită s-au întărit grăsimea sau reziduurile de alimente, înmoaie mai întâi plita în apă fierbinte. Nu utiliza agenți de curățare abrazivi sau agenți de curățare pentru a curăța plita.





10 Îndepărtează grăsimea și reziduurile alimentare din tava pentru grăsime.

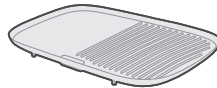
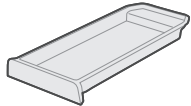
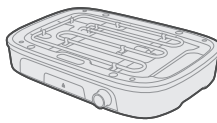
11 Curăță tava pentru grăsime cu apă fierbinte și detergent lichid sau folosește o mașină de spălat vase.



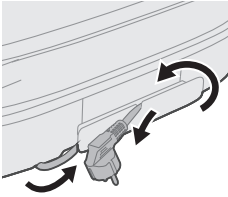
12 Curăță baza cu o cârpă umedă.

Pericol: Nu introdu baza sau cablul de alimentare în apă sau în alte lichide.

13 Usucă bine toate componentele aparatului.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Depozitarea



- 1 Deconectează aparatul de la priză și lasă-l să se răcească, apoi asigură-te că toate componentele sunt curate și uscate înainte de depozitare.
- 2 Atașează capacul de sticlă, pune ceașca pentru afumat în plită, pune plita în bază și glisează tava pentru grăsime în bază.
- 3 Înfășoară cablul de alimentare și pune aparatul în cutie pentru a proteja baza.
- 4 Depozitează aparatul într-un loc uscat.

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poți avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poți rezolva problema cu ajutorul informațiilor de mai jos, accesează www.home.id/support pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Grătarul nu pornește.	Cablul de alimentare nu este conectat la o priză funcțională.	Asigură-te că ai conectat bine cablul de alimentare la o priză funcțională.
	Butonul de pornire este în poziția „oprit” (0).	Verifică butonul de pornire și asigură-te că este în poziția „pornit” (1-5).
	Placa detașabilă nu este instalată corect.	Asigură-te că placa detașabilă este instalată corect și bine fixată în poziție.
Încălzire neuniformă în timpul procesului de gătire.	Plăcile grătarului nu sunt aliniate sau poziționate corect.	Asigură-te că plăcile grătarului sunt aliniate corect și bine fixate în poziție.
	Mâncarea este așezată neuniform pe plăcile grătarului.	Asigură-te că alimentele sunt distribuite uniform pe plăcile grătarului.
	Grătarul nu a fost încălzit suficient înainte de utilizare.	Reglează temperatura la o setare uniformă și lasă grătarul să se preîncălzească bine înainte de utilizare.
Fum excesiv sau miros de ars în timpul utilizării.	Excesul de grăsime sau ulei se scurge pe elementele de încălzire.	Asigură-te că excesul de grăsime sau ulei nu se scurge pe elementele de încălzire în timpul gătitului.
	Resturi acumulate pe plăcile grătarului.	Curăță bine plăcile grătarului pentru a îndepărta toate resturile care pot provoca fum.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Se folosește o cantitate excesivă de ulei sau grăsime în timpul gătitului.	Evită să folosești cantități mari de ulei sau grăsime în timpul gătitului.
Probleme legate de stratul antiaderent.	Stratul antiaderent este decojit sau deteriorat.	Înterupe utilizarea produsului și contactează producătorul pentru a solicita reparația sau înlocuirea acestuia.
	Pe plăcile de grătar se folosesc ustensile metalice.	Folosește doar ustensile nemetalice pentru a preveni zgărirea stratului antiaderent.
	Curățare sau întreținere necorespunzătoare.	Urmează instrucțiunile recomandate de curățare și întreținere pentru a prelungi durata de viață a stratului antiaderent.
Rezultate de gătit neuniforme.	Grosimea alimentelor este inegală sau acestea nu sunt pregătite corespunzător.	Asigură-te că alimentele au o grosime uniformă și sunt pregătite corespunzător înainte de a le găti.
	Se folosesc timpi sau temperaturi de preparare incorecte.	Respectă timpii și temperaturile de preparare recomandate pentru fiecare tip de aliment.
	Grătarul este deschis prea des în timpul preparării mâncării.	Nu deschide grătarul prea des, deoarece acest lucru poate duce la o preparare neuniformă a alimentelor.

Përmbajtja

Udhëzime të rëndësishme sigurie	333
Rrezik	333
Paralajmërim	333
Kujdes	334
Hyrje	335
Përshkrim i përgjithshëm	335
Përmbledhja e panelit të komandave	336
Përpara përdorimit të parë	338
Përgatitjes përpara përdorimit	338
Përdorimi i pajisjes	339
Pjekje e zakonshme në skarë - Pjekje në skarë me anën e ribatinuar	339
Pjekje perimesh në skarë - Pjekje në skarë në anën e sheshtë	340
Shkrirja dhe ringrohja - Pjekja në skarë me anën e sheshtë	341
Pjekje në skarë me tym	343
Pjekje në skarë me avull	345
Tryeza e ushqimit	347
Pastrimi dhe mirëmbajtja	348
Vendruajtja	350
Zgjidhja e problemeve	351

Udhëzime të rëndësishme sigurie

Lexoni me kujdes këtë informacion të rëndësishëm përpara se ta vini në punë pajisjen dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

Rrezik

- Mos e zhytni pajisjen apo kordonin elektrik në ujë apo në ndonjë lëng tjetër.

Paralajmërim

- Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të sheshtë, horizontale, të thatë dhe jo të rrëshqitshme.
- Kini kujdes të mos e vendosni pajisjen në skajin e tryezës apo të syprinës, për të parandaluar përmbysjen.
- Sigurohuni që kordoni elektrik dhe çdo kordon zgjatues të mos vendosen në vendet e kalimit për të shmangur rrëzim.
- Mos e lëvizni kurrë pajisjen kur është në punë
- Mos e përdorni kurrë pajisjen në ambiente jashtë.
- Mos lejoni që enët plastike apo materiale të tjera delikate ndaj nxehtësisë të bien në kontakt me pllakat gjatë gatimit.
- Mos i prekni kapëset e lirim të pllakës apo pllakën rrethuese kundër spërkatjes gjatë përdorimit për të parandaluar djegien.

- Për të shmangur prishjen e produktit, mos përdorni receta flambé në lidhje me të në asnjë moment.
- Mos vendosni në skara ushqime të mbështjella me plastikë, polietilen apo celofan pasi mund të ndizet zjarr ose të dëmtohen pllakat.
- Mos përdorni shpatull metalike për të skuqur apo përzier, për të shmangur dëmtimin e pllakave ngrohëse.
- Përpara se ta vini në punë pajisjen kontrolloni nëse tensioni i treguar në pjesën e poshtme të pajisjes përkon me tensionin e rrjetit elektrik lokal.
- Mos e përdorni pajisjen nëse spina, kordoni elektrik apo pjesë të tjera janë të dëmtuara.
- Mbajeni kordonin elektrik larg sipërfaqeve të nxehta.
- Për të shmangur situata të rrezikshme, mos e lidhni kurrë këtë pajisje me stakues të jashtëm me kohëmatës.
- Mos e lini pajisjen në punë pa mbikëqyrje.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, apo që kanë mungesë përvojë dhe njohurish vetëm nëse ata mbikëqyren ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe nëse kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhen kryer nga fëmijët, përveç nëse janë më të mëdhenj se 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët më të vegjël se 8 vjeç.
- Pajisja nuk është menduar të vihet në përdorim me anë të një kohëmatësi të jashtëm apo një sistemi të veçantë për komandimin nga distanca.
- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, duhet ndërruar nga prodhuesi, agjenti i tij i servisit apo persona me kualifikim të ngjashëm, në mënyrë që të shmangen rreziqet.

Kujdes

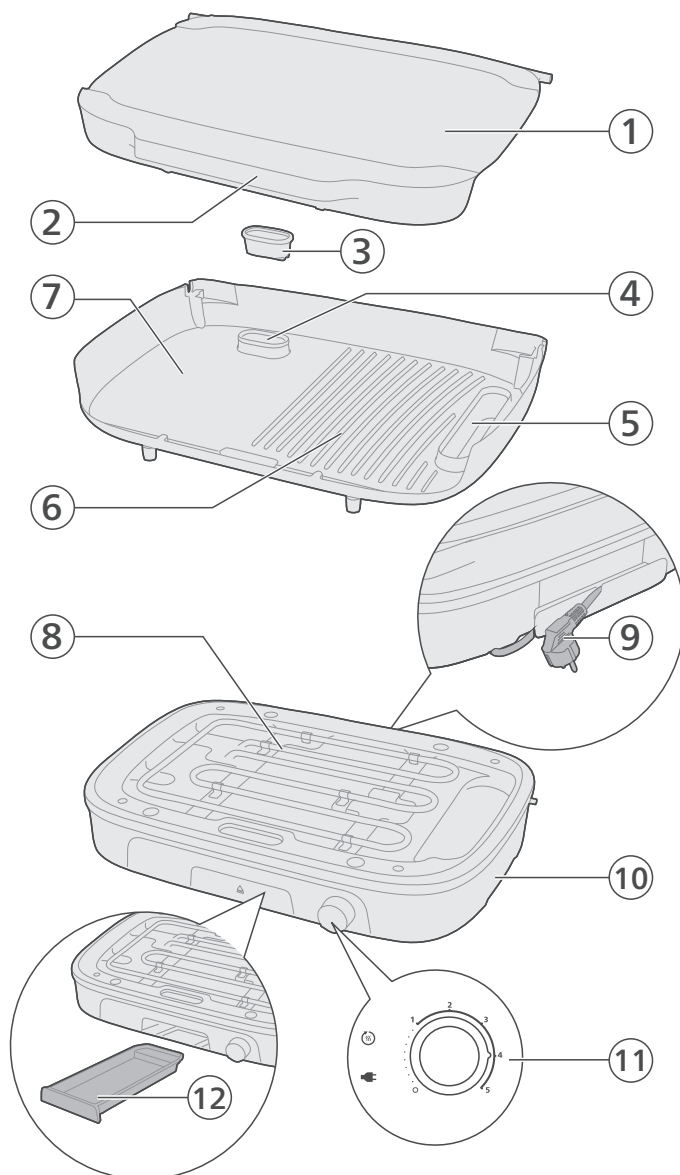
- Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim të zakonshëm në shtëpi. Ajo nuk është menduar për përdorim në ambiente si kuzhinat profesionale apo dyqane, zyra, ferma ose ambiente të tjera pune. As nuk është menduar për përdorim nga klientët në hotele, motele, ambiente për fjetje dhe mëngjes dhe mjedise të tjera banimi.
- Pajisjen lidhni vetëm me priza të tokëzuara.
- Mos lejoni që kordoni elektrik të varet jashtë cepit të tryezës apo syprinës së banakut mbi të cilin ndodhet pajisja.
- Temperatura e sipërfaqeve të arritshme mund të jetë e lartë kur pajisja është në punë.
- Lëreni pajisjen të ftohet plotësisht përpara se ta pastroni ose ta hiqni.
- Mos i prekni kurrë pllakat me sende të mprehta apo gërryese, pasi do të dëmtoni sipërfaqen jongjitëse.
- Gjithmonë fikeni pajisjen dhe hiqeni nga priza pas përdorimit.
- Për të marrë rezultatin më të mirë nga skara, pastrojeni gjithmonë pajisjen pas çdo përdorimi. Kur hiqni skarat, pastrojeni rezistencat e zhveshura me një leckë. Bëni kujdes të mos bjerë ujë tek takot.

Hyrje

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

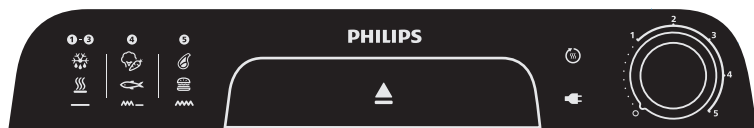
Për të përfutur plotësisht nga mbështetja që ofrojmë, regjistroni produktin në www.home.id.

Përshkrim i përgjithshëm



- 1 Kapaku i qelqit
- 2 Dorezë me prekje të ftohtë
- 3 Kupa e tymosjes
- 4 Hapja për kupën e tymosjes
- 5 Depozita e avullimit
- 6 Pllakë skare (ana e ribatinuar)
- 7 Pllakë skare (ana e sheshtë)
- 8 Rezistencë
- 9 Kordoni elektrik dhe spina
- 10 Bazamenti
- 11 Kontrolli i temperaturës dhe drita treguese
- 12 Sirtari i yndyrës

Përmbledhja e panelit të komandave



Paneli i kontrollit (ana e djathtë) - Energjia dhe funksionet bazë



Çelësi i kontrollit të temperaturës me cilësimet e fuqisë së pjekjes në skarë

Përdorni çelësin e kontrollit për të zgjedhur fuqinë e dëshiruar të pjekjes në skarë.

Cilësimi 0 e fik pajisjen.

Cilësimet 1–5 ofrojnë nivele të ndryshme të fuqisë së pjekjes në skarë.



Drita treguese e prizës

Ky tregues ndizet kur pajisja është e lidhur me rrjetin elektrik.



Drita treguese e ngrohjes

Kjo dritë ndizet ndërsa pajisja po nxehet. Kur drita fiket, pajisja ka arritur temperaturën e caktuar dhe është gati për përdorim.

Paneli i kontrollit (ana e majtë) - funksionet dhe përbërësit e rekomanduar

Grupi i ikonave të referencës së shpejtë 1 (Shkrire/Ngrohje e përsëritur)

Përshkrimi



Ikona e cilësimeve të fuqisë së pjekjes në skarë (1–3)

Tregon se cilësimet e fuqisë së pjekjes në skarë (1–3) rekomandohen.



Ikona e shkrirjes

Tregon që skara rekomandohet për shkrirjen e ushqimit.



Ikona e ringrohjes

Tregon që skara rekomandohet për ngrohjen e ushqimit.



Ikona e pjatës së sheshtë

Tregon se rekomandohet përdorimi i anës së sheshtë të pllakës së pjekjes në skarë.

Përmbledhje

Për shkrirjen ose ringrohjen e ushqimit, mund të përdorni cilësimet e fuqisë së skarës 1–3 dhe të gatvani me pjatën e sheshtë.

Grupi i ikonave të referencës së shpejtë 2 (perime /peshk)

Përshkrimi

4

Ikona e cilësimit të fuqisë së pjekjes në skarë 4

Tregon se rekomandohet fuqia e pjekjes në skarë 4.



Ikona e perimeve

Tregon që skara rekomandohet për pjekjen e perimeve në skarë.



Fish icon

Tregon që skara rekomandohet për pjekjen e peshkut.



Ikona e pllakës së sheshtë dhe të ribatinuar

Tregon se rekomandohet përdorimi i të dyja anëve të sheshta dhe të ribatinuar të pllakës së pjekjes.



Përmbledhje

Për të pjekur perime ose peshk në skarë, mund të përdorni fuqinë 4 të skarës dhe të gatvani si me pjatën e sheshtë ashtu edhe me atë të ribatinuar.

Grupi i ikonave të referencës së shpejtë 3 (Biftek/Burger)

Përshkrimi

5

Ikona e cilësimit të fuqisë së pjekjes në skarë 5

Tregon se rekomandohet fuqia e pjekjes në skarë 5.



Ikona e biftekut

Tregon që skara rekomandohet për pjekjen e biftekut.



Ikona e hamburgerit

Tregon që skara rekomandohet për pjekjen e hamburgerit.



Ikona e pllakës së ribatinuar

Tregon se rekomandohet përdorimi i anës së ribatinuar të pllakës së skarës.

Përmbledhje Për të pjekur biftek ose hamburgerë në skarë, mund të përdorni fuqinë e skarës 5 dhe të gatواني me pllakën e ribatinuar.

Paneli i kontrollit (shtesë)



Shtypni për të nxjerrë tabakanë e yndyrës.

Përpara përdorimit të parë

E rëndësishme: Gjatë përdorimit të parë, pajisja mund të nxjerrë tym dhe erë të pakëndshme. Kjo është normale dhe duhet të shpërhapet brenda pak minutash.

Kujdes: Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.

- 1 Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
- 2 Hiqni çdo ngjitëse ose etiketë (nëse ka) nga pajisja.
- 3 Pastrojeni mirë pajisjen përpara përdorimit të parë.

Përgatitjes përpara përdorimit

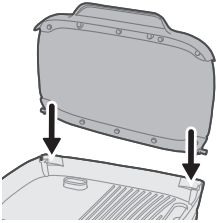
Pastroni plotësisht të gjitha pjesët që do të bien në kontakt me ushqimin përpara se ta përdorni pajisjen për herë të parë (shihni kapitullin "Pastrimi dhe mirëmbajtja").

Sigurohuni që të gjitha pjesët janë plotësisht të thata përpara se të filloni përdorimin e pajisjes.

Mos përdorni enë kuzhine metalike, të mprehta apo gërryese, pasi dëmtojnë shtresën jongjitëse të pllakës së pjekjes.

Vendoseni gjithmonë kupën e tymosjes në vrimën e pllakës së skarës, edhe kur nuk e përdorni. Përndryshe, yndyra mund të spërkatet përmes vrimës së kupës së tymosjes mbi rezistencën poshtë pllakës së skarës.

- 1 Vendoseni bazën mbi një sipërfaqe të qëndrueshme dhe të sheshtë.
- 2 Rrëshqitni vasketën e yndyrës në bazament.



3 Vendosni kapakun e qelqit në pllakën e skarës.

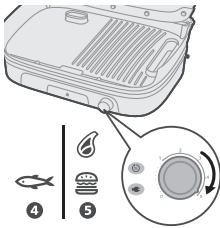
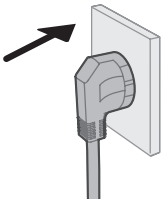
Shënim: Kapaku është i nevojshëm për pjekje më të shpejtë në skarë dhe për t'u siguruar që shijet e ndryshme që vijnë nga pjekja në skarë me tym ose avull i ngjiten ushqimit. Sigurohuni që kapaku të jetë gjithmonë i mbyllur kur piqni në skarë me tym ose avull.

Përdorimi i pajisjes

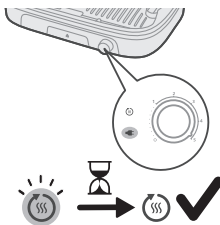
Pjekje e zakonshme në skarë - Pjekje në skarë me anën e ribatinuar

Mos hidhni kurrë vaj apo lëng tjetër në kupën e tymosjes.

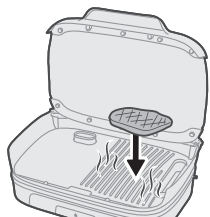
- 1 Shpësthillni kordonin kryesor.
- 2 Futni sërish spinën elektrike një prizë të tokëzuar.
 - Drita treguese e prizës  ndizet.



- 3 Caktoni çelësin e temperaturës në cilësimin në të cilin dëshiron të piqni në skarë.
 - Shihni tabelën e përgatitjes së ushqimit për një tregues mbi cilësimin e temperaturës dhe kohën e pjekjes.
 - Drita treguese e ngrohjes ndizet.



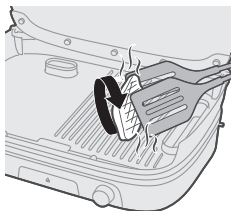
- 4 Lëreni pajisjen të ngrohet paraprakisht derisa të fiket drita treguese.
 - Pajisja tani është gati për përdorim.



5 Vendosni përbërësit në pllakën e nxehtë të pjekjes.

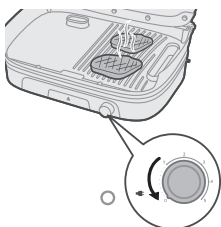
Shënim: Kur drita treguese ndizet gjatë pjekjes në skarë, pajisja po ngrohet sërish. Thjesht mund të vazhdoni pjekjen.

Shënim: Mund të zgjidhni nëse dëshironi të mbyllni kapakun apo ta lini të hapur.



6 Kthejini herë pas here përbërësit në pllakën e pjekjes.

Kujdes: Mos i prisni kurrë përbërësit ndërsa janë të shtrirë në pllakën e pjekjes dhe mos përdorni enë metalike për të kthyer përbërësit. Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen jongjitëse.



7 Kur përbërësit piquen sipas shijes suaj, hiqini nga pllaka e pjekjes. Kthejeni mbrapsht çelësin e temperaturës në 0.

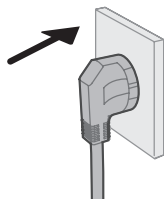
Kujdes: Mos përdorni enë metalike për të hequr përbërësit nga pllaka e pjekjes. Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen jongjitëse.

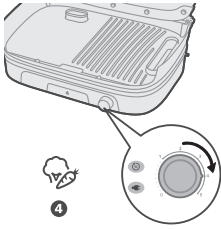
Kujdes: Mos e lëvizni apo transportoni pajisjen gjatë përdorimit ose kur është ende e nxehtë.

Pjekje perimesh në skarë - Pjekje në skarë në anën e sheshtë

Mos hidhni kurrë vaj apo lëng tjetër në kupën e tymosjes.

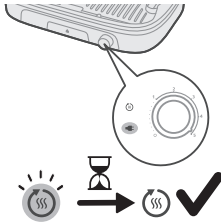
- 1 Shpësthillni kordonin kryesor.
 - 2 Futni sërish spinën elektrike një prizë të tokëzuar.
- Drita treguese e prizës ➡ ndizet.





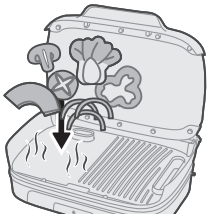
3 Caktoni çelësin e temperaturës në cilësimin 4.

- Shihni tabelën e përgatitjes së ushqimit për një tregues mbi cilësimin e temperaturës dhe kohën e pjekjes.
- Drita treguese ndizet.



4 Lëreni pajisjen të ngrohet paraprakisht derisa të fiket drita treguese.

- Pajisja tani është gati për përdorim.



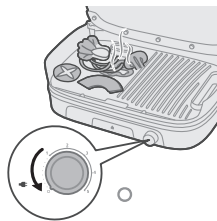
5 Vendosni përbërësit në pllakën e nxehtë të pjekjes.

Shënim: Kur drita treguese ndizet gjatë pjekjes në skarë, pajisja po ngrohet sërish. Thjesht mund të vazhdoni pjekjen.

Shënim: Mund të zgjidhni nëse dëshironi të mbyllni kapakun apo ta lini të hapur.

6 Kthejini herë pas here përbërësit në pllakën e pjekjes.

Kujdes: Mos i prisni kurrë përbërësit ndërsa janë të shtrirë në pllakën e pjekjes dhe mos përdorni enë metalike për të kthyer përbërësit. Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen jongjitëse.



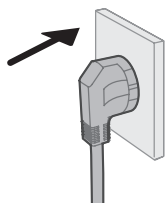
7 Kur përbërësit pihen sipas shijes suaj, hiqini nga pllaka e pjekjes. Kthejeni mbrapsht çelësin e temperaturës në 0.

Kujdes: Mos përdorni enë metalike për të hequr përbërësit nga pllaka e pjekjes. Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen jongjitëse.

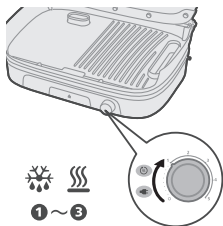
Kujdes: Mos e lëvizni apo transportoni pajisjen gjatë përdorimit ose kur është ende e nxehtë.

Shkrirja dhe ringrohja - Pjekja në skarë me anën e sheshtë

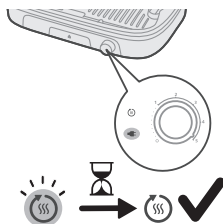
1 Shpësthillni kordonin kryesor.



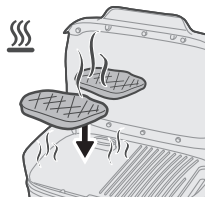
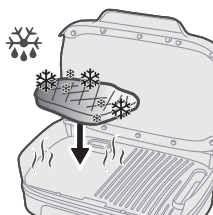
- 2** Futni sërish spinën elektrike një prizë të tokëzuar.
- Drita treguese e prizës  ndizet.



- 3** Caktoni çelësin e temperaturës në cilësimin 1/2 (shkrirje) ose 2/3 (ringrohje).
- Drita treguese ndizet.



- 4** Lëreni pajisjen të ngrohet paraprakisht derisa të fiket drita treguese.
- Pajisja tani është gati për përdorim.



- 5** Vendosni përbërësit në pllakën e nxehtë të pjekjes.

Shënim: Kur drita treguese ndizet gjatë pjekjes në skarë, pajisja po ngrohet sërish. Thjesht mund të vazhdoni pjekjen.

Shënim: Mund të zgjidhni nëse dëshironi të mbyllni kapakun apo ta lini të hapur.

- 6** Kontrolloni ushqimin rregullisht për të parandaluar mbinxehjen.
- Ndizni herë pas here përbërësit në pllakën e pjekjes nëse është e nevojshme.

Kujdes: Mos i prisni kurrë përbërësit ndërsa janë të shtrirë në pllakën e pjekjes dhe mos përdorni enë metalike për të kthyer përbërësit. Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen jongjitëse.

- 7 Kur përbërësit piqen sipas shijes suaj, hiqini nga pllaka e pjekjes. Kthejeni mbrapsht çelësin e temperaturës në 0.

Kujdes: Mos përdorni enë metalike për të hequr përbërësit nga pllaka e pjekjes. Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen jongjitëse.

Kujdes: Mos e lëvizni apo transportoni pajisjen gjatë përdorimit ose kur është ende e nxehtë.

Pjekje në skarë me tym

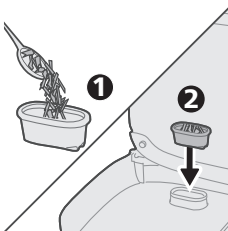
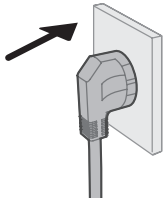
Mund ta piqui ushqimin në skarë me tym të realizuar nga erëza të thata për t'i dhënë më shumë shije pikante.

Mos hidhni kurrë vaj apo lëng tjetër në kupën e tymosjes.

Mos përdorni qymyr druri apo lëndë djegëse të ngjashme me këtë pajisje.

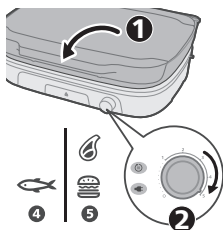
Këshillë: Vendoseni skarën nën aspirator ose në një dhomë të ajrosur mirë, pasi tymi del përgjatë anëve të kapakut gjatë pjekjes në skarë.

- 1 Shpësthillni kordonin kryesor.
- 2 Vendoseni spinën në një prizë muri me tokëzim.
 - Drita treguese e prizës  ndizet.

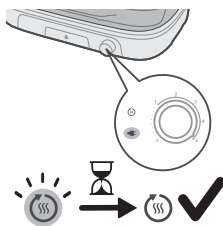


- 3 Mbushni kupën e tymosjes me erëza të thata dhe vendoseni në hapjen e pllakës së skarës.
 - Për një shije të lehtë tymi, mbushni gotën deri në vijën e poshtme. Mund ta tymosni ushqimin për 10–15 minuta.
 - Për një shije tymi mesatare, mbusheni kupën deri në vijën në mes. Mund ta tymosni ushqimin për 20–25 minuta.
 - Për një aromë të fortë tymi, mbusheni kupën deri në buzë. Mund ta tymosni ushqimin për 30 minuta.

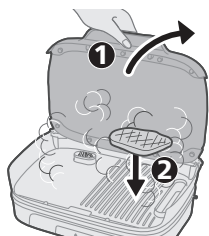
Shënim: Zbrazni gjithmonë kupën e tymosjes nëse doni të piqui sërish në skarë me tym. Mos përdorni sërish të njëjtat erëza të thata.



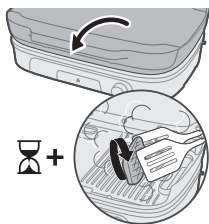
- 4 Për të pjekur në skarë me tym, vendosni kontrollin e temperaturës në nivelin 5 dhe mbyllni kapakun prej qelqi, për të parandaluar daljen e tymit.
- Drita treguese ndizet.



- 5 Lëreni pajisjen të ngrohet paraprakisht derisa drita treguese të fiket dhe nga kupa e tymosjes të dalë mjaft tym.
- Pajisja tani është gati për përdorim.



- 6 Hapni kapakun prej qelqi dhe vendosni përbërësit në pjatën e nxehtë të pjekjes.

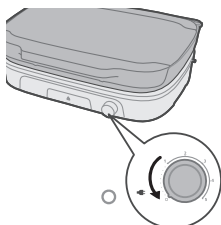


- 7 Mbylleni kapakun prej qelqi për t'u siguruar që tymi të mund të transferojë aromën e tij tek ushqimi dhe për të parandaluar spërkatjen e yndyrës.

Shënim: Është normale që pak tym të dalë përgjatë anëve të kapakut.

- 8 Kthejini herë pas here përbërësit në pllakën e pjekjes.

Kujdes: Mos i prisni kurrë përbërësit ndërsa janë të shtrirë në pllakën e pjekjes dhe mos përdorni enë metalike për të kthyer përbërësit. Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen jongjitëse.



- 9 Kur përbërësit të jenë gatuar sipas shijes suaj, hapni kapakun prej qelqi, hiqini përbërësit nga pllaka e pjekjes dhe kthejeni kontrollin e temperaturës sërisht në 0.

Kujdes: Zbrazni kupën e tymosjes në një pjatë (qeramike). Lërimi erëzat e thata të ftohen përpara se t'i hidhni. Mund t'i zhytni edhe erëzat e thata në ujë të ftohtë dhe pastaj t'i hidhni.

Kujdes: Mos përdorni enë metalike për të hequr përbërësit nga pllaka e pjekjes. Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen jongjitëse.

Kujdes: Mos e lëvizni apo transportoni pajisjen gjatë përdorimit ose kur është ende e nxehtë.

Kujdes: Lëreni pajisjen të ftohet përpara se ta prekni apo pastroni.

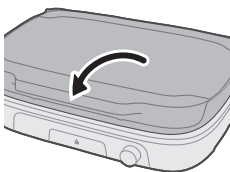
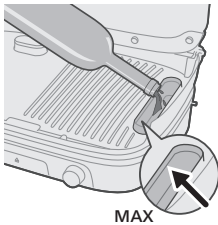
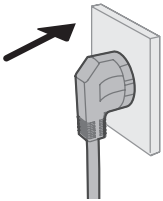
Pjekje në skarë me avull

Mund të pëqni në skarë me avullin e prodhuar nga ndonjë lëng, për shembull ujë, për mish të butë.

Kujdes: Mbushni depozitën e avullit vetëm me ujë ose bimë aromatike. Mos shtoni lëngje të tjera, si vaji apo marinadat.

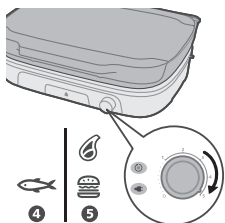
Kujdes: Mos përdorni kurrë ujë të ngrohtë apo që sapo ka zier për të mbushur depozitën e avullit, për të parandaluar derdhjen.

- 1 Shpësthillni kordonin kryesor.
- 2 Vendoseni spinën në një prizë muri me tokëzim.
- Drita treguese e prizës  ndizet.



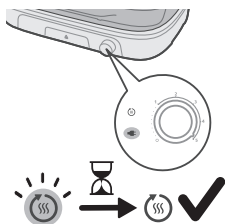
- 3 Mbushni depozitën e avullit me ujë dhe mbylleni kapakun.

Shënim: Mos e mbushni kurrë depozitën e avullit përtej treguesit të nivelit maksimal, për të parandaluar vlimin e tepërt.

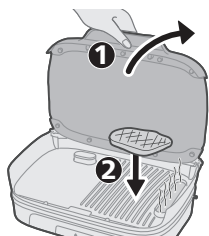


- 4 Për të pjekur në skarë me avull, vendosni kontrollin e temperaturës në 4 ose 5 dhe mbyllni kapakun prej qelqi për të parandaluar daljen e avullit.
- Drita treguese ndizet.

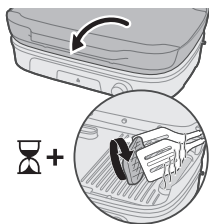
Shënim: Mund të dalë pak avull, edhe kur kapaku është i mbyllur.



- 5 Lëreni pajisjen të ngrohet paraprakisht derisa të fiket drita treguese.
- Pajisja tani është gati për përdorim.



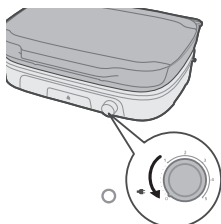
- 6 Vendosni përbërësit në pllakën e nxehtë të pjekjes.



- 7 Mbylleni kapakun prej qelqi për t'u siguruar që avulli të mund të transferojë aromën tek ushqimi dhe për të parandaluar spërkatjen e yndyrës.
- 8 Kthejini herë pas here përbërësit në pllakën e pjekjes.

Kujdes: Mos i prisni kurrë përbërësit ndërsa janë të shtrirë në pllakën e pjekjes dhe mos përdorni enë metalike për të kthyer përbërësit. Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen jongjitëse.

Shënim: Është normale që mishi të mos marrë ngjyrë kafe apo të mos bëhet krokant. Mund të piqni në skarë me kapakun hapur për mish që është më i kafentë ose më krokant nga jashtë.



- 9 Kur përbërësit të jenë gatuar sipas shijes tënde, hapni kapakun prej qelqi, hiqini përbërësit nga pllaka e skarës dhe kthejeni kontrollin e temperaturës sërish në 0.

Kujdes: Mos përdorni enë metalike për të hequr përbërësit nga pllaka e pjekjes. Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen jongjitëse.

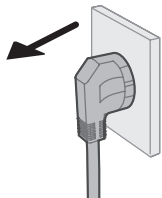
Kujdes: Mos e lëvizni apo transportoni pajisjen gjatë përdorimit ose kur është ende e nxehtë.

Tryeza e ushqimit

Kategoria	Recetë	Pllakë skare	Cilësimi i fuqisë së pjekjes në skarë (1–5)	Koha e sugjeruar e gatimit (minuta)
Mish viçi	Biftek	Ana e sheshtë/Ana e ribatinuar	5	13–15
	Eskalop viçi	Ana e sheshtë/Ana e ribatinuar	5	14–16
	Qofte e trashë hamburgeri me mish viçi	Ana e sheshtë/Ana e ribatinuar	5	14–16
Qengj	Pjesë qengji	Ana e sheshtë/Ana e ribatinuar	5	8–10
Derr	Pjesë derri	Ana e sheshtë/Ana e ribatinuar	5	8–10
Pulë	Kofshë	Ana e sheshtë/Ana e ribatinuar	5	30–35
	Krahë pile	Ana e sheshtë/Ana e ribatinuar	5	25–30
Peshk	Filetë peshku	Ana e ribatinuar	4–5	14–16
Karkalec	Karkalec	Ana e ribatinuar	5	8–10
Qebap	Qebap	Ana e sheshtë/Ana e ribatinuar	5	18–20
Hotdog	Hotdog	Ana e sheshtë/Ana e ribatinuar	5	16–18
Perime	Kërpudha dhe domate	Ana e ribatinuar	4	10–12
	Kungulleshkë dhe spec për mbushje	Ana e ribatinuar	4	10–12
Funksioni	Shkrirja	Ana e ribatinuar	1–2	
	Ringrohje	Ana e sheshtë/Ana e ribatinuar	2–3	

Pastrimi dhe mirëmbajtja

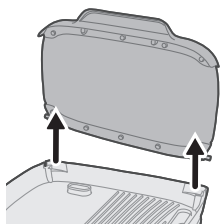
- 1 Hiqeni pajisje nga priza.



- 2 Lëreni pajisjen dhe pllakën e skarës të ftohen plotësisht përpara se të filloni pastrimin.



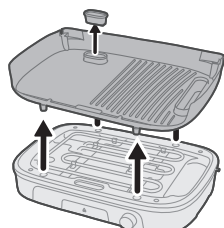
- 3 Për të shkëputur kapakun prej qelqi, hapeni kapakun dhe më pas hiqeni nga menteshat.
- 4 Pastrojeni kapakun prej qelqi me ujë të ngrohtë me pak detergjent enësh ose në enëlarëse.



Shënim: Bëni kujdes me kapakun prej qelqi, mund të thyhet nëse e lëshoni.

Shënim: Pas pjekjes në skarë me tym, mund të ketë një njollë të errët në kapak. Mund ta hiqni lehtësisht këtë me ujë të ngrohtë dhe pak detergjent enësh.

- 5 Hiqeni kupën e tymosjes nga pllaka e skarës.



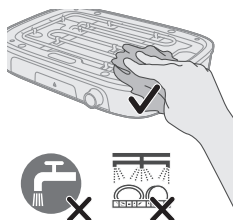
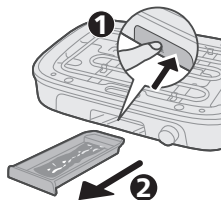
Kujdes: Zbrazni kupën e tymosjes në një pjatë (qeramike). Lërimi erëzat e thata të ftohen përpara se t'i hidhni. Mund t'i zhytni edhe erëzat e thata në ujë të ftohtë dhe pastaj t'i hidhni.

- 6 Pastroni kupën e tymosjes me ujë të ngrohtë me pak detergjent enësh.

Kujdes: Mos e pastroni kupën e tymosjes në enëlarëse.

- 7 Shtyni yndyrat e tepërta dhe mbetjet ushqimore të pllakës së pjekjes në kanalën e kullimit me një spatulë druri ose silikoni.
- 8 Përdorni letërën e kuzhinës për të hequr yndyrat dhe mbetjet e ushqimit nga pllaka e pjekjes.
- 9 Pastrojeni pllakën e skarës në ujë të ngrohtë me pak detergjent ose në enëlarëse.

Shënim: Nëse yndyra ose mbetjet e ushqimeve kanë ngjitur në pllakën e pjekjes, fillimisht thitheni pllakën në ujë të nxehtë. Mos përdorni solucione abrazive apo gërryese pastrimi për të pastruar pllakën e pjekjes.



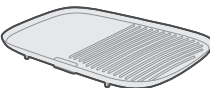
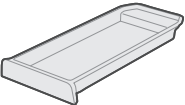
10 Hiqni yndyrat dhe mbetjet ushqimore nga tabakaja e yndyrës.

11 Pastroni vasketën e yndyrës me ujë të ngrohtë me pak detergjent ose në enëlarëse.

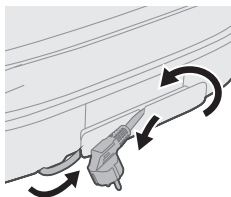
12 Pastrojeni bazën me një leckë të njomë.

Rrezik: Mos e zhytni bazën apo kordonin elektrik në ujë apo në ndonjë lëng tjetër.

13 Thani tërësisht të gjitha pjesët e pajisjes.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Vendruajtja



- 1 Shkëputeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet dhe sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë të pastra dhe të thata para se ta ruani.
- 2 Vendosni kapakun prej qelqi, vendosni kupën e tymosjes në pllakën e skarës, vendosni pllakën e skarës në bazament dhe rrëshqitni vasketën e yndyrës në bazament.
- 3 Ngrini kordonin elektrik dhe vendoseni pajisjen në kuti për të mbrojtur bazën.
- 4 Ruajeni pajisjen në ambient të thatë.

Zgjidhja e problemeve

Ky kapitull përmbledh problemet më të shpeshta që mund të hasni me pajisjen. Nëse nuk keni mundësi ta zgjidhni problemin me informacionin e mëposhtëm, vizitoni **www.home.id/support** për një listë të pyetjeve të shpeshta ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin tuaj.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Skara nuk ndizet.	Kordoni elektrik nuk është futur në prizë funksionale.	Sigurohuni që kordoni elektrik të jetë i futur mirë në një prizë funksionale.
	Çelësi i ndezjes është në pozicionin "fikur" (0).	Kontrolloni çelësin e ndezjes dhe sigurohuni që të jetë vendosur në pozicionin "ndezur" (1-5).
	Pllaka e heqshme nuk është instaluar siç duhet.	Sigurohuni që pllaka e heqshme të jetë instaluar siç duhet dhe e vendosur plotësisht në vend.
Ngrohje e pabarabartë gjatë gatimit.	Pllakat e skarës nuk janë të drejtuara apo të vendosura siç duhet.	Kontrolloni që pllakat e skarës të jenë të drejtuara saktë dhe të vendosura mirë në vendin e tyre.
	Ushqimi është vendosur në mënyrë të pabarabartë në pllakat e skarës.	Sigurohuni që ushqimi të jetë i shpërndarë në mënyrë të barabartë nëpër pllakat e skarës.
	Skara nuk është parangrohur mjaftueshëm.	Rregulloni temperaturën në një nivel të barabartë dhe lëreni skarën të ngrohet plotësisht para përdorimit.
Tym i tepërt ose aromë djegieje gjatë përdorimit.	Yndyra ose vaji i tepërt po pikon mbi rezistenca.	Sigurohuni që yndyra ose vaji i tepërt të mos pikojë mbi rezistenca gjatë gatimit.
	Mbetje të grumbulluara në pllakat e skarës.	Pastroni pllakat e skarës me kujdes për të hequr çdo mbetje që mund të shkaktojë tym.
	Gjatë gatimit përdoret vaj ose yndyrë e tepërt.	Shmangni përdorimin e sasive të tepërta të vajit ose yndyrës gjatë gatimit.
Probleme me shtresën jongjitëse.	Shtresa jongjitëse është ciflosur ose dëmtuar.	Ndërpritni përdorimin dhe kontaktoni me prodhuesin për riparim ose zëvendësim.
	Në pllakat e skarës përdoren enë metalike.	Përdorni vetëm enë jometalike për të parandaluar gërvishjen e shtresës jongjitëse.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
	Pastrim ose mirëmbajtje e papërshtatshme.	Ndiqui udhëzimet e rekomanduara të pastrimit dhe mirëmbajtjes për të rritur jetëgjatësinë e shtresës jongjitëse.
Rezultate gatimi të paqëndrueshme.	Trashësia e ushqimit është e pabarabartë ose ushqimi nuk është përgatitur siç duhet.	Sigurohuni që ushqimi të jetë me trashësi të njëtrajtshme dhe i përgatitur siç duhet para gatimit.
	Përdoren kohë ose temperatura gatimi të gabuara.	Ndiqui kohët dhe temperaturat e rekomanduara të gatimit për secilin lloj ushqimi.
	Skara hapet shumë shpesh gjatë gatimit.	Shmangni hapjen e shpeshtë të skarës, pasi kjo mund të rezultojë në gatim të pabarabartë.

Kazalo

Pomembna varnostna navodila	353
Nevarnost	353
Opozorilo	353
Pozor	354
Uvod	354
Splošni opis	355
Pregled nadzorne plošče	356
Pred prvo uporabo	358
Priprava pred uporabo	358
Uporaba aparata	359
Običajna peka na žaru – peka na žaru na rebrasti strani	359
Peka zelenjave na žaru – peka na žaru na ploski strani	360
Odmrzovanje in pogrevanje – peka na žaru na ploski strani	361
Peka na žaru z dimljenjem	362
Peka na žaru s paro	364
Preglednica s hrano	366
Čiščenje in vzdrževanje	367
Shranjevanje	369
Odpravljanje težav	370

Pomembna varnostna navodila

Pred uporabo aparata natančno preberite te pomembne informacije in jih shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Aparata ali omrežnega kabla ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

Opozorilo

- Aparat postavite na ravno, vodoravno, suho in neдрsečo podlago.
- Aparata ne postavljajte na rob mize ali pulta, da se ne prevrne.
- Zagotovite, da napajalni kabel in morebiten podaljšek nista na prehodnem mestu, da se ne bi kdo spotaknil.
- Aparata ne premikajte, ko deluje.
- Aparata ne uporabljajte na prostem.
- Ne dovolite, da bi med toplotno obdelavo v stik s ploščami prišli plastični pripomočki ali drugi, na toploto občutljivi materiali.
- Med delovanjem aparata se ne dotikajte zapahov za sprostitvev plošč ali zaslona proti škropljenju, da se ne opečete.
- Izdelka ne uporabljajte za flambiranje, da se ne bo poškodoval.

- Na plošči ne dajajte živil, zavitih v plastiko, polietilen ali folijo, saj lahko pride do požara in poškodbe plošč.
- Za mešanje ne uporabljajte kovinske lopatice, da se ne poškodujejo grelne plošče.
- Pred priključitvijo aparata na električno omrežje preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtič, kabel ali katera druga komponenta.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Aparata ne priklaplajte na zunanje časovno stikalo, da ne povzročite nevarnosti.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti. Otroci naj se ne igrajo z aparatom. Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati, če niso starejši od 8 in pod nadzorom.
- Aparat in kabel hranite izven dosega otrok pod 8. letom starosti.
- Aparata ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Če je omrežni kabel poškodovan, ga lahko zamenja samo proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali druga usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.

Pozor

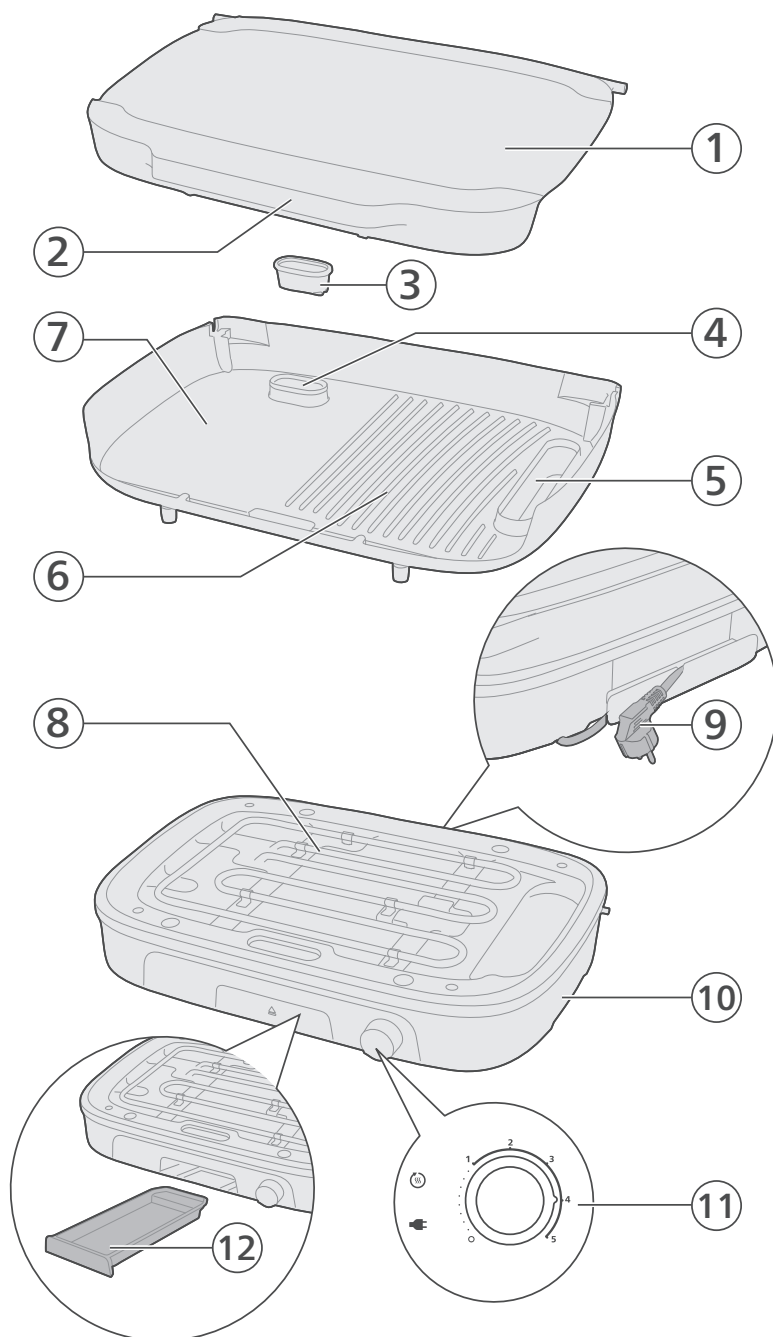
- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, kmetijah in drugih delovnih okoljih. Prav tako ni namenjen uporabi s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- Aparat priključite le na ozemljeno stensko vtičnico.
- Omrežni kabel naj ne visi preko roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.
- Temperatura dostopnih površin je lahko med delovanjem aparata visoka.
- Pred čiščenjem ali shranjevanjem aparata počakajte, da se le-ta povsem ohladi.
- Plošč se ne dotikajte z ostrimi ali grobimi predmeti, saj lahko poškodujejo površino proti sprijemanju.
- Aparat po uporabi izklopite in izključite iz električnega omrežja.
- Za najboljše rezultate uporabe žar očistite po vsaki uporabi. Ko odstranite plošči, izpostavljene grelne elemente očistite s krpo. Teh delov ne smete zmočiti.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu.

Da bi v celoti izkoristili vse prednosti naše podpore, izdelek registrirajte na **www.home.id**.

Splošni opis



- 1 Steklen pokrov
- 2 Ročaj, hladen na oprijem
- 3 Posoda za smoker
- 4 Odprtina za posodo za smoker
- 5 Izparilnik
- 6 Plošča za žar (rebrasta stran)
- 7 Plošča za žar (ploska stran)
- 8 Grelni element
- 9 Omrežni kabel in vtič
- 10 Glavna enota
- 11 Temperaturni regulator in indikator
- 12 Pladenj za maščobo

Pregled nadzorne plošče



Nadzorna plošča (desna stran) – napajanje in osnovne funkcije



Temperaturni regulator z nastavitvami moči žara

Z regulatorjem izberite želeno moč žara.

Pri nastavitvi 0 je aparat izklopljen.

Nastavitve od 1 do 5 omogočajo različne stopnje moči žara.



Indikator vtiča

Ta indikator začne svetiti, ko aparat priključite na električno omrežje.



Indikator segrevanja

Ta indikator sveti, ko se aparat segreva. Ko se indikator izklopi, je aparat dosegel nastavljeno temperaturo in je pripravljen za uporabo.

Nadzorna plošča (leva stran) – priporočene funkcije in sestavine

Skupina ikon
hitre
uporabe 1
(odmrzova-
nje/pogreva-
nje)

Opis



Ikona nastavitv moči žara (1–3)

Označuje, da so priporočene nastavitve moči žara (1–3).



Ikona odmrzovanja

Označuje, da je žar priporočen za odmrzovanje hrane.

**Ikona pogrevanja**

Označuje, da je žar priporočen za pogrevanje hrane.

**Ikona ploske plošče**

Označuje, da je priporočljivo uporabljati plosko stran plošče za žar.

Povzetek

Za odmrzovanje ali pogrevanje hrane lahko uporabite nastavitve moči žara od 1 do 3 in toplotno obdelujete na ploski plošči.

Skupina ikon
hitre
uporabe 2
(zelenjava
/ribe)

Opis

4

Ikona nastavitve moči žara 4

Označuje, da je priporočena nastavev moči žara 4.

**Ikona zelenjave**

Označuje, da je žar priporočen za pečenje zelenjave.

**Ikona ribe**

Označuje, da je žar priporočen za pečenje rib.

**Ikona ploske in rebraste plošče**

Označuje, da je priporočljiva uporaba tako ploske kot rebraste strani plošče za žar.

Povzetek

Za peko zelenjave ali rib lahko uporabite nastavev moči žara 4 in pečete tako s plosko kot z rebrasto ploščo.

Skupina ikon
hitre
uporabe 3
(zrezek/ham-
burger)

Opis

5

Ikona nastavitve moči žara 5

Označuje, da je priporočena nastavev moči žara 5.

**Ikona zrezka**

Označuje, da je žar priporočen za pečenje zrezka.

**Ikona hamburgerja**

Označuje, da je žar priporočen za pečenje hamburgerja.

**Ikona rebraste plošče**

Označuje, da je priporočljivo uporabljati rebrasto stran plošče za žar.

Povzetek

Za peko zrezka ali hamburgerja lahko uporabite nastavitev moči žara 5 in pečete na rebrasti plošči.

Nadzorna plošča (dodatno)



Pritisnite, da odstranite pladenj za maščobo.

Pred prvo uporabo

Pomembno: pri prvi uporabi lahko aparat oddaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in bi moralo trajati le nekaj minut.

Previdno: aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.

- 1 Odstranite vso embalažo.
- 2 Z aparata odstranite vse (morebitne) nalepke in etikete.
- 3 Pred prvo uporabo temeljito očistite aparat.

Priprava pred uporabo

Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki bodo v stiku s hrano (glejte poglavje "Čiščenje in vzdrževanje").

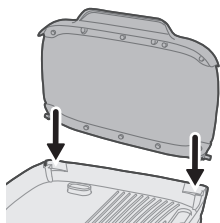
Pred začetkom uporabe aparata se prepričajte, da so vsi deli popolnoma suhi.

Ne uporabljajte kovinskega, ostrega ali grobega kuhinjskega pribora, saj lahko poškodujete premaz proti sprijemanju na plošči za žar.

Posodo za smoker vedno namestite v odprtino v plošči za žar, tudi kadar je ne boste uporabljali. Sicer lahko skozi odprtino posode za smoker škropi maščoba na grelni element pod ploščo za žar.

- 1 Glavno enoto postavite na stabilno in ravno površino.
- 2 V glavno enoto potisnite pladenj za maščobo.
- 3 Na ploščo za žar namestite stekleni pokrov.

Opomba: pokrov je namenjen hitrejši peki na žaru, obenem pa zagotavlja, da hrana pridobi tudi različne arome peke na žaru z dimljenjem ali paro. Pri peki na žaru z dimljenjem ali paro mora biti pokrov vedno zaprt.

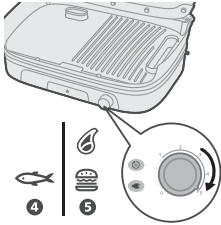
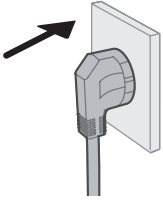


Uporaba aparata

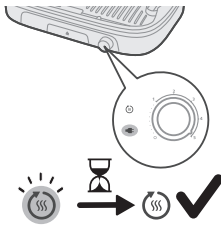
Običajna peka na žaru – peka na žaru na rebrasti strani

V posodo za smoker nikoli ne vlivajte olja ali druge tekočine.

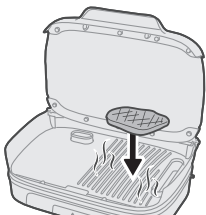
- 1 Odvijte omrežni kabel.
- 2 Omrežni vtič vstavite v ozemljeno stensko vtičnico.
 - Vklopi se indikator vtiča .



- 3 Obrnite temperaturni regulator na zeleno nastavitvev.
 - Za okvirne temperaturne nastavitve in čase peke na žaru si oglejte preglednico za pripravo hrane.
 - Vklopi se indikator segrevanja.



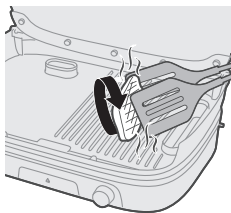
- 4 Pustite, da se aparat segreva, dokler se indikator ne izklopi.
 - Aparat je tako pripravljen za uporabo.



- 5 Na vročo ploščo za žar položite sestavine.

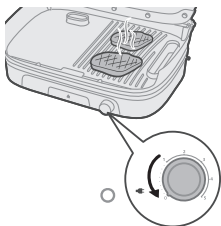
Opomba: če se indikator vklopi med peko na žaru, se aparat znova segreva. S peko na žaru lahko nadaljujete.

Opomba: pokrov lahko po želji zaprete ali ga pustite odprtega.



6 Sestavine na plošči za žar občasno obrnite.

Previdno: sestavin ne režite na plošči na žar in jih ne obračajte s kovinskimi pripomočki. Lahko bi poškodovali premaz proti sprijemanju.



7 Ko so sestavine pripravljene po vašem okusu, jih odstranite s plošče za žar. Temperaturni regulator obrnite nazaj na 0.

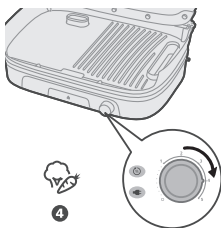
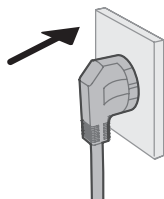
Previdno: sestavin s plošče za žar ne odstranjujte s kovinskimi pripomočki. Lahko bi poškodovali premaz proti sprijemanju.

Previdno: aparata ne premikajte ali prestavljajte med uporabo ali dokler je vroč.

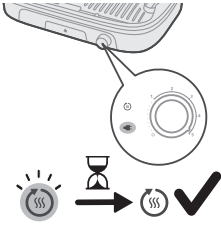
Peka zelenjave na žaru – peka na žaru na ploski strani

V posodo za smoker nikoli ne vlivajte olja ali druge tekočine.

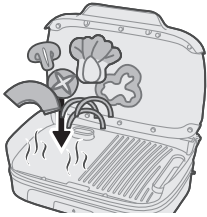
- 1 Odvijte omrežni kabel.
- 2 Omrežni vtič vstavite v ozemljeno stensko vtičnico.
 - Vklopi se indikator vtiča.



- 3 Temperaturni regulator nastavite na 4.
 - Za okvirne temperaturne nastavitve in čase peke na žaru si oglejte preglednico za pripravo hrane.
 - Vklopi se indikator.



- 4 Pustite, da se aparat segreva, dokler se indikator ne izklopi.
- Aparat je tako pripravljen za uporabo.



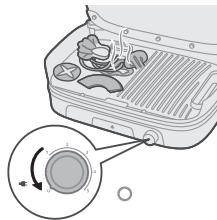
- 5 Na vročo ploščo za žar položite sestavine.

Opomba: če se indikator vklopi med peko na žaru, se aparat znova segreva. S peko na žaru lahko nadaljujete.

Opomba: pokrov lahko po želji zaprete ali ga pustite odprtega.

- 6 Sestavine na plošči za žar občasno obrnite.

Previdno: sestavin ne režite na plošči na žar in jih ne obračajte s kovinskimi pripomočki. Lahko bi poškodovali premaz proti sprijemanju.



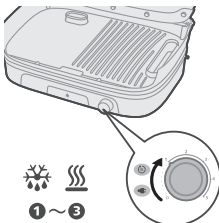
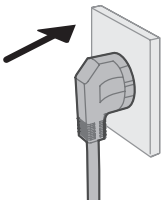
- 7 Ko so sestavine pripravljene po vašem okusu, jih odstranite s plošče za žar. Temperaturni regulator obrnite nazaj na 0.

Previdno: sestavin s plošče za žar ne odstranjajte s kovinskimi pripomočki. Lahko bi poškodovali premaz proti sprijemanju.

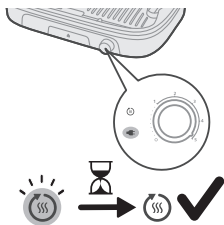
Previdno: aparata ne premikajte ali prestavljajte med uporabo ali dokler je vroč.

Odmrzovanje in pogrevanje – peka na žaru na ploski strani

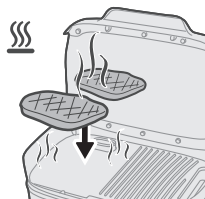
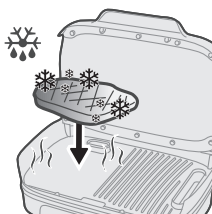
- 1 Odvijte omrežni kabel.
 - 2 Omrežni vtič vstavite v ozemljeno stensko vtičnico.
- Vklopi se indikator vtiča.



- 3 Temperaturni regulator obrnite na nastavev 1/2 (odmrzovanje) ali 2/3 (pogrevanje).
- Vklopi se indikator.



- 4 Pustite, da se aparat segreva, dokler se indikator ne izklopi.
- Aparat je tako pripravljen za uporabo.



- 5 Na vročo ploščo za žar položite sestavine.

Opomba: če se indikator vklopi med peko na žaru, se aparat znova segreva. S peko na žaru lahko nadaljujete.

Opomba: pokrov lahko po želji zaprete ali ga pustite odprtega.

- 6 Redno preverjajte hrano, da se ne pregreje.

- Po potrebi sestavine na plošči za žar občasno obrnite.

Previdno: sestavin ne režite na plošči na žar in jih ne obračajte s kovinskimi pripomočki. Lahko bi poškodovali premaz proti sprijemanju.

- 7 Ko so sestavine pripravljene po vašem okusu, jih odstranite s plošče za žar. Temperaturni regulator obrnite nazaj na 0.

Previdno: sestavin s plošče za žar ne odstranjajte s kovinskimi pripomočki. Lahko bi poškodovali premaz proti sprijemanju.

Previdno: aparata ne premikajte ali prestavljajte med uporabo ali dokler je vroč.

Peka na žaru z dimljenjem

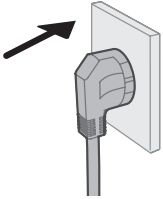
Hrano lahko pečete na žaru z dimom, ki ga ustvarjajo posušene začimbe, in jo tako začinite.

V posodo za smoker nikoli ne vlivajte olja ali druge tekočine.

Aparata ne uporabljajte z ogljem ali podobnimi gorivi.

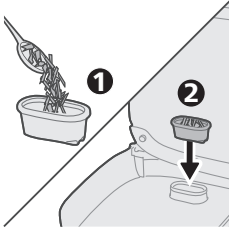
Namig: med peko na žaru izpod pokrova ob straneh uhaja dim, zato žar postavite pod napo ali v dobro prezračen prostor.

- 1 Odvijte omrežni kabel.



2 Vtič vstavite v ozemljeno stensko vtičnico.

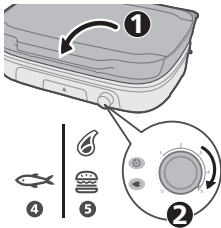
- Vklopi se indikator vtiča .



3 Posodo za smoker napolnite s posušenimi začimbami in jo namestite v odprtino v plošči za žar.

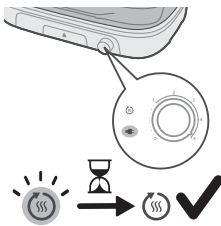
- Za blago dimno aromo posodo napolnite do spodnje črte. Hrano lahko dimite 10 do 15 minut.
- Za srednje močno dimno aromo posodo napolnite do srednje črte. Hrano lahko dimite 20 do 25 minut.
- Za močno dimno aromo posodo napolnite do roba. Hrano lahko dimite 30 minut.

Opomba: posodo za smoker vedno izpraznite, če želite znova peči na žaru z dimljenjem. Istih posušenih začimb ne uporabite znova.



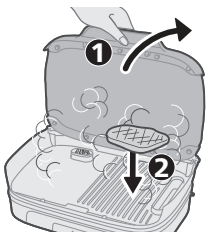
4 Za peko na žaru z dimljenjem obrnite temperaturni regulator na nastavev 5 in zaprite stekleni pokrov, da preprečite uhajanje dima.

- Vklopi se indikator.

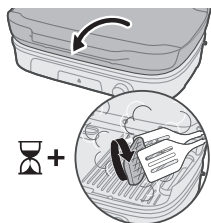


5 Pustite, da se aparat segreva, dokler se indikator ne izklopi in iz posode za smoker ne prihaja že kar nekaj dima.

- Aparat je tako pripravljen za uporabo.



6 Odprite stekleni pokrov in na vročo ploščo za žar položite sestavine.

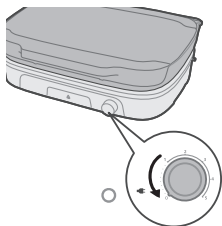


- 7 Zaprite stekleni pokrov, da bo lahko hrana prevzela aromo dima in da preprečite škropljenje maščobe.

Opomba: ob straneh pokrova lahko uhaja dim, kar je običajno.

- 8 Sestavine na plošči za žar občasno obrnite.

Previdno: sestavin ne režite na plošči na žar in jih ne obračajte s kovinskimi pripomočki. Lahko bi poškodovali premaz proti sprijemanju.



- 9 Ko so sestavine pripravljene po vašem okusu, odprite stekleni pokrov, vzemite sestavine s plošče za žar in obrnite temperaturni regulator nazaj na 0.

Previdno: posodo za smoker izpraznite na (keramičen) krožnik. Počakajte, da se posušene začimbe ohladijo, preden jih zavržete. Posušene začimbe lahko tudi potopite v hladno vodo in nato zavržete.

Previdno: sestavin s plošče za žar ne odstranjujte s kovinskimi pripomočki. Lahko bi poškodovali premaz proti sprijemanju.

Previdno: aparata ne premikajte ali prestavljajte med uporabo ali dokler je vroč.

Previdno: preden aparat premaknete ali očistite, počakajte, da se ohladi.

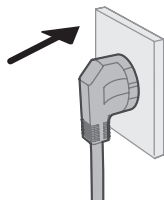
Peka na žaru s paro

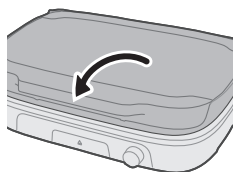
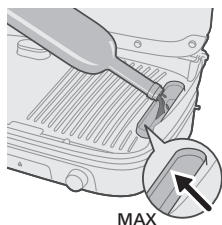
Če želite mehko meso, ga lahko na žaru pečete s paro, ki jo ustvarja tekočina, na primer voda.

Previdno: izparilnik polnite samo z vodo ali zelišči. Ne dodajajte drugih tekočin, kot je olje ali marinada.

Previdno: v izparilnik ne vlivajte vroče ali ravno zavrete vode, da se ne bo polivala.

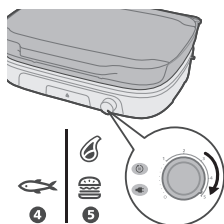
- 1 Odvijte omrežni kabel.
 - 2 Vtič vstavite v ozemljeno stensko vtičnico.
- Vklopi se indikator vtiča ➡.





3 Izparilnik napolnite z vodo in zaprite pokrov.

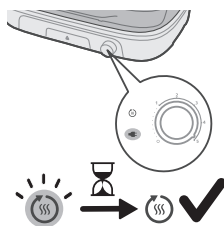
Opomba: izparilnik vedno napolnite največ do najvišje oznake, da se tekočina ne bi polivala.



4 Za peko na žaru s paro obrnite temperaturni regulator na nastavitvev 4 ali 5 in zaprite stekleni pokrov, da preprečite uhajanje pare.

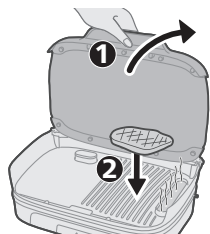
- Vklopi se indikator.

Opomba: nekaj pare lahko uhaja, tudi če je pokrov zaprt.

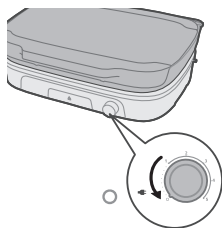
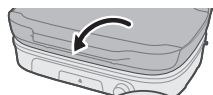


5 Pustite, da se aparat segreva, dokler se indikator ne izklopi.

- Aparat je tako pripravljen za uporabo.



6 Na vročo ploščo za žar položite sestavine.



7 Zaprite stekleni pokrov, da bo lahko hrana prevzela aromo pare in da preprečite škropljenje maščobe.

8 Sestavine na plošči za žar občasno obrnite.

Previdno: sestavin ne režite na plošči na žar in jih ne obračajte s kovinskimi pripomočki. Lahko bi poškodovali premaz proti sprijemanju.

Opomba: normalno je, da meso ne porjavi in ne postane hrustljivo. Če želite, da je skorja mesa bolj rjava ali hrustljava, lahko na žaru pečete z odprtim pokrovom.

9 Ko so sestavine pripravljene po vašem okusu, odprite stekleni pokrov, vzemite sestavine s plošče za žar in obrnite temperaturni regulator nazaj na 0.

Previdno: sestavin s plošče za žar ne odstranjujte s kovinskimi pripomočki. Lahko bi poškodovali premaz proti sprijemanju.

Previdno: aparata ne premikajte ali prestavljajte med uporabo ali dokler je vroč.

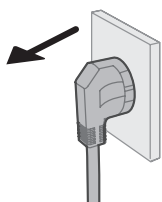
Preglednica s hrano

Kategorija	Knjižica z recepti	Plošča za žar	Nastavitev moči žara (1–5)	Priporočeni čas pečenja (minute)
Govedina	Goveji zrezek	Ploska/rebrasta stran	5	13–15
	Goveji zrezki	Ploska/rebrasta stran	5	14–16
	Debela pleskavica iz govedine	Ploska/rebrasta stran	5	14–16
Jagnjetina	Zarebrnice iz jagnjetine	Ploska/rebrasta stran	5	8–10
Svinjina	Svinjski kotlet	Ploska/rebrasta stran	5	8–10
Perutnina	Piščančje bedro	Ploska/rebrasta stran	5	30–35
	Piščančja perutnička	Ploska/rebrasta stran	5	25–30
Ribe	Ribji file	Rebrasta stran	4–5	14–16
Kozice	Kozice	Rebrasta stran	5	8–10
Kebab	Kebab	Ploska/rebrasta stran	5	18–20

Hot dog	Hot dog	Ploska/rebrasta stran	5	16–18
Zelenjava	Gobe in paradižnik	Rebrasta stran	4	10–12
	Bučka in paprika	Rebrasta stran	4	10–12
Delovanje	Odmrzovanje	Rebrasta stran	1–2	
	Pogrevanje	Ploska/rebrasta stran	2–3	

Čiščenje in vzdrževanje

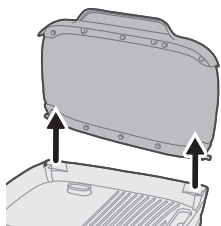
- 1 Aparat izključite iz električnega omrežja.



- 2 Pred čiščenjem počakajte, da se aparat in plošča za žar povsem ohladita.



- 3 Stekleni pokrov snamete tako, da ga odprete in dvignete iz tečajev.
- 4 Pokrov pomijte v vroči vodi, ki ste ji dodali nekaj tekočega čistila za pomivanje posode, ali v pomivalnem stroju.



Opomba: s steklenim pokrovom ravnajte previdno, ker se lahko razbije, če vam pade iz rok.

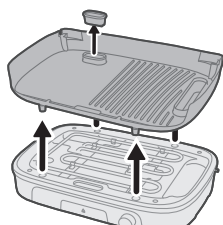
Opomba: po peki na žaru z dimljenjem je na pokrovu lahko temen madež. Enostavno ga lahko odstranite z vročo vodo, ki ste ji dodali nekaj tekočega čistila za pomivanje posode.

- 5 S plošče za žar odstranite posodo za smoker.

Previdno: posodo za smoker izpraznite na (keramičen) krožnik. Počakajte, da se posušene začimbe ohladijo, preden jih zavržete. Posušene začimbe lahko tudi potopite v hladno vodo in nato zavržete.

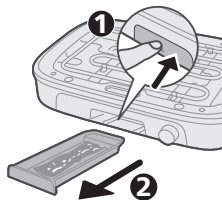
- 6 Posodo za smoker pomijte v vroči vodi, ki ste ji dodali nekaj tekočega čistila za pomivanje posode.

Previdno: posode za smoker ne pomivajte v pomivalnem stroju.

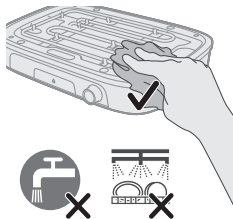


- 7 Odvečno maščobo in ostanke hrane na plošči za žar z leseno ali silikonsko lopatico postrgajte v žlebič za odtekanje.
- 8 S plošče za žar s papirnatimi brisačami obrišite vso preostalo maščobo in ostanke hrane.
- 9 Ploščo za žar pomijte v vroči vodi, ki ste ji dodali nekaj tekočega čistila za pomivanje posode, ali v pomivalnem stroju.

Opomba: če se je na ploščo za žar sprijela maščoba ali ostanki hrane, jo najprej namočite v vročo vodo. Plošče za žar ne čistite z agresivnimi ali jedkimi čistili.



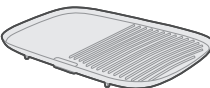
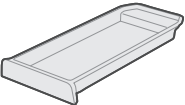
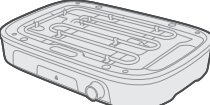
- 10 S pladnja za maščobo odstranite maščobo in ostanke hrane.
- 11 Pladenj za maščobo pomijte v vroči vodi, ki ste ji dodali nekaj tekočega čistila za pomivanje posode, ali v pomivalnem stroju.



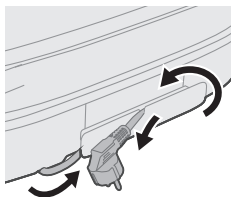
- 12 Glavno enoto očistite z vlažno krpo.

Nevarnost: glavne enote ali omrežnega kabla ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.

- 13 Vse dele aparata temeljito posušite.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Shranjevanje



- 1 Aparat izkjučite iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Pred shranjevanjem se prepričajte, da so vsi deli čisti in suhi.
- 2 Pokrijte s steklenim pokrovom, namestite posodo za smoker v ploščo za žar, ploščo za žar v glavno enoto in nato v glavno enoto potisnite pladenj za maščobo.
- 3 Zvijte napajalni kabel in aparat vstavite v škatlo, da zaščitite glavno enoto.
- 4 Aparat shranjujte na suhem mestu.

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne uspete odpraviti, na strani **www.home.id/support** poiščite seznam pogostih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Žar se ne vklopi.	Napajalni kabel ni priključen v delujočo vtičnico.	Prepričajte se, da je napajalni kabel ustrezno priključen v delujočo vtičnico.
	Stikalo za vklop/izklop je v izklopljenem položaju (0).	Prepričajte se, da je stikalo za vklop/izklop v vklopljenem položaju (1–5).
	Snemljiva plošča ni pravilno nameščena.	Prepričajte se, da je snemljiva plošča pravilno nameščena in povsem na svojem mestu.
Neenakomerno segrevanje med toplotno obdelavo.	Plošči za žar nista pravilno poravnani ali nameščeni.	Prepričajte se, da sta plošči za žar pravilno poravnani in ustrezno nameščeni.
	Hrana je neenakomerno razporejena po ploščah za žar.	Prepričajte se, da je hrana enakomerno razporejena po ploščah za žar.
	Žar ni dovolj segret.	Temperaturo prilagodite tako, da bo enakomerna, in pred uporabo počakajte, da se žar dobro segreje.
Prekomeren dim ali vonj po zažganem med uporabo.	Na grelne elemente kaplja odvečna maščoba ali olje.	Prepričajte se, da med toplotno obdelavo odvečna maščoba ali olje ne kaplja na grelne elemente.
	Na ploščah za žar so se nabrali ostanki.	Plošči za žar temeljito očistite, da odstranite morebitne ostanke, ki lahko povzročajo dim.
	Med toplotno obdelavo se uporablja preveč olja ali maščobe.	Pri toplotni obdelavi se izogibajte prekomerni uporabi olja ali maščobe.
Težava s premazom proti sprijemanju.	Premaz proti sprijemanju se lušči ali je poškodovan.	Nehajte uporabljati in se obrnite na proizvajalca, da aparat popravi ali zamenja.
	Na ploščah za žar se uporabljajo kovinski pripomočki.	Uporabljajte samo nekovinskih pripomočke, da se premaz proti sprijemanju ne opraska.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
	Neustrezno čiščenje ali vzdrževanje.	Upoštevajte navodila za priporočeno čiščenje in vzdrževanje, da podaljšate življenjsko dobo premaza proti sprijemanju.
Neenakomerni rezultati toplotne obdelave.	Debelina hrane ni enakomerna ali hrana ni pravilno pripravljena za toplotno obdelavo.	Zagotovite, da je debelina hrane enakomerna in da je hrana pred toplotno obdelavo ustrezno pripravljena.
	Uporabljen je napačen čas ali temperatura toplotne obdelave.	Upoštevajte priporočene čase in temperature toplotne obdelave za različne vrste hrane.
	Žar je med toplotno obdelavo prepogosto odprt.	Žara ne odpirajte pogosto, saj lahko to povzroči neenakomerno toplotno obdelavo.

Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny	372
Nebezpečenstvo	372
Varovanie	372
Upozornenie	373
Úvod	374
Opis zariadenia	374
Prehľad ovládacieho panela	375
Pred prvým použitím	377
Príprava na použitie	377
Používanie spotrebiča	378
Pravidelné grilovanie – grilovanie na rebrovanej strane	378
Grilovanie zeleniny – grilovanie na plochej strane	379
Rozmrazovanie a ohrievanie – grilovanie na plochej strane	380
Grilovanie s dymom	382
Grilovanie nad parou	383
Tabuľka potravín	385
Čistenie a údržba	387
Odkladanie	389
Riešenie problémov	390

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto dôležité informácie a odložte si ich na neskoršie použitie.

Nebezpečenstvo

- Zariadenie ani kábel neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

Varovanie

- Umiestnite zariadenie na rovný, vodorovný, suchý, nešmyklavý povrch.
- Dávajte pozor, aby ste zariadenie neumiestnili na okraj stola alebo kuchynskej linky, aby sa neprevrátilo.
- Uistite sa, že napájací kábel a akýkoľvek predlžovací kábel nie sú umiestnené v miestach prechodu, aby sa zabránilo prevráteniu.
- Zariadením nikdy nepohybujte, kým je v prevádzke
- Zariadenie nikdy nepoužívajte v exteriéri.
- Nedovoľte, aby sa plastové kuchynské náčinie alebo iné materiály citlivé na teplo dostali do kontaktu s platňami počas varenia.
- Nedotýkajte sa uvoľňovacích západiek platne ani neprskajúcej varnej platne počas prevádzky, aby ste zabránili obareniu.
- Aby ste predišli poškodeniu produktu, nepoužívajte v súvislosti s ním v žiadnom prípade recepty s flambovaním.

- Neumiestňujte jedlo, ktoré je zabalené plastovým, polyetylénovým alebo fóliovým papierom, na grily, pretože to môže spôsobiť požiar alebo poškodenie platní.
- Na smaženie a miešanie nepoužívajte kovovú varechu, aby ste predišli poškodeniu ohrevných platní.
- Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na spodnej časti zariadenia súhlasí s napätím v sieti vo Vašej domácnosti.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú zástrčka, sieťový kábel alebo iné súčiastky poškodené.
- Zabráňte kontaktu napájacieho kábla s horúcimi povrchmi.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie na časový spínač.
- Počas používania nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať s týmto spotrebičom. Toto zariadenie smú čistiť a udržiavať iba deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dozorom.
- Zariadenie a kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, poskytovateľ servisných služieb výrobcu alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.

Upozornenie

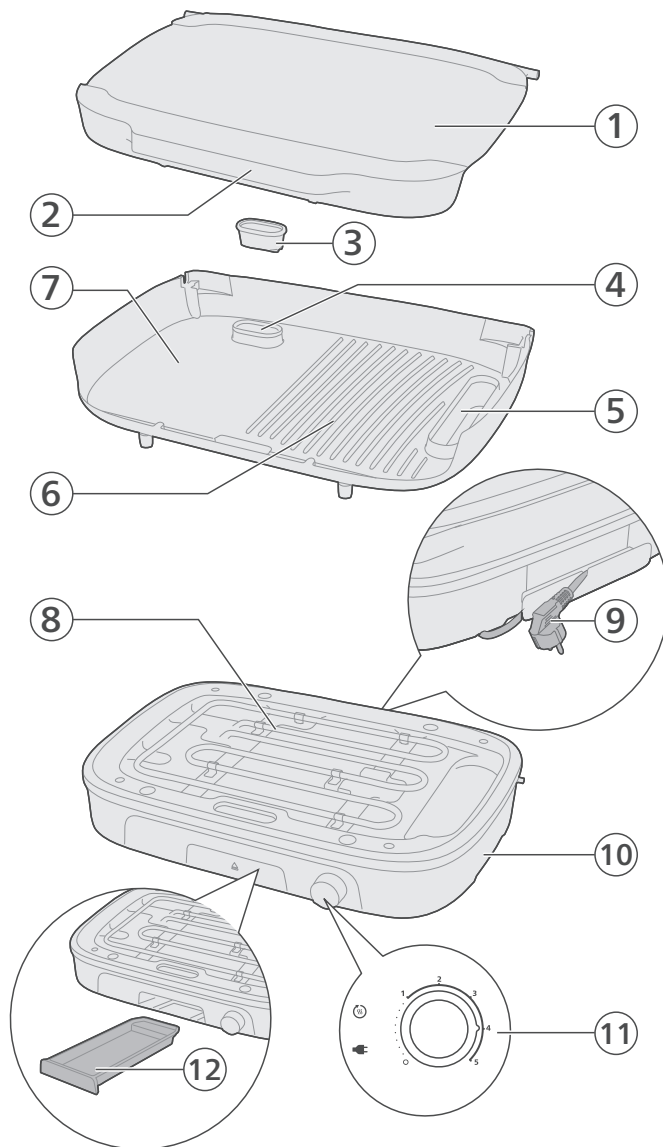
- Tento spotrebič je určený len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určený na používanie v prostredí, ako sú kuchynky pre zamestnancov v obchodoch či kanceláriách, na farmách ani v iných pracovných priestoroch. Takisto nie je určené pre klientov hotelov, motelov, penziónov a iných ubytovacích zariadení.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Nedovoľte, aby napájací kábel prevísal cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Keď zariadenie pracuje, teplota dostupných povrchov môže byť vysoká.
- Pred čistením zariadenia alebo jeho odložením ho nechajte úplne vychladnúť.
- Nedotýkajte sa platní ostrými ani drsnými predmetmi, pretože by ste mohli poškodiť ich neprílnavý povrch.
- Po použití zariadenie vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok z grilu, zariadenie vždy po každom použití vyčistite. Pri vyberaní grilov očistite odkryté ohrevné telesá handričkou. Dávajte pozor, aby ste na tieto podložky nenakvapkali žiadnu vodu.

Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips!

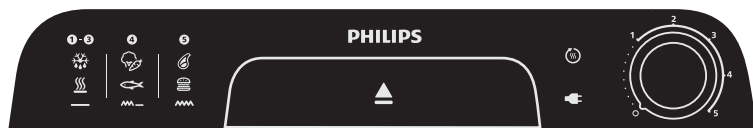
Ak chcete naplno využiť podporu, ktorú ponúkame, zaregistrujte svoj produkt na webovej stránke **www.home.id**.

Opis zariadenia



- 1 Sklenené veko
- 2 Rukoväť chladná na dotyk
- 3 Dymová nádobka
- 4 Otvorenie dymovej nádobky
- 5 Zásobník na varenie nad parou
- 6 Grilovacia platňa (rebrovaná strana)
- 7 Grilovacia platňa (plochá strana)
- 8 Ohrevný článok
- 9 Sieťový kábel a zástrčka
- 10 Základňa
- 11 Ovládanie teploty a kontrolka
- 12 Podnos na tuk

Prehľad ovládacieho panela



Ovládací panel (pravá strana) – napájanie a základné ovládanie



Gombík ovládania teploty s nastavením výkonu grilovania

Pomocou ovládacieho gombíka vyberte požadovaný výkon grilovania.

Nastavenie 0 zariadenie vypne.

Nastavenia 1 až 5 poskytujú rôzne úrovne výkonu grilovania.



Indikátor pripojenia

Tento indikátor sa rozsvieti, keď je spotrebič pripojený k elektrickej sieti.



Indikátor ohrevu

Tento indikátor sa rozsvieti, keď sa zariadenie zahrieva. Keď indikátor zhasne, spotrebič dosiahol nastavenú teplotu a je pripravený na použitie.

Ovládací panel (pravá strana) – odporúčané funkcie a suroviny

Skupina 1
ikon rýchlej
referencie
(rozmrazova-
nie/opakova-
né
ohrievanie)

Popis



Ikona nastavení výkonu grilovania (1 – 3)

Označuje odporúčané nastavenia výkonu grilovania (1 – 3).



Ikona rozmrazovania

Označuje, že gril sa odporúča na rozmrazovanie potravín.



Ikona opakovaného ohrievania

Označuje, že gril sa odporúča na opakované ohrievanie potravín.



Ikona plochej platne

Označuje, že sa odporúča použiť plochú stranu grilovacej dosky.

Súhrn

Na rozmrazovanie alebo ohrievanie jedla môžete použiť nastavenia výkonu grilu 1 až 3 a variť pomocou plochej dosky.

Skupina 2
ikon rýchlej
referencie
(zelenina
/ryby)

Popis

4

Ikona 4 nastavenia výkonu grilovania

Označuje odporúčané nastavenie výkonu grilovania 4.



Ikona zeleniny

Označuje, že gril sa odporúča na grilovanie zeleniny.



Symbol ryby

Označuje, že gril sa odporúča na grilovanie rýb.



Ikona plochej a rebrovanej platne

Označuje, že sa odporúča použiť tak plochú, ako aj rebrovanú stranu grilovacej platne.



Súhrn

Na grilovanie zeleniny alebo rýb môžete použiť stupeň výkonu grilu 4 a piecť tak pomocou plochej, ako aj rebrovanej platne.

Skupina 3
ikon rýchlej
referencie
(steak/bur-
ger)

Popis

5

Ikona 5 nastavenia výkonu grilovania

Označuje odporúčané nastavenie výkonu grilovania 5.



Ikona steaku

Označuje, že gril sa odporúča na grilovanie steakov.

**Ikona burgra**

Označuje, že gril sa odporúča na grilovanie burgerov.

**Ikona rebrovanej platne**

Označuje, že sa odporúča použiť rebrovaná strana grilovacej platne.

Súhrn

Na grilovanie steaku alebo burgerov môžete použiť nastavenie výkonu grilu 5 a variť pomocou rebrovanej platne.

Ovládací panel (prídavný)

Stlačením otvorte podnos na tuk.

Pred prvým použitím

Dôležité: Pri prvom použití môže zo zariadenia vychádzať dym a zápach. Je to normálne a malo by to zmiznúť za pár minút.

Upozornenie: Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti.

- 1 Odstráňte všetok obalový materiál.
- 2 Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky a štítky (ak sú prítomné).
- 3 Pred prvým použitím zariadenie dôkladne očistite.

Príprava na použitie

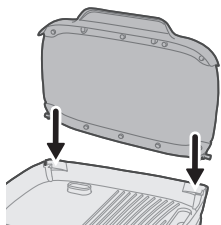
Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami (pozrite si kapitolu „Čistenie a údržba“).

Skôr, ako začnete spotrebič používať, skontrolujte, či sú všetky diely úplne suché.

Nepoužívajte kovové, ostré alebo abrazívne kuchynské náčinie, pretože poškodzujú nepriľnavý povrch grilovacej platne.

Dymovú nádobku vždy umiestnite do otvoru v grilovacej platni, aj keď ju nepoužívate. Inak môže tuk striekať cez otvor dymovej nádoby na ohrevný článok pod grilovacou platňou.

- 1 Základňu umiestnite na stabilný a rovný povrch.
- 2 Podnos na tuk zasunúť do základne.



3 Na grilovaciu platňu nasadíte sklenené veko.

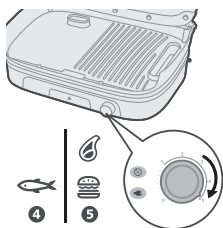
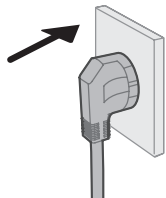
Poznámka: Veko je potrebné na rýchlejšie grilovanie a na to, aby sa rôzne chute, ktoré vznikajú pri grilovaní s dymom alebo parou, preniesli do jedla. Pri grilovaní s dymom alebo parou sa uistite, že veko je vždy uzavreté.

Používanie spotrebiča

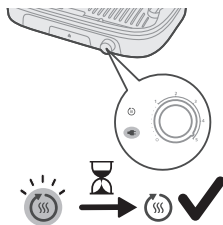
Pravidelné grilovanie – grilovanie na rebrovanej strane

Do dymovej nádoby nikdy nedávajte olej ani iné tekutiny.

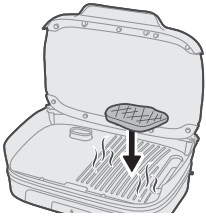
- 1** Odviňte sieťový kábel.
- 2** Sieťovú zástrčku pripojte do uzemnenej zásuvky.
 - Rozsvieti sa indikátor pripojenia .



- 3** Nastavte ovládanie teploty na stupeň, pri ktorom chcete grilovať.
 - Informácie o nastavení teploty a čase grilovania nájdete v tabuľke prípravy jedla.
 - Rozsvieti sa kontrolka ohrevu.



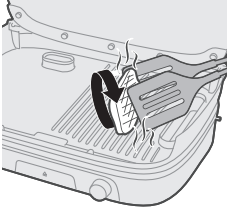
- 4** Nechajte spotrebič predhriať, kým nezhasne kontrolka.
 - Spotrebič je teraz pripravený na používanie.



5 Suroviny položte na horúcu grilovaciu platňu.

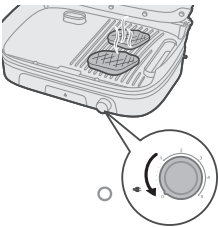
Poznámka: Keď kontrolka počas grilovania zasvieti, spotrebič sa opäť zahrieva. Môžete pokračovať v grilovaní.

Poznámka: Môžete si vybrať, či chcete veko zavrieť alebo ho nechať otvorené.



6 Suroviny na grilovacej platni z času na čas otočte.

Upozornenie: Suroviny položené na grilovacej platni nikdy nekrájajte a na otáčanie surovín nepoužívajte kovové náčinie. Môže to poškodiť neprilnavý povrch.



7 Keď sú ingrediencie hotové podľa vašich preferencií, vyberte ich z grilovacej platne. Otočte ovládanie teploty späť na 0.

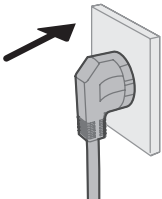
Upozornenie: Na vyberanie ingrediencií z grilovacej platne nepoužívajte kovové náčinie. Môže to poškodiť neprilnavý povrch.

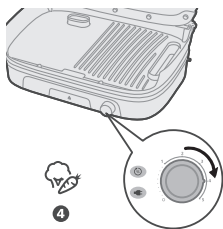
Upozornenie: Spotrebič nepremiestňujte ani neprenášajte počas používania alebo keď je ešte horúci.

Grilovanie zeleniny – grilovanie na plochej strane

Do dymovej nádoby nikdy nedávajte olej ani iné tekutiny.

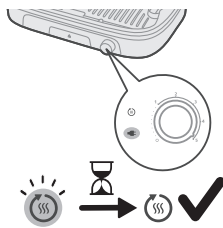
- 1** Odviňte sieťový kábel.
- 2** Sieťovú zástrčku pripojte do uzemnenej zásuvky.
 - Rozsvieti sa indikátor pripojenia .





3 Nastavte ovládanie teploty na hodnotu 4.

- Informácie o nastavení teploty a čase grilovania nájdete v tabuľke prípravy jedla.
- Rozsvieti sa kontrolka.



4 Nechajte spotrebič predhriať, kým nezhasne kontrolka.

- Spotrebič je teraz pripravený na používanie.



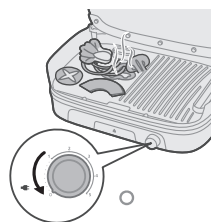
5 Suroviny položte na horúcu grilovaciu platňu.

Poznámka: Keď kontrolka počas grilovania zasvieti, spotrebič sa opäť zahrieva. Môžete pokračovať v grilovaní.

Poznámka: Môžete si vybrať, či chcete veko zavrieť alebo ho nechať otvorené.

6 Suroviny na grilovacej platni z času na čas otočte.

Upozornenie: Suroviny položené na grilovacej platni nikdy nekrájajte a na otáčanie surovín nepoužívajte kovové náčinie. Môže to poškodiť neprilnavý povrch.



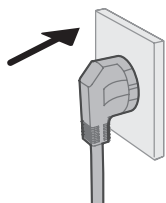
7 Keď sú ingrediencie hotové podľa vašich preferencií, vyberte ich z grilovacej platne. Otočte ovládanie teploty späť na 0.

Upozornenie: Na vyberanie ingrediencií z grilovacej platne nepoužívajte kovové náčinie. Môže to poškodiť neprilnavý povrch.

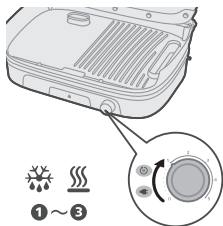
Upozornenie: Spotrebič nepremiestňujte ani neprenášajte počas používania alebo keď je ešte horúci.

Rozmrazovanie a ohrievanie – grilovanie na plochej strane

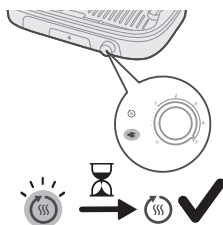
1 Odviňte sieťový kábel.



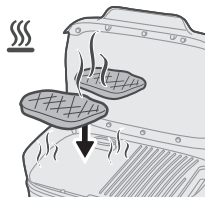
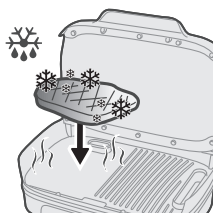
- 2 Sieťovú zástrčku pripojte do uzemnenej zásuvky.
- Rozsvieti sa indikátor pripojenia .



- 3 Ovládanie teploty nastavte na 1/2 (rozmrazovanie) alebo 2/3 (ohrievanie).
- Rozsvieti sa kontrolka.



- 4 Nechajte spotrebič predhriať, kým nezhasne kontrolka.
- Spotrebič je teraz pripravený na používanie.



- 5 Suroviny položte na horúcu grilovaciu platňu.

Poznámka: Keď kontrolka počas grilovania zasvieti, spotrebič sa opäť zahrieva. Môžete pokračovať v grilovaní.

Poznámka: Môžete si vybrať, či chcete veko zavrieť alebo ho nechať otvorené.

- 6 Pravidelne kontrolujte jedlo, aby ste predišli prehriatiu.
- V prípade potreby suroviny na grilovacej platni z času na čas otočte.

Upozornenie: Suroviny položené na grilovacej platni nikdy nekrájajte a na otáčanie surovín nepoužívajte kovové náčinie. Môže to poškodiť neprílnavý povrch.

- 7 Keď sú ingrediencie hotové podľa vašich preferencií, vyberte ich z grilovacej platne. Otočte ovládanie teploty späť na 0.

Upozornenie: Na vyberanie ingrediencií z grilovacej platne nepoužívajte kovové náčinie. Môže to poškodiť neprilnavý povrch.

Upozornenie: Spotrebič nepremiestňujte ani neprenášajte počas používania alebo keď je ešte horúci.

Grilovanie s dymom

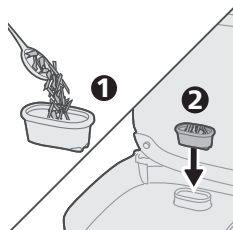
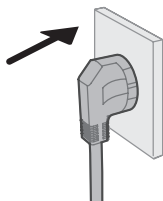
Jedlo môžete grilovať s dymom, ktorý vzniká zo sušených korenín, aby ste mu dodali chuť.

Do dymovej nádoby nikdy nedávajte olej ani iné tekutiny.

Pri tomto spotrebiči nepoužívajte uhlie ani podobné palivá.

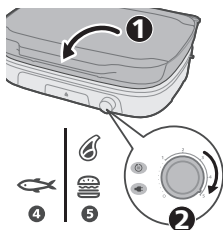
Tip: Gril umiestnite pod odsávač pár alebo do dobre vetranej miestnosti, pretože počas grilovania uniká dym po bokoch veka.

- 1 Odviňte sieťový kábel.
 - 2 Zástrčku pripojte do uzemnenej zásuvky.
- Rozsvieti sa indikátor pripojenia .

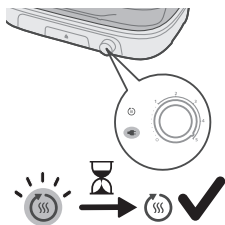


- 3 Dymovú nádobku naplňte sušenými koreninami a vložte ju do otvoru v grilovacej platni.
 - Ak chcete dosiahnuť jemnú dymovú príchuť, nádobku naplňte po spodnú čiaru. Potraviny môžete udiť 10 až 15 minút.
 - Ak chcete dosiahnuť strednú úroveň údenej chuti, nádobku naplňte po strednú čiaru. Potraviny môžete udiť 20 až 25 minút.
 - Ak chcete dosiahnuť silnú údenú chuť, nádobku naplňte po okraj. Potraviny môžete udiť 30 minút.

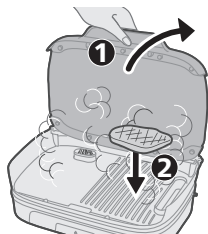
Poznámka: Ak chcete znova grilovať s dymom, vždy vyprázdnite dymovú nádobku. Opakovane nepoužívajte rovnaké sušené koreniny.



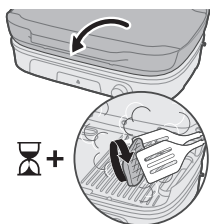
- 4 Ak chcete grilovať s dymom, reguláciu teploty nastavte na hodnotu 5 a zatvorte sklenené veko, aby dym neunikal.
 - Rozsvieti sa kontrolka.



- 5 Spotrebič nechajte predhrievať, kým kontrolka nezhasne a z dymovej nádoby nezačne vychádzať dosť dymu.
- Spotrebič je teraz pripravený na používanie.



- 6 Otvorte sklenené veko a potraviny položte na horúcu grilovaciu platňu.

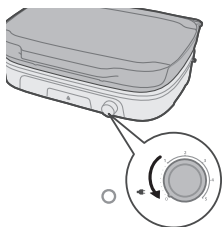


- 7 Zatvorte sklenené veko, aby dym mohol preniesť svoju chuť na potraviny a aby sa zabránilo rozstrekovaniu tuku.

Poznámka: Je normálne, že časť dymu uniká po bokoch veka.

- 8 Suroviny na grilovacej platni z času na čas otočte.

Upozornenie: Suroviny položené na grilovacej platni nikdy nekrájajte a na otáčanie surovín nepoužívajte kovové náčinie. Môže to poškodiť neprílnavý povrch.



- 9 Keď sú potraviny pripravené podľa vašej chuti, otvorte sklenené veko, odoberte potraviny z grilovacej platne a reguláciu teploty nastavte späť na 0.

Upozornenie: Obsah dymovej nádoby vysypte na (keramický) tanier. Sušené koreniny nechajte najprv vychladnúť a až potom ich zlikvidujte. Sušené koreniny môžete tiež ponoriť do studenej vody a potom ich vyhodiť.

Upozornenie: Na vyberanie ingrediencií z grilovacej platne nepoužívajte kovové náčinie. Môže to poškodiť neprílnavý povrch.

Upozornenie: Spotrebič nepremiestňujte ani neprenášajte počas používania alebo keď je ešte horúci.

Upozornenie: Pred manipuláciou so spotrebičom alebo pred jeho čistením ho nechajte vychladnúť.

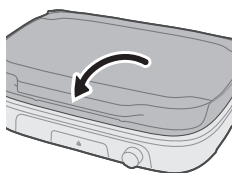
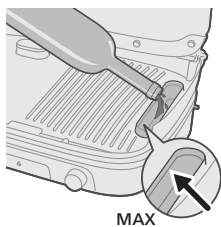
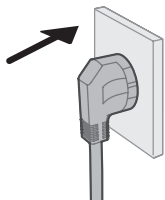
Grilovanie nad parou

Pri príprave jemného mäsa môžete grilovať nad parou vytvorenou z tekutiny, napríklad z vody.

Upozornenie: Do zásobníka na varenie nad parou vkladajte iba vodu alebo bylinky. Nepridávajte žiadne iné tekutiny, ako napríklad olej alebo marinády.

Upozornenie: Nikdy nepoužívajte horúcu vodu alebo vodu, ktorá práve vri, aby sa zásobník na varenie nad parou nepreplnil.

- 1 Odviňte sieťový kábel.
- 2 Zástrčku pripojte do uzemnenej zásuvky.
 - Rozsvieti sa indikátor pripojenia .



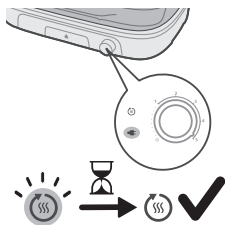
- 3 Zásobník na varenie nad parou naplňte a uzavrite veko.

Poznámka: Zásobník na varenie nad parou nikdy nenapĺňajte nad maximálnu hladinu, aby nedošlo k prevareniu.

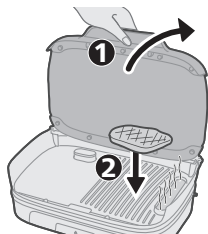


- 4 Ak chcete grilovať nad parou, reguláciu teploty nastavte na hodnotu 4 alebo 5 a zatvorte sklenené veko, aby para neunikala.
 - Rozsvieti sa kontrolka.

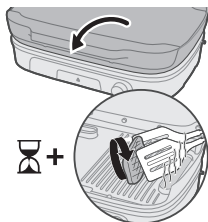
Poznámka: Aj pri zatvorenom veku môže časť pary unikať.



- 5 Nechajte spotrebič predhriať, kým nezhasne kontrolka.
- Spotrebič je teraz pripravený na používanie.



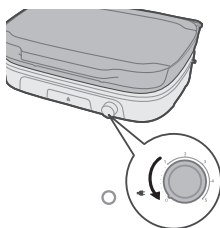
- 6 Suroviny položte na horúcu grilovaciu platňu.



- 7 Zatvorte sklenené veko, aby para mohla preniesť svoju chuť na potraviny a aby sa zabránilo rozstrekovaniu tuku.
8 Suroviny na grilovacej platni z času na čas otočte.

Upozornenie: Suroviny položené na grilovacej platni nikdy nekrájajte a na otáčanie surovín nepoužívajte kovové náčinie. Môže to poškodiť neprilnavý povrch.

Poznámka: Je normálne, že mäso nie je hnedé ani chrumkavé. Ak chcete, aby bolo mäso zvonku hnedšie alebo chrumkavejšie, môžete grilovať s otvoreným vekom.



- 9 Keď sú potraviny pripravené podľa vašej chuti, otvorte sklenené veko, odoberte potraviny z grilovacej platne a reguláciu teploty nastavte späť na 0.

Upozornenie: Na vyberanie ingrediencií z grilovacej platne nepoužívajte kovové náčinie. Môže to poškodiť neprilnavý povrch.

Upozornenie: Spotrebič nepremiestňujte ani neprenášajte počas používania alebo keď je ešte horúci.

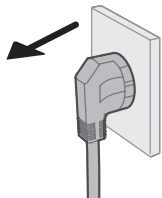
Tabuľka potravín

Kategória	Recept	Grilovacia platňa	Nastavenie výkonu grilovania (1 – 5)	Navrhovaný čas prípravy (minúty)
-----------	--------	-------------------	--------------------------------------	----------------------------------

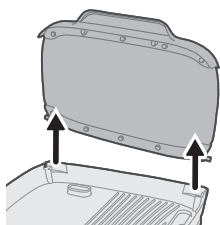
Hovädzie mäso	Hovädzí steak	Plochá strana/rebrovaná strana	5	13 – 15
	Hovädzí rezeň	Plochá strana/rebrovaná strana	5	14 – 16
	Hrubý hovädzí burger	Plochá strana/rebrovaná strana	5	14 – 16
Jahňacie	Jahňacie kotlety	Plochá strana/rebrovaná strana	5	8 – 10
Bravčové mäso	Bravčové kotlety	Plochá strana/rebrovaná strana	5	8 – 10
Kuracie mäso	Stehienka	Plochá strana/rebrovaná strana	5	30 – 35
	Kuracie krídelká	Plochá strana/rebrovaná strana	5	25 – 30
Ryby	Rybie filé	Rebrovaná strana	4 – 5	14 – 16
Krevety	Krevety	Rebrovaná strana	5	8 – 10
Kebab	Kebab	Plochá strana/rebrovaná strana	5	18 – 20
Hotdog	Hotdog	Plochá strana/rebrovaná strana	5	16 – 18
Zelenina	Hríby a paradajky	Rebrovaná strana	4	10 – 12
	Cuketa a paprika	Rebrovaná strana	4	10 – 12
Funkcia	Rozmrazovanie	Rebrovaná strana	1 – 2	
	Opakované ohrievanie	Plochá strana/rebrovaná strana	2 – 3	

Čistenie a údržba

- 1 Spotrebič odpojte zo zásuvky.



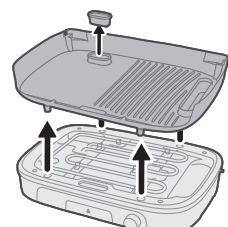
- 2 Pred čistením nechajte zariadenie a grilovaciu platňu úplne vychladnúť.



- 3 Ak chcete odpojiť sklenené veko, otvorte ho a potom ho zdvihnite z pántov.
- 4 Sklenené veko umývajte v horúcej vode s trochou tekutého prostriedku na umývanie riadu alebo v umývačke riadu.

Poznámka: So skleneným vekom narábajte opatrne, pretože ak spadne, môže sa rozbiť.

Poznámka: Po grilovaní s dymom môžu na veku zostať tmavé škvrny. Tie môžete ľahko odstrániť horúcou vodou a trochou tekutého prostriedku na umývanie riadu.



- 5 Dymovú nádobku odstráňte z grilovacej platne.

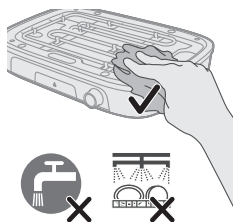
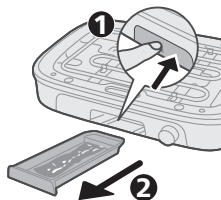
Upozornenie: Obsah dymovej nádobky vysypte na (keramický) tanier. Sušené koreniny nechajte najprv vychladnúť a až potom ich zlikvidujte. Sušené koreniny môžete tiež ponoriť do studenej vody a potom ich vyhodiť.

- 6 Dymovú nádobku umývajte v horúcej vode s trochou tekutého prostriedku na umývanie riadu.

Upozornenie: Dymovú nádobku neumývajte v umývačke riadku.

- 7 Prebytočný tuk a zvyšky jedla na grilovacej platni zatlačte drevenou alebo silikónovou stierkou do drenážneho otvoru.
- 8 Na odstránenie zvyškov mastnoty a jedla z grilovacej platne použite kuchynské utierky.
- 9 Grilovaciu platňu umývajte v horúcej vode s trochou tekutého prostriedku na umývanie riadu alebo v umývačke riadu.

Poznámka: Ak sa na grilovacej platni prilepili zvyšky tuku alebo jedla, najskôr grilovaciu platňu namočte do horúcej vody. Na čistenie grilovacej platne nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.



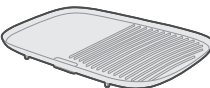
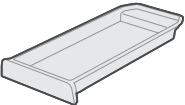
10 Odstráňte masťotu a zvyšky jedla z podnosu na tuk.

11 Podnos na tuk umývajte v horúcej vode s trochou tekutého prostriedku na umývanie riadu alebo v umývačke riadu.

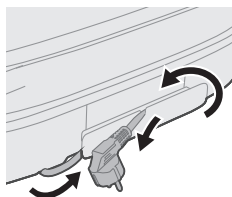
12 Základňu očistite vlhkou handričkou.

Nebezpečenstvo: Základňu ani kábel neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

13 Všetky diely spotrebiča dôkladne osušte.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Odkladanie



- 1 Zariadenie odpojte zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť a pred odložením sa presvedčte, či sú všetky diely čisté a suché.
- 2 Pripojte sklenené veko, dymovú nádobku vložte do grilovacej platne, grilovaciu platňu vložte do základne a do základne zasuňte podnos na tuk.
- 3 Naviňte sieťový kábel a umiestnite spotrebič do krabice, aby ste chránili základňu.
- 4 Spotrebič skladujte na suchom mieste.

Riešenie problémov

Táto kapitola uvádza najbežnejšie problémy, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, navštívte webovú stránku **www.home.id/support**, na ktorej nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Gril sa nezapína.	Napájací kábel nie je pripojený do funkčnej zásuvky.	Skontrolujte, či je napájací kábel bezpečne pripojený do funkčnej zásuvky.
	Vypínač je v polohe „vypnuté“ (0).	Skontrolujte vypínač a uistite sa, že je v polohe „zapnuté“ (1 – 5).
	Odnímateľná doska nie je správne nainštalovaná.	Skontrolujte, či je odnímateľná doska správne nainštalovaná a úplne umiestnená na svojom mieste.
Nerovnomerné zahrievanie počas varenia.	Grilovacie dosky nie sú správne zarovnané alebo umiestnené.	Skontrolujte, či sú grilovacie dosky správne zarovnané a bezpečne umiestnené na svojom mieste.
	Suroviny sú na grilovacích doskách umiestnené nerovnomerne.	Skontrolujte, či sú suroviny na grilovacích doskách rovnomerne rozložené.
	Gril nebol dostatočne predhriaty.	Teplotu upravte na rovnomerné nastavenie a gril nechajte dôkladne predhriať.
Nadmerný dym alebo zápach zhorenia počas používania.	Na ohrievacie telesá kvapká prebytočný tuk alebo olej.	Skontrolujte, či prebytočný tuk alebo olej nekvapká na ohrievacie telesá počas varenia.
	Nahromadené zvyšky na grilovacích doskách.	Grilovacie dosky dôkladne očistite, aby ste odstránili všetky nahromadené zvyšky, ktoré môžu spôsobovať dym.
	Nadmerné množstvo oleja alebo tuku sa používa pri varení.	Pri varení nepoužívajte nadmerné množstvo oleja alebo tuku.
Problémy s nepriľnavým povrchom.	Nepriľnavý povrch sa odlupuje alebo je poškodený.	Prestaňte ho používať a kontaktujte výrobcu so žiadosťou o opravu alebo výmenu.
	Na grilovacích doskách sa používa kovové pomôcky.	Používajte nekovové pomôcky, aby ste zabránili poškriabaniu nepriľnavého povrchu.
	Nesprávne čistenie alebo údržba.	Dodržiavajte pokyny na čistenie a údržbu, aby ste predĺžili životnosť nepriľnavého povrchu.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Nekonzistentné výsledky varenia.	Hrúbka surovín je nerovnomerná alebo suroviny nie sú správne pripravené.	Pred prípravou sa uistite, že suroviny majú rovnakú hrúbku a sú správne pripravené.
	Používajú sa nesprávne časy alebo teploty prípravy.	Dodržiavajte odporúčané časy a teploty prípravy pre jednotlivé druhy pokrmov.
	Gril sa počas varenia otvára príliš často.	Vyhňte sa častému otváraníu grilu, pretože to môže viesť k nerovnomernej príprave pokrmov.

Sadržaj

Važna bezbednosna uputstva	392
Opasnost	392
Upozorenje	392
Oprez	393
Uvod	393
Opšti opis	394
Pregled kontrolne table	395
Pre prve upotrebe	397
Pripreme pre upotrebe	397
Upotreba aparata	398
Standardno pečenje – pečenje na rebrastoj strani	398
Pečenje povrća – Pečenje na ravnoj strani	399
Odmrzavanje i podgrevanje – pečenje na ravnoj strani	400
Grilovanje sa dimljenjem	402
Grilovanje sa parom	403
Tabela hrane	405
Čišćenje i održavanje	406
Odlaganje	409
Rešavanje problema	409

Važna bezbednosna uputstva

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i sačuvajte ih za buduće potrebe.

Opasnost

- Aparat i kabl za napajanje nemojte da uranjate u vodu niti u bilo koju drugu tečnost.

Upozorenje

- Uređaj postavite na ravnu, horizontalnu i suhu površinu koja se ne kliza.
- Budite pažljivi da aparat ne stavite na ivicu stola ili radne površine kako biste sprečili prevrtanje.
- Uverite se da kabl za napajanje i produžni kabl nisu postavljeni na prolazna mesta kako biste sprečili prevrtanje.
- Nikada nemojte da premeštate aparat dok radi
- Nikada nemojte da koristite aparat na otvorenom.
- Nemojte da dozvolite da plastični pribor ili drugi materijali osetljivi na toplotu dođu u dodir sa pločama tokom pripreme.
- Nemojte da dodirujete hvataljke za oslobađanje ploča niti ploču za zaštitu od prskanja tokom rada da biste sprečili opekotine.

- Da biste sprečili da upropastite proizvod, nikada nemojte da ga koristite za pripremu recepata za flambe.
- Na roštilj nemojte da stavljate hranu umotanu u plastiku, polietilen ili foliju pošto to može da dovede do požara ili oštećenja ploča.
- Nemojte da koristite metalnu lopaticu za prženje ili mešanje da biste izbegli oštećivanje grejnih ploča.
- Pre priključivanja aparata proverite da li napon naznačen na donjoj strani aparata odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Aparat ne upotrebljavajte ako su utikač, kabl ili drugi delovi oštećeni.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, ovaj aparat nikad ne smete priključiti na spoljni prekidač kontrolisan tajmerom.
- Nikada nemojte da ostavljate aparat da radi bez nadzora.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti. Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje dopušteno je samo deci starijoj od 8 godina i uz nadzor odraslih.
- Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Aparat nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov servisni agent ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegla opasnost.

Oppez

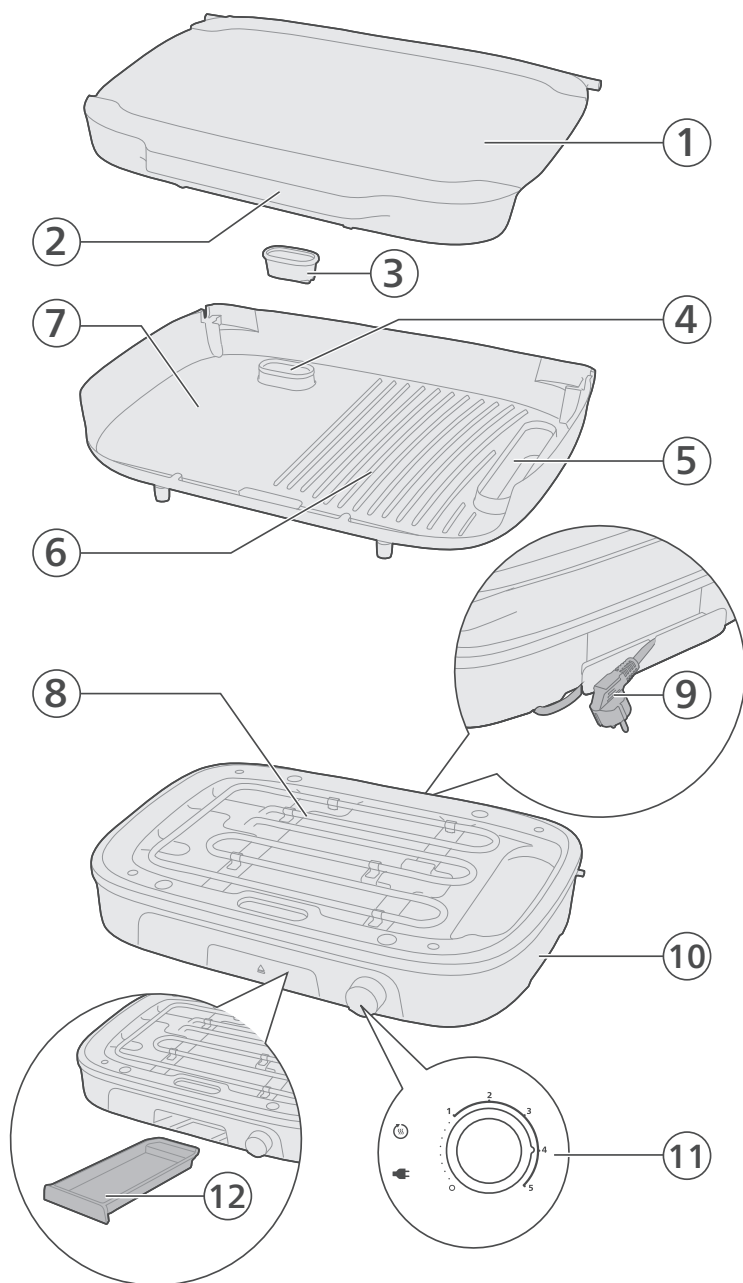
- Ovaj aparat je namenjen isključivo standardnoj upotrebi u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima, prenoćištima i drugim vrstama smeštaja.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Nemojte ostavljati kabl za napajanje da visi preko ivice stola ili radne površine na koju je smešten aparat.
- Kada aparat radi, temperatura dostupnih površina može da bude visoka.
- Pre čišćenja ili odlaganja aparata, ostavite ga da se potpuno ohladi.
- Nikada ne dodirujte grejne ploče oštrim ili abrazivnim predmetima jer to oštećuje oblogu protiv lepljenja.
- Nakon upotrebe obavezno isključite aparat na dugme i iz utičnice.
- Da biste dobili najbolje rezultate sa roštiljem, uvek očistite aparat nakon svake upotrebe. Kada uklonite ploče za grilovanje, krpom očistite izložene grejne elemente. Budite pažljivi kako ne biste prosuli vodu na aparat kada je uključen.

Uvod

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips!

Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudimo, registrujte proizvod na www.home.id.

Opšti opis



- 1 Stakleni poklopac
- 2 Ručka hladna na dodir
- 3 Posuda za dimljenje
- 4 Otvor za posudu za dimljenje
- 5 Rezervoar za paru
- 6 Ploča za grilovanje (rebrasta strana)
- 7 Ploča za grilovanje (ravna strana)
- 8 Grejni element
- 9 Kabl za napajanje i utikač
- 10 Postolje
- 11 Kontrola temperature i indikatorska lampica
- 12 Fioka za masnoću

Pregled kontrolne table



Kontrolna tabla (desna strana) – napajanje i osnovne operacije



Obrtno dugme za kontrolu temperature sa postavkama snage pečenja

Koristite obrtno dugme da biste izabrali željenu snagu pečenja.

Postavka 0 isključuje aparat.

Postavke od 1 do 5 pružaju različite nivoe snage pečenja.



Indikatorska lampica utikača

Ovaj indikator svetli kada je aparat povezan na električnu mrežu.



Indikatorska lampica grejanja

Ova lampica svetli dok se aparat zagreva. Kada se lampica ugasi, aparat je dostigao podešenu temperaturu i spreman je za upotrebu.

Kontrolna tabla (leva strana) – preporučene funkcije i sastojci

Grupa ikona
za brzu
referencu 1 Opis
(Odmrzavanje /
Podgrevanje)



Ikona postavki snage pečenja (1–3)

Označava da se preporučuju postavke snage pečenja (1–3).



Ikona za odmrzavanje

Označava da se roštilj preporučuje za odmrzavanje hrane.

**Ikona za podgrevanje**

Označava da se roštilj preporučuje za podgrevanje hrane.

**Ikona ravne ploče**

Označava da se preporučuje korišćenje ravne strane ploče za grilovanje.

Rezime

Za odmrzavanje ili podgrevanje hrane možete da koristite postavke snage pečenja roštilja od 1 do 3 i pečete pomoću ravne ploče.

Grupa ikona
za brzu
referencu 2
(Povrće
/ Riba)

Opis

4

Ikona postavke snage pečenja 4

Označava da se preporučuje postavka snage pečenja 4.

**Ikona povrća**

Označava da se roštilj preporučuje za pečenje povrća.

**Ikona ribe**

Označava da se roštilj preporučuje za pečenje ribe.

**Ikona ravne i rebraste ploče**

Označava da se preporučuje korišćenje i ravne i rebraste strane ploče za grilovanje.

**Rezime**

Za pečenje povrća ili ribe možete da koristite postavku snage pečenja roštilja 4 i pečete pomoću ravne i rebraste ploče.

Grupa ikona
za brzu
referencu 3
(Odrezak /
Burger)

Opis

5

Ikona postavke snage pečenja 5

Označava da se preporučuje postavka snage pečenja 5.

**Ikona odreska**

Označava da se roštilj preporučuje za pečenje odreska.

**Ikona burgera**

Označava da se roštilj preporučuje za pečenje burgera.

**Ikona rebraste ploče**

Označava da se preporučuje korišćenje rebraste strane ploče za grilovanje.

Rezime

Za pečenje odreska ili burgera možete da koristite postavku snage pečenja roštilja 5 i pečete pomoću rebraste ploče.

Kontrolna tabla (dodatno)



Pritisnite da biste izbacili fioku za masnoću.

Pre prve upotrebe

Važno: Tokom prve upotrebe, aparat može da proizvede malo dima i mirisa. To je normalno i trebalo bi da nestane za nekoliko minuta.

Oprez: Ovaj aparat namenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.

- 1 Uklonite svu ambalažu.
- 2 Uklonite sve nalepnice ili oznake sa aparata (ako ih ima).
- 3 Temeljno očistite aparat pre prve upotrebe.

Pripreme pre upotrebe

Temeljno očistite sve delove koji će doći u kontakt sa hranom pre nego što prvi put upotrebite aparat (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).

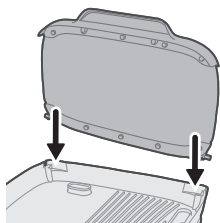
Proverite da li su svi delovi potpuno suvi pre početka korišćenja aparata.

Nemojte da upotrebljavate metalni, oštri ili abrazivni kuhinjski pribor jer će to oštetiti nelepljivi premaz ploče za grilovanje.

Uvek postavite posudu za dimljenje u otvor na ploči za grilovanje, čak i kada je ne koristite. U suprotnom, masnoća može prskati kroz otvor posude za dimljenje na grejni element ispod ploče za grilovanje.

- 1 Stavite postolje na stabilnu, ravnu površinu.
- 2 Stavite fioku za masnoću u postolje.
- 3 Pričvrstite stakleni poklopac za ploču za grilovanje.

Napomena: Poklopac je potreban da bi grilovanje bilo brže, kao i da biste bili sigurni da će se različite arome koje su rezultat grilovanja sa dimljenjem ili parom sjediniti sa hranom. Proverite da li je poklopac uvek zatvoren kada grilujete sa dimljenjem ili parom.

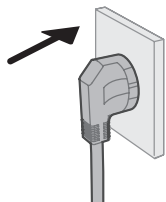


Upotreba aparata

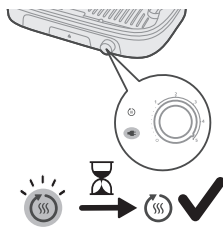
Standardno pečenje – pečenje na rebrastoj strani

U posudu za dimljenje nikada nemojte da stavljate ulje niti neku drugu tečnost.

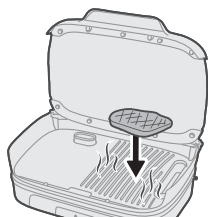
- 1 Odmotajte kabl za napajanje.
- 2 Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.
 - Indikatorska lampica utikača  se uključuje.



- 3 Podesite regulator temperature na postavku temperature na kojoj želite da koristite roštilj.
 - Informacije o postavci temperature i vremenu pripreme na roštilju potražite u tabeli za pripremu hrane.
 - Upaliće se indikator zagrevanja.



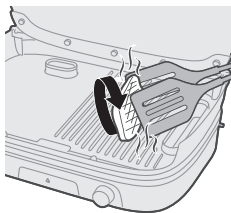
- 4 Unapred zagrejte aparat dok se indikator ne isključi.
 - Aparat je sada spreman za upotrebu.



- 5 Sastojke stavite na vruću ploču za grilovanje.

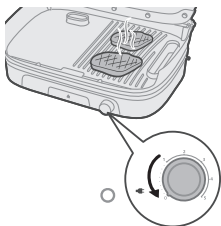
Napomena: Kada se indikatorska lampica isključi tokom grilovanja, uređaj se ponovo zagreva. Možete samo nastaviti sa grilovanjem.

Napomena: Možete da odaberete da li želite da zatvorite poklopac ili da ga ostavite otvorenim.



6 Povremeno okrenite sastojke na ploči za grilovanje.

Oprez: Nikada nemojte da sečete sastojke dok se nalaze na ploči za grilovanje i nemojte da koristite metalni pribor za okretanje sastojaka. To može da ošteti oblogu protiv lepljenja.



7 Kada sastojci budu pripremljeni po vašem ukusu, skinite ih sa ploče za grilovanje. Regulator vratite u položaj 0.

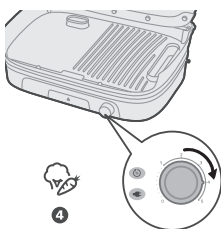
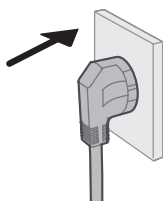
Oprez: Nemojte da koristite metalni pribor za uklanjanje namirnica sa ploče za grilovanje. To može da ošteti oblogu protiv lepljenja.

Oprez: Nemojte da pomerate niti da transportujete aparat tokom upotrebe ili dok je još uvek vruć.

Pečenje povrća – Pečenje na ravnoj strani

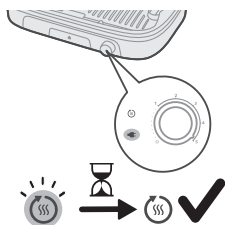
U posudu za dimljenje nikada nemojte da stavljate ulje niti neku drugu tečnost.

- 1 Odmotajte kabl za napajanje.
 - 2 Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.
- Indikatorska lampica utikača  se uključuje.

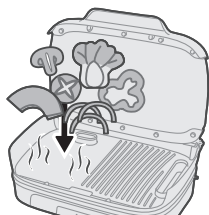


3 Podesite kontrolu temperature na postavku 4.

- Informacije o postavci temperature i vremenu pripreme na roštilju potražite u tabeli za pripremu hrane.
- Indikator će se uključiti.



- 4 Unapred zagrejte aparat dok se indikator ne isključi.
 - Aparat je sada spreman za upotrebu.



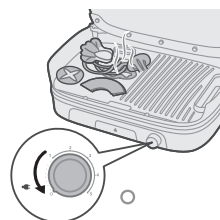
- 5 Sastojke stavite na vruću ploču za grilovanje.

Napomena: Kada se indikatorska lampica isključi tokom grilovanja, uređaj se ponovo zagreva. Možete samo nastaviti sa grilovanjem.

Napomena: Možete da odaberete da li želite da zatvorite poklopac ili da ga ostavite otvorenim.

- 6 Povremeno okrenite sastojke na ploči za grilovanje.

Oprez: Nikada nemojte da sečete sastojke dok se nalaze na ploči za grilovanje i nemojte da koristite metalni pribor za okretanje sastojaka. To može da ošteti oblogu protiv lepljenja.

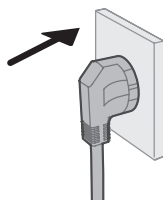


- 7 Kada sastojci budu pripremljeni po vašem ukusu, skinite ih sa ploče za grilovanje. Regulator vratite u položaj 0.

Oprez: Nemojte da koristite metalni pribor za uklanjanje namirnica sa ploče za grilovanje. To može da ošteti oblogu protiv lepljenja.

Oprez: Nemojte da pomerate niti da transportujete aparat tokom upotrebe ili dok je još uvek vruć.

Odmrzavanje i podgrevanje – pečenje na ravnoj strani

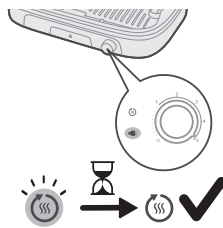


- 1 Odmotajte kabl za napajanje.
- 2 Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.
 - Indikatorska lampica utikača  se uključuje.



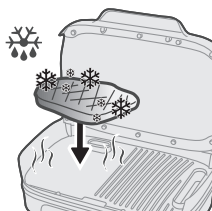
3 Podesite kontrolu temperature na postavku 1/2 (odmrzavanje) ili 2/3 (podgrevanje).

- Indikator će se uključiti.



4 Unapred zagrejte aparat dok se indikator ne isključi.

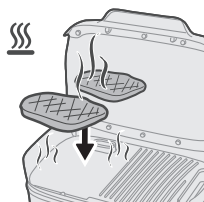
- Aparat je sada spreman za upotrebu.



5 Sastojke stavite na vruću ploču za grilovanje.

Napomena: Kada se indikatorska lampica isključi tokom grilovanja, uređaj se ponovo zagreva. Možete samo nastaviti sa grilovanjem.

Napomena: Možete da odaberete da li želite da zatvorite poklopac ili da ga ostavite otvorenim.



6 Redovno proveravajte hranu da biste sprečili pregrevanje.

- Po potrebi, povremeno okrećite namirnice na ploči za grilovanje.

Oprez: Nikada nemojte da sečete sastojke dok se nalaze na ploči za grilovanje i nemojte da koristite metalni pribor za okretanje sastojaka. To može da ošteti oblogu protiv lepljenja.

7 Kada sastojci budu pripremljeni po vašem ukusu, skinite ih sa ploče za grilovanje. Regulator vratite u položaj 0.

Oprez: Nemojte da koristite metalni pribor za uklanjanje namirnica sa ploče za grilovanje. To može da ošteti oblogu protiv lepljenja.

Oprez: Nemojte da pomerate niti da transportujete aparat tokom upotrebe ili dok je još uvek vruć.

Grilovanje sa dimljenjem

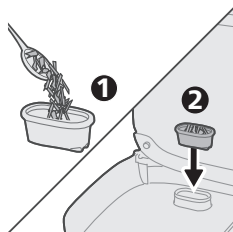
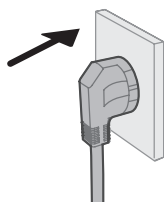
Možete grilovati hranu sa dimom koji proizvode suvi začini kako biste začinili hranu.

U posudu za dimljenje nikada nemojte da stavljate ulje niti neku drugu tečnost.

Nemojte koristiti ugalj ili slična goriva sa ovim aparatom.

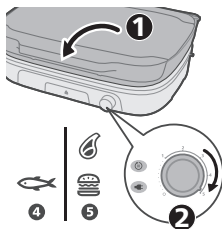
Koristan savet: Stavite roštilj ispod aspiratora ili u dobro provetrenu prostoriju jer dim izlazi uz zidove poklopca tokom grilovanja.

- 1 Odmotajte kabl za napajanje.
 - 2 Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.
- Indikatorska lampica utikača  se uključuje.

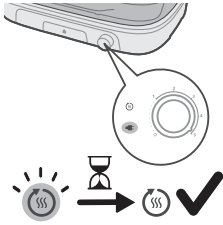


- 3 Napunite posudu za dimljenje suvim začinima, a zatim je stavite u otvor u ploči za grilovanje.
- Za blagu aromu dima, napunite posudu do donje linije. Hranu možete dimiti 10–15 minuta.
 - Za srednju aromu dima, napunite posudu do linije u sredini. Hranu možete dimiti 20–25 minuta.
 - Za jaku aromu dima, napunite posudu do ivice. Hranu možete dimiti 30 minuta.

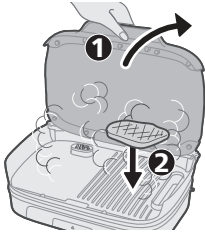
Napomena: Uvek ispraznite posudu za dimljenje ako želite ponovo da grilujete sa dimom. Nemojte ponovo koristiti iste suve začine.



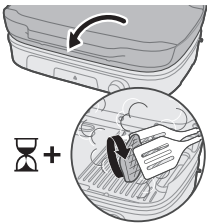
- 4 Da biste grilovali sa dimljenjem, regulator temperature podesite na postavku 5, a zatim zatvorite stakleni poklopac kako biste sprečili izlazak dima.
- Indikator će se uključiti.



- 5 Ostavite aparat da se zagreje dok se indikatorska lampica ne isključi i dok iz posude za dimljenje ne počne da izlazi prilična količina dima.
- Aparat je sada spreman za upotrebu.



- 6 Otvorite stakleni poklopac i stavite sastojke na vruću ploču za grilovanje.

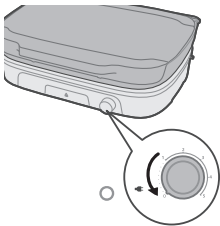


- 7 Zatvorite stakleni poklopac kako bi aroma dima mogla da se prenese na hranu i da biste sprečili prskanje masti.

Napomena: Normalno je da mala količina dima izlazi uz zidove poklopca.

- 8 Povremeno okrenite sastojke na ploči za grilovanje.

Oprez: Nikada nemojte da sečete sastojke dok se nalaze na ploči za grilovanje i nemojte da koristite metalni pribor za okretanje sastojaka. To može da ošteti oblogu protiv lepljenja.



- 9 Kada sastojci budu pripremljeni po vašem ukusu, otvorite stakleni poklopac, skinite sastojke sa ploče za grilovanje, a zatim vratite regulator temperature u položaj 0.

Oprez: Ispraznite posudu za dimljenje na (keramički) tanjir. Ostavite suve začine da se ohlade pre nego što ih bacite. Takođe možete potopiti suve začine u hladnu vodu, a zatim ih baciti.

Oprez: Nemojte da koristite metalni pribor za uklanjanje namirnica sa ploče za grilovanje. To može da ošteti oblogu protiv lepljenja.

Oprez: Nemojte da pomerate niti da transportujete aparat tokom upotrebe ili dok je još uvek vruć.

Oprez: Ostavite aparat da se ohladi pre rukovanja ili čišćenja.

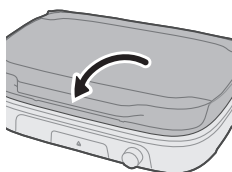
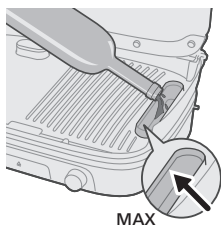
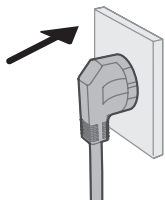
Grilovanje sa parom

Možete grilovati sa parom koju proizvodi tečnost, na primer voda, za meko meso.

Oprez: Rezervoar za paru punite samo vodom ili začinskim biljem. Nemojte dodavati druge tečnosti, kao što su ulje ili marinade.

Oprez: Rezervoar za paru nikada nemojte da punite vrućom vodom ili vodom koja je upravo provrela kako biste sprečili prelivanje.

- 1 Odmotajte kabl za napajanje.
- 2 Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.
- Indikatorska lampica utikača  se uključuje.



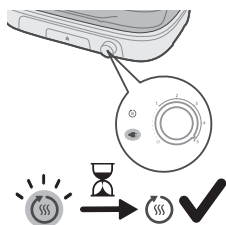
- 3 Napunite rezervoar za paru vodom i zatvorite poklopac.

Napomena: Nikada nemojte da punite rezervoar za paru preko oznake maksimalnog nivoa kako biste sprečili prelivanje prilikom ključanja.

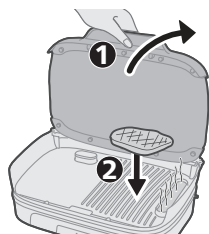


- 4 Da biste grilovali sa parom, regulator temperature podesite na postavku 4 ili 5, a zatim zatvorite stakleni poklopac da biste sprečili izlazak pare.
- Indikator će se uključiti.

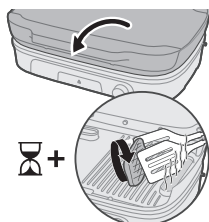
Napomena: Može da dođe do oslobađanja male količine pare čak i kada je poklopac zatvoren.



- 5 Unapred zagrejte aparat dok se indikator ne isključi.
- Aparat je sada spreman za upotrebu.



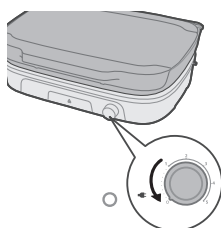
- 6 Sastojke stavite na vruću ploču za grilovanje.



- 7 Zatvorite stakleni poklopac kako bi aroma pare mogla da se prenese na hranu i da biste sprečili prskanje masti.
- 8 Povremeno okrenite sastojke na ploči za grilovanje.

Oprez: Nikada nemojte da sečete sastojke dok se nalaze na ploči za grilovanje i nemojte da koristite metalni pribor za okretanje sastojaka. To može da ošteti oblogu protiv lepljenja.

Napomena: Normalno je da meso ne postane braon ili hrskavo. Možete grilovati sa otvorenim poklopcem za meso koje je više braon ili hrskavije spolja.



- 9 Kada sastojci budu pripremljeni po vašem ukusu, otvorite stakleni poklopac, skinite sastojke sa ploče za grilovanje, a zatim vratite regulator temperature u položaj 0.

Oprez: Nemojte da koristite metalni pribor za uklanjanje namirnica sa ploče za grilovanje. To može da ošteti oblogu protiv lepljenja.

Oprez: Nemojte da pomerate niti da transportujete aparat tokom upotrebe ili dok je još uvek vruć.

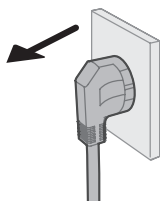
Tabela hrane

Kategorija	Recept	Ploča za grilovanje	Postavka snage pečenja (1–5)	Predloženo vreme pečenja (u minutima)
------------	--------	---------------------	------------------------------	---------------------------------------

Govedina	Biftek	Ravna strana / Rebrasta strana	5	13–15
	Goveda šnicla	Ravna strana / Rebrasta strana	5	14–16
	Debela pljeskavica za goveđi burger	Ravna strana / Rebrasta strana	5	14–16
Jagnjetina	Jagnjeća šnicla	Ravna strana / Rebrasta strana	5	8–10
Svinjetina	Svinjski odrezak	Ravna strana / Rebrasta strana	5	8–10
Piletina	Batak	Ravna strana / Rebrasta strana	5	30–35
	Pileće krilce	Ravna strana / Rebrasta strana	5	25–30
Riba	Riblji fileti	Rebrasta strana	4–5	14–16
Škampi	Škampi	Rebrasta strana	5	8–10
Kebab	Kebab	Ravna strana / Rebrasta strana	5	18–20
Hot dog	Hot dog	Ravna strana / Rebrasta strana	5	16–18
Povrće	Pečurke i paradajz	Rebrasta strana	4	10–12
	Tikvice i paprike	Rebrasta strana	4	10–12
Funkcija	Odmrzavanje	Rebrasta strana	1–2	
	Podgrevanje	Ravna strana / Rebrasta strana	2–3	

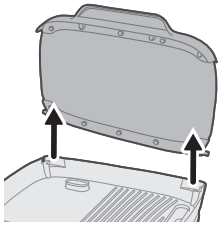
Čišćenje i održavanje

- 1 Isključite aparat iz zidne utičnice.





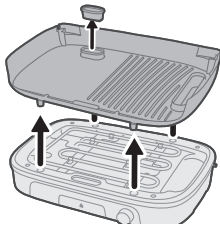
- 2 Ostavite aparat i ploču za grilovanje da se potpuno ohlade pre nego što počnete sa čišćenjem.



- 3 Da biste uklonili stakleni poklopac, otvorite ga, a zatim ga skinite sa šarki.
4 Stakleni poklopac očistite u vrućoj vodi sa malo tečnosti za pranje sudova ili u mašini za sudove.

Napomena: Pažljivo rukujte staklenim poklopcem, može da se slomi ako ga ispustite.

Napomena: Nakon grilovanja sa dimom, na poklopcu se može pojaviti tamna mrlja. To možete lako ukloniti vrućom vodom i sa malo tečnosti za pranje sudova.



- 5 Izvadite posudu za dimljenje iz ploče za grilovanje.

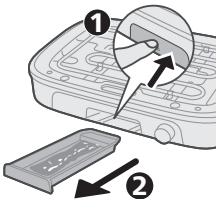
Oprez: Ispraznite posudu za dimljenje na (keramički) tanjir. Ostavite suve začine da se ohlade pre nego što ih bacite. Takođe možete potopiti suve začine u hladnu vodu, a zatim ih baciti.

- 6 Posudu za dimljenje očistite u vrućoj vodi sa malo tečnosti za pranje sudova.

Oprez: Nemojte da perete posudu za dimljenje u mašini za sudove.

- 7 Višak masnoće i ostatke hrane gurnite sa ploče za grilovanje u odvodne žlebove pomoću drvene ili silikonske lopatice.
8 Zaostalu masnoću i ostatke hrane na ploči za grilovanje očistite pomoću kuhinjskih ubrusa.
9 Ploču za grilovanje očistite u vrućoj vodi sa malo tečnosti za pranje sudova ili u mašini za sudove.

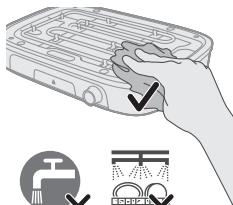
Napomena: Ako su se masnoća ili ostaci hrane skoreli na ploči za grilovanje, prvo potopite ploču u vruću vodu. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje niti žice za ribanje za čišćenje ploče za grilovanje.





10 Uklonite masnoću i ostatke hrane iz fioke za masnoću.

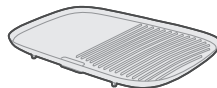
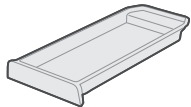
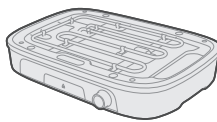
11 Fioku za masnoću očistite u vrućoj vodi sa malo tečnosti za pranje sudova ili u mašini za sudove.



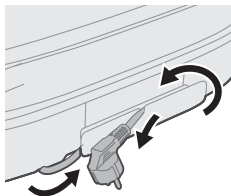
12 Postolje očistite vlažnom krpom.

Opasnost: Postolje i kabl za napajanje nemojte da uranjate u vodu niti u bilo koju drugu tečnost.

13 Temeljno osušite sve delove aparata.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Odlaganje



- 1 Isključite aparat iz utičnice i ostavite ga da se ohladi i uverite se da su svi delovi čisti i suvi pre odlaganja.
- 2 Pričvrstite stakleni poklopac, stavite posudu za dimljenje u ploču za grilovanje, stavite ploču za grilovanje u osnovu i uvucite posudu za masnoću u osnovu.
- 3 Namotajte kabl za napajanje i stavite uređaj u kutiju da biste zaštitili postolje.
- 4 Aparat odložite na suvo mesto.

Rešavanje problema

U ovom poglavlju ukratko su navedeni najčešći problemi do kojih može da dođe sa aparatom. Ako ne uspete da rešite problem pomoću informacija navedenih u nastavku, posetite www.home.id/support da biste pronašli listu najčešćih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Roštilj se ne uključuje.	Kabl za napajanje nije uključen u ispravnu utičnicu.	Uverite se da je kabl za napajanje bezbedno uključen u ispravnu utičnicu.
	Prekidač za napajanje je u položaju za isključeno „off“ (0).	Proverite prekidač za napajanje i uverite se da je postavljen u položaj za uključeno „on“ (1–5).
	Odvojiva ploča nije pravilno postavljena.	Uverite se da je odvojiva ploča pravilno postavljena i potpuno ulegla na mesto.
Neravnomerno zagrevanje tokom pečenja.	Ploče roštilja nisu pravilno poravnate ili nisu ulegle.	Proverite da li su ploče roštilja pravilno poravnate i bezbedno ulegle na mesto.
	Hrana je neravnomerno raspoređena po pločama roštilja.	Uverite se da je hrana ravnomerno raspoređena po pločama roštilja.
	Roštilj nije dovoljno zagrejan.	Podesite temperaturu na ravnomernu postavku i ostavite roštilj da se temeljno zagreje pre upotrebe.
Prekomeran dim ili miris paljevine tokom upotrebe.	Višak masnoće ili ulja kaplje na grejne elemente.	Uverite se da višak masnoće ili ulja ne kaplje na grejne elemente tokom pečenja.
	Nagomilani ostaci na pločama roštilja.	Temeljno očistite ploče roštilja da biste uklonili sve ostatke koji mogu da izazovu dim.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	Tokom pečenja se koristi previše ulja ili masnoće.	Izbegavajte korišćenje prekomernih količina ulja ili masnoće prilikom pečenja.
Problemi sa nelepljivim premazom.	Nelepljivi premaz se ljušti ili je oštećen.	Prekinite upotrebu i obratite se proizvođaču radi popravke ili zamene.
	Na pločama roštilja se koristi metalni pribor.	Koristite isključivo nemetalni pribor da biste sprečili grebanje nelepljivog premaza.
	Nepravilno čišćenje ili održavanje.	Pratite preporučena uputstva za čišćenje i održavanje da biste produžili vek trajanja nelepljivog premaza.
Nedosledni rezultati pečenja.	Debljina hrane je neravnomerna ili hrana nije pravilno pripremljena.	Uverite se da je hrana ravnomerne debljine i pravilno pripremljena pre pečenja.
	Koriste se netačna vremena ili temperature pečenja.	Pratite preporučena vremena i temperature pečenja za svaku vrstu hrane.
	Roštilj se prečesto otvara tokom pečenja.	Izbegavajte često otvaranje roštilja, jer to može da dovede do neravnomernog pečenja.

Sisältö

Tärkeä turvallisuusohje	411
Vaara	411
Varoitus	411
Varoitus	412
Johdanto	412
Yleiskuvaus	413
Ohjauspaneelit	414
Ennen käyttöönottoa	416
Valmistelut ennen käyttöä	416
Käyttö	417
Tavallinen grillaus – grillaus uurteisella puolella	417
Kasvisten grillaus – grillaus tasaisella puolella	418
Sulatus ja uudelleenlämmitys – grillaus tasaisella puolella	419
Savustaminen	421
Höyryttäminen	422
Ruokataulukko	424
Puhdistus ja huolto	425
Säilytys	427
Vianmääritys	428

Tärkeä turvallisuusohje

Lue nämä tärkeät tiedot huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne vastaisen varalle.

Vaara

- Älä upota laitetta tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.

Varoitus

- Aseta laite vaakatasoon tasaiselle, kuivalle ja liukumattomalle pinnalle.
- Älä aseta laitetta pöydän tai pöytätason reunalle, josta se voi pudota.
- Varmista, että virta- tai jatkojohto ei ole kulkuväylällä, jotta laite ei pääse putoamaan.
- Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on käytössä
- Älä koskaan käytä laitetta ulkotiloissa.
- Älä päästä muovisia välineitä tai muita kuumalle arkoja materiaaleja kosketuksiin levyjen kanssa ruoanlaiton aikana.
- Älä koske levyn vapautussalpoihin tai roiskesuojalevyyn käytön aikana, jotta välttyä palovammoilta.
- Jotta vältät tuotteeseen kohdistuvat vahingot, älä koskaan liekitä ruokia tuotteen käytön yhteydessä.

- Älä aseta muoviin, polyteeniin tai folioon käärittyä ruokaa grillilevyille, sillä se saattaa sytyttää tulipalon tai aiheuttaa levyihin vahinkoja.
- Älä käytä metallista lastaa paistamiseen tai sekoittamiseen, sillä se voi vahingoittaa kuumnuslevyjä.
- Tarkista, että laitteen pohjassa oleva jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen sähköverkkoon.
- Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on viallinen.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi laitetta ei saa liittää ulkoiseen aikakyttimeen.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta valvonnan alaisena.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu ammattitaitoinen henkilö. Viallinen johto saattaa olla vaarallinen.

Varoitus

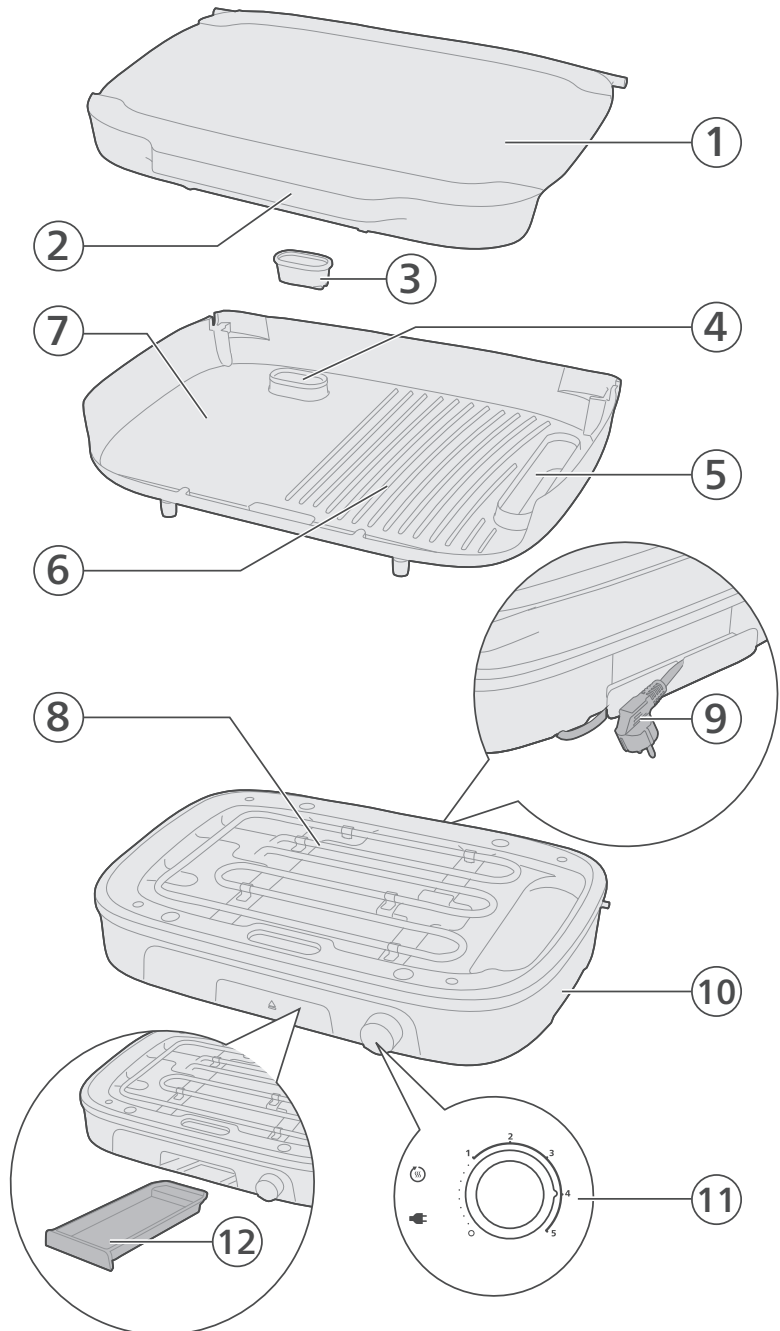
- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu henkilökuntakeittäisiin esimerkiksi kaupoissa, toimistoissa tai maataloissa tai asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituksessa tai muissa majoituslaitoksissa.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä jätä virtajohtoa roikkumaan sen pöydän tai työtason reunan yli, jonka päällä laite on.
- Laitteen pinnat voivat olla erittäin kuumia, kun laite on käytössä.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan, ennen kuin puhdistat laitteen tai asetat sen säilytykseen.
- Älä koske parilalevyihin terävillä tai naarmuttavilla välineillä, koska ne vahingoittavat tarttumattomaksi käsiteltyä pintaa.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohto käytön jälkeen.
- Jotta grilli toimisi parhaalla mahdollisella tavalla, puhdista laite aina jokaisen käytön jälkeen. Kun irrotat grillilevyt, puhdista paljaat lämmityselementit liinalla. Varo kaatamasta vettä laitteen päälle, kun se on käytössä.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi!

Päaset hyödyntämään tukipalvelujamme, kun rekisteröit tuotteesi osoitteessa **www.home.id**.

Yleiskuvaus



- 1 Lasikansi
- 2 Kuumentumaton kahva
- 3 Savustuskuppi
- 4 Savustuskupin aukko
- 5 Höyrytyssäiliö
- 6 Grillilevy (uurteinen puoli)
- 7 Grillilevy (tasainen puoli)
- 8 Lämmitysvastus
- 9 Virtajohto ja pistoke
- 10 Alusta
- 11 Lämpötilansäädin ja merkkivalo
- 12 Rasva-astia

Ohjauspaneelit



Ohjauspaneeli (oikea puoli) – virta ja perustoiminnot



Lämmön säätönuppi ja grillauksen tehoasetukset

Käytä säätönuppia grillauksen tehon valintaan.

Asetus 0 sammuttaa laitteen.

Asetukset 1–5 ovat eri tehotasoja.



Verkkovirtaan kytkennän merkkivalo

Merkkivalo syttyy, kun laite on kytketty verkkovirtaan.



Lämmityksen merkkivalo

Valo syttyy merkiksi laitteen lämpeämisestä. Kun valo sammuu, laite on saavuttanut valitun lämpötilan ja on valmis käyttöön.

Ohjauspaneeli (vasen puoli) – suositellut toiminnot ja ainesosat

Kuvakeryhmä

1

(sulatus/uudelleenlämmitys)

Kuvaus

① ~ ③

Grillauksen tehoasetuksen kuvake (1–3)

Kertoo, että grillauksen tehoasetuksia 1–3 suositellaan.



Sulatuskuvake

Kertoo, että grilliä suositellaan ruuan sulatukseen.



Uudelleenlämmityskuvake

Kertoo, että grilliä suositellaan ruuan lämmittämiseen.



Tasaisen levyn kuvake

Kertoo, että grillauslevyn tasaisen puolen käyttöä suositellaan.

Yhteenveto

Ruuan sulatukseen tai lämmitykseen voi käyttää tehoasetusta 1–3 ja grillauslevyn tasaista puolta.

Kuvakeryhmä
2 (kasvikset /
kala)

Kuvaus

4

Grillauksen tehoasetuksen kuvake 4

Kertoo, että grillauksen tehoasetusta 4 suositellaan.



Kasviskuvake

Kertoo, että grilliä suositellaan kasvien grillaamiseen.



Kalakuvake

Kertoo, että grilliä suositellaan kalan grillaamiseen.



Tasaisen ja uurteisen puolen kuvake

Kertoo, että sekä grillauslevyn tasaisen että uurteisen puolen käyttöä suositellaan.



Yhteenveto

Kasvien ja kalan grillaamiseen voi käyttää tehoasetusta 4 ja grillauslevyn tasaista ja uurteista puolta.

Kuvakeryhmä
3
(pihvit/hampurilaiset)

Kuvaus

5

Grillauksen tehoasetuksen kuvake 5

Kertoo, että grillauksen tehoasetusta 5 suositellaan.



Pihvikuvake

Kertoo, että grilliä suositellaan pihvien grillaamiseen.



Hampurilaiskuvake

Kertoo, että grilliä suositellaan hampurilaisten grillaamiseen.



Uurteisen levyn kuvake

Kertoo, että grillauslevyn uurteisen puolen käyttöä suositellaan.



Yhteenveto

Pihvien ja hampurilaisten grillaamiseen voi käyttää tehoasetusta 5 ja grillauslevyn uurteista puolta.

Ohjauspaneeli (lisävaruste)



Irrota rasva-astia painamalla painiketta.

Ennen käyttöönottoa

Tärkeää: Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta voi tulla hieman savua ja hajuja. Tämä on normaalia ja niiden pitäisi hävitä muutamassa minuutissa.

Varoitus: Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- 2 Irrota mahdolliset tarrat tai etiketit laitteesta.
- 3 Puhdista laite perusteellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Valmistelut ennen käyttöä

Pese kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso kohta Puhdistus ja huolto).

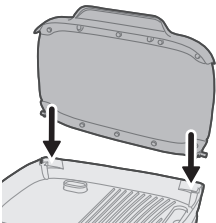
Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin aloitat laitteen käytön.

Älä käytä metallisia, teräviä tai hankaavia keittiövälineitä, koska ne vahingoittavat grillilevyn tarttumaton pintaa.

Sijoita savustuskuppi aina grillilevyssä olevaan aukkoon myös silloin, kun et käytä sitä. Muutoin rasvaa saattaa roiskua savustuskupin aukosta grillilevyn alla olevaan lämmitysvastukseen.

- 1 Sijoita runko tukevalle ja tasaiselle pinnalle.
- 2 Liu'uta rasva-astia runkoon.
- 3 Kiinnitä lasikansi grillilevyyn.

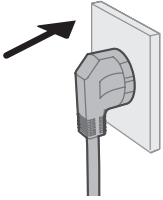
Huomautus: Kannen käyttäminen nopeuttaa grillausta ja varmistaa, että savustuksen tai höyrytyksen aikana syntyvät maut tarttuvat ruokaan. Varmista, että kansi on suljettu aina savustuksen tai höyrytyksen aikana.



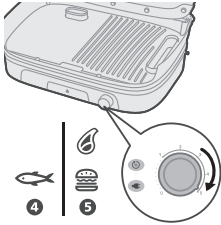
Käyttö

Tavallinen grillaus – grillaus uurteisella puolella

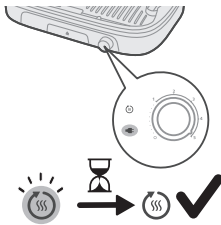
Älä koskaan pane öljyä tai muita nesteitä savustuskuppiin.



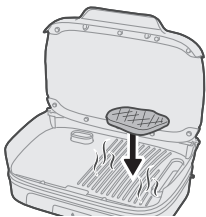
- 1 Suorista virtajohto.
- 2 Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Verkkovirtaan kytkennän merkkivalo  syttyy.



- 3 Säädä lämpötila siihen asetukseen, jolla haluat grillata.
- Ruoanvalmistustaulukossa on esimerkkejä sopivista grillausajoista ja -lämpötiloista.
- Kuumennuksen merkkivalo syttyy.



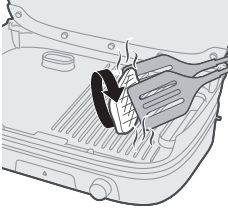
- 4 Esilämmitä laitetta, kunnes merkkivalo sammuu.
- Laite on nyt käyttövalmis.



- 5 Aseta ainekset kuumalle grillilevyille.

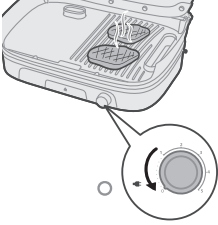
Huomautus: Merkkivalon syttyminen grillauksen aikana on merkki siitä, että laite kuumenee uudelleen. Voit edelleen jatkaa grillausta.

Huomautus: Voit halutessasi sulkea kannen tai jättää sen auki.



6 Kääntele grillilevyllä olevia aineksia ajoittain.

Varoitus: Älä koskaan leikkaa aineksia grillilevyllä tai käytä metallisia keittiövälineitä ainesten kääntämiseen. Tämä voi vahingoittaa tarttumaton pinnoitetta.



7 Kun ainekset ovat kypsyneet makusi mukaisiksi, nosta ne pois grillilevyiltä. Käännä lämpötilansäädin takaisin asentoon 0.

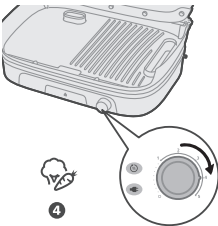
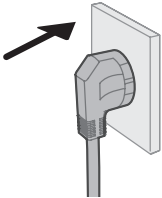
Varoitus: Älä käytä metallisia keittiövälineitä aineiden nostamiseen grillilevyiltä. Tämä voi vahingoittaa tarttumaton pinnoitetta.

Varoitus: Älä siirrä tai kuljeta laitetta muualle käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.

Kasvien grillaus – grillaus tasaisella puolella

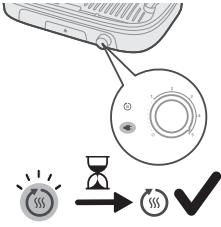
Älä koskaan pane öljyä tai muita nesteitä savustuskuppiin.

- 1 Suorista virtajohto.
- 2 Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Verkkovirtaan kytkennän merkkivalo  syttyy.

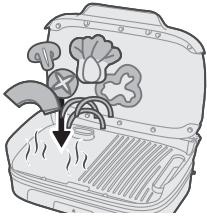


3 Säädä lämpötila asetukseen 4.

- Ruoanvalmistustaulukossa on esimerkkejä sopivista grillausajoista ja -lämpötiloista.
- Merkkivalo syttyy.



- 4 Esilämmitä laitetta, kunnes merkkivalo sammuu.
- Laite on nyt käyttövalmis.



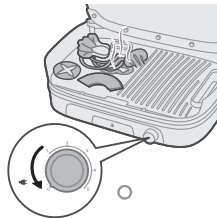
- 5 Aseta ainekset kuumalle grillilevylle.

Huomautus: Merkkivalon syttyminen grillauksen aikana on merkki siitä, että laite kuumenee uudelleen. Voit edelleen jatkaa grillausta.

Huomautus: Voit halutessasi sulkea kannen tai jättää sen auki.

- 6 Kääntelee grillilevyltä olevia aineksia ajoittain.

Varoitus: Älä koskaan leikkaa aineksia grillilevyltä tai käytä metallisia keittiövälineitä aineiden kääntämiseen. Tämä voi vahingoittaa tarttumaton pinnoitetta.

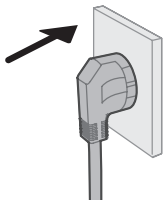


- 7 Kun ainekset ovat kypsyneet makusi mukaisiksi, nosta ne pois grillilevyltä. Käännä lämpötilansäädin takaisin asentoon 0.

Varoitus: Älä käytä metallisia keittiövälineitä aineiden nostamiseen grillilevyltä. Tämä voi vahingoittaa tarttumaton pinnoitetta.

Varoitus: Älä siirrä tai kuljeta laitetta muualle käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.

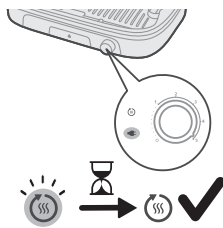
Sulatus ja uudelleenlämmitys – grillaus tasaisella puolella



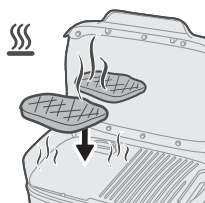
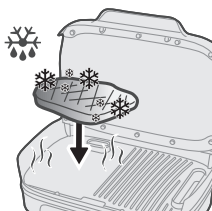
- 1 Suorista virtajohto.
 - 2 Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Verkkovirtaan kytkennän merkkivalo  syttyy.



- 3 Säädä lämpötila asetukseen 1/2 (sulatus) tai 2/3 (lämmitys).
- Merkkivalo syttyy.



- 4 Esilämmitä laitetta, kunnes merkkivalo sammuu.
- Laite on nyt käyttövalmis.



- 5 Aseta ainekset kuumalle grillilevyllä.

Huomautus: Merkkivalon syttyminen grillauksen aikana on merkki siitä, että laite kuumenee uudelleen. Voit edelleen jatkaa grillausta.

Huomautus: Voit halutessasi sulkea kannen tai jättää sen auki.

- 6 Tarkista ruoka säännöllisesti, jotta se ei kypsy liikaa tai pala.
- Kääntelee grillilevyllä olevia aineksia ajoittain tarpeen mukaan.

Varoitus: Älä koskaan leikkaa aineksia grillilevyllä tai käytä metallisia keittiövälineitä aineiden kääntämiseen. Tämä voi vahingoittaa tarttumaton pintoja.

- 7 Kun ainekset ovat kypsyneet makusi mukaisiksi, nosta ne pois grillilevyiltä. Käännä lämpötilansäädin takaisin asentoon 0.

Varoitus: Älä käytä metallisia keittiövälineitä aineiden nostamiseen grillilevyiltä. Tämä voi vahingoittaa tarttumaton pintoja.

Varoitus: Älä siirrä tai kuljeta laitetta muualle käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.

Savustaminen

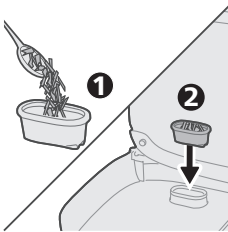
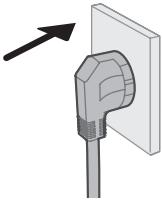
Voit tuoda ruokaan lisämakua savustamalla sen kuivattujen mausteiden tuottaman savun avulla.

Älä koskaan pane öljyä tai muita nesteitä savustuskuppiin.

Älä käytä hiiliä tai vastaavia polttoaineita tämän laitteen kanssa.

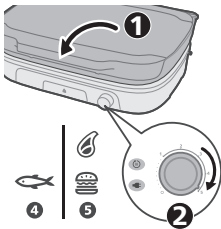
Vihje: Sijoita grilli liesituulettimen alle tai huoneeseen, jossa on tehokas ilmanvaihto, sillä savua vuotaa ulos kannen reunoista savustuksen aikana.

- 1 Suorista virtajohto.
- 2 Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Verkkovirtaan kytkennän merkkivalo  syttyy.

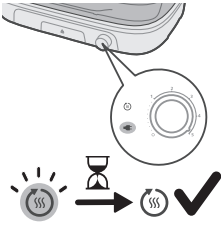


- 3 Täytä savustuskuppi kuivatuilla mausteilla ja aseta se grillilevyssä olevaan aukkoon.
- Jos haluat ruokaan miedon savun maun, täytä kuppi alempaan viivaan asti. Voit savustaa ruokaa 10–15 minuutin ajan.
- Jos haluat ruokaan keskivahvan savun maun, täytä kuppi keskimmäiseen viivaan asti. Voit savustaa ruokaa 20–25 minuutin ajan.
- Jos haluat ruokaan voimakkaan savun maun, täytä kuppi yläreunaan asti. Voit savustaa ruokaa 30 minuutin ajan.

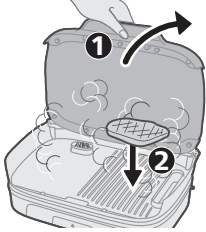
Huomautus: Tyhjennä savustuskuppi aina, kun savustat uudelleen. Älä käytä samoja kuivattuja mausteita uudelleen.



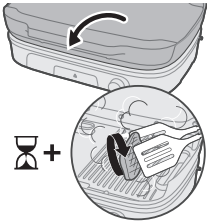
- 4 Aloita savustus asettamalla lämpötilansäädin asetukseen 5 ja sulje lasikansi, jotta savua ei vuoda ulos.
- Merkkivalo syttyy.



- 5 Esilämmitä laitetta, kunnes merkkivalo sammuu ja savustuskupista tulee runsaasti savua.
- Laite on nyt käyttövalmis.



- 6 Avaa lasikansi ja aseta ainekset kuumalle grillilevyllä.

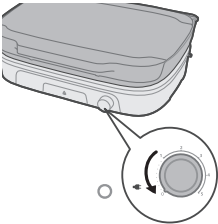


- 7 Sulje lasikansi, jotta savun maku siirtyy ruokaan ja jotta rasvaa ei roisku.

Huomautus: Savua vuotaa usein ulos jonkin verran kannen reunoista.

- 8 Kääntelee grillilevyllä olevia aineksia ajoittain.

Varoitus: Älä koskaan leikkaa aineksia grillilevyllä tai käytä metallisia keittiövälineitä aineiden kääntämiseen. Tämä voi vahingoittaa tarttumaton pinnoitetta.



- 9 Kun ainekset ovat kypsyneet makusi mukaisiksi, avaa lasikansi, nosta ainekset pois grillilevyiltä ja säädä lämpötilansäädin takaisin asetukseen 0.

Varoitus: Tyhjennä savustuskuppi (keraamiselle) lautaselle. Anna kuivattujen mausteiden jäähtyä ennen niiden hävittämistä. Voit myös upottaa kuivatut mausteet kylmään veteen ja hävittää ne sen jälkeen.

Varoitus: Älä käytä metallisia keittiövälineitä aineiden nostamiseen grillilevyiltä. Tämä voi vahingoittaa tarttumaton pinnoitetta.

Varoitus: Älä siirrä tai kuljeta laitetta muualle käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.

Varoitus: Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin käsittelet sitä tai puhdistat sen.

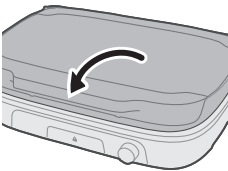
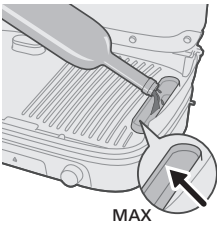
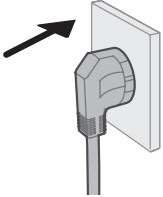
Höyryttäminen

Voit valmistaa mehevää lihaa höyryttämällä sen nesteen, kuten veden, muodostaman höyryn avulla.

Varoitus: Täytä höyrytyssäiliö vain vedellä tai yrteillä. Älä lisää mitään muita nesteitä, kuten öljyä tai marinadeja.

Varoitus: Älä koskaan täytä höyrytyssäiliötä kuumalla vedellä tai juuri kiehuneella vedellä, jotta säiliö ei täyty liikaa.

- 1 Suorista virtajohto.
 - 2 Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Verkkovirtaan kytkennän merkkivalo  syttyy.



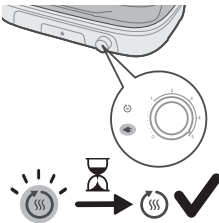
- 3 Täytä höyrytyssäiliö vedellä ja sulje kansi.

Huomautus: Älä koskaan täytä höyrytyssäiliötä merkityn enimmäisrajan yli, jotta vettä ei kiehu yli.

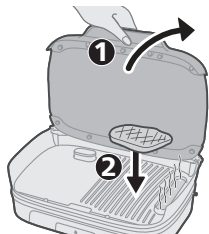


- 4 Aloita höyrytys asettamalla lämpötilansäädin asetukseen 4 tai 5 ja sulje lasikansi, jotta höyryä ei vuoda ulos.
- Merkkivalo syttyy.

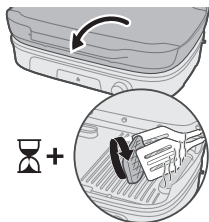
Huomautus: Höyryä saattaa vuotaa ulos jonkin verran, vaikka kansi on suljettu.



- 5 Esilämmitä laitetta, kunnes merkkivalo sammuu.
- Laitte on nyt käyttövalmis.



6 Aseta ainekset kuumalle grillilevylle.

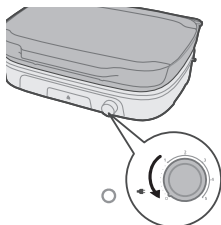


7 Sulje lasikansi, jotta höyryn maku siirtyy ruokaan ja jotta rasvaa ei roisku.

8 Käänteile grillilevyltä olevia aineksia ajoittain.

Varoitus: Älä koskaan leikkaa aineksia grillilevyltä tai käytä metallisia keittiövälineitä aineiden kääntämiseen. Tämä voi vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

Huomautus: Lihasta ei usein tule ruskeaa tai rapeaa. Jos haluat lihan pinnasta ruskeampaa tai rapeampaa, voit avata kannen höyrystyksen ajaksi.



9 Kun ainekset ovat kypsyneet makusi mukaisiksi, avaa lasikansi, nosta ainekset pois grillilevyltä ja säädä lämpötilansäädin takaisin asetukseen 0.

Varoitus: Älä käytä metallisia keittiövälineitä aineiden nostamiseen grillilevyltä. Tämä voi vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

Varoitus: Älä siirrä tai kuljeta laitetta muualle käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.

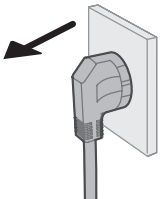
Ruokataulukko

Kategoria	Resepti	Grillauslevy	Grillauksen tehoasetus (1–5)	Ehdotettu kypsennysaika (minuutteina)
Naudanliha	Naudanpihvi	Tasainen puoli / uurteinen puoli	5	13–15
	Naudanleike	Tasainen puoli / uurteinen puoli	5	14–16
	Paksu jauhelihipihvi	Tasainen puoli / uurteinen puoli	5	14–16
Lammas	Lampaankyljys	Tasainen puoli / uurteinen puoli	5	8–10
Sianliha	Porsaankyljys	Tasainen puoli / uurteinen puoli	5	8–10

Kana	Kanankoivet	Tasainen puoli / uurteinen puoli	5	30–35
	Kanansiivet	Tasainen puoli / uurteinen puoli	5	25–30
Kala	Kalafilee	Uurteinen puoli	4–5	14–16
Katkaravut	Katkaravut	Uurteinen puoli	5	8–10
Kebab	Kebab	Tasainen puoli / uurteinen puoli	5	18–20
Hotdog	Hotdog	Tasainen puoli / uurteinen puoli	5	16–18
Kasvikset	Sienet ja tomaatit	Uurteinen puoli	4	10–12
	Kesäkurpitsa ja paprika	Uurteinen puoli	4	10–12
Toiminto	Sulatus	Uurteinen puoli	1–2	
	Uudelleenlämmitys	Tasainen puoli / uurteinen puoli	2–3	

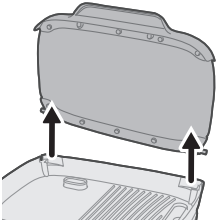
Puhdistus ja huolto

1 Irrota pistoke pistorasiasta.



2 Anna laitteen ja grillauslevyn jäähtyä kokonaan ennen niiden puhdistamista.

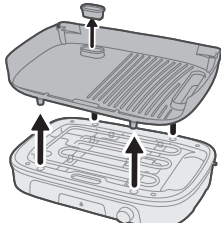




- 3 Irrota lasikansi avaamalla kansi ja nostamalla se pois saranoiltaan.
- 4 Puhdista lasikansi kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.

Huomautus: Käsittele lasikantta varovasti, sillä se voi rikkoutua, jos sen pudottaa.

Huomautus: Savustuksen jälkeen kannessa saattaa näkyä tumma kohta. Voit poistaa sen helposti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.



- 5 Nosta savustuskuppi pois grillilevystä.

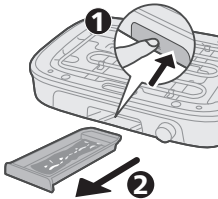
Varoitus: Tyhjennä savustuskuppi (keraamiselle) lautaselle. Anna kuivattujen mausteiden jäähtyä ennen niiden hävittämistä. Voit myös upottaa kuivatut mausteet kylmään veteen ja hävittää ne sen jälkeen.

- 6 Puhdista savustuskuppi kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.

Varoitus: Älä pese savustuskuppia astianpesukoneessa.

- 7 Työnnä ylimääräinen rasva ja ruoantähteet levystä valutusuraan puu- tai silikonilastalla.
- 8 Poista jäljelle jäänyt rasva ja ruoantähteet grillilevystä talouspaperilla.
- 9 Puhdista grillilevy kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.

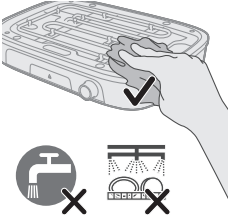
Huomautus: Jos grillilevylle on kuivunut rasvaa tai ruoantähteitä, liota levyä ensin kuumassa vedessä. Älä käytä grillilevyn puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai naarmuttavia välineitä.



- 10 Poista rasva ja ruoantähteet rasva-astiasta.

- 11 Puhdista rasva-astia kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.

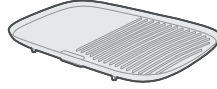
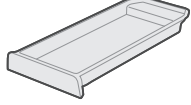




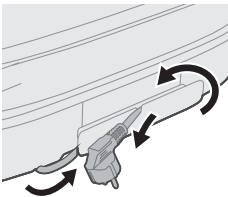
12 Puhdista alusta kostealla liinalla.

Vaara: Älä upota runkoa tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.

13 Kuivaa kaikki laitteen osat huolellisesti.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Säilytys



- 1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia ennen säilytystä.
- 2 Kiinnitä lasikansi, aseta savustuskuppi grillilevyyn, aseta grillilevy rungon päälle ja liu'uta rasva-astia runkoon.
- 3 Kääri virtajohto kerälle ja aseta laite laatikkoon, jotta runko ei vahingoitu.
- 4 Säilytä laitetta kuivassa paikassa.

Vianmääritys

Tämä osio esittää lyhyesti yleisimmät ongelmat, joita saatat kohdata käyttäessäsi laitetta. Ellet löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta **www.home.id/support** vastauksia usein kysyttyihin kysymyksiin tai ota yhteys paikalliseen kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Grilli ei käynnisty.	Virtajohtoa ei ole kytketty toimivaan pistorasiaan.	Varmista, että virtajohto on kytketty kunnolla toimivaan pistorasiaan.
	Virtakytkin on virrankatkaisuasennossa (0).	Tarkista virtakytkin ja varmista, että se on käyttöasennossa (1–5).
	Irrotettava levy ei ole kunnolla paikallaan.	Varmista, että irrotettava levy on asetettu ohjeiden mukaan kunnolla paikalleen.
Laitte kuumenee epätasaisesti kypsennyksen aikana.	Grillilevyjä ei ole kohdistettu tai asetettu oikein.	Tarkista, että grillilevyt kohdistettu oikein ja asetettu kunnolla paikoilleen.
	Ruoka on aseteltu epätasaisesti grillilevyille.	Varmista, että ruoka on asetettu tasaisesti grillilevyille.
	Grilliä ei ole esilämmitetty tarpeeksi.	Säädä lämpötila sopivaan asetukseen ja anna grillin esilämmitä kunnolla ennen käyttöä.
Paljon savua tai palaneen hajua käytön aikana.	Lämmityselementeille valuu ylimääräistä rasvaa tai öljyä.	Varmista, että lämmityselementeille ei valu ylimääräistä rasvaa tai öljyä kypsennyksen aikana.
	Grillilevyille on kerääntynyt likaa.	Puhdista grillilevyt huolellisesti, jotta niihin mahdollisesti kerääntyvä lika ei aiheuta savuamista.
	Kypsennyksen aikana käytetään liikaa öljyä tai rasvaa.	Älä käytä kypsennykseen liikaa öljyä tai rasvaa.
Ongelmia tarttumattomassa pinnoitteessa.	Tarttumaton pinnoite irtoilee tai on vaurioitunut.	Lopeta käyttö ja kysy valmistajalta tuotteen korjauksesta tai vaihdosta.
	Grillilevyillä käytetään metallisia keittiövälineitä.	Käytä ainoastaan muita kuin metallisia keittiövälineitä, jotta vältät tarttumattoman pinnoitteen naarmuuntumisen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Vääränlainen puhdistus tai huolto.	Noudattamalla suositeltuja puhdistus- ja huolto-ohjeita voit pidentää tarttumattoman pinnoitteen käyttöikää.
Epätasaiset kypsennystulokset.	Ainekset eivät ole saman paksuisia tai oikein valmisteltuja.	Varmista, että ainekset ovat saman paksuisia ja oikein valmisteltuja ennen kypsennystä.
	Kypsennyksessä käytetään virheellisiä kypsennysaikoja tai -lämpötiloja.	Noudata kunkin ruokatyyppin suositeltuja kypsennysaikoja ja -lämpötiloja.
	Grilli avataan liian usein kypsennyksen aikana.	Vältä avaamasta grilliä usein, sillä se voi aiheuttaa epätasaisia tuloksia.

Innehåll

Viktiga säkerhetsinstruktioner	430
Fara	430
Varning	430
Varning	431
Introduktion	431
Allmän beskrivning	432
Översikt av kontrollpanelen	433
Före första användningen	435
Förberedelser före användning	435
Använda apparaten	436
Vanlig grillning – använda den räfflade sidan	436
Grilla grönsaker – använda den platta sidan	437
Tina och värma upp – använda den platta sidan	438
Grilla med rök	440
Grilla med ånga	441
Livsmedelstabell	443
Rengöring och underhåll	444
Förvaring	446
Felsökning	447

Viktiga säkerhetsinstruktioner

Läs den här viktiga informationen noggrant innan du använder apparaten och spara sedan häftet för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ned apparaten eller nätsladden i vatten eller någon annan vätska.

Varning

- Placera enheten på en plan, horisontal, torr och halkfri yta.
- Placera inte apparaten nära kanten av ett bord eller en arbetsbänk för att förhindra att den trillar ned.
- Se till att nätsladden och eventuella förlängningssladdar inte är placerade i områden där personer passerar för att undvika att de snubblar och att apparaten trillar ned.
- Flytta aldrig på apparaten när den är igång.
- Använd aldrig apparaten utomhus.
- Låt inte verktyg i plast eller andra värmekänsliga material komma i kontakt med plattorna under tillagningen.
- Vidrör inte plattans frigöringsspärrar eller stänklåten under användning för att förhindra brännskador.
- Använd inte recept med flambering för att undvika skador på produkten.

- Placera inte livsmedel på grillen som är inpackade i plast, polyeten eller folie då det kan leda till brand eller skada plattorna.
- Använd inte en stekspade i metall för att undvika skador på värmeplattorna.
- Kontrollera att den nätspänning som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen innan du kopplar in den.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan del är skadad.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Anslut aldrig apparaten till en extern timer eftersom det kan leda till en farlig situation.
- Lämna inte apparaten oövervakad när den är igång.
- Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre och av personer med olika funktionshinder, eller som inte har kunskap om hur apparaten används, så länge de övervakas och får instruktioner angående säker användning och förstår riskerna som medföljer. Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll får inte göras av barn såvida de inte är över 8 år och under tillsyn av vuxen.
- Se till att apparaten och dess sladd är utom räckhåll för barn under 8 år.
- Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollssystem.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av tillverkaren, ett serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.

Varning

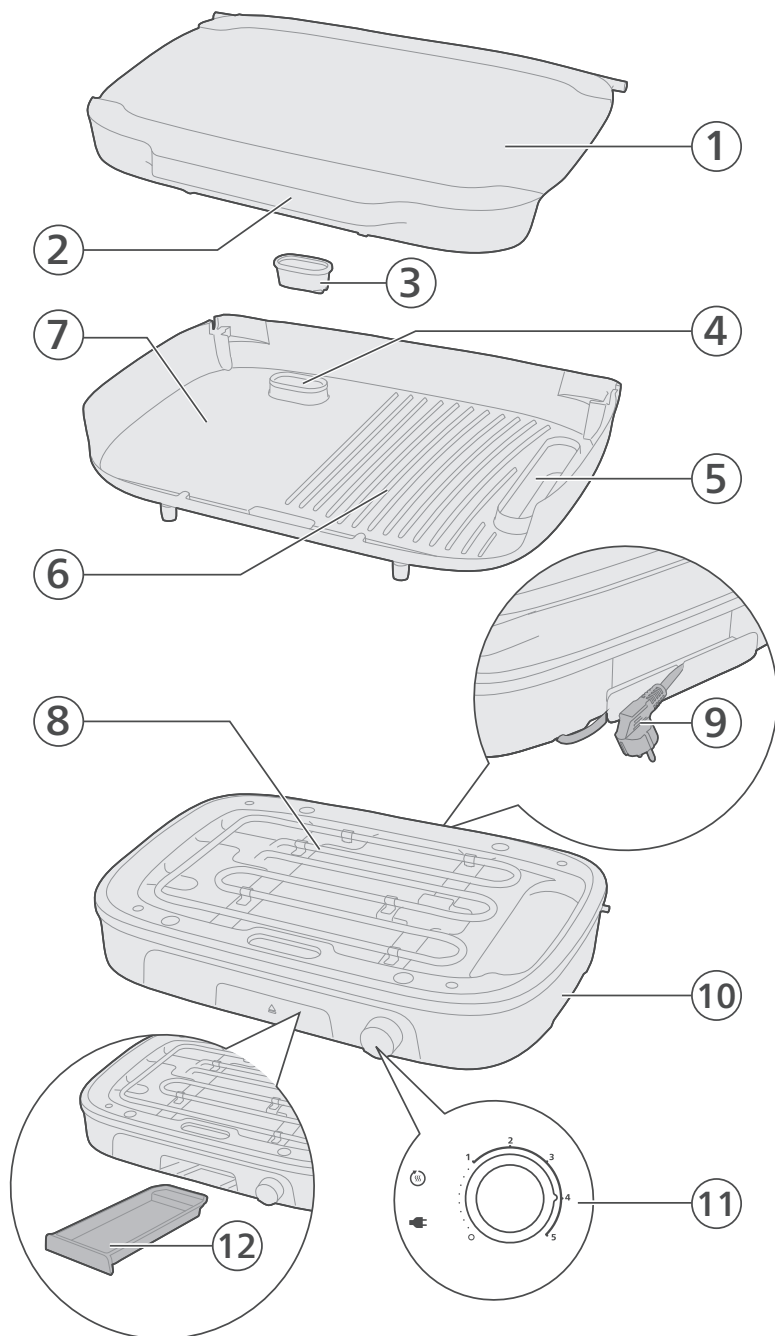
- Apparaten är endast avsedd för användning i vanlig hemmiljö. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök i butiker, på kontor, bondgårdar eller andra arbetsplatser. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed- and breakfast eller andra liknande boendemiljöer.
- Anslut endast apparaten till ett jordat vägguttag.
- Se till att sladden inte hänger över kanten på bordet eller arbetsbänken där apparaten står.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten används.
- Låt apparaten svalna helt innan du rengör eller ställer undan den.
- Rör aldrig vid plattorna med vassa eller slipande föremål eftersom det skadar nonstick-beläggningen.
- Stäng alltid av och koppla ur apparaten efter användning.
- För att få bästa möjliga resultat från grillen ska apparaten rengöras efter varje användning. När du tar bort grillplattan ska du rengöra de exponerade värmeelementen med en trasa. Se till att inte droppa vatten på dessa element.

Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips!

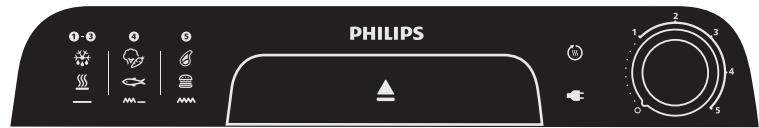
Genom att registrera din produkt på **www.home.id** kan du dra nytta av den support vi erbjuder.

Allmän beskrivning



- 1 Glaslock
- 2 Svalt handtag
- 3 Rökskål
- 4 Öppning för rökskål
- 5 Ångbehållare
- 6 Grillplatta (räfflad sida)
- 7 Grillplatta (platt sida)
- 8 Värmeelement
- 9 Nätsladd och kontakt
- 10 Basenhet
- 11 Temperaturreglage och indikatorlampa
- 12 Droppbricka

Översikt av kontrollpanelen



Kontrollpanel (höger sida) – ström och grundläggande funktioner



Temperaturvred med grilleffektinställningar

Använd kontrollvredet för att välja önskad grilleffekt. Apparaten stängs av när du ställer in den på inställning 0. Inställningarna 1 till 5 ger olika grilleffektnivåer.



Indikatorlampa för ström

Den här indikatorlampan tänds när apparaten är ansluten till elnätet.



Indikatorlampa för uppvärmning

Den här lampan tänds när apparaten värms upp. När lampan släcks har apparaten nått inställd temperatur och kan användas.

Kontrollpanel (vänster sida) – rekommenderade funktioner och ingredienser

Snabbreferensikon
grupp 1
(tina/värma
upp)

Beskrivning



Ikon för grilleffektinställningar 1–3

Anger att grilleffektinställningarna 1–3 rekommenderas.



Ikon för upptining

Anger att grillen rekommenderas för att tina livsmedel.

**Ikon för uppvärmning**

Anger att grillen rekommenderas för att värma upp livsmedel.

**Ikon för platt grillplatta**

Anger att grillplattans platta sida rekommenderas.

Sammanfattning

Du kan använda grilleffektinställningarna 1 till 3 för att tina och värma upp livsmedel, och tillaga dem med den platta grillplattan.

Snabbreferensikon
grupp 2
(grönsaker
/fisk)

Beskrivning

4

Ikon för grilleffektinställning 4

Anger att grilleffektinställning 4 rekommenderas.

**Grönsaksikon**

Anger att grillen rekommenderas för att grilla grönsaker.

**Fiskikon**

Anger att grillen rekommenderas för att grilla fisk.

**Ikon för platt och räfflad grillplatta**

Anger att både den platta och räfflade sidan på grillplattan rekommenderas.



Sammanfattning

Du kan använda grilleffektinställning 4 för att grilla grönsaker och fisk, och använda både den platta och räfflade grillplattan.

Snabbreferensikon
grupp 3
(köttbit/hamburgare)

Beskrivning

5

Ikon för grilleffektinställning 5

Anger att grilleffektinställning 5 rekommenderas.

**Köttikon**

Anger att grillen rekommenderas för att grilla en köttbit.

**Hamburgerikon**

Anger att grillen rekommenderas för att grilla hamburgare.



Ikon för räfflad grillplatta

Anger att grillplattans räfflade sida rekommenderas.

Sammanfattning

Du kan använda grilleffektinställning 5 för att grilla en köttbit och hamburgare, och använda den räfflade grillplattan.

Kontrollpanelen (tillägg)



Tryck för att mata ut droppbrickan.

Före första användningen

Viktigt! Under det första användningstillfället kan apparaten avge rök och lukt. Detta är normalt och bör försvinna inom några minuter.

Varning! Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 2 Ta bort alla dekaler eller etiketter (om tillämpligt) från apparaten.
- 3 Rengör apparaten noga före det första användningstillfället.

Förberedelser före användning

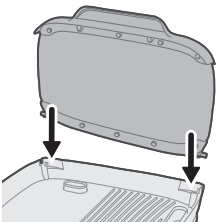
Rengör noggrant alla delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången (se kapitlet Rengöring och underhåll).

Kontrollera att alla delar är helt torra innan du startar apparaten.

Använd inte köksredskap i metall eller redskap som är vassa eftersom de kan skada grillplattans non-stick-beläggning.

Placera alltid röskålen i öppningen på grillplattan, även när du inte använder den. Annars kan fett skvätta ut genom röskålens öppning på värmeelementet under grillplattan.

- 1 Placera basenheten på en stabil och plan yta.
- 2 För in droppbrickan i basdelen.
- 3 Sätt fast glaslocket på grillplattan.



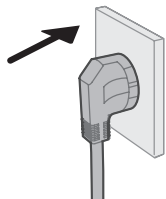
Obs! Locket behövs för snabbare grillning och för att säkerställa att de olika smakerna som uppstår vid grillning med rök eller ånga hamnar på maten. Se till att locket alltid är stängt när du grillar med rök eller ånga.

Använda apparaten

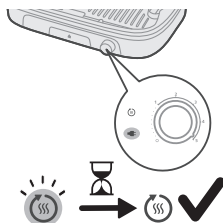
Vanlig grillning – använd den räfflade sidan

Häll/lägg inte olja eller andra vätskor i röskålen.

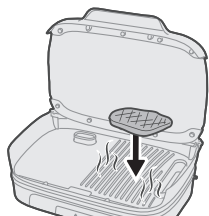
- 1 Linda ut nätsladden.
- 2 Sätt in stickkontakten i ett jordat vägguttag.
 - Indikatorlampan för ström  tänds.



- 3 Ställ in temperaturreglaget på önskad inställning.
 - Se matlagningstabellen för rekommenderade temperaturinställningar och grilltider.
 - Indikatorlampan för uppvärmning tänds.



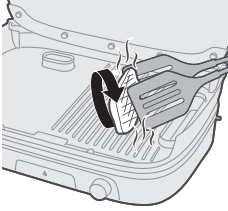
- 4 Låt apparaten förvärmas tills indikatorlampan släcks.
 - Apparaten är nu klar att använda.



- 5 Placera ingredienserna på den varma grillplattan.

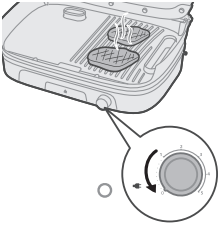
Obs! Om indikatorlampan tänds under grillningen håller apparaten på att värmas upp igen. Du kan fortsätta att grilla.

Obs! Du kan välja om du vill stänga locket eller låta det vara öppet.



6 Vänd ingredienserna på grillplattan då och då.

Varning! Skär aldrig ingredienserna medan de ligger på grillplattan och använd inte metallredskap för att vända ingredienserna. Det kan skada non-stick-beläggningen.



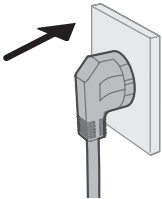
7 Ta bort ingredienserna från grillplattan när de är färdiggrillade. Vrid tillbaka temperaturreglaget till 0.

Varning! Använd inte metallredskap för att ta bort ingredienserna från grillplattan. Det kan skada non-stick-beläggningen.

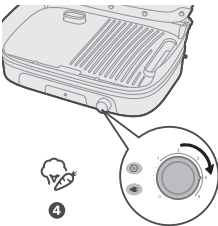
Varning! Flytta eller transportera inte apparaten under användning eller när den fortfarande är varm.

Grilla grönsaker – använda den platta sidan

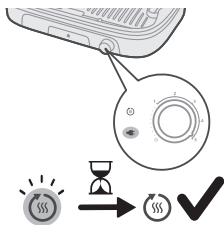
Häll/lägg inte olja eller andra vätskor i rökskålen.



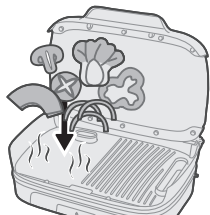
- 1 Linda ut nätsladden.
- 2 Sätt in stickkontakten i ett jordat vägguttag.
 - Indikatorlampan för ström  tänds.



- 3 Vrid temperaturreglaget till läge 4.
 - Se matlagningstabellen för rekommenderade temperaturinställningar och grilltider.
 - Indikatorlampan tänds.



- 4 Låt apparaten förvärmas tills indikatorlampan släcks.
- Apparaten är nu klar att använda.



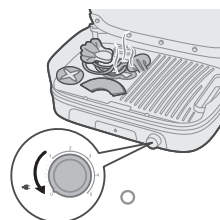
- 5 Placera ingredienserna på den varma grillplattan.

Obs! Om indikatorlampan tänds under grillningen håller apparaten på att värmas upp igen. Du kan fortsätta att grilla.

Obs! Du kan välja om du vill stänga locket eller låta det vara öppet.

- 6 Vänd ingredienserna på grillplattan då och då.

Varning! Skär aldrig ingredienserna medan de ligger på grillplattan och använd inte metallredskap för att vända ingredienserna. Det kan skada non-stick-beläggningen.

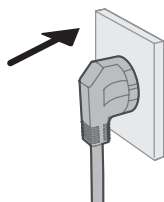


- 7 Ta bort ingredienserna från grillplattan när de är färdiggrillade. Vrid tillbaka temperaturreglaget till 0.

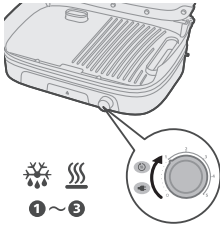
Varning! Använd inte metallredskap för att ta bort ingredienserna från grillplattan. Det kan skada non-stick-beläggningen.

Varning! Flytta eller transportera inte apparaten under användning eller när den fortfarande är varm.

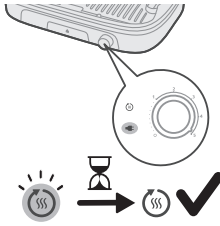
Tina och värma upp – använda den platta sidan



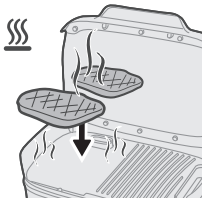
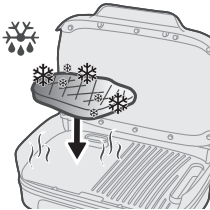
- 1 Linda ut nätsladden.
 - 2 Sätt in stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Indikatorlampan för ström tänds.



- 3 Vrid temperaturreglaget till läge 1/2 (tina) eller 2/3 (värma).
- Indikatorlampan tänds.



- 4 Låt apparaten förvärmas tills indikatorlampan släcks.
- Apparaten är nu klar att använda.



- 5 Placera ingredienserna på den varma grillplattan.

Obs! Om indikatorlampan tänds under grillningen håller apparaten på att värmas upp igen. Du kan fortsätta att grilla.

Obs! Du kan välja om du vill stänga locket eller låta det vara öppet.

- 6 Kontrollera maten regelbundet för att undvika att den bränns.
- Vänd vid behov ingredienserna på grillplattan.

Varning! Skär aldrig ingredienserna medan de ligger på grillplattan och använd inte metallredskap för att vända ingredienserna. Det kan skada non-stick-beläggningen.

- 7 Ta bort ingredienserna från grillplattan när de är färdiggrillade. Vrid tillbaka temperaturreglaget till 0.

Varning! Använd inte metallredskap för att ta bort ingredienserna från grillplattan. Det kan skada non-stick-beläggningen.

Varning! Flytta eller transportera inte apparaten under användning eller när den fortfarande är varm.

Grilla med rök

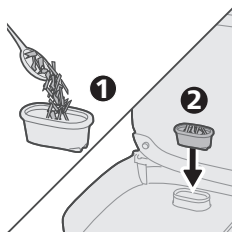
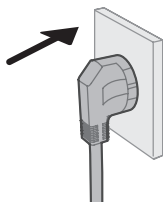
Du kan grilla maten med rök som producerats av torkade kryddor för att ge den extra smak.

Häll/lägg inte olja eller andra vätskor i rökskålen.

Använd inte kol eller liknande bränslen med den här apparaten.

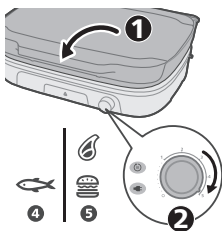
Tips: Placera grillen under fläkten eller i ett välventilerat rum eftersom rök kommer ut längs lockets sidor under grillningen.

- 1 Linda ut nätsladden.
 - 2 Sätt i kontakten i ett jordat vägguttag.
- Indikatorlampan för ström 🔌 tänds.

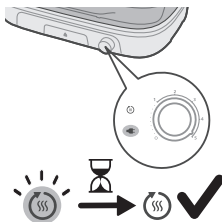


- 3 Fyll rökskålen med torkade kryddor och placera den i öppningen på grillplattan.
- Fyll skålen till den nedre linjen för en mild röksmak. Du kan röka maten i 10–15 minuter.
 - Fyll skålen till linjen i mitten för en medelstark röksmak. Du kan röka maten i 20–25 minuter.
 - Fyll skålen till kanten för en kraftig röksmak. Du kan röka maten i 30 minuter.

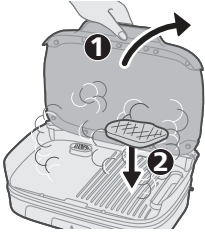
Obs! Töm alltid rökskålen om du vill grilla med rök igen. Använd inte samma torkade kryddor igen.



- 4 Om du vill grilla med rök ställer du in temperaturreglaget på inställning 5 och stänger glaslocket för att förhindra att röken sipprar ut.
- Indikatorlampan tänds.



- 5 Låt apparaten förvärmas tills indikatorlampan slocknar och det kommer ut en hel del rök ur rökskålen.
- Apparaten är nu klar att använda.



6 Öppna glaslocket och lägg ingredienserna på den varma grillplattan.

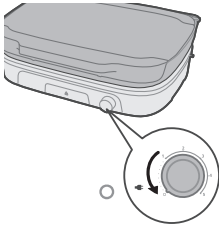


7 Stäng glaslocket så att röken kan ge smak åt maten och för att förhindra att fett stänker.

Obs! Det är normalt att lite rök sipprar ut längs lockets sidor.

8 Vänd ingredienserna på grillplattan då och då.

Varning! Skär aldrig ingredienserna medan de ligger på grillplattan och använd inte metallredskap för att vända ingredienserna. Det kan skada non-stick-beläggningen.



9 När ingredienserna är klara öppnar du glaslocket, tar bort ingredienserna från grillplattan och vrider tillbaka temperaturreglaget till 0.

Varning! Töm rökskålens innehåll på en (keramik)tallrik. Låt de torkade kryddorna svalna innan du kastar dem. Du kan även lägga de torkade kryddorna i kallt vatten och sedan slänga dem.

Varning! Använd inte metallredskap för att ta bort ingredienserna från grillplattan. Det kan skada non-stick-beläggningen.

Varning! Flytta eller transportera inte apparaten under användning eller när den fortfarande är varm.

Varning! Låt apparaten svalna innan du hanterar eller rengör den.

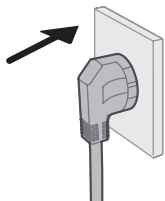
Grilla med ånga

Du kan grilla med ånga som har producerats av en vätska, till exempel vatten, för att få mört kött.

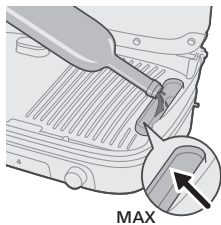
Varning! Fyll endast ångbehållaren med vatten eller örter. Tillsätt inga andra vätskor som olja eller marinader.

Varning! För att förhindra att ångbehållaren svämmar över ska du aldrig fylla ångbehållaren med varmt vatten eller vatten som precis har kokat.

1 Linda ut nätsladden.

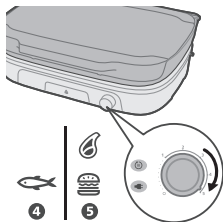
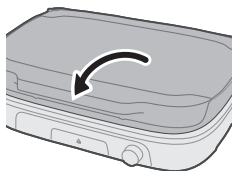


- 2** Sätt i kontakten i ett jordat vägguttag.
- Indikatorlampan för ström  tänds.



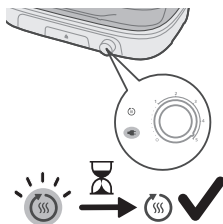
- 3** Fyll ångbehållaren med vatten och stäng locket.

Obs! Fyll aldrig ångbehållaren över maxnivån för att förhindra att den kokar över.

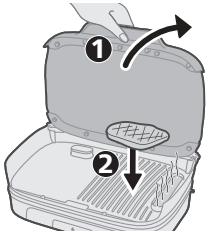


- 4** Om du vill grilla med ånga ställer du in temperaturreglaget på inställning 4 eller 5 och stänger glaslocket för att förhindra att ångan sipprar ut.
- Indikatorlampan tänds.

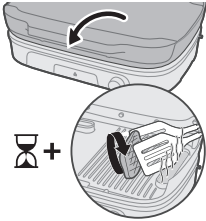
Obs! En del ånga kan sippra ut även när locket är stängt.



- 5** Låt apparaten förvärmas tills indikatorlampan släcks.
- Apparaten är nu klar att använda.



6 Placera ingredienserna på den varma grillplattan.

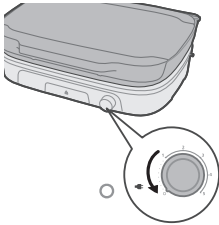


7 Stäng glaslocket så att ångan kan ge smak åt maten och för att förhindra att fett stänker.

8 Vänd ingredienserna på grillplattan då och då.

Varning! Skär aldrig ingredienserna medan de ligger på grillplattan och använd inte metallredskap för att vända ingredienserna. Det kan skada non-stick-beläggningen.

Obs! Det är normalt att köttet inte får en stekyta eller blir knaperstekt. Du kan grilla med locket öppet för att få ett kött med mer stekyta eller som är mer knaperstekt på utsidan.



9 När ingredienserna är klara öppnar du glaslocket, tar bort ingredienserna från grillplattan och vrider tillbaka temperaturreglaget till 0.

Varning! Använd inte metallredskap för att ta bort ingredienserna från grillplattan. Det kan skada non-stick-beläggningen.

Varning! Flytta eller transportera inte apparaten under användning eller när den fortfarande är varm.

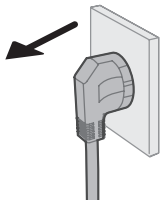
Livsmedelstabell

Kategori	Receptbok	Grillplatta	Grilleffektinställning (1–5)	Föreslagen tillagningstid (minuter)
Nötkött	Biffstek	Platt sida/räfflad sida	5	13–15
	Tunt nötkött	Platt sida/räfflad sida	5	14–16
	Tjock hamburgare	Platt sida/räfflad sida	5	14–16
Lamm	Lammkotlett	Platt sida/räfflad sida	5	8–10
Fläsk	Fläskkotlett	Platt sida/räfflad sida	5	8–10

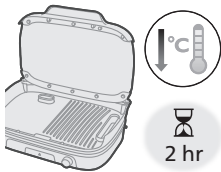
Kyckling	Kycklingklubbor	Platt sida/räfflad sida	5	30–35
	Kycklingvingar	Platt sida/räfflad sida	5	25–30
Fisk	Fiskfilé	Räfflad sida	4–5	14–16
Räkor	Räkor	Räfflad sida	5	8–10
Kebab	Kebab	Platt sida/räfflad sida	5	18–20
Varm korv	Varm korv	Platt sida/räfflad sida	5	16–18
Grönsaker	Svamp och tomater	Räfflad sida	4	10–12
	Squash och paprika	Räfflad sida	4	10–12
Funktion	Tina	Räfflad sida	1–2	
	Uppvärmning	Platt sida/räfflad sida	2–3	

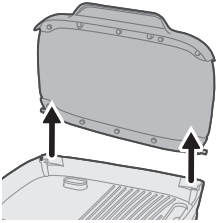
Rengöring och underhåll

1 Dra ur nätsladden.



2 Låt apparaten och grillplattan svalna helt innan du börjar rengöra dem.

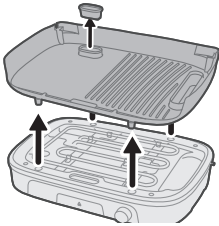




- 3 Ta bort glaslocket genom att öppna locket och sedan lyfta bort det från gångjärnen.
- 4 Rengör glaslocket i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.

Obs! Var försiktig eftersom glaslocket kan gå sönder om du tappar det.

Obs! Det kan finnas mörka fläckar på locket när du har grillat med rök. Det tar du enkelt bort med varmt vatten och lite diskmedel.



- 5 Ta bort rökskålen från grillplattan.

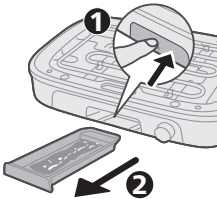
Varning! Töm rökskålens innehåll på en (keramik)tallrik. Låt de torkade kryddorna svalna innan du kastar dem. Du kan även lägga de torkade kryddorna i kallt vatten och sedan slänga dem.

- 6 Rengör rökskålen i varmt vatten med lite diskmedel.

Varning! Rengör inte rökskålen i diskmaskinen.

- 7 Skrapa ned överflödigt fett och matrester på grillplattan i avrinningsskåran med en stekspade i trä eller silikon.
- 8 Använd hushållspapper för att ta bort eventuellt kvarvarande fett och matrester från grillplattan.
- 9 Rengör grillplattan i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.

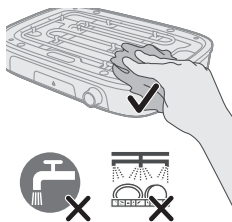
Obs! Blötlägg grillplattan först i varmt vatten om fett eller matrester har fastnat på grillplattan. Använd inte slipande rengöringsmedel eller skurborstar för att rengöra grillplattan.



- 10 Ta bort fett och matrester från droppbrickan.

- 11 Rengör droppbrickan i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.

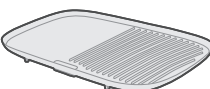
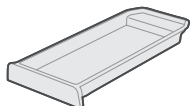
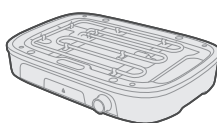




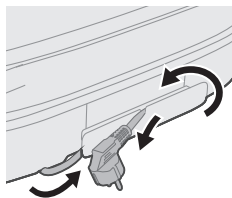
12 Rengör basenheten med en fuktig trasa.

Fara: Sänk inte ned basenheten eller nätsladden i vatten eller någon annan vätska.

13 Torka apparatens alla delar noggrant.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Förvaring



- 1 Koppla ur apparaten och låt den svalna, och se till att alla delar är rena och torra innan du ställer undan den.
- 2 Sätt på glaslocket, placera rökskålen i grillplattan, placera grillplattan i basenheten och skjut in droppbrickan i basenheten.
- 3 Linda upp nätsladden och lägg apparaten i förpackningen för att skydda basenheten.
- 4 Förvara apparaten på en torr plats.

Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som du kan råka ut för med apparaten. Om du inte kan åtgärda problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till www.home.id/support där det finns en lista med vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att slå på grillen.	Strömsladden är inte ansluten till ett fungerade eluttag.	Se till att strömsladden är korrekt ansluten till ett fungerade eluttag.
	Strömbrytaren är i avstängt (0) läge.	Kontrollera strömbrytaren och säkerställ att den är i läget "på" (1–5).
	Den borttagbara plattan är felmonterad.	Se till att den borttagbara plattan är korrekt monterad och sitter ordentligt på plats.
Ojämn uppvärmning under tillagning.	Grillplattorna är inte korrekt inriktade eller placerade.	Kontrollera att grillplattorna är korrekt inriktade och sitter ordentligt på plats.
	Maten har inte fördelats jämnt på grillplattorna.	Se till att maten är jämnt fördelad på grillplattorna.
	Grillen har inte förvärmats tillräckligt.	Justera temperaturen till en jämn inställning och låt grillen förvärmas ordentligt innan den används.
Överdrivet mycket rök eller det luktar bränt under användning.	Överflödigt fett eller överflödiga olja droppar ned på värmeelementen.	Se till att överflödigt fett eller överflödiga olja inte droppar ned på värmeelementen under tillagning.
	Rester på grillplattorna.	Rengör grillplattorna noggrant för att ta bort eventuella rester som kan göra att det bildas rök.
	För mycket olja eller fett används under tillagningen.	Undvik att använda stora mängder olja eller fett under tillagningen.
Problem med non-stick-beläggningen.	Non-stick-beläggningen flagnar eller är skadad.	Sluta använda produkten och kontakta tillverkaren för reparation eller byte.
	Köksredskap i metall används på grillplattorna.	Använd inte köksredskap i metall för att förhindra att non-stick-beläggningen repas.
	Felaktig rengöring eller skötsel.	Följ de rekommenderade instruktionerna för rengöring och underhåll för att förlänga non-stick-beläggningens livslängd.
Ojämnta tillagningsresultat.	Livsmedlen har olika tjocklek eller är inte korrekt tillredda.	Se till att livsmedlen är lika tjocka och korrekt tillredda innan du tillagar dem.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Felaktiga tillagningstider eller -temperaturer används.	Följ de rekommenderade tillagningstiderna och -temperaturerna för varje typ av livsmedel.
	Grillen öppnas för ofta under tillagningen.	Undvik att öppna grillen för ofta eftersom det kan leda till ojämn tillagning.

İçerik

Önemli güvenlik talimatları	449
Tehlike	449
Uyarı	449
Dikkat	450
Giriş	450
Genel açıklama	451
Kontrol paneline genel bakış	452
İlk kullanımdan önce	454
Kullanım öncesi hazırlıklar	454
Cihazı kullanma	455
Normal ızgara - Oluklu tarafla ızgara yapma	455
Sebze ızgara - Düz tarafla ızgara yapma	456
Buz çözme ve yeniden ısıtma - Düz tarafla ızgara yapma	457
Dumanlı ızgara	459
Buharlı ızgara	460
Yiyecek tablosu	462
Temizlik ve bakım	463
Saklama	466
Sorun giderme	466

Önemli güvenlik talimatları

Cihazı kullanmadan önce bu önemli bilgileri dikkatle okuyun ve gelecekte başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Cihazı veya elektrik kablosunu suya ya da başka bir sıvıya batırmayın.

Uyarı

- Cihazı düz, yatay, kuru ve kaygan olmayan bir yüzeye yerleştirin.
- Devrilmesini önlemek için cihazı masanın veya tezgahın kenarına yerleştirmemeye özen gösterin.
- Takılmanızı önlemek için güç kablosunun ve herhangi bir uzatma kablosunun yürüdüğünüz yerlere koyulmadığından emin olun.
- Cihazı çalışırken kesinlikle hareket ettirmeyin.
- Cihazı asla dış mekanlarda kullanmayın.
- Plastik aletlerin veya ısıya duyarlı diğer malzemelerin pişirme sırasında plakalara temas etmesine izin vermeyin.
- Yanmayı önlemek için çalışma sırasında plaka serbest bırakma mandallarına veya sıçrama önleyici pişirme baffle plakasına dokunmayın.
- Ürününüzün bozulmasını önlemek için hiçbir zaman flambé tekniğinin kullanıldığı tarifleri yapmayın.

- Izgaraların üzerine plastik, polietilen veya folyo kağıt ile sarılmış yiyecekler koymayın, aksi takdirde yangın çıkarabilir veya plakalara zarar verebilir.
- Isıtma plakalarına zarar vermemek adına kızartmak veya karıştırmak için metal spatula kullanmayın.
- Cihazı prize takmadan önce, cihazın altında belirtilen voltajın yerel şebeke voltajıyla aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik fişi, kablolu veya diğer parçalar hasar görmüşse cihazı kullanmayın.
- Şebeke kablolarını sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Tehlikeli bir durum yaratmamak için cihazı asla harici bir zamanlayıcı anahtarına bağlamayın.
- Cihazı çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- Bu cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duymasal ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin denetiminden sorumlu kişilerin bulunması veya güvenli kullanım talimatlarının bu kişilere sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkları sürece, çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablolarını 8 yaşından küçük çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Cihaz, harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.
- Besleme kablolu hasar görmüşse herhangi bir tehlikenin ortaya çıkmasını önlemek için kabloların üretici, servis temsilcisi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.

Dikkat

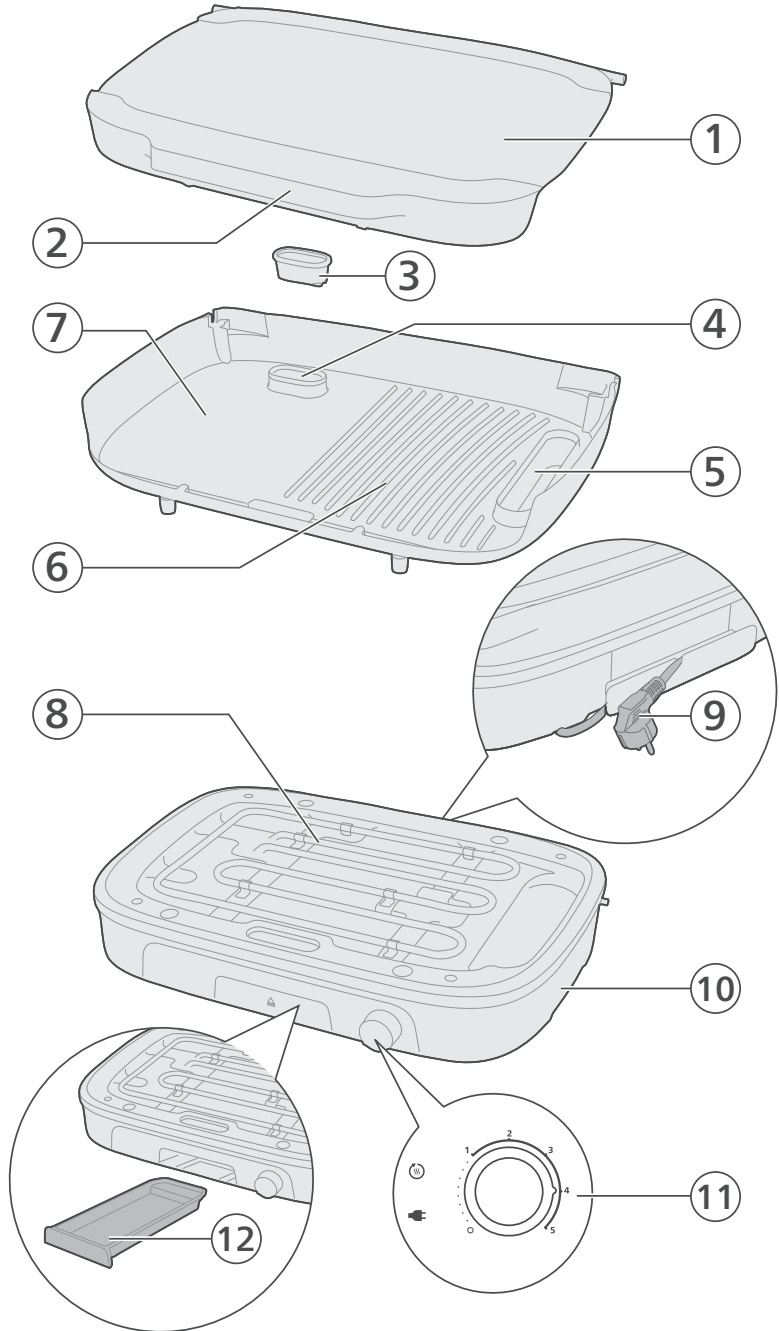
- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır. Mağazaların, ofislerin, çiftliklerin veya diğer çalışma ortamlarının personel mutfakları gibi ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Otel, motel, pansiyon ve diğer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından kullanılmak üzere de tasarlanmamıştır.
- Cihazı sadece topraklı prize takın.
- Güç kablolarının, cihazın yerleştirildiği masa ya da tezgahın sarkmamasına dikkat edin.
- Cihaz çalışırken açık yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Cihazı temizlemeden veya kaldırmadan önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Yapışmaz yüzeye zarar vereceğinden plakalara hiçbir zaman keskin veya aşındırıcı maddeler temas ettirmeyin.
- Kullandıktan sonra cihazı mutlaka kapatın ve fişini çekin.
- Izgaranızdan en iyi sonucu almak için her kullanımdan sonra cihazı mutlaka temizleyin. Izgaraları sökerken açıkta kalan ısıtma elemanlarını bir bezle temizleyin. Bu pedlerin üzerine su damlatmamaya dikkat edin.

Giriş

Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz!

Sunduğumuz destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü www.home.id adresinde kaydettirin.

Genel açıklama



- 1 Cam kapak
- 2 Isınmayan sap
- 3 Tütsü haznesi
- 4 Tütsü haznesi açıklığı
- 5 Buhar haznesi
- 6 Izgara plakası (oluklu taraf)
- 7 Izgara plakası (düz taraf)
- 8 Isıtma elemanı
- 9 Elektrik kablosu ve fiş
- 10 Taban
- 11 Sıcaklık kontrolleri ve Gösterge ışığı
- 12 Yağ tepsisi

Kontrol paneline genel bakış



Kontrol paneli (sağ taraf) - Güç ve temel işlemler



Izgara güç ayarlarına sahip sıcaklık kontrol düğmesi

İstenen ızgara gücünü seçmek için kontrol düğmesini kullanın.

Ayarı 0'a getirmek cihazı kapatır.

1'den 5'e kadar olan ayarlar farklı ızgara güç seviyeleri sağlar.



Fiş gösterge ışığı

Bu gösterge, cihaz elektrik şebekesine bağlandığında yanar.



Isıtma gösterge ışığı

Bu ışık, cihaz ısınırken yanar. Işık söndüğünde, cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaşmıştır ve kullanıma hazırdır.

Kontrol paneli (sol taraf) - önerilen işlevler ve malzemeler

Hızlı referans
simgesi grup
1 (Buz çözme / Yeniden
ısıtma) Tanım



Izgara güç ayarları simgesi (1-3)

Izgara güç ayarlarının (1-3) önerildiğini belirtir.



Buz çözme simgesi

Izgaranın yiyeceklerin buzunu çözmek için önerildiğini belirtir.



Yeniden ısıtma simgesi

Izgaranın yiyecekleri yeniden ısıtmak için önerildiğini belirtir.



Düz plaka simgesi

Izgara plakasının düz tarafının kullanılmasının önerildiğini belirtir.

Özet

Yiyeceklerin buzunu çözmek veya yiyecekleri yeniden ısıtmak için 1 ile 3 arası ızgara güç ayarlarını kullanabilir ve düz plakayla pişirebilirsiniz.

Hızlı referans
simgesi grup
2 (Sebzeler
/ Balık)

Tanım

4

Izgara güç ayarı simgesi 4

Izgara güç ayarı 4 seviyesinin önerildiğini belirtir.



Sebzeler simgesi

Izgaranın ızgara sebze yapmak için önerildiğini belirtir.



Balık simgesi

Izgaranın ızgara balık yapmak için önerildiğini belirtir.



Düz ve oluklu plaka simgesi

Izgara plakasının hem düz tarafının hem de oluklu tarafının kullanılmasının önerildiğini belirtir.

Özet

Izgara sebze veya balık yapmak için ızgara güç ayarı 4 seviyesini kullanabilir ve hem düz hem de oluklu plakayla pişirebilirsiniz.

Hızlı referans
simgesi grup
3 (Biftek /
Hamburger)

Tanım

5

Izgara güç ayarı simgesi 5

Izgara güç ayarı 5 seviyesinin önerildiğini belirtir.



Biftek simgesi

Izgaranın ızgara biftek yapmak için önerildiğini belirtir.



Hamburger simgesi

Izgaranın ızgara hamburger yapmak için önerildiğini belirtir.



Oluklu plaka simgesi

Izgara plakasının oluklu tarafının kullanılmasının önerildiğini belirtir.

Özet

Izgara biftek veya hamburger yapmak için ızgara güç ayarı 5 seviyesini kullanabilir ve oluklu plakayla pişirebilirsiniz.

Kontrol paneli (ek)



Yağ tepsisini çıkarmak için basın.

İlk kullanımdan önce

Önemli: İlk kullanımda cihaz bir miktar duman ve koku yayabilir. Bu normaldir; duman ve koku birkaç dakika içerisinde dağılacaktır.

Dikkat: Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.

- 1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- 2 Cihazdaki yapışkanları veya etiketleri (varsa) çıkarın.
- 3 İlk kullanımdan önce cihazı iyice temizleyin.

Kullanım öncesi hazırlıklar

Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas edecek tüm parçaları iyice temizleyin (bkz. "Temizlik ve Bakım" bölümü).

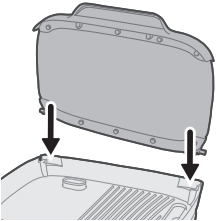
Cihazı kullanmaya başlamadan önce tüm parçaların tamamen kuru olduğundan emin olun.

Izgara plakasının yapışmaz kaplamasına zarar vereceğinden metal, keskin veya aşındırıcı mutfak aletleri kullanmayın.

Kullanmadığınız zamanlarda bile tütsü haznesini her zaman ızgara plakasındaki açıklığa yerleştirin. Aksi takdirde, tütsü haznesinin açıklığından ızgara plakasının altındaki ısıtma elemanına yağ sıçrayabilir.

- 1 Tabanı sabit ve düz bir yüzeye yerleştirin.
- 2 Yağ tepsisini kaydırarak cihaza takın.
- 3 Cam kapağı ızgara plakasına takın.

Not: Kapak, daha hızlı ızgara yapmak ve dumanlı veya buharlı ızgara yaparken ortaya çıkan farklı aromaların yiyeceklerinize sinmesini sağlamak için gereklidir. Tütsüyle veya buharla ızgara yaparken kapağın her zaman kapalı olduğundan emin olun.

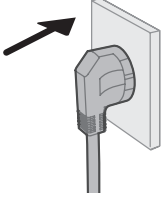


Cihazı kullanma

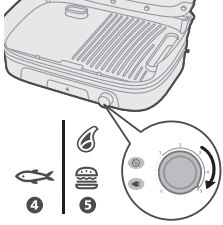
Normal ızgara - Oluklu tarafla ızgara yapma

Tütsü haznesine kesinlikle yağ veya başka bir sıvı koymayın.

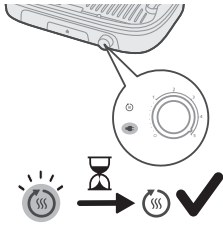
- 1 Elektrik kablosunu açın.
- 2 Cihazın fişini topraklı prize takın.
 - Fiş gösterge ışığı  yanar.



- 3 Sıcaklık kontrolünü ızgara yapmak istediğiniz ayara getirin.
 - Sıcaklık ayarı ve ızgara süresi hakkında bilgi için yiyecek hazırlama tablosuna bakın.
 - Isıtma gösterge ışığı yanar.



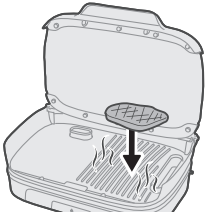
- 4 Gösterge ışığı sönmeye kadar cihazın ısınmasını bekleyin.
 - Cihaz artık kullanıma hazırdır.

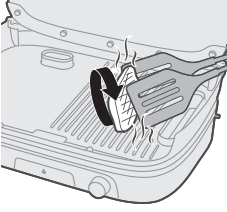


- 5 Malzemeleri sıcak ızgara plakasına yerleştirin.

Not: Izgara işlemi sırasında gösterge ışığının yanması, cihazın tekrar ısınmaya başladığını gösterir. Izgara yapmaya devam edebilirsiniz.

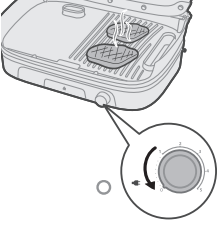
Not: Kapağı kapatabilir veya açık bırakabilirsiniz.





6 Izgara plakasındaki malzemeleri zaman zaman çevirin.

Dikkat: Malzemeleri ızgara plakasının üzerindeyken kesinlikle kesmeyin ve malzemeleri döndürmek için metal aletler kullanmayın. Bu, yapışmaz yüzeye zarar verebilir.



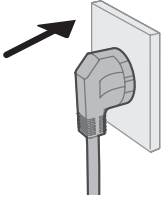
7 Malzemeler istediğiniz şekilde piştiğinde ızgara plakasından alın. Sıcaklık kontrolünü tekrar 0 ayarına getirin.

Dikkat: Malzemeleri ızgara plakasından almak için metal aletler kullanmayın. Bu, yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

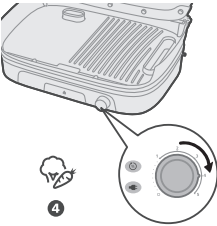
Dikkat: Cihazı kullanım sırasında veya hala sıcakken hareket ettirmeyin veya taşımayın.

Sebze ızgara - Düz tarafla ızgara yapma

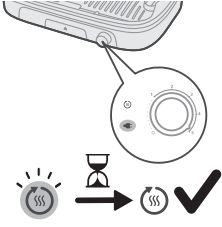
Tütsü haznesine kesinlikle yağ veya başka bir sıvı koymayın.



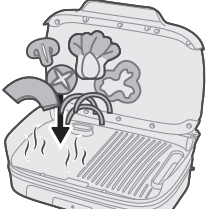
- 1 Elektrik kablosunu açın.
- 2 Cihazın fişini topraklı prize takın.
- Fiş gösterge ışığı yanar.



- 3 Sıcaklık kontrolünü 4 ayarına getirin.
- Sıcaklık ayarı ve ızgara süresi hakkında bilgi için yiyecek hazırlama tablosuna bakın.
- Gösterge ışığı yanar.



- 4 Gösterge ışığı sönene kadar cihazın ısınmasını bekleyin.
- Cihaz artık kullanıma hazırdır.



- 5 Malzemeleri sıcak ızgara plakasına yerleştirin.

Not: Izgara işlemi sırasında gösterge ışığının yanması, cihazın tekrar ısınmaya başladığını gösterir. Izgara yapmaya devam edebilirsiniz.

Not: Kapağı kapatabilir veya açık bırakabilirsiniz.

- 6 Izgara plakasındaki malzemeleri zaman zaman çevirin.

Dikkat: Malzemeleri ızgara plakasının üzerindeyken kesinlikle kesmeyin ve malzemeleri döndürmek için metal aletler kullanmayın. Bu, yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

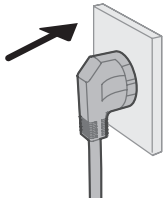


- 7 Malzemeler istediğiniz şekilde piştiğinde ızgara plakasından alın. Sıcaklık kontrolünü tekrar 0 ayarına getirin.

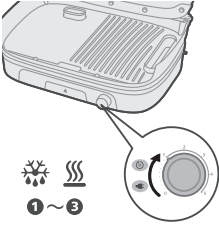
Dikkat: Malzemeleri ızgara plakasından almak için metal aletler kullanmayın. Bu, yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

Dikkat: Cihazı kullanım sırasında veya hala sıcakken hareket ettirmeyin veya taşımayın.

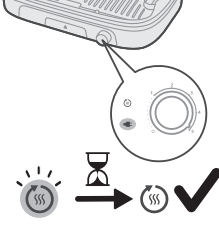
Buz çözme ve yeniden ısıtma - Düz tarafla ızgara yapma



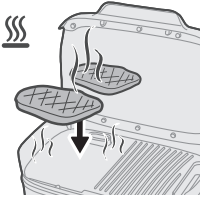
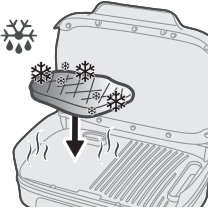
- 1 Elektrik kablosunu açın.
2 Cihazın fişini topraklı prize takın.
- Fiş gösterge ışığı yanar.



- 3 Sıcaklık kontrolünü 1/2 (buz çözme) veya 2/3 (tekrar ısıtma) ayarına getirin.
- Gösterge ışığı yanar.



- 4 Gösterge ışığı sönene kadar cihazın ısınmasını bekleyin.
- Cihaz artık kullanıma hazırdır.



- 5 Malzemeleri sıcak ızgara plakasına yerleştirin.

Not: Izgara işlemi sırasında gösterge ışığının yanması, cihazın tekrar ısınmaya başladığını gösterir. Izgara yapmaya devam edebilirsiniz.

Not: Kapağı kapatabilir veya açık bırakabilirsiniz.

- 6 Aşırı ısınmayı önlemek için yiyecekleri düzenli olarak kontrol edin.
- Gerekirse ızgara plakasındaki malzemeleri zaman zaman çevirin.

Dikkat: Malzemeleri ızgara plakasının üzerindeyken kesinlikle kesmeyin ve malzemeleri döndürmek için metal aletler kullanmayın. Bu, yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

- 7 Malzemeler istediğiniz şekilde piştiğinde ızgara plakasından alın. Sıcaklık kontrolünü tekrar 0 ayarına getirin.

Dikkat: Malzemeleri ızgara plakasından almak için metal aletler kullanmayın. Bu, yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

Dikkat: Cihazı kullanım sırasında veya hala sıcakken hareket ettirmeyin veya taşımayın.

Dumanlı ızgara

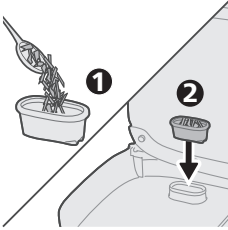
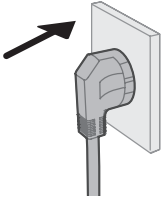
Yemeklerinize lezzet katmak için kurutulmuş baharatlardan çıkan dumanla ızgara yapabilirsiniz.

Tütsü haznesine kesinlikle yağ veya başka bir sıvı koymayın.

Bu cihazda kömür veya benzeri yakıtlar kullanmayın.

İpucu: Izgara sırasında kapağın yanlarından duman çıktığı için ızgarayı davlumbazın altına veya iyi havalandırılan bir odaya yerleştirin.

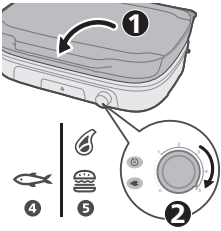
- 1 Elektrik kablosunu açın.
- 2 Fişi topraklı bir duvar prizine takın.
 - Fiş gösterge ışığı  yanar.

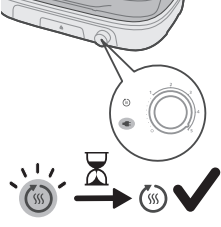


- 3 Tütsü haznesini kurutulmuş baharatlarla doldurun ve ızgara plakasındaki açıklığa yerleştirin.
 - Hafif ıslı bir tat için hazneyi alt çizgiye kadar doldurun. Yiyeceklerinizi 10-15 dakika boyunca tütsüleyebilirsiniz.
 - Orta düzeyde ıslı bir tat için hazneyi ortadaki çizgiye kadar doldurun. Yiyeceklerinizi 20-25 dakika boyunca tütsüleyebilirsiniz.
 - Yoğun ıslı bir tat için hazneyi ağzına kadar doldurun. Yemeğinizi 30 dakika boyunca tütsüleyebilirsiniz.

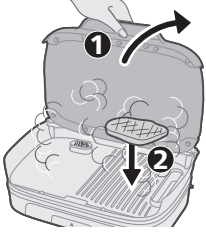
Not: Yeniden dumanlı ızgara yapmadan önce tütsü haznesini mutlaka boşaltın. Aynı kurutulmuş baharatları tekrar kullanmayın.

- 4 Dumanlı ızgara yapmak için sıcaklık kontrolünü 5 ayarına getirin ve dumanın çıkmasını önlemek için cam kapağı kapatın.
 - Gösterge ışığı yanar.

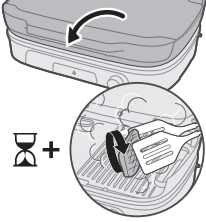




- 5 Gösterge ışığı sönene ve tütsü haznesinden yoğun duman çıkana kadar cihazın ısınmasını bekleyin.
- Cihaz artık kullanıma hazırdır.



- 6 Cam kapağı açın ve malzemeleri sıcak ızgara plakasına yerleştirin.

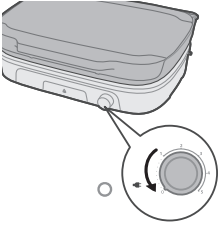


- 7 Duman aromasının yiyeceklere sinmesini sağlamak ve yağ sıçramasını önlemek için cam kapağı kapatın.

Not: Kapağın yanlarından bir miktar duman çıkması normaldir.

- 8 Izgara plakasındaki malzemeleri zaman zaman çevirin.

Dikkat: Malzemeleri ızgara plakasının üzerindeyken kesinlikle kesmeyin ve malzemeleri döndürmek için metal aletler kullanmayın. Bu, yapışmaz yüzeye zarar verebilir.



- 9 Malzemeler dilediğiniz şekilde piştiğinde cam kapağı açın, yiyecekleri ızgara plakasından alın ve sıcaklık kontrolünü tekrar 0 ayarına getirin.

Dikkat: Tütsü haznesini bir (seramik) tabağa boşaltın. Kurutulmuş baharatları çöpe atmadan önce soğumaya bırakın. Kurutulmuş baharatları soğuk suya batırıp çöpe de atabilirsiniz.

Dikkat: Malzemeleri ızgara plakasından almak için metal aletler kullanmayın. Bu, yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

Dikkat: Cihazı kullanım sırasında veya hala sıcakken hareket ettirmeyin veya taşımayın.

Dikkat: Cihaza dokunmadan veya cihazı temizlemeden önce soğumasını bekleyin.

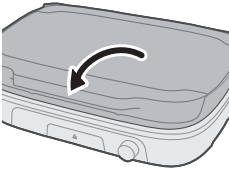
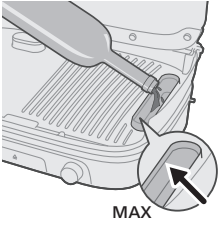
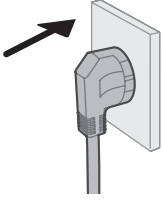
Buharlı ızgara

Etinizin yumuşak olması için su gibi bir sıvının ürettiği buharla ızgara yapabilirsiniz.

Dikkat: Buhar haznesini sadece su veya otlarla doldurun. Yağ veya marine sosu gibi başka sıvılar eklemeyin.

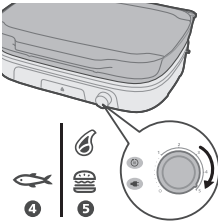
Dikkat: Buhar haznesinin taşmasını önlemek için hazneyi doldururken asla sıcak su veya yeni kaynatılmış su kullanmayın.

- 1 Elektrik kablosunu açın.
- 2 Fişi topraklı bir duvar prizine takın.
- Fiş gösterge ışığı  yanar.



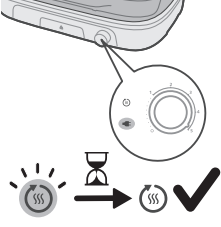
- 3 Buhar haznesini suyla doldurun ve kapağı kapatın.

Not: Buhar haznesinde aşırı kaynamayı önlemek için hazneyi asla maksimum seviye göstergesini aşacak kadar doldurmayın.

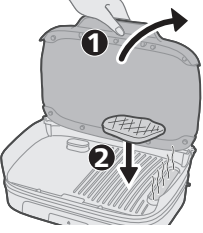


- 4 Buharla ızgara yapmak için sıcaklık kontrolünü 4 veya 5 ayarına getirin ve buharın çıkmasını önlemek için cam kapağı kapatın.
- Gösterge ışığı yanar.

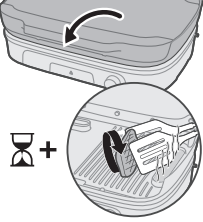
Not: Kapak kapalıyken bile biraz buhar çıkabilir.



- 5 Gösterge ışığı sönene kadar cihazın ısınmasını bekleyin.
- Cihaz artık kullanıma hazırdır.



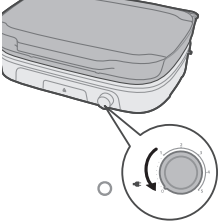
- 6 Malzemeleri sıcak ızgara plakasına yerleştirin.



- 7 Buhar aromasının yiyeceklere sinmesini sağlamak ve yağın sıçramasını önlemek için cam kapağı kapatın.
8 Izgara plakasındaki malzemeleri zaman zaman çevirin.

Dikkat: Malzemeleri ızgara plakasının üzerindeyken kesinlikle kesmeyin ve malzemeleri döndürmek için metal aletler kullanmayın. Bu, yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

Not: Etin kızarmaması veya çitirlaşmaması normaldir. Etin daha çok kızarmasını veya daha çitir olması isterseniz kapak açık tutarak ızgara yapabilirsiniz.



- 9 Malzemeler dilediğiniz şekilde piştiğinde cam kapağı açın, yiyecekleri ızgara plakasından alın ve sıcaklık kontrolünü tekrar 0 ayarına getirin.

Dikkat: Malzemeleri ızgara plakasından almak için metal aletler kullanmayın. Bu, yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

Dikkat: Cihazı kullanım sırasında veya hala sıcakken hareket ettirmeyin veya taşımayın.

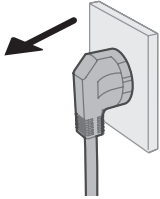
Yiyecek tablosu

Kategori	Tarif	Izgara plakası	Izgara güç ayarı (1-5)	Önerilen pişirme süresi (dakika)
----------	-------	----------------	---------------------------	-------------------------------------

Sığır eti	Biftek	Düz taraf / Oluklu taraf	5	13-15
	Dana bonfile	Düz taraf / Oluklu taraf	5	14-16
	Kalın dana hamburger köftesi	Düz taraf / Oluklu taraf	5	14-16
Kuzu eti	Kuzu kıyma	Düz taraf / Oluklu taraf	5	8-10
Domuz eti	Domuz kıyma	Düz taraf / Oluklu taraf	5	8-10
Tavuk	Tavuk baget	Düz taraf / Oluklu taraf	5	30-35
	Tavuk kanat	Düz taraf / Oluklu taraf	5	25-30
Balık	Balık fileto	Oluklu taraf	4-5	14-16
Karides	Karides	Oluklu taraf	5	8-10
Kebap	Kebap	Düz taraf / Oluklu taraf	5	18-20
Sosisli sandviç	Sosisli sandviç	Düz taraf / Oluklu taraf	5	16-18
Sebze	Mantar ve domates	Oluklu taraf	4	10-12
	Kabak ve dolmalık biber	Oluklu taraf	4	10-12
İşlev	Buz çözme	Oluklu taraf	1-2	
	Isıtma	Düz taraf / Oluklu taraf	2-3	

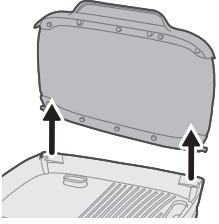
Temizlik ve bakım

1 Cihazın fişini çekin.





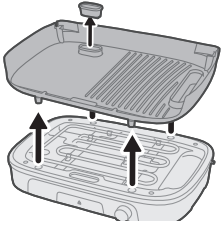
- 2 Temizlemeye başlamadan önce cihazın ve ızgara plakasının tamamen soğumasını bekleyin.



- 3 Cam kapağı sökmek için kapağı açın ve menteşelerinden çıkarın.
4 Cam kapağı sıcak suda bir miktar bulaşık deterjanıyla veya bulaşık makinesinde yıkayın.

Not: Cam kapağa dikkat edin, düşürürseniz kırılabilir.

Not: Dumanlı ızgara yaptıktan sonra kapakta koyu bir nokta belirebilir. Sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjanıyla bu lekeyi kolayca çıkarabilirsiniz.



- 5 Tütsü haznesini ızgara plakasından çıkarın.

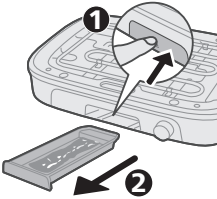
Dikkat: Tütsü haznesini bir (seramik) tabağa boşaltın. Kurutulmuş baharatları çöpe atmadan önce soğumaya bırakın. Kurutulmuş baharatları soğuk suya batırıp çöpe de atabilirsiniz.

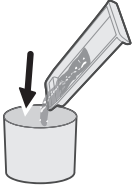
- 6 Tütsü haznesini sıcak suda bir miktar bulaşık deterjanıyla yıkayın.

Dikkat: Tütsü haznesini bulaşık makinesinde yıkamayın.

- 7 Izgara plakasındaki fazla yağ ve yiyecek kalıntılarını ahşap veya silikon spatulayla tahliye oluğuna itin.
8 Izgara plakasında kalan yağ ve yiyecek kalıntılarını temizlemek için havlu kağıt kullanın.
9 Izgara plakasını sıcak suda bir miktar bulaşık deterjanıyla veya bulaşık makinesinde yıkayın.

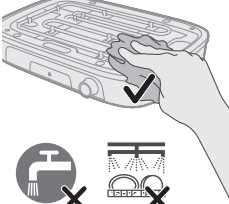
Not: Yağ veya yiyecek kalıntıları ızgara plakasına yapışmışsa ızgara plakasını önce sıcak suda bekletin. Izgara plakasını temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya bulaşık teli kullanmayın.





10 Yağ tepsisindeki yağ ve yiyecek kalıntılarını temizleyin.

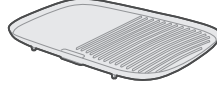
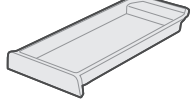
11 Yağ tepsisini sıcak suda bir miktar bulaşık deterjanıyla veya bulaşık makinesinde yıkayın.



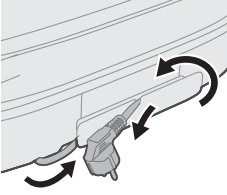
12 Tabanı nemli bir bezle silin.

Tehlike: Tabanı veya elektrik kablosunu suya ya da başka bir sıvıya batırmayın.

13 Cihazın tüm parçalarını iyice kurulayın.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Saklama



- 1 Cihazı fişten çekin ve soğumaya bırakın, saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- 2 Cam kapağı takın, tütsü haznesini ızgara plakasına yerleştirin, ızgara plakasını tabana yerleştirin ve yağ tepsisini kaydırarak tabana takın.
- 3 Elektrik kablosunu sarın ve tabanı korumak için cihazı kutuya yerleştirin.
- 4 Cihazı kuru bir yerde saklayın.

Sorun giderme

Bu bölümde cihaz ile ilgili en sık karşılaşılan sorunlar özetlenmiştir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız sık sorulan sorular listesi için www.home.id/support adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
Izgara açılmıyor.	Güç kablosu çalışan bir prize takılı değildir.	Güç kablosunun çalışan bir prize sağlam bir şekilde takılı olduğundan emin olun.
	Güç düğmesi "kapalı" (0) konumundadır.	Güç düğmesini kontrol edin ve "açık" (1-5) konumunda olduğundan emin olun.
	Çıkarılabilir plaka düzgün takılmamıştır.	Çıkarılabilir plakanın doğru şekilde takıldığından ve iyice yerine oturduğundan emin olun.
Pişirme sırasında eşit olmayan ısı dağılımı.	Izgara plakaları düzgün hizalanmamış veya yerine oturmamıştır.	Izgara plakalarının doğru şekilde hizalanıp hizalanmadığını ve sağlam bir şekilde yerine oturup oturmadığını kontrol edin.
	Yiyecek, ızgara plakalarına eşit şekilde yerleştirilmemiştir.	Yiyeceğin ızgara plakalarına eşit aralıklarla yerleştirildiğinden emin olun.
	Izgara yeterince önceden ısıtılmamıştır.	Sıcaklığı eşit bir ayara getirin ve kullanmadan önce ızgaranın iyice ısınmasını bekleyin.
Kullanım sırasında aşırı duman veya yanık kokusu.	Fazla katı veya sıvı yağ ısıtma elemanlarına damlıyordur.	Pişirme sırasında fazla katı veya sıvı yağın ısıtma elemanlarına damlamadığından emin olun.
	Izgara plakalarında birikmiş kalıntılar.	Dumana neden olabilecek birikmiş kalıntıları gidermek için ızgara plakalarını iyice temizleyin.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
	Pişirme sırasında aşırı sıvı veya katı yağ kullanılmıştır.	Pişirme sırasında aşırı miktarda sıvı veya katı yağ kullanmaktan kaçının.
Yapışmaz kaplama ile ilgili sorunlar.	Yapışmaz kaplama soyuluyordur veya hasar görmüştür.	Ürünü kullanmayı bırakın ve onarım veya değişim için üreticiyle iletişime geçin.
	Izgara plakalarında metal aletler kullanılmıştır.	Yapışmaz kaplamanın çizilmesini önlemek için yalnızca metal olmayan aletler kullanın.
	Yanlış temizlik veya bakım.	Yapışmaz kaplamanın ömrünü uzatmak için önerilen temizlik ve bakım talimatlarına uyun.
Tutarsız pişirme sonuçları.	Yiyeceğin kalınlığı eşit değildir veya yiyecek düzgün hazırlanmamıştır.	Pişirmeden önce yiyeceğin eşit kalınlıkta olduğundan ve düzgün şekilde hazırlandığından emin olun.
	Yanlış pişirme süreleri veya sıcaklıkları kullanılmıştır.	Her yiyecek türü için önerilen pişirme sürelerine ve sıcaklıklarına uyun.
	Izgara, pişirme sırasında çok sık açılmıştır.	Eşit olmayan pişirme sonuçlarına neden olabileceğinden, ızgarayı sık sık açmaktan kaçının.

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας	468
Κίνδυνος	468
Προειδοποίηση	468
Προσοχή	469
Εισαγωγή	470
Γενική περιγραφή	470
Επισκόπηση πίνακα ελέγχου	471
Πριν την πρώτη χρήση	473
Προετοιμασίες πριν τη χρήση	473
Χρήση της συσκευής	474
Κανονικό ψήσιμο - Ψήσιμο με την ανάγλυφη πλευρά	474
Ψήσιμο λαχανικών - Ψήσιμο με την επίπεδη πλευρά	475
Απόψυξη και ζέσταμα - Ψήσιμο με την επίπεδη πλευρά	476
Ψήσιμο με καπνό	478
Ψήσιμο με ατμό	480
Πίνακας τροφίμων	482
Καθαρισμός και συντήρηση	483
Αποθήκευση	485
Αντιμετώπιση προβλημάτων	486

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε αυτές τις σημαντικές πληροφορίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

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

Προειδοποίηση

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, οριζόντια, στεγνή, μη ολισθηρή επιφάνεια.
- Προσέξτε να μην τοποθετήσετε τη συσκευή στην άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας, ώστε να μην πέσει.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας και οποιοδήποτε καλώδιο επέκτασης δεν βρίσκονται στα σημεία διέλευσης για να αποφύγετε τυχόν ανατροπή της συσκευής.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν λειτουργεί.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- Μην αφήνετε πλαστικά σκεύη ή άλλα ευαίσθητα στη θερμότητα υλικά να έρθουν σε επαφή με τις πλάκες κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

- Μην αγγίζετε τα άγκιστρα απελευθέρωσης της πλάκας ή το κάλυμμα προστασίας από πιτσιλίσματα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας γιατί μπορεί να ζεματιστείτε.
- Για να μην προκαλέσετε ζημιά στο προϊόν σας, μην εκτελείτε συνταγές φλαμπέ στη συσκευή οποιαδήποτε στιγμή.
- Μην τοποθετείτε τρόφιμα που είναι τυλιγμένα με πλαστικό, ζελατίνα ή αλουμινόχαρτο πάνω στις πλάκες ψησίματος, καθώς μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή ζημιά στις πλάκες.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλική σπάτουλα για να τηγανίσετε ή να ανακατέψετε γιατί μπορεί να καταστρέψετε τις θερμαντικές πλάκες.
- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το φως, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν φθαρεί.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην συνδέετε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή, παρά μόνο αν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω από 8 ετών.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από τον εκπρόσωπο επισκευών του κατασκευαστή ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.

Προσοχή

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για φυσιολογική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία, αγροκτήματα ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης, δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανσιόν και λοιπούς χώρους διαμονής.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Μην αφήσετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου πάνω στον οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Η θερμοκρασία στις προσβάσιμες επιφάνειες ενδέχεται να είναι υψηλή όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις πλάκες με αιχμηρά ή λειαντικά αντικείμενα, καθώς αυτό προκαλεί ζημιά στην αντικολλητική τους επιφάνεια.

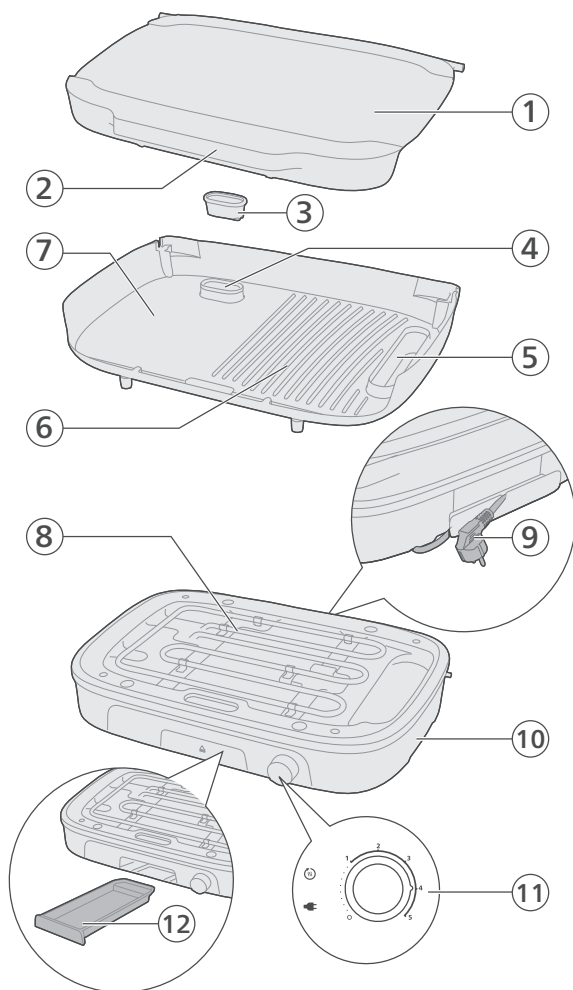
- Απενεργοποιείτε πάντα και αποσυνδέετε τη συσκευή μετά τη χρήση.
- Για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα με τη γκριλιέρα σας, να καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Αφού αφαιρέσετε τις πλάκες ψησίματος, καθαρίστε τα εκτεθειμένα θερμαντικά στοιχεία με ένα πανί. Προσέξτε να μην ρίξετε νερό.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips!

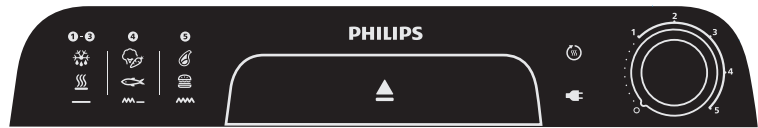
Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχουμε, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση **www.home.id**.

Γενική περιγραφή



- 1 Γυάλινο καπάκι
- 2 Αντιθερμική λαβή
- 3 Δοχείο καπνίσματος
- 4 Άνοιγμα για το δοχείο καπνίσματος
- 5 Δοχείο ατμού
- 6 Πλάκα ψησίματος (ανάγλυφη πλευρά)
- 7 Πλάκα ψησίματος (επίπεδη πλευρά)
- 8 Στοιχείο θερμότητας
- 9 Καλώδιο και φισ
- 10 Βάση
- 11 Χειριστήριο θερμοκρασίας και ενδεικτική λυχνία
- 12 Δίσκος για το λίπος

Επισκόπηση πίνακα ελέγχου



Πίνακας ελέγχου (δεξιά πλευρά) - Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση και βασικές λειτουργίες



Διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας με ρυθμίσεις έντασης ψησίματος

Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη ελέγχου για να επιλέξετε την επιθυμητή ένταση ψησίματος.

Η ρύθμιση 0 απενεργοποιεί τη συσκευή.

Οι ρυθμίσεις 1 έως 5 παρέχουν διαφορετικά επίπεδα έντασης ψησίματος.



Ενδεικτική λυχνία σύνδεσης

Η συγκεκριμένη ένδειξη ανάβει όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.



Ενδεικτική λυχνία θέρμανσης

Η συγκεκριμένη λυχνία ανάβει καθώς η συσκευή θερμαίνεται. Όταν η λυχνία σβήσει, η συσκευή έχει φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία και είναι έτοιμη για χρήση.

Πίνακας ελέγχου (αριστερή πλευρά) - συνιστώμενες λειτουργίες και υλικά

Ομάδα
εικονιδίων
γρήγορης
αναφοράς 1
(Απόψυ-
ξη/Ζέσταμα)

Περιγραφή



Εικονίδιο ρυθμίσεων έντασης ψησίματος (1-3)

Υποδεικνύει ότι συνιστώνται οι ρυθμίσεις έντασης ψησίματος (1-3).

**Εικονίδιο απόψυξης**

Υποδεικνύει ότι η ψηστιέρα συνιστάται για την απόψυξη τροφίμων.

**Εικονίδιο ζεστάματος**

Υποδεικνύει ότι η ψηστιέρα συνιστάται για το ζέσταμα τροφίμων.

Εικονίδιο επίπεδης πλάκας

Υποδεικνύει ότι συνιστάται η χρήση της επίπεδης πλευράς της πλάκας ψησίματος.

Περίληψη

Για την απόψυξη ή το ζέσταμα φαγητού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις ρυθμίσεις έντασης ψησίματος 1 έως 3 και να μαγειρέψετε με την επίπεδη πλάκα.

Ομάδα
εικονιδίων
γρήγορης
αναφοράς 2
(Λαχανικά
/Ψάρι)

Περιγραφή

4

Εικονίδιο ρύθμιση έντασης ψησίματος 4

Υποδεικνύει ότι συνιστάται η ρύθμιση έντασης ψησίματος 4.

**Εικονίδιο λαχανικών**

Υποδεικνύει ότι η ψηστιέρα συνιστάται για το ψήσιμο λαχανικών.

**Εικονίδιο ψαριών**

Υποδεικνύει ότι η ψηστιέρα συνιστάται για το ψήσιμο ψαριού.

**Εικονίδιο επίπεδης και ανάγλυφης πλάκας**

Υποδεικνύει ότι μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τόσο την επίπεδη όσο και την ανάγλυφη πλευρά της πλάκας ψησίματος.

Περίληψη

Για ψήσιμο λαχανικών ή ψαριού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση έντασης ψησίματος 4 και να μαγειρέψετε τόσο με την επίπεδη όσο και με την ανάγλυφη πλάκα.

Ομάδα
εικονιδίων
γρήγορης
αναφοράς 3
(Μπρι-
ζόλα/Μπι-
φτέκι)

Περιγραφή

5

Εικονίδιο ρύθμιση έντασης ψησίματος 5

Υποδεικνύει ότι συνιστάται η ρύθμιση έντασης ψησίματος 5.

**Εικονίδιο μπριζόλας**

Υποδεικνύει ότι η ψηστιέρα συνιστάται για το ψήσιμο μπριζόλας.

**Εικονίδιο μπιφτεκιού**

Υποδεικνύει ότι η ψηστιέρα συνιστάται για το ψήσιμο μπιφτεκιού.

**Εικονίδιο ανάγλυφης πλάκας**

Υποδεικνύει ότι συνιστάται η χρήση της ανάγλυφης πλευράς της πλάκας ψησίματος.

Περίληψη

Για ψήσιμο μπριζόλας ή μπιφτεκιού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση έντασης ψησίματος 5 και να μαγειρέψετε με την ανάγλυφη πλάκα.

Πίνακας ελέγχου (επιπρόσθετο)

Πατήστε για να βγει ο δίσκος συλλογής λίπους.

Πριν την πρώτη χρήση

Σημαντικό: Κατά την πρώτη χρήση, η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό και να αναδίδει μυρωδιά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα πρέπει να εξαφανιστεί σε μερικά λεπτά.

Προσοχή: Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες (αν υπάρχουν) από τη συσκευή.
- 3 Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση.

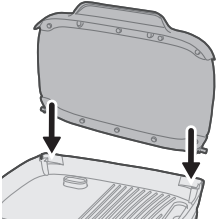
Προετοιμασίες πριν τη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά όλα τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα (δείτε το κεφάλαιο "Καθαρισμός και Συντήρηση").

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

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

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



- 1 Τοποθετήστε τη βάση πάνω σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.
- 2 Σύρετε τον δίσκο συλλογής λίπους στη βάση.
- 3 Στερεώστε το γυάλινο καπάκι στην πλάκα ψησίματος.

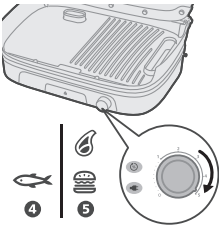
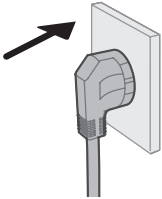
Σημείωση: Το καπάκι προσφέρει ταχύτερο ψήσιμο και βοηθά το φαγητό σας να απορροφήσει τα διαφορετικά αρώματα που προκύπτουν από το ψήσιμο με καπνό ή ατμό. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι πάντα κλειστό όταν ψήνετε με καπνό ή ατμό.

Χρήση της συσκευής

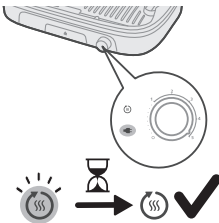
Κανονικό ψήσιμο - Ψήσιμο με την ανάγλυφη πλευρά

Μην ρίχνετε ποτέ λάδι ή άλλα υγρά στο δοχείο καπνίσματος.

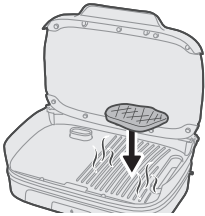
- 1 Ξετυλίξτε το καλώδιο.
- 2 Συνδέστε το φισ σε πρίζα με γείωση.
 - Η ενδεικτική λυχνία θέρμανσης  ανάβει.



- 3 Θέστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στη ρύθμιση που θέλετε να ψήσετε.
 - Ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος τροφίμων για να δείτε μια ενδεικτική ρύθμιση θερμοκρασίας και έναν ενδεικτικό χρόνο ψησίματος.
 - Η ενδεικτική λυχνία θέρμανσης ανάβει.



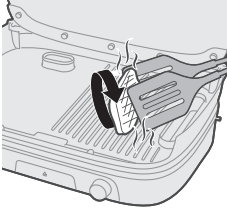
- 4 Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία.
 - Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.



5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στη ζεστή πλάκα ψησίματος.

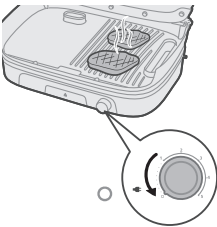
Σημείωση: Όταν η ενδεικτική λυχνία ανάψει κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η συσκευή θερμαίνεται ξανά. Μπορείτε απλά να συνεχίσετε το ψήσιμο.

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



6 Γυρίζετε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος ανά διαστήματα.

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



7 Όταν τα υλικά είναι έτοιμα, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, απομακρύνετε τα από την πλάκα ψησίματος. Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας ξανά στη θέση 0.

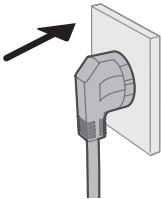
Προσοχή: Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να αφαιρέσετε τα υλικά από την πλάκα ψησίματος. Μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στην αντικολητική επιφάνεια.

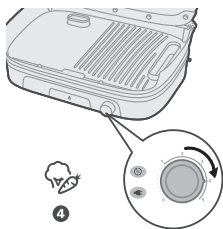
Προσοχή: Μην μετακινείτε και μην μεταφέρετε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται ή είναι ακόμα ζεστή.

Ψήσιμο λαχανικών - Ψήσιμο με την επίπεδη πλευρά

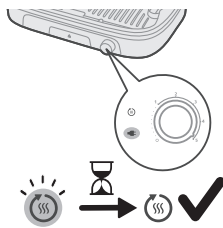
Μην ρίχνετε ποτέ λάδι ή άλλα υγρά στο δοχείο καπνίσματος.

- 1 Ξετυλίξτε το καλώδιο.
- 2 Συνδέστε το φισ σε πρίζα με γείωση.
- Η ενδεικτική λυχνία θέρμανσης  ανάβει.

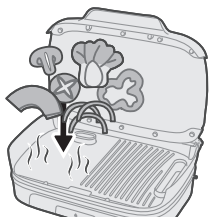




- 3 Γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας στη ρύθμιση 4.
- Ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος τροφίμων για να δείτε μια ενδεικτική ρύθμιση θερμοκρασίας και έναν ενδεικτικό χρόνο ψησίματος.
 - Ανάβει η ενδεικτική λυχνία.



- 4 Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία.
- Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.



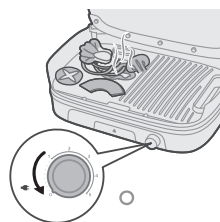
- 5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στη ζεστή πλάκα ψησίματος.

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

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

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

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



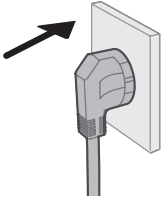
- 7 Όταν τα υλικά είναι έτοιμα, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, απομακρύνετε τα από την πλάκα ψησίματος. Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας ξανά στη θέση 0.

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

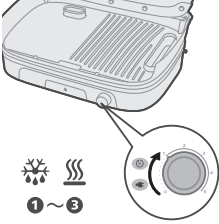
Προσοχή: Μην μετακινείτε και μην μεταφέρετε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται ή είναι ακόμα ζεστή.

Απόψυξη και ζέσταμα - Ψήσιμο με την επίπεδη πλευρά

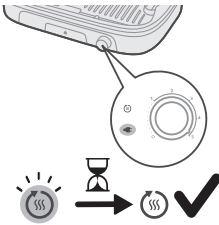
- 1 Ξετυλίξτε το καλώδιο.



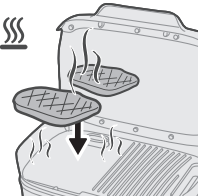
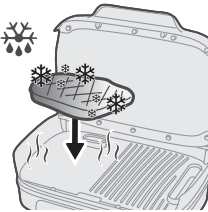
- 2** Συνδέστε το φισ σε πρίζα με γείωση.
 - Η ενδεικτική λυχνία θέρμανσης  ανάβει.



- 3** Ρυθμίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στη ρύθμιση 1/2 (απόψυξη) ή 2/3 (ζέσταμα).
 - Ανάβει η ενδεικτική λυχνία.



- 4** Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία.
 - Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.



- 5** Τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στη ζεστή πλάκα ψησίματος.

Σημείωση: Όταν η ενδεικτική λυχνία ανάβει κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η συσκευή θερμαίνεται ξανά. Μπορείτε απλά να συνεχίσετε το ψήσιμο.

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

- 6** Ελέγχετε τακτικά τα τρόφιμα για να αποφύγετε την υπερθέρμανση.
 - Γυρίζετε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος ανά διαστήματα εάν χρειάζεται.

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

- 7 Όταν τα υλικά είναι έτοιμα, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, απομακρύνετε τα από την πλάκα ψησίματος. Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας ξανά στη θέση 0.

Προσοχή: Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να αφαιρέσετε τα υλικά από την πλάκα ψησίματος. Μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στην αντικολητική επιφάνεια.

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

Ψήσιμο με καπνό

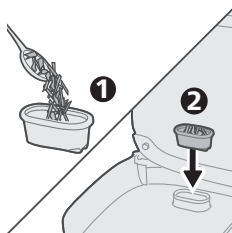
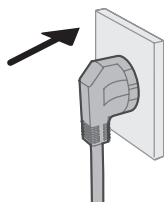
Μπορείτε να ψήσετε το φαγητό σας με καπνό από αποξηραμένα μπαχαρικά για να δώσετε περισσότερη ένταση στις γεύσεις.

Μην ρίχνετε ποτέ λάδι ή άλλα υγρά στο δοχείο καπνίσματος.

Μην χρησιμοποιείτε ξυλοκάρβουνα ή παρόμοια καύσιμα σε αυτή τη συσκευή.

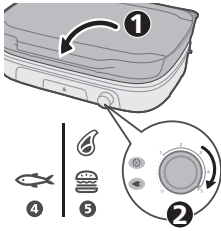
Συμβουλή: Τοποθετήστε την γκριλιέρα κάτω από τον απορροφητήρα ή σε καλά αεριζόμενο χώρο, καθώς κατά τη διάρκεια του ψησίματος διαφεύγει καπνός από τα πλαϊνά του καπακιού.

- 1 Ξετυλίξτε το καλώδιο.
- 2 Συνδέστε το φισ σε πρίζα με γείωση.
 - Η ενδεικτική λυχνία θέρμανσης ανάβει.

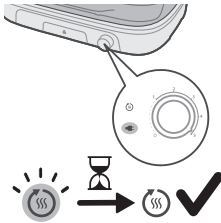


- 3 Γεμίστε το δοχείο καπνίσματος με αποξηραμένα μπαχαρικά και τοποθετήστε το στο άνοιγμα της πλάκας ψησίματος.
 - Για ήπια γεύση καπνίσματος, γεμίστε το δοχείο μέχρι τη χαμηλότερη γραμμή. Μπορείτε να καπνίσετε το φαγητό σας για 10 έως 15 λεπτά.
 - Για μέτρια γεύση καπνίσματος, γεμίστε το δοχείο μέχρι τη μεσαία γραμμή. Μπορείτε να καπνίσετε το φαγητό σας για 20 έως 25 λεπτά.
 - Για έντονη γεύση καπνίσματος, γεμίστε το δοχείο μέχρι το χείλος. Μπορείτε να καπνίσετε το φαγητό σας για 30 λεπτά.

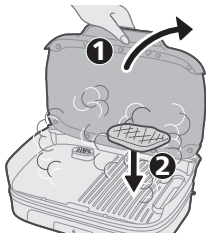
Σημείωση: Αδειάζετε πάντα το δοχείο καπνίσματος, εάν θέλετε να ψήσετε ξανά με καπνό. Μην χρησιμοποιήσετε ξανά τα ίδια αποξηραμένα μπαχαρικά.



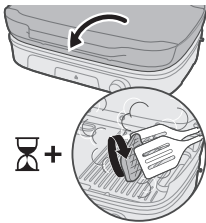
- 4 Για να ψήσετε με καπνό, γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στη ρύθμιση 5 και κλείστε το γυάλινο καπάκι, για να μην διαφύγει ο καπνός.
- Ανάβει η ενδεικτική λυχνία.



- 5 Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία και να βγαίνει αρκετός καπνός από το δοχείο καπνίσματος.
- Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.



- 6 Ανοίξετε το γυάλινο καπάκι και τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στη ζεστή πλάκα ψησίματος.

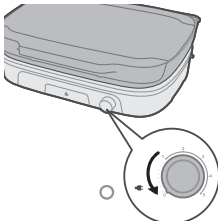


- 7 Κλείστε το γυάλινο καπάκι για να διασφαλίσετε ότι ο καπνός θα μεταφέρει το άρωμά του στο φαγητό και για να αποφύγετε το πιτσίλισμα από το λίπος.

Σημείωση: Είναι φυσιολογικό να διαφεύγει καπνός από τα πλαϊνά του καπακιού.

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

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



- 9 Όταν κρίνετε ότι τα υλικά έχουν ψηθεί σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας, ανοίξετε το γυάλινο καπάκι, αφαιρέστε τα από την πλάκα ψησίματος και γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας ξανά στη ρύθμιση 0.

Προσοχή: Αδειάστε το δοχείο καπνίσματος στην (κεραμική) πλάκα. Αφήστε τα αποξηραμένα μπαχαρικά να κρυώσουν πριν τα πετάξετε. Μπορείτε επίσης να βυθίσετε τα αποξηραμένα μπαχαρικά σε κρύο νερό και, στη συνέχεια, να τα πετάξετε.

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

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

Προσοχή: Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν από κάθε χειρισμό ή καθάρισμα.

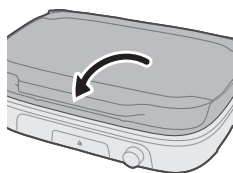
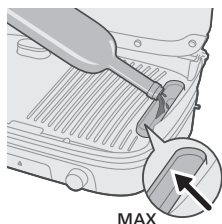
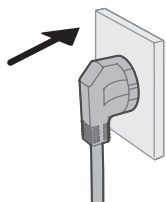
Ψήσιμο με ατμό

Μπορείτε να ψήσετε με ατμό που παράγεται από ένα υγρό, π.χ. νερό, έτσι ώστε το κρέας να γίνει πιο μαλακό.

Προσοχή: Γεμίζετε το δοχείο ατμού μόνο με νερό ή μυρωδικά. Μην προσθέτετε άλλα υγρά, όπως λάδι ή μαρινάδες.

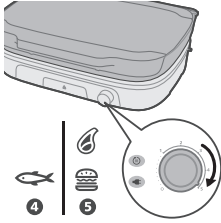
Προσοχή: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ζεστό νερό ή νερό που μόλις έχει βράσει για να γεμίσετε το δοχείο ατμού, για να αποφύγετε την υπερχειλίση.

- 1 Ξετυλίξτε το καλώδιο.
- 2 Συνδέστε το φισ σε πρίζα με γείωση.
 - Η ενδεικτική λυχνία θέρμανσης  ανάβει.



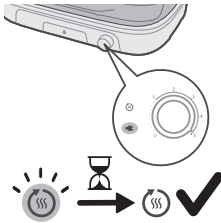
- 3 Γεμίστε το δοχείο ατμού με νερό και κλείστε το καπάκι.

Σημείωση: Μην γεμίζετε ποτέ το δοχείο ατμού πάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης, έτσι ώστε να αποφύγετε την υπερχειλίση λόγω βρασμού.

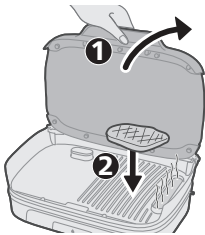


- 4 Για να ψήσετε με ατμό, γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στη ρύθμιση 4 ή 5 και κλείστε το γυάλινο καπάκι, για να μην διαφύγει ο ατμός.
- Ανάβει η ενδεικτική λυχνία.

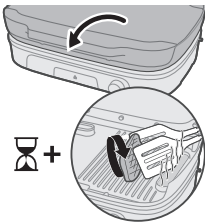
Σημείωση: Μπορεί να διαφύγει λίγος ατμός, ακόμα και όταν το καπάκι είναι κλειστό.



- 5 Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία.
- Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.



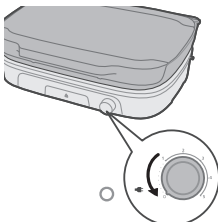
- 6 Τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στη ζεστή πλάκα ψησίματος.



- 7 Κλείστε το γυάλινο καπάκι για να διασφαλίσετε ότι ο ατμός θα μεταφέρει το άρωμά του στο φαγητό και για να αποφύγετε το πιτσίλισμα από το λίπος.
- 8 Γυρίζετε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος ανά διαστήματα.

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

Σημείωση: Είναι φυσιολογικό το κρέας να μην ροδίσει ή να μην ξεροψηθεί. Μπορείτε να ψήσετε με ανοικτό καπάκι το κρέας που έχει ροδίσει ή ξεροψηθεί εξωτερικά.



- 9 Όταν κρίνετε ότι τα υλικά έχουν ψηθεί σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας, ανοίξτε το γυάλινο καπάκι, αφαιρέστε τα από την πλάκα ψησίματος και γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας ξανά στη ρύθμιση 0.

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

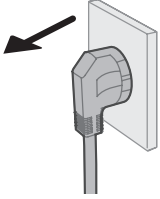
Προσοχή: Μην μετακινείτε και μην μεταφέρετε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται ή είναι ακόμα ζεστή.

Πίνακας τροφίμων

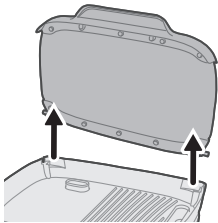
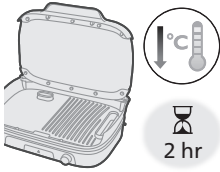
Κατηγορία	Συνταγή	Πλάκα ψησίματος	Ρύθμιση έντασης ψησίματος (1–5)	Προτεινόμενος χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Βοδινό	Μοσχαρίσια μπριζόλα	Επίπεδη πλευρά/Ανάγλυφη πλευρά	5	13–15
	Μοσχαρίσιο σκαλοπίνι	Επίπεδη πλευρά/Ανάγλυφη πλευρά	5	14–16
	Μοσχαρίσιο μπιφτέκι μεγάλου πάχους	Επίπεδη πλευρά/Ανάγλυφη πλευρά	5	14–16
Αρνί	Παϊδάκια	Επίπεδη πλευρά/Ανάγλυφη πλευρά	5	8–10
Χοιρινό	Χοιρινά παϊδάκια	Επίπεδη πλευρά/Ανάγλυφη πλευρά	5	8–10
Κοτόπουλο	Μπουτάκι κοτόπουλου	Επίπεδη πλευρά/Ανάγλυφη πλευρά	5	30–35
	Φτερούγα κοτόπουλου	Επίπεδη πλευρά/Ανάγλυφη πλευρά	5	25–30
Ψάρι	Φιλέτο ψαριού	Ανάγλυφη πλευρά	4–5	14–16
Γαρίδες	Γαρίδες	Ανάγλυφη πλευρά	5	8–10
Κεμπάπ	Κεμπάπ	Επίπεδη πλευρά/Ανάγλυφη πλευρά	5	18–20
Χοτ ντογκ	Χοτ ντογκ	Επίπεδη πλευρά/Ανάγλυφη πλευρά	5	16–18
Λαχανικά	Μανιτάρια και ντομάτα	Ανάγλυφη πλευρά	4	10–12
	Κολοκυθάκια και πιπεριές	Ανάγλυφη πλευρά	4	10–12
Λειτουργία	Απόψυξη	Ανάγλυφη πλευρά	1–2	
	Ξαναζέσταμα	Επίπεδη πλευρά/Ανάγλυφη πλευρά	2–3	

Καθαρισμός και συντήρηση

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.



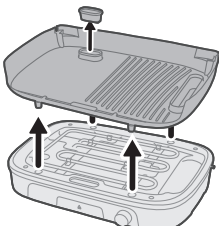
- 2 Προτού αρχίσετε το καθάρισμα, αφήστε τη συσκευή και την πλάκα ψησίματος να κρυώσουν εντελώς.



- 3 Για να αφαιρέσετε το γυάλινο καπάκι, ανοίξτε το και, στη συνέχεια, ανασηκώστε το για να απελευθερωθεί από τους μεντεσέδες του.
- 4 Καθαρίστε το γυάλινο καπάκι με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Σημείωση: Να είστε προσεκτικοί με το γυάλινο καπάκι, καθώς μπορεί να σπάσει εάν πέσει.

Σημείωση: Μετά το ψήσιμο με καπνό, ενδέχεται να υπάρχουν σκούρες κηλίδες στο καπάκι. Μπορείτε εύκολα να τις αφαιρέσετε με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό.



- 5 Αφαιρέστε το δοχείο καπνίσματος από την πλάκα ψησίματος.

Προσοχή: Αδειάστε το δοχείο καπνίσματος στην (κεραμική) πλάκα. Αφήστε τα αποξηραμένα μπαχαρικά να κρυώσουν πριν τα πετάξετε. Μπορείτε επίσης να βυθίσετε τα αποξηραμένα μπαχαρικά σε κρύο νερό και, στη συνέχεια, να τα πετάξετε.

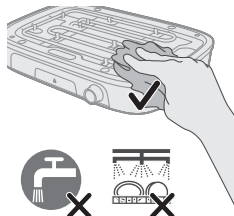
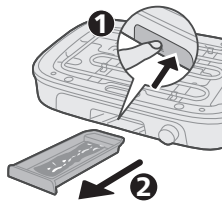
- 6 Καθαρίστε το δοχείο καπνίσματος με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό.

Προσοχή: Μην πλένετε το δοχείο καπνίσματος στο πλυντήριο πιάτων.

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

Σημείωση: Εάν πάνω στην πλάκα ψησίματος έχουν συσσωρευθεί υπολείμματα λίπους ή φαγητού, μουλιάστε πρώτα την πλάκα ψησίματος σε

ζεστό νερό. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή συρμάτινο σφουγγαράκι για να καθαρίσετε την πλάκα ψησίματος.



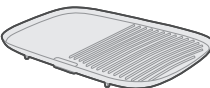
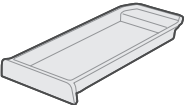
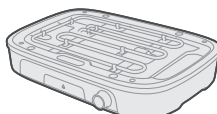
10 Απομακρύνετε το λίπος και τα υπολείμματα φαγητού από το δίσκο συλλογής λίπους.

11 Καθαρίστε τον δίσκο συλλογής λίπους με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

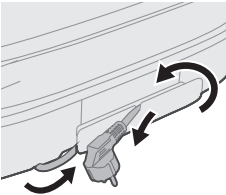
12 Καθαρίστε τη βάση με ένα υγρό πανί.

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

13 Στεγνώστε σχολαστικά όλα τα μέρη της συσκευής.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Αποθήκευση



- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, αφήστε τη να κρυώσει και βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά και στεγνά πριν την αποθηκεύσετε.
- 2 Στερεώστε το γυάλινο καπάκι στη θέση του, τοποθετήστε το δοχείο καπνίσματος μέσα στην πλάκα ψησίματος, προσαρτήστε την πλάκα ψησίματος στη βάση και σύρετε τον δίσκο συλλογής λίπους μέσα στη βάση.
- 3 Τυλίξτε το καλώδιο και τοποθετήστε τη συσκευή στο κουτί της, ώστε η βάση να μένει προστατευμένη.
- 4 Αποθηκεύστε τη συσκευή σε στεγνό μέρος.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνήθη προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Αν δεν μπορέσετε να λύσετε το πρόβλημα με τις παρακάτω πληροφορίες, ανατρέξτε στη λίστα συχνών ερωτήσεων στη διεύθυνση **www.home.id/support** ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η ψηστιέρα δεν ενεργοποιείται.	Το καλώδιο ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο σε πρίζα που λειτουργεί.	Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι καλά συνδεδεμένο σε πρίζα που λειτουργεί.
	Ο διακόπτης λειτουργίας βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης (0).	Ελέγξτε τον διακόπτη λειτουργίας και βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται στη θέση ενεργοποίησης (1-5).
	Η αφαιρούμενη πλάκα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι η αφαιρούμενη πλάκα είναι σωστά τοποθετημένη και πλήρως κουμπωμένη στη θέση της.
Ανομοιόμορφη θέρμανση κατά το μαγείρεμα.	Οι πλάκες ψησίματος δεν είναι σωστά ευθυγραμμισμένες ή τοποθετημένες.	Ελέγξτε ότι οι πλάκες ψησίματος είναι σωστά ευθυγραμμισμένες και σωστά κουμπωμένες στη θέση τους.
	Τα τρόφιμα δεν έχουν τοποθετηθεί ομοιόμορφα στις πλάκες ψησίματος.	Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα είναι ομοιόμορφα κατανεμημένα στις πλάκες ψησίματος.
	Η ψηστιέρα δεν έχει προθερμανθεί επαρκώς.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία σε ομοιόμορφη τιμή και αφήστε την ψηστιέρα να προθερμανθεί καλά πριν τη χρήση.
Υπερβολικός καπνός ή οσμή καμένου κατά τη χρήση.	Στάζει υπερβολικό λίπος ή λάδι πάνω στα θερμαντικά στοιχεία.	Βεβαιωθείτε ότι δεν στάζει υπερβολικό λίπος ή λάδι πάνω στα θερμαντικά στοιχεία κατά το μαγείρεμα.
	Υπολείμματα που έχουν απομείνει στις πλάκες ψησίματος.	Καθαρίστε σχολαστικά τις πλάκες ψησίματος για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα που μπορεί να προκαλέσουν καπνό.
	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος χρησιμοποιείται υπερβολικό λάδι ή λίπος.	Αποφύγετε τη χρήση υπερβολικής ποσότητας λαδιού ή λίπους κατά το μαγείρεμα.
Προβλήματα με την αντικολητική επίστρωση.	Η αντικολητική επίστρωση ξεφλουδίζει ή έχει υποστεί ζημιά.	Σταματήστε τη χρήση και επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή για επισκευή ή αντικατάσταση.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Χρησιμοποιούνται μεταλλικά σκεύη στις πλάκες ψησίματος.	Χρησιμοποιείτε μόνο μη μεταλλικά σκεύη για να αποφύγετε τις γρατσουνιές στην αντικολητική επίστρωση.
	Ακατάλληλος καθαρισμός ή συντήρηση.	Ακολουθήστε τις συνιστώμενες οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολητικής επίστρωσης.
Ασυνεπή αποτελέσματα μαγειρέματος.	Το φαγητό δεν έχει ομοιόμορφο πάχος ή δεν έχει προετοιμαστεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει ομοιόμορφο πάχος και ότι έχει προετοιμαστεί σωστά πριν το μαγείρεμα.
	Χρησιμοποιούνται λανθασμένοι χρόνοι ή θερμοκρασίες μαγειρέματος.	Τηρήστε τους προτεινόμενους χρόνους και θερμοκρασίες μαγειρέματος για κάθε είδος τροφίμων.
	Ανοίγετε πολύ συχνά την ψηστιέρα κατά το μαγείρεμα.	Αποφύγετε το συχνό άνοιγμα της ψηστιέρας, καθώς αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα ανομοιόμορφο μαγείρεμα.

Съдържание

Важна инструкция за безопасност	488
Опасност	488
Предупреждение	488
Внимание	489
Въведение	490
Общо описание	490
Общ преглед на контролния панел	491
Преди първата употреба	493
Подготовка преди употреба	493
Използване на уреда	494
Обикновено печене – печене с оребрената страна	494
Печене на зеленчуци – печене на плоската страна	495
Размразяване и претопляне – печене на плоската страна	496
Печене с опушване	498
Печене с пара	500
Таблица на храните	502
Почистване и поддръжка	503
Съхранение	505
Отстраняване на неизправности	506

Важна инструкция за безопасност

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тази важна информация и я запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- Не потапяйте уреда или захранващия кабел във вода или каквато и да е друга течност.

Предупреждение

- Поставете устройството върху плоска, хоризонтална, суха и нехлъзгава повърхност.
- Внимавайте да не поставяте уреда на ръба на масата или работния плот, за да го предпазите от преобръщане.
- Уверете се, че захранващият кабел и удължителят не са поставени на местата за преминаване, за да се избегне преобръщане.
- Никога не местете уреда, докато се използва
- Никога не използвайте уреда на открито.
- По време на готвене не позволявайте пластмасови прибори или други чувствителни към топлина материали да влизат в контакт с плочите.

- По време на работа не докосвайте ключалките за освобождаване на плочата или плочата с преграда против пръски, за да предотвратите изгаряне.
- За да избегнете разваляне на продукта, в никакъв случай не използвайте с него рецепти за фламбиране.
- Не поставяйте върху грила храна, която е увита в пластмаса, полиетилен или фолио, тъй като може да предизвика пожар или да повреди плочите.
- Не използвайте метална шпатула при пържене или разбъркване, за да не повредите нагревателните плочи.
- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, посочено на дъното на уреда, отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или други части са повредени.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към външен таймерен ключ.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са под наблюдение с цел гарантиране на безопасна употреба и ако са им разяснени евентуалните опасности. Деца не бива да си играят с уреда. Почистване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъп на деца под 8 години.
- Уредът не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов представител или лица с подобна квалификация с цел да се избегнат опасни ситуации.

Внимание

- Този уред е предназначен само за стандартна домашна употреба. Не е предназначен за употреба в среди, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми и подобни работни среди. Освен това не е предназначен за употреба от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и подобни жилищни помещения.
- Включвайте уреда само в заземен електрически контакт.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси през ръба на масата или стойката, на която е поставен уредът.
- Когато уредът работи, температурата на достъпните повърхности може да е висока.
- Оставяйте уреда да изстине напълно, преди да го почиствате или прибирате.
- Никога не докосвайте плочите с остри или абразивни предмети, тъй като това поврежда незалепащото покритие.

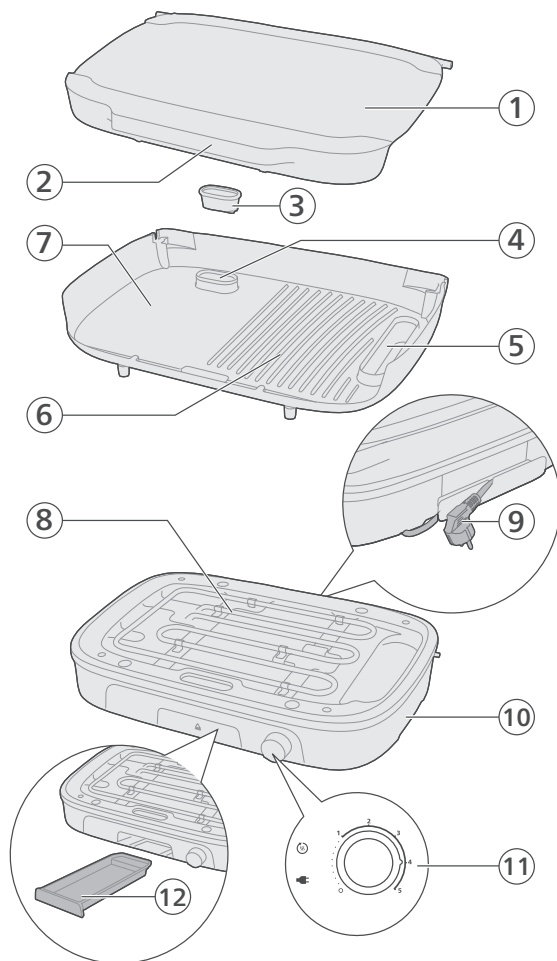
- След употреба винаги изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта.
- За да постигнете най-добрия резултат от вашия грил, винаги почиствайте уреда след всяка употреба. Когато сваляте грила, почистете откритите нагревателни елементи с кърпа. Внимавайте да не попада вода върху уреда, докато е включен.

Въведение

Поздравления за покупката и добре дошли във Philips!

За да се възползвате изцяло от предлаганата от нас поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес **www.home.id**.

Общо описание



- 1 Стъклен капак
- 2 Хладна дръжка
- 3 Чашка за опушване
- 4 Отвор за чашката за опушване
- 5 Резервоар за пара
- 6 Плоча за печене (оребрена страна)
- 7 Плоча за печене (плоска страна)
- 8 Нагревателен елемент
- 9 Захранващ кабел и щепсел
- 10 База
- 11 Регулатор на температурата и светлинен индикатор
- 12 Тавичка за мазнина

Общ преглед на контролния панел



Контролен панел (дясна страна) – захранване и основни операции



Бутон за управление на температурата с настройки на мощността за печене

Използвайте бутона за управление, за да изберете желаната мощност за печене.

Настройка 0 изключва уреда.

Настройки от 1 до 5 осигуряват различни нива на мощност на печене.



Индикаторна светлина за щепсела

Този индикатор светва, когато уредът е свързан към електрическата мрежа.



Този индикатор светва, когато уредът е свързан към електрическата мрежа

Този индикатор светва, докато уредът се нагрява. Когато индикаторът угасне, уредът е достигнал зададената температура и е готов за употреба.

Контролен панел (лява страна) - препоръчителни функции и съставки

Група икони за бърза справка 1 (размразяване/претопляне)	Описание
--	----------

① ~ ③

Икона за настройки на мощността за печене (1 – 3)

Показва, че настройките за мощност за печене (1 – 3) са препоръчителни.

**Икона за размразяване**

Показва, че грилът се препоръчва за размразяване на храна.

**Икона за претопляне**

Показва, че грилът се препоръчва за претопляне на храна.

**Икона с плоска плоча**

Показва, че се препоръчва използването на плоската страна на плочата за печене.

Обобщение

За размразяване или претопляне на храна можете да използвате степени на мощност за печене от 1 до 3 и да готвите с плоската чиния.

Група икони
за бърза
справка 2
(зеленчуци
/риба)

Описание

④

Икона за настройка на мощността за печене 4

Показва, че се препоръчва степен на мощност за печене 4.

**Икона на зеленчуци**

Показва, че грилът се препоръчва за печене на зеленчуци.

**Икона на риба**

Показва, че грилът е препоръчителен за печене на риба.

**Икона на плоска и оребрена плоча**

Показва, че се препоръчва използването както на плоската, така и на оребрената страна на плочата за печене.

Обобщение

За печене на зеленчуци или риба на скара можете да използвате степен на мощност за печене 4 и да готвите както с плоската, така и с оребрената плоча.

Група икони
за бърза
справка 3
(пържо-
ла/бургер)

Описание

⑤

Икона за настройка на мощността за печене 5

Показва, че се препоръчва степен на мощност за печене 5.

**Икона на пържола**

Показва, че грилът се препоръчва за печене на пържоли.

**Икона на бургер**

Показва, че грилът се препоръчва за печене на бургери.

**Икона на оребрена плоча**

Показва, че се препоръчва използването на оребрената страна на плочата за печене.

Обобщение

За печене на пържоли или бургери можете да използвате степен на мощност на печене 5 и да готвите с оребрената плоча.

Контролен панел (допълнителен)

Натиснете, за да извадите тавичка за мазнини.

Преди първата употреба

Важно: При първата употреба уредът може да отделя дим и миризма. Това е нормално и трябва да се разсее след няколко минути.

Внимание: Този уред е само за битови цели.

- 1 Свалете целия опаковъчен материал.
- 2 Отстранете всички стикери или етикети (ако има такива) от уреда.
- 3 Почистете добре уреда преди първата употреба.

Подготовка преди употреба

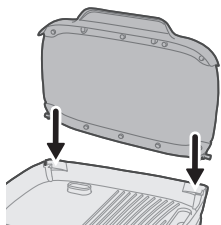
Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре всички части, които влизат в контакт с храната (вижте раздел "Почистване и поддръжка").

Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате уреда отново.

Не използвайте метални, остри или абразивни кухненски прибори, тъй като те повредят незалепващото покритие на плочата за печене.

Винаги поставяйте чашката за опушване в отвора на плочата за печене дори когато не я използвате. В противен случай мазнината може да се разпръсне през отвора на чашата за пушене върху нагревателния елемент под плочата за печене.

- 1 Поставете основата върху стабилна, равна повърхност.
- 2 Плъзнете тавичката за мазнина в основата.



3 Сглобете стъкления капак към плочата за печене.

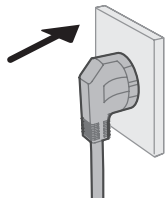
Забележка: Капакът е необходим за по-бързо печене на скара и за да се гарантира, че различните вкусове, които се получават при печене на скара с дим или пара, ще проникнат в храната. Уверете се, че капакът е винаги затворен, когато печете на скара с дим или пара.

Използване на уреда

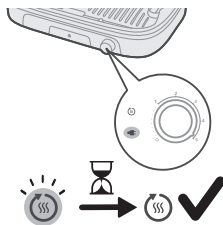
Обикновено печене – печене с оребрената страна

Никога не сипвайте в чашката за опушване мазнина или друга течност.

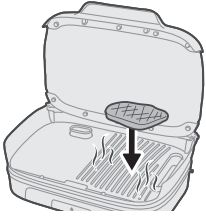
- 1 Развийте захранващия кабел.
- 2 Включете щепсела на захранващия кабел в заземен контакт.
 - Светлинният индикатор на щепсела  светва.



- 3 Нагласете температурния регулатор на желаната настройка за печене.
 - Вижте таблицата за приготвяне на храните, в която са посочени температурните настройки и времето за печене.
 - Включва се светлинният индикатор за нагряване.



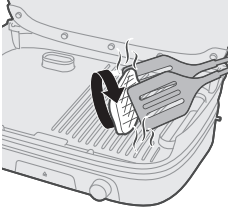
- 4 Изчакайте уредът да загрее, докато светлинният индикатор угасне.
 - Уредът вече е готов за употреба.



- 5 Сложете продуктите върху нагорещената плоча за печене.

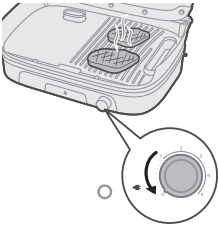
Забележка: Когато светлинният индикатор се включи по време на печенето, уредът отново се нагрява. Можете просто да продължите да печете.

Забележка: Затворете капака или го оставете отворен, по желание.



- 6 От време на време обръщайте продуктите върху плочата за печене.

Внимание: Никога не режете продуктите върху плочата за печене и не ги обръщайте с метални прибори. Това може да повреди незалепващото покритие.



- 7 Когато продуктите са готови, по ваш вкус, свалете ги от плочата за печене. Върнете температурния регулатор обратно на 0.

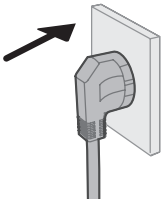
Внимание: Не използвайте метални прибори за премахване на продуктите от плочата за печене. Това може да повреди незалепващото покритие.

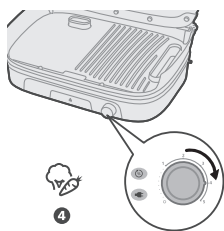
Внимание: Не премествайте и не пренасяйте уреда по време на употреба или докато е още горещ.

Печене на зеленчуци – печене на плоската страна

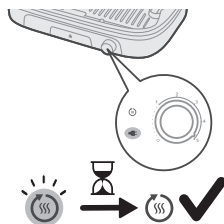
Никога не сипвайте в чашката за опушване мазнина или друга течност.

- 1 Развийте захранващия кабел.
 - 2 Включете щепсела на захранващия кабел в заземен контакт.
- Светлинният индикатор на щепсела  светва.

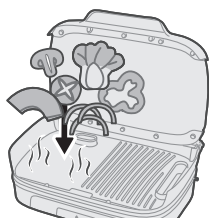




- 3 Задайте температурния регулатор на настройка 4.
 - Вижте таблицата за приготвяне на храните, в която са посочени температурните настройки и времето за печене.
 - Включва се светлинният индикатор.



- 4 Изчакайте уредът да загрее, докато светлинният индикатор угасне.
 - Уредът вече е готов за употреба.



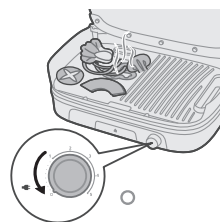
- 5 Сложете продуктите върху нагорещената плоча за печене.

Забележка: Когато светлинният индикатор се включи по време на печенето, уредът отново се нагрява. Можете просто да продължите да печете.

Забележка: Затворете капака или го оставете отворен, по желание.

- 6 От време на време обръщайте продуктите върху плочата за печене.

Внимание: Никога не режете продуктите върху плочата за печене и не ги обръщайте с метални прибори. Това може да повреди незалепащото покритие.



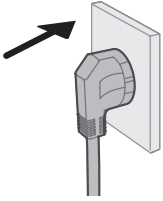
- 7 Когато продуктите са готови, по ваш вкус, свалете ги от плочата за печене. Върнете температурния регулатор обратно на 0.

Внимание: Не използвайте метални прибори за премахване на продуктите от плочата за печене. Това може да повреди незалепащото покритие.

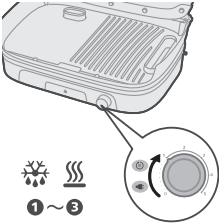
Внимание: Не премествайте и не пренасяйте уреда по време на употреба или докато е още горещ.

Размразяване и претопляне – печене на плоската страна

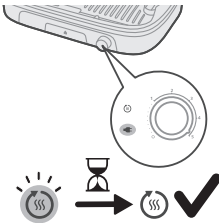
- 1 Развийте захранващия кабел.



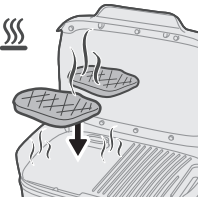
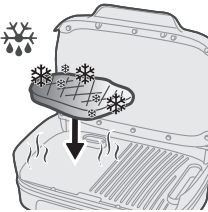
- 2 Включете щепсела на захранващия кабел в заземен контакт.
- Светлинният индикатор на щепсела  светва.



- 3 Задайте температурния регулатор на настройка 1/2 (размразяване) или 2/3 (претопляне).
- Включва се светлинният индикатор.



- 4 Изчакайте уредът да загрее, докато светлинният индикатор угасне.
- Уредът вече е готов за употреба.



- 5 Сложете продуктите върху нагорещената плоча за печене.

Забележка: Когато светлинният индикатор се включи по време на печенето, уредът отново се нагрява. Можете просто да продължите да печете.

Забележка: Затворете капака или го оставете отворен, по желание.

- 6 Проверявайте редовно храната, за да предотвратите прегряване.
- От време на време обръщайте продуктите върху плочата за печене, ако е необходимо.

Внимание: Никога не режете продуктите върху плочата за печене и не ги обръщайте с метални прибори. Това може да повреди незалепащото покритие.

- 7 Когато продуктите са готови, по ваш вкус, свалете ги от плочата за печене. Върнете температурния регулатор обратно на 0.

Внимание: Не използвайте метални прибори за премахване на продуктите от плочата за печене. Това може да повреди незалепащото покритие.

Внимание: Не премествайте и не пренасяйте уреда по време на употреба или докато е още горещ.

Печене с опушване

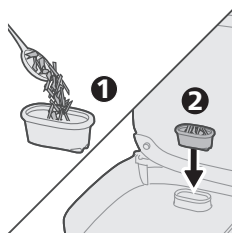
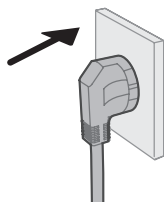
Можете да печете храната си на скара с дим, излизащ от сушени подправки, за да я подправите.

Никога не сипвайте в чашката за опушване мазнина или друга течност.

Не използвайте дървени въглища или подобни горива с този уред.

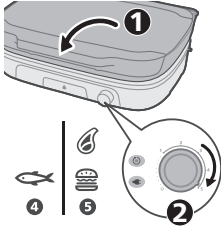
Съвет: Сложете грила под аспиратора или в добре проветрявана стая, тъй като по време на печене от страни на капака излиза дим.

- 1 Развийте захранващия кабел.
 - 2 Включете щепсела в заземен контакт.
- Светлинният индикатор на щепсела  светва.

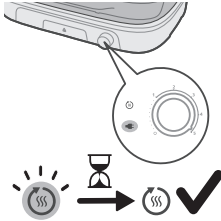


- 3 Напълнете чашката за опушване с изсушени подправки и я сложете в отвора на плочата за печене.
- За лек опушен вкус напълнете чашката до долната линия. Можете да опушвате храната 10 до 15 минути.
 - За средно силен опушен вкус напълнете чашката до линията в средата. Можете да опушвате храната 20 до 25 минути.
 - За силен опушен вкус, напълнете чашката до ръба. Можете да опушвате храната 30 минути.

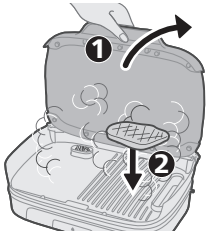
Забележка: Винаги изпразвайте чашката за опушване, ако искате отново да печете на скара с дим. Не използвайте отново същите сушени подправки.



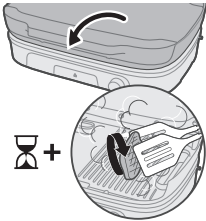
- 4 Когато печете с опушване, нагласете температурния регулатор на степен 5 и затворете стъкления капак, за да не излиза пушекът.
- Включва се светлинният индикатор.



- 5 Изчакайте уредът да загрее, докато светлинният индикатор угасне и от чашката за опушване започне да излиза дим.
- Уредът вече е готов за употреба.



- 6 Отворете стъкления капак и сложете продуктите върху нагорещената плоча за печене.

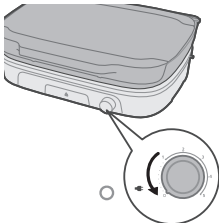


- 7 Затворете стъкления капак, за да може пушекът да придаде вкус на продуктите и да предотвратите пръскането на мазнина.

Забележка: Нормално е отстрани на капака да излиза малко дим.

- 8 От време на време обръщайте продуктите върху плочата за печене.

Внимание: Никога не режете продуктите върху плочата за печене и не ги обръщайте с метални прибори. Това може да повреди незалепащото покритие.



- 9 Когато продуктите са готови, по ваш вкус, отворете стъкления капак, свалете продуктите от плочата за печене и върнете температурния регулатор на 0.

Внимание: Изсипете съдържанието на чашката за опушване върху (керамична) чиния. Оставете сушените подправки да се охладят, преди да ги изхвърлите. Можете също да потопите сушените подправки в студена вода и след това да ги изхвърлите.

Внимание: Не използвайте метални прибори за премахване на продуктите от плочата за печене. Това може да повреди незалепащото покритие.

Внимание: Не премествайте и не пренасяйте уреда по време на употреба или докато е още горещ.

Внимание: Оставяйте уреда да изстине, преди да го преместите или почистите.

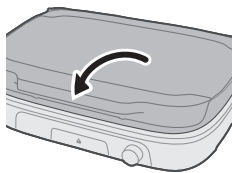
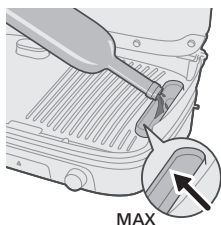
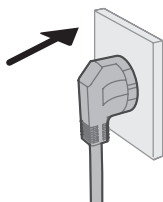
Печене с пара

Можете да печете на скара с парата, произведена от течност, например вода, за крехко месо.

Внимание: Пълнете резервоара за пара само с вода или билки. Не добавяйте други течности, като например олио или маринати.

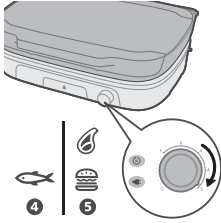
Внимание: Никога не сипвайте в резервоара за пара гореща или вряла вода, за да не прелее.

- 1 Развийте захранващия кабел.
- 2 Включете щепсела в заземен контакт.
 - Светлинният индикатор на щепсела  светва.



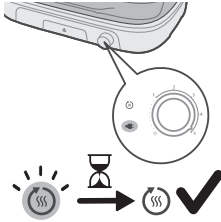
- 3 Напълнете резервоара за пара с вода и затворете капака.

Забележка: Никога не пълнете резервоара за пара над знака за максимално ниво, за да не прелее.

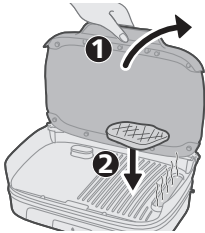


- 4 Когато печете с пара, нагласете температурния регулатор на степен 4 или 5 и затворете стъкления капак, за да не излиза парата.
- Включва се светлинният индикатор.

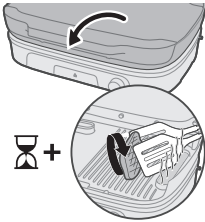
Забележка: Възможно е да излиза малко пара, дори когато капакът е затворен.



- 5 Изчакайте уредът да загрее, докато светлинният индикатор угасне.
- Уредът вече е готов за употреба.



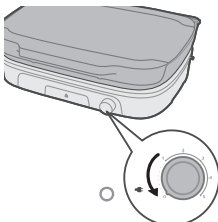
- 6 Сложете продуктите върху нагорещената плоча за печене.



- 7 Затворете стъкления капак, за да може парата да придаде вкус на продуктите и да предотвратите пръскането на мазнина.
- 8 От време на време обръщайте продуктите върху плочата за печене.

Внимание: Никога не режете продуктите върху плочата за печене и не ги обръщайте с метални прибори. Това може да повреди незалепващото покритие.

Забележка: Нормално е месото да не покафенее или да не стане хрупкаво. Можете да печете на скара с отворен капак, за да получите по-кафяво или по-хрупкаво месо отвън.



- 9 Когато продуктите са готови, по ваш вкус, отворете стъкления капак, свалете продуктите от плочата за печене и върнете температурния регулатор на 0.

Внимание: Не използвайте метални прибори за премахване на продуктите от плочата за печене. Това може да повреди незалепващото покритие.

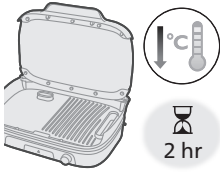
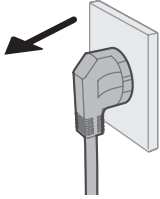
Внимание: Не премествайте и не пренасяйте уреда по време на употреба или докато е още горещ.

Таблица на храните

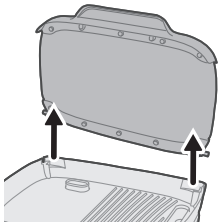
Категория	Рецепта	Плоча за печене	Настройка за мощност на печене (1 – 5)	Препоръчително време за готвене (минути)
Телешко месо	Говежда пържола	Плоска страна/оребрена страна	5	13 – 15
	Виенски шницел от говеждо	Плоска страна/оребрена страна	5	14 – 16
	Дебело кюфте за телешки бургер	Плоска страна/оребрена страна	5	14 – 16
Агнешко месо	Агнешки котлет	Плоска страна/оребрена страна	5	8 – 10
Свинско месо	Свински котлет	Плоска страна/оребрена страна	5	8 – 10
Пиле	Пилешко бутче	Плоска страна/оребрена страна	5	30 – 35
	Пилешко крилце	Плоска страна/оребрена страна	5	25 – 30
Риба	Рибно филе	Оребрена страна	4 – 5	14 – 16
Скариди	Скариди	Оребрена страна	5	8 – 10
Кебап	Кебап	Плоска страна/оребрена страна	5	18 – 20
Хотдог	Хотдог	Плоска страна/оребрена страна	5	16 – 18
Зеленчуци	Гъби и домати	Оребрена страна	4	10 – 12
	Тиквички и камби	Оребрена страна	4	10 – 12
Функция	Размразяване	Оребрена страна	1 – 2	
	Претопляне	Плоска страна/оребрена страна	2 – 3	

Почистване и поддръжка

- 1 Изключете уреда от контакта.



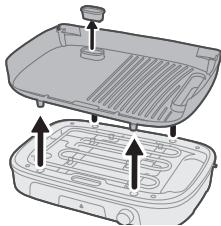
- 2 Оставете уреда и плочата за печене да се охладят напълно, преди да започнете да почиствате.



- 3 За да свалите стъкления капак, отворете го и го вдигнете от пантите.
- 4 Измийте стъкления капак с гореща вода с малко течен миещ препарат или в съдомиялна машина.

Забележка: Внимавайте със стъкления капак, тъй като може да се счупи, ако го изпуснете.

Забележка: След печене на скара с дим може да има тъмно петно по капака. Можете лесно да го премахнете с гореща вода и малко препарат за миене на съдове.



- 5 Махнете чашката за опушване от плочата за печене.

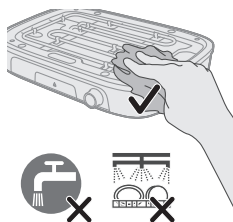
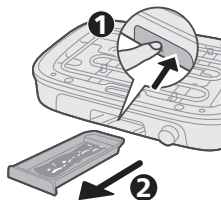
Внимание: Изсипете съдържанието на чашката за опушване върху (керамична) чиния. Оставете сушените подправки да се охладят, преди да ги изхвърлите. Можете също да потопите сушените подправки в студена вода и след това да ги изхвърлите.

- 6 Измийте чашката за опушване с гореща вода с малко течен миещ препарат.

Внимание: Не почиствайте чашката за опушване в съдомиялна машина.

- 7 С дървена или силиконова лопатка избутайте останалата мазнина и хранителни остатъци от плочата за печене в канала за отцеждане.
- 8 Използвайте домакинска хартия, за да почистите мазнината и хранителните остатъци от плочата за печене.
- 9 Измийте плочата за печене с гореща вода с малко течен миещ препарат или в съдомиялна машина.

Забележка: Ако върху плочата за печене са се натрупали мазнини или остатъци от храна, първо я накиснете в гореща вода. Не използвайте абразивни почистващи средства или тел за съдове за почистване на плочата за печене.



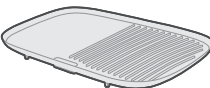
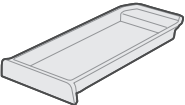
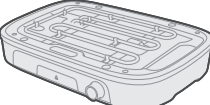
10 Почистете мазнината и хранителните остатъци от тавичката за мазнина.

11 Измийте тавичката за мазнина с гореща вода с малко течен миещ препарат или в съдомиялна машина.

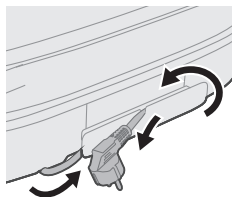
12 Почистете основата с влажна кърпа.

Опасност: Не потапяйте основата или захранващия кабел във вода или каквато и да е друга течност.

13 Подсушете старателно всички части на уреда.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Съхранение



- 1 Изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади, като се уверите, че всички части са чисти и сухи, преди да го приберете.
- 2 Сгلوبете стъкления капак, сложете чашката за опушване в отвора в плочата за печене, сложете плочата за печене върху основата и плъзнете тавичката за мазнина в основата.
- 3 Навийте захранващия кабел и приберете уреда в кутията, която ще предпази основата.
- 4 Съхранявайте уреда на сухо място.

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, посетете www.home.id/support за списък с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

Проблем	Възможна причина	Решение
Грилът не се включва.	Захранващият кабел не е включен в работещ контакт.	Уверете се, че захранващият кабел е безопасно включен в работещ контакт.
	Захранващият прекъсвач е в положение "изключено" (0).	Проверете превключвателят за захранването и се уверете, че е във "включено" положение (1 – 5).
	Сваляемата плоча не е правилно поставена.	Уверете се, че сваляемата плоча е правилно монтирана и е плътно поставена на място.
Неравномерно нагряване по време на готвене.	Плочите за печене не са правилно подравнени или закрепени.	Проверете дали плочите за печене са правилно подравнени и плътно поставени на място.
	Храната е разпределена неравномерно върху плочите за печене.	Уверете се, че храната е равномерно разположена на плочите за печене.
	Грилът не е достатъчно загрят.	Регулирайте температурата на равномерна настройка и оставете грила да се загрее добре преди употреба.
Прекомерно задимяване или миризма на изгоряло по време на употреба.	Излишната мазнина или олио капят върху нагряващите се елементи.	Уверете се, че излишната мазнина или олио не капе върху нагряващите се елементи по време на готвене.
	Натрупани остатъци върху плочите за печене.	Почистете добре плочите за печене, за да премахнете всички остатъци, които могат да предизвикат дим.
	Използва се прекалено много олио или мазнина по време на готвене.	Избягвайте да използвате прекалено много олио или мазнина при готвене.
Проблеми с незалепващото покритие.	Незалепващото покритие се лющи или е повредено.	Преустановете употребата и се свържете с производителя за ремонт или замяна.
	Използват се метални прибори върху плочите за печене.	Използвайте само неметални прибори, за да не надраскате незалепващото покритие.

Проблем	Възможна причина	Решение
	Неправилно почистване или поддръжка.	Спазвайте препоръчаните инструкции за почистване и поддръжка, за да удължите живота на незалепащото покритие.
Непостоянни резултати при готвене.	Дебелината на продуктите е неравномерна или не са подготвени правилно.	Уверете се, че продуктите са с равномерна дебелина и са подготвени правилно преди готвене.
	Използват се неправилна продължителност или температури за готвене.	Спазвайте препоръчителните времена и температури за готвене за всеки вид храна.
	Капакът на грила се отваря прекалено често по време на готвенето.	Избягвайте да отваряте капака на грила често, тъй като това може да доведе до неравномерно приготвяне на храната.

Содржина

Важни упатства за безбедност	508
Опасност	508
Предупредување	508
Внимание	509
Вовед	510
Општ опис	510
Преглед на контролната табла	511
Пред првото користење	513
Подготовки пред употреба	513
Користење на апаратот	514
Обично печење - Печење со ребрестата страна	514
Печење зеленчук - Печење со рамната страна	515
Одмрзнување и подгревање - Печење со рамната страна	517
Печење со дим	518
Печење со пареа	520
Табела за храна	522
Чистење и одржување	523
Складирање	525
Решавање проблеми	526

Важни упатства за безбедност

Внимателно прочитајте ги овие важни информации пред да го користите апаратот и зачувајте ги за во иднина.

Опасност

- Немојте да го потопувате апаратот или кабелот за напојување во вода или во некоја друга течност.

Предупредување

- Поставете го уредот на рамна, хоризонтална, сува, нелизгава површина.
- Немојте да го поставувате апаратот на работ на масата или работната површина за да не се преврти.
- Уверете се дека кабелот за напојување и продолжителниот кабел не се поставени на местата за премин за да се избегне превртување.
- Никогаш немојте да го преместувате апаратот додека работи
- Никогаш немојте да го користите апаратот на отворено.
- Не дозволувајте пластичниот кујнски прибор или други материјали чувствителни на топлина да дојдат во допир со плочите за време на готвењето.

- Не допирајте ги бравите за отпуштање на плочата или преградата против прскање за плочата за готвење за време на работењето за да не се изгорите.
- За да избегнете дефект на производот, никогаш немојте да користите рецепти со фламбурање.
- Не ставајте храна на решеткастите плочи што се обвиткани со фолија, пластична или полиетиленска хартија бидејќи може да се запалат или да ги оштетат плочите.
- Не користете метална лопатка за пржење или мешање за да избегнете оштетување на грејните плочи.
- Пред да го приклучите апаратот, проверете дали напонот наведен на долниот дел од апаратот одговара на напонот на локалната електрична мрежа.
- Немојте да го користите апаратот ако приклучокот, кабелот за напојување или некој друг дел е оштетен.
- Кабелот за напојување држете го подалеку од жешки површини.
- За да избегнете опасни ситуации, никогаш немојте да го поврзувате овој апарат со надворешен прекинувач со тајмерска контрола.
- Не оставајте апаратот да работи без надзор.
- Овој апарат може да го користат деца постари од 8 години и лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности или лица со недостаток на искуство и знаење, под услов да се под надзор или да добиле упатства за безбедно користење на апаратот и да ги разбираат можните опасности. Децата не смеат да си играат со апаратот. Чистење и корисничко одржување смеат да вршат деца постари од 8 години под надзор на возрасно лице.
- Апаратот и кабелот држете ги подалеку од дофат на деца помлади од 8 години.
- Апаратот не е наменет за употреба со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинско управување.
- Во случај на оштетување, кабелот за напојување мора да го замени производителот, неговиот сервисер или други лица со слични квалификации за да се избегне опасност.

Внимание

- Овој апарат е наменет само за стандардна употреба во домаќинства. Не е наменет за употреба во опкружувања како што се кујни за персонал во продавници, канцеларии, фарми или други работни опкружувања. Не е наменет ниту за употреба од клиенти во хотели, мотели, угостителски објекти што нудат ноќевање и појадок и други видови сместување.
- Апаратот приклучувајте го само во заземјен сиден штекер.
- Немојте да го оставите кабелот за напојување да виси преку работ на масата или работната површина на која е поставен апаратот.
- Температурата на површините што се допираат може да биде висока кога работи апаратот.
- Почекајте апаратот целосно да се олади пред да го чистите или складираате.
- Никогаш немојте да ги допирате плочите со остри или абразивни предмети бидејќи тоа ја оштетува нелепливата површина.

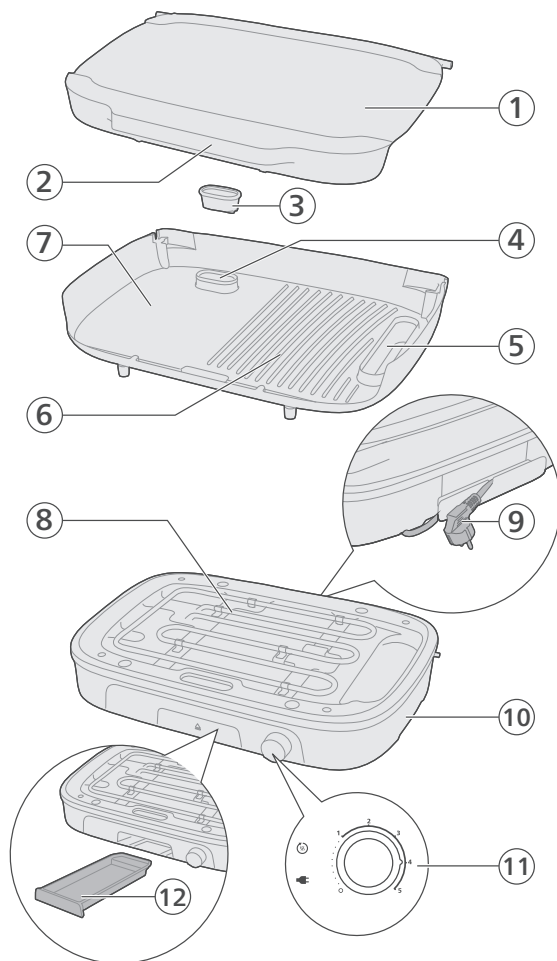
- Секогаш исклучувајте го апаратот и исклучувајте го приклучокот од штекер по користењето.
- За да добиете најдобар резултат од решеткастата плоча, секогаш чистете го апаратот по секоја употреба. Кога ќе ги отстраните решеткастите плочи, исчистете ги изложените грејни елементи со крпа. Внимавајте да не истурите вода врз апаратот кога е вклучен.

Вовед

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!

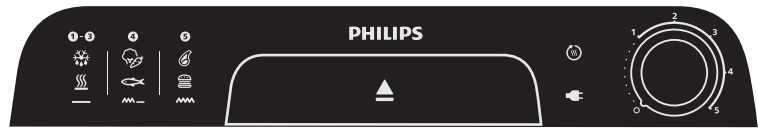
За да ја искористите целосната поддршка што ја нудиме, регистрирајте го вашиот производ на **www.home.id**.

Општ опис



- 1 Стаклен капак
- 2 Рачка што не се загрева за време на работењето
- 3 Чашка за димење
- 4 Отвор за чашката за димење
- 5 Резервоар за пареа
- 6 Плоча за печење (ребреста страна)
- 7 Плоча за печење (рамна страна)
- 8 Греен елемент
- 9 Кабел за напојување и приклучок
- 10 Основа
- 11 Контрола за температура и светлосен индикатор
- 12 Плех за маснотии

Преглед на контролната табла



Контролна табла (десна страна) - Напојување и основни операции



Копче за контрола на температурата со поставки за моќност на скарата

Користете го копчето за контрола за да ја изберете саканата моќност на скарата.

Поставката 0 го исклучува апаратот.

Поставките од 1 до 5 нудат различни нивоа на моќност на скарата.



Светлосен индикатор за приклучокот

Овој индикатор свети кога апаратот е приклучен на електричната мрежа.



Светлосен индикатор за загревање

Овој индикатор свети додека се загрева апаратот. Кога светлосниот индикатор ќе се исклучи, апаратот ја достигнал поставената температура и е подготвен за употреба.

Контролна табла (лева страна) - Препорачани функции и состојки

Краток
водич за
групата
икони 1
(Одмрзнува-
ње /
Подгревање)
е)

Опис

① ~ ③

Икона за поставките за моќност на скарата (1-3)

Означува дека се препорачуваат поставките за моќност на скарата (1-3).

**Икона за одмрзнување**

Означува дека скарата се препорачува за одмрзнување храна.

**Икона за подгревање**

Означува дека скарата се препорачува за подгревање храна.

Икона за рамна плоча

Означува дека се препорачува користење на рамната страна од плочата за печење.

Резиме

За одмрзнување или подгревање храна, можете да ги користите поставките за моќност на скарата од 1 до 3 и да печете со рамната плоча.

Краток
водич за
групата
икони 2
(Зеленчук
/ Риба)

Опис

④

Икона за поставката за моќност на скарата 4

Означува дека се препорачува поставката за моќност на скарата 4.

**Икона за зеленчук**

Означува дека скарата се препорачува за печење зеленчук.

**Икона за риба**

Означува дека скарата се препорачува за печење риба.

**Икона за рамна и ребреста плоча**

Означува дека се препорачува користење на рамната и на ребрестата страна од плочата за печење.

Резиме

За печење зеленчук или риба, можете да ја користите поставката за моќност на скарата 4 и да печете со рамната и со ребрестата страна на плочата.

Краток
водич за
групата
икони 3
(Бифтек /
Плескавица)

Опис

5

Икона за поставката за моќност на скарата 5

Означува дека се препорачува поставката за моќност на скарата 5.

**Икона за бифтек**

Означува дека скарата се препорачува за печење бифтек.

**Икона за плескавица**

Означува дека скарата се препорачува за печење плескавица.

**Икона за ребреста плоча**

Означува дека се препорачува користење на ребрестата страна од плочата за печење.

Резиме

За печење бифтек или плескавици, можете да ја користите поставката за моќност на скарата 5 и да печете со ребрестата плоча.

Контролна табла (дополнително)

Притиснете за да го исфрлите плехот за маснотии.

Пред првото користење

Важно: Апаратот може да испушта малку чад и мирис при првата употреба. Ова е нормално и тие треба да исчезнат по неколку минути.

Внимание: Овој апарат е наменет само за употреба во домаќинства.

- 1 Отстранете ја целата амбалажа.
- 2 Отстранете ги налепниците или ознаките (ако ги има) од апаратот.
- 3 Темелно исчистете го апаратот пред првата употреба.

Подготовки пред употреба

Пред првото користење на апаратот, темелно исчистете ги сите делови што доаѓаат во допир со храната (погледнете го поглавјето „Чистење и одржување“).

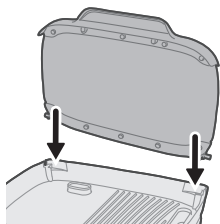
Проверете дали сите делови се потполно суви пред да го користите апаратот.

не користете метален, остар или абразивен кујнски прибор бидејќи го оштетува нелепливиот слој на плочата за печење.

Секогаш ставајте ја чашката за димење во отворот на плочата за печење, дури и кога не ја користите. Во спротивно, маснотиите може да прскаат од

отворот на чашката за димење и да паднат врз грејниот елемент под плочата за печење.

- 1 Ставете ја основата на стабилна и рамна површина.
- 2 Турнете го плехот за маснотии во основата.
- 3 Прикачете го стаклениот капак на плочата за печење.



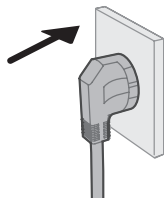
Забелешка: капакот е потребен за побрзо печење и за да се овозможи различните вкусови што се добиваат при печење со дим или пареа да се впијат во храната. Капакот секогаш треба да биде затворен кога печете со дим или пареа.

Користење на апаратот

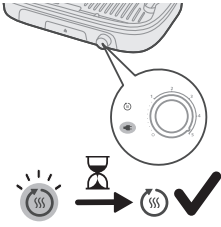
Обично печење - Печење со ребрестата страна

Никогаш не ставајте масло или друга течност во чашката за димење.

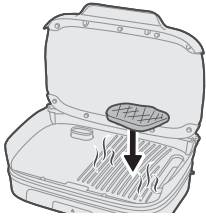
- 1 Одмотајте го кабелот за напојување.
- 2 Вметнете го приклучокот во заземјен сиден штекер.
 - Се вклучува светлосниот индикатор  за приклучокот.



- 3 Поставете ја контролата за температура на саканата поставка за печење.
 - Погледнете ја табелата за подготовка на храна за индикации за поставување на температурата и времето на печење.
 - Светлосниот индикатор за загревање се вклучува.



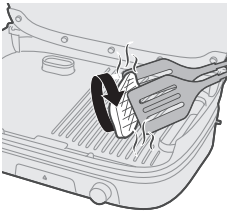
- 4 Почекајте апаратот да се загрее сè додека не се исклучи светлосниот индикатор.
- Апаратот е подготвен за користење.



- 5 Ставете ги состојките на загреаната плоча за печење.

Забелешка: кога светлосниот индикатор ќе се вклучи за време на печењето, апаратот повторно се загрева. Може да продолжите со печењето.

Забелешка: може да изберете дали сакате да го затворите капакот или да го оставите отворен.



- 6 Повремено превртувајте ги состојките на плочата за печење.

Внимание: никогаш немојте да ги сечете состојките кога се на плочата за печење и немојте да ги превртувате состојките со метален прибор. Тоа може да ја оштети нелепливата површина.



- 7 Кога состојките ќе бидат готови, отстранете ги од плочата за печење. Вратете ја контролата за температура на 0.

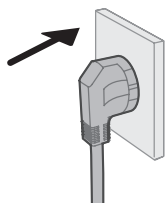
Внимание: немојте да ги отстранувате состојките од плочата за печење со метален прибор. Тоа може да ја оштети нелепливата површина.

Внимание: немојте да го преместувате или транспортирате апаратот за време на употреба или кога сè уште е жежок.

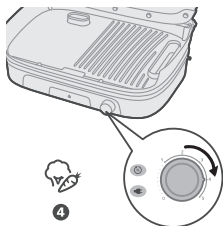
Печење зеленчук - Печење со рамната страна

Никогаш не ставајте масло или друга течност во чашката за димење.

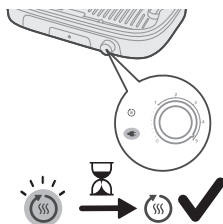
- 1 Одмотајте го кабелот за напојување.



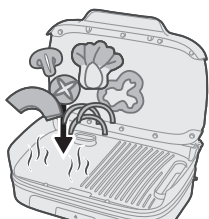
- 2 Вметнете го приклучокот во заземјен сиден штекер.
- Се вклучува светлосниот индикатор  за приклучокот.



- 3 Поставете ја контролата за температура на поставката 4.
- Погледнете ја табелата за подготовка на храна за индикации за поставување на температурата и времето на печење.
 - Светлосниот индикатор се вклучува.



- 4 Почекајте апаратот да се загрее сè додека не се исклучи светлосниот индикатор.
- Апаратот е подготвен за користење.



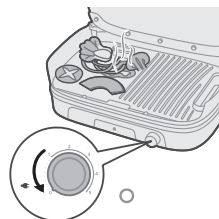
- 5 Ставете ги состојките на загреаната плоча за печење.

Забелешка: кога светлосниот индикатор ќе се вклучи за време на печењето, апаратот повторно се загрева. Може да продолжите со печењето.

Забелешка: може да изберете дали сакате да го затворите капакот или да го оставите отворен.

- 6 Повремено превртувајте ги состојките на плочата за печење.

Внимание: никогаш немојте да ги сечете состојките кога се на плочата за печење и немојте да ги превртувате состојките со метален прибор. Тоа може да ја оштети нелепливата површина.

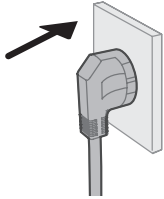


- 7 Кога состојките ќе бидат готови, отстранете ги од плочата за печење.
- Вратете ја контролата за температура на 0.

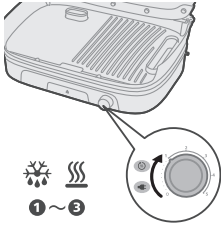
Внимание: немојте да ги отстранувате состојките од плочата за печење со метален прибор. Тоа може да ја оштети нелепливата површина.

Внимание: немојте да го преместувате или транспортирате апаратот за време на употреба или кога сè уште е жежок.

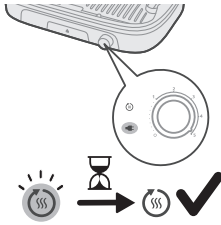
Одмрзнување и подгревање - Печење со рамната страна



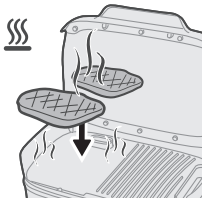
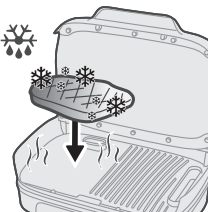
- 1 Одмотајте го кабелот за напојување.
- 2 Вметнете го приклучокот во заземјен сиден штекер.
 - Се вклучува светлосниот индикатор  за приклучокот.



- 3 Поставете ја контролата за температура на поставката 1/2 (одмрзнување) или 2/3 (подгревање).
 - Светлосниот индикатор се вклучува.



- 4 Почекајте апаратот да се загрее сè додека не се исклучи светлосниот индикатор.
 - Апаратот е подготвен за користење.



- 5 Ставете ги состојките на загреаната плоча за печење.

Забелешка: кога светлосниот индикатор ќе се вклучи за време на печењето, апаратот повторно се загрева. Може да продолжите со печењето.

Забелешка: може да изберете дали сакате да го затворите капакот или да го оставите отворен.

- 6 Редовно проверувајте ја храната за да спречите прегревање.
 - Доколку е потребно, повремено превртувајте ги состојките на плочата за печење.

Внимание: никогаш немојте да ги сечете состојките кога се на плочата за печење и немојте да ги превртувате состојките со метален прибор. Тоа може да ја оштети нелепливата површина.

- 7 Кога состојките ќе бидат готови, отстранете ги од плочата за печење. Вратете ја контролата за температура на 0.

Внимание: немојте да ги отстранувате состојките од плочата за печење со метален прибор. Тоа може да ја оштети нелепливата површина.

Внимание: немојте да го преместувате или транспортирате апаратот за време на употреба или кога сè уште е жежок.

Печење со дим

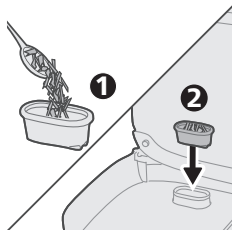
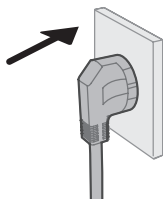
Храната може да ја печете со дим од сушени зачини за да го збогатите вкусот.

Никогаш не ставајте масло или друга течност во чашката за димење.

Не користете јаглен или слични горива со овој апарат.

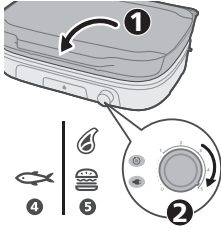
Совет: поставете ја скарата под кујнскиот аспиратор или во добро проветрена просторија, бидејќи при печењето димот излегува од страните на капакот.

- 1 Одмотајте го кабелот за напојување.
- 2 Вметнете го приклучокот во заземјен сиден штекер.
 - Се вклучува светлосниот индикатор  за приклучокот.

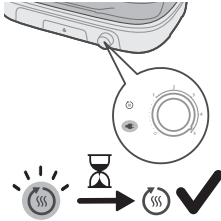


- 3 Наполнете ја чашката за димење со сушени зачини и ставете ја во отворот на плочата за печење.
 - За да добиете благ вкус на дим, наполнете ја чашката до долната линија. Можете да ја димите храната од 10 до 15 минути.
 - За да добиете умерен вкус на дим, наполнете ја чашката до средната линија. Можете да ја димите храната од 20 до 25 минути.
 - За да добиете интензивен вкус на дим, наполнете ја чашката до работ. Можете да ја димите храната 30 минути.

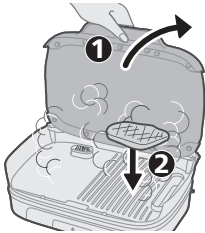
Забелешка: секогаш празнете ја чашката за димење ако сакате повторно да печете со дим. Не користете ги истите сушени зачини повторно.



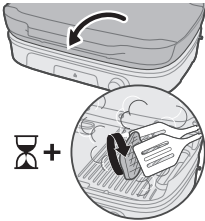
- 4 За печење со дим, поставете ја контролата за температура на ниво 5 и затворете го стаклениот капак за да спречите излегување на димот.
- Светлосниот индикатор се вклучува.



- 5 Почекајте уредот да се загрее сè додека не се исклучи светлосниот индикатор и додека од чашката за димење не излезе доволно дим.
- Апаратот е подготвен за користење.



- 6 Отворете го стаклениот капак и ставете ги состојките на жешката плоча за печење.

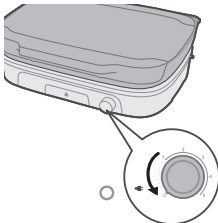


- 7 Затворете го стаклениот капак за да се овозможи аромата на димот да се пренесе на храната и за да се спречи прскање на маснотиите.

Забелешка: нормално е малку дим да излегува од страните на капакот.

- 8 Повремено превртувајте ги состојките на плочата за печење.

Внимание: никогаш немојте да ги сечете состојките кога се на плочата за печење и немојте да ги превртувате состојките со метален прибор. Тоа може да ја оштети нелепливата површина.



- 9 Кога состојките ќе бидат подготвени по ваш вкус, отворете го стаклениот капак, извадете ги состојките од плочата за печење и вратете ја контролата за температура на 0.

Внимание: испразнете ја чашката за димење на (керамичка) чинија. Почекајте сушените зачини да се оладат пред да ги фрлите. Можете и да ги потопите сушените зачини во ладна вода, а потоа да ги фрлите.

Внимание: немојте да ги отстранувате состојките од плочата за печење со метален прибор. Тоа може да ја оштети нелепливата површина.

Внимание: немојте да го преместувате или транспортирате апаратот за време на употреба или кога сè уште е жешок.

Внимание: почекајте апаратот да се олади пред да ракувате со него или да го чистите.

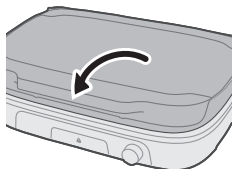
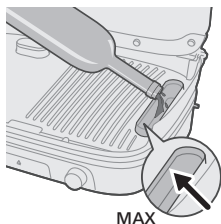
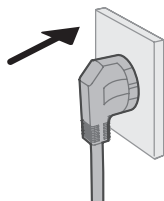
Печење со пареа

Можете да печете со пареа создадена од течност, на пример вода, за да добиете меко месо.

Внимание: полнете го резервоарот за пареа само со вода или зачински билки. Не додавајте други течности, како што се масло или маринади.

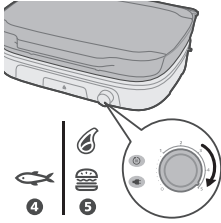
Внимание: никогаш не користете врела вода или штотуку зовриена вода за полнење на резервоарот за пареа, за да спречите прелевање на резервоарот.

- 1 Одмотајте го кабелот за напојување.
- 2 Вметнете го приклучокот во заземјен сиден штекер.
 - Се вклучува светлосниот индикатор  за приклучокот.



- 3 Наполнете го резервоарот за пареа со вода и затворете го капакот.

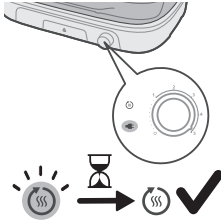
Забелешка: никогаш немојте да го полните резервоарот за пареа над ознаката за максимално ниво, за да спречите прелевање при вриењето.



- 4 За печење со пареа, поставете ја контролата за температура на ниво 4 или 5 и затворете го стаклениот капак за да спречите излегување на димот.

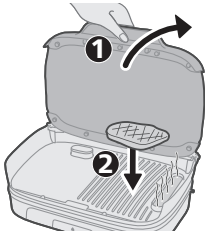
- Светлосниот индикатор се вклучува.

Забелешка: може да излегува малку пареа, дури и кога капакот е затворен.

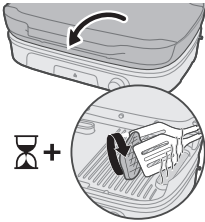


- 5 Почекајте апаратот да се загрее сè додека не се исклучи светлосниот индикатор.

- Апаратот е подготвен за користење.



- 6 Ставете ги состојките на загреаната плоча за печење.

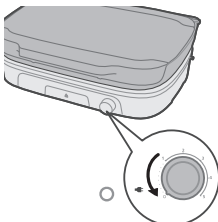


- 7 Затворете го стаклениот капак за да се овозможи аромата на пареата да се пренесе на храната и за да се спречи прскање на маснотиите.

- 8 Повремено превртувајте ги состојките на плочата за печење.

Внимание: никогаш немојте да ги сечете состојките кога се на плочата за печење и немојте да ги превртувате состојките со метален прибор. Тоа може да ја оштети нелепливата површина.

Забелешка: нормално е месото да не порумени или да не стане крцкаво. Можете да печете со отворен капак за да добиете месо што е порумено или покрцкаво однадвор.



- 9 Кога состојките ќе бидат подготвени по ваш вкус, отворете го стаклениот капак, извадете ги состојките од плочата за печење и вратете ја контролата за температура на 0.

Внимание: немојте да ги отстранувате состојките од плочата за печење со метален прибор. Тоа може да ја оштети нелепливата површина.

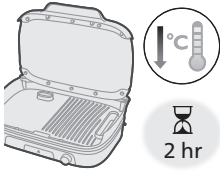
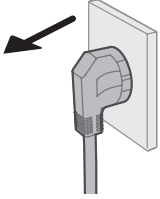
Внимание: немојте да го преместувате или транспортирате апаратот за време на употреба или кога сè уште е жежок.

Табела за храна

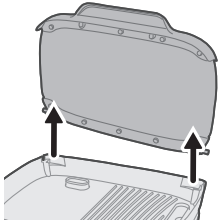
Категорија	Рецепт	Плоча за печење	Поставка за моќност на скалата (1-5)	Препорачано време на печење (минути)
Говедско	Бифтек	Рамна страна / Ребреста страна	5	13–15
	Говедска шницла	Рамна страна / Ребреста страна	5	14–16
	Дебела говедска плескавица	Рамна страна / Ребреста страна	5	14–16
Јагнешко	Јагнешки котлет	Рамна страна / Ребреста страна	5	8–10
Свинско	Свинска кременадла	Рамна страна / Ребреста страна	5	8–10
Кокошка	Пилешки батаци	Рамна страна / Ребреста страна	5	30–35
	Пилешки крилца	Рамна страна / Ребреста страна	5	25–30
Риба	Филе од риба	Ребреста страна	4–5	14–16
Ракче	Ракче	Ребреста страна	5	8–10
Ќебап	Ќебап	Рамна страна / Ребреста страна	5	18–20
Хот-дог	Хот-дог	Рамна страна / Ребреста страна	5	16–18
Зеленчук	Печурки и домати	Ребреста страна	4	10–12
	Тиквичка и бабура	Ребреста страна	4	10–12
Функција	Одмрзнување	Ребреста страна	1–2	
	Подгревање	Рамна страна / Ребреста страна	2–3	

Чистење и одржување

- 1 Исклучете го апаратот од штекер.



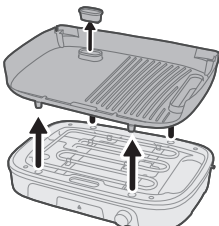
- 2 Почекајте апаратот и плочата за печење целосно да се оладат пред да започнете со чистење.



- 3 За да го откачите стаклениот капак, отворете го капакот, па подигнете го од шарките.
- 4 Стаклениот капак чистете го во топла вода со малку течност за миене садови или во машина за миене садови.

Забелешка: бидете внимателни со стаклениот капак, може да се скрши ако ви падне.

Забелешка: по печењето со дим, на капакот може да се појави темна дамка. Дамката може лесно да се отстрани со топла вода и малку течност за миене садови.



- 5 Отстранете ја чашката за димење од плочата за печење.

Внимание: испразнете ја чашката за димење на (керамичка) чинија. Почекајте сушените зачини да се оладат пред да ги фрлите. Можете и да ги потопите сушените зачини во ладна вода, а потоа да ги фрлите.

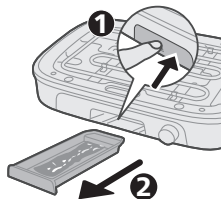
- 6 Чашката за димење чистете ја во топла вода со малку течност за миене садови.

Внимание: немојте да ја перете чашката за димење во машина за садови.

- 7 Турнете ги вишокот маснотии и остатоците од храна на плочата за печење во одводниот жлеб со дрвена или силиконска лопатка.
- 8 Користете кујнска хартија за да ги отстраните преостанатите маснотии и остатоци од храна од плочата за печење.
- 9 Плочата за печење чистете ја во топла вода со малку течност за миене садови или во машина за миене садови.

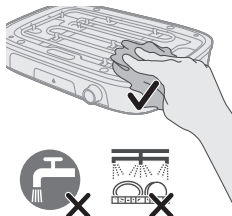
Забелешка: доколку маснотии или остатоци од храна се наталожиле на плочата за печење, прво натопете ја плочата за печење во топла вода.

Немојте да користите абразивни средства за чистење или жици за чистење на плочата за печење.



10 Отстранете ги маснотиите и остатоците од храна од плехот за маснотии.

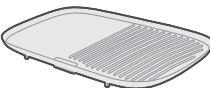
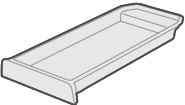
11 Плехот за маснотии чистете го во топла вода со малку течност за миене садови или во машина за миене садови.



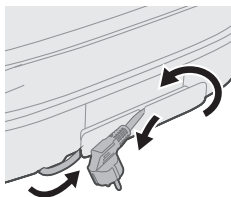
12 Исчистете ја основата со влажна крпа.

Опасност: немојте да ја потопувате основата или кабелот за напојување во вода или во некоја друга течност.

13 Темелно исушете ги сите делови на апаратот.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Складирање



- 1 Исклучете го апаратот од штекер и почекајте да се олади, па проверете дали сите делови се чисти и суви пред да го складирате.
- 2 Прикачете го стаклениот капак, ставете ја чашката за димење во плочата за печење, ставете ја плочата за печење во основата и турнете го плехот за маснотии во основата.
- 3 Намотајте го кабелот за напојување и ставете го апаратот во кутијата за да ја заштитите основата.
- 4 Чувајте го апаратот на суво место.

Решавање проблеми

Во ова поглавје се опишани најчестите проблеми со кои може да се соочите при користење на апаратот. Ако не можете да го решите проблемот со помош на информациите наведени подолу, посетете ја веб-страницата **www.home.id/support** за да пронајдете листа на најчести прашања или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Проблем	Можна причина	Решение
Скарата не се вклучува.	Кабелот за напојување не е приклучен во функционален штекер.	Проверете дали кабелот за напојување е соодветно приклучен во функционален штекер.
	Прекинувачот за напојување е во положбата „исклучено“ (0).	Проверете го прекинувачот за напојување за да се уверите дека е поставен во положбата „вклучено“ (1-5).
	Отстранливата плоча не е правилно поставена.	Проверете дали отстранливата плоча е правилно поставена и добро прицврстена.
Нерамномерно загревање при печењето.	Плочите за печење не се правилно порамнети или поставени.	Проверете дали плочите за печење се правилно порамнети и добро прицврстени.
	Храната е нерамномерно поставена на плочите за печење.	Погрижете се храната да биде рамномерно распоредена на плочите за печење.
	Скарата не е доволно загреана.	Приспособете ја температурата на рамномерна поставка и почекајте скарата целосно да се загрее пред употреба.
Прекумерен чад или мирис на изгорено за време на употребата.	Вишокот маснотии или масло капе врз грејните елементи.	Внимавајте вишокот маснотии или масло да не капе врз грејните елементи за време на печењето.
	Наталожени остатоци на плочите за печење.	Темелно исчистете ги плочите за печење за да ги отстраните сите остатоци што може да предизвикаат чад.
	Се користи прекумерна количина масло или маснотии при печењето.	Избегнувајте да користите прекумерни количини масло или маснотии при печењето.
Проблеми со нелепливиот слој.	Нелепливиот слој се лупи или е оштетен.	Престанете да ги користите плочите за печење и контактирајте со производителот за поправка или замена.

Проблем	Можна причина	Решение
	На плочите за печење се користи метален прибор.	Користете само неметален кујнски прибор за да избегнете гребење на нелепливиот слој.
	Неправилно чистење или одржување.	Следете ги препорачаните упатства за чистење и одржување за да го продолжите работниот век на нелепливиот слој.
Нерамномерни резултати при печењето.	Дебелината на храната е нерамномерна или храната не е правилно подготвена.	Проверете дали храната е со рамномерна дебелина и дали е соодветно подготвена пред печењето.
	Се користат несоодветни времиња или температури на готвење.	Следете ги препорачаните времиња и температури на готвење за секој вид храна.
	Скарат се отвора премногу често при печењето.	Избегнувајте често отворање на скарата, бидејќи тоа може да доведе до нерамномерно печење.

Содержание

Важные инструкции по безопасности	528
Опасно!	528
Warning	528
Caution	529
Введение	530
Общее описание	530
Описание панели управления	531
Перед первым использованием	533
Подготовка к использованию	533
Использование прибора	534
Регулярное использование гриля - Приготовление на ребристой стороне	534
Приготовление овощей на гриле - Приготовление на плоской стороне	535
Разморозка и подогрев - Приготовление на плоской стороне	536
Приготовление на гриле с копильней	538
Приготовление на гриле в режиме подачи пара	540
Таблица с ингредиентами	542
Очистка и уход	543
Хранение	545
Поиск и устранение неисправностей	546

Важные инструкции по безопасности

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

Опасно!

- Запрещается погружать прибор или сетевой шнур в воду или другие жидкости.

Warning

- Разместите устройство на ровной, горизонтальной, сухой и нескользящей поверхности.
- Будьте осторожны и не располагайте прибор на краю стола или иных поверхностей, чтобы он не опрокинулся и не упал.
- Убедитесь, что сетевой шнур и удлинитель не лежат в проходе, чтобы избежать спотыкания о них.
- Не перемещайте прибор во время его работы.
- Не используйте прибор на улице.
- Избегайте контакта пластиковой кухонной утвари и предметов из легкоплавких материалов с пластинами прибора во время приготовления.

- Не касайтесь фиксаторов пластин и защитной насадки от разбрызгивания во время приготовления, чтобы избежать ожогов.
- Чтобы избежать порчи ингредиентов, не пытайтесь готовить по рецептам фламбе, используя прибор.
- Не кладите на гриль ингредиенты в целлофановых и полиэтиленовых пакетах, а также обернутые в фольгу, поскольку это может привести к их возгоранию или повреждению пластин.
- Не используйте металлическую лопатку для перемешивания или во время обжарки ингредиентов, чтобы избежать повреждения пластин.
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на его основании номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Запрещается использование прибора при повреждении сетевого шнура, вилки или других деталей.
- Избегайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями.
- Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать его к внешнему таймеру отключения.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором под присмотром или после получения инструкций о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Запрещается подключать данный прибор к внешнему таймеру или системам дистанционного управления.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях безопасности замена должна выполняться производителем, сервисным агентом или специалистами аналогичной квалификации.

Caution

- Прибор предназначен только для использования в обычных бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких условиях, как столовые и кухни для персонала в магазинах, офисах и т. п. Прибор также не предназначен для использования постояльцами гостиниц, гостевых домов и т.п.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Не допускайте свисания шнура с края стола или места установки прибора.
- Температура контактных поверхностей может быть высокой при работе прибора.
- Дайте прибору полностью остыть перед тем, как начинать его очистку или убирать его на хранение.
- Не допускайте контакта пластин с острыми предметами или абразивными материалами, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

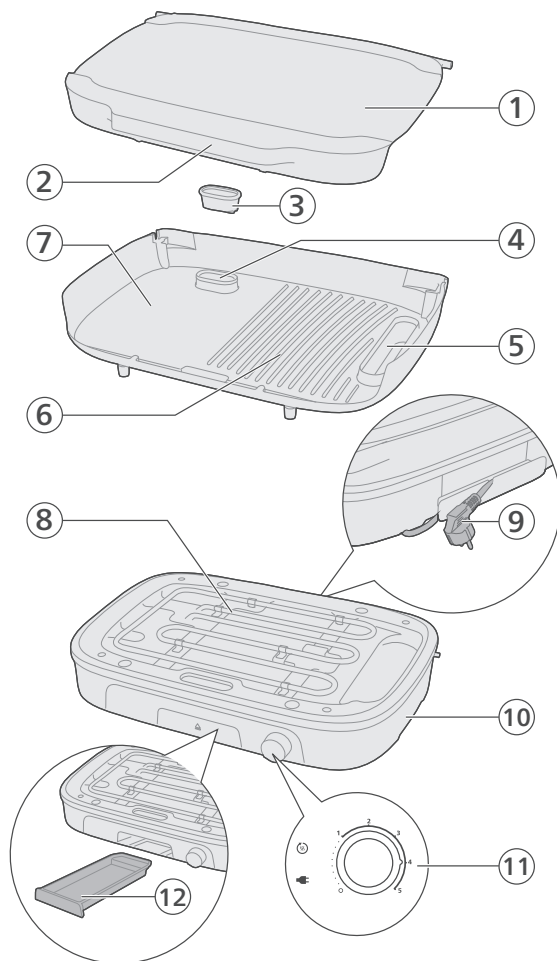
- По окончании использования всегда выключайте прибор и отключайте его от электросети.
- Для оптимального результата работы гриля всегда выполняйте очистку прибора после каждого использования. После извлечения пластин очистите открытые нагревательные элементы тканью. Будьте аккуратны и не проливайте воду на эти прокладки.

Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips!

Чтобы воспользоваться всеми преимуществами нашей поддержки, зарегистрируйте продукт на сайте **www.home.id**.

Общее описание



- 1 Стекланная крышка
- 2 Термостойкая ручка
- 3 Коптильня
- 4 Отверстие в коптильне
- 5 Емкость для приготовления на пару
- 6 Пластина гриля (ребристая сторона)
- 7 Пластина гриля (плоская сторона)
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Сетевой шнур с вилкой
- 10 Основание
- 11 Регулятор температуры и индикатор
- 12 Поддон для стока жира

Описание панели управления



Панель управления (правая сторона) - Питание и базовые функции



Регулятор температуры с настройками мощности гриля

Выберите мощность гриля с помощью регулятора.

Выбор значения "0" выключит прибор.

Режимы 1–5 соответствуют разным мощностям гриля.



Индикатор подключения

Этот индикатор загорается, когда прибор подключен к электросети.



Индикатор нагрева

Этот индикатор загорается, когда прибор нагревается.

Когда индикатор погаснет, прибор нагрелся до заданной температуры и готов к использованию.

Панель управления (левая сторона) - Рекомендованные функции и ингредиенты

Группа значков с ярлыками 1 (разморозка / разогрев)

Описание



Значок уровней мощности гриля (1–3)

Обозначает рекомендованную мощность гриля (1–3).



Значок разморозки

Обозначает, что гриль следует использовать для размораживания ингредиентов.

**Значок "Подогрев"**

Обозначает, что гриль следует использовать для разогрева ингредиентов.

**Значок плоской пластины**

Обозначает, что следует использовать плоскую сторону пластины гриля.

Краткое
описание

Для размораживания или разогрева еды можно использовать параметры гриля 1–3 и готовить на плоской пластине.

Группа
значков с
ярлыками 2
(овощи
/ рыба)

Описание

4

Значок уровня мощности гриля 4

Обозначает, что рекомендуется использовать мощность гриля 4.

**Значок "Овощи"**

Обозначает, что гриль рекомендуется использовать для жарки овощей.

**Значок рыбы**

Обозначает, что гриль рекомендуется использовать для жарки рыбы.

**Значок плоской и ребристой пластины**

Обозначает, что следует использовать и плоскую, и ребристую стороны пластины гриля.

Краткое
описание

Для приготовления овощей или рыбы на гриле можно использовать мощность гриля 4 и готовить как на плоской, так и на ребристой стороне.

Группа
значков с
ярлыками 3
(стейк /
котлета)

Описание

5

Значок уровня мощности гриля 5

Обозначает, что рекомендуется использовать мощность гриля 5.

**Значок "Стейк"**

Обозначает, что гриль рекомендуется использовать для жарки стейков.

**Значок "Котлета"**

Обозначает, что гриль рекомендуется использовать для жарки котлет.



Значок ребристой пластины

Обозначает, что следует использовать ребристую сторону пластины гриля.

Краткое
описание

Для жарки стейков или котлет можно использовать мощность гриля 5 и готовить на ребристой пластине.

Панель управления (дополнение)



Нажмите, чтобы извлечь поддон для стока жира.

Перед первым использованием

Важная информация. При первом использовании прибора вы можете заметить дым и странный запах. Это нормальное явление, которое пропадет в течение нескольких минут.

Внимание! Прибор предназначен только для домашнего использования.

- 1 Удалите все упаковочные материалы.
- 2 Снимите с прибора все наклейки и ярлыки (если имеются).
- 3 Тщательно очистите прибор перед первым использованием.

Подготовка к использованию

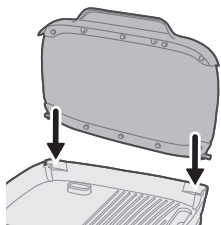
Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, соприкасающиеся с продуктами питания (см. раздел "Очистка и обслуживание").

Перед использованием прибора убедитесь, что все части абсолютно сухие.

Не используйте металлические, острые или абразивные предметы, так как они повреждают антипригарное покрытие пластины гриля.

Всегда кладите копильню в отверстие в пластине гриля, даже если не используете ее. Иначе жир может капать через отверстие для копильни на нагревательный элемент под пластиной гриля.

- 1 Установите основание на устойчивую и ровную поверхность.
- 2 Задвиньте поддон для стока жира в основание.



3 Прикрепите стеклянную крышку к пластине гриля.

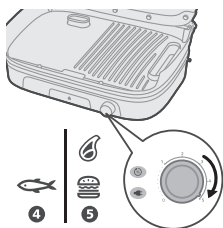
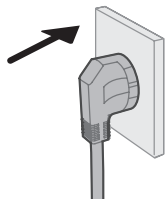
Примечание. Крышка ускоряет процесс приготовления и обеспечивает более сильный аромат и вкус блюд, приготовленных на гриле с копильной или емкостью с паром. Убедитесь, что крышка закрыта на протяжении всей процедуры готовки на гриле с копильной или емкостью с паром.

Использование прибора

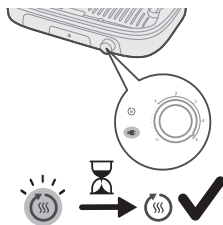
Регулярное использование гриля - Приготовление на ребристой стороне

Никогда не наливайте в колпачок для копчения масло или другую жидкость.

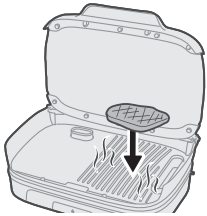
- 1 Размотайте сетевой шнур.
- 2 Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.
 - Загорится индикатор подключения (☛).



- 3 Установите на регуляторе температуры нужное вам значение для готовки на гриле.
 - Ознакомьтесь с рекомендациями по настройке и длительности приготовления продуктов в таблице.
 - Загорится индикатор нагрева.



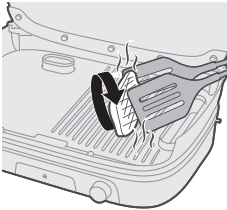
- 4 Дайте прибору нагреться, пока индикатор не погаснет.
 - Прибор готов к работе.



- 5 Положите ингредиенты на горячую пластину гриля.

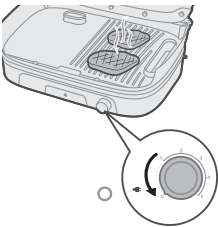
Примечание. Если индикатор загорается во время приготовления на гриле, прибор снова нагревается. Вы можете не прерывать приготовление пищи.

Примечание. Вы можете оставить крышку открытой или закрыть ее.



- 6 Периодически переворачивайте ингредиенты на пластине гриля во время приготовления.

Внимание! Не режьте ингредиенты прямо на пластине гриля и не используйте металлические приборы для их переворачивания. Это может повредить антипригарное покрытие.



- 7 Когда ингредиенты будут готовы, снимите их с пластины гриля. Поверните регулятор температуры в значение 0.

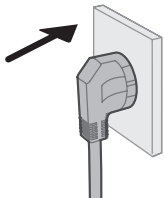
Внимание! Не используйте металлические приборы для снятия ингредиентов с пластины гриля. Это может повредить антипригарное покрытие.

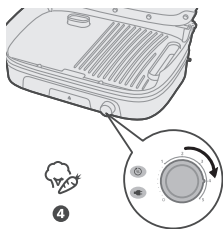
Внимание! Не перемещайте и не переносите прибор во время использования или пока он еще не остыл.

Приготовление овощей на гриле - Приготовление на плоской стороне

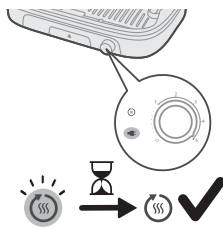
Никогда не наливайте в колпачок для копчения масло или другую жидкость.

- 1 Размотайте сетевой шнур.
- 2 Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.
- Загорится индикатор подключения (🔌).

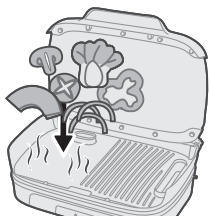




- 3 Выберите на регуляторе температуры значение 4.
 - Ознакомьтесь с рекомендациями по настройке и длительности приготовления продуктов в таблице.
 - Загорится соответствующий индикатор.



- 4 Дайте прибору нагреться, пока индикатор не погаснет.
 - Прибор готов к работе.



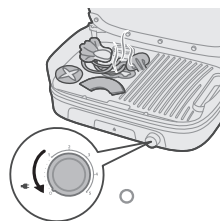
- 5 Положите ингредиенты на горячую пластину гриля.

Примечание. Если индикатор загорается во время приготовления на гриле, прибор снова нагревается. Вы можете не прерывать приготовление пищи.

Примечание. Вы можете оставить крышку открытой или закрыть ее.

- 6 Периодически переворачивайте ингредиенты на пластине гриля во время приготовления.

Внимание! Не режьте ингредиенты прямо на пластине гриля и не используйте металлические приборы для их переворачивания. Это может повредить антипригарное покрытие.



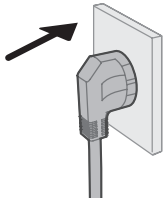
- 7 Когда ингредиенты будут готовы, снимите их с пластины гриля. Поверните регулятор температуры в значение 0.

Внимание! Не используйте металлические приборы для снятия ингредиентов с пластины гриля. Это может повредить антипригарное покрытие.

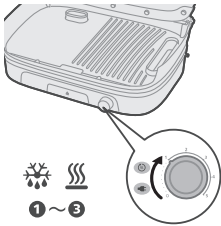
Внимание! Не перемещайте и не переносите прибор во время использования или пока он еще не остыл.

Разморозка и подогрев - Приготовление на плоской стороне

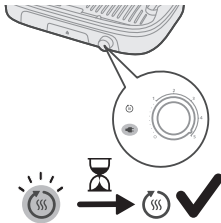
- 1 Размотайте сетевой шнур.



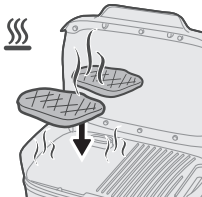
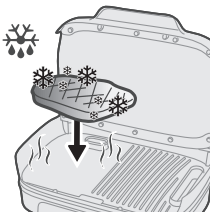
- 2** Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.
- Загорится индикатор подключения (🔌).



- 3** Установите регулятор нагрева в положение 1/2 (разморозка) или 2/3 (подогрев).
- Загорится соответствующий индикатор.



- 4** Дайте прибору нагреться, пока индикатор не погаснет.
- Прибор готов к работе.



- 5** Положите ингредиенты на горячую пластину гриля.

Примечание. Если индикатор загорается во время приготовления на гриле, прибор снова нагревается. Вы можете не прерывать приготовление пищи.

Примечание. Вы можете оставить крышку открытой или закрыть ее.

- 6** Регулярно проверяйте состояние ингредиентов, чтобы предотвратить перегрев.
- Периодически переворачивайте ингредиенты на пластине гриля во время приготовления, если это необходимо.

Внимание! Не режьте ингредиенты прямо на пластине гриля и не используйте металлические приборы для их переворачивания. Это может повредить антипригарное покрытие.

- 7 Когда ингредиенты будут готовы, снимите их с пластины гриля. Поверните регулятор температуры в значение 0.

Внимание! Не используйте металлические приборы для снятия ингредиентов с пластины гриля. Это может повредить антипригарное покрытие.

Внимание! Не перемещайте и не переносите прибор во время использования или пока он еще не остыл.

Приготовление на гриле с коптильной

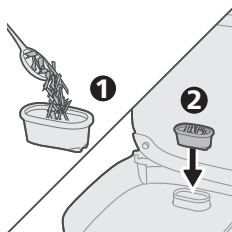
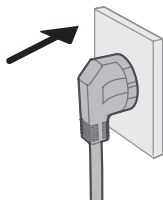
Вы можете готовить еду на гриле с коптильной, положив в нее сушеные специи.

Никогда не наливайте в колпачок для копчения масло или другую жидкость.

Не используйте с этим прибором древесный уголь и другие аналогичные виды топлива.

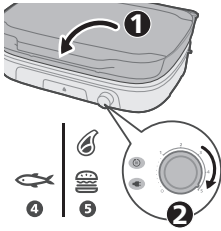
Совет. Разместите гриль под вытяжкой или в хорошо проветриваемом помещении, поскольку дым из коптильни будет выходить наружу по бокам от крышки гриля.

- 1 Размотайте сетевой шнур.
 - 2 Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.
- Загорится индикатор подключения (🔌).

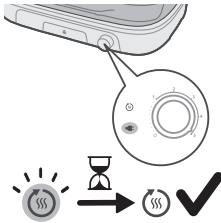


- 3 Насыпьте в колпачок для копчения сушеные специи и поместите его в отверстие на пластине гриля.
- Для получения слабого аромата копчения наполните колпачок до нижней отметки. Коптите пищу в течение 10–15 минут.
 - Для получения аромата копчения средней интенсивности наполните колпачок до средней отметки. Коптите пищу в течение 20–25 минут.
 - Для получения насыщенного аромата копчения наполните колпачок до краев. Коптите пищу в течение 30 минут.

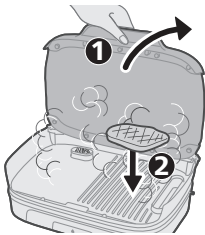
Примечание. Всегда высыпайте остатки из коптильни, прежде чем повторно коптить пищу на гриле. Не используйте уже отработанные сухие специи повторно.



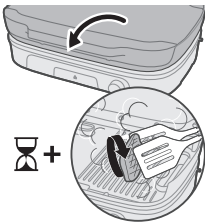
- 4 Для приготовления на гриле с коптильной с помощью регулятора нагрева выберите настройку "5" и закройте стеклянную крышку, чтобы предотвратить выход дыма из прибора.
- Загорится индикатор.



- 5 Дайте прибору нагреться, пока индикатор не погаснет; вы заметите, как из коптильни выходит некоторое количество дыма.
- Прибор готов к работе.



- 6 Откройте стеклянную крышку и выложите ингредиенты на горячую пластину гриля.

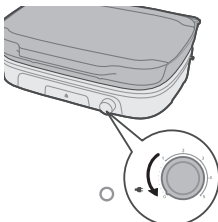


- 7 Чтобы копчение было максимально эффективным, а брызги жира не запачкали поверхность, закройте стеклянную крышку.

Примечание. Если пар выходит наружу по сторонам крышки, это нормально.

- 8 Периодически переворачивайте ингредиенты на пластине гриля во время приготовления.

Внимание! Не режьте ингредиенты прямо на пластине гриля и не используйте металлические приборы для их переворачивания. Это может повредить антипригарное покрытие.



- 9 По окончании приготовления откройте стеклянную крышку, снимите ингредиенты с пластины гриля и поверните регулятор нагрева в положение "0".

Внимание! Высыпьте содержимое коптильни на керамическую тарелку. Дайте сушеным специям остыть, после чего выбросьте их. Их также можно погрузить в холодную воду, а затем выбросить.

Внимание! Не используйте металлические приборы для снятия ингредиентов с пластины гриля. Это может повредить антипригарное покрытие.

Внимание! Не перемещайте и не переносите прибор во время использования или пока он еще не остыл.

Внимание! Прежде чем перемещать или очищать прибор, обязательно подождите, пока он остынет.

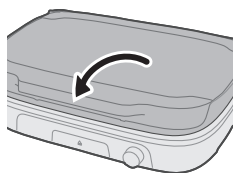
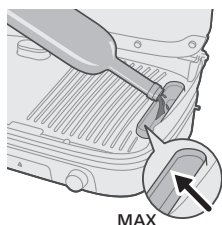
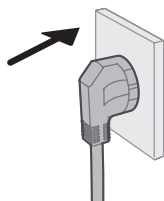
Приготовление на гриле в режиме подачи пара

Вы можете готовить на гриле и использовать пар, выделяемый при испарении жидкости (воды), для более нежной текстуры мяса.

Внимание! Наполняйте резервуар для пара только водой или травами. Не добавляйте другие жидкости, например масло или маринад.

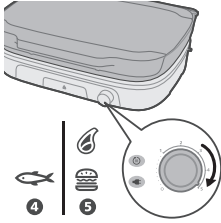
Внимание! Во избежание переполнения не наполняйте резервуар для пара горячей или кипящей водой.

- 1 Размотайте сетевой шнур.
- 2 Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.
 - Загорится индикатор подключения (●).



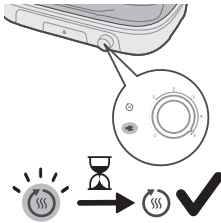
- 3 Наполните резервуар для пара водой и закройте крышку.

Примечание. Не наливайте воду в резервуар для пара выше максимальной отметки, чтобы избежать ее выливания при кипении.

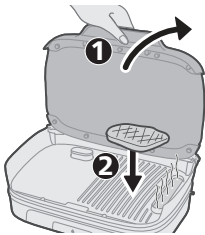


- 4 Для приготовления в гриле с подачей пара выберите на регуляторе температуры значение 4 или 5 и закройте стеклянную крышку, чтобы пар не выходил наружу.
- Загорится индикатор.

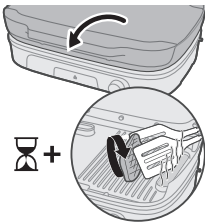
Примечание. Пар все еще может выходить наружу даже через закрытую крышку.



- 5 Дайте прибору нагреться, пока индикатор не погаснет.
- Прибор готов к работе.



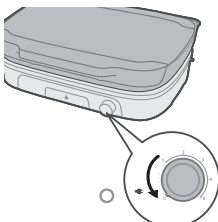
- 6 Положите ингредиенты на горячую пластину гриля.



- 7 Чтобы приготовление на пару было максимально эффективным, а брызги жира не запачкали поверхность, закройте стеклянную крышку.
- 8 Периодически переворачивайте ингредиенты на пластине гриля во время приготовления.

Внимание! Не режьте ингредиенты прямо на пластине гриля и не используйте металлические приборы для их переворачивания. Это может повредить антипригарное покрытие.

Примечание. Если мясо не коричневеет и не приобретает хрустящую корочку, это нормально. Вы можете готовить на гриле с открытой крышкой, чтобы сильнее прожарить мясо снаружи.



- 9 По окончании приготовления откройте стеклянную крышку, снимите ингредиенты с пластины гриля и поверните регулятор нагрева в положение "0".

Внимание! Не используйте металлические приборы для снятия ингредиентов с пластины гриля. Это может повредить антипригарное покрытие.

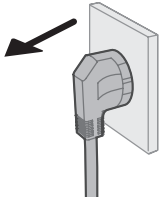
Внимание! Не перемещайте и не переносите прибор во время использования или пока он еще не остыл.

Таблица с ингредиентами

Категория	Рецепт	Пластина гриля	Мощность гриля (1–5)	Рекомендуемое время приготовления (в минутах)
Говядина	Бифштекс	Плоская / ребристая сторона	5	13–15
	Эскалоп из говядины	Плоская / ребристая сторона	5	14–16
	Пышная котлета из говядины	Плоская / ребристая сторона	5	14–16
Ягненок	Отбивная из ягнятины	Плоская / ребристая сторона	5	8–10
Свинина	Отбивная из свинины	Плоская / ребристая сторона	5	8–10
Курица	Куриные ножки	Плоская / ребристая сторона	5	30–35
	Куриные крылышки	Плоская / ребристая сторона	5	25–30
Рыба	Рыбное филе	Ребристая сторона	4–5	14–16
Креветки	Креветки	Ребристая сторона	5	8–10
Кебаб	Кебаб	Плоская / ребристая сторона	5	18–20
Хот-дог	Хот-дог	Плоская / ребристая сторона	5	16–18
Овощи	Грибы и помидоры	Ребристая сторона	4	10–12
	Цукини и болгарский перец	Ребристая сторона	4	10–12
Функция	Размораживание	Ребристая сторона	1–2	
	Разогрев	Плоская / ребристая сторона	2–3	

Очистка и уход

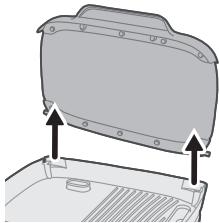
- 1 Отключите прибор от электросети.



- 2 Перед началом очистки дайте прибору и пластине гриля полностью остыть.



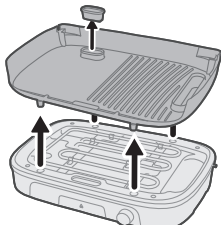
- 3 Чтобы отсоединить стеклянную крышку, откройте ее и снимите с петель.
- 4 Вымойте стеклянную крышку в горячей воде с добавлением жидкого моющего средства вручную или в посудомоечной машине.



Примечание. Будьте осторожны со стеклянной крышкой — она может разбиться, если ее уронить.

Примечание. После приготовления на гриле в режиме копчения на крышке может появиться темное пятно. Его можно легко удалить при помощи горячей воды и моющего средства.

- 5 Извлеките коптильню из пластины для гриля.



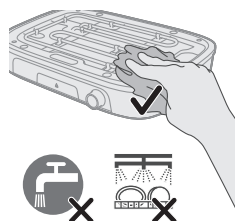
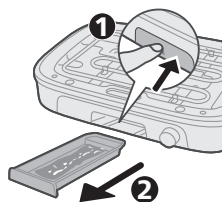
Внимание! Высыпьте содержимое коптильни на керамическую тарелку. Дайте сушеным специям остыть, после чего выбросьте их. Их также можно погрузить в холодную воду, а затем выбросить.

- 6 Вымойте колпачок для копчения теплой водой с добавлением моющего средства.

Внимание! Не мойте коптильню в посудомоечной машине.

- 7 С помощью деревянной или силиконовой лопаточки сдвиньте излишки жира и остатки пищи с пластины гриля в паз для стока.
- 8 Бумажным полотенцем удалите остатки жира и еды с пластины гриля.
- 9 Вымойте пластину гриля в горячей воде с добавлением жидкого моющего средства вручную или в посудомоечной машине.

Примечание. Если жир или остатки еды прикипели к пластине гриля, замочите пластину гриля в горячей воде. Не используйте для очистки пластины гриля абразивные чистящие средства или металлические губки.



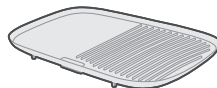
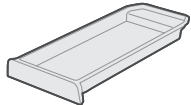
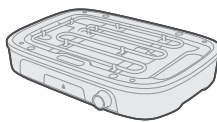
10 Удалите с поддона для жира остатки пищи и жира.

11 Вымойте поддон для стока жира в горячей воде с добавлением жидкого моющего средства вручную или в посудомоечной машине.

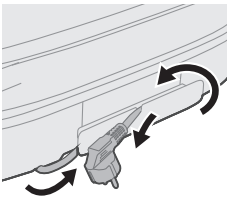
12 Очистите основание с помощью влажной ткани.

Опасно! Запрещается погружать основание или сетевой шнур в воду или другие жидкости.

13 Полностью просушите все части прибора.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Хранение



- 1 Отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть, после чего убедитесь, что все компоненты чистые и сухие, прежде чем убрать их на хранение.
- 2 Установите стеклянную крышку, поместите коптильню в пластину для гриля, а пластину гриля в основание, после чего задвиньте внутрь основания поддон для стока жира.
- 3 Намотайте сетевой шнур и поместите прибор в коробку, чтобы защитить основание от повреждений.
- 4 Храните прибор в сухом месте.

Поиск и устранение неисправностей

В данной главе приведены проблемы, которые наиболее часто возникают при эксплуатации прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице www.home.id/support или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Решение
Гриль не включается.	Сетевой шнур не подключен к рабочей розетке электросети.	Убедитесь, что сетевой шнур надежно подключен к рабочей розетке электросети.
	Переключатель питания находится в положении "0" (Выкл.).	Убедитесь, что переключатель питания установлен в положение 1–5 (Вкл.).
	Съемная пластина не установлена должным образом.	Убедитесь, что съемная пластина установлена в прибор должным образом.
Неравномерное приготовление ингредиентов.	Пластины гриля установлены неровно или не зафиксированы.	Убедитесь, что пластины гриля установлены должным образом и не съехали вбок.
	Ингредиенты неравномерно разложены на пластинах.	Убедитесь, что еда равномерно разложена на пластинах гриля.
	Гриль не завершил предварительный нагрев.	Выберите четное значение температуры и дайте грилю достаточно времени на прогрев.
Сильно дымит или чувствуется гарь во время использования.	Жир или масло стекают на нагревательные элементы.	Убедитесь, что жир или масло не стекают на нагревательные элементы во время приготовления.
	На пластинах гриля скопились остатки пищи.	Тщательно очищайте пластины гриля, чтобы избежать накопления на них частиц, которые могут вызывать задымление.
	Слишком много масла или жира во время приготовления.	Не используйте слишком много масла и не готовьте слишком жирные ингредиенты.
Проблемы с антипригарным покрытием.	Антипригарное покрытие отслаивается или повреждено.	Прекратите использовать прибор и свяжитесь с производителем для ремонта или замены.
	С пластинами гриля использовалась металлическая утварь.	Не используйте металлическую утварь, чтобы избежать появления на антипригарном покрытии царапин.

Проблема	Возможная причина	Решение
	Отсутствие должной очистки или обслуживания.	Следуйте инструкциям по очистке и обслуживанию, чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия.
Неодинаковые результаты приготовления.	Ингредиенты разной толщины или еда не была подготовлена.	Убедитесь, что используете ингредиенты одинаковой толщины, которые должным образом подготовлены к жарке.
	Установлено неправильное время или температура приготовления.	Следуйте рекомендациям по времени и температуре приготовления для соответствующих ингредиентов.
	Вы слишком часто открываете гриль во время приготовления.	Старайтесь не открывать гриль слишком часто — это может привести к неравномерному приготовлению.

Зміст

Важливі заходи безпеки	548
Небезпечно	548
Попередження	548
Увага!	549
Вступ	550
Загальний опис	550
Огляд панелі керування	551
Перед першим використанням	553
Підготовка перед використанням	553
Використання пристрою	554
Звичайне готування на грилі — підсмажування на ребристій стороні	554
Готування овочів на грилі — підсмажування на плоскій стороні	555
Розмороження й підігрівання — підсмажування на плоскій стороні	557
Готування на грилі з димом	558
Готування з парою	560
Таблиця продуктів	562
Чищення та догляд	563
Зберігання	565
Усунення несправностей	566

Важливі заходи безпеки

Уважно прочитайте цю важливу інформацію перед початком користування пристроєм та зберігайте її для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Не занурюйте пристрій або шнур живлення у воду чи іншу рідину.

Попередження

- Встановіть пристрій на рівну, горизонтальну, суху, неслизьку поверхню.
- Будьте обережні: не ставте пристрій на край столу або робочої поверхні, щоб запобігти його перекиданню.
- Переконайтеся, що шнур живлення і будь-який подовжувач не знаходяться в місцях проходу, щоб уникнути перекидання пристрою.
- Не пересувайте пристрій під час використання.
- Не використовуйте пристрій на вулиці.
- Не допускайте контакту пластикового посуду або інших термочутливих матеріалів із пластинами під час приготування їжі.
- Під час роботи пристрою не торкайтеся засувки для розблокування пластин або перегородки, що запобігає розбризкуванню, щоб уникнути опіків.

- Щоб не зіпсувати виріб, у жодному разі не використовуйте разом з ним рецепти приготування фламбе.
- Не кладіть на гриль їжу, загорнуту в пластик, поліетилен або фольгований папір, оскільки це може призвести до займання або пошкодження пластин.
- Не використовуйте металеву лопатку для смаження або перемішування, щоб уникнути пошкодження нагрівальних пластин.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на дні пристрою, із напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або інші частини пошкоджено.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до зовнішнього таймера.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики. Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм. Не дозволяйте дітям до 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.
- Зберігайте пристрій та шнур живлення подалі від дітей до 8 років.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його повинен замінити лише виробник, його сервісний агент або кваліфікована особа.

Увага!

- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Він також не призначений для використання клієнтами у готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг «ночівля і сніданок» та інших житлових середовищах.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки.
- Шнур живлення не повинен висіти над краєм столу або над робочою поверхнею, на якій стоїть пристрій.
- Коли пристрій працює, доступні поверхні пристрою можуть сильно нагріватися.
- Перед тим, як чистити пристрій чи відкласти його на зберігання, дайте пристрою повністю охолонути.
- Ніколи не торкайтеся пластин гострими або абразивними предметами, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Після використання завжди вимикайте пристрій та від'єднуйте його від мережі.

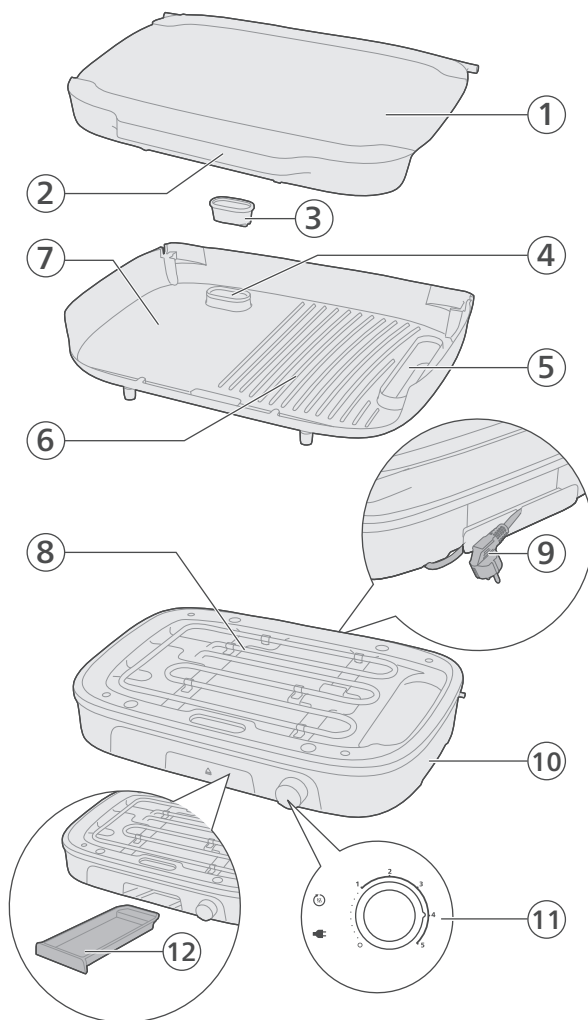
- Для отримання найкращих результатів приготування на грилі завжди чистьте пристрій після кожного використання. Вийнявши гриль, протріть ганчіркою відкриті нагрівальні елементи. Будьте обережні, щоб на під'єднаний до мережі пристрій не потрапила вода.

Вступ

Вітаємо з придбанням виробу Philips!

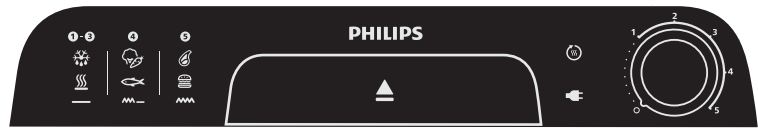
Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку ми пропонуємо, зареєструйте свій виріб на вебсайті **www.home.id**.

Загальний опис



- 1 Скляна кришка
- 2 Ручка, яка не нагрівається
- 3 Коптильна чашка
- 4 Отвір для коптильної чашки
- 5 Резервуар для пари
- 6 Пластина для гриля (ребриста сторона)
- 7 Пластина для гриля (пласка сторона)
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Шнур живлення і штекер
- 10 Платформа
- 11 Регулятор температури й сигнальний індикатор
- 12 Лоток для жиру

Огляд панелі керування



Панель керування (справа) — потужність та основні операції



Регулятор температури з налаштуваннями потужності підсмажування

За допомогою регулятора виберіть потрібну потужність підсмажування.

Налаштування «0» вимикає пристрій.

Налаштування від «1» до «5» означають різні рівні потужності підсмажування.



Сигнальний індикатор штекера

Цей індикатор засвічується, коли пристрій під'єднано до мережі.



Сигнальний індикатор нагрівання

Цей індикатор засвічується, коли пристрій нагрівається. Коли індикатор згасає, це означає, що пристрій досягнув встановленої температури й готовий до використання.

Панель керування (зліва) — рекомендовані функції та інгредієнти

Група піктограм 1 для швидкої довідки (розмороження/підігрівання)	Опис

① ~ ③

Піктограма налаштування потужності підсмажування (1–3)

Позначає рекомендовані налаштування потужності підсмажування (1–3).

**Піктограма розмороження**

Позначає, що гриль рекомендовано для розмороження продуктів.

**Піктограма підігрівання**

Позначає, що гриль рекомендовано для підігрівання їжі.

**Піктограма пласкої пластини**

Позначає, що рекомендовано використовувати пласку частину пластини для гриля.

Підсумок

Для розмороження або підігрівання їжі можна використовувати налаштування потужності підсмажування від 1 до 3 й готувати на пласкій пластині.

Група
піктограм 2
для швидкої
довідки
(овочі
/риба)

Опис

④

Піктограма налаштування потужності підсмажування 4

Позначає, що рекомендоване налаштування потужності підсмажування 4.

**Піктограма овочів**

Позначає, що гриль рекомендовано для підсмажування овочів.

**Піктограма риби**

Позначає, що гриль рекомендовано для підсмажування риби.

**Піктограма пласкої та ребристої пластини**

Позначає, що рекомендовано використовувати обидві сторони пластини для гриля (пласку та ребристу).

Підсумок

Для підсмажування овочів або риби можна використовувати налаштування потужності 4 й готувати на обидвох сторонах пластини (пласкій і ребристій).

Група
піктограм 3
для швидкої
довідки
(стейк/бург-
ер)

Опис

5

Піктограма налаштування потужності підсмажування 5

Позначає, що рекомендоване налаштування потужності підсмажування 5.

**Піктограма стейка**

Позначає, що гриль рекомендовано для підсмажування стейка.

**Піктограма бургера**

Позначає, що гриль рекомендовано для підсмажування бургера.

**Піктограма ребристої пластини**

Позначає, що рекомендовано використовувати ребристу сторону пластини для гриля.

Підсумок

Для підсмажування стейка або бургерів можна використовувати налаштування потужності підсмажування 5 і готувати на ребристій пластині.

Панель керування (додатково)

Натисніть, щоб відкрити лоток для жиру.

Перед першим використанням

Важлива інформація! Під час першого використання з пристрою може йти дим і відчуватися запах. Це нормальне явище, яке має зникнути за кілька хвилин.

Увага! Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.

- 1 Зніміть весь пакувальний матеріал.
- 2 Зніміть із пристрою етикетки або наклейки (за наявності).
- 3 Ретельно помийте пристрій перед першим використанням.

Підготовка перед використанням

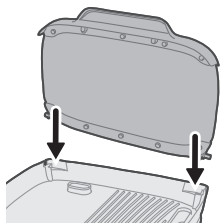
Перед першим використанням пристрою ретельно помийте всі частини, які контактуватимуть з їжею (див. розділ «Чищення й догляд»).

Перед тим як використовувати пристрій, перевірте, чи всі частини сухі.

Не використовуйте металеве, гостре або абразивне кухонне приладдя, оскільки воно може пошкодити антипригарне покриття пластини для гриля.

Завжди ставте копильну чашку в отвір у пластині для гриля, навіть якщо вона не використовується. Інакше жир може розбризкуватися через отвір для копильної чашки на нагрівальний елемент під пластиною для гриля.

- 1 Встановіть платформу на стійку та рівну поверхню.
- 2 Вставте лоток для жиру на платформу.
- 3 Встановіть скляну кришку на пластину для гриля.



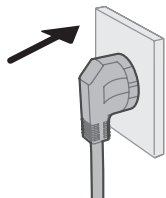
Примітка. Кришка потрібна для швидшого приготування на грилі та для того, щоб різні аромати, які утворюються під час готування на грилі з димом або парою, прилипали до їжі. Кришка завжди має бути закрита, коли ви готуєте на грилі з димом або парою.

Використання пристрою

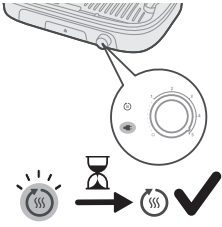
Звичайне готування на грилі — підсмажування на ребристій стороні

У жодному разі не заливайте в копильну чашку олію або інші рідини.

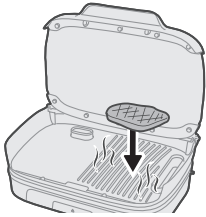
- 1 Розмотайте шнур.
- 2 Підключіть вилку до заземленої розетки.
 - Засвічується сигнальний індикатор штекера.



- 3 Встановіть регулятор температури в потрібне положення.
 - Орієнтовний час та температуру готування різних продуктів зазначено в таблиці приготування їжі.
 - Засвічується сигнальний індикатор нагрівання.



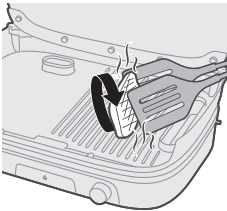
- 4 Зачекайте, поки пристрій розігріється, а індикатор згасне.
- Тепер пристрій готовий до використання.



- 5 Покладіть продукти на гарячу пластину для гриля.

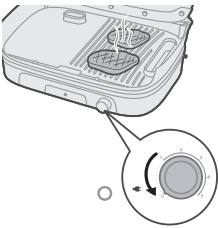
Примітка. Коли сигнальний індикатор засвічується під час приготування на грилі, це означає, що пристрій знову нагрівається. Ви можете просто продовжувати готувати.

Примітка. Ви можете закрити кришку або залишити її відкритою.



- 6 Час від часу перевертайте продукти на пластині для гриля.

Увага! У жодному разі не ріжте продукти на пластині для гриля й не перевертайте їх металевим кухонним приладдям. Це може пошкодити антипригарне покриття.



- 7 Коли продукти будуть готові, зніміть їх із пластини для гриля. Поверніть регулятор температури назад у положення «0».

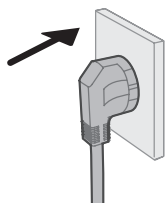
Увага! Не використовуйте металеве кухонне приладдя, щоб зняти продукти з пластини для гриля. Це може пошкодити антипригарне покриття.

Увага! Не переносьте пристрій, коли він працює або ще гарячий.

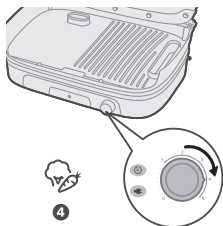
Готування овочів на грилі — підсмажування на пласкій стороні

У жодному разі не заливайте в копильну чашку олію або інші рідини.

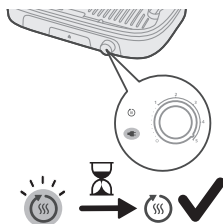
- 1 Розмотайте шнур.



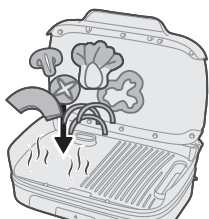
- 2 Підключіть вилку до заземленої розетки.
- Засвічується сигнальний індикатор штекера.



- 3 За допомогою регулятора температури виберіть налаштування «4».
- Орієнтовний час та температуру готування різних продуктів зазначено в таблиці приготування їжі.
- Після цього засвітиться сигнальний індикатор.



- 4 Зачекайте, поки пристрій розігріється, а індикатор згасне.
- Тепер пристрій готовий до використання.



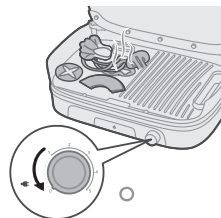
- 5 Покладіть продукти на гарячу пластину для гриля.

Примітка. Коли сигнальний індикатор засвічується під час приготування на грилі, це означає, що пристрій знову нагрівається. Ви можете просто продовжувати готувати.

Примітка. Ви можете закрити кришку або залишити її відкритою.

- 6 Час від часу перевертайте продукти на пластині для гриля.

Увага! У жодному разі не ріжте продукти на пластині для гриля й не перевертайте їх металевим кухонним приладдям. Це може пошкодити антипригарне покриття.



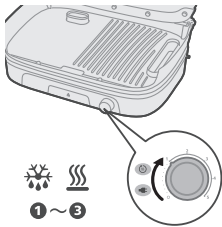
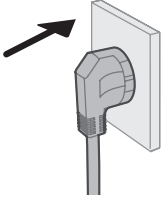
- 7 Коли продукти будуть готові, зніміть їх із пластини для гриля. Поверніть регулятор температури назад у положення «0».

Увага! Не використовуйте металеве кухонне приладдя, щоб зняти продукти з пластини для гриля. Це може пошкодити антипригарне покриття.

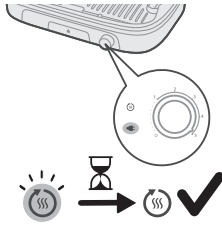
Увага! Не переносьте пристрій, коли він працює або ще гарячий.

Розмороження й підігрівання — підсмажування на пласкій стороні

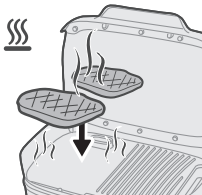
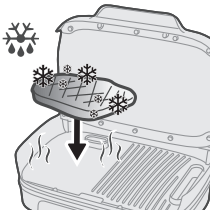
- 1 Розмотайте шнур.
- 2 Підключіть вилку до заземленої розетки.
 - Засвічується сигнальний індикатор штекера .



- 3 За допомогою регулятора температури виберіть налаштування «1/2» (розмороження) або «2/3» (повторне розігрівання).
 - Після цього засвітиться сигнальний індикатор.



- 4 Зачекайте, поки пристрій розігріється, а індикатор згасне.
 - Тепер пристрій готовий до використання.



- 5 Покладіть продукти на гарячу пластину для гриля.

Примітка. Коли сигнальний індикатор засвічується під час приготування на грилі, це означає, що пристрій знову нагрівається. Ви можете просто продовжувати готувати.

Примітка. Ви можете закрити кришку або залишити її відкритою.

- 6 Регулярно перевіряйте страву для запобігання її перегріванню.
 - Час від часу за потреби перевертайте продукти на пластині для гриля.

Увага! У жодному разі не ріжте продукти на пластині для гриля й не перевертайте їх металевим кухонним приладдям. Це може пошкодити антипригарне покриття.

- 7 Коли продукти будуть готові, зніміть їх із пластини для гриля. Поверніть регулятор температури назад у положення «0».

Увага! Не використовуйте металеве кухонне приладдя, щоб зняти продукти з пластини для гриля. Це може пошкодити антипригарне покриття.

Увага! Не переносьте пристрій, коли він працює або ще гарячий.

Готування на грилі з димом

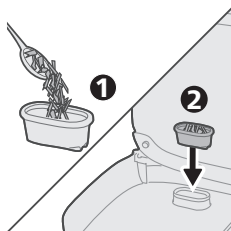
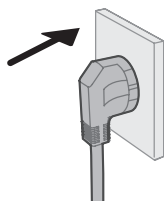
Можна готувати їжу на грилі з димом від сушених спецій, щоб додати страві пікантності.

У жодному разі не заливайте в копильну чашку олію або інші рідини.

Не використовуйте вугілля або подібні види палива з цим пристроєм.

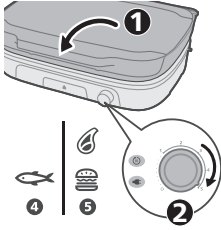
Підказка. Розміщуйте гриль під витяжкою або в належно провітрюваному приміщенні, оскільки під час смаження з-під кришки просочується дим.

- 1 Розмотайте шнур.
 - 2 Вставте вилку шнура живлення у розетку із заземленням.
- Засвічується сигнальний індикатор штекера.

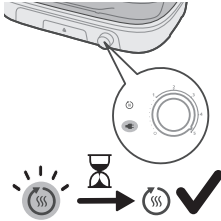


- 3 Наповніть копильну чашку сухими спеціями і встановіть її у відповідний отвір на пластині для гриля.
- Для отримання м'якого димного аромату наповніть чашку до нижньої лінії. Можна коптити їжу від 10 до 15 хвилин.
 - Для отримання середнього димного аромату наповніть чашку до лінії посередині. Можна коптити їжу від 20 до 25 хвилин.
 - Для отримання сильного димного аромату наповніть чашку до країв. Можна коптити їжу протягом 30 хвилин.

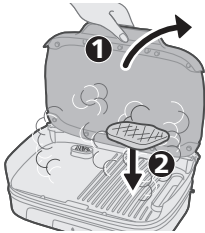
Примітка. Завжди спорожнюйте копильну чашку, якщо хочете знову готувати на грилі з димом. Не використовуйте ті самі сушені спеції повторно.



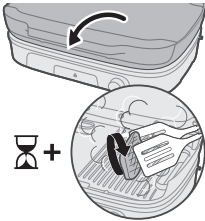
- 4 Для готування з димом встановіть регулятор температури в положення «5» і закрийте скляну кришку для утримання диму всередині.
- Засвітиться сигнальний індикатор.



- 5 Зачекайте, поки пристрій розігріється, після чого згасне індикатор, а з копильної чашки почне виходити дим.
- Тепер пристрій готовий до використання.



- 6 Відкрийте скляну кришку й покладіть продукти на гарячу пластину для гриля.

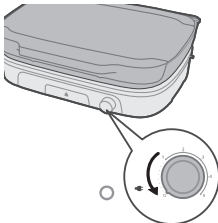


- 7 Закрийте скляну кришку для вбирання стравою утвореного димом аромату та запобігання розбризкуванню жиру.

Примітка. З-під кришки просочується дим, і це цілком нормально.

- 8 Час від часу перевертайте продукти на пластині для гриля.

Увага! У жодному разі не ріжте продукти на пластині для гриля й не перевертайте їх металевим кухонним приладдям. Це може пошкодити антипригарне покриття.



- 9 Коли продукти будуть готові, відкрийте скляну кришку, зніміть їх із пластини для гриля й поверніть регулятор температури в положення «0».

Увага! Висипте вміст копильної чашки на (керамічну) тарілку. Дайте висушеним спеціям охолонути, перш ніж викидати їх. Можна також занурити висушені спеції в холодну воду, а потім викинути їх.

Увага! Не використовуйте металеве кухонне приладдя, щоб зняти продукти з пластини для гриля. Це може пошкодити антипригарне покриття.

Увага! Не переносьте пристрій, коли він працює або ще гарячий.

Увага! Перед перенесеннями або чищенням пристрою дайте йому охолонути.

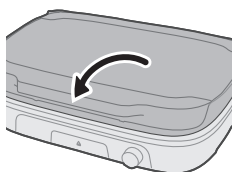
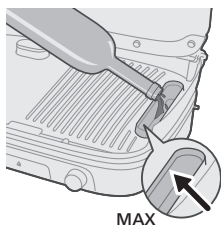
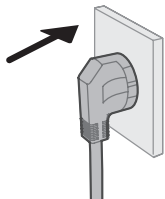
Готування з парою

Можна готувати на грилі з парою, яка утворюється від рідини, наприклад води, для отримання м'якого м'яса.

Увага! Наповнюйте резервуар для пари тільки водою або травами. Не додавайте інші рідини, такі як олія або маринади.

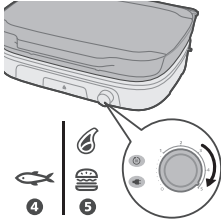
Увага! Щоб запобігти переливанню рідини з резервуара, у жодному разі не наповнюйте його гарячою чи киплячою водою.

- 1 Розмотайте шнур.
- 2 Вставте вилку шнура живлення у розетку із заземленням.
 - Засвічується сигнальний індикатор штекера .



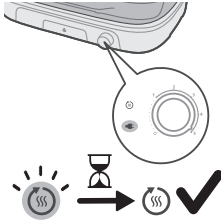
- 3 Наповніть резервуар для пари водою й закрийте кришку.

Примітка. Щоб уникнути переливання води при кипінні, не заповнюйте резервуар вище максимальної позначки.

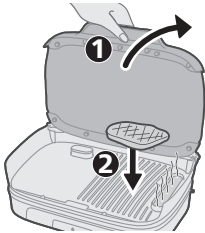


- 4 Для готування з парою встановіть регулятор температури в положення «4» або «5» і закрийте скляну кришку для утримання пари всередині.
- Засвітиться сигнальний індикатор.

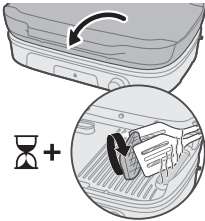
Примітка. Навіть із закритою кришкою пара може частково просочуватися.



- 5 Зачекайте, поки пристрій розігріється, а індикатор згасне.
- Тепер пристрій готовий до використання.



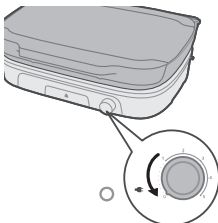
- 6 Покладіть продукти на гарячу пластину для гриля.



- 7 Закрийте скляну кришку для вбирання стравою утвореного парою аромату та запобігання розбризкуванню жиру.
- 8 Час від часу перевертайте продукти на пластині для гриля.

Увага! У жодному разі не ріжте продукти на пластині для гриля й не перевертайте їх металевим кухонним приладдям. Це може пошкодити антипригарне покриття.

Примітка. Це нормально, що м'ясо не стає коричневим або хрустким. Щоб м'ясо стало більш коричневим або хрустким зовні, можна готувати його на грилі з відкритою кришкою.



- 9 Коли продукти будуть готові, відкрийте скляну кришку, зніміть їх із пластини для гриля й поверніть регулятор температури в положення «0».

Увага! Не використовуйте металеве кухонне приладдя, щоб зняти продукти з пластини для гриля. Це може пошкодити антипригарне покриття.

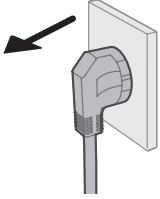
Увага! Не переносьте пристрій, коли він працює або ще гарячий.

Таблиця продуктів

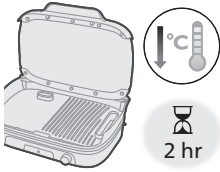
Категорія	Рецепт	Плита для гриля	Налаштування потужності підсмажування (1–5)	Рекомендований час приготування (хв)
Яловичина	Стейк з яловичини	Пласка сторона/ребриста сторона	5	13–15
	Ескалоп з яловичини	Пласка сторона/ребриста сторона	5	14–16
	Товста яловича котлета для бургера	Пласка сторона/ребриста сторона	5	14–16
Баранина	Відбивна з ягняти	Пласка сторона/ребриста сторона	5	8–10
Свинина	Відбивна зі свинини	Пласка сторона/ребриста сторона	5	8–10
Курятина	Куряча гомілка	Пласка сторона/ребриста сторона	5	30–35
	Куряче крильце	Пласка сторона/ребриста сторона	5	25–30
Риба	Філе риби	Ребриста сторона	4–5	14–16
Креветки	Креветки	Ребриста сторона	5	8–10
Кебаб	Кебаб	Пласка сторона/ребриста сторона	5	18–20
Хот-дог	Хот-дог	Пласка сторона/ребриста сторона	5	16–18
Овочі	Гриби й помідори	Ребриста сторона	4	10–12
	Цукіні та болгарський перець	Ребриста сторона	4	10–12
Функція	Розмороження	Ребриста сторона	1–2	
	Підігрівання	Пласка сторона/ребриста сторона	2–3	

Чищення та догляд

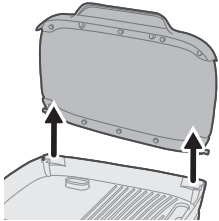
- 1 Від'єднайте пристрій від мережі.



- 2 Перед чищенням дайте пристрою та пластині для гриля повністю охолонути.



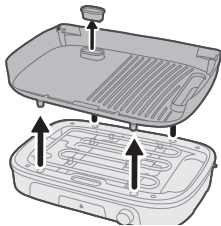
- 3 Щоб від'єднати скляну кришку, відкрийте її та зніміть із шарнірів.
- 4 Скляну кришку слід мити в гарячій воді з невеликою кількістю миючого засобу або в посудомийній машині.



Примітка. Будьте обережні зі скляною кришкою. У разі падіння вона може розбитися.

Примітка. Після приготування на грилі з димом на кришці можуть залишитися темні плями. Їх можна легко видалити за допомогою гарячої води й миючого засобу.

- 5 Вийміть копильну чашку з плити для гриля.



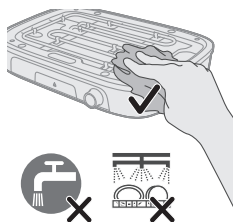
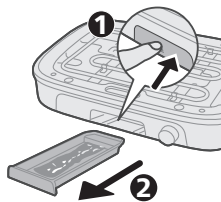
Увага! Висипте вміст копильної чашки на (керамічну) тарілку. Дайте висушеним спеціям охолонути, перш ніж викидати їх. Можна також занурити висушені спеції в холодну воду, а потім викинути їх.

- 6 Мийте копильну чашку гарячою водою з миючим засобом.

Увага! Не мийте копильну чашку у посудомийній машині.

- 7 Зітріть із пластини залишки жиру та продуктів у жолобок для збирання жиру за допомогою дерев'яної або силіконової лопатки.
- 8 Для витирання жиру та залишків продуктів із пластини для гриля використовуйте паперові кухонні серветки.
- 9 Пластину для гриля слід мити в гарячій воді з невеликою кількістю миючого засобу або в посудомийній машині.

Примітка. Якщо жир або залишки їжі запеклися на пластині для гриля, спочатку замочіть пластину в гарячій воді. Не використовуйте для чищення пластини для гриля абразивні засоби або металеві ганчірки.



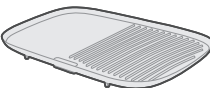
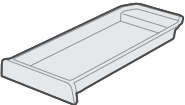
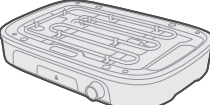
10 Видаліть жир та залишки продуктів із лотка для збирання жиру.

11 Лоток для жиру слід мити в гарячій воді з невеликою кількістю миючого засобу або в посудомийній машині.

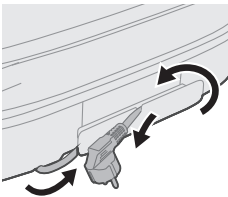
12 Платформу витріть вологою ганчіркою.

Небезпечно: Не занурюйте платформу або шнур живлення у воду чи іншу рідину.

13 Добре висушіть усі частини пристрою.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Зберігання



- 1 Від'єднайте пристрій від електромережі й дайте йому охолонути; перш ніж відкласти пристрій на зберігання, перевірте, чи всі частини чисті та сухі.
- 2 Встановіть скляну кришку, вставте копильну чашку у пластину для гриля, поставте пластину для гриля на платформу, а лоток для збирання жиру вставте в платформу.
- 3 Змотайте шнур живлення і покладіть пристрій у коробку, щоб прикрити платформу.
- 4 Зберігайте пристрій у сухому місці.

Усунення несправностей

У цьому розділі подано основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, відвідайте вебсайт **www.home.id/support** для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Гриль не вмикається.	Кабель живлення не вставлено в робочу розетку.	Перевірте, чи кабель живлення надійно вставлено в робочу розетку.
	Перемикач живлення у положенні вимкнення (0).	Перевірте, чи перемикач живлення знаходиться у положенні увімкнення (1–5).
	Неправильно вставлено знімну пластину.	Перевірте, чи знімну пластину належним чином встановлено й повністю зафіксовано на місці.
Нерівномірне підігрівання під час приготування.	Пластини для гриля не вирівняно або не встановлено належним чином.	Перевірте, чи пластини для гриля правильно вирівняно й надійно зафіксовано на місці.
	Їжа нерівномірно розміщена на пластинах для гриля.	Перевірте, чи їжу рівномірно розділено по пластинах для гриля.
	Гриль не було попередньо достатньо нагріто.	Налаштуйте рівномірну температуру та дайте грилю добре нагрітися перед використанням.
Надмірний дим чи запах паленого під час використання.	Зайвий жир або олія скрапують на нагрівальні елементи.	Перевірте, чи зайвий жир або олія не скрапують на нагрівальні елементи під час приготування.
	Залишки їжі на пластинах для гриля.	Ретельно помийте пластини для гриля, щоб видалити залишки їжі, які можуть спричинити появу диму під час приготування.
	Під час приготування використовується забагато олії або жиру.	Намагайтеся не використовувати надто багато олії або жиру під час приготування їжі.
Проблеми з антипригарним покриттям.	Антипригарне покриття лущиться або пошкоджене.	Припиніть користуватися пристроєм і зв'яжіться з виробником для ремонту або заміни.
	На пластинах для гриля використовується металеве кухонне приладдя.	Щоб не подрпати антипригарне покриття, використовуйте кухонне приладдя з іншого матеріалу, ніж метал.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Неналежне чищення або догляд.	Для подовження терміну експлуатації антипригарного покриття дотримуйтеся поданих інструкцій із чищення та догляду.
Невідповідні результати приготування.	Товщина продуктів нерівномірна або продукти не підготовлені належним чином.	Перед приготуванням переконайтеся, що продукти мають рівномірну товщину й належним чином підготовлені.
	Використовується неправильний час або температура приготування.	Дотримуйтеся рекомендованого часу й температури приготування для різних типів продуктів.
	Під час приготування гриль надто часто відкривали.	Намагайтеся не відкривати гриль часто, оскільки це може спричинити нерівномірне приготування.

Мазмұны

Маңызды қауіпсіздік нұсқауы	568
Қауіпті жағдайлар	568
Абайлаңыз	568
Ескерту	569
Кіріспе	570
Жалпы сипаттамасы	570
Басқару панеліне шолу	571
Алғаш рет қолданар алдында	573
Пайдалану алдында дайындау	573
Құралды қолдану	574
Қалыпты грильдеу – кедір-бұдыр жағымен пісіру	574
Көкөністі грильдеу – кедір-бұдыр жағымен пісіру	575
Еріту және жылыту – тегіс жағымен грильде пісіру	576
Түтінмен грильдеу	578
Бумен грильдеу	580
Тағам кестесі	582
Тазалау және күту	583
Сақтау	585
Ақаулықтарды жою	586

Маңызды қауіпсіздік нұсқауы

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

Қауіпті жағдайлар

- Құралды немесе қуат сымын суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

Абайлаңыз

- Құрылғыны жазық, тегіс, құрғақ және тайғанамайтын бетке қойыңыз.
- Құрылғы аударылып кетпеуі үшін оны үстелдің немесе жұмыс бетінің шетіне қоймаңыз.
- Аударылып кетпеуі үшін қуат сымы мен ұзартқыш сымдарды адам өтетін жерлерде орналаспауын қадағалаңыз.
- Құрылғыны қолдану барысында қозғамаңыз
- Құралды ешқашан далада қолданбаңыз.
- Тамақ пісіріп жатқан кезде, тақталарға пластик құралдар немесе басқа қызуға сезімтал материалдар тиіп тұруына жол бермеңіз.
- Күйіп қалмау үшін, пайдалану барысында тақтаны босатқыш ілгектерге немесе шашырауға қарсы бөлгіш тақтаны қолмен ұстамаңыз.
- Жасаған тамағыңыз төгіліп кетпеуі үшін онымен еш уақытта фламбе рецептілерін пайдаланбаңыз.

- Пластикпен, полиэтиленмен немесе фольгамен оралған гриль торларының үстіне тамақ қоймаңыз, себебі одан өрт шығуы немесе тақталар зақымдалуы мүмкін.
- Қыздырғыш тақталар зақымдалмауы үшін қуыруға немесе араластыруға металл қалақша қолданбаңыз.
- Құрылғыны қосар алдында, құрылғыда көрсетілген кернеу жергілікті желідегі кернеуге сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Егер штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзге бөлшектері зақымданған болса, құралды пайдаланбаңыз.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Қауіпті жағдай туғызбас үшін, бұл құралды таймер арқылы жұмыс істейтін сыртқы ажыратқышқа жалғамаңыз.
- Істеп тұрғанда, құрылғыны қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Бақылау астында болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар алған болса және байланысты қауіптерді түсінсе, бұл құрылғыны 8 жастағы және одан үлкен балалар және физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, білімі мен тәжірибесі аз адамдар пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы керек. 8 жасқа толмаған балалар ересектің қадағалауынсыз тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізбеуі тиіс.
- Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару құралымен басқарылмайды.
- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін, оны өндіруші, оның қызмет агенті немесе сол сияқты кәсіби мамандар алмастыруы тиіс.

Ескерту

- Бұл құрылғы тек үйде әдеттегідей қолдануға арналған. Ол, басқа жағдайда, соның ішінде: дүкендердегі қызметкерлерге арналған ас үйлерде, кеңселерде, фермерлік шаруашылықтарда және сондай басқа да жерлерде қолданылуға арналмаған. Сондай-ақ, ол қонақүйде, мотельдерде, төсекте және таңғы астарда және басқа тұрғын орталарында клиенттердің пайдалануына арналмаған.
- Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.
- Ток сымы үстел жиегінен немесе құрал жұмыс жасап жатқан беттің жиегінен салбырап тұрмауы тиіс.
- Қолыңыз тиюге болатын жерлер температурасы құрал жұмыс жасап тұрғанда тым қатты қызып кетуі мүмкін.
- Құралды тазалар алдында немесе оны жинап қояр алдында оны жақсылап суытып алыңыз.
- Ешқашан табақшаларға үшкір немесе абразивті заттарды тигізбеңіз, себебі бұл жабыспайтын бетін зақымдайды.
- Қолданып болғаннан кейін құралды міндетті түрде өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.

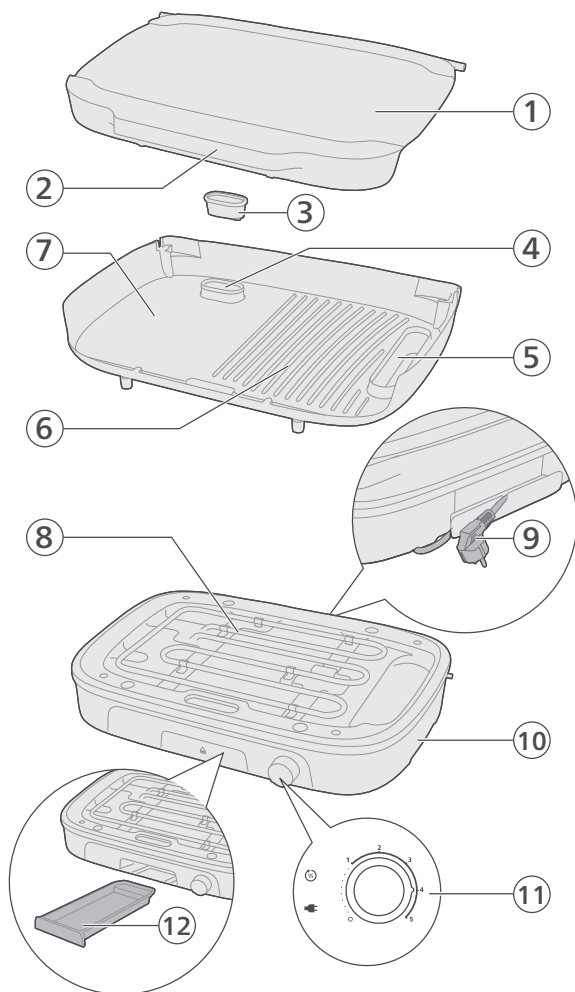
- Грильмен ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін құрылғыны әр қолданғаннан кейін әрдайым тазалап отырыңыз. Грильдерді шығарып алған кезде, ашық қыздыру элементтерін шүберекпен тазалаңыз. Бұл төсемдерге су тигізіп алмау үшін мұқият болыңыз.

Кіріспе

Осы затты сатып алғаныңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз!

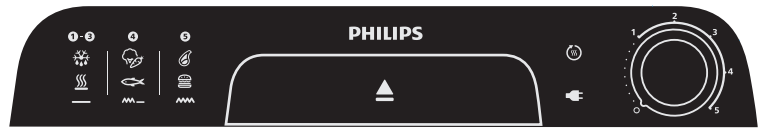
Біз ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді **www.home.id** веб-сайтында тіркеңіз.

Жалпы сипаттамасы



- 1 Шыны қақпақ
- 2 Ысымайтын тұтқа
- 3 Түтін қақпағы
- 4 Түтін қақпағы үшін саңылау
- 5 Бу резервуары
- 6 Грильдеу табағы (кедір-бұдыр жағы)
- 7 Грильдеу табағы (тегіс жағы)
- 8 Қыздыру элементі
- 9 Қуат сымы және штепсельдік ұшы
- 10 Тұғыр
- 11 Температура реттегіші және көрсеткіш шам
- 12 Май табақшасы

Басқару панеліне шолу



Басқару панелі (оң жағы) – қуат және негізгі әрекеттер



Грильде пісіру қуатын реттеу мүмкіндігі бар температура реттегіш тұтқа

Қажетті грильде пісіру қуатын таңдау үшін реттегіш тұтқаны пайдаланыңыз.

0 параметрінде құрылғы өшеді.

1-ден 5-ке дейінгі параметрлер грильде пісіру қуатының әртүрлі деңгейлерін ұсынады.



Қосылғанын көрсететін шам

Құрылғы электр желісіне қосылғанда, осы шам жанады.



Қыздырылып жатқанын көрсететін шам

Құрылғы қыздырылып жатқан кезде, осы шам жанады. Шам сөнген кезде, құрылғы берілген температураға жетіп, пайдалануға дайын болады.

Басқару панелі (сол жағы) – ұсынылатын функциялар мен ингредиенттер

Жылдам анықтама белгішелері- Сипаттама
нің 1-тобы
(еріту/жыл- ыту)



Грильде пісіру қуаты параметрлерінің белгішесі (1-3)

Грильде пісіру қуатының параметрлері (1-3) ұсынылатынын білдіреді.



Еріту белгішесі

Грильдің тағамды ерітуге ұсынылатынын білдіреді.



Жылыту белгішесі

Грильдің тағамды жылытуға ұсынылатынын білдіреді.



Тегіс табақша белгішесі

Грильдеу табақшасының тегіс жағын қолдану ұсынылатынын білдіреді.

Қорытынды

Тағамды еріту немесе жылыту үшін грильдің 1-3 параметрін қолданып, тегіс табақшамен пісіріңіз.

Жылдам
анықтама
белгішелері-
нің 2-ші
тобы
(көкөніс
/балық)

Сипаттама

4

Грильде пісіру қуаты параметрінің 4-белгішесі

Грильде пісіру қуатының 4-параметрі ұсынылатынын білдіреді.



Көкөністер белгішесі

Грильдің көкөністерді грильдеуге ұсынылатынын білдіреді.



Балық белгішесі

Грильдің балықты грильдеуге ұсынылатынын білдіреді.



Тегіс және кедір-бұдыр табақша белгішесі

Грильдеу табақшасының тегіс және кедір-бұдыр жағын қолдану ұсынылатынын білдіреді.



Қорытынды

Көкөністерді немесе балықты грильдеу үшін 4-қуат параметрін қолданып, тегіс және кедір-бұдыр табақшаны бірге пайдаланыңыз.

Жылдам
анықтама
белгішелері-
нің 3-тобы
(стейк/бург-
ер)

Сипаттамасы

5

Грильде пісіру қуаты параметрінің 5-белгішесі

Грильде пісіру қуатының 5-параметрі ұсынылатынын білдіреді.



Стейк белгішесі

Грильдің стейкті грильдеуге ұсынылатынын білдіреді.



Бургер белгішесі

Грильдің бургерді грильдеуге ұсынылатынын білдіреді.



Кедір-бұдыр табақша белгішесі

Грильдеу табақшасының кедір-бұдыр жағын қолдану ұсынылатынын білдіреді.

Қорытынды

Стейк немесе бургер пісіру үшін грильдің 5-ші қуат параметрін қолданып, кедір-бұдыр табақшамен пісіріңіз.

Басқару панелі (қосымша)



Май науасын ашу үшін басыңыз.

Алғаш рет қолданар алдында

Маңызды: Алғаш рет пайдаланғанда, құрылғыдан түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және бірнеше минут ішінде жойылуы керек.

Ескерту! Бұл құрылғы тек үйде қолдануға жасалған.

- 1 Барлық қаптау материалын алып тастаңыз.
- 2 Құрылғының барлық жапсырмасын немесе белгісін (егер болса) алып тастаңыз.
- 3 Құрылғыны алғаш рет қолданар алдында мұқият тазалаңыз.

Пайдалану алдында дайындау

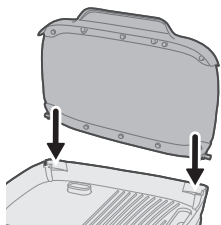
Құрылғыны алғашқы рет қолданар алдында, тамаққа тиетін барлық бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауын қараңыз).

Құрылғыны пайдалануды бастамастан бұрын барлық бөлшектердің толығымен кепкенін тексеріңіз.

Металл, өткір немесе қырғыш ас үй құралдарын пайдаланбаңыз, себебі олар гриль табағының жабыспайтын қабатын зақымдайды.

Түтін қақпағын, тіпті пайдаланбасаңыз да, әрқашан гриль табағының тесігіне салыңыз. Әйтпесе, май түтін қақпағының тесігі арқылы гриль табағының астындағы қыздыру элементіне шашырауы мүмкін.

- 1 Негізді тегіс, тұрақты жұмыс бетіне қойыңыз.
- 2 Май табақшасын негізге сырғытыңыз.



3 Шыны қақпақты май табақшасына тіркеңіз.

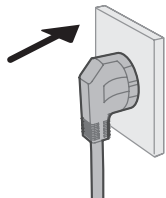
Ескертпе: Қақпақ тезірек грильдеу және түтінмен немесе бумен грильдеуден пайда болатын әртүрлі дәмдердің тағамға сіңуін қамтамасыз ету үшін қажет. Түтінмен немесе бумен грильдеу кезінде қақпақтың әрқашан жабық екеніне көз жеткізіңіз.

Құралды қолдану

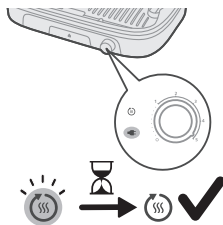
Қалыпты грильдеу – кедір-бұдыр жағымен пісіру

Майды немесе басқа сұйықтықты түтін қақпағына ешқашан салмаңыз.

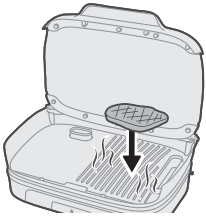
- 1 Қуат сымын тарқатыңыз.
- 2 Қуат штепсельдік ұшын тек жерге қосылған қабырға розеткасына жалғаңыз.
 - Қосылғанын көрсететін шам  жанады.



- 3 Грильде пісіру үшін температура реттегішін пайдаланылатын параметрге орнатыңыз.
 - Температура параметрі мен грильдеу уақыты бойынша көрсеткішті тағамды дайындау кестесінен қараңыз.
 - Қызып жатыр дегенді білдіретін көрсеткіш жарығы жанады.



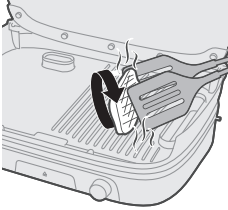
- 4 Көрсеткіш шамы өшкенше құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.
 - Құрал енді қолдануға дайын.



5 Ингредиенттерді ыстық гриль табағына қойыңыз.

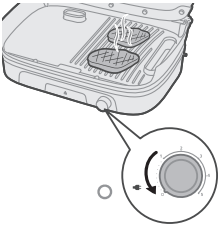
Ескертпе: Грильде пісіру барысында көрсеткіш шам жанғанда, құрылғы қайтадан қызады. Жай ғана әрі қарай грильмен пісіре берсеңіз болады.

Ескертпе: Қақпақты жабуды не оны ашық қалдыруды таңдауға болады.



6 Гриль табағындағы ингредиенттерді аударып тұрыңыз.

Ескерту! Ингредиенттер гриль табағында болған кезде оларды ешқашан кеспеңіз және ингредиенттерді аудару үшін металл құралдар қолданбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.



7 Ингредиенттер қалағаныңызша дайын болғанда, ингредиенттерді гриль табағынан шығарып алыңыз. Температура реттегішін қайтадан «0» параметріне бұрап қойыңыз.

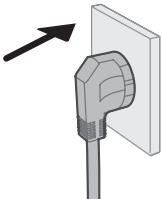
Ескерту! Гриль табағынан ингредиенттерді алу үшін металл құралдар қолданбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.

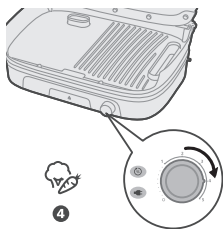
Ескерту! Құрылғыны пайдаланып жатқанда немесе ол әлі ыстық кезде жылжытуға не тасымалдауға болмайды.

Көкөністі грильдеу – кедір-бұдыр жағымен пісіру

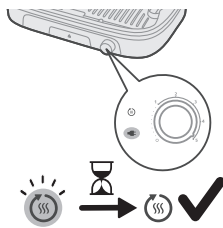
Майды немесе басқа сұйықтықты түтін қақпағына ешқашан салмаңыз.

- 1 Қуат сымын тарқатыңыз.
- 2 Қуат штепсельдік ұшын тек жерге қосылған қабырға розеткасына жалғаңыз.
- Қосылғанын көрсететін шам  жанады.

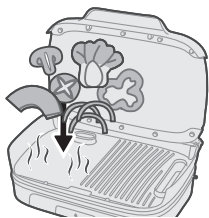




- 3 Температура реттегішін «4» параметріне қойыңыз.
- Температура параметрі мен грильдеу уақыты бойынша көрсеткішті тағамды дайындау кестесінен қараңыз.
 - Температура шамы жанады.



- 4 Көрсеткіш шамы өшкенше құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.
- Құрал енді қолдануға дайын.



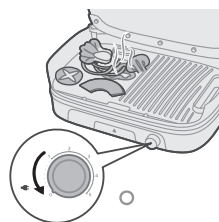
- 5 Ингредиенттерді ыстық гриль табағына қойыңыз.

Ескертпе: Грильде пісіру барысында көрсеткіш шам жанғанда, құрылғы қайтадан қызады. Жай ғана әрі қарай грильмен пісіре берсеңіз болады.

Ескертпе: Қақпақты жабуды не оны ашық қалдыруды таңдауға болады.

- 6 Гриль табағындағы ингредиенттерді аударып тұрыңыз.

Ескерту! Ингредиенттер гриль табағында болған кезде оларды ешқашан кеспеңіз және ингредиенттерді аудару үшін металл құралдар қолданбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.



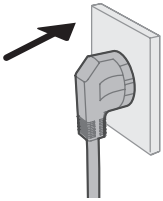
- 7 Ингредиенттер қалағаныңызша дайын болғанда, ингредиенттерді гриль табағынан шығарып алыңыз. Температура реттегішін қайтадан «0» параметріне бұрап қойыңыз.

Ескерту! Гриль табағынан ингредиенттерді алу үшін металл құралдар қолданбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.

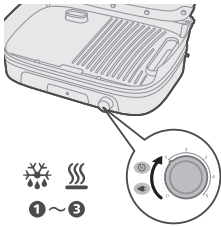
Ескерту! Құрылғыны пайдаланып жатқанда немесе ол әлі ыстық кезде жылжытуға не тасымалдауға болмайды.

Еріту және жылыту – тегіс жағымен грильде пісіру

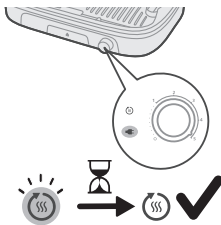
- 1 Қуат сымын тарқатыңыз.



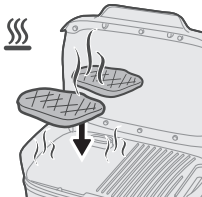
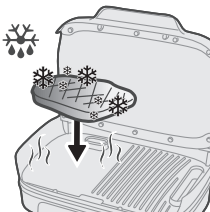
- 2 Қуат штепсельдік ұшын тек жерге қосылған қабырға розеткасына жалғаңыз.
- Қосылғанын көрсететін шам  жанады.



- 3 Температура реттегішін 1/2 (жібіту) немесе 2/3 (ысыту) параметріне қойыңыз.
- Температура шамы жанады.



- 4 Көрсеткіш шамы өшкенше құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.
- Құрал енді қолдануға дайын.



- 5 Ингредиенттерді ыстық гриль табағына қойыңыз.

Ескертпе: Грильде пісіру барысында көрсеткіш шам жанғанда, құрылғы қайтадан қызады. Жай ғана әрі қарай грильмен пісіре берсеңіз болады.

Ескертпе: Қақпақты жабуды не оны ашық қалдыруды таңдауға болады.

- 6 Тамақ қатты ысып кетпеуі үшін оны тұрақты тексеріп тұрыңыз.
- Қажет болса, гриль табағындағы ингредиенттерді аударып тұрыңыз.

Ескерту! Ингредиенттер гриль табағында болған кезде оларды ешқашан кеспеңіз және ингредиенттерді аудару үшін металл құралдар қолданбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.

- 7 Ингредиенттер қалағаныңызша дайын болғанда, ингредиенттерді гриль табағынан шығарып алыңыз. Температура реттегішін қайтадан «0» параметріне бұрап қойыңыз.

Ескерту! Гриль табағынан ингредиенттерді алу үшін металл құралдар қолданбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.

Ескерту! Құрылғыны пайдаланып жатқанда немесе ол әлі ыстық кезде жылжытуға не тасымалдауға болмайды.

Түтінмен грильдеу

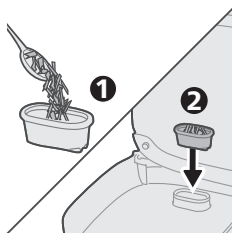
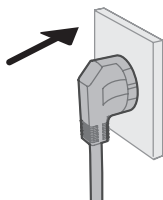
Тағамыңызды дәмдеу үшін кептірілген дәмдеуіштерден бөлінетін түтінмен грильдеуге болады.

Майды немесе басқа сұйықтықты түтін қақпағына ешқашан салмаңыз.

Бұл құрылғымен ағаш көмір немесе осыған ұқсас отынды пайдаланбаңыз.

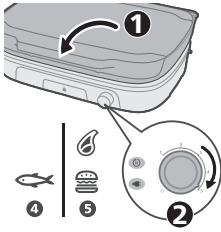
Кеңес. Грильдеу кезінде түтін қақпақ бойымен шығатындықтан, грильді қосымша желдеткіш астына немесе жақсы желдетілген бөлмеге қойыңыз.

- 1 Қуат сымын тарқатыңыз.
 - 2 Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.
- Қосылғанын көрсететін шам  жанады.

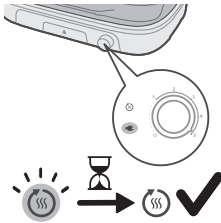


- 3 Түтін қақпағын кептірілген дәмдеуіштермен толтырып, оны гриль табағының саңылауына қойыңыз.
- Жұмсақ түтін дәмі үшін, қақпақты төменгі сызыққа дейін толтырыңыз. Тағамды 10-15 минутқа дейін ыстауға болады.
 - Орташа түтін дәмі үшін, қақпақты ортасындағы сызыққа дейін толтырыңыз. Тағамды 20-25 минутқа дейін ыстауға болады.
 - Түтін дәмі қаттырақ болуы үшін, қақпақты жиегіне дейін толтырыңыз. Тағамды 30 минутқа дейін ыстауға болады.

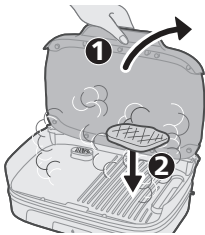
Ескертпе: Егер сіз қайтадан түтінмен грильдегіңіз келсе, түтін қақпағын әрдайым босатыңыз. Бір қолданылған кептірілген дәмдеуіштерді қайта пайдаланбаңыз.



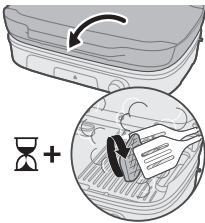
- 4 Түтінмен грильдеу үшін, температураны басқару элементін 5-параметрге орнатып, түтінді шығармау мақсатында шыны қақпақты жабыңыз.
- Көрсеткіш шамы жанады.



- 5 Көрсеткіш шамы өшкенше және түтін қақпағынан аздап түтін шыққанша құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.
- Құрал енді қолдануға дайын.



- 6 Шыны қақпағын ашып, ингредиенттерді ыстық грильдеу табағына қойыңыз.

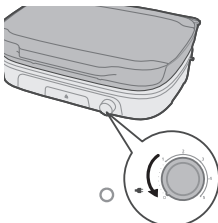


- 7 Түтін өз иісін тағамға тасымалдауын қамтамасыз ету және майдың шашырауын болдырмау үшін шыны қақпақты жабыңыз.

Ескертпе: Қақпақ жиектерімен аздап түтіннің шығуы қалыпты жағдай.

- 8 Гриль табағындағы ингредиенттерді аударып тұрыңыз.

Ескерту! Ингредиенттер гриль табағында болған кезде оларды ешқашан кеспеңіз және ингредиенттерді аудару үшін металл құралдар қолданбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.



- 9 Ингредиенттер қалағаныңызша дайын болғанда, шыны қақпақты ашып, оларды грильдеу табағынан шығарып алыңыз және температураны басқару элементін қайтадан 0 мәніне бұраңыз.

Ескерту! Түтін қақпағын (керамикалық) тәрелкеге босатыңыз. Кептірілген дәмдеуіштерді тастамас бұрын суытып алыңыз. Сондай-ақ, кептірілген дәмдеуіштерді суық суға салып, содан кейін тастай аласыз.

Ескерту! Гриль табағынан ингредиенттерді алу үшін металл құралдар қолданбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.

Ескерту! Құрылғыны пайдаланып жатқанда немесе ол әлі ыстық кезде жылжытуға не тасымалдауға болмайды.

Ескерту! Құрылғыны ұстамастан немесе тазаламастан бұрын, оның суығанын күтіңіз.

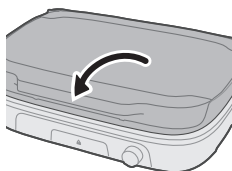
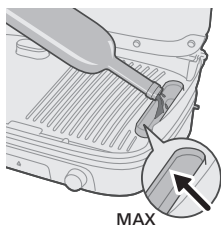
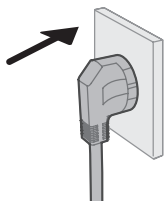
Бумен грильдеу

Жұмсақ ет үшін сұйықтықтан, мысалы, судан шыққан бумен грильдеуге болады.

Ескерту! Бу резервуарын тек сумен немесе шөптермен толтырыңыз. Май немесе маринадтар сияқты басқа сұйықтықтарды қоспаңыз.

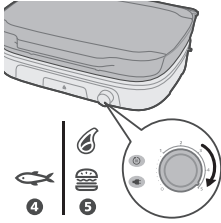
Ескерту! Резервуардың тасып кетуін болдырмау үшін, бу резервуарын толтыру мақсатында ыстық суды немесе жаңа ғана қайнаған суды ешқашан пайдаланбаңыз.

- 1 Қуат сымын тарқатыңыз.
- 2 Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.
- Қосылғанын көрсететін шам  жанады.



- 3 Бу резервуарын сумен толтырып, қақпағын жабыңыз.

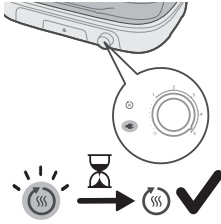
Ескертпе: Тасып кетпеу үшін, бу резервуарын ешқашан ең жоғарғы деңгей көрсеткішінен артық толтырмаңыз.



4 Бұмен грильдеу үшін, температураны басқару элементін 4 не 5-параметрге орнатып, бұды шығармау мақсатында шыны қақпақты жабыңыз.

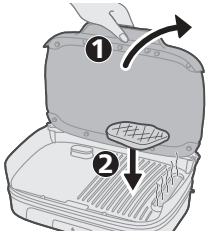
- Көрсеткіш шамы жанады.

Ескертпе: Қақпақ жабық болса да аздап бу шығуы мүмкін.

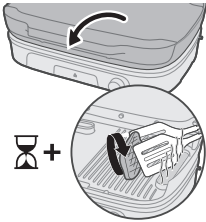


5 Көрсеткіш шамы өшкенше құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

- Құрал енді қолдануға дайын.



6 Ингредиенттерді ыстық гриль табағына қойыңыз.

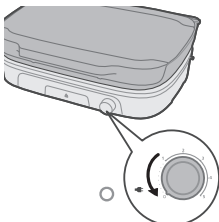


7 Бу өз иісін тағамға тасымалдауын қамтамасыз ету және майдың шашырауын болдырмау үшін шыны қақпақты жабыңыз.

8 Гриль табағындағы ингредиенттерді аударып тұрыңыз.

Ескерту! Ингредиенттер гриль табағында болған кезде оларды ешқашан кеспеңіз және ингредиенттерді аудару үшін металл құралдар қолданбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.

Ескертпе: Еттің қызармауы немесе қытырлақ болмауы — қалыпты жағдай. Сырты қызарған немесе қытырлақ ет алу үшін қақпағын ашып, грильде пісіруге болады.



9 Ингредиенттер қалағаныңызша дайын болғанда, шыны қақпақты ашып, оларды грильдеу табағынан шығарып алыңыз және температураны басқару элементін қайтадан 0 мәніне бұраңыз.

Ескерту! Гриль табағынан ингредиенттерді алу үшін металл құралдар қолданбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.

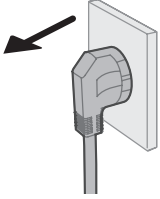
Ескерту! Құрылғыны пайдаланып жатқанда немесе ол әлі ыстық кезде жылжытуға не тасымалдауға болмайды.

Тағам кестесі

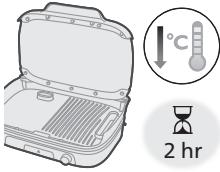
Category (Санат)	Рецептілер	Грильдеу табағы	Грильде пісіру қуатының параметрі (1-5)	Ұсынылған пісіру уақыты (минут)
Сиыр еті	Сиыр етінен жасалған стейк	Тегіс жағы/кедір- бұдыр жағы	5	13-15
	Сиыр еті эскалопы	Тегіс жағы/кедір- бұдыр жағы	5	14-16
	Қалың сиыр етінен бургер котлеті	Тегіс жағы/кедір- бұдыр жағы	5	14-16
Қозы еті	Қой етінің кесегі	Тегіс жағы/кедір- бұдыр жағы	5	8-10
Шошқа еті	Шошқа етінің кесегі	Тегіс жағы/кедір- бұдыр жағы	5	8-10
Тауық	Құстың саны	Тегіс жағы/кедір- бұдыр жағы	5	30-35
	Тауық қанаты	Тегіс жағы/кедір- бұдыр жағы	5	25-30
Балық	Балық белдемесі	Кедір-бұдыр жағы	4-5	14-16
Асшаян	Асшаян	Кедір-бұдыр жағы	5	8-10
Кебаб	Кебаб	Тегіс жағы/кедір- бұдыр жағы	5	18-20
Хот-дог	Хот-дог	Тегіс жағы/кедір- бұдыр жағы	5	16-18
Көкөністер	Саңырауқұлақ және қызанақ	Кедір-бұдыр жағы	4	10-12
	Цуккини және болгар бұрышы	Кедір-бұдыр жағы	4	10-12
Функция	Жібіту	Кедір-бұдыр жағы	1-2	
	Жылыту	Тегіс жағы/кедір- бұдыр жағы	2-3	

Тазалау және күту

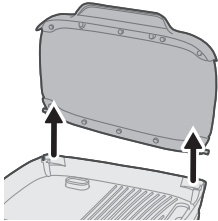
- 1 Құралды ток көзінен ажыратыңыз.



- 2 Тазалау алдында құрылғыны және грильдеу табағының ішін әбден суытып алыңыз.



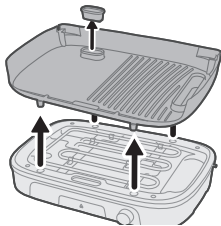
- 3 Шыны қақпақты ажырату үшін, оны ілгектерінен көтеріңіз.
- 4 Шыны қақпақты ыстық сумен біраз тазалағыш сұйықтық қосып тазалаңыз немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.



Ескертпе: Абайлаңыз, түсіріп алсаңыз шыны қақпақ сынуы мүмкін.

Ескертпе: Түтінмен грильдегеннен кейін қақпақта қара дақ қалуы мүмкін. Мұны ыстық сумен және ыдыс жуғыш сұйықтықпен оңай кетіруге болады.

- 5 Түтін қақпағын грильдеу табағынан алыңыз.



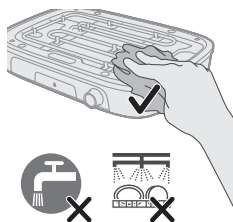
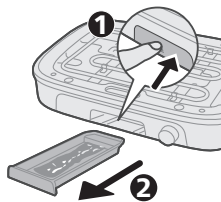
Ескерту! Түтін қақпағын (керамикалық) тәрелкеге босатыңыз. Кептірілген дәмдеуіштерді тастамас бұрын суытып алыңыз. Сондай-ақ, кептірілген дәмдеуіштерді суық суға салып, содан кейін тастай аласыз.

- 6 Түтін қақпағын ыстық сумен тазартқыш сұйықтық қосып тазалаңыз.

Ескерту! Түтін қақпағын жуғыш машинада тазаламаңыз.

- 7 Гриль табағындағы артық май мен тамақ қалдықтарын дренаж тесіктеріне қарай ағаш немесе силикон қалақшамен итеріңіз.
- 8 Гриль табағындағы қалған май мен тамақ қалдықтарын алу үшін ас үй қағазын пайдаланыңыз.
- 9 Грильдеу табағын ыстық суда біраз тазартқыш сұйықтықпен жуыңыз немесе ыдыс жуғышта тазалаңыз.

Ескертпе: Гриль табағына май немесе тамақ қалдықтары қатып қалса, алдымен гриль табағын ыстық суда жібітіп алыңыз. Гриль табағын тазалау үшін ешқандай абразивті тазалау құралдарын немесе қырғыштарды қолданбаңыз.



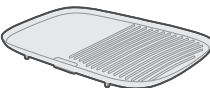
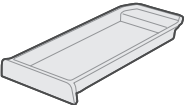
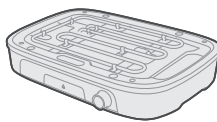
10 Май табақшасынан май мен тамақ қалдықтарын алыңыз.

11 Май табақшасын ыстық суда біраз тазартқыш сұйықтықпен жуыңыз немесе ыдыс жуғышта тазалаңыз.

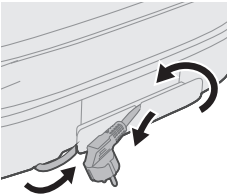
12 Негізін дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

Қауіпті. Негізін немесе қуат сымын суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға болмайды.

13 Құрылғының барлық бөліктерін мұқият құрғатыңыз.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Сақтау



- 1 Құрылғыны токтан ажыратып, суығанша күтіңіз, барлық бөлшек сақтау алдында таза әрі құрғақ болуы керек.
- 2 Шыны қақпақты салып, түтін қақпағын грильдеу табағына қойыңыз, грильдеу табағын негізге қойып, май табақшасын негізге сырғытыңыз.
- 3 Қуат сымын орап, негізді қорғау үшін құрылғыны қорапқа салыңыз.
- 4 Құрылғыны құрғақ жерде сақтаңыз.

Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құралда орын алуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулықтар жинақталған. Егер төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, **www.home.id/support** торабына кіріп, жиі қойылатын сұрақтар тізімін қараңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Гриль қосылмайды:	Қуат сымы розеткаға жалғанбаған.	Қуат сымының розеткаға жалғанғанын тексеріңіз.
	Қуат қосқышы «өшірулі» (0) күйінде тұр.	Қуат қосқышының «қосулы» (1-5) күйінде екеніне көз жеткізу үшін оны тексеріңіз.
	Алынбалы табақша дұрыстап орнатылмаған.	Алынбалы табақша дұрыс орнатылып, орнына толық бекітілген болуы керек.
Пісіру кезінде біркелкі қызбайды.	Гриль табақшалары дұрыс тураланбаған немесе орнына толық бекітілмеген.	Гриль табақшаларының дұрыс тураланғанын және орнында нық тұрғанын тексеріңіз.
	Тағам гриль табақшаларына біркелкі орналастырылмаған.	Тағамның гриль табақшаларында біркелкі орналасқанын тексеріңіз.
	Гриль жеткілікті қыздырылмаған.	Температураны біркелкі күйге келтіріп, пайдалану алдында грильдің жақсы қызуына мүмкіндік беріңіз.
Пайдалану кезінде шамадан тыс түтін немесе күйген иіс шығады.	Қыздыру элементтеріне артық май тамып тұр.	Пісіру кезінде қыздыру элементтеріне артық май тамбай тұрғанын тексеріңіз.
	Гриль табақшаларында жиналған қалдықтар бар.	Түтін тудыруы мүмкін қалдықтарды кетіру үшін гриль табақшаларын мұқият тазалаңыз.
	Пісіру кезінде тым көп май қолданылған.	Пісіру кезінде артық май қолданбаңыз.
Жабыспайтын жабында ақау бар.	Жабыспайтын жабын қабыршақтанып кеткен немесе зақымдалған.	Пайдалануды тоқтатып, жөндеу немесе ауыстыру үшін өндірушіге хабарласыңыз.
	Гриль табақшаларында металл ас құралдары қолданылған.	Жабыспайтын жабынның сызылуына жол бермеу үшін металл емес ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
	Дұрыс емес тазалау немесе техникалық қызмет көрсету.	Жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзарту үшін ұсынылған тазалау және техникалық қызмет көрсету нұсқауларын орындаңыз.
Әртүрлі пісіру нәтижелері.	Тағамның қалыңдығы біркелкі емес немесе дұрыс дайындалмаған.	Пісіру алдында тағамның қалыңдығы біркелкі және дұрыс дайындалған болуы керек.
	Дұрыс емес пісіру уақыты немесе температура қолданылған.	Тағамның әрбір түрі үшін ұсынылған пісіру уақыттары мен температураларын орындаңыз.
	Пісіру кезінде гриль тым жиі ашылған.	Грильді жиі ашпаңыз, әйтпесе тағам біркелкі піспей қалуы мүмкін.

תוכן העניינים

588	הוראת בטיחות חשובה
588	סכנה
588	אזהרה
589	זהירות
589	מבוא
590	תיאור כללי
591	סקירת לוח הבקרה
593	לפני השימוש הראשון
593	הכנות לפני השימוש
594	שימוש במכשיר
594	צלייה רגילה - צלייה עם הצד המחוּספס
595	צליית ירקות - צלייה עם הצד השטוח
596	הפשרה וחימום חוזר - צלייה עם הצד השטוח
597	צלייה עם עשן
599	צלייה עם אדים
601	טבלת מזון
602	ניקוי ותחזוקה
604	אחסון
605	פתרון בעיות

הוראת בטיחות חשובה

לפני השימוש במכשיר, יש לקרוא בקפידה מידע חשוב זה ולשמור אותו לעיון בעתיד.

סכנה

- אין לטבול את המכשיר או את כבל החשמל במים או בכל נוזל אחר.

אזהרה

- יש להניח את המכשיר על משטח שטוח, אופקי, יבש ולא מחליק.
- אין להניח את המוצר בקצה השולחן או משטח העבודה כדי למנוע ממנו ליפול.
- יש לוודא שכבל המתח וכל כבל מאריך אינם מונחים במקומות מעבר כדי למנוע נפילות.
- לעולם אין להזיז את המכשיר בעודו פועל.
- לעולם אין להשתמש במכשיר מחוץ למבנה.
- אין להרשות לסכ"ם מפלסטיק או לחומרים אחרים הרגישים לחום לבוא במגע עם הפלטות במהלך הבישול.
- אין לגעת בתפסי השחרור של הפלטות או בפלטת הוויסות לבישול לא השפרצות במהלך ההפעלה כדי למנוע כוויות.
- כדי למנוע את התקלקלות המוצר, אין להשתמש בו כדי לבשל מתכוני פלמבה בכל עת.
- אין להניח על רשתות הצלייה מזון העטוף בפלסטיק, פוליאיתילן או נייר כסף מאחר שהוא עלול לגרום לשריפה או לנזק לפלטות.

- אין להשתמש במרית ממתכת לטיגון או לערבוב כדי למנוע נזק לפלטות החימום.
- לפני חיבור המכשיר, יש לוודא שהמתח המצוין בתחתית המכשיר מתאים למתח החשמל המקומי.
- אין להשתמש במכשיר אם התקע, כבל החשמל או חלקים אחרים פגומים.
- יש להרחיק את כבל החשמל ממשטחים חמים.
- כדי למנוע מצבים מסוכנים, לעולם אין לחבר את המכשיר למתג קוצב זמן חיצוני.
- אל תאפשר למכשיר לפעול ללא השנחה.
- ילדים בני 8 ומעלה ומבוגרים בעלי יכולות פיזיות, תחושתיות או שכליות מוגבלות, או מבוגרים חסרי ניסיון וידע, יכולים להשתמש במכשיר זה רק אם השימוש נעשה תחת השנחה או לאחר שקיבלו הדרכה על אופן השימוש הבטוח בו והם מבינים את הסיכונים הכרוכים. אסור לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקה אלא אם הם בני שמונה שנים ובהשגחת מבוגר.
- שמור את המכשיר וכבל המתח שלו הרחק מהישג ידם של ילדים בני פחות משמונה שנים.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.
- כדי למנוע סכנה, אם כבל החשמל פגום, יש להחליף אותו אצל היצרן, במרכז השירות או אצל נותני שירות בעלי הסמכה דומה.

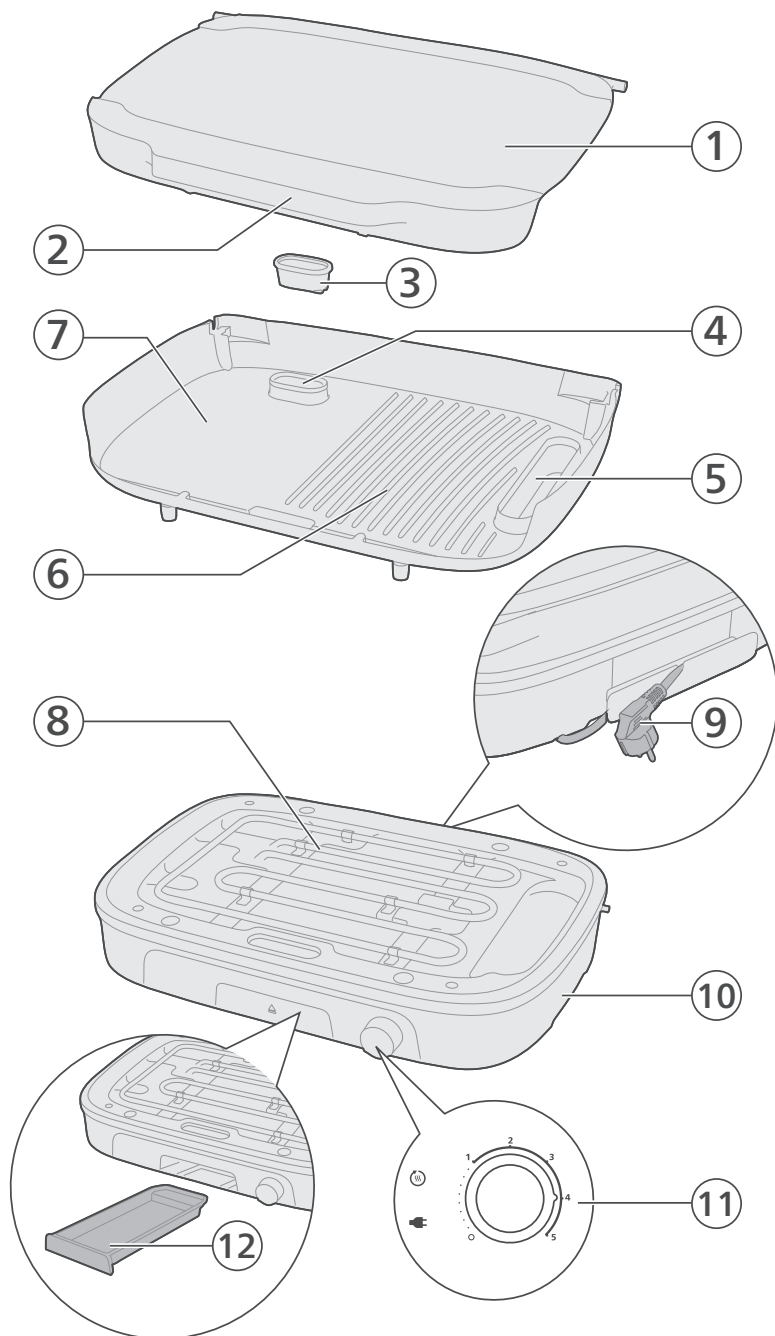
זהירות

- מכשיר זה נועד לשימוש ביתי רגיל בלבד. הוא לא נועד לשימוש בסביבות כמו מטבחי צוות או חנויות, משרדים, חוות או סביבות דומות אחרות. הוא גם אינו מיועד לשימוש על ידי לקוחות בבית מלון, במלונות, במקומות אירוח (B&B) ובסביבות דומות אחרות.
- יש לחבר את המכשיר אך ורק לשקע חשמל בקיר המצויד בהארקה.
- אין לאפשר לכבל החשמל להשתלשל מטה מקצה השולחן או משטח העבודה שעליהם נמצא המכשיר.
- הטמפרטורה של המשטחים הנגישים עשויה לעלות בזמן עבודת המכשיר.
- יש לאפשר למכשיר להתקרר לגמרי לפני ניקוי המכשיר או אחסון.
- אין לגעת במשטחי החימום עם חפצים חדים או מחוספסים, כיוון שזה עלול להזיק למשטח למניעת הידבקות.
- יש לכבות את המכשיר ולנתק אותו מהחשמל לאחר השימוש.
- כדי לקבל את התוצאות הטובות ביותר מהגריל, תמיד יש לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש. בעת הסרת רשתות הצליה, יש לנקות את רכיבי החימום החשופים במטלית. חשוב לא לטפטף מים על המכשיר כשהוא מחובר לחשמל.

מבוא

ברכותינו על רכישתכם וברוכים הבאים למשפחת מוצרי פיליפס!
 כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה שאנחנו מציעים, יש לרשום את המוצר בכתובת www.home.id.

תיאור כללי



- | | |
|----------------------------|----|
| מכסה זכוכית | 1 |
| ידית מבודדת חום | 2 |
| כוס עישון | 3 |
| פתח לכוס עישון | 4 |
| מכל אידי | 5 |
| משטח גריל (צד מחוספס) | 6 |
| משטח גריל (צד שטוח) | 7 |
| רכיב חימום | 8 |
| כבל חשמל ותקע | 9 |
| בסיס | 10 |
| בקרת טמפרטורה ונורית מחוון | 11 |
| מגש שומן | 12 |

סקירת לוח הבקרה



לוח בקרה (צד ימין) - הפעלה ופעולות בסיסיות

בורר בקרת טמפרטורה עם הגדרות עוצמת צלייה
יש להשתמש בבורר הבקרה כדי לבחור את עוצמת הצלייה הרצויה.
הגדרה 0 מכבה את המכשיר.
הגדרות 1 עד 5 מספקות רמות שונות של עוצמת צלייה.



נורית מחוון חיבור
נורית מחוון זו נדלקת כשהמכשיר מחובר לרשת החשמל.



נורית מחוון חימום
נורית זו נדלקת כשהמכשיר מתחמם. כשהנורית נכבית, זה אומר שהמכשיר הגיע לטמפרטורה המוגדרת והוא מוכן לשימוש.



לוח בקרה (צד שמאל) - פונקציות מומלצות ורכיבים

קבוצת סמלים
להתייחסות
מהירה 1
(הפשרה /
חימום חוזר)

סמל הגדרות עוצמת צליית (1-3)
מציין שהגדרות עוצמת הצלייה (1-3) מומלצות.



סמל הפשרה
מציין שהגריל מומלץ להפשרת מזון.



סמל חימום חוזר
מציין שהגריל מומלץ לחימום חוזר של מזון.



סמל משטח שטוח

מציין שהצד השטוח של משטח הגריל מומלץ לשימוש.

להפשרה או חימום חוזר של מזון, ניתן להשתמש בהגדרות עוצמת הצלייה 1 עד 3 ובמשטח השטוח.

סיכום

קבוצת סמלים
להתייחסות
מהירה 2
(ירקות
/ דגים)

תיאור

סמל הגדרת עוצמת צליית 4

מציין שהגדרת עוצמת הצלייה 4 מומלצת.

4

סמל ירקות

מציין שהגריל מומלץ לצליית ירקות.



סמל דג

מציין שהגריל מומלץ לצליית דגים.



סמל משטח שטוח ומחוספס

מציין שהצד השטוח וגם הצד המחוספס של משטח הגריל מומלצים לשימוש.



לצליית ירקות או דגים, ניתן להשתמש בהגדרת עוצמת הצלייה 4 ובצד השטוח או בצד המחוספס של המשטח.

סיכום

קבוצת סמלים
להתייחסות
מהירה 3
(סטייק /
המבורגר)

תיאור

סמל הגדרת עוצמת צליית 5

מציין שהגדרת עוצמת הצלייה 5 מומלצת.

5

סמל סטייק

מציין שהגריל מומלץ לצליית סטייק.



סמל המבורגר

מציין שהגריל מומלץ לצליית המבורגר.



סמל משטח מחוספס

מציין שהצד המחוספס של משטח הגריל מומלץ לשימוש.



לצליית סטייקים או המבורגרים, ניתן להשתמש בהגדרת עוצמת הצלייה 5 ובמשטח המחוספס.

סיכום

לוח בקרה (נוסף)

יש ללחוץ כדי לשלוף את מגש השומן.



לפני השימוש הראשון

חשוב: במהלך השימוש הראשון, המכשיר עשוי לשחרר מעט עשן וריח. זה מצב נורמלי והם צפויים להתפוגג תוך מספר דקות.

זהירות: מכשיר זה הוא לשימוש ביתי בלבד.

- 1 הסר את כל חומרי האריזה.
- 2 הסר את כל המדבקות או התוויות (אם קיימות) מהמכשיר.
- 3 יש לנקות את המכשיר באופן יסודי לפני השימוש הראשון.

הכנות לפני השימוש

לפני השימוש הראשון במכשיר, יש לנקות ביסודיות את כל החלקים הבאים במגע עם מזון (יש לעיין בפרק 'ניקוי ותחזוקה').

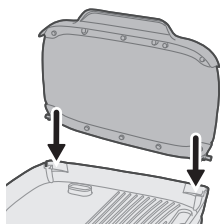
יש לוודא שכל החלקים יובשו לחלוטין לפני תחילת השימוש במכשיר.

אין להשתמש בכלי מטבח ממתכת או בכלים חדים או מחוספסים, מכיוון שהם פוגעים בציפוי הנון-סטיק של משטח הגריל.

תמיש יש למקם את כוס העישון בפתח בפלטת הצלייה, גם כשלא משתמשים בה. אחרת, שומן יכול להינתז דרך הפתח של כוס העישון על גוף החימום מתחת לפלטת הצלייה.

- 1 יש להניח את הבסיס על משטח שטוח ויציב.
- 2 יש להחליק את מגש השומן אל הבסיס.
- 3 יש לחבר את מכסה הזכוכית לפלטת הצלייה.

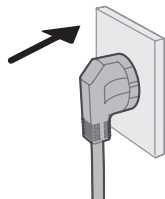
הערה: המכסה נחוץ לצורך צלייה מהירה יותר וכדי להבטיח שהטעמים השונים הנוצרים מצלייה בעשן או באדים ייספגו במזון. יש לוודא שהמכסה תמיד סגור בעת צלייה בעשן או באדים.



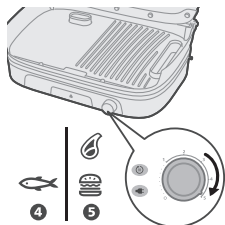
שימוש במכשיר

צלייה רגילה - צלייה עם הצד המחוספס

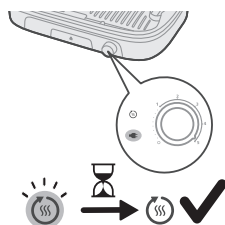
לעולם אין להניח שמן או נוזל אחר בכוס העישון.



- 1 יש לשחרר את כבל החשמל.
- 2 הכניסו את התקע לשקע שבקיר המצויד בהארכה.
- נורית מחוון החיבור נדלקת.



- 3 הגדר את בקרת הטמפרטורה להגדרה בה תרצה להשתמש עבור הצלייה.
- עיין בטבלת הכנת המזון לקבלת אינדיקציה לגבי הגדרת טמפרטורה וזמן צלייה.
- נורית חיווי החימום נדלקת.



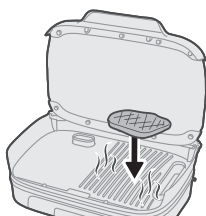
- 4 יש לאפשר למכשיר לבצע חימום מוקדם עד שנורית המחווין נכבית.
- המכשיר מוכן כעת לשימוש.

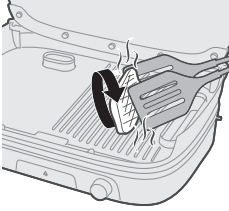


- 5 יש להניח את הרכיבים על משטח הגריל חם.

הערה: כאשר נורית המחווין נדלקת בעת צלייה, המכשיר מתחמם שוב. ניתן פשוט להמשיך בצלייה.

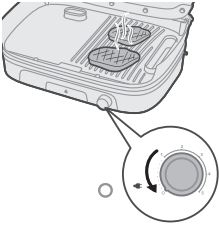
הערה: ניתן לבחור האם לסגור את המכסה או להשאיר אותו פתוח.





6 יש להפוך את הרכיבים על משטח הגריל מעת לעת.

זהירות: לעולם אין לחתוך את הרכיבים בזמן שהם מונחים על משטחי הגריל ואין להשתמש בכלי מתכת כדי להפוך את הרכיבים. דבר זה עלול לפגוע במשטח הנון-סטיק.



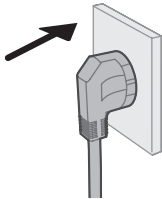
7 כשהרכיבים מגיעים לרמת הצלייה הרצויה עבורך, יש להסיר את הרכיבים ממשטח הגריל. יש להחזיר את בקרת הטמפרטורה ל-0.

זהירות: אין להשתמש בכלי מתכת כדי להסיר את הרכיבים ממשטח הגריל. דבר זה עלול לפגוע במשטח הנון-סטיק.

זהירות: אין להסיר או להעביר את המכשיר בעת השימוש או כשהוא עדיין חם.

צליית ירקות - צלייה עם הצד השטוח

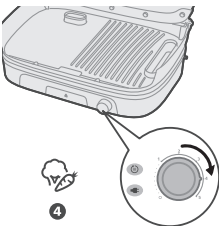
לעולם אין להניח שמן או נוזל אחר בכוס העישון.



1 יש לשחרר את כבל החשמל.

2 הכניסו את התקע לשקע שבקיר המצויד בהארכה.

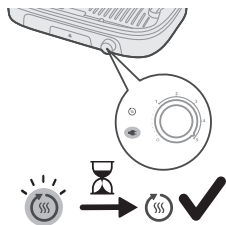
- נורית מחוון החיבור נדלקת.



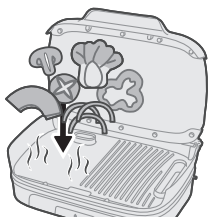
3 יש להגדיר את בקרת הטמפרטורה להגדרה 4.

- עיין בטבלת הכנת המזון לקבלת אינדיקציה לגבי הגדרת טמפרטורה וזמן צלייה.

- נורית החיווי נדלקת.



- 4 יש לאפשר למכשיר לבצע חימום מוקדם עד שנורית המחוון נכבית.
- המכשיר מוכן לשימוש.



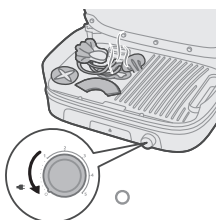
- 5 יש להניח את הרכיבים על משטח הגריל חם.

הערה: כאשר נורית המחוון נדלקת בעת צלייה, המכשיר מתחמם שוב. ניתן פשוט להמשיך בצלייה.

הערה: ניתן לבחור האם לסגור את המכסה או להשאיר אותו פתוח.

- 6 יש להפוך את הרכיבים על משטח הגריל מעת לעת.

זהירות: לעולם אין לחתוך את הרכיבים בזמן שהם מונחים על משטחי הגריל ואין להשתמש בכלי מתכת כדי להפוך את הרכיבים. דבר זה עלול לפגוע במשטח הנון-סטיק.



- 7 כשהרכיבים מגיעים לרמת הצלייה הרצויה עבורך, יש להסיר את הרכיבים ממשטח הגריל. יש להחזיר את בקרת הטמפרטורה ל-0.

זהירות: אין להשתמש בכלי מתכת כדי להסיר את הרכיבים ממשטח הגריל. דבר זה עלול לפגוע במשטח הנון-סטיק.

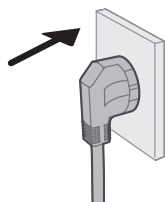
זהירות: אין להסיר או להעביר את המכשיר בעת השימוש או כשהוא עדיין חם.

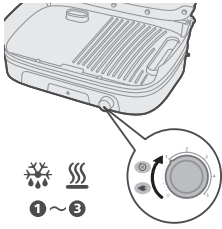
הפשרה וחימום חוזר - צלייה עם הצד השטוח

- 1 יש לשחרר את כבל החשמל.

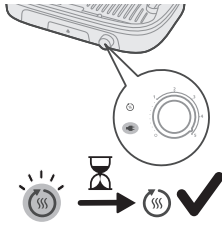
- 2 הכניסו את התקע לשקע שבקיר המצויד בהארכה.

- נורית מחוון החיבור נדלקת.

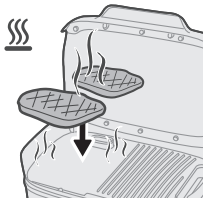
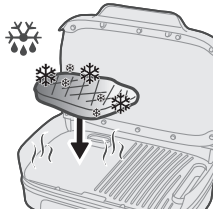




- 3** יש להגדיר את בקרת הטמפרטורה להגדרה 1/2 (הפשרה) או 2/3 (חימום מחדש).
- נורית החיווי נדלקת.



- 4** יש לאפשר למכשיר לבצע חימום מוקדם עד שנורית המחונן נכבית.
- המכשיר מוכן כעת לשימוש.



- 5** יש להניח את הרכיבים על משטח הגריל חם.

הערה: כאשר נורית המחונן נדלקת בעת צלייה, המכשיר מתחמם שוב. ניתן פשוט להמשיך בצלייה.

הערה: ניתן לבחור האם לסגור את המכסה או להשאיר אותו פתוח.

- 6** יש לבדוק את המזון באופן קבוע על מנת למנוע חימום יתר.

- יש להפוך את הרכיבים על משטח הגריל מעת לעת במידת הצורך.

זהירות: לעולם אין לחתוך את הרכיבים בזמן שהם מונחים על משטחי הגריל ואין להשתמש בכלי מתכת כדי להפוך את הרכיבים. דבר זה עלול לפגוע במשטח הנון-סטיק.

- 7** כשהרכיבים מגיעים לרמת הצלייה הרצויה עבורך, יש להסיר את הרכיבים ממשטח הגריל. יש להחזיר את בקרת הטמפרטורה ל-0.

זהירות: אין להשתמש בכלי מתכת כדי להסיר את הרכיבים ממשטח הגריל. דבר זה עלול לפגוע במשטח הנון-סטיק.

זהירות: אין להסיר או להעביר את המכשיר בעת השימוש או כשהוא עדיין חם.

צלייה עם עשן

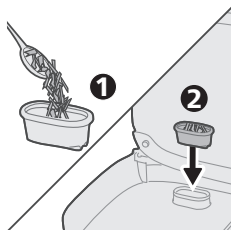
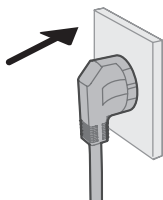
ניתן לצלות מזון עם עשן המופק מתבלינים מיובשים כדי לתבל את המזון.

לעולם אין להניח שמן או נוזל אחר בכוס העישון.

אין להשתמש בפחם או במקורות דלק דומים עם מכשיר זה.

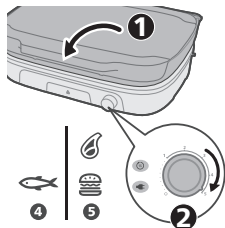
עצה: הציבו את הגריל מתחת לקולט אדים או בחדר מאוורר היטב, מכיוון שבזמן הצלייה יוצא עשן מצידי המכסה.

- 1 יש לשחרר את כבל החשמל.
- 2 חברו את התקע לשקע קיר מוארק.
- נורית מחוון החיבור נדלקת.

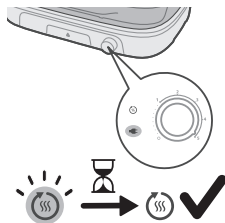


- 3 מלאו את כוס העישון בתבלינים מיובשים והניחו אותה בפתח בפלטת הצלייה.
- לקבלת טעם מעושן עדין, מלאו את הכוס עד לקו התחתון. ניתן לעשן את המזון במשך 10 עד 15 דקות.
- לקבלת טעם מעושן בינוני, מלאו את הכוס עד לקו האמצעי. ניתן לעשן את המזון במשך 20 עד 25 דקות.
- לקבלת טעם מעושן חזק, מלאו את הכוס עד לקצה. ניתן לעשן את המזון במשך 30 דקות.

הערה: תמיש יש לרוקן את כוס העישון אם ברצונכם לצלות עם עשן שוב. אין להשתמש שוב באותם תבלינים מיובשים.

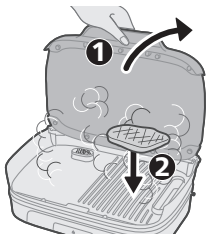


- 4 כדי לצלות עם עשן, כונו את בקרת הטמפרטורה להגדרה 5 וסגרו את מכסה הזכוכית כדי למנוע מהעשן לצאת.
- נורית המחון נדלקת.

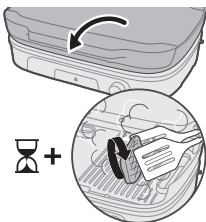


- 5 יש לאפשר למכשיר לבצע חימום מוקדם עד שנורית המחון נכבית ועשן רב יוצא מכוס העישון.
- המכשיר מוכן כעת לשימוש.

6 יש לפתוח את מכסה הזכוכית ולהניח את הרכיבים על פלטת הצלייה החמה.



7 סגרו את מכסה הזכוכית כדי להבטיח שהעשן יעביר את טעמו למזון וכדי למנוע התזה של שומן.



הערה: זה נורמלי שמעט עשן ייצא מצידי המכסה.

8 יש להפוך את הרכיבים על משטח הגריל מעת לעת.

זהירות: לעולם אין לחתוך את הרכיבים בזמן שהם מונחים על משטחי הגריל ואין להשתמש בכלי מתכת כדי להפוך את הרכיבים. דבר זה עלול לפגוע במשטח הנון-סטיק.

9 כאשר הרכיבים צלויים לטעמכם, פתחו את מכסה הזכוכית, הסירו את הרכיב מפלטת הצלייה והחזירו את בקרת הטמפרטורה ל-0.

זהירות: רוקנו את כוס העישון לצלחת (קרמיקה). יש להניח לתבלינים המיובשים להתקרר לפי השלכתם. ניתן גם להשרות את התבלינים המיובשים במים קרים ואז להשליך אותם.

זהירות: אין להשתמש בכלי מתכת כדי להסיר את הרכיבים ממשטח הגריל. דבר זה עלול לפגוע במשטח הנון-סטיק.

זהירות: אין להסיר או להעביר את המכשיר בעת השימוש או כשהוא עדיין חם.

זהירות: יש להניח למכשיר להתקרר לפני טיפול או ניקוי.

צלייה עם אדים

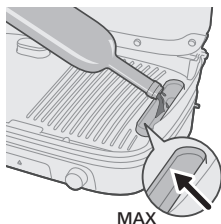
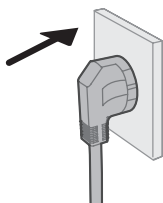
ניתן לצלות באמצעות האדים הנוצרים מנוזל, למשל מים, לקבלת בשר רך.

זהירות: יש למלא את מכל האידוי רק במים או עשבים. אין להוסיף נוזלים אחרים, כגון שמן או מרינדות.

זהירות: לעולם אין להשתמש במים חמים או במים שזה עתה רתחו כדי למלא את מכל האידוי, כדי למנוע מהמכל לעלות על גדותיו.

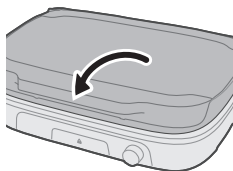
1 יש לשחרר את כבל החשמל.

- 2 חברו את התקע לשקע קיר מוארק.
- נורית מחוון החיבור נדלקת.



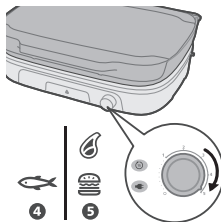
- 3 מלאו את מכל האידיוי במים וסגרו את המכסה.

הערה: לעולם אין למלא את מכל האידיוי מעבר לסימן רמת המקסימום, כדי למנוע גלישה בזמן הרתיחה.

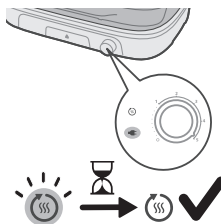


- 4 כדי לצלות עם אדים, כווננו את בקרת הטמפרטורה להגדרה 4 או 5 וסגרו את מכסה הזכוכית כדי למנוע מהאדים לצאת.
- נורית המחוון נדלקת.

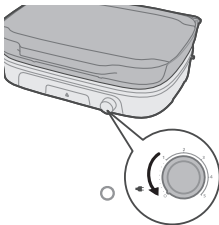
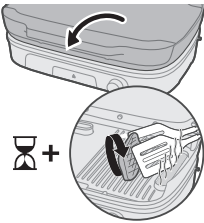
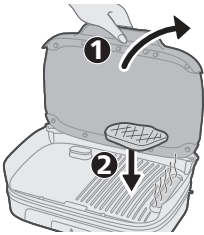
הערה: ייתכן שחלק מהאדים ייצאו, אפילו כשהמכסה סגור.



- 5 יש לאפשר למכשיר לבצע חימום מוקדם עד שנורית המחוון נכבית.
- המכשיר מוכן כעת לשימוש.



6 יש להניח את הרכיבים על משטח הגריל חם.



7 סגרו את מכסה הזכוכית כדי להבטיח שהאדים יעבירו את טעמים למזון וכדי למנוע התזה של שומן.

8 יש להפוך את הרכיבים על משטח הגריל מעת לעת.

זהירות: לעולם אין לחתוך את הרכיבים בזמן שהם מונחים על משטחי הגריל ואין להשתמש בכלי מתכת כדי להפוך את הרכיבים. דבר זה עלול לפגוע במשטח הנון-סטיק.

הערה: זה נורמלי שהבשר אינו משחים או נעשה פריך. ניתן לצלות עם המכסה פתוח לקבלת בשר שחום יותר או פריך יותר מבחוץ.

9 כאשר הרכיבים צלויים לטעמכם, פתחו את מכסה הזכוכית, הסירו את הרכיב מפלטת הצלייה והחזירו את בקרת הטמפרטורה ל-0.

זהירות: אין להשתמש בכלי מתכת כדי להסיר את הרכיבים ממשטח הגריל. דבר זה עלול לפגוע במשטח הנון-סטיק.

זהירות: אין להעביר את המכשיר בעת השימוש או כשהוא עדיין חם.

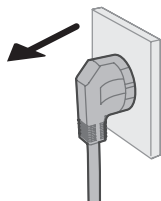
טבלת מזון

קטגוריה	מתכון	משטח גריל	הגדרת עוצמת צלייה (1-5)	זמן בישול מומלץ (דקות)
בקר	סטייק בקר	צד שטוח / צד מחוספס	5	13-15
	שניצל בקר	צד שטוח / צד מחוספס	5	14-16
	קציצת המבורגר בקר עבה	צד שטוח / צד מחוספס	5	14-16
כבש	צלעות כבש	צד שטוח / צד מחוספס	5	8-10
חזיר	צלעות חזיר	צד שטוח / צד מחוספס	5	8-10

עוף	שוקי עוף	צד שטוח / צד מחוספס	5	35-30
	כנפי עוף	צד שטוח / צד מחוספס	5	30-25
דגים	פילה דג	צד מחוספס	5-4	16-14
שרימפס	שרימפס	צד מחוספס	5	10-8
קבב	קבב	צד שטוח / צד מחוספס	5	20-18
נקניקיות	נקניקיות	צד שטוח / צד מחוספס	5	18-16
ירקות	פטריות ועגבניות	צד מחוספס	4	12-10
	זוקיני ופלפל	צד מחוספס	4	12-10
תפקיד	הפשרה	צד מחוספס	2-1	
	חימום חוזר	צד שטוח / צד מחוספס	3-2	

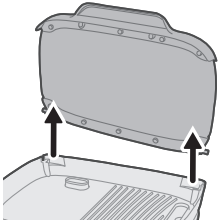
ניקוי ותחזוקה

1 כעת יש לנתק את המכשיר מהחשמל.



2 לפני התחלת הניקוי, יש לחכות לקירור מוחלט של המכשיר ומשטח הגריל.



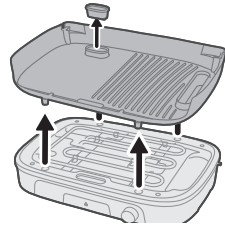


3 כדי לנתק את מכסה הזכוכית, פתחו את המכסה ולאחר מכן הרימו אותו החוצה מהצירים.

4 יש לנקות את מכסה הזכוכית במים חמים ומעט נזל כלים או במדיח הכלים.

הערה: היזהרו עם מכסה הזכוכית, הוא עלול להישבר אם תפילו אותו.

הערה: לאחר צלייה עם עשן, ייתכן שיופיע כתם כהה על המכסה. ניתן להסיר אותו בקלות עם מים חמים ומעט נזל כלים.



5 יש להסיר את כוס העישון מפלטת הצלייה.

זהירות: רוקנו את כוס העישון לצלחת (קרמיקה). יש להניח לתבלינים המיובשים להתקרר לפי השלכתם. ניתן גם להשרות את התבלינים המיובשים במים קרים ואז להשליך אותם.

6 יש לנקות את כוס העישון במים חמים ומעט נזל כלים.

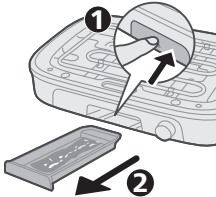
זהירות: אין לנקות את כוס העישון במדיח הכלים.

7 יש לדחוף שאריות מזון ושומן על משטח הגריל לתוך חריץ הניקוז עם מרית עץ או סיליקון.

8 יש להשתמש בנייר מטבח כדי להסיר שאריות מזון או שומן שנותרו ממשטח הגריל.

9 יש לנקות את פלטת הצלייה במים חמים ומעט נזל כלים או במדיח הכלים.

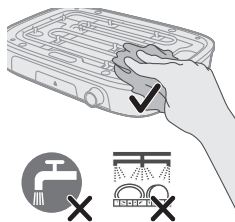
הערה: אם שאריות מזון או שומן נדבקו למשטח הגריל, תחילה יש להשרות את משטח הגריל במים חמים. אין להשתמש בחומרי ניקוי או כלי קרצוף אגרסיביים או כדי לנקות את משטח הגריל.



10 יש להסיר שאריות מזון ושומן ממגש השומן.

11 יש לנקות את מגש השומן במים חמים ומעט נזל כלים או במדיח הכלים.

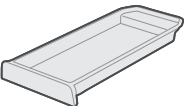




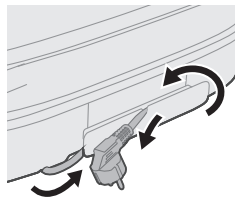
12 יש לנקות את הבסיס עם מטלית לכה.

סכנה: אין לטבול את הבסיס או את כבל החשמל במים או בכל נוזל אחר.

13 יש לייבש את כל חלקי המכשיר באופן יסודי.

				
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

אחסון



- 1 יש לנתק את המכשיר מהחשמל ולאפשר לו להתקרר, ולוודא שכל החלקים נקיים ויבשים לפני אחסונם.
- 2 יש לחבר את מכסה הזכוכית, להניח את כוס העישון בפלטת הצלייה, להניח את משטח הצלייה על הבסיס ולהחליק את מגש השומן לתוך הבסיס.
- 3 יש לקפל את כבל החשמל ולהניח את המכשיר בקופסה כדי להגן על הבסיס.
- 4 יש לאחסן את המכשיר במקום יבש.

פתרון בעיות

פרק זה מסכם את הבעיות הנפוצות ביותר במכשיר. אם לא ניתן לפתור את הבעיה בעזרת המידע שלהלן, בקרו באתר www.home.id/support לקבלת רשימה של שאלות נפוצות, או פנו למרכז שירות הלקוחות במדינתכם.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
הגריל לא נדלק.	כבל החשמל אינו מחובר לשקע תקין.	יש לוודא שכבל החשמל מחובר בבטחה לתקע תקין.
	מתג ההפעלה נמצא במצב "כבוי" (0).	יש לבדוק את מתג ההפעלה ולוודא שהוא מוגדר למצב "מופעל" (1-5).
	המשטח הנשלף אינו מותקן כהלכה.	יש לוודא שהמשטחים הנשלפים מותקנים כהלכה ויציבים במקומם.
חימום לא אחיד במהלך הבישול.	משטחי הגריל אינם מיושרים כהלכה או שאינם נמצאים במקומם הראוי.	יש לוודא שמשטחי הגריל מיושרים כראוי ויציבים במקומם בבטחה.
	המזון מונח באופן לא אחיד על משטחי הגריל.	יש לוודא שהמזון נפרס באופן אחיד על משטחי הגריל.
	הגריל לא חומם מראש באופן מספק.	יש לכונן את הטמפרטורה להגדרה אחידה ולאפשר לגריל להתחמם מראש ביסודיות לפני השימוש.
עשן רב מדי או ריח שריפה בעת השימוש.	שאריות שמן או שומן מטפטפות על גופי החימום.	יש לוודא שאין שאריות שמן או שומן שמטפטפות על גופי החימום במהלך הבישול.
	הצטברות שאריות על משטחי הגריל.	יש לנקות את משטחי הגריל ביסודיות כדי להסיר כל שאריות שעלולות לגרום לעשן.
	שימוש עודף בשמן או שומן במהלך הבישול.	יש להימנע משימוש בכמויות עודפות של שמן או שומן בעת הבישול.
בעיות עם הציפוי מונע ההידבקות.	הציפוי מונע ההידבקות מתקלף או ניזוק.	יש להפסיק את השימוש ולפנות אל היצרן לתיקון או להחלפה.
	שימוש בכלי מתכת על משטחי הגריל.	כדי להימנע משריטות בציפוי מונע ההידבקות, יש להשתמש רק בכלי מטבח שאינם ממתכת.
	ניקוי או תחזוקה לקויים.	יש לפעול לפי ההנחיות המומלצות לניקוי ולתחזוקה כדי להאריך את חיי הציפוי מונע ההידבקות.
תוצאות בישול לא אחידות.	עובי המזון אינו אחיד שהמזון לא הוכן כהלכה.	יש לוודא שעובי המזון אחיד ושהוא הוכן כהלכה לפני הבישול.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
	שימוש בטמפרטורות זמני בישול שגויים.	יש לעקוב אחר זמני הבישול והטמפרטורות המומלצים עבור כל סוג מזון.
	פתיחה תכופה מדי של הגריל במהלך הבישול.	יש להימנע מפתיחה תכופה של הגריל, מכיוון שזה עלול להוביל לבישול לא אחיד.

2026 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

xxxx.yyy.zzzz.a (05/2026)



100% 
www.home.id