

PHILIPS

HD6222



English 3
Čeština 21
Dansk 39
Deutsch 56
Eesti 75
Español 93
Français 111
Hrvatski 129
Italiano 147
Latviešu 166
Lietuviškai 184
Magyar 202
Nederlands 220
Norsk 238
Polski 255
Português 273
Română 291
Shqip 309
Slovenščina 327
Slovensky 346
Srpski 364
Suomi 382
Svenska 400
Türkçe 418
Ελληνικά 436
Български 454
Македонски 472
Русский 490
Українська 508
Қазақша 526
עברית 544

Contents

Important safety instruction	3
Danger	3
Warning	3
Caution	4
Recycling	5
Warranty and support	5
EcoDesign information	5
Introduction	5
General description	6
Control panel overview	7
Before first use	9
Preparations before use	9
Using the appliance	10
Regular grilling - Grilling with ribbed side	10
Vegetable and pancake grilling - Grilling with flat side or pancake side	12
Defrosting and reheating - Grilling with flat side	14
Food table	15
Cleaning and maintenance	16
Storage	18
Troubleshooting	19

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.

Recycling



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

Warranty and support

Versuni Netherlands B.V., registered at Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offers a two-year warranty on this product after the date of purchase (or the date of delivery, if later). This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information, for spare parts, or for invoking the warranty, please visit our website home.id/support.

EcoDesign information

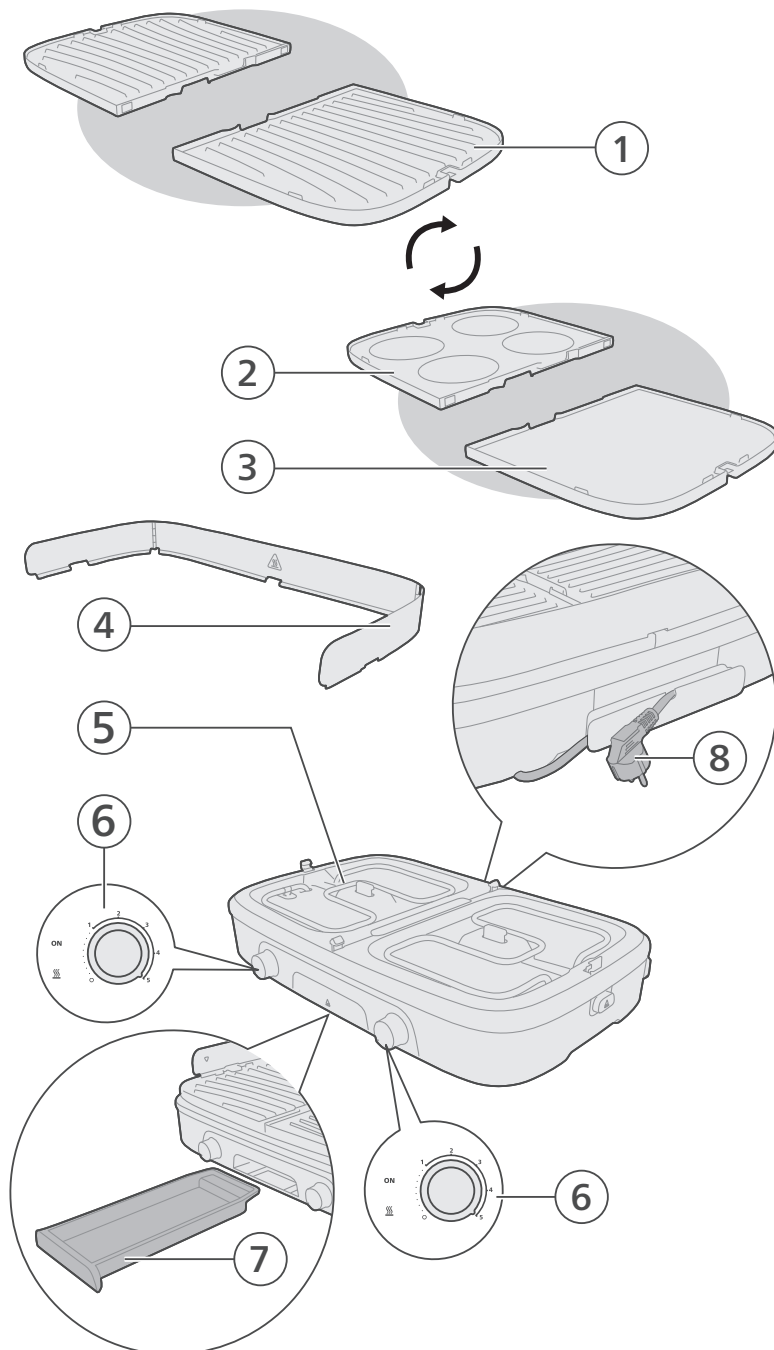
EcoDesign information for Model identifier(s): HD6222

Description	Symbol	Value	Unit
Off-mode power consumption	P _{off}	0.2	W
Standby mode power consumption	P _{sb}	0.2	W
Period before automatic switches into standby mode	T _{sb}	-	Min
Measurement standard for service value	EN 50564:2011		
Contact details for obtaining more information	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
The appliance complies with the ecodesign requirements of COMMISSION REGULATION (EU) 2023/826.			

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 Dual-Sided Grilling Plate (Ribbed Side)
- 2 Dual-Sided Grilling Plate (Pancake Side)
- 3 Dual-Sided Grilling Plate (Flat Side)
- 4 Slash guard
- 5 Heating element
- 6 Temperature controls and Indicator light
- 7 Grease tray
- 8 Mains cord and plug

Control panel overview



Control panel - 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.

ON

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 - recommended functions and ingredients

Quick
reference
icon group 1
(Defrost /
Reheat)

Description



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
(Pancake /
vegetable)

Description

4

Grilling power setting icon 4

Indicates the grilling power setting 4 is recommended.



Pancake icon

Indicates that the grill is recommended for grilling pancakes.



Vegetables icon

Indicates that the grill is recommended for grilling vegetables.



Pancake side plate icon

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



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 pancakes, you can use grill power setting 4 and cook with the pancake side of the grilling plate.

For grilling vegetables, 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.

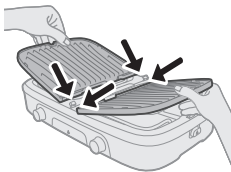
Preparations before use

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

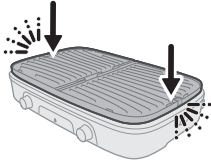
Make sure all parts are completely dry before you start using the appliance.

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

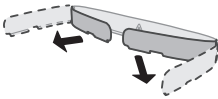
- 1 Place the base on a stable, flat surface.



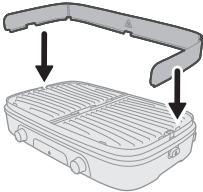
- 2 Attach the grilling plates securely to the base.



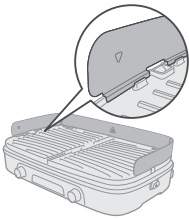
- 3 Unfold the splash guard.



- 4 Attach the splash guard to the base



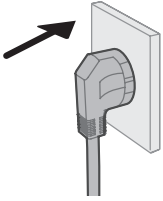
- 5 Ensure the splash guard is securely fixed in place before use.



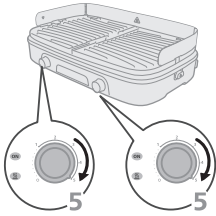
Using the appliance

Regular grilling - Grilling with ribbed side

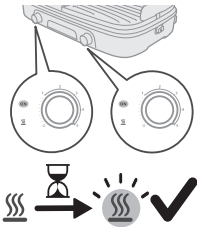
- 1 Unwind the mains cord.



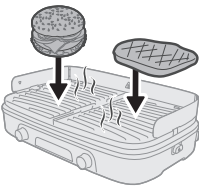
- 2 Put the mains plug in an earthed wall socket.
- The plug indicator light **ON** goes on.



- 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.

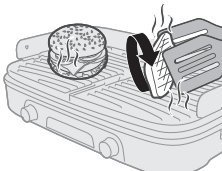


- 4 Let the appliance preheat until the indicator light goes on.
- The appliance is now ready for use.



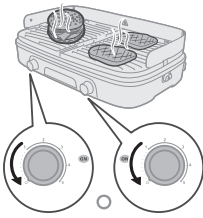
- 5 Put the ingredients on the hot grilling plate.

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



- 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.

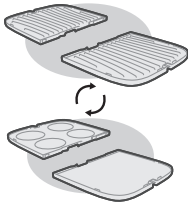


- 7 When the ingredients are done to your taste, remove the ingredients from the grilling plate. Turn the temperature control back to 0.

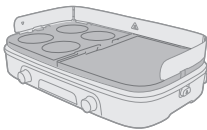
Caution: Do not use metal utensils to remove the ingredients from the grilling plate. This may damage the non-stick surface.

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

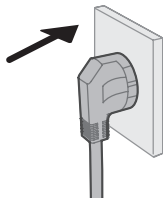
Vegetable and pancake grilling - Grilling with flat side or pancake side



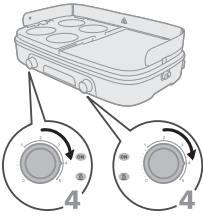
- 1 Detach the grilling plates from the base
- 2 Flip the grilling plates over to the desired side.



- 3 Ensure they are securely reattached before use.
- 4 Unwind the mains cord.

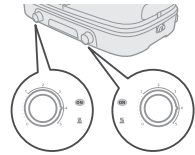


- 5 Put the mains plug in an earthed wall socket.
 - The plug indicator light **ON** goes on.



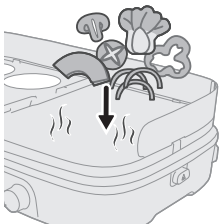
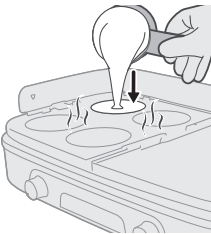
6 Set the temperature control to setting 4.

- See the food preparation table for an indication on temperature setting and grilling time.



7 Let the appliance preheat until the indicator light goes on.

- The appliance is now ready for use.

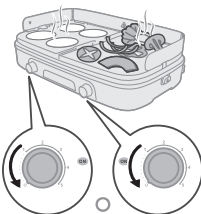


8 Put the ingredients onto the hot grilling plate.

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

9 Turn the vegetable ingredients or the pancake 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.

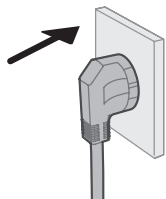


10 When the ingredients are done to your taste, remove the ingredients from the grilling plate. Turn the temperature control back to 0.

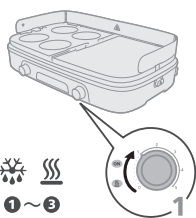
Caution: Do not use metal utensils to remove the ingredients from the grilling plate. This may damage the non-stick surface.

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

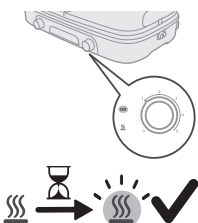
Defrosting and reheating - Grilling with flat side



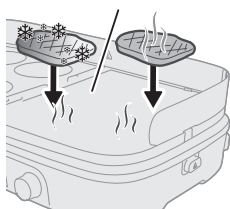
- 1 Unwind the mains cord.
- 2 Put the mains plug in an earthed wall socket.
 - The plug indicator light **ON** goes on.



- 3 Set the temperature control to setting 1/2 (defrosting) or 2/3 (reheating).



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



- 5 Put the ingredients on the hot grilling plate.

Note: When the indicator light goes out 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.

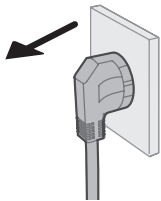
Caution: Do not move or transport the appliance during use or when it is still hot.

Food table

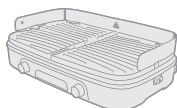
Category	Recipe	Grilling plate	Grilling power setting (1–5)	Suggested cooking time (minutes)
Beef	Beef steak	Flat side / Ribbed side	5	13–15
	Beef escalope	Flat side / Ribbed side	5	14–16
	Thick beef burger patty	Flat side / Ribbed side	5	14–16
Lamb	Lamb chop	Flat side / Ribbed side	5	8–10
Pork	Pork 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

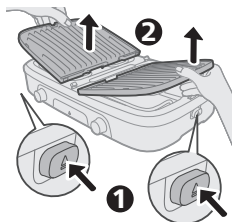
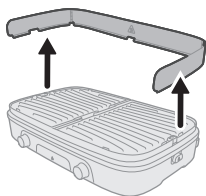
- 1 Unplug the appliance.



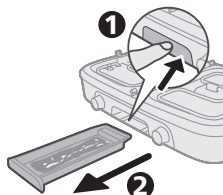
- 2 Let the appliance and the grilling plate cool down completely before you start cleaning.



- 3 Remove the splash guard.



- 4 Press the eject button on one side of the grill to release one grilling plate.
- 5 Carefully lift the released grilling plate from the base.
- 6 Repeat the same process by pressing the eject button on the other side to release the second grilling plate.
- 7 Lift and remove the other grilling plate from the base.
- 8 Push excess grease and food residues on the grilling plate into the drainage groove with a wooden or silicone spatula.
- 9 Use kitchen paper to remove any remaining grease and food residues from the grilling plate.

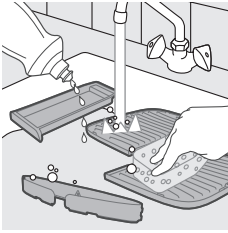


- 10** Remove grease and food residues from the grease tray.



- 11** Clean the grilling plate, splash guard, and grease tray under the tap, if necessary with warm water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").

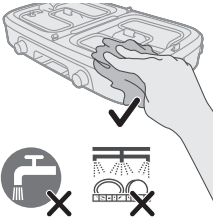
Note: If grease or food residues have caked onto the grilling plate, first soak the grilling plate in hot water. Do not use any abrasive cleaning agents or scourers to clean the grilling plate.

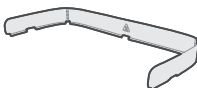
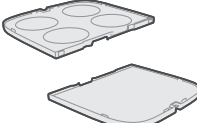
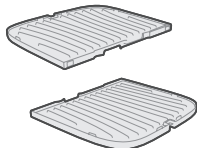
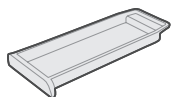
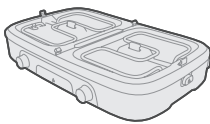


- 12** Clean the base with a damp cloth.

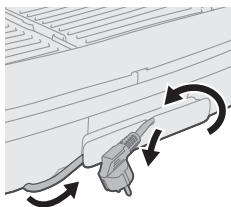
Danger: Do not immerse the base or the mains cord in water or any other liquid.

- 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 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.
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.

Problem	Possible cause	Solution
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	21
Nebezpečí	21
Varování	21
Upozornění	22
Recyklace	23
Záruka a podpora	23
Informace o ekodesignu	23
Úvod	23
Všeobecný popis	24
Přehled ovládacího panelu	25
Před prvním použitím	27
Příprava před použitím	27
Použití přístroje	28
Běžné grilování – grilování na žebrované straně	28
Grilování zeleniny a lívanců – grilování na ploché straně nebo straně na lívance	30
Rozmrazování a ohřev – grilování na ploché straně	31
Tabulka pokrmů	33
Čištění a údržba	34
Skladování	36
Řešení problémů	37

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 neklouzávý 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.

Recyklace



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

Záruka a podpora

Společnost Versuni Netherlands B.V., se sídlem na adrese Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, poskytuje na tento produkt dvouletou záruku od data nákupu (nebo od data dodání, pokud je pozdější). Tato záruka se nevztahuje na závady vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo špatné údržby. Naše záruka nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele. Potřebujete-li další informace, náhradní díly nebo uplatnit záruku, navštivte náš web home.id/support.

Informace o ekodesignu

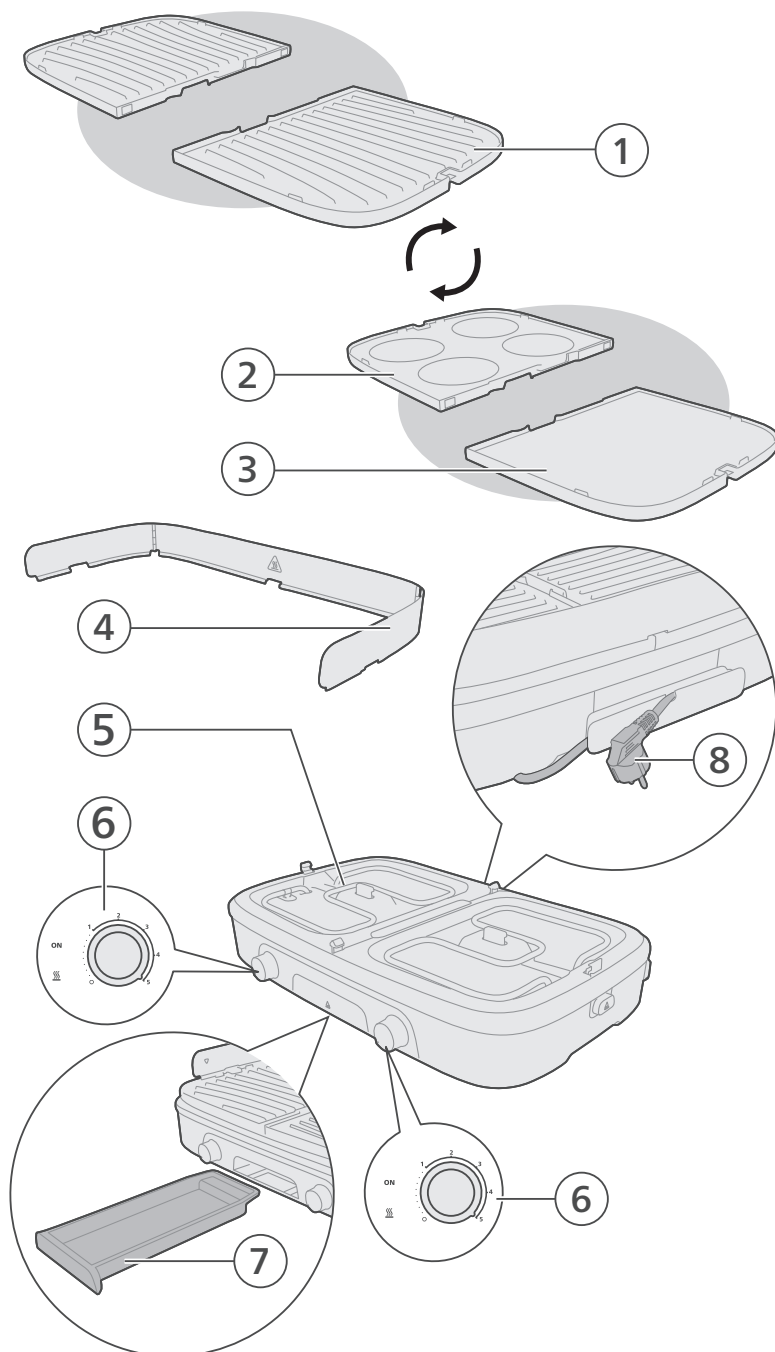
Informace o ekodesignu pro identifikátor(y) modelu: HD6222

Popis	Označení	Hodnota	Jednotka
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	P _{off}	0,2	W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	P _{sb}	0,2	W
Doba před automatickým přepnutím do pohotovostního režimu	T _{sb}	-	Min
Norma pro měření provozní hodnoty	EN 50564:2011		
Kontaktní údaje pro účely získání více informací	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, The Netherlands		
Přístroj je v souladu s požadavky na ekodesign NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2023/826.			

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 Oboustranná grilovací deska (žebrovaná strana)
- 2 Oboustranná grilovací deska (strana na přípravu lívanců)
- 3 Oboustranná grilovací deska (plochá strana)
- 4 Ochrana proti postříkání
- 5 Topné těleso
- 6 Regulátor teploty a kontrolka
- 7 Nádobka na tuk
- 8 Napájecí kabel a zástrčka

Přehled ovládacího panelu



Ovládací panel – 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.

ON

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 – doporučené funkce a suroviny

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

Popis

1 ~ 3

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 k ohřívání pokrmů.

**Ikona ploché desky**

Označuje, že se doporučuje použít plochou stranu grilovací desky.

Souhrn

K rozmrazování nebo ohřívání pokrmů můžete použít nastavení výkonu grilování 1 až 3 a vařit na ploché desce.

Skupina
ikon 2 pro
rychlý
přehled
(lívance /
zelenina)

Popis

4

Ikona nastavení výkonu grilování 4

Označuje, že je doporučeno nastavení výkonu grilování 4.

**Ikona lívanců**

Označuje, že se gril doporučuje ke smažení lívanců.

**Ikona zeleniny**

Označuje, že se gril doporučuje ke grilování zeleniny.

**Ikona strany desky na lívance**

Označuje, že se doporučuje použít stranu grilovací desky určenou na lívance.

**Ikona ploché a žebrované desky**

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

Souhrn

Ke smažení lívanců můžete použít nastavení výkonu grilu 4 a připravovat je na straně grilovací desky určené na lívance. Ke grilování zeleniny můžete použít nastavení výkonu grilu 4 a připravovat ji jak na ploché, tak na žebrované desce.

Skupina
ikon 3 pro
rychlý
přehled
(steak /
burger)

Popis

5

Ikona nastavení výkonu grilu 5

Označuje, že se doporučuje nastavení výkonu grilu 5.

**Ikona steaku**

Označuje, že gril se doporučuje ke grilování steaků.

**Ikona hamburgeru**

Označuje, že se gril doporučuje ke grilování hamburgerů.



Ikona žebrované desky

Označuje, že se doporučuje použít žebrovanou stranu grilovací desky.

Souhrn

Ke 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.

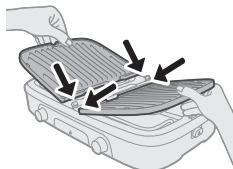
Příprava před použitím

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

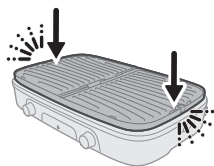
Než přístroj začnete používat, zkontrolujte, zda jsou všechny součásti zcela suché.

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

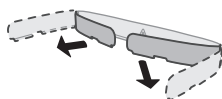
- 1 Umístěte základnu na stabilní a rovný povrch.



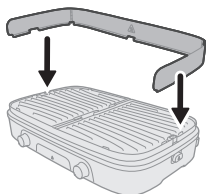
- 2** Bezpečně připevněte grilovací desky k základně.



- 3** Rozevřete ochranu proti postříkání.



- 4** Připevněte ochranu proti postříkání k základně.



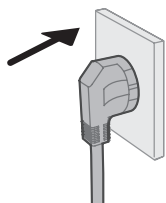
- 5** Před použitím přístroje se ujistěte, že kryt proti postříkání drží bezpečně na místě.



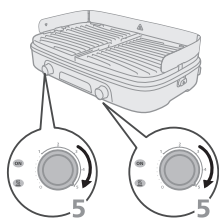
Použití přístroje

Běžné grilování – grilování na žebrované straně

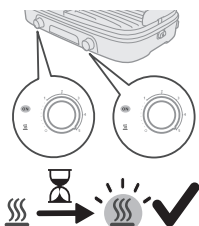
- 1** Rozviňte napájecí kabel.



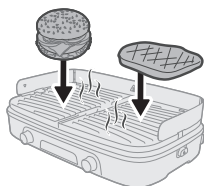
- 2 Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.
- Rozsvítí se kontrolka zapojení **ON**.



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

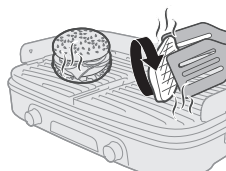


- 4 Nechte přístroj předehtát, dokud se nerozsvítí kontrolka.
- Nyní je přístroj připraven k použití.



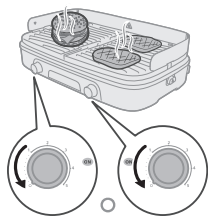
- 5 Na rozpálenou grilovací desku položte suroviny.

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



- 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.

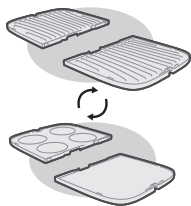


- 7 Jakmile je pokrm připraven dle vašich představ, sundejte jej z grilovací desky. Nastavte regulátor teploty zpět na 0.

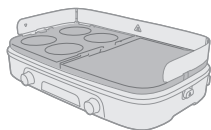
Upozornění: K sundávání pokrmů z grilovací desky nikdy nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohl by se tím poškodit nepřilnavý povrch.

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

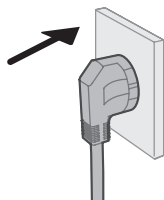
Grilování zeleniny a lívanců – grilování na ploché straně nebo straně na lívance



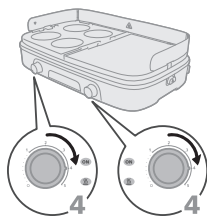
- 1 Sundejte grilovací desky ze základny.
- 2 Obrátte grilovací desky na požadovanou stranu.



- 3 Před použitím se ujistěte, že jsou znovu bezpečně připevněny.
- 4 Rozviňte napájecí kabel.

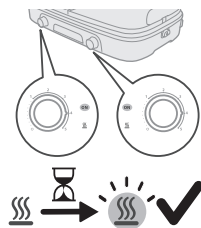


- 5 Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.
 - Rozsvítí se kontrolka zapojení **ON**.



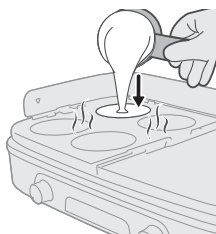
6 Regulátor teploty nastavte do polohy 4.

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



7 Nechte přístroj předeřhřát, dokud se nerozsvítí kontrolka.

- Nyní je přístroj připraven k použití.

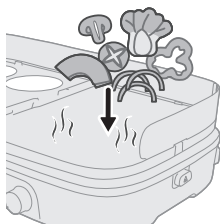


8 Na rozpálenou grilovací desku položte suroviny.

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

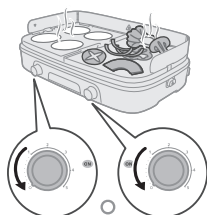
9 Zeleninu nebo lívanec na grilovací desce čas od času obraťte.

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



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

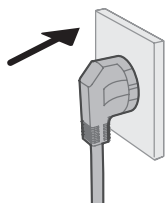
Upozornění: K sundávání pokrmů z grilovací desky nikdy nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohl by se tím poškodit nepřilnavý povrch.



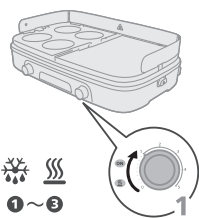
Upozornění: Nepřemísťujte přístroj během provozu nebo pokud je stále horký.

Rozmrazování a ohřev – grilování na ploché straně

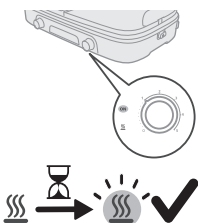
1 Rozviňte napájecí kabel.



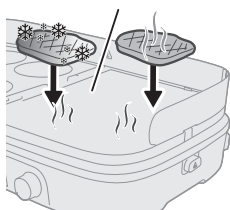
- 2 Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.
- Rozsvítí se kontrolka zapojení **ON**.



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



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



- 5 Na rozpálenou grilovací desku položte suroviny.

Poznámka: Pokud kontrolka během grilování zhasne, 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.

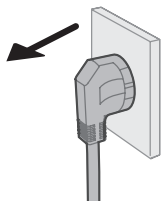
Upozornění: Nepřemísťujte přístroj během provozu nebo pokud je stále horký.

Tabulka pokrmů

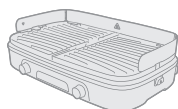
Kategorie	Recepty	Grilovací deska	Nastavení výkonu grilování (1–5)	Navrhovaná doba přípravy (minuty)
Hovězí maso	Hovězí steak	Plochá strana / žebrovaná strana	5	13–15
	Hovězí řízek	Plochá strana / žebrovaná strana	5	14–16
	Hovězí burger, silná placička	Plochá strana / žebrovaná strana	5	14–16
Jehněčí	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

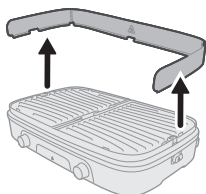
- 1 Odpojte přístroj z napájení.



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



- 3 Odejměte kryt proti postříkání.



- 4 Stisknutím uvolňovacího tlačítka na jedné straně grilu uvolněte jednu grilovací desku.

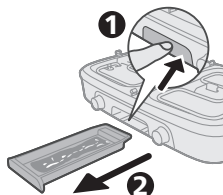
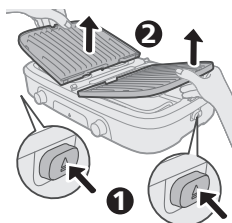
- 5 Uvolněnou grilovací desku opatrně oddělte od základny.

- 6 Zopakujte stejný postup stisknutím uvolňovacího tlačítka na druhé straně a uvolněte druhou grilovací desku.

- 7 Odejměte druhou grilovací desku od základny.

- 8 Přebytný tuk a zbytky pokrmu shrňte dřevěnou nebo silikonovou stěrkou z grilovací desky do odkapávacího žlábků.

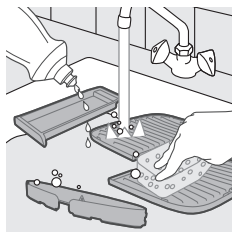
- 9 Zbývající tuk a zbytky pokrmu odstraňte z grilovací desky papírovou utěrkou.



- 10** Odstraňte tuk a zbytky pokrmu z nádoby na tuk.

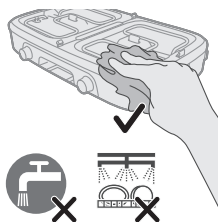


- 11** Grilovací desku, ochranu proti postříkání a nádobku na tuk očistěte pod tekoucí vodou (případně pod teplou vodou) prostředkem na mytí nádobí a neabrazivní houbičkou (viz „Tabulka čištění“).



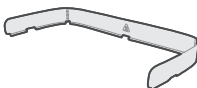
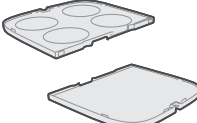
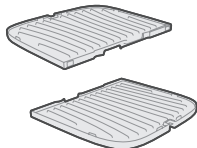
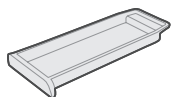
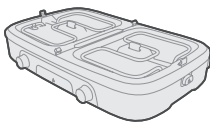
Poznámka: Pokud se tuk nebo zbytky pokrmu připekly na grilovací desku, namočte nejprve grilovací desku do horké vody. K čištění grilovací desky nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky či drátěnky.

- 12** Povrch základny vyčistěte navlhčeným hadříkem.

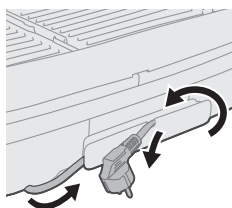


Nebezpečí: Přístroj a napájecí kabel neponořujte do vody ani do jiné kapaliny.

- 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 Položte 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).
	Odnímatelná deska není správně nainstalovaná.	Zkontrolujte, zda je odnímatelná deska správně nainstalována a zcela usazena na svém místě.
Nerovnoměrný ohřev během vaření.	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 předehřátý.	Nastavte teplotu na vyvážené nastavení a nechte gril před použitím důkladně předehřát.
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.
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 jídla.	Potraviny mají nerovnoměrnou tloušťku nebo nejsou správně připravené.	Před přípravou jídla se ujistěte, že mají potraviny rovnoměrnou tloušťku a jsou správně připravené.

Problém	Možná příčina	Řešení
	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	39
Fare	39
Advarsel	39
Forsigtig	40
Genbrug	41
Reklamationsret og support	41
Oplysninger om EcoDesign	41
Indledning	41
Generel beskrivelse	42
Oversigt over kontrolpanel	43
Før apparatet tages i brug	45
Forberedelser før brug	45
Sådan bruges apparatet	46
Almindelig grilning – grilning med den riflede side	46
Grilning af grøntsager og pandekager – grilning med flad side eller pandekageside	48
Optøning og genopvarmning – grilning med flad side	49
Madtabel	51
Rengøring og vedligeholdelse	51
Opbevaring	54
Fejlfinding	54

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-stænk-kogepadens 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.

Genbrug



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

Reklamationsret og support

Versuni Netherlands B.V., registreret på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tilbyder to års garanti på dette produkt efter købsdatoen (eller leveringsdatoen, hvis den er senere). Garantien er ikke gyldig, hvis en defekt skyldes forkert brug eller dårlig vedligeholdelse. Vores garanti påvirker ikke dine rettigheder i henhold til forbrugerlovgivningen. For yderligere oplysninger, reservedele eller for at benytte garantien, besøg vores hjemmeside **home.id/support**.

Oplysninger om EcoDesign

Oplysninger om EcoDesign for modelidentifikator(er): HD6222

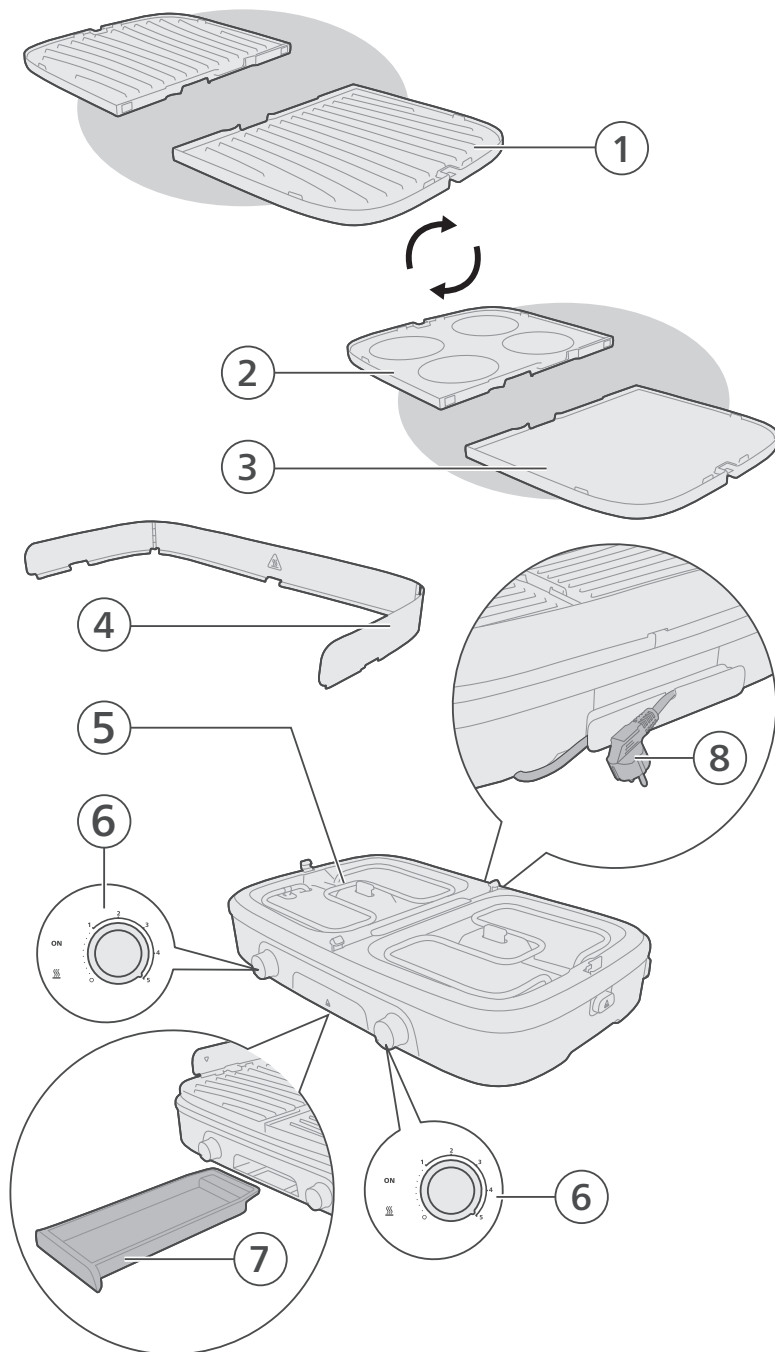
Beskrivelse	Symbol	Værdi	Enhed
Strømforbrug i slukket tilstand	P _{off}	0,2	W
Strømforbrug i standbytilstand	P _{sb}	0,2	W
Periode før automatisk skift til standbytilstand	T _{sb}	-	Min.
Målestandard for nytteværdi	EN 50564:2011		
Kontaktoplysninger for flere oplysninger	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Holland		
Apparatet overholder kravene til miljøvenligt design i KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2023/826.			

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 Dobbeltsidet grillplade (riflet side)
- 2 Dobbeltsidet grillplade (pandekageside)
- 3 Dobbeltsidet grillplade (flad side)
- 4 Stænkskærm
- 5 Varmelegeme
- 6 Temperaturkontrol og indikatorlys
- 7 Drypbakke
- 8 Netledning og stik

Oversigt over kontrolpanel



Kontrolpanel – 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.

ON

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 – anbefalede funktioner og ingredienser

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

Beskrivelse



Ikon for grilleffektindstillinger (1-3)

Angiver, at grilleffektindstilling (1-3) anbefales.



Ikon for optøning

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 (pandekager/grøntsager)

Beskrivelse

4

Ikon for grilleffektindstilling 4

Angiver, at grilleffektindstilling 4 anbefales.



Ikon for pandekager

Angiver, at grill anbefales til grilning af pandekager.



Ikon for grøntsager

Angiver, at grill anbefales til grilning af grøntsager.



Ikon for pandekagesideplade

Angiver, at grillpladens pandekageside anbefales.



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 pandekager kan du bruge grilleffektindstilling 4 og tilberede med pandekagesiden på grillpladen.

Til grilning af grøntsager 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.

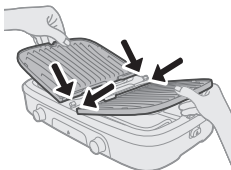
Forberedelser før brug

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

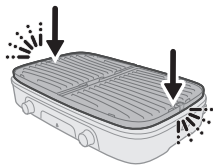
Sørg for, at alle delene er helt tørre, før du begynder at bruge apparatet.

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

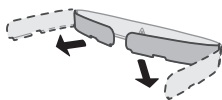
- 1 Placer baseenheden på en stabil, plan overflade.



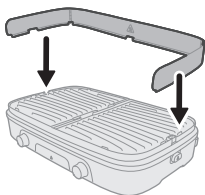
- 2 Sæt grillpladerne godt fast på baseenheden.



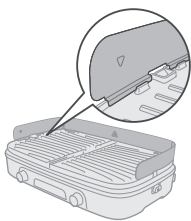
- 3 Fold stænkskærmen ud.



- 4 Fastgør stænkskærmen til baseenheden



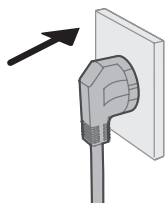
- 5 Sørg for, at stænkskærmen er sikkert fastgjort før brug.



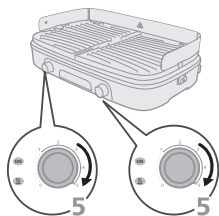
Sådan bruges apparatet

Almindelig grilning – grilning med den riflede side

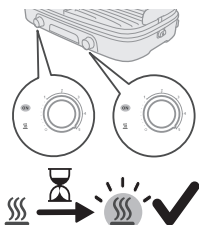
- 1 Fold strømkablet ud.



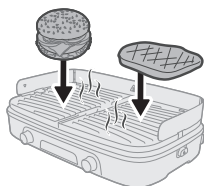
- 2 Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.
- Stikindikatorlyset **ON** lyser.



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

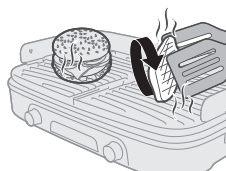


- 4 Lad apparatet forvarme, indtil indikatoren tændes.
- Apparatet er nu klar til brug.



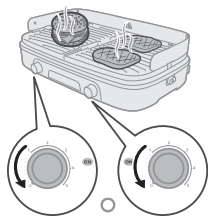
- 5 Kom ingredienserne på den varme grillplade.

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



- 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.

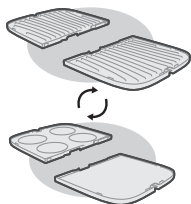


- 7 Når ingredienserne er tilberedt efter din smag, skal du fjerne ingredienserne fra grillpladen. Drej temperaturkontrollen tilbage til 0.

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.

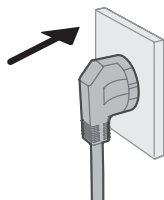
Grilning af grøntsager og pandekager – grilning med flad side eller pandekageside



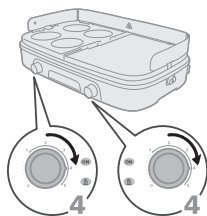
- 1 Fjern grillpladerne fra baseenheden
- 2 Vend grillpladerne om på den ønskede side.



- 3 Sørg for, at de er forsvarligt fastgjorte igen før brug.
- 4 Fold strømkablet ud.

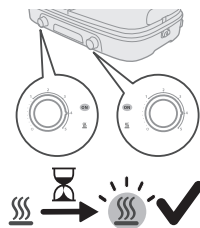


- 5 Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.
 - Stikindikatorlyset **ON** lyser.



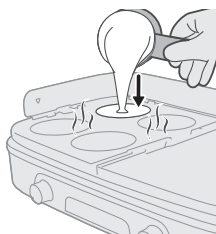
6 Indstil temperaturkontrollen til 4.

- Se tabellen for tilberedning for at få en indikation af temperaturindstilling og tilberedningstid.



7 Lad apparatet forvarme, indtil indikatoren tændes.

- Apparatet er nu klar til brug.

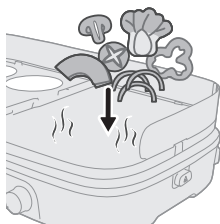


8 Læg ingredienserne på den varme grillplade.

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

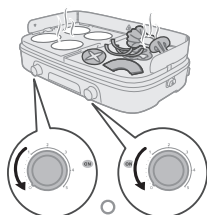
9 Vend grøntsagerne eller pandekagen på grillpladen med jævne mellemrum.

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



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

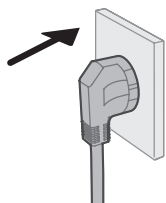
Forsigtig: Brug ikke metalredskaber til at fjerne ingredienserne fra grillpladen. Dette kan beskadige slip-let-overfladen.



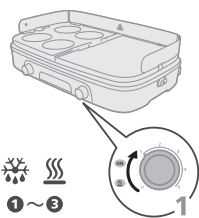
Forsigtig: Undlad at flytte eller transportere apparatet under brug, eller når det stadig er varmt.

Optøning og genopvarmning – grilning med flad side

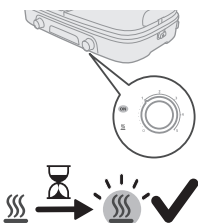
1 Fold strømkablet ud.



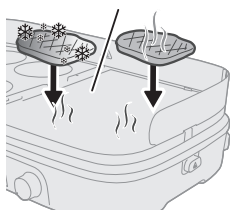
- 2 Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.
- Stikindikatorlyset **ON** lyser.



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



- 4 Lad apparatet forvarme, indtil indikatoren tændes.
- Apparatet er nu klar til brug.



- 5 Kom ingredienserne på den varme grillplade.

Bemærk: Når indikatorlyset slukker 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.

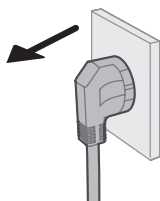
Forsigtig: Undlad at flytte eller transportere apparatet under brug, eller når det stadig er varmt.

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	

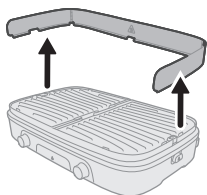
Rengøring og vedligeholdelse

- 1 Tag apparatet ud af stikkontakten.

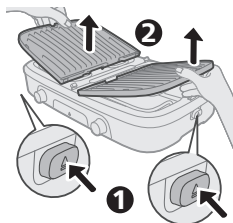




2 Lad apparatet og grillpladen køle helt af, inden du rengør dem.



3 Afmonter stænskærmen.



4 Tryk på udløserknappen på den ene side af grillen for at frigøre den ene grillplade.

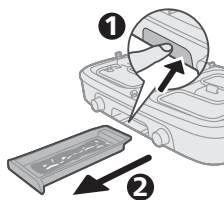
5 Løft forsigtigt den udløste grillplade fra baseenheden.

6 Gentag processen ved at trykke på udløserknappen på den anden side for at frigøre den anden grillplade.

7 Løft og fjern den anden grillplade fra baseenheden.

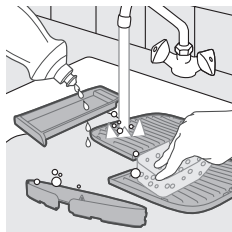
8 Skub overskydende fedt og madrester på grillpladen ned i drænrillen med en træ- eller silikonespatel.

9 Brug køkkenrulle til at fjerne eventuelt resterende fedt og madrester fra grillpladen.



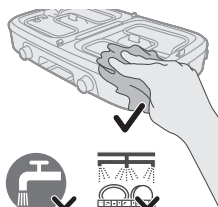
10 Fjern fedt og madrester fra fedtbakken.





- 11** Rengør grillpladen, stænkskærmen og fedtbakken under vandhanen, om nødvendigt med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp (se "Rengøringsskema").

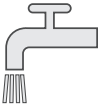
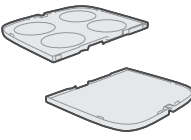
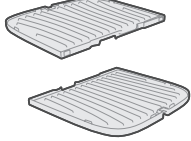
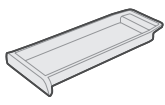
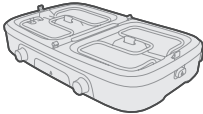
Bemærk: Hvis fedt eller madrester har sat sig fast på grillpladen, skal grillpladen først lægges i blød i varmt vand. Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller skuremidler til rengøring af grillpladen.



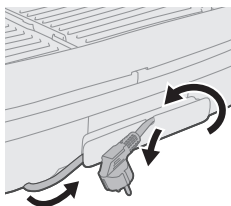
- 12** Rengør baseenheden med en fugtig klud.

Fare: Baseenheden og lysnetledningen må aldrig komme 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 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.

Problem	Mulig årsag	Løsning
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.
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	56
Achtung!	56
Achtung	56
Vorsicht	57
Recycling	58
Garantie und Support	59
Ecodesign-Informationen	59
Einführung	60
Allgemeine Beschreibung	60
Überblick über das Bedienfeld	61
Vor dem ersten Gebrauch	63
Vorbereitungen vor dem Gebrauch	63
Das Gerät benutzen	65
Normales Grillen – Grillen auf der gerillten Seite	65
Grillen von Gemüse und Pfannkuchen – Grillen auf der flachen Seite oder der Pfannkuchenseite	66
Auftauen und Aufwärmen – Grillen auf der flachen Seite	68
Grillzeiten-Tabelle	69
Reinigung und Wartung	70
Aufbewahrung	72
Fehlerbehebung	73

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.

Recycling



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

Rücknahme von Altgeräten

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

Diese Händler müssen:

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

Rücknahmepflichten gelten auch für den Versandhandel, wobei die Pflicht zur 1:1-Rücknahme im privaten Haushalt nur für Wärmeüberträger (Kühl-

/Gefriergeräte, Klimageräte u.a.), Bildschirmgeräte und Großgeräte gilt; für die 1:1-Rücknahme von Lampen, Kleingeräten und kleinen ITK-Geräten sowie die 0:1-Rücknahme müssen Versandhändler Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum Endverbraucher bereitstellen.

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

Rückgabemöglichkeiten für Verbraucher in Österreich

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

Garantie und Support

Versspruch Netherlands B.V., registriert unter Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Niederlande, bietet auf dieses Produkt nach dem Kaufdatum (bzw. nach dem Lieferdatum) eine zweijährige Garantie an. Die Garantie kommt nicht zu tragen, wenn ein Defekt auf eine falsche Benutzung oder auf eine mangelhafte Wartung zurückzuführen ist. Unsere Garantie beeinträchtigt Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher nicht. Besuchen Sie bitte unsere Website unter **home.id/support**, um Informationen zu Ersatzteilen oder zur Inanspruchnahme der Garantie zu erhalten.

Ecodesign-Informationen

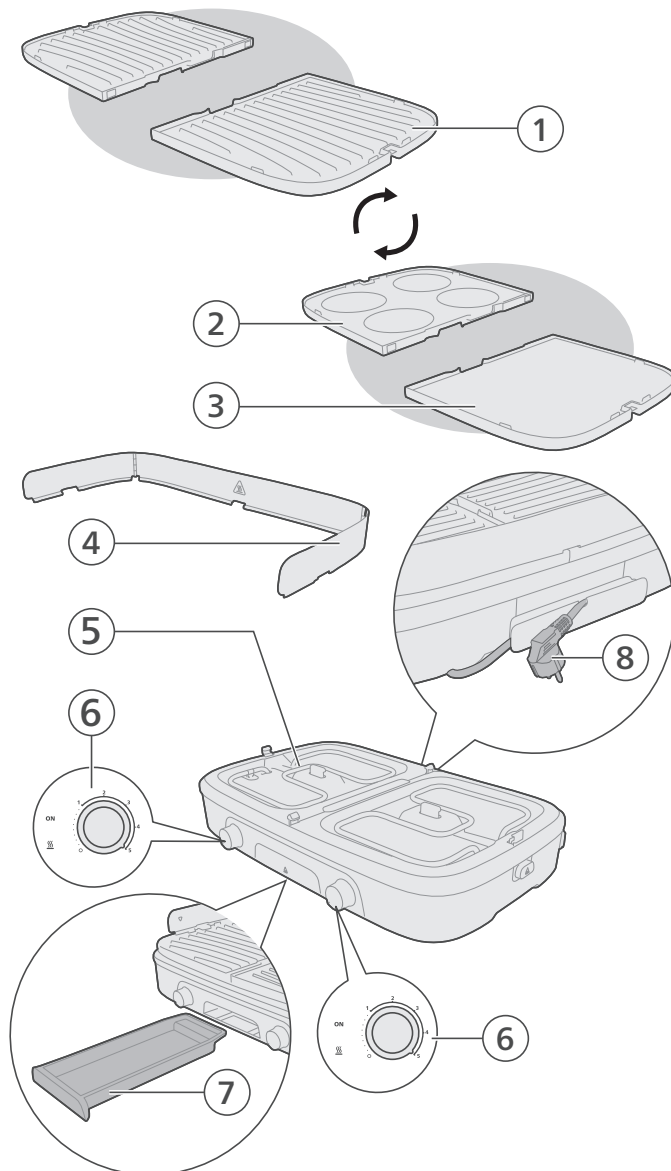
Ecodesign-Informationen für Modellkennung(en): HD6222

Beschreibung	Symbol	Wert	Einheit
Stromverbrauch im ausgeschalteten Modus	P _{off}	0,2	W
Stromverbrauch im Standby-Modus	P _{sb}	0,2	W
Zeitraum, bevor vom automatischen in den Standby-Modus gewechselt wird	T _{sb}	-	Min.
Messnorm für die Ermittlung des Serviceverhältnisses	EN 50564:2011		
Kontaktaten für weitere Informationen	DAP B.V. Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Niederlande		
Das Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der VERORDNUNG (EU) 2023/826 DER KOMMISSION.			

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 Zweiseitige Grillplatte (gerillte Seite)
- 2 Zweiseitige Grillplatte (Pfannkuchenseite)
- 3 Zweiseitige Grillplatte (flache Seite)
- 4 Spritzschutz
- 5 Heizelement
- 6 Temperaturregelung und Kontrollleuchte
- 7 Fettauffangschale
- 8 Netzkabel und Stecker

Überblick über das Bedienfeld



Bedienfeld – 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 Grilleistungstufen.

ON

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 – Empfohlene Funktionen und Zutaten

Kurzreferenz-
Symbolgruppe 1
(Auftau-
en/Aufwär-
men)

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.



Aufwärmssymbol

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
(Pfannkuchen/Gemüse)

Beschreibung

4

Symbol für Grilleistungseinstellung 4

Zeigt an, dass die Grilleistungseinstellung 4 empfohlen wird.



Pfannkuchen-Symbol

Zeigt an, dass der Grill zum Zubereiten von Pfannkuchen empfohlen wird.



Gemüse-Symbol

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



Symbol für Pfannkuchenseite der Grillplatte

Zeigt an, dass die Pfannkuchenseite der Grillplatte empfohlen wird.



Symbol für flache und gerillte Platte

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

Zusammenfassung

Verwenden Sie zum Zubereiten von Pfannkuchen die Grilleistungsstufe 4 und die Pfannkuchenseite der Grillplatte.

Zum Grillen von Gemüse können Sie die Grilleistungsstufe 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 Grillleistungsstufe 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.

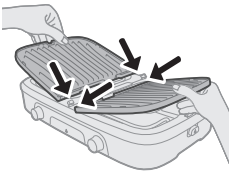
Vorbereitungen vor dem Gebrauch

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

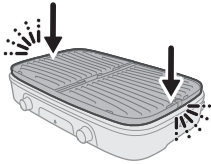
Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät verwenden.

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

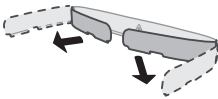
- 1 Stellen Sie die Basis auf eine stabile und ebene Unterlage.



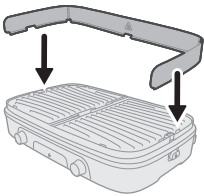
2 Befestigen Sie die Grillplatten sicher an der Basis.



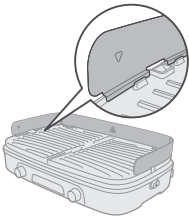
3 Klappen Sie den Spritzschutz auf.



4 Bringen Sie den Spritzschutz an der Basis an.



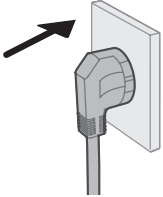
5 Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass der Spritzschutz sicher befestigt ist.



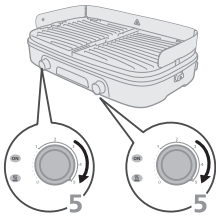
Das Gerät benutzen

Normales Grillen – Grillen auf der gerillten Seite

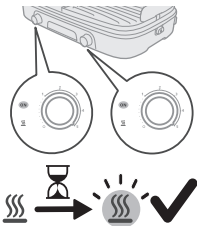
- 1 Wickeln Sie das Netzkabel ab.
- 2 Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
 - Die Steckeranzeige **ON** leuchtet auf.



- 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.

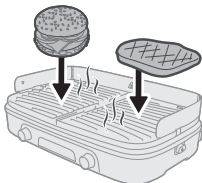


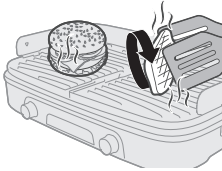
- 4 Lassen Sie das Gerät vorheizen, bis die Leuchtanzeige aufleuchtet.
 - Das Gerät ist nun einsatzbereit.



- 5 Geben Sie die Zutaten auf die heiße Grillplatte.

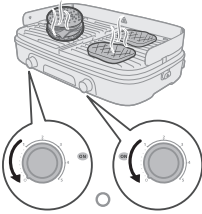
Hinweis: Wenn die Leuchtanzeige während des Grillens erlischt, heizt das Gerät wieder auf. Sie können einfach mit dem Grillen fortfahren.





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 Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

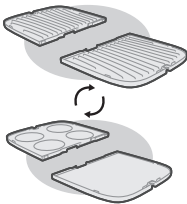


7 Wenn die Zutaten nach Ihrem Geschmack zubereitet wurden, nehmen Sie sie von der Grillplatte. Drehen Sie den Temperaturregler zurück auf 0.

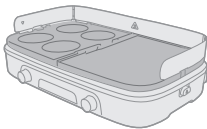
Achtung: Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Zutaten von der Grillplatte zu entfernen. Dadurch kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

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

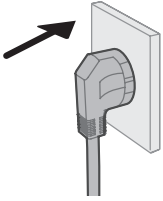
Grillen von Gemüse und Pfannkuchen – Grillen auf der flachen Seite oder der Pfannkuchenseite



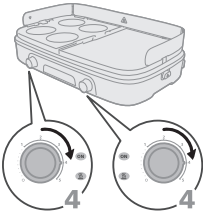
- 1 Nehmen Sie die Grillplatten von der Basis ab.
- 2 Drehen Sie die Grillplatten auf die gewünschte Seite.



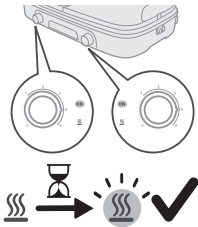
- 3 Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass sie wieder fest angebracht sind.
- 4 Wickeln Sie das Netzkabel ab.



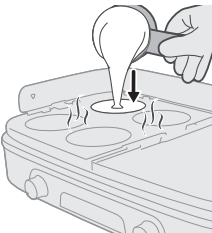
- 5 Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
- Die Steckeranzeige **ON** leuchtet auf.



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



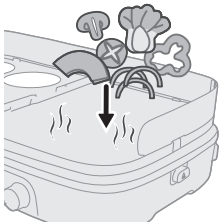
- 7 Lassen Sie das Gerät vorheizen, bis die Leuchtanzeige aufleuchtet.
- Das Gerät ist nun einsatzbereit.



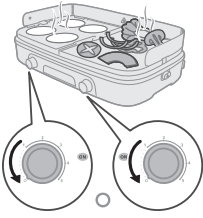
- 8 Geben Sie die Zutaten auf die heiße Grillplatte.

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

- 9 Drehen Sie das Gemüse oder die Pfannkuchen 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.



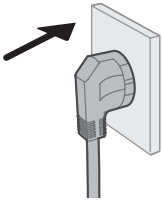
- 10** Wenn die Zutaten nach Ihrem Geschmack zubereitet wurden, nehmen Sie sie von der Grillplatte. Drehen Sie den Temperaturregler zurück auf 0.

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

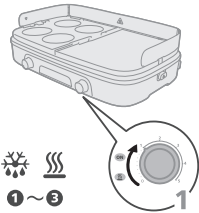
Achtung: Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird oder wenn es noch heiß ist.

Auftauen und Aufwärmen – Grillen auf der flachen Seite

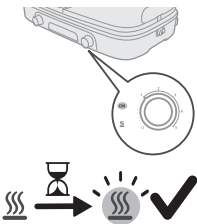
- 1** Wickeln Sie das Netzkabel ab.
- 2** Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
 - Die Steckeranzeige **ON** leuchtet auf.



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



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

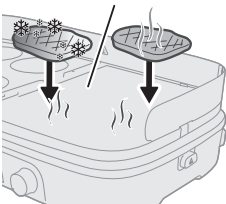


- 5** Geben Sie die Zutaten auf die heiße Grillplatte.

Hinweis: Wenn die Leuchtanzeige während des Grillens erlischt, 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.

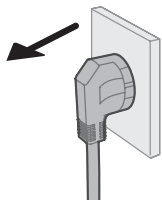
Grillzeiten-Tabelle

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

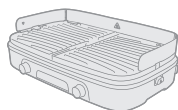
Funktion	Auftauen	Gerillte Seite	1–2
	Aufwärmen	Flache Seite / gerillte Seite	2–3

Reinigung und Wartung

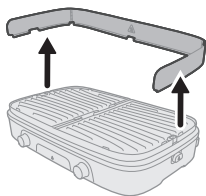
- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



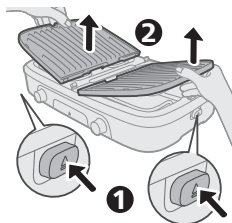
- 2 Lassen Sie das Gerät und die Grillplatte vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

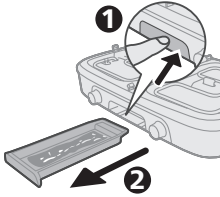


- 3 Entfernen Sie den Spritzschutz.

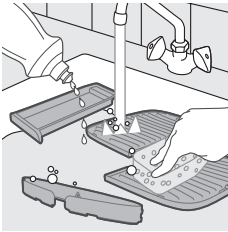


- 4 Drücken Sie die Auswurfaste auf einer Seite des Grills, um eine Grillplatte auszuwerfen.
 5 Heben Sie die ausgeworfene Grillplatte vorsichtig von der Basis ab.
 6 Wiederholen Sie den Vorgang, indem Sie die Auswurfaste auf der anderen Seite drücken, um die zweite Grillplatte freizugeben.
 7 Heben Sie die andere Grillplatte an und entfernen Sie sie von der Basis.
 8 Schieben Sie überschüssige Fett- und Lebensmittelreste auf der Grillplatte mit einem Holz- oder Silikonspatel in die Auffangschale.
 9 Verwenden Sie Küchenpapier, um Fett- und Lebensmittelreste von der Grillplatte zu entfernen.



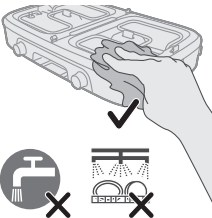


10 Entfernen Sie Fett- und Lebensmittelreste von der Fettauffangschale.



11 Reinigen Sie die Grillplatte, den Spritzschutz und die Fettauffangschale unter fließendem Wasser oder gegebenenfalls mit warmem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm (siehe "Reinigungstabelle").

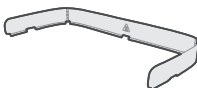
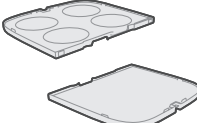
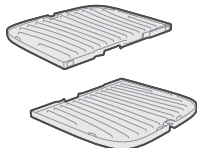
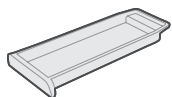
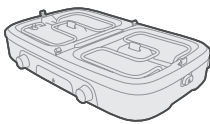
Hinweis: Wenn sich Fett oder Lebensmittelreste auf der Grillplatte verklebt haben, weichen Sie die Grillplatte zunächst in heißem Wasser ein. Verwenden Sie zum Reinigen der Grillplatte keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.



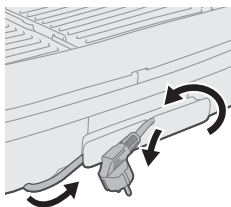
12 Reinigen Sie die Basis mit einem feuchten Tuch.

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 Setzen Sie die Grillplatte in die Basis ein, und schieben Sie die Fettauffangschale in die Basis.
- 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	75
Oht!	75
Hoiatus!	75
Ettevaatust!	76
Ümbertöötlus	77
Garantii ja tootetugi	77
Ökodisaini teave	77
Tutvustus	77
Üldine kirjeldus	78
Juhtpaneeli ülevaade	79
Enne esimest kasutamist	81
Ettevalmistused enne kasutamist	81
Seadme kasutamine	82
Tavaline grillimine – grillimine ribilise poolega	82
Aedviljade ja pannkookide grillimine – grillimine sileda poolega või pannkoogipoolega	84
Sulatamine ja soojendamine – grillimine sileda poolega	85
Toidutabel	87
Puhastamine ja hooldamine	88
Hoiustamine	90
Veaotsing	91

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 külgevõtmatu 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.

Ümbertöötlus



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

Garantii ja tootetugi

Versuni Netherlands B.V., registreeritud aadressil Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Holland, annab sellele tootele alates ostukuupäevast (või tarnekuupäevast, kui see on hilisem) kaheaastase garantii. Garantii ei kehti, kui defekt tuleneb valest kasutamisest või puudulikust hooldusest. Meie garantii ei mõjuta teie seadusest tulenevaid tarbijaõigusi. Lisateabe, varuosade või garantii saamiseks minge meie veebisaidile **home.id/support**.

Ökodisaini teave

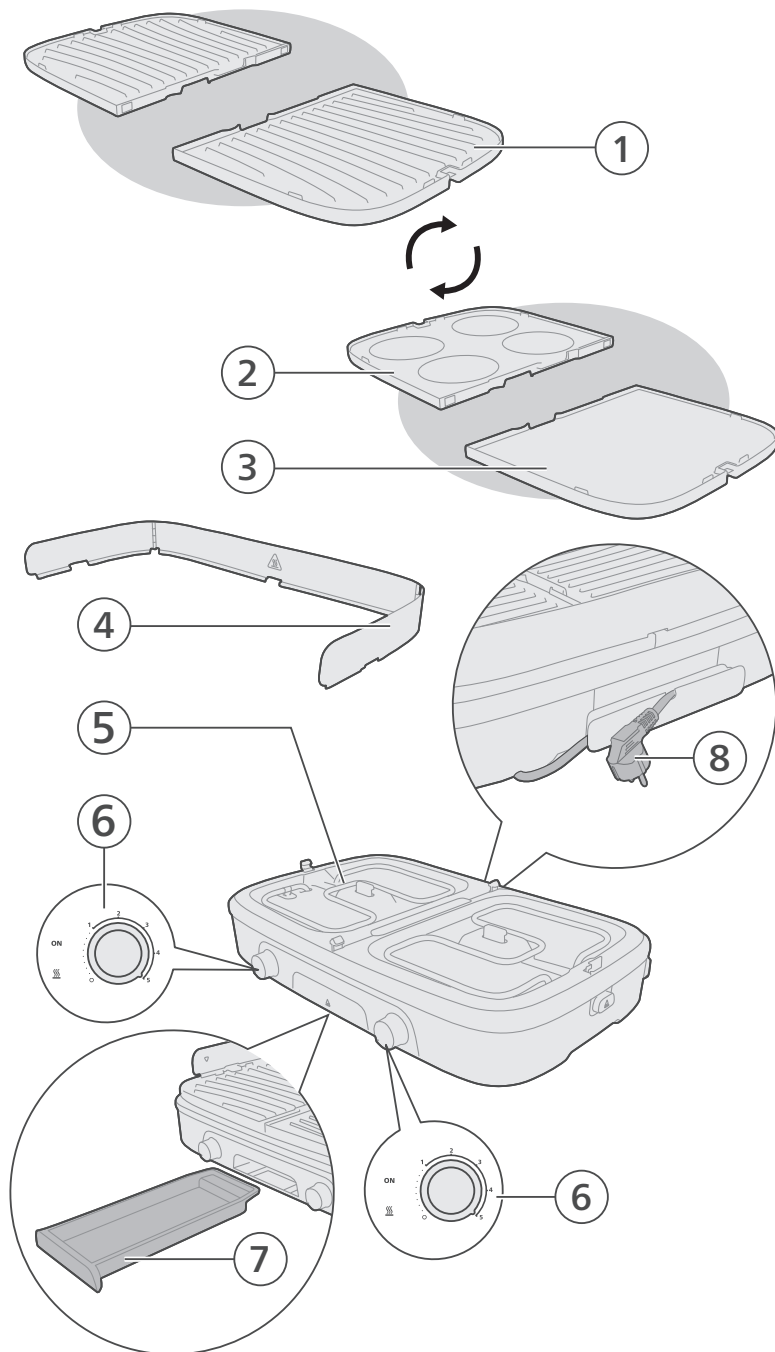
Ökodisaini teave mudeli identifikaatori(te) kohta: **HD6222**

Kirjeldus	Tähis	Väärtus	Üksus
Väljalülitatud seadme võimsustarve	P _{off}	0,2	W
Ooterežiimi võimsustarve	P _{SB}	0,2	W
Periood enne automaatset lülitumist ooterežiimile	T _{sb}	-	Min
Tõhususväärtuse mõõtmisstandard	EN 50564:2011		
Kontaktandmed lisateabe saamiseks	DAP B.V. Tussendiepen 4 a,9206AD Drachten, Holland		
Seade vastab KOMISJONI MÄÄRUSE (EL) 2023/826 ökodisaini nõuetele.			

Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!
Kogu toe eeliste kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel
www.home.id.

Üldine kirjeldus



- 1 Kahepoolne grillimisplaat (ribiline pool)
- 2 Kahepoolne grillimisplaat (pannkoogi pool)
- 3 Kahepoolne grillimisplaat (sile pool)
- 4 Lõikekaitse
- 5 Küttekeha
- 6 Temperatuuriregulaator ja märgutuli
- 7 Õlialus
- 8 Toitejuhe ja pistik

Juhtpaneeli ülevaade



Juhtpaneel – toide ja põhitoeimingud



Temperatuuri juhtnupp ja grillimisvõimsuse seadistused

Kasutage juhtnuppu, et valida soovitud grillimisvõimsus. Seadistus 0 lülitab seadme välja.

Seadistused 1 kuni 5 pakuvad erinevaid grillimisvõimsuse tasemeid.

ON

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 – soovitatavad funktsioonid ja toiduained

Kiirviidete
ikoonirühm 1
(sulatamine /
soojendami-
ne)

Kirjeldus

1 ~ 3

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 soovitatav on kasutada grillplaadi siledat poolt.

Kokkuvõte

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

Kiirviidete
ikoonirühm 2
(pannkook /
aedvili)

Kirjeldus

4

Grillimisvõimsuse seadistuse ikoon 4

Viitab sellele, et soovitatav on kasutada grillimisvõimsuse seadistust 4.



Pannkoogi ikoon

Viitab sellele, et grilli soovitatakse kasutada pannkookide küpsetamiseks.



Aedviljade ikoon

Viitab sellele, et grilli soovitatakse kasutada köögiviljade grillimiseks.



Pannkoogipoolse ikoon

Viitab sellele, et soovitatav on kasutada grillplaadi pannkoogipoolt.



Sileda ja ribilise plaadi ikoon

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

Kokkuvõte

Pannkookide küpsetamiseks võite kasutada grillimisvõimsuse seadistust 4 ja küpsetada grillplaadi pannkoogipoollega.
Köögiviljade 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 soovitatav 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.

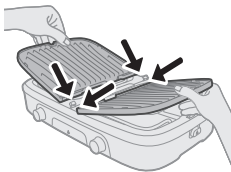
Ettevalmistused enne kasutamist

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

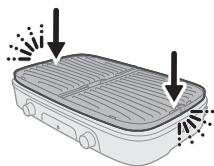
Enne seadme kasutamist veenduge, et kõik osad on täiesti kuivad.

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

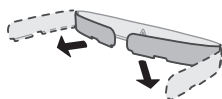
- 1 Asetage alus kindlale ja tasasele pinnale.



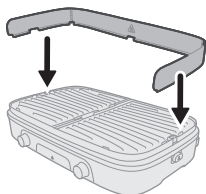
- 2 Kinnita grillimisplaat turvaliselt aluse külge.



- 3 Voltige pritsmekaitse lahti.



- 4 Kinnitage pritsmekaitse aluse külge



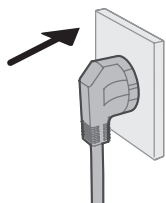
- 5 Enne kasutamist veenduge, et pritsmekaitse on kindlalt oma kohal.



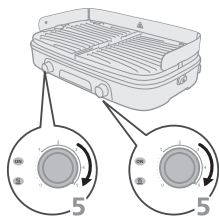
Seadme kasutamine

Tavaline grillimine – grillimine ribilise poolega

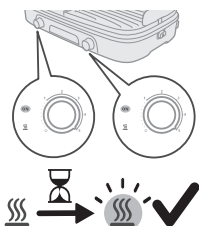
- 1 Kerige toitejuhe lahti.



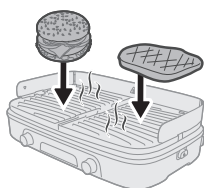
- 2 Sisestage pistik maandatud pistikupesasse.
 - Toite märgutuli **ON** süttib.



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

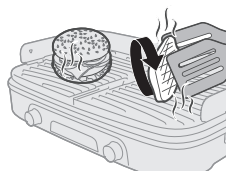


- 4 Laske seadmel eelkuumeneda, kuni märgutuli kustub.
 - Seade on nüüd kasutusvalmis.



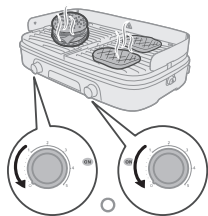
- 5 Asetage toiduained kuumale grillimisplaadile.

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



- 6 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.

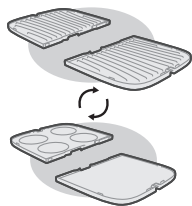


- 7 Kui koostisained on teie maitse kohaselt valmis, eemaldage need grillimisplaadilt. Lülitage temperatuuriregulaator tagasi 0 peale.

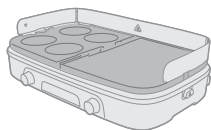
Ettevaatust: Ärge kasutage koostisosade grillplaadilt eemaldamiseks metallist köögiiristu. Need võivad kahjustada külgevõtmatud pinnakatet.

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

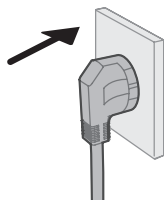
Aedviljade ja pannkookide grillimine – grillimine sileda poolega või pannkoogipoolega



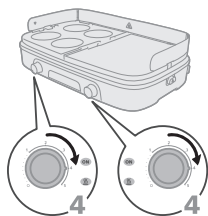
- 1 Eemaldage grillimisplaat alusest.
- 2 Pööra grillimisplaati soovitud küljele.



- 3 Tee kindlaks, et kõik on turvaliselt kinnitatud enne kasutama asumist.
- 4 Kerige toitejuhe lahti.

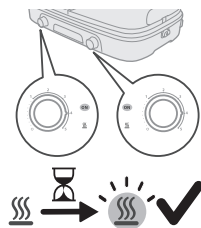


- 5 Sisestage pistik maandatud pistikupessa.
 - Toite märgutuli **ON** süttib.



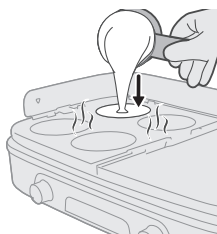
6 Seadistage temperatuur režiimile 4.

- Pidage kinni toiduvalmistamise tabelis toodud temperatuuriseadistustest ja grillimisaegadest.



7 Laske seadmel eelkuumeneda, kuni märgutuli kustub.

- Seade on nüüd kasutusvalmis.

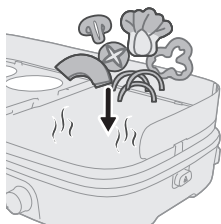


8 Asetage toiduained kuumale grillimisplaadile.

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

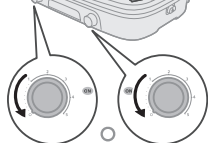
9 Keerake aeg-ajalt grillimisplaadil olevaid toiduaineid.

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



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

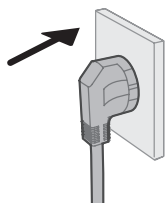
Ettevaatust: Ärge kasutage koostisosade grillplaadilt eemaldamiseks metallist köögiiriistu. Need võivad kahjustada külgevõtmatud pinnakatet.



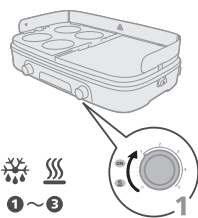
Ettevaatust: Ärge liigutage ega transportige seadet selle kasutamise ajal või siis, kui see on veel kuum.

Sulatamine ja soojendamine – grillimine sileda poolega

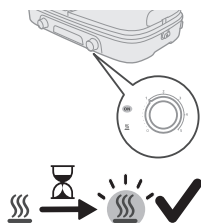
1 Kerige toitejuhe lahti.



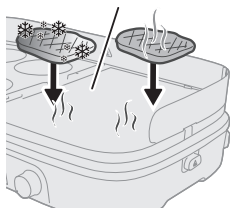
- 2 Sisestage pistik maandatud pistikupeska.
- Toite märgutuli **ON** süttib.



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



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



- 5 Asetage toiduained kuumale grillimisplaadile.

Märkus. Kui märgutuli lülitub grillimise ajal välja, 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.

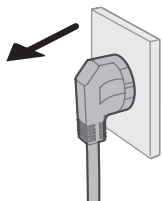
Ettevaatust: Ärge liigutage ega transportige seadet selle kasutamise ajal või siis, kui see on veel kuum.

Toidutabel

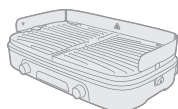
Kategooria	Retsept	Grillimisplaat	Grillimisvõimsuse seadistus (1–5)	Soovitav küpsetusaeg (minutites)
Loomaliha	Veise praad	Sile pool / ribiline pool	5	13–15
	Veise eskalopp	Sile pool / ribiline pool	5	14–16
	Paks veiselihast burgeripihv	Sile pool / ribiline pool	5	14–16
Lambaliha	Lambaliha tükk	Sile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

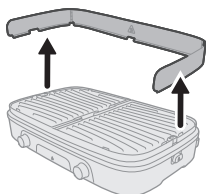
- 1 Eemaldage seadme pistik seinakontaktist.



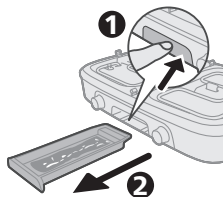
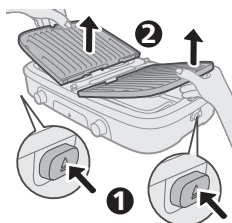
- 2 Laske seadmel ja grilliplaadil enne puhastamise alustamist täielikult maha jahtuda.



- 3 Eemaldage pritsmekaitse.



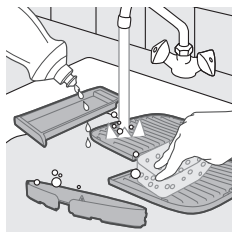
- 4 Ühe grillimisplaadi vabastamiseks vajutage grilli ühel küljel asuvat vabastusnuppu.
- 5 Tõstke vabastatud grilliplaat ettevaatlikult aluselt üles.
- 6 Korda sama protseduuri, vajutades teise grillimisplaadi vabastamiseks teisel küljel olevat väljutusnuppu.
- 7 Tõstke teine grilliplaat aluselt üles ja eemaldage see.
- 8 Lükake grillimisplaadil olev liigne rasv ja toidujäägid puust või plastmassist spaatliga äravoolusoonde.
- 9 Kasutage ülejäänud rasva või toidujääkide eemaldamiseks grillimisplaadilt majapidamispaperit.



10 Eemaldage rasv ja toidujäägid rasvakogumisnõust.



11 Puhastage grillplaat, pritsmekaitse ja õlialus voolava vee all, vajadusel sooja vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga (vaadake „puhastustabelit“).

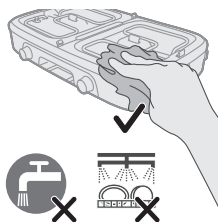


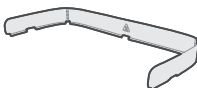
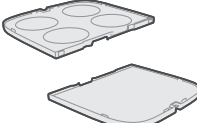
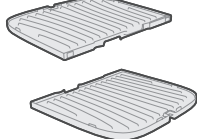
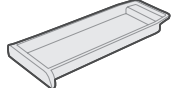
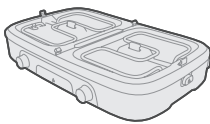
Märkus. Kui grillimisplaadile on kogunenud rasv või toidujäägid, leota grillplaati kõigepealt kuumas vees. Ärge kasutage kannu puhastamiseks abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsna jms.

12 Puhastage alus niiske lapiga.

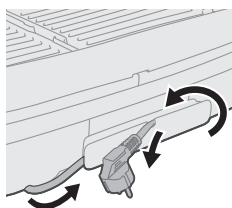
Hädaoht: Ärge kastke seadet ega toitejuhet vette või muude vedelike sisse.

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 Asetage grillplaat alusele ja libistage õlialus alusele.
- 3 Kerige toitejuhe kokku ja paigutage seade karbi sisse, et kaitsta selle alust.
- 4 Hoidke seadet ohutus ja kuivas kohas.

Veaootsing

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	93
Peligro	93
Advertencia	93
Precaución	94
Reciclaje	95
Garantía y asistencia	95
Información de diseño ecológico	95
Introducción	95
Descripción general	96
Descripción general del panel de control	97
Antes del primer uso	99
Preparación antes del uso	99
Uso del aparato	101
Asado normal: asar con la cara ondulada	101
Asado de verduras y tortitas: arar con las caras plana o para tortitas	102
Descongelar y recalentar: asar con la cara plana	104
Tabla de alimentos	105
Limpieza y mantenimiento	106
Almacenamiento	108
Solución de problemas	109

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 antisalpicaduras 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.

Reciclaje



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

Garantía y asistencia

Versuni Netherlands B.V., con domicilio social en Claude Debussylaan 88, 1082MD, Ámsterdam, Países Bajos, ofrece una garantía de dos años para este producto a partir de la fecha de compra (o la fecha de entrega, si es posterior). Esta garantía no será válida si el defecto se debe a un uso incorrecto o a un mantenimiento deficiente. Nuestra garantía no afecta a sus derechos legales como consumidor. Para obtener más información sobre piezas de repuesto o accesorios, o para hacer uso de la garantía, visite nuestro sitio web **home.id/support**.

Información de diseño ecológico

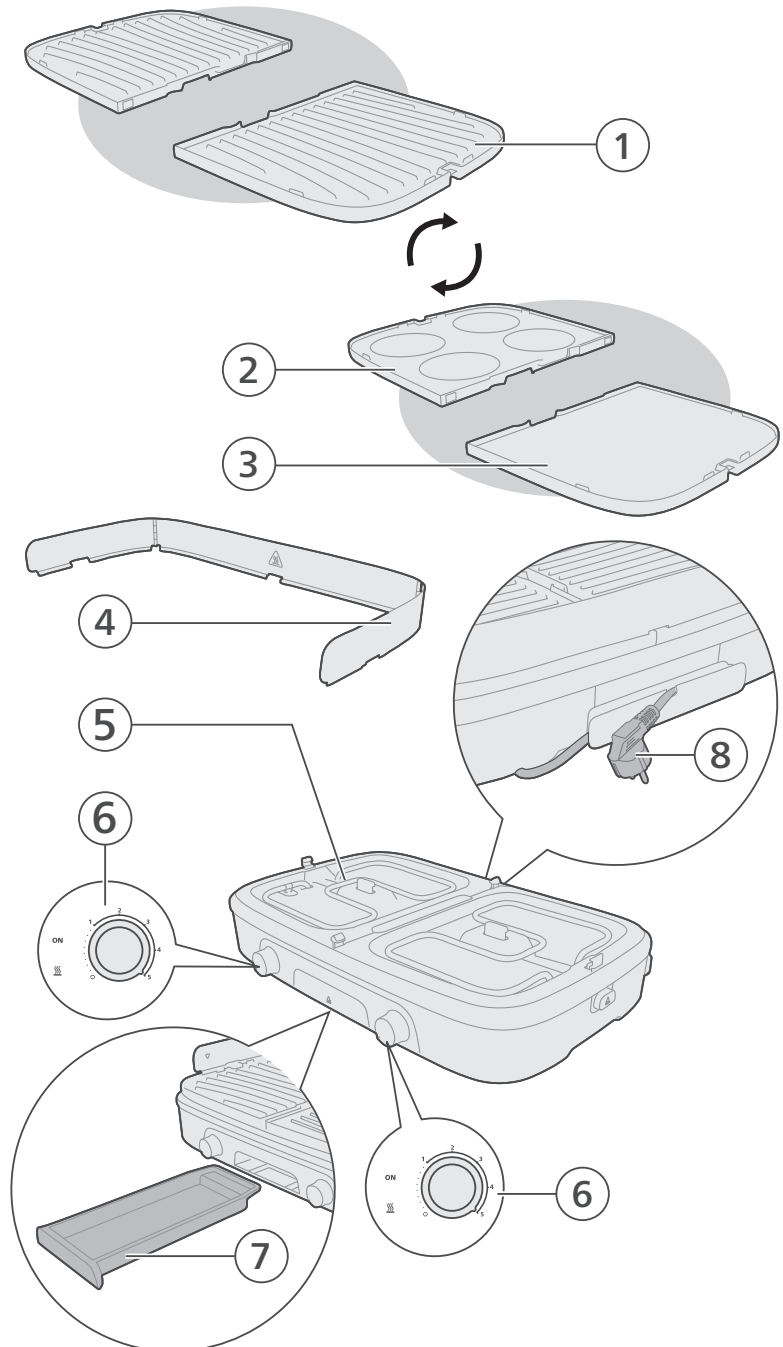
Información de diseño ecológico para los siguientes identificadores de modelo: HD6222

Descripciones	Símbolo	Valor	Unidad
Consumo de energía en modo apagado	P _{off}	0,2	W
Consumo de energía en modo de espera	P _{sb}	0,2	W
Tiempo hasta que el modo automático pase al modo de espera	T _{sb}	-	min
Norma de medición del valor de servicio	EN 50564:2011		
Datos de contacto para obtener más información	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Países Bajos		
El aparato cumple los requisitos de diseño ecológico del REGLAMENTO (UE) 2023/826 DE LA COMISIÓN.			

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 Placa de asar de doble cara (cara ondulada)
- 2 Placa de asar de doble cara (cara para tortitas)
- 3 Placa de asar de doble cara (cara plana)
- 4 Protector contra salpicaduras
- 5 Resistencia
- 6 Controles de temperatura y piloto indicador
- 7 Bandeja recogegrasa
- 8 Clavija y cable de alimentación

Descripción general del panel de control



Panel de control: 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.

ON

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: funciones e ingredientes recomendados

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

Descripciones



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 calentamiento

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
(tortitas/verduras)

Descripciones

4

Icono de posición de potencia de asado 4

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



Icono de tortita

Indica que se recomienda usar el grill para cocinar tortitas.



Icono de verduras

Indica que se recomienda usar el grill para asar verduras.



Icono de placa para tortitas

Indica que se recomienda utilizar la cara para tortitas de la placa de asar.



Icono de placas plana y ondulada

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

Resumen

Para cocinar tortitas, puede usar la posición de potencia de asado 4 y la cara para tortitas de la placa de asar.

Para asar verduras, puede usar 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/hamburguesa)

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.

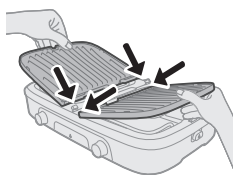
Preparación antes del uso

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").

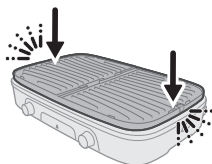
Asegúrese de que todas las piezas están totalmente secas antes de comenzar a utilizar el aparato.

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

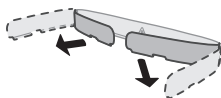
- 1 Coloque la base en una superficie plana y estable.



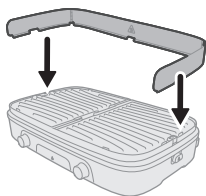
2 Fije las placas de asar firmemente a la base.



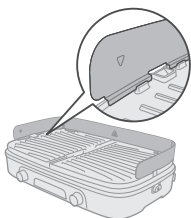
3 Despliegue el protector contra salpicaduras.



4 Fije el protector contra salpicaduras a la base.



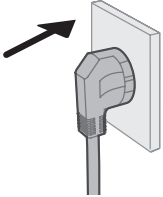
5 Asegúrese de que el protector contra salpicaduras está bien fijado en su sitio antes de usar el aparato.



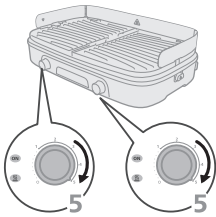
Uso del aparato

Asado normal: asar con la cara ondulada

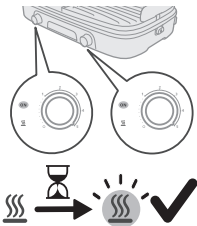
- 1 Desenrolle el cable de alimentación.
- 2 Conecte el aparato a un enchufe de pared con toma de tierra.
 - El piloto indicador de conexión **ON** se ilumina.



- 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.

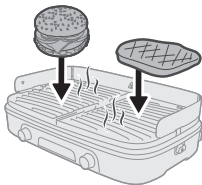


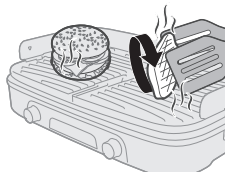
- 4 Deje que el aparato se precaliente hasta que el piloto indicador se encienda.
 - El aparato está listo para usar.



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

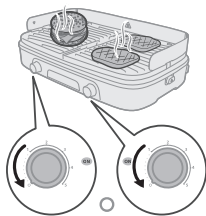
Nota: Cuando el piloto indicador se apaga durante el cocinado, el aparato se está calentando de nuevo. Puede seguir cocinando.





- 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.

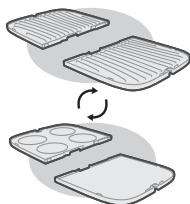


- 7 Cuando los alimentos se hayan cocinado a su gusto, retírelos de la placa de asar. Vuelva a poner el control de temperatura en la posición "0".

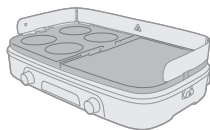
Precaución: No utilice utensilios metálicos para retirar los ingredientes de la placa de asar. Si lo hace, podría dañar la superficie antiadherente.

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

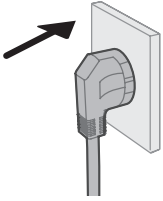
Asado de verduras y tortitas: arar con las caras plana o para tortitas



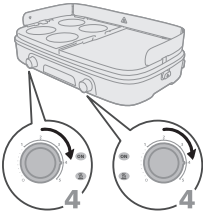
- 1 Retire las placas de asar de la base.
- 2 Dé la vuelta a las placas de asar para ponerlas en la cara que vaya a utilizar.



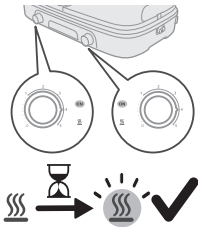
- 3 Asegúrese de volver a colocarlas de forma segura antes de usar el aparato.
- 4 Desenrolle el cable de alimentación.



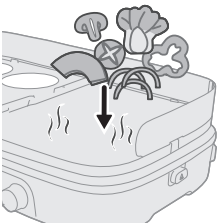
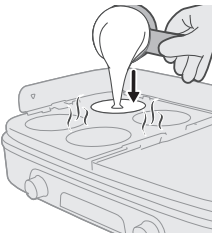
- 5 Conecte el aparato a un enchufe de pared con toma de tierra.
- El piloto indicador de conexión **on** se ilumina.



- 6 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.



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

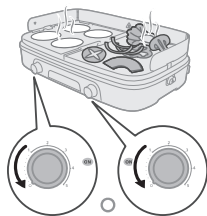


- 8 Coloque los ingredientes sobre la placa de asar caliente.

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

- 9 Dé la vuelta a las verduras o las tortitas 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.



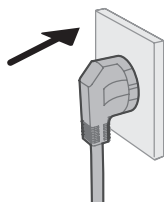
- 10** Cuando los alimentos se hayan cocinado a su gusto, retírelos de la placa de asar. Vuelva a poner el control de temperatura en la posición "0".

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

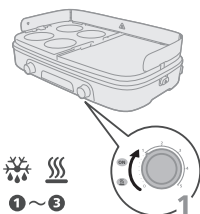
Precaución: No mueva ni desplace el aparato mientras está en uso o cuando aún está caliente.

Descongelar y recalentar: asar con la cara plana

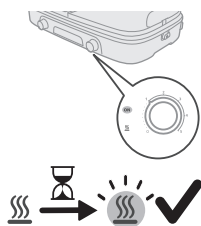
- 1** Desenrolle el cable de alimentación.
- 2** Conecte el aparato a un enchufe de pared con toma de tierra.
 - El piloto indicador de conexión **ON** se ilumina.



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



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

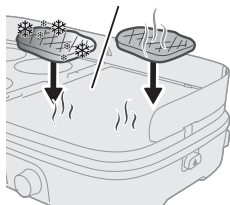


- 5** Coloque los ingredientes sobre la placa de asar caliente.

Nota: Cuando el piloto indicador se apaga 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.

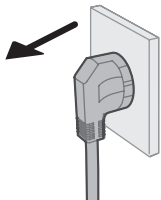
Tabla de alimentos

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

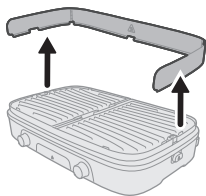
- 1 Desenchufe el aparato.



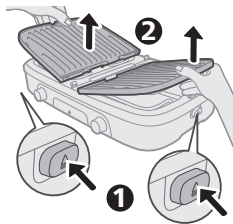
- 2 Deje que el aparato y la placa de asar se enfríen completamente antes de limpiarlos.

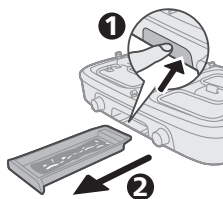


- 3 Retire la protección contra salpicaduras.

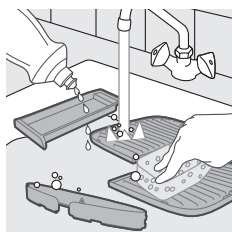


- 4 Pulse el botón de expulsión situado a un lado del grill para retirar una placa de asar.
- 5 Levante con cuidado la placa de asar para extraerla de la base.
- 6 Repita el mismo proceso pulsando el botón de expulsión del otro lado para soltar la segunda placa de asar.
- 7 Levante y retire la otra placa de asar de la base.
- 8 Deslice los restos de grasa y alimentos sobre la placa de asar hacia la ranura de drenaje con una espátula de madera o silicona.
- 9 Utilice papel de cocina para eliminar los restos de grasa y alimentos de la placa de asar.



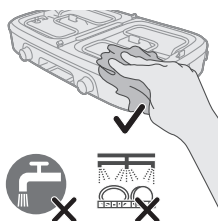


10 Elimine los restos de grasa o alimentos de la bandeja recoge-grasa.



11 Limpie la placa de asar, el protector contra salpicaduras y la bandeja recoge-grasa bajo el grifo. Si es necesario, utilice agua templada, detergente lavavajillas y una esponja no abrasiva (consulte la "Tabla de limpieza").

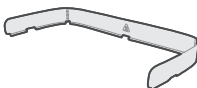
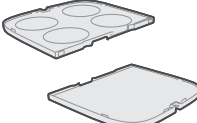
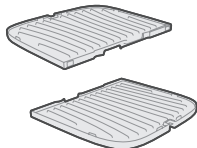
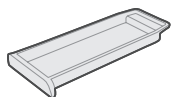
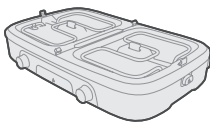
Nota: Si se quedan restos de alimentos o grasa pegados a la placa de asar, sumérjala en agua caliente. No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos para limpiar la placa de asar.



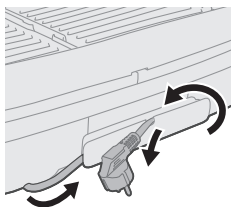
12 Limpie la base con un paño húmedo.

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 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	111
Danger	111
Avertissement	111
Attention	112
Recyclage	113
Garantie et assistance	113
Informations relatives à l'écoconception	113
Introduction	113
Description générale	114
Présentation du panneau de commande	115
Avant la première utilisation	117
Préparations avant utilisation	117
Utilisation de l'appareil	119
Cuisson au gril classique : cuisson côté nervuré	119
Cuisson de légumes et de pancakes : utilisation du côté lisse ou de la face spéciale pancakes	120
Décongélation et réchauffage : cuisson côté lisse	122
Tableau des aliments	123
Nettoyage et entretien	124
Rangement	126
Dépannage	127

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.

Recyclage



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



Garantie et assistance

Versuni Netherlands B.V., société établie à Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offre une garantie de deux ans sur ce produit à compter de la date d'achat (ou de la date de livraison, le cas échéant). Cette garantie n'est pas valide si un défaut résulte d'une utilisation incorrecte ou d'un mauvais entretien de l'appareil. Notre garantie n'a aucune incidence sur vos droits légaux de consommateur. Si vous avez besoin d'informations supplémentaires sur les pièces détachées ou souhaitez invoquer la garantie, consultez notre site Web home.id/support.

Informations relatives à l'écoconception

Informations relatives à l'écoconception pour le ou les identifiants de modèle : HD6222

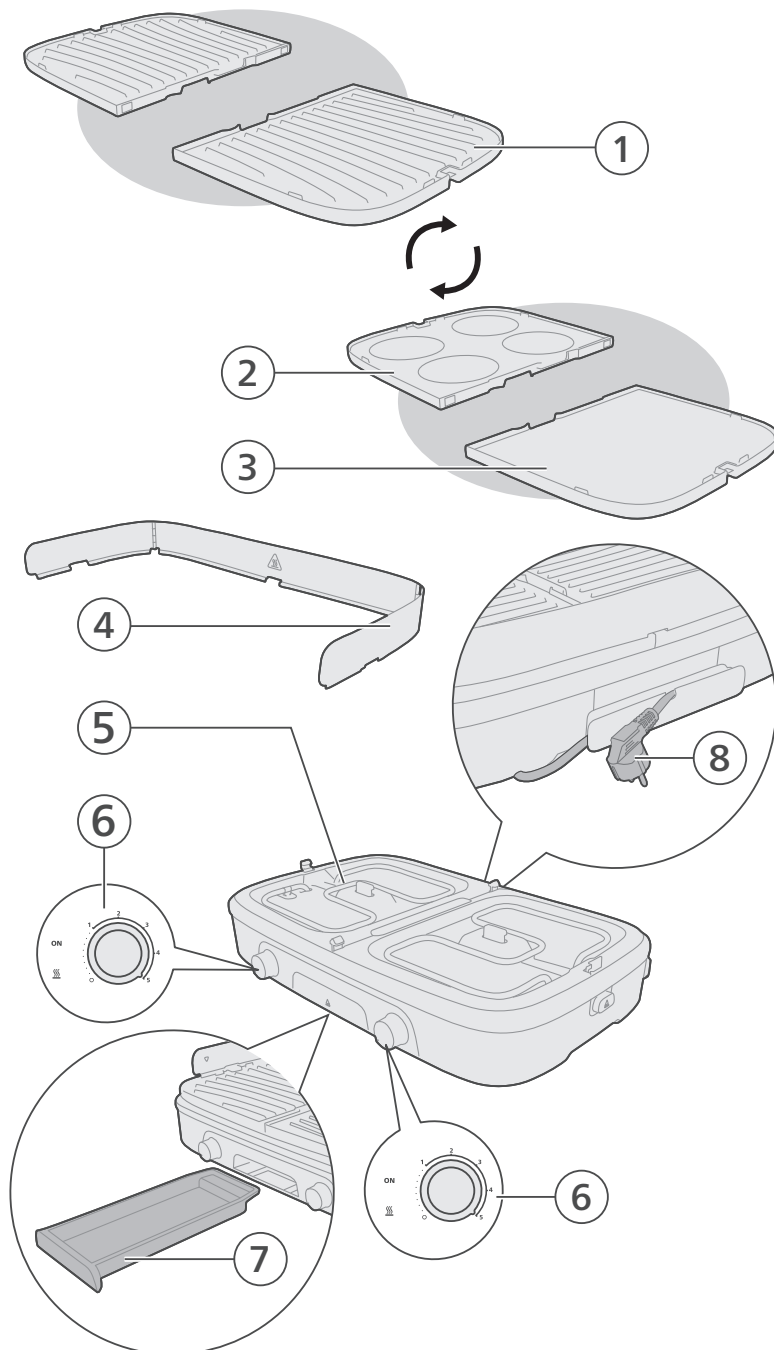
Description	Symbole	Économique	Unité
Consommation en mode arrêt	P _{off}	0,2	W
Consommation en mode veille	P _{sb}	0,2	W
Délai de passage automatique en mode veille	T _{sb}	-	Min
Norme de mesure de la valeur de service	EN 50564:2011		
Coordonnées pour obtenir plus d'informations	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Pays-Bas		
L'appareil est conforme aux exigences d'écoconception du RÈGLEMENT DE LA COMMISSION (UE) 2023/826.			

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 Plaque de cuisson double face (face nervurée)
- 2 Plaque de cuisson double face (face pancakes)
- 3 Plaque de cuisson double face (face lisse)
- 4 Protection anti-éclaboussures
- 5 Résistance chauffante
- 6 Thermostats et voyant
- 7 Bac à graisse
- 8 Fiche et cordon d'alimentation

Présentation du panneau de commande



Panneau de commande : 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.

ON

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 : fonctions recommandées et ingrédients

Référence
rapide,
groupe
d'icônes 1
(décongéla-
tion/réchauf-
fage)

Description



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
(pancakes/lé-
gumes)

Description

4

Icône du réglage de puissance de cuisson 4

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



Icône de pancakes

Indique que le gril est recommandé pour cuire des pancakes.



Icône des légumes

Indique que le gril est recommandé pour cuire des légumes.



Icône de face spéciale pancakes

Indique que la face spéciale pancakes de la plaque de cuisson est recommandée.



Icône de plaque lisse et nervurée

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

Récapitulatif

Pour cuire des pancakes, vous pouvez sélectionner le réglage de puissance de cuisson 4 et utiliser la face spéciale pancakes de la plaque de cuisson.

Pour griller des légumes, 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 cuire 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.

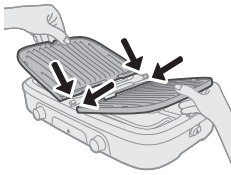
Préparations avant utilisation

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

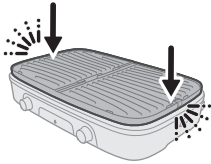
Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser l'appareil.

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

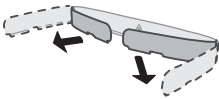
- 1 Placez la base sur une surface plane et stable.



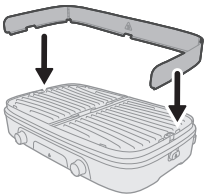
2 Fixez correctement les plaques de cuisson à la base.



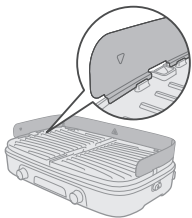
3 Dépliez la protection anti-éclaboussures.



4 Fixez la protection anti-éclaboussures à la base.



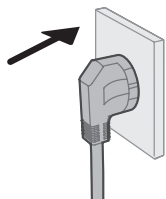
5 Assurez-vous que la protection anti-éclaboussures est bien en place avant utilisation.



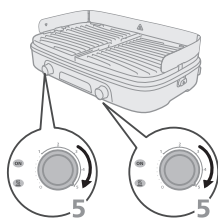
Utilisation de l'appareil

Cuisson au gril classique : cuisson côté nervuré

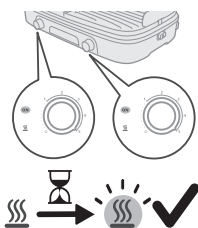
- 1 Déroulez le cordon d'alimentation.
- 2 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
 - L'indicateur de branchement **ON** s'allume.



- 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.

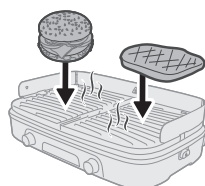


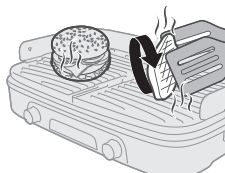
- 4 Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le voyant s'allume.
 - L'appareil est désormais prêt à l'emploi.



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

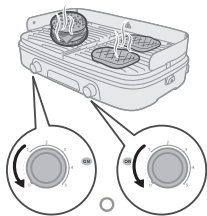
Remarque : Lorsque le voyant s'allume en cours d'utilisation, cela signifie que l'appareil chauffe à nouveau. Vous pouvez continuer à griller les aliments.





- 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.

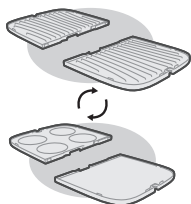


- 7 Lorsque le degré de cuisson vous convient, retirez les aliments de la plaque de cuisson. Réglez le thermostat sur la position 0.

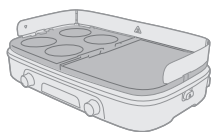
Attention : N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les ingrédients de la plaque de cuisson. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

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

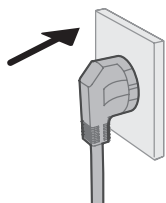
Cuisson de légumes et de pancakes : utilisation du côté lisse ou de la face spéciale pancakes



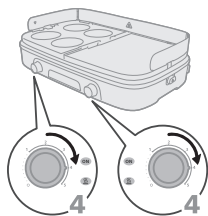
- 1 Détachez les plaques de cuisson de la base.
- 2 Retournez les plaques de cuisson selon la face souhaitée.



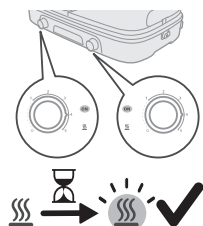
- 3 Veillez à les fixer correctement avant utilisation.
- 4 Déroulez le cordon d'alimentation.



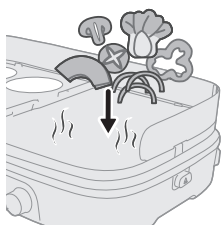
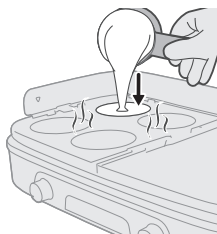
- 5 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- L'indicateur de branchement **ON** s'allume.



- 6 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.



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

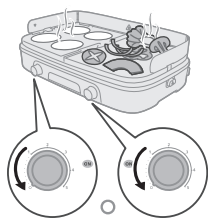


- 8 Placez les aliments sur la plaque de cuisson chaude.

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.

- 9 Retournez les légumes ou les pancakes 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.



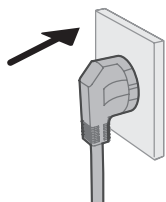
- 10 Lorsque le degré de cuisson vous convient, retirez les aliments de la plaque de cuisson. Réglez le thermostat sur la position 0.

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

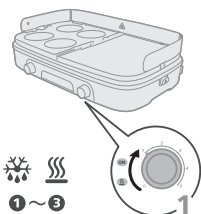
Attention : Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.

Décongélation et réchauffage : cuisson côté lisse

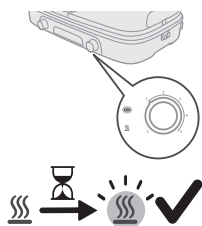
- 1 Déroulez le cordon d'alimentation.
- 2 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
 - L'indicateur de branchement **ON** s'allume.



- 3 Réglez le thermostat sur les positions 1/2 (décongélation) ou 2/3 (réchauffage).



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

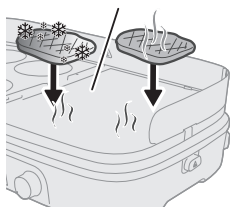


- 5 Placez les aliments sur la plaque de cuisson désormais chaude.

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.

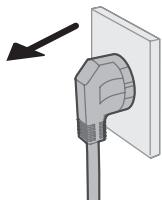
Tableau des aliments

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

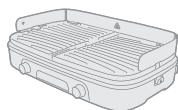
Fonction	Décongélation	Côté nervuré	1-2
	Réchauffage	Côté lisse / côté nervuré	2-3

Nettoyage et entretien

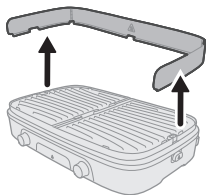
- 1 Débranchez l'appareil.



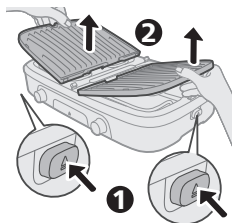
- 2 Laissez l'appareil et la plaque de cuisson refroidir entièrement avant de commencer le nettoyage.

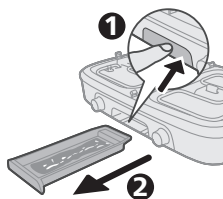


- 3 Retirez la protection anti-éclaboussures.

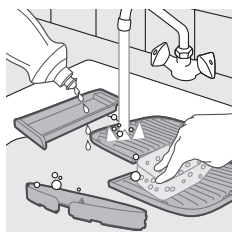


- 4 Appuyez sur le bouton d'éjection situé sur l'un des côtés du gril pour libérer une plaque de cuisson.
- 5 Soulevez délicatement la plaque de cuisson libérée pour la retirer de la base.
- 6 Répétez le même processus en appuyant sur le bouton d'éjection de l'autre côté pour libérer la deuxième plaque de cuisson.
- 7 Soulevez l'autre plaque de cuisson pour la retirer de la base.
- 8 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.
- 9 À l'aide d'un essuie-tout, retirez la graisse et les résidus d'aliments restant sur la plaque de cuisson.



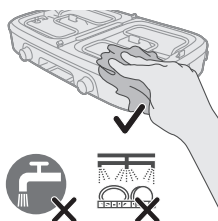


10 Retirez la graisse et les résidus d'aliments du bac à graisse.



11 Nettoyez la plaque de cuisson, la protection anti-éclaboussures et le bac à graisse sous le robinet, si nécessaire avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (voir le « Tableau de nettoyage »).

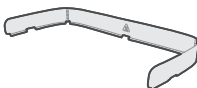
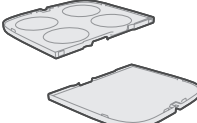
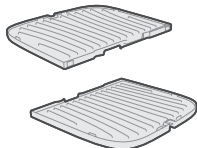
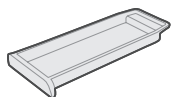
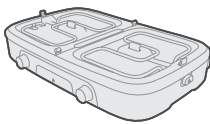
Remarque : Si de la graisse ou des résidus sont incrustés sur la plaque, commencez par la tremper dans l'eau chaude. N'utilisez pas de tampons à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la plaque de cuisson.



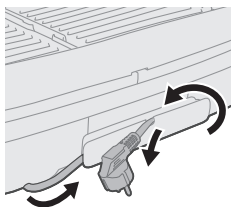
12 Nettoyez la base avec un chiffon humide.

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 Installez la plaque de cuisson sur la base et insérez le bac à graisse.
- 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	129
Opasnost	129
Upozorenje	129
Oprez	130
Recikliranje	131
Jamstvo i podrška	131
Informacije o ekološkom dizajnu	131
Uvod	131
Opći opis	132
Pregled upravljačke ploče	133
Prije prve uporabe	135
Pripreme prije uporabe	135
Uporaba aparata	136
Obično grilanje – grilanje na rebrastoj strani	136
Grilanje povrća i palačinki – grilanje s ravnom stranom ili stranom za palačinke	138
Odmrzavanje i podgrijavanje – grilanje na ravnoj strani	139
Tablica hrane	141
Čišćenje i održavanje	142
Pohrana	144
Rješavanje problema	145

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.

Opres

- 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.

Recikliranje



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

Jamstvo i podrška

Versuni Netherlands B.V., tvrtka registrirana na adresi Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, pruža dvogodišnje jamstvo za ovaj proizvod od datuma kupnje (ili datuma isporuke, ako je kasniji). Ovo jamstvo ne vrijedi ako je kvar posljedica nepravilne uporabe ili lošeg održavanja. Ovo jamstvo ne utječe na vaša zakonska potrošačka prava. Ako trebate više informacija, rezervne dijelove ili želite iskoristiti jamstvo, posjetite naše web-mjesto **home.id/support**.

Informacije o ekološkom dizajnu

Informacije o ekološkom dizajnu za identifikacijske oznake modela: HD6222

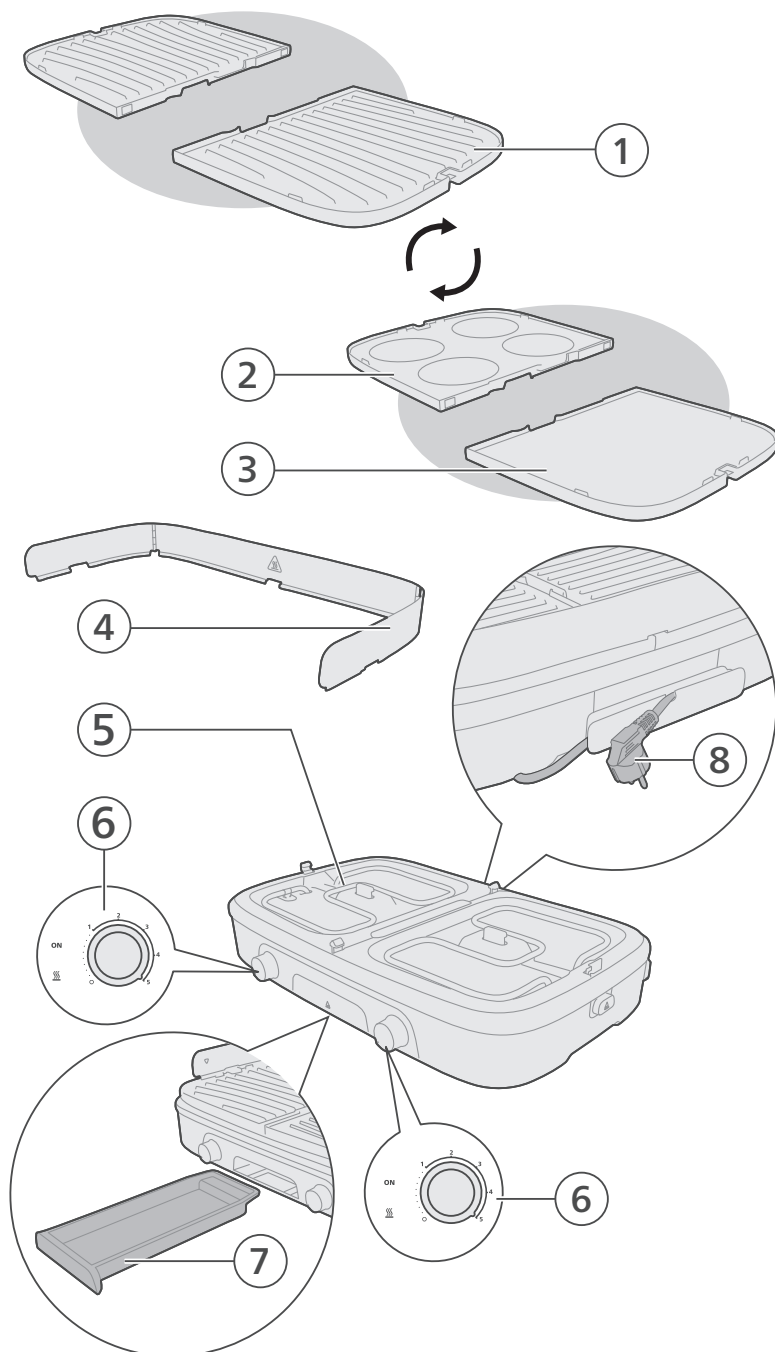
Opis	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Potrošnja energije isključenog uređaja	P _{off}	0,2	W
Potrošnja energije u stanju pripravnosti	P _{sb}	0,2	W
Vrijeme prije automatskog prebacivanja u stanje pripravnosti	T _{sb}	-	Min
Norma mjerenja servisne vrijednosti	EN 50564:2011		
Detalji o kontaktu za dobivanje više informacija	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Aparat je sukladan zahtjevima za ekološki dizajn UREDBE KOMISIJE (EU) 2023/826.			

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 Dvostrana ploča za grilanje (rebrasta strana)
- 2 Dvostrana ploča za grilanje (strana za palačinke)
- 3 Dvostrana ploča za grilanje (ravna strana)
- 4 Zaštita od prskanja
- 5 Grijaći element
- 6 Regulatori temperature i svjetlo indikatora
- 7 Pladanj za masnoću
- 8 Kabel za napajanje i utikač

Pregled upravljačke ploče



Upravljačka ploča – 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.

ON

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 – preporučene funkcije i sastojci

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

Opis



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
(palačinke/p-
ovrće)

Opis

4

Ikona postavke snage grilanja 4

Naznačuje da se preporučuje postavka snage grilanja 4.



Ikona palačinke

Naznačuje da se roštilj preporučuje za palačinke.



Ikona povrća

Naznačuje da se roštilj preporučuje za grilanje povrća.



Ikona strane ploče za palačinke

Naznačuje da se preporučuje uporaba strane ploče za grilanje namijenjene pripremi palačinki.



Ikona ravne i rebraste ploče

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

Sažetak

Za grilanje palačinki možete upotrebljavati postavku snage grilanja 4 te kuhati sa stranom ploče za grilanje namijenjenom pripremi palačinki.

Za grilanje povrća 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.

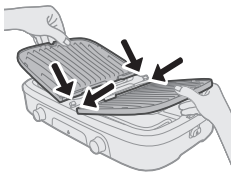
Pripreme prije uporabe

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

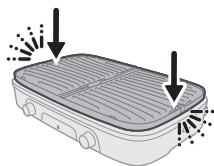
Prije uporabe aparata provjerite jesu li svi dijelovi potpuno suhi.

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

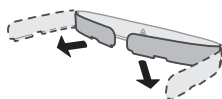
- 1 Bazu stavite na stabilnu i ravnu površinu.



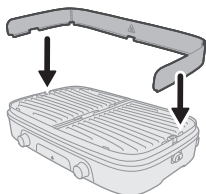
- 2 Ploče za grilanje čvrsto pričvrstite na bazu.



- 3 Rasklopite zaštitu od prskanja.



- 4 Zaštitu od prskanja pričvrstite na podnožje.



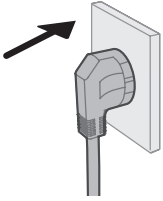
- 5 Prije uporabe provjerite je li zaštita od prskanja čvrsto pričvršćena.



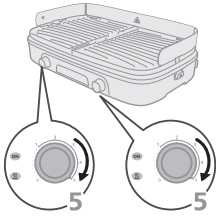
Uporaba aparata

Obično grilanje – grilanje na rebrastoj strani

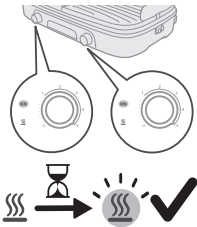
- 1 Odmotajte kabel za napajanje.



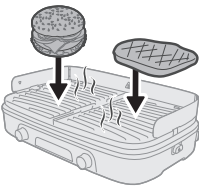
- 2 Ukopčajte utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Uključit će se indikator ukopčavanja **ON**.



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

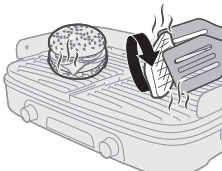


- 4 Ostavite aparat da se prethodno zagrijava dok se svjetlo indikatora ne isključi.
- Aparat je sada spreman za uporabu.



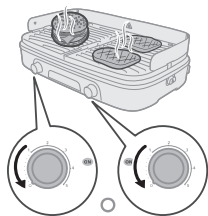
- 5 Stavite sastojke na vruću ploču za grilanje.

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



- 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.

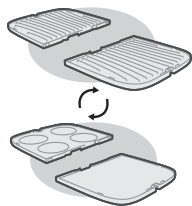


- 7 Kada se sastojci ispeku onako kako želite, uklonite ih s ploče za grilanje. Regulator temperature okrenite na 0.

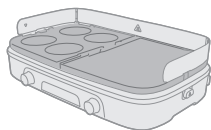
Oprez: nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor za uklanjanje sastojaka s ploče za grilanje. Time možete oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

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

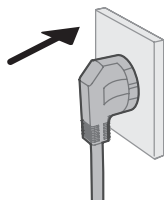
Grilanje povrća i palačinki – grilanje s ravnom stranom ili stranom za palačinke



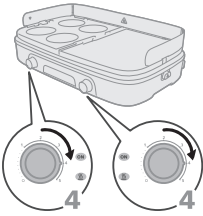
- 1 Odvojite ploče za grilanje od baze.
- 2 Okrenite ploče za grilanje na željenu stranu.



- 3 Prije uporabe provjerite jesu li čvrsto ponovno pričvršćene.
- 4 Odmotajte kabel za napajanje.

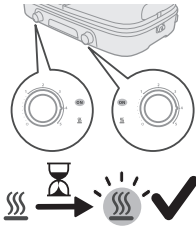


- 5 Ukopčajte utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Uključit će se indikator ukopčavanja **ON**.



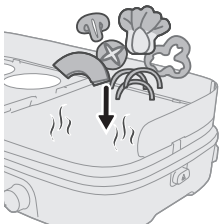
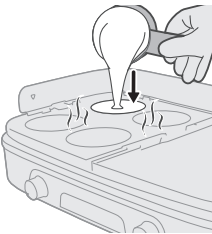
6 Regulator temperature okrenite na 4.

- Postavke temperature i vrijeme grilanja pronaći ćete u tablici za pripremu hrane.



7 Ostavite aparat da se prethodno zagrijava dok se svjetlo indikatora ne isključi.

- Aparat je sada spreman za uporabu.

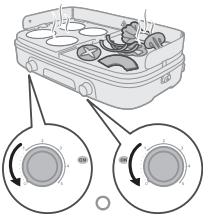


8 Stavite sastojke na vruću ploču za grilanje.

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

9 Povremeno okrenite povrće ili palačinku 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.



10 Kada se sastojci ispeku onako kako želite, uklonite ih s ploče za grilanje.

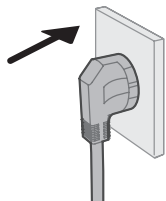
Regulator temperature okrenite na 0.

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

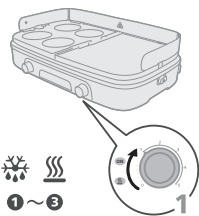
Oprez: aparat nemojte pomicati niti prenositi dok se upotrebljava ili dok je još uvijek vruć.

Odmrzavanje i podgrijavanje – grilanje na ravnoj strani

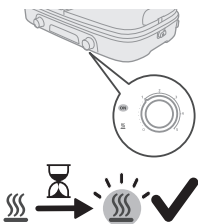
1 Odmotajte kabel za napajanje.



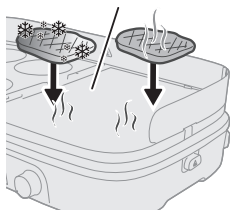
- 2 Ukopčajte utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Uključit će se indikator upokčavanja **ON**.



- 3 Regulator temperature okrenite na 1/2 (odmrzavanje) ili 2/3 (podgrijavanje).



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



- 5 Stavite sastojke na vruću ploču za grilanje.

Napomena: kada se svjetlo indikatora isključi 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.

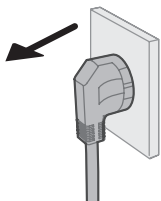
Oprez: aparat nemojte pomicati niti prenositi dok se upotrebljava ili dok je još uvijek vruć.

Tablica hrane

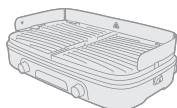
Kategorija	Recept	Ploča za grilanje	Postavka snage grilanja (1 – 5)	Predloženo vrijeme kuhanja (u minutama)
Govedina	Govedi biftek	Ravna strana / rebrasta strana	5	13 – 15
	Govedi odrezak	Ravna strana / rebrasta strana	5	14 – 16
	Debela goveda pljeskavica za burger	Ravna strana / rebrasta strana	5	14 – 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	Ribljí file	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	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

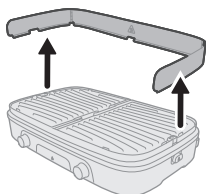
- 1 Iskopčajte aparat.



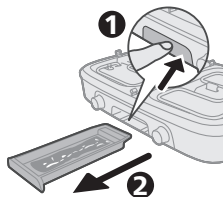
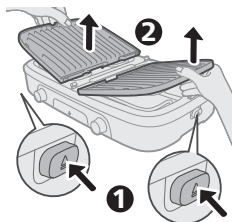
- 2 Prije čišćenja ostavite aparat i ploču za grilanje da se potpuno ohlade.



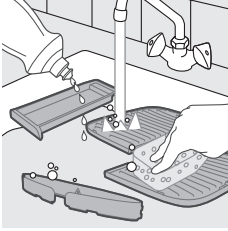
- 3 Uklonite zaštitu od prskanja.



- 4 Pritisnite gumb za izbacivanje s jedne strane roštilja kako biste otpustili jednu ploču za grilanje.
- 5 Pažljivo podignite ploču za grilanje s baze.
- 6 Ponovite isti postupak tako da pritisnete gumb za izbacivanje na drugoj strani kako biste otpustili drugu ploču za grilanje.
- 7 Podignite i uklonite drugu ploču za grilanje s baze.
- 8 Suvišnu masnoću i ostatke hrane s ploče za grilanje gurnite u odvodni žlijeb s pomoću drvene ili silikonske lopatice.
- 9 Kuhinjskim papirom uklonite preostalu masnoću i ostatke hrane s ploče za grilanje.

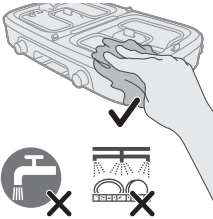


- 10** Uklonite masnoću i ostatke hrane s pladnja za masnoću.



- 11** Ploču za grilanje, zaštitu od prskanja i pladanj za masnoću operite vodom iz slavine, po potrebi upotrebljavajući toplu vodu, sredstvo za pranje posuda i neabrazivnu spužvicu (pogledajte „Tablica za čišćenje“).

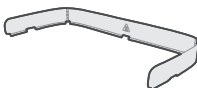
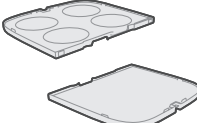
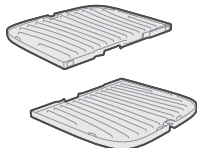
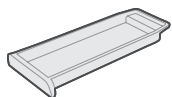
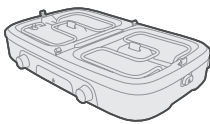
Napomena: ako na ploči za grilanje ima slijepljene masnoće ili ostataka hrane, najprije je namočite u vrućoj vodi. Za čišćenje ploče za grilanje nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva niti žičane spužvice.



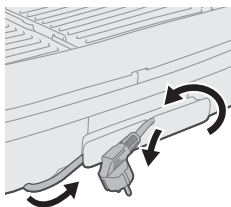
- 12** Bazu čistite vlažnom krpom.

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 Ploču za grilanje stavite u bazu, a pladanj za masnoću gurnite 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	147
Pericolo	147
Avviso	147
Attenzione	148
Riciclaggio	149
Garanzia e assistenza	149
Informazioni sulla progettazione ecocompatibile	149
Introduzione	150
Descrizione generale	151
Panoramica pannello di controllo	152
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	154
Preparazione per l'uso	154
Utilizzo dell'apparecchio	156
Cottura alla griglia regolare - Cottura alla griglia con il lato scanalato	156
Cottura di verdure e pancake - Cottura con il lato piatto o con il lato per pancake	157
Scongelamento e riscaldamento - Cottura con il lato piatto	159
Tabella dei cibi	160
Pulizia e manutenzione	161
Conservazione	163
Risoluzione dei problemi	164

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 antispuzzo 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.

Riciclaggio



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

Garanzia e assistenza

Versuni Netherlands B.V., con sede legale all'indirizzo Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offre una garanzia di due anni su questo prodotto a partire dalla data di acquisto (o data di consegna, se successiva). La garanzia non sarà valida in caso di malfunzionamenti dovuti a un utilizzo errato o a una scarsa manutenzione. La garanzia non pregiudica i diritti del consumatore previsti dalla legge. Per altre informazioni, per le parti di ricambio o per invocare la garanzia, visitare il nostro sito web **home.id/support**.

Informazioni sulla progettazione ecocompatibile

Informazioni sulla progettazione ecocompatibile dei modelli con identificativi: HD6222

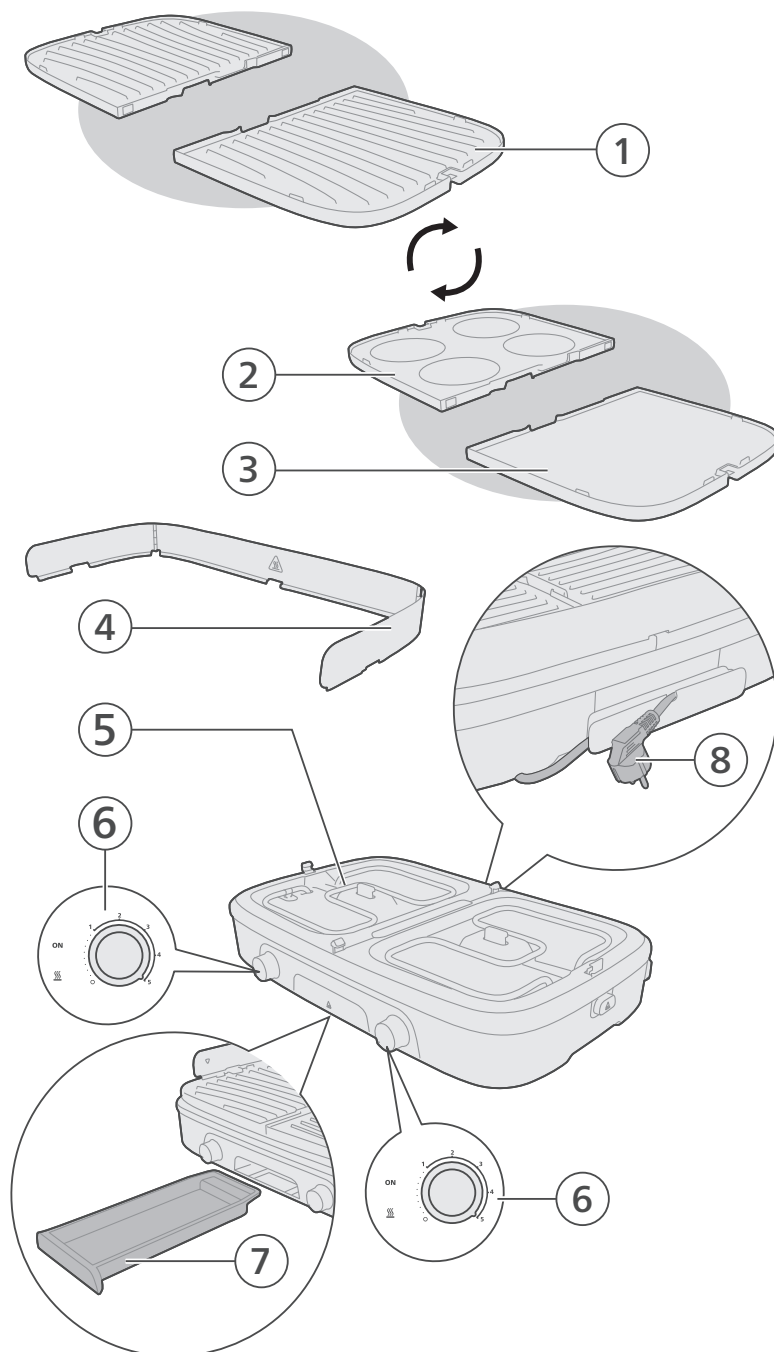
Descrizione	Simbolo	Valore	Unità
Consumo energetico in modalità off	P _{off}	0,2	W
Consumo energetico in modalità standby	P _{sb}	0,2	W

Intervallo previo passaggio dalla modalità automatica alla modalità standby	T _{sb}	-	min
Norme di misura per il valore di esercizio	EN 50564:2011		
Referente per ulteriori informazioni	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Paesi Bassi		
L'apparecchio è conforme ai requisiti di progettazione ecocompatibile del REGOLAMENTO (UE) 2023/826 DELLA COMMISSIONE.			

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 Grill con piastra doppia (lato scanalato)
- 2 Grill con piastra doppia (lato pancake)
- 3 Grill con piastra doppia (lato piatto)
- 4 Protezione paraschizzi
- 5 Resistenza
- 6 Manopole di controllo della temperatura e spia luminosa
- 7 Vassoio raccogli grasso
- 8 Cavo di alimentazione e spina

Panoramica pannello di controllo



Pannello di controllo - Alimentazione e operazioni di base



Manopola di controllo della temperatura con impostazioni di potenza del grill

Utilizzare la manopola di comando 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.

ON

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 - 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 (Pancake/verdure)	Descrizione	
		Icona impostazione potenza grill 4 Indica che l'impostazione di potenza del grill 4 è consigliata.
		Icona pancake Indica che il grill è consigliato per cuocere i pancake.
		Icona verdure Indica che il grill è consigliato per grigliare le verdure.
	Icona piatto laterale pancake	
	Indica che si consiglia di utilizzare il lato per pancake della piastra del grill.	
	Icona piastra piatta e scanalata	
	Indica che si consiglia di utilizzare sia il lato liscio che quello scanalato della piastra del grill.	
	Riepilogo	Per cuocere i pancake, è possibile utilizzare l'impostazione di potenza del grill 4 e cuocere utilizzando il lato per pancake della piastra del grill. Per grigliare le verdure, 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 (Bistecca/Hamburger)	Descrizione	
		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.

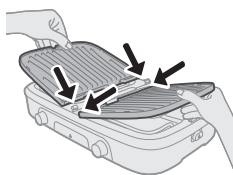
Preparazione per l'uso

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").

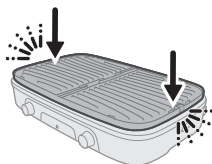
Accertarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio.

Non usare utensili da cucina metallici, appuntiti o abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

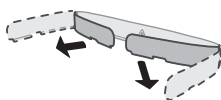
- 1 Posizionare la base su una superficie piana e stabile.



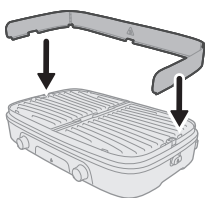
2 Fissare saldamente le piastre alla base.



3 Aprire la protezione paraschizzi.



4 Fissare la protezione paraschizzi alla base.

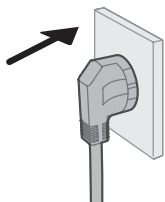


5 Assicurarsi che la protezione paraschizzi sia fissata saldamente prima dell'uso.

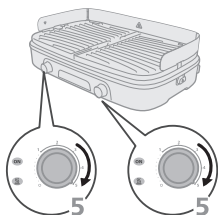


Utilizzo dell'apparecchio

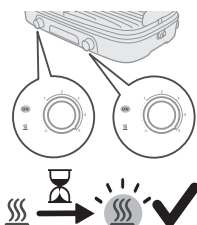
Cottura alla griglia regolare - Cottura alla griglia con il lato scanalato



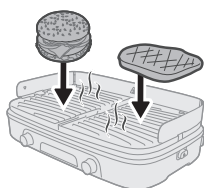
- 1 Srotolare il cavo di alimentazione.
 - 2 Inserire la spina in una presa di messa a terra.
- La spia di indicazione del calore **ON** si illumina.



- 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.



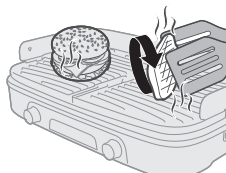
- 4 Lasciare preriscaldare l'apparecchio fino all'accensione della spia luminosa.
- L'apparecchio è pronto all'uso.



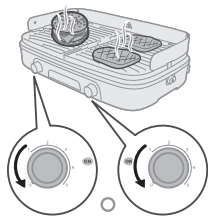
- 5 Mettere gli ingredienti sulla piastra ben calda.

Nota: se la spia luminosa si spegne durante la cottura, questo indica che l'apparecchio si sta riscaldando di nuovo. È possibile continuare a grigliare.

- 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.

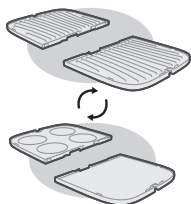


- 7 Quando gli ingredienti sono pronti, rimuoverli dalla piastra. Ruotare la manopola di controllo della temperatura su 0.

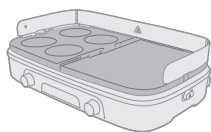
Attenzione: non utilizzare utensili in metallo per rimuovere gli ingredienti dalla piastra. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Attenzione: non spostare o trasportare l'apparecchio durante l'uso o quando è ancora caldo.

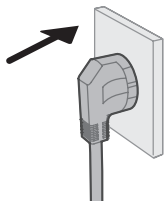
Cottura di verdure e pancake - Cottura con il lato piatto o con il lato per pancake



- 1 Staccare le piastre dalla base.
- 2 Capovolgere le piastre sul lato desiderato.

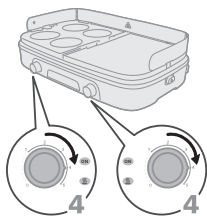


- 3 Assicurarsi che siano fissate saldamente prima dell'uso.
- 4 Srotolare il cavo di alimentazione.



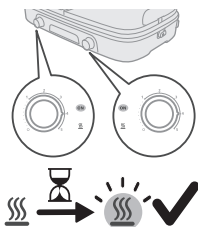
5 Inserire la spina in una presa di messa a terra.

- La spia di indicazione del calore **ON** si illumina.



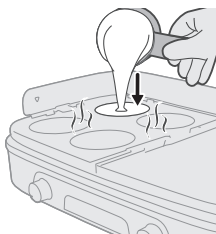
6 Ruotare la manopola di controllo della temperatura su 4.

- Consultare la tabella per la preparazione degli alimenti per indicazioni sulla temperatura e sui tempi di cottura.



7 Lasciare preriscaldare l'apparecchio fino all'accensione della spia luminosa.

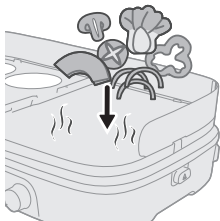
- L'apparecchio è pronto all'uso.



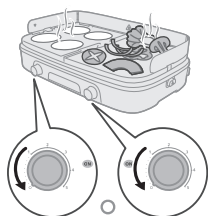
8 Mettere gli ingredienti sulla piastra ben calda.

Nota: se la spia luminosa si spegne durante la cottura, questo indica che l'apparecchio si sta riscaldando di nuovo. È possibile continuare a grigliare.

9 Girare le verdure o i pancake 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.



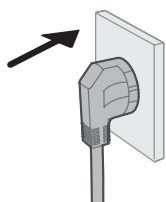
- 10** Quando gli ingredienti sono pronti, rimuoverli dalla piastra. Ruotare la manopola di controllo della temperatura su 0.

Attenzione: non utilizzare utensili in metallo per rimuovere gli ingredienti dalla piastra. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

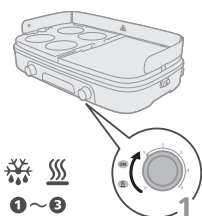
Attenzione: non spostare o trasportare l'apparecchio durante l'uso o quando è ancora caldo.

Scongelamento e riscaldamento - Cottura con il lato piatto

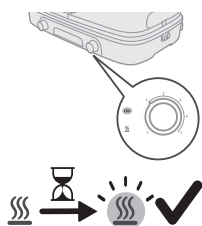
- 1** Srotolare il cavo di alimentazione.
- 2** Inserire la spina in una presa di messa a terra.
 - La spia di indicazione del calore **ON** si illumina.



- 3** Ruotare la manopola di controllo della temperatura su 1/2 (scongelamento) o 2/3 (riscaldamento).



- 4** Lasciare preriscaldare l'apparecchio fino all'accensione della spia luminosa.
 - L'apparecchio è pronto all'uso.

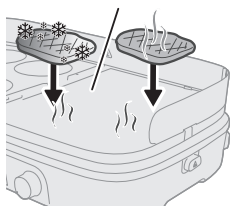


- 5** Mettere gli ingredienti sulla piastra ben calda.

Nota: se la spia luminosa si spegne durante la cottura, questo indica che l'apparecchio 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.

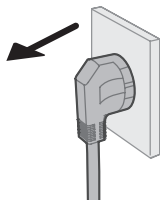
Tabella dei cibi

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

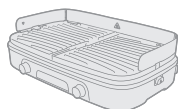
Funzione	Scongelare	Lato scanalato	1-2
	Riscaldamento	Lato liscio/Lato scanalato	2-3

Pulizia e manutenzione

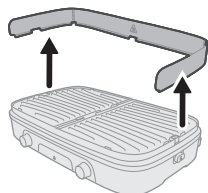
- 1 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.



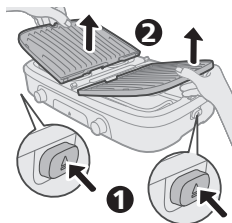
- 2 Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e la piastra del grill prima di iniziare la pulizia.

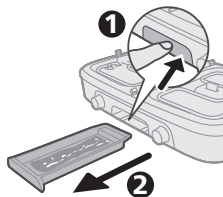


- 3 Rimuovere la protezione paraschizzi.

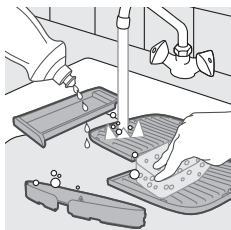


- 4 Premere il pulsante di espulsione su un lato della griglia per rilasciare una delle piastre.
- 5 Sollevare con cautela la piastra rilasciata dalla base.
- 6 Ripetere la stessa operazione premendo il pulsante di espulsione sull'altro lato per rilasciare la seconda piastra.
- 7 Sollevare e rimuovere l'altra piastra dalla base.
- 8 Spingere il grasso in eccesso e i residui di cibo sulle piastre nella scanalatura di drenaggio con una spatola in legno o silicone.
- 9 Utilizzare carta da cucina per rimuovere eventuali residui di grasso e cibo dalle piastre.



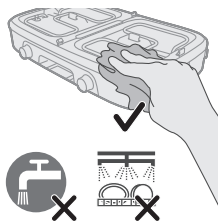


10 Rimuovere il grasso e i residui di cibo dal vassoio raccogli grasso.



11 Pulire la piastra del grill, la protezione paraschizzi e il vassoio raccogli grasso sotto l'acqua corrente, se necessario con acqua calda, detersivo per piatti e spugna non abrasiva (vedere la "Tabella di pulizia").

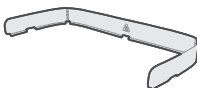
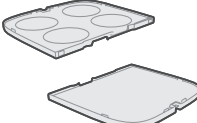
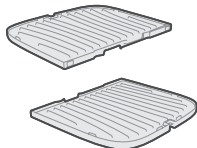
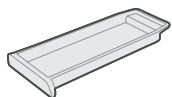
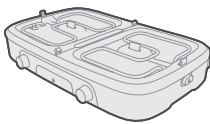
Nota: se sulle piastre sono presenti grasso o residui di cibo incrostati, immergerle prima in acqua calda. Non utilizzate detergenti abrasivi o pagliette per pulire le piastre.



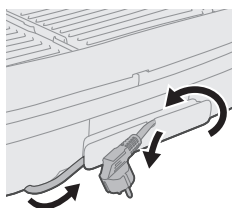
12 Pulire la base con un panno umido.

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 Riposizionare le piastre sulla base e inserire 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.
	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.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	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	166
Bīstami!	166
Brīdinājums!	166
Ievērībai	167
Otrreizējā pārstrāde	168
Garantija un atbalsts	168
EcoDesign informācija	168
Ievads	168
Vispārīgs apraksts	169
Vadības paneļa pārskats	170
Pirms pirmās lietošanas reizes	172
Sagatavošanās pirms lietošanas	172
Ierīces lietošana	173
Regulāra grilēšana — grilēšana uz rievotās virsmas	173
Dārzenų un pankūku gatavošana — grilēšana uz plakanās vai pankūkām paredzētās virsmas	175
Atkausēšana un uzsildīšana — grilēšana uz plakanās virsmas	177
Pārtikas tabula	178
Tīrīšana un kopšana	179
Glabāšana	181
Problēmu novēršana	182

Svarīgi drošības norādījumi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo svarīgo informāciju un saglabājiet 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 lāpstīņu.
- 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.

Ievēroībai

- 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 plātņu noņemšanas notīriet atsegtos sildelementus ar drānu. Uz šiem elementiem nedrīkst nokļūt ūdens.

Otrreizējā pārstrāde



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

Garantija un atbalsts

Versuni Netherlands B.V., kas reģistrēta adresē Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Nederlande, piedāvā divu gadu garantiju šim produktam pēc iegādes datuma (vai piegādes datuma, ja tas ir vēlāk). Garantija nav spēkā, ja defekts radās nepareizas lietošanas dēļ vai neatbilstošas tehniskās apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē jūsu kā patērētāja likumā noteiktās tiesības. Plašāku informāciju par garantijas izmantošanu skatiet mūsu tīmekļa vietnē **home.id/support**.

EcoDesign informācija

EcoDesign informācija modelim(-liem) ar identifikatoru(-iem): HD6222

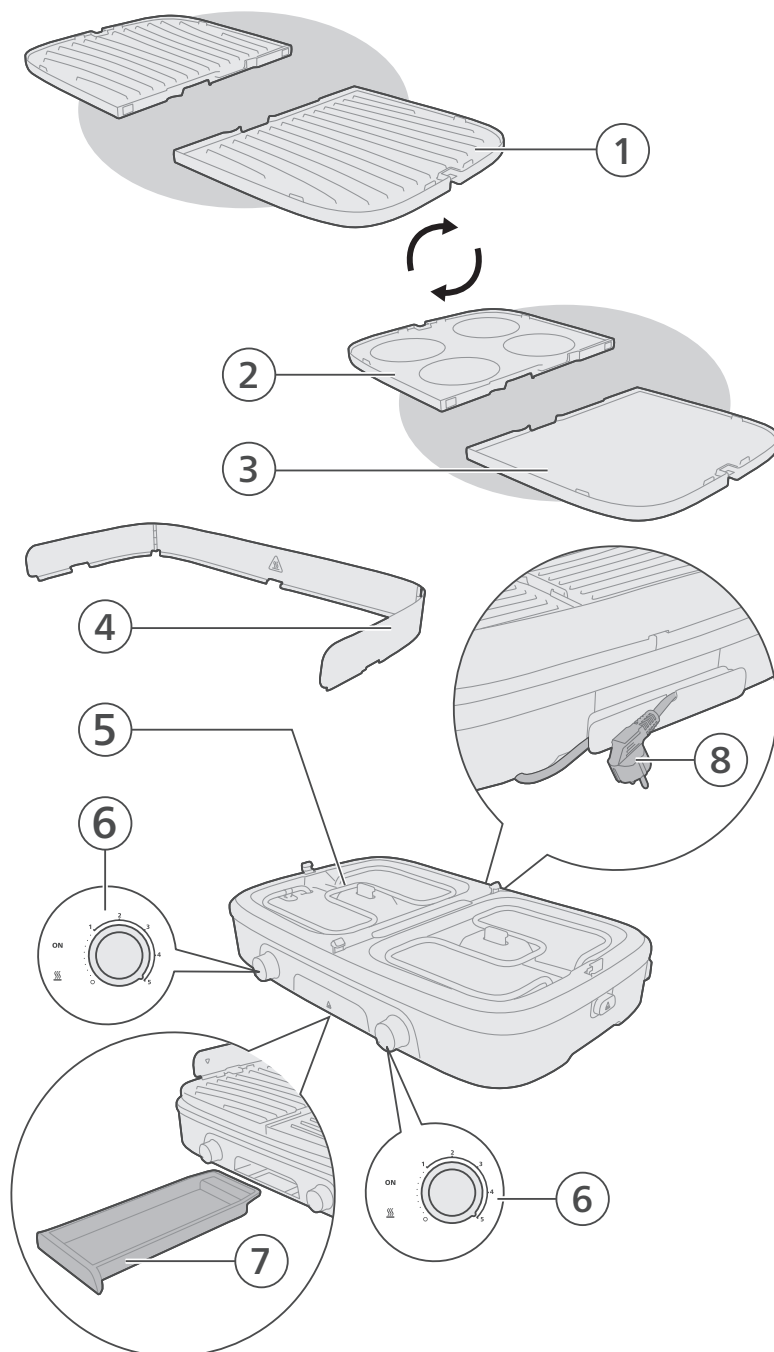
Apraksts	Apzīmējums	Vērtība	Mērvienība
Enerģijas patēriņš izslēgtā stāvoklī	P _{off}	0,2	W
Enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā	P _{sb}	0,2	W
Laiks, līdz automātiski pārslēdzas gaidstāves režīmā	T _{sb}	-	min
Mērījumu standarts īpatnējam ražīgumam	EN 50564:2011		
Kontaktinformācija papildu informācijas iegūšanai	DAP B. V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Nīderlande		
Ierīce atbilst ekodizaina prasībām KOMISIJAS REGULĀ (ES) 2023/826.			

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

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

Vispārīgs apraksts



- 1 Divpusēja grilēšanas plātne (rievotā puse)
- 2 Divpusēja grilēšanas plātne (virsma pankūkām)
- 3 Divpusēja grilēšanas plātne (plakanā puse)
- 4 Pretšjakatu aizsargs
- 5 Sildīšanas elements
- 6 Temperatūras regulators un indikatora lampiņa
- 7 Tauku paplāte
- 8 Elektrības vads un kontaktdakša

Vadības paneļa pārskats



Vadības panelis — 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.

ON

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 ir gatava lietošanai.

Vadības panelis — ieteicamās funkcijas un daļas

Ātrās izvēles
ikonu grupa

1
(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.



Uzsildīšanas ikona

Norāda, ka grils ir piemērots pārtikas atkārtotai sildīšanai.

	Plakanās plātnes ikona	Norāda, ka ieteicams izmantot plakano grilēšanas plātnes pusi.
Kopsavilkums	Lai atkausētu vai atkārtoti uzsildītu ēdienu, varat izmantot grilēšanas jaudas iestatījumus (1–3) un gatavošanai izmantot plakano plātni.	
Ātrās izvēles ikonu grupa 2 (pankūkas / dārzeni)	Apraksts	
	Grilēšanas jaudas iestatījumu ikona 4	Norāda, ka ieteicams izmantot grilēšanas jaudas iestatījumu 4.
	Pankūku ikona	Norāda, ka grils ir piemērots pankūku cepšanai.
	Dārzeņu ikona	Norāda, ka grils ir piemērots dārzeņu grilēšanai.
	Plātnes pankūku puses ikona	Norāda, ka ieteicams izmantot grila plātnes pusi, kas paredzēta pankūkām.
	Ikona ar plakano un rievoto plātni	Norāda, ka ieteicams izmantot gan plakano, gan rievoto grilēšanas plātnes pusi.
Kopsavilkums	Pankūku cepšanai varat izmantot grilēšanas jaudas iestatījumu 4 un gatavot uz grilēšanas plātnes puses, kas paredzēta pankūkām. Dārzeņu grilēšanai varat izmantot grilēšanas jaudas iestatījumu 4 un gatavot gan uz plakanās, gan rievotās plātnes puses.	
Ātrās izvēles ikonu grupa 3 (steiki / burgeri)	Apraksts	
	Grilēšanas jaudas iestatījumu ikona 5	Norāda, ka ieteicams izmantot grilēšanas jaudas iestatījumu 5.
	Steika ikona	Norāda, ka grils ir piemērots steiku cepšanai.
	Burģera ikona	Norāda, ka grils ir piemērots burģeru 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.

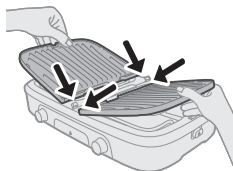
Sagatavošanās pirms lietošanas

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

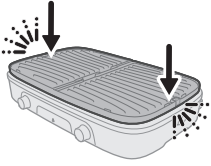
Pārliecinieties, vai visas daļas ir pilnībā sausas, pirms sākt izmantot ierīci.

Neizmantojiet metāla, asus vai abrazīvus virtuves piederumus, jo tie var sabojāt grilēšanas plātņu nepiedegošo pārklājumu.

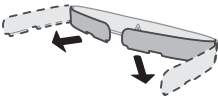
- 1 Novietojiet pamatni uz stabilas un līdzenas virsmas.



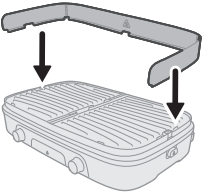
- 2 Kārtīgi piestipriniet grilēšanas plātnes pie pamatnes.



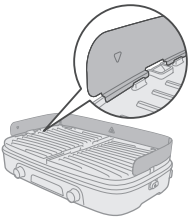
- 3 Atloki pretšļakatu aizsargu.



- 4 Piestipriniet pretšļakatu aizsargu pie pamatnes.



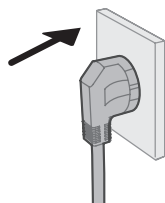
- 5 Pirms lietošanas pārlicinieties, ka pretšļakatu aizsargs ir kārtīgi nofiksēts.



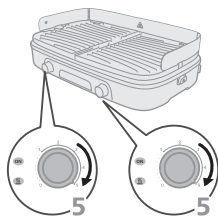
Ierīces lietošana

Regulāra grilēšana — grilēšana uz rievotās virsmas

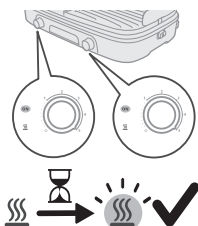
- 1 Atritiniet strāvas vadu.



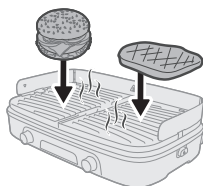
- 2** Iespraudiet elektrības kontaktdakšu iezemētā elektrotīkla sienas kontaktligzdā.
- Iedegsies barošanas indikators **ON**.



- 3** Iestatiet temperatūras kontroli uz iestatījumu, ar kuru vēlaties grilēt.
- Skatiet ēdienu pagatavošanas tabulu, lai uzzinātu temperatūras iestatījumu un grilēšanas laiku.



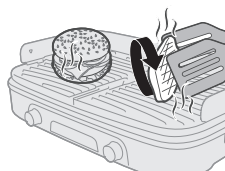
- 4** Ļaujiet ierīcei uzsilt, līdz ieslēdzas indikatora lampiņa.
- Tagad ierīce ir gatava lietošanai.



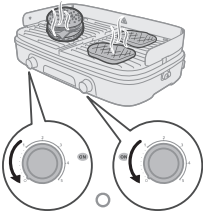
- 5** Uzlieciet sastāvdaļas uz karstās grilēšanas plātnes.

Piezīme. Ja grilēšanas laikā indikatora lampiņa izslēdzas, tas nozīmē, ka ierīce atkal uzsilst. Jums nav jāpārtrauc grilēšana.

- 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.

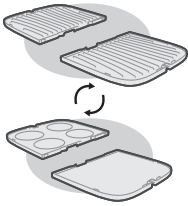


- 7 Kad ēdiens ir pagatavots atbilstoši jūsu vēlmēm, noņemiet to no grilēšanas plātnes. Pagrieziet temperatūras regulatoru atpakaļ uz 0.

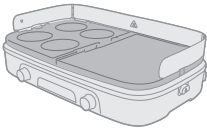
Uzmanību! Ēdiena noņemšanai no grilēšanas plātnes neizmantojiet metāla piederumus. Tā rīkojoties jūs varat sabojāt nepiedegošo virsmu.

Uzmanību! Nepārvietojiet un netransportējiet ierīci lietošanas laikā vai, kamēr tā vēl ir karsta.

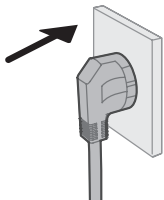
Dārzeņu un pankūku gatavošana — grilēšana uz plakanās vai pankūkām paredzētās virsmas



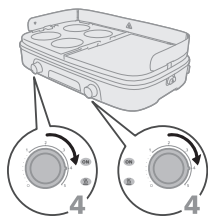
- 1 Atvienojiet grilēšanas plātnes no pamatnes.
- 2 Apgrīziet grilēšanas plātnes uz izvēlēto pusi.



- 3 Pirms lietošanas pārlicinieties, ka tās ir droši piestiprinātas.
- 4 Atritiniet strāvas vadu.

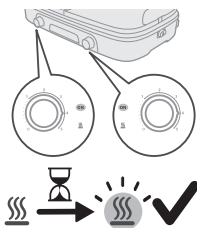


- 5 Iespraudiet elektrības kontaktdakšu iezemētā elektrotīkla sienas kontaktligzdā.
- Iedegsies barošanas indikators **ON**.



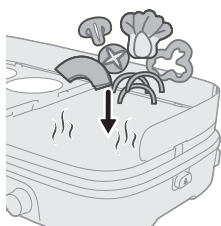
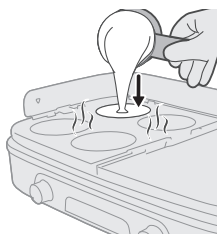
6 Iestatiet temperatūras regulatoru 4. pozīcijā.

- Skatiet ēdiena pagatavošanas tabulu, lai uzzinātu temperatūras iestatījumu un grilēšanas laiku.



7 Ļaujiet ierīcei uzsilt, līdz ieslēdzas indikatora lampiņa.

- Tagad ierīce ir gatava lietošanai.



8 Uzlieciet ēdiena sastāvdaļas uz karstās grilēšanas plātnes.

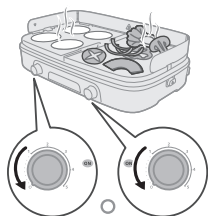
Piezīme. Ja grilēšanas laikā indikatora lampiņa izslēdzas, tas nozīmē, ka ierīce atkal uzsilst. Jums nav jāpārtrauc grilēšana.

9 Ik pa laikam apgrieziet dārzeņus un pankūkas, kas atrodas 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.

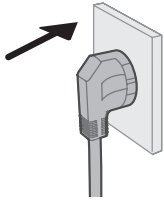
10 Kad ēdiens ir pagatavots atbilstoši jūsu vēlmēm, noņemiet to no grilēšanas plātnes. Pagrieziet temperatūras regulatoru atpakaļ uz 0.

Uzmanību! Ēdiena noņemšanai no grilēšanas plātnes neizmantojiet metāla piederumus. Tā rīkojoties jūs varat sabojāt nepiedegošo virsmu.

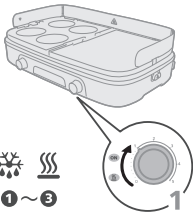


Uzmanību! Nepārvietojiet un netransportējiet ierīci lietošanas laikā vai, kamēr tā vēl ir karsta.

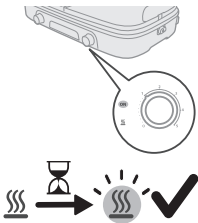
Atkausēšana un uzsildīšana — grilēšana uz plakanās virsmas



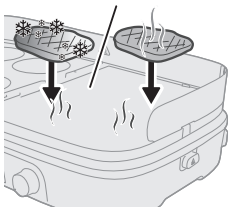
- 1 Atritiniet strāvas vadu.
- 2 Iespraudiet elektrības kontaktdakšu iezemētā elektrotīkla sienas kontaktligzdā.
- Iedegsies barošanas indikators **ON**.



- 3 Iestatiet temperatūras regulatoru pozīcijā 1/2 (atkausēšana) vai pozīcijā 2/3 (uzsildīšana).



- 4 Ļaujiet ierīcei uzsilt, līdz ieslēdzas indikatora lampiņa.
- Tagad ierīce ir gatava lietošanai.



- 5 Uzlieciet sastāvdaļas uz karstās grilēšanas plātnes.

Piezīme. Ja grilēšanas laikā indikatora lampiņa izslēdzas, 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.

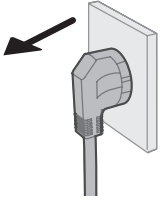
Uzmanību! Nepārvietojiet un netransportējiet ierīci lietošanas laikā vai, kamēr tā vēl ir karsta.

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 spārni	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
Dārzeņi	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

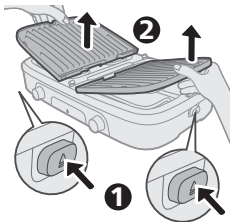
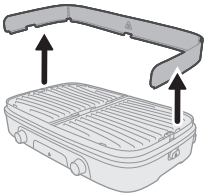
- 1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



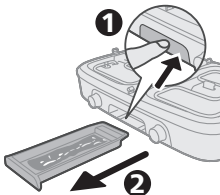
- 2 Pirms sākat tīrīšanu, ļaujiet ierīcei un grilēšanas plātnei pilnībā atdzist.



- 3 Noņemiet pretšļakatu aizsargu.

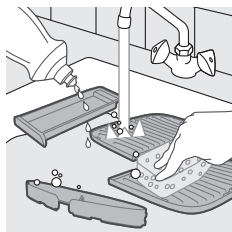


- 4 Piespiediet pogu grilēšanas plātnes noņemšanai vienā grila pusē.
- 5 Uzmanīgi paņemiet atbrīvoto grilēšanas plātņi no pamatnes.
- 6 Atkārtojiet to pašu otrā grila pusē, nospiežot izstumšanas pogu un atbrīvojot arī otru grilēšanas plātņi.
- 7 Paceliet un noņemiet no pamatnes otru grilēšanas plātņi.
- 8 Ar koka vai silikona lāpstiņu nostumiet liekos taukus un ēdiena atliekas no grilēšanas paplātes noteces atverē.
- 9 Izmantojiet virtuves dvieļus, lai noņemtu atlikušos taukus un ēdiena atliekas no grilēšanas paplātes.



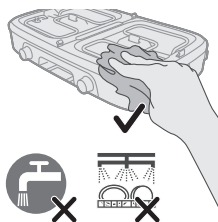


10 Noņemiet taukus un ēdiena atliekas no pilēšanas paplātes.



11 Ja tas ir nepieciešams, mazgājiet grilēšanas plātņi, pretšļakatu aizsargu un tauku paplāti ar siltu krāna ūdeni, trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli (skat. "Tīrīšanas tabula").

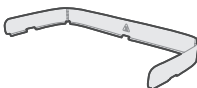
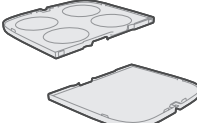
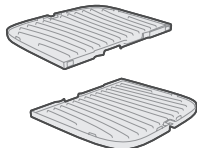
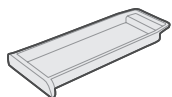
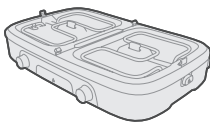
Piezīme. Ja uz grilēšanas plātnes ir sacietējuši tauki vai pārtikas atliekas, vispirms izmērcējiet grilēšanas plātņi karstā ūdenī. Grilēšanas plātnes tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai sūkļus.



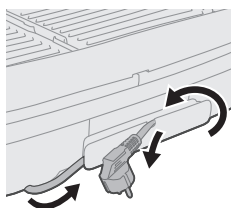
12 Tīriet pamatni ar mitru drānu.

Bistami! 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 gādāriet, lai pirms novietošanas glabāšanā visas detaļas būtu sausas un tīras.
- 2 Uzlieciet grilēšanas plātnes uz pamatnes un ievietojiet pamatnē pilēšanas paplāti.
- 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.	Pārliedzinieties, 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.	Pārliedzinieties, 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.	Gādājiet, 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.
	Ēdiena gatavošanas laikā tiek izmantots pārāk daudz eļļas vai tauku.	Gatavojot ēdienu, 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.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Nevienmērīgi pagatavots ēdiens.	Produktu biezums ir nevienmērīgs vai tie nav pareizi sagatavoti.	Pirms gatavošanas pārliecinieties, 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	184
Pavojus	184
Warning	184
Caution	185
Perdirbimas	186
Garantija ir pagalba	186
Ekologinio projektavimo informacija	186
Įvadas	186
Bendrasis aprašymas	187
Valdymo skydelio apžvalga	188
Prieš naudojant pirmą kartą	190
Paruošimas prieš naudojimą	190
Prietaiso naudojimas	191
Įprastas kepimas – kepimas ant brūkšniuotos pusės	191
Daržovių ir blynų kepimas – kepimas ant plokščios pusės arba blynų pusės	193
Atšildymas ir pašildymas – kepimas ant plokščios pusės	194
Maisto lentelė	196
Valymas ir priežiūra	197
Laikymas	199
Trikčių diagnostika ir šalinimas	200

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 nemerkite 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 prietaisais 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, kepinimui 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.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą.
- Nepalikite maitinimo laido kabančio nuo stalo ar pagrindo, ant kurio laikomas prietaisas, krašto.
- Prietaisui veikiant, kai kurie jo pasiekiami paviršiai gali labai įkaisti.
- Prieš valydami prietaisą ar dėdami jį į vietą, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Niekada nelieskite plokščių aštriais ar 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.

Perdirbimas



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

Garantija ir pagalba

„Versuni Netherlands B.V.“, įregistruota adresu Claude Debussylaan 88, Amsterdamas, Nyderlandai, šiam gaminiui suteikia dvejų metų garantiją nuo įsigijimo datos (arba pristatymo datos, jei ji yra vėlesnė). Garantija negalioja, jei defektas atsirado dėl netinkamo naudojimo ar prastos priežiūros. Mūsų garantija nepaveikia jūsų kaip vartotojo įstatyminių teisių. Norėdami gauti daugiau informacijos, įsigyti atsarginių dalių arba pasinaudoti garantija, apsilankykite mūsų svetainėje **home.id/support**.

Ekologinio projektavimo informacija

Modelio identifikatoriaus (-ių) ekologinio projektavimo informacija: HD6222

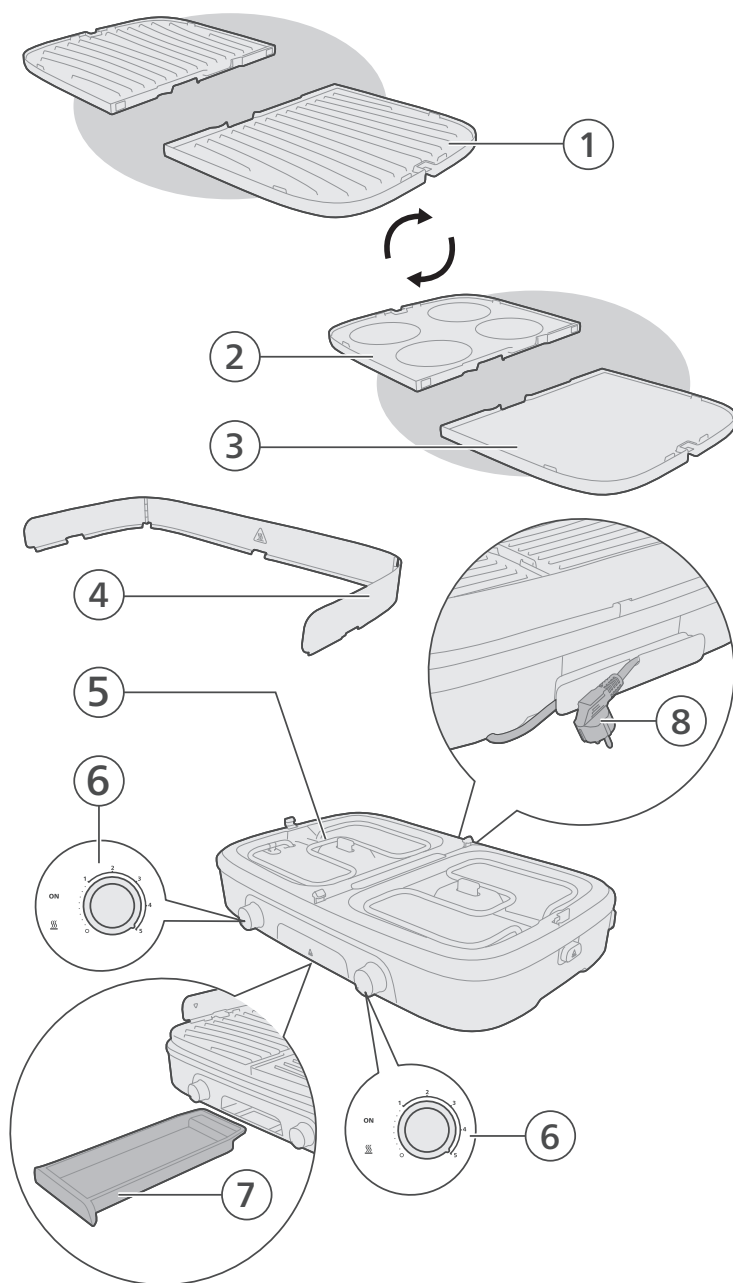
Apibūdinimas	Simbolis	Vertė	Įrenginys
Elektros energijos suvartojimas veikiant išjungties režimu	P _{off}	0,2	W
Elektros energijos suvartojimas veikiant budėjimo režimu	P _{sb}	0,2	W
Laikotarpis prieš automatinį perjungimą į budėjimo režimą	T _{sb}	-	Min.
Eksplotacinės vertės matavimo metodo standartas	EN 50564:2011		
Kontaktiniai duomenys, kuriais galima gauti daugiau informacijos	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Nyderlandai		
Prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, nustatytus KOMISIJOS REGLAMENTE (ES) 2023/826.			

Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!

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

Bendrasis aprašymas



- 1 Dvipusė kepimo plokštė (brūkšniuota pusė)
- 2 Dvipusė kepimo plokštė (blynų pusė)
- 3 Dvipusė kepimo plokštė (plokščia pusė)
- 4 Apsauga nuo įbrėžimų
- 5 Kaitinimo elementas
- 6 Temperatūros valdikliai ir indikatorius
- 7 Riebalų lovelis
- 8 Maitinimo laidas ir kištukas

Valdymo skydelio apžvalga



Valdymo skydelis – 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.

ON

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 – 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 (Blynai / daržovės)

Apibūdinimas

4

Kepimo galios nustatymo piktograma 4

Nurodo, kad rekomenduojamas 4 kepimo galios nustatymas.



Blynų piktograma

Nurodo, kad keptuvas rekomenduojamas blynams kepti.



Daržovių piktograma

Nurodo, kad keptuvas rekomenduojamas daržovėms kepti.



Blynų pusės plokštės piktograma

Nurodo, kad rekomenduojama naudoti keptuvo blynų plokštės pusę.



Plokščios ir brūkšniuotos plokštės piktograma

Nurodo, kad rekomenduojama naudoti tiek plokščią, tiek brūkšniuotą keptuvo plokštės pusę.

Santrauka

Blynams kepti galite naudoti 4 kepimo galios nustatymą ir kepti ant kepimo plokštės blynų pusės.

Daržovėms 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 mėsainiams kepti.



Brūkšniuotos plokštės piktograma

Nurodo, kad rekomenduojama naudoti brūkšniuotą kepimo plokštės pusę.

Santrauka

Kepsniams ar mėsainiams kepti galite naudoti 5 kepimo galios nustatymą ir kepti ant brūkšniuotos plokštės.

Valdymo skydelis (papildomai)



Paspauskite, kad išstumtumėte riebalų lovėlį.

Prieš naudojant pirmą kartą

Svarbu. Naudojant pirmą kartą, iš prietaiso gali sklirti 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.

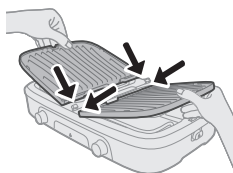
Paruošimas prieš naudojimą

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

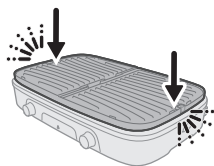
Prieš naudodami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.

Nenaudokite metalinių, aštrių ar šiurkščių virtuvinių įrankių, nes jie gali pažeisti nepridegančią kepimo plokštės dangą.

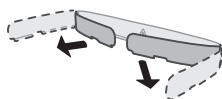
- 1 Padėkite pagrindą ant stabilaus ir lygaus paviršiaus.



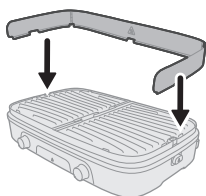
- 2 Tvirtai pritvirtinkite kepimo plokštes prie pagrindo.



- 3 Išskeiskite apsaugą nuo įbrėžimų.



- 4 Pritvirtinkite apsaugą nuo įbrėžimų prie pagrindo.



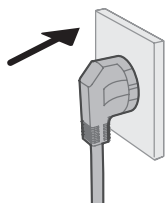
- 5 Prieš naudojimą įsitikinkite, kad apsauga nuo įbrėžimų yra tvirtai pritvirtinta.



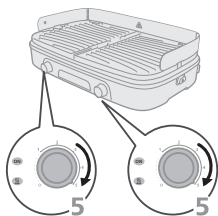
Prietaiso naudojimas

Įprastas kepimas – kepimas ant brūkšniuotos pusės

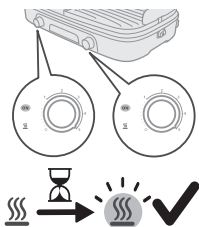
- 1 Išvyniokite maitinimo laidą.



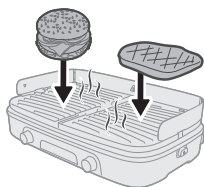
- 2 Maitinimo kištuką junkite į įžemintą sieninį el. lizdą.
- Įsižiebia kištuko indikatorius **ON**.



- 3 Pasirinkite temperatūros nustatymą, kuriuo norėtumėte kepti.
- Informacijos apie temperatūros nustatymą ir kepimo laiką rasite maisto ruošimo lentelėje.

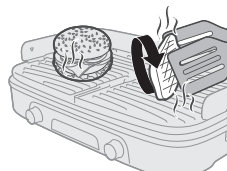


- 4 Leiskite prietaisui įkaisti, kol užsidegs indikatorius.
- Dabar prietaisas paruoštas naudojimui.



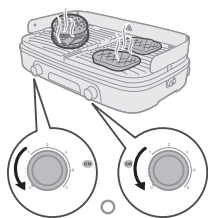
- 5 Padėkite produktus ant įkaitusios kepimo plokštės.

Pastaba. Kai kepimo metu indikatorius išsijungia, prietaisas vėl įkaista. Galite tiesiog tęsti kepimą.



- 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 nepritegusio paviršiaus dangą.

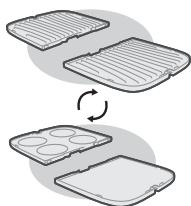


- 7 Kai produktai paruošti pagal jūsų skonį, paimekite juos nuo kepimo plokštės. Nustatykite temperatūros valdiklį atgal į 0.

Dėmesio! Produktus ant kepimo plokštės nuimti nenaudokite metalinių įrankių. Jie gali pažeisti nepritegančio paviršiaus dangą.

Dėmesio! Nenešiokite ir nevežkite prietaiso, kai jis veikia ar kai yra įkaitęs.

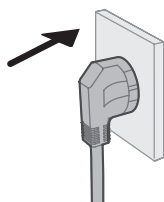
Daržovių ir blynų kepimas – kepimas ant plokščios pusės arba blynų pusės



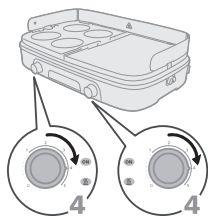
- 1 Nuimkite kepimo plokštės nuo pagrindo
- 2 Apverskite kepimo plokštės į norimą pusę.



- 3 Prieš naudojimą įsitikinkite, kad jos yra tvirtai pritvirtintos.
- 4 Išvyniokite maitinimo laidą.

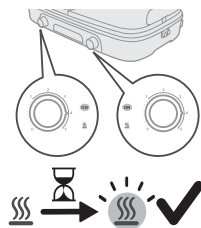


- 5 Maitinimo kištukąjunkite į įžemintą sieninį el. lizdą.
- Įsižiebia kištuko indikatorius **ON**.



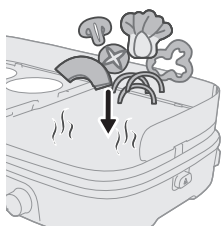
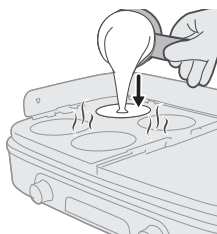
6 Nustatykite temperatūros valdiklį į 4 padėtį.

- Informacijos apie temperatūros nustatymą ir kepimo laiką rasite maisto ruošimo lentelėje.



7 Leiskite prietaisui įkaisti, kol užsidegs indikatorius.

- Dabar prietaisas paruoštas naudojimui.

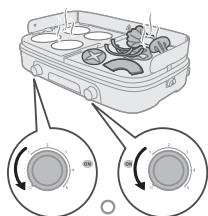


8 Padėkite produktus ant įkaitusios kepimo plokštės.

Pastaba. Kai kepimo metu indikatorius išsijungia, prietaisas vėl įkaista. Galite tiesiog tęsti kepimą.

9 Kartais apverskite daržovių ingredientus arba blynus ant kepimo plokštės.

Dėmesio! Niekada nepjaustykite produktų, kai jie yra ant kepimo plokštės ir produktams apversti nenaudokite metalinių įrankių. Jie gali pažeisti nepritekančio paviršiaus dangą.



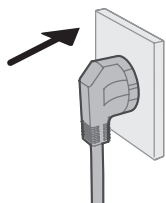
10 Kai produktai paruošti pagal jūsų skonį, paimkite juos nuo kepimo plokštės. Nustatykite temperatūros valdiklį atgal į 0.

Dėmesio! Produktus ant kepimo plokštės nuimti nenaudokite metalinių įrankių. Jie gali pažeisti nepritekančio paviršiaus dangą.

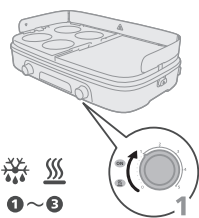
Dėmesio! Nenešiokite ir nevežkite prietaiso, kai jis veikia ar kai yra įkaitęs.

Atšildymas ir pašildymas – kepimas ant plokščios pusės

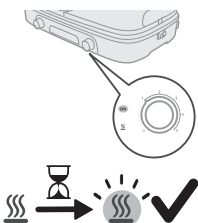
1 Išvyniokite maitinimo laidą.



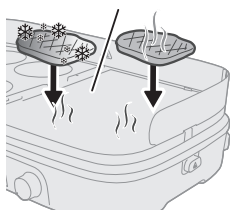
- 2 Maitinimo kištuką junkite į žemintą sieninį el. lizdą.
- Įsižiebia kištuko indikatorius **ON**.



- 3 Nustatykite temperatūros valdiklį į padėtį 1/2 (atšildymas) arba 2/3 (pakaitinimas).



- 4 Leiskite prietaisui įkaisti, kol užsidegs indikatorius.
- Dabar prietaisas paruoštas naudojimui.



- 5 Padėkite produktus ant įkaitusios kepimo plokštės.

Pastaba. Kai kepimo metu indikatorius išsijungia, 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.

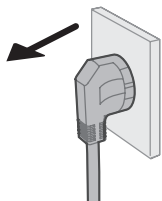
Dėmesio! Nenešiokite ir nevežkite prietaiso, kai jis veikia ar kai yra įkaitęs.

Maisto lentelė

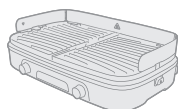
Kategorija	Receptas	Kepimo plokštė	Kepimo galios nustatymas (1–5)	Siūlomas kepimo laikas (minutės)
Jautiena	Jautienos kepsnys	Plokščia pusė / brūkšniuota pusė	5	13–15
	Jautienos eskalopė	Plokščia pusė / brūkšniuota pusė	5	14–16
	Storas jautienos mėsainis	Plokščia pusė / brūkšniuota pusė	5	14–16
Ėriena	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

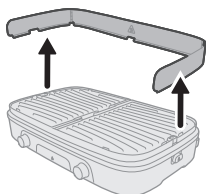
- 1 Atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo.



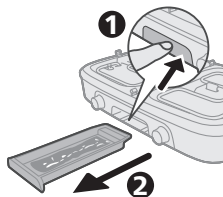
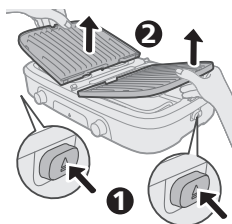
- 2 Prieš valydami palaukite, kol prietaisas ir kepimo plokštė visiškai atvės.



- 3 Nuimkite apsaugą nuo įbrėžimų.

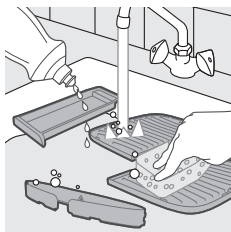


- 4 Paspauskite išstūmimo mygtuką vienoje grilio pusėje, kad išimtumėte vieną kepimo plokštę.
- 5 Atsargiai pakelkite išimtą kepimo plokštę nuo pagrindo.
- 6 Pakartokite tą patį veiksmą, paspausdami išstūmimo mygtuką kitoje pusėje, kad išimtumėte antrą kepimo plokštę.
- 7 Pakelkite ir nuimkite kitą kepimo plokštę nuo pagrindo.
- 8 Medine ar silikonine mentele sustumkite riebalų ir maisto likučius nuo kepimo plokštės į nutekėjimo griovelį.
- 9 Riebalų ar maisto likučius nuo kepimo plokštės nuvalykite popieriniu rankšluosčiu.



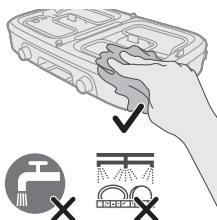


10 Išvalykite riebalų ar maisto likučius iš riebalų lovelio.



11 Kepimo plokštę, apsaugą nuo įbrėžimų ir riebalų lovelį plaukite po čiaupu, jei reikia, šiltu vandeniu, indų plovikliu ir neabrazyvia kempine (žr. „Valymo lentelė“).

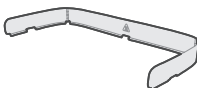
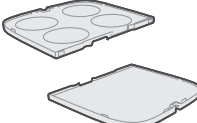
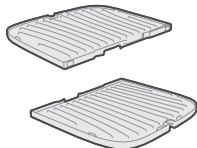
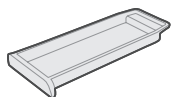
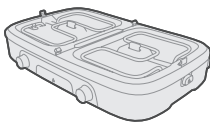
Pastaba. Jei ant kepimo plokštės yra prilipę riebalai ar maisto likučiai, pirmiausia ją mirkykite karštame vandenyje. Kepimo plokštės valymui nenaudokite abrazyvinių valiklių ar šveitimo priemonių.



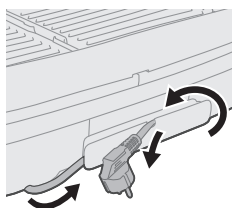
12 Pagrindą valykite drėgna šluoste.

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 Įdėkite kepimo plokštę į pagrindą ir įstumkite riebalų lovelį 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
Keptuvus 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.
	Keptuvus 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	202
Veszély	202
Figyelmeztetés	202
Vigázat!	203
Újrahasznosítás	204
Garancia és terméktámogatás	204
Környezettudatos tervezési adatok	204
Bevezetés	204
Általános leírás	205
A kezelőpanel áttekintése	206
Teendők az első használat előtt	208
Előkészületek használat előtt	208
A készülék használata	209
Normál grillezés – Grillezés a bordázott oldalon	209
Zöldségek és palacsinta sütése – Grillezés a lapos oldalon vagy a palacsintához való oldalon	211
Kiolvasztás és újramelegítés – Grillezés a lapos oldalon	213
Élelmiszer-táblázat	214
Tisztítás és karbantartás	215
Tárolás	217
Hibaelhárítás	218

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 mozgassa 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.

Újrahasznosítás



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

Garancia és terméktámogatás

A Versuni Netherlands B.V., amelynek székhelye Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, a vásárlás dátumától (illetve – ha az későbbi – a szállítás napjától) számított két év garanciát biztosít erre a termékre. Ez a garancia nem érvényes, ha a hiba helytelen használatra vagy nem megfelelő karbantartásra vezethető vissza. Ez a jótállás nem érinti az Ön törvény adta fogyasztói jogait. További információért, pótalkatrészekért vagy a jótállás érvényesítéséhez látogasson el webhelyünkre: www.home.id/support.

Környezettudatos tervezési adatok

Környezettudatos tervezési adatok a következő típusazonosító(k)ra vonatkozóan:
HD6222

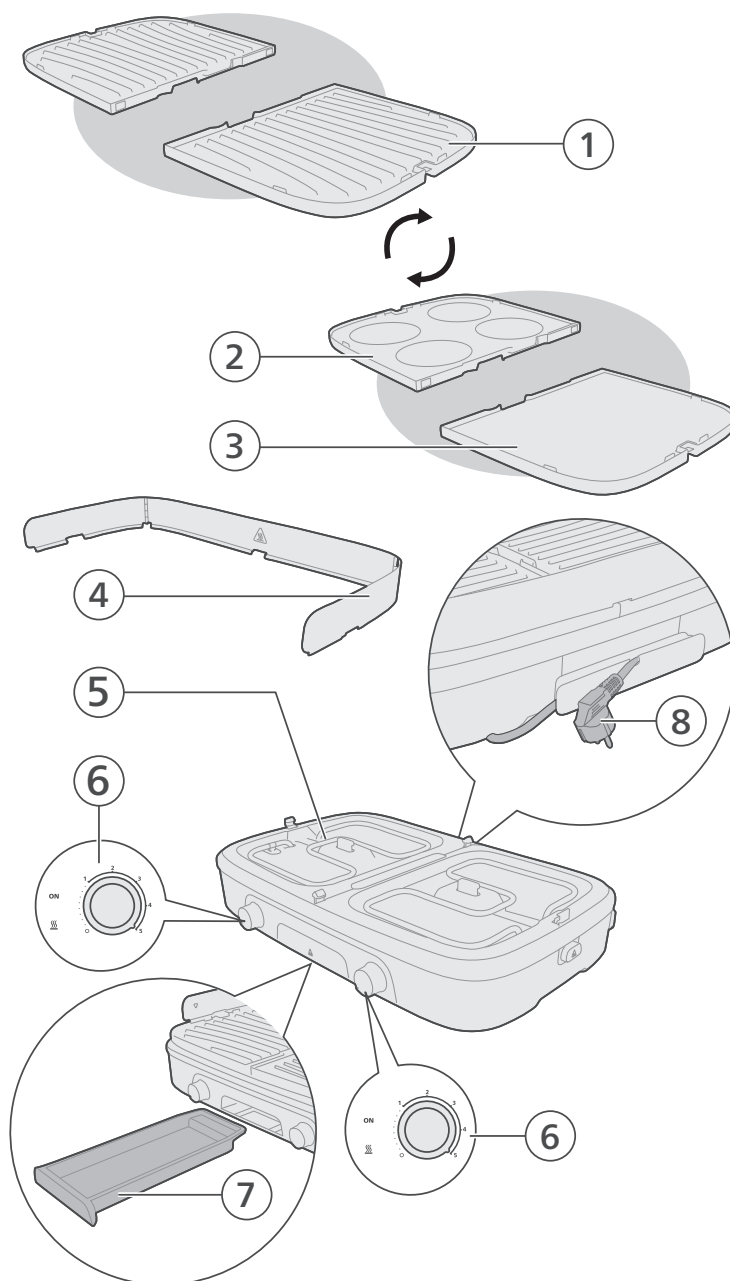
Leírás	Jel	Érték	Mértékegység
Áramfogyasztás kikapcsolt módban	P _{off}	0,2	W
Áramfogyasztás készenléti üzemmódban	P _{sb}	0,2	W
Időtartam a készenléti üzemmódba történő automatikus kapcsolásig	T _{sb}	-	perc
Az üzemérték méréséhez alkalmazott szabvány	EN 50564:2011		
Kapcsolatfelvételi adatok további információk beszerzéséhez	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Hollandia		
A készülék megfelel a BIZOTTSÁG (EU) 2023/826 RENDELETÉBE foglalt környezettudatos tervezési követelményeknek.			

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 Kétoldalú grillezőlap (bordázott oldal)
- 2 Kétoldalú grillezőlap (palacsintának való oldal)
- 3 Kétoldalú grillezőlap (lapos oldal)
- 4 Fröccsenésgátló
- 5 Fűtőelem
- 6 Hőmérséklet-szabályozók és jelzőfény
- 7 Zsiradéktálca
- 8 Hálózati kábel és csatlakozódugó

A kezelőpanel áttekintése



Kezelőpanel – 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.

ON

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 – Ajánlott funkciók és összetevők

1.
ikoncsoport
(kiolvasztás/
újramelegítés)

Leírás



Grillezési teljesítmény-beállítások ikon (1–3)

Azt jelzi, hogy az 1–3 grillezési teljesítmények használata 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 teljesítményfokozatait és a lapos grillezőlapot használja.

2.
ikoncsoport
(palacsinta/zöldség)

Leírás

4

Grillezési teljesítmény-beállítások ikon (4)

Azt jelzi, hogy a 4-es grillezési teljesítmény használata ajánlott.



Palacsinta ikon

A palacsinták készítéséhez ajánlott beállítást jelzi.



Zöldség ikon

A zöldségek sütéséhez ajánlott beállítást jelzi.



Palacsintának való oldal ikon

Ez azt jelzi, hogy a grillezőlap palacsintának való oldalának használata ajánlott.



Lapos és bordázott grillezőlap ikon

Ez azt jelzi, hogy grillezőlap lapos és bordázott oldalának használata egyaránt ajánlott.

Összefoglaló

Palacsinta sütéséhez állítsa a grillsütőt a 4-es fokozatra, és a grillezőlap palacsintának való oldalát használja.

Zöldségek 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 az 5-ös 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.

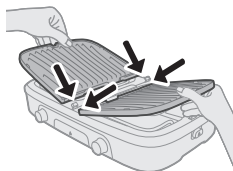
Előkészületek használat előtt

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

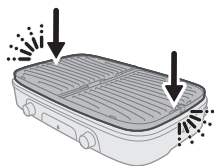
A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy annak minden része teljesen száraz.

Ne használjon fémből készült, éles vagy karcoló háztartási eszközt, mert az kárt tehet a grillezőlap tapadásmentes bevonatában.

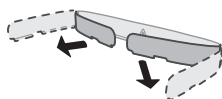
- 1 Az alapkészüléket stabil, sík felületre helyezze.



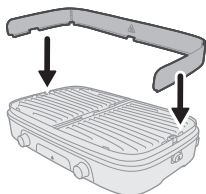
- 2 A grillezőlapokat rögzítse biztonságosan az alapkészülékhez.



- 3 Hajtsa ki a fröccsenésgátlót.



- 4 Helyezze a fröccsenésgátlót az alapkészülékre.



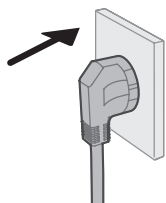
- 5 Használat előtt győződjön meg arról, hogy a fröccsenésgátló biztonságosan a helyére van rögzítve.



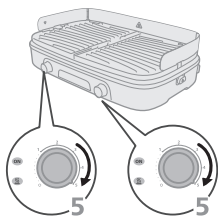
A készülék használata

Normál grillezés – Grillezés a bordázott oldalon

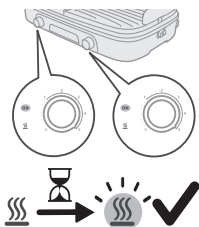
- 1 Tekerje le a hálózati kábelt.



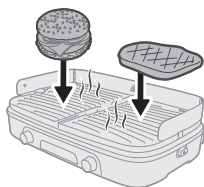
- 2** Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját földelt fali konnektorba.
- A csatlakoztatás jelzőfénye **ON** világítani kezd.



- 3** Állítsa a hőmérséklet-szabályozót arra a fokozatra, amelyiken grillezni szeretne.
- A hőmérséklet-beállítást és a grillezési időt megtalálja az ételkészítési táblázatban.

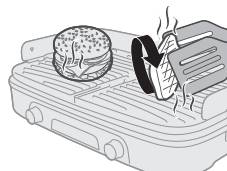


- 4** Hagyja a készüléket előmelegedni, amíg a jelzőfény világítani nem kezd.
- A készülék ekkor használatra kész.



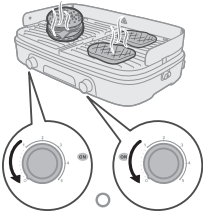
- 5** Helyezze az alapanyagokat a forró grillezőlapra.

Megjegyzés: Amikor a jelzőfény grillezés közben kialszik, az azt jelzi, hogy a készülék ismét felmelegszik. Nyugodtan folytassa a grillezést.



- 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.

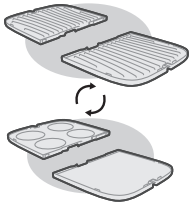


- 7 Amikor a hozzávalók az Ön ízlésének megfelelően elkészültek, vegye le azokat a grillezőlapról. Forgassa vissza a hőmérséklet-szabályozót a 0-s állásba.

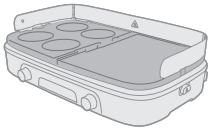
Figyelem! Ne használjon fém eszközöket, amikor leemeli a hozzávalókat a grillezőlapról. Ez felsértheti a tapadásmentes felületet.

Figyelem! Amíg a készülék használatban van vagy forró, ne mozgassa el és ne helyezze át.

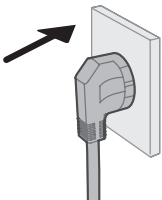
Zöldségek és palacsinta sütése – Grillezés a lapos oldalon vagy a palacsintához való oldalon



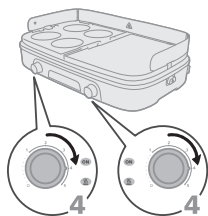
- 1 Vegye le a grillezőlapokat az alapkészületről
- 2 Fordítsa a grillezőlapokat a megfelelő oldallal felfelé.



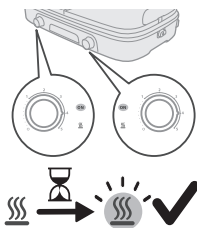
- 3 Használat előtt győződjön meg arról, hogy ismét biztonságosan a helyükre vannak rögzítve.
- 4 Tekerje le a hálózati kábelt.



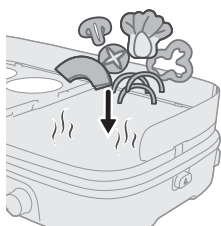
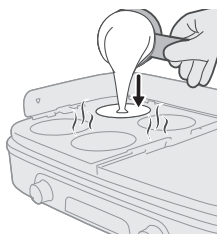
- 5 Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját földelt fali konnektorba.
- A csatlakoztatás jelzőfénye **ON** világítani kezd.



- 6 A hőmérséklet-szabályozót állítsa a 4-es fokozatra.
- A hőmérséklet-beállítást és a grillezési időt megtalálja az ételkészítési táblázatban.



- 7 Hagyja a készüléket előmelegedni, amíg a jelzőfény világítani nem kezd.
- A készülék ekkor használatra kész.

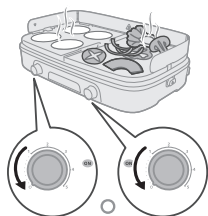


- 8 Helyezze az alapanyagokat a forró grillezőlapon.

Megjegyzés: Amikor a jelzőfény grillezés közben kialszik, az azt jelzi, hogy a készülék ismét felmelegszik. Nyugodtan folytassa a grillezést.

- 9 Időnként forgassa meg a zöldségekből álló hozzávalókat, illetve a palacsintát a grillezőlapon.

Figyelem! Soha ne szeletelje a hozzávalókat a grillezőlapon, és ne használjon fém eszközöket a hozzávalók megforgatásához. Ez felsértheti a tapadásmentes felületet.

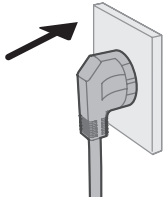


- 10 Amikor a hozzávalók az Ön ízlésének megfelelően elkészültek, vegye le azokat a grillezőlapról. Forgassa vissza a hőmérséklet-szabályozót a 0-s állásba.

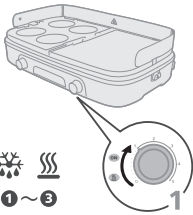
Figyelem! Ne használjon fém eszközöket, amikor leemeli a hozzávalókat a grillezőlapról. Ez felsértheti a tapadásmentes felületet.

Figyelem! Amíg a készülék használatban van vagy forró, ne mozgassa el és ne helyezze át.

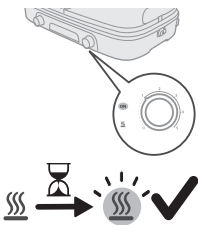
Kiolvasztás és újramelegítés – Grillezés a lapos oldalon



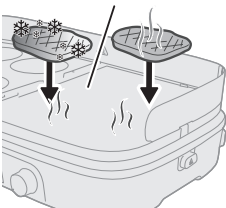
- 1 Tekerje le a hálózati kábelt.
- 2 Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját földelt fali konnektorba.
- A csatlakoztatás jelzőfénye **ON** világítani kezd.



- 3 A hőmérséklet-szabályozót állítsa az 1-es/2-es fokozatra (kiolvasztáshoz) vagy a 2-es/3-as fokozatra (újramelegítés).



- 4 Hagyja a készüléket előmelegedni, amíg a jelzőfény világítani nem kezd.
- A készülék ekkor használatra kész.



- 5 Helyezze az alapanyagokat a forró grillezőlapra.

Megjegyzés: Amikor a jelzőfény grillezés közben kialszik, 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 mozgassa el és ne helyezze át.

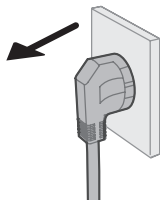
Élelmiszer-táblázat

Kategória	Recept	Grillezőlap	Grillezési teljesítmény beállítása (1–5)	Javasolt elkészítési idő (perc)
Marhahús	Bífsztek	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
	Csirkeszárny	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

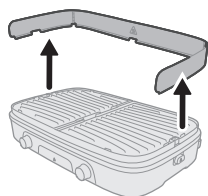
- 1 Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.



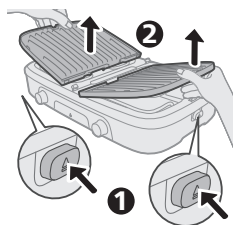
- 2 Tisztítás előtt várja meg, hogy a készülék és a grillezőlap teljesen lehűljön.

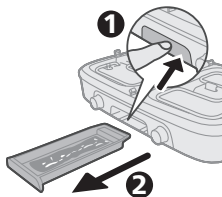


- 3 Vegye le a fröccsenésgátlót.

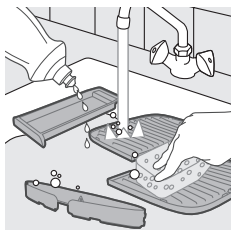


- 4 Nyomja meg a grillsütő egyik oldalán található nyitógombot, hogy kioldja az egyik grillezőlapot.
 5 Óvatosan emelje fel a kioldott grillezőlapot az alapkészülekről.
 6 Ismételje meg a műveletet: nyomja meg a grillsütő másik oldalán található nyitógombot, hogy kioldja a másik grillezőlapot.
 7 Emelje fel és vegye le a másik grillezőlapot az alapkészülekről.
 8 Fa vagy műanyag spatula segítségével tolja a felesleges zsiradékot és ételmaradékot a grillezőlapról a folyadékvezető mélyedésbe.
 9 Konyhai papírtörölővel távolítsa el a visszamaradt zsiradékot és ételmaradékot a grillezőlapról.



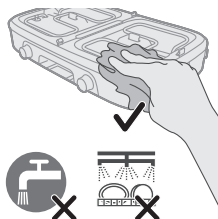


10 Távolítsa el a zsiradékot és az ételmaradékokat a zsiradéktálcáról.



11 Tisztítsa meg a grillezőlapot, fröccsenésgátlót és a zsiradéktálcát a csap alatt, szükség esetén mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal (lásd: „tisztítási táblázat”).

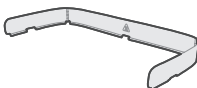
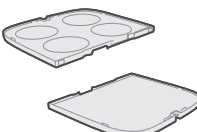
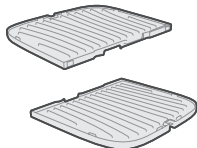
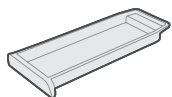
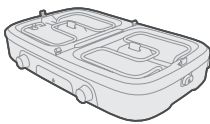
Megjegyzés: Ha zsiradék vagy étel sült rá a grillezőlapra, először áztassa be a grillezőlapot forró vízbe. Ne használjon súroló tisztítószeret vagy dörzsszivacsot a grillezőlap tisztításához.



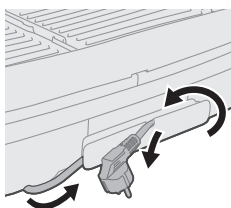
12 Az alapkészüléket nedves ruhával tisztítsa.

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 a grillezőlapot az alapkészülékre, majd csúsztassa a zsiradéktálcát az alapkészülékbe.
- 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	220
Gevaar	220
Waarschuwing	220
Let op	221
Recycling	222
Garantie en ondersteuning	222
Informatie over EcoDesign	222
Introductie	222
Algemene beschrijving	223
Overzicht bedieningspaneel	224
Voor het eerste gebruik	226
Vorbereidingen voor het gebruik	226
Het apparaat gebruiken	228
Normaal grillen - grillen met geribbelde zijde	228
Grillen van groenten en pannenkoeken - grillen met platte zijde of pannenkoekzijde	229
Ontdooien en opwarmen - grillen met vlakke zijde	231
Tabel voor etenswaren	232
Schoonmaken en onderhoud	233
Opbergen	235
Problemen oplossen	236

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.

Recycling



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

Garantie en ondersteuning

Versuni Netherlands B.V., gevestigd aan de Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Nederland, biedt twee jaar garantie op dit product vanaf de aankoopdatum (of de leveringsdatum, indien deze later valt). Deze garantie is niet geldig als het defect is ontstaan door onjuist gebruik of slecht onderhoud. Onze garantie heeft geen invloed op uw wettelijke rechten als consument. Voor meer informatie, voor reserveonderdelen of om een beroep te doen op de garantie, kunt u terecht op onze website home.id/support.

Informatie over EcoDesign

Informatie over EcoDesign voor modelnummer(s): HD6222

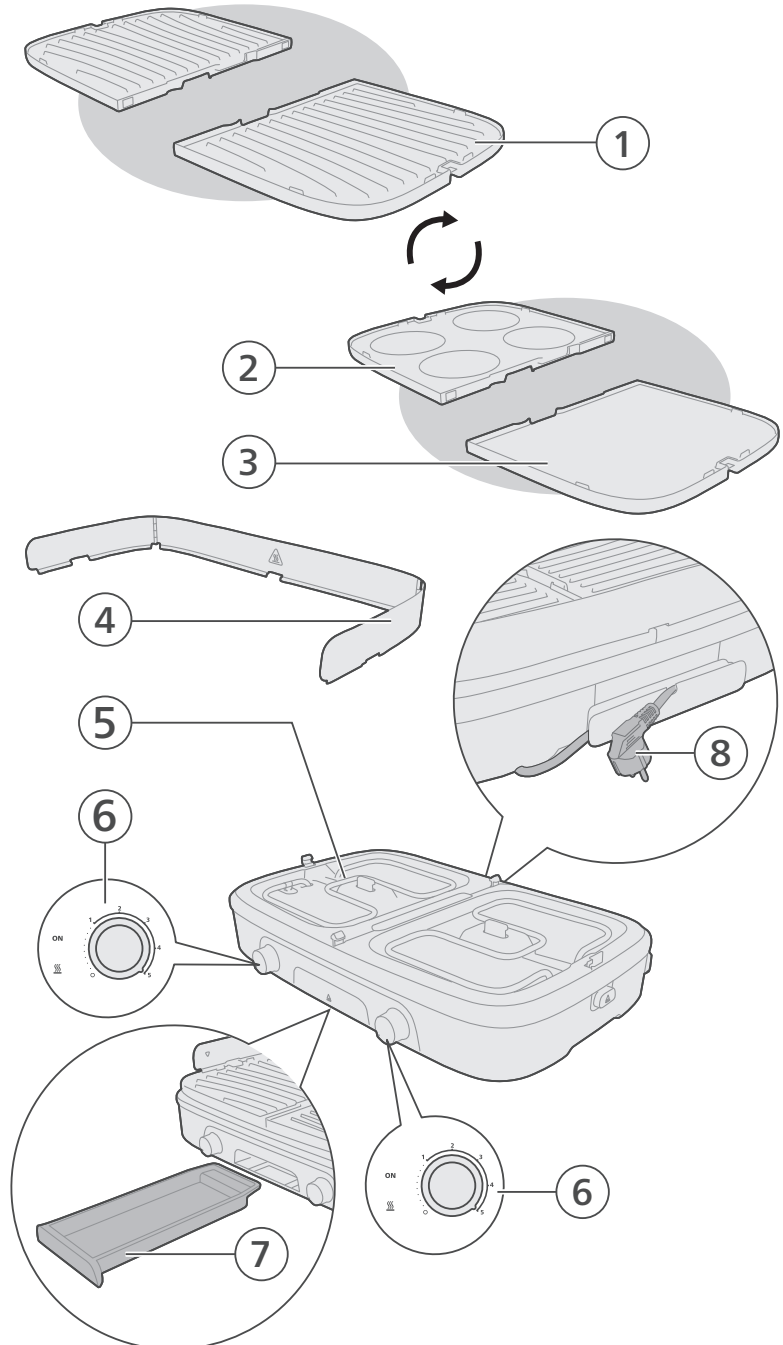
Omschrijving	Symbool	Waarde	Eenheid
Elektriciteitsverbruik wanneer uitgeschakeld	P _{uit}	0,2	W
Elektriciteitsverbruik in de stand-by-stand	P _{SB}	0,2	W
Tijd voordat automatisch wordt overgeschakeld naar de stand-by-stand	T _{sb}	-	min.
Meetnorm voor bedrijfswaarde	EN 50564:2011		
Contactgegevens voor meer informatie	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206 AD Drachten, Nederland		
Het apparaat voldoet aan de eisen inzake ecologisch ontwerp van VERORDENING (EU) 2023/826 VAN DE COMMISSIE.			

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 Dubbelzijdige grillplaat (geribbelde zijde)
- 2 Dubbelzijdige grillplaat (pannenkoekzijde)
- 3 Dubbelzijdige grillplaat (vlakke zijde)
- 4 Spatbescherming
- 5 Verwarmingselement
- 6 Temperatuurregeling en indicatielampje
- 7 Vetopvangbak
- 8 Netsnoer en stekker

Overzicht bedieningspaneel



Bedieningspaneel - Voeding en standaardfuncties



Knop voor temperatuurregeling met instellingen grillstanden

Gebruik de bedieningsknop om de gewenste grillstand te kiezen.

Stand 0 schakelt het apparaat uit.

Standen 1 t/m 5 bieden verschillende grillstanden

ON

Indicatielampje (stekker)

Dit indicatielampje gaat branden wanneer het apparaat is aangesloten op het stroomnet.



Indicatielampje (verwarmingsfunctie)

Dit lampje gaat branden terwijl het apparaat aan het opwarmen is. Wanneer het lampje uitgaat, heeft het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt en is het klaar voor gebruik.

Bedieningspaneel - aanbevolen functies en ingrediënten

Snelzoekpictogram
groep 1
(ontdooien/opwarmen)

Omschrijving



Pictogram voor instellingen grillstanden (1-3)

Geeft aan dat de grillstanden (1-3) worden aanbevolen.



Pictogram voor ontdooien

Geeft aan dat de grill wordt aanbevolen voor het ontdooien van voedsel.



Pictogram voor opwarmen

Geeft aan dat de grill wordt aanbevolen voor het opwarmen van voedsel.



Pictogram voor vlakke plaat

Geeft aan dat het gebruik van 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.

Snelzoekpictogram groep 2 (pannenkoek/groente)

Omschrijving

4

Pictogram voor instellingen grillstand 4

Geeft aan dat het grillstand 4 wordt aanbevolen.



Pictogram voor pannenkoeken

Geeft aan dat de grill wordt aanbevolen voor het grillen van pannenkoeken.



Pictogram voor groenten

Geeft aan dat de grill wordt aanbevolen voor het grillen van groenten.



Pictogram voor plaat pannenkoek-zijde

Geeft aan dat het gebruik van de pannenkoekzijde van de grillplaat wordt aanbevolen.



Pictogram voor vlakke en geribbelde platen

Geeft aan dat zowel de vlakke zijde als de geribbelde zijde van de grillplaat wordt aanbevolen.

Samenvatting

Voor het grillen van pannenkoeken kunt u grillstand 4 gebruiken en met de pannenkoek-zijde van de grillplaat koken.

Voor het grillen van groenten kunt u grillstand 4 gebruiken en zowel de vlakke als de geribbelde plaat gebruiken.

Snelzoekpictogram groep 3 (biefstuk/burger)

Omschrijving

5

Pictogram voor instellingen grillstand 5

Geeft aan dat het 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 (extra)

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.

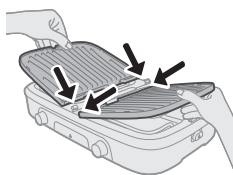
Vorbereidingen voor het gebruik

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').

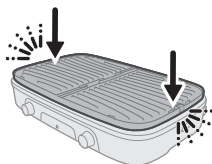
Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat gaat gebruiken.

Gebruik geen metalen, scherp of schurend keukengerei, aangezien dit de antiaanbaklaag van de grillplaat kan beschadigen.

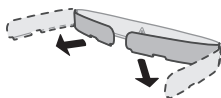
- 1 Plaats het apparaat op stabiel en vlak oppervlak.



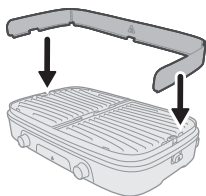
2 Bevestig de grillplaten goed op het apparaat.



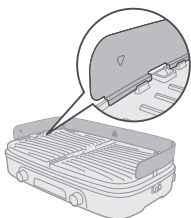
3 Vouw de spatbescherming uit.



4 Bevestig de spatbescherming op het apparaat.



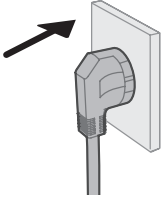
5 Zorg ervoor dat de spatbescherming stevig vastzit voordat u het apparaat gaat gebruiken.



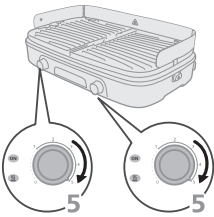
Het apparaat gebruiken

Normaal grillen - grillen met geribbelde zijde

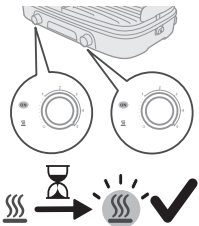
- 1 Rol het netsnoer uit.
- 2 Steek de stekker in een geaard stopcontact.
 - Het indicatielampje van de stekker **ON** gaat branden.



- 3 Stel de temperatuurregeling in op de temperatuur waarmee u wilt grillen.
 - Zie de voedselbereidingstabel voor een richtlijn voor de temperatuurstelling en grilltijd.

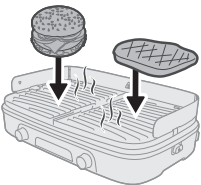


- 4 Laat het apparaat voorverwarmen tot het indicatielampje aangaat.
 - U kunt het apparaat nu gebruiken.

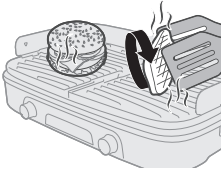


- 5 Leg de ingrediënten op de grillplaat.

Opmerking: Als het indicatielampje tijdens het grillen uitgaat, is het apparaat weer aan het opwarmen. U kunt gewoon doorgaan met grillen.

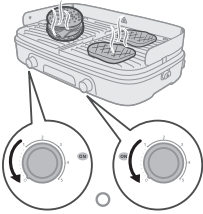


- 6 Draai de ingrediënten op de grillplaat van tijd tot tijd om.



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.

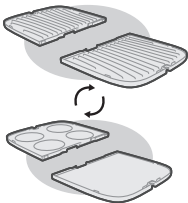


Let op: Gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten van de grillplaat te verwijderen. Hierdoor kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

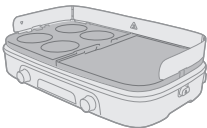
Let op: Verplaats of vervoer het apparaat niet tijdens gebruik of zolang het nog heet is.

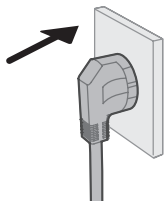
Grillen van groenten en pannenkoeken - grillen met platte zijde of pannenkoekzijde

- 1 Verwijder de grillplaten van het apparaat.
- 2 Draai de grillplaten om naar de gewenste zijde.

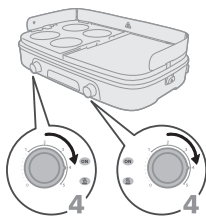


- 3 Controleer of ze goed zijn bevestigd voordat u het apparaat gaat gebruiken.
- 4 Rol het netsnoer uit.

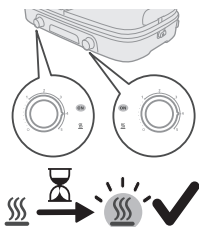




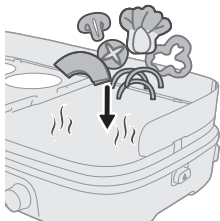
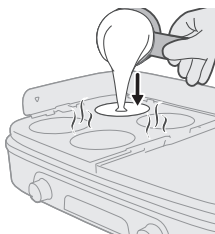
- 5 Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Het indicatielampje van de stekker **on** gaat branden.



- 6 Zet de temperatuurregeling op 4.
- Zie de voedselbereidingstabel voor een richtlijn voor de temperatuurstelling en griltijd.



- 7 Laat het apparaat voorverwarmen tot het indicatielampje aangaat.
- U kunt het apparaat nu gebruiken.

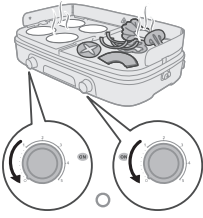


- 8 Leg de ingrediënten op de hete grillplaat.

Opmerking: Als het indicatielampje tijdens het grillen uitgaat, is het apparaat weer aan het opwarmen. U kunt gewoon doorgaan met grillen.

- 9 Draai de groenten of pannenkoek 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.



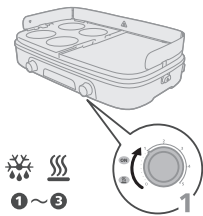
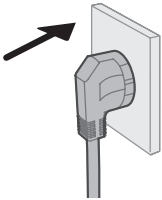
- 10** Zodra de ingrediënten gaar genoeg zijn naar uw smaak, verwijdt u ze van de grillplaat. Zet de temperatuurregeling terug op 0.

Let op: Gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten van de grillplaat te verwijderen. Hierdoor kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

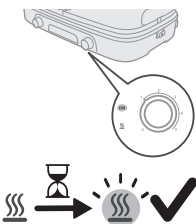
Let op: Verplaats of vervoer het apparaat niet tijdens gebruik of zolang het nog heet is.

Ontdooien en opwarmen - grillen met vlakke zijde

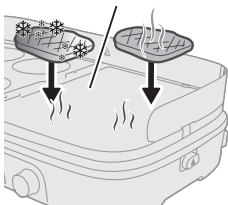
- 1** Rol het netsnoer uit.
- 2** Steek de stekker in een geaard stopcontact.
 - Het indicatielampje van de stekker **ON** gaat branden.



- 3** Zet de temperatuurregeling op 1/2 (ontdooien) of 2/3 (opwarmen).



- 4** Laat het apparaat voorverwarmen tot het indicatielampje aangaat.
 - U kunt het apparaat nu gebruiken.



- 5** Leg de ingrediënten op de grillplaat.

Opmerking: Als het indicatielampje tijdens het grillen uitgaat, 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.

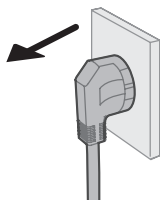
Tabel voor etenswaren

Categorie	Recept	Grillplaat	Instellingen grillstanden (1-5)	Aanbevolen bereidingstijd (minuten)
Rundvlees	Rundersteak	Platte kant/geribbelde kant	5	13–15
	Runderlapjes	Platte kant/geribbelde kant	5	14–16
	Burger van dik rundvlees	Platte kant/geribbelde kant	5	14–16
Lam	Lamskotelet	Platte kant/geribbelde kant	5	8–10
Varkensvlees	Varkenskotelet	Platte kant/geribbelde kant	5	8–10
Kip	Drumstick	Platte kant/geribbelde kant	5	30–35
	Kippenvleugel	Platte kant/geribbelde kant	5	25–30
Vis	Visfilet	Geribbelde kant	4–5	14–16
Garnaal	Garnaal	Geribbelde kant	5	8–10
Kebab	Kebab	Platte kant/geribbelde kant	5	18–20

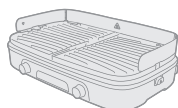
Hotdog	Hotdog	Platte kant/geribbelde kant	5	16–18
Groenten	Champignon en tomaat	Geribbelde kant	4	10–12
	Courgette en paprika	Geribbelde kant	4	10–12
Functie	Ontdooien	Geribbelde kant	1–2	
	Opnieuw opwarmen	Platte kant/geribbelde kant	2–3	

Schoonmaken en onderhoud

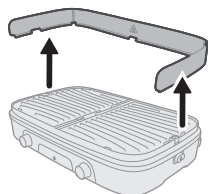
- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.

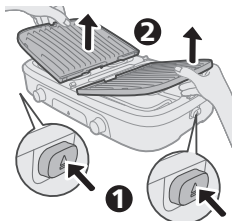


- 2 Laat het apparaat en de grillplaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.

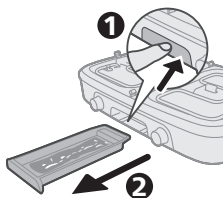


- 3 Verwijder de spatbescherming.

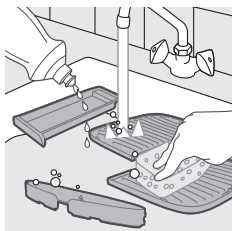




- 4 Druk op de uitwerpknop aan de zijkant van de grill zodat één grillplaat loskomt.
- 5 Til de grillplaat voorzichtig van het apparaat.
- 6 Herhaal deze stappen door de uitwerpknop aan de andere kant in te drukken zodat de tweede grillplaat loskomt.
- 7 Verwijder de andere grillplaat van het apparaat.
- 8 Duw vet- en etensresten op de grillplaat met een houten of siliconen spatel naar de afvoergleuf.
- 9 Veeg vet- en etensresten met keukenpapier van de grillplaat.

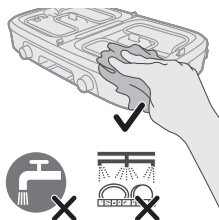


- 10 Verwijder vet- en etensresten uit de afvoergleuf.



- 11 Maak de grillplaat, spatbescherming en de vetopvangbak schoon onder de kraan, indien nodig met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie 'schoonmaaktabel').

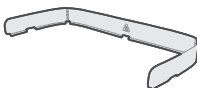
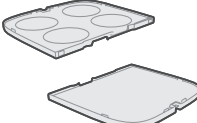
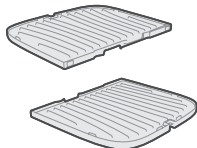
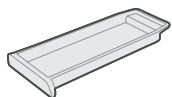
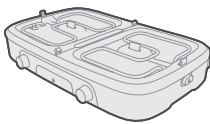
Opmerking: Als vet of etensresten zijn aangebakken op de grillplaat, laat u de grillplaat eerst weken in heet water. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuurspons om de grillplaat schoon te maken.



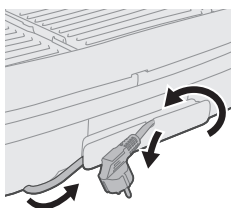
- 12 Maak het apparaat schoon met een vochtige doek.

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 Doe de grillplaat in het apparaat en schuif de vetopvangbak op het apparaat.
- 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	238
Fare	238
Warning	238
Caution	239
Resirkulering	240
Garanti og støtte	240
EcoDesign-informasjon	240
Innledning	240
Generell beskrivelse	241
Oversikt over betjeningspanelet	242
Før bruk første gang	244
Forberedelser før bruk	244
Bruke apparatet	245
Vanlig grilling – grilling med den ribbede siden	245
Grilling av grønnsaker og pannekaker – grilling med den flate siden eller pannekakesiden	247
Tining og oppvarming – grilling med den flate siden	248
Matvaretabell	249
Rengjøring og vedlikehold	250
Oppbevaring	253
Feilsøking	253

Viktig sikkerhetsinstruksjon

Les denne viktige informasjonen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Ikke senk apparatet eller nettleidingen 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 varmfølsomme 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 slpende 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.

Resirkulering



- Dette symbolet betyr at elektriske produkter ikke skal kasseres som restavfall
- Følg nasjonale regler for avfallsdeponering av elektriske produkter.

Garanti og støtte

Versuni Netherlands B.V., registrert på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tilbyr to års garanti på dette produktet fra kjøpsdatoen (eller leveringsdatoen, dersom den er senere). Denne garantien er ikke gyldig hvis en defekt oppstår grunnet uriktig bruk eller dårlig vedlikehold. Garantien vår påvirker ikke lovfestede retter du har som forbruker. For mer informasjon, reservedeler eller for å benytte garantien, besøk nettstedet vårt på [home.id/support](https://www.home.id/support).

EcoDesign-informasjon

EcoDesign-informasjon for modellidentifikatorer: HD6222

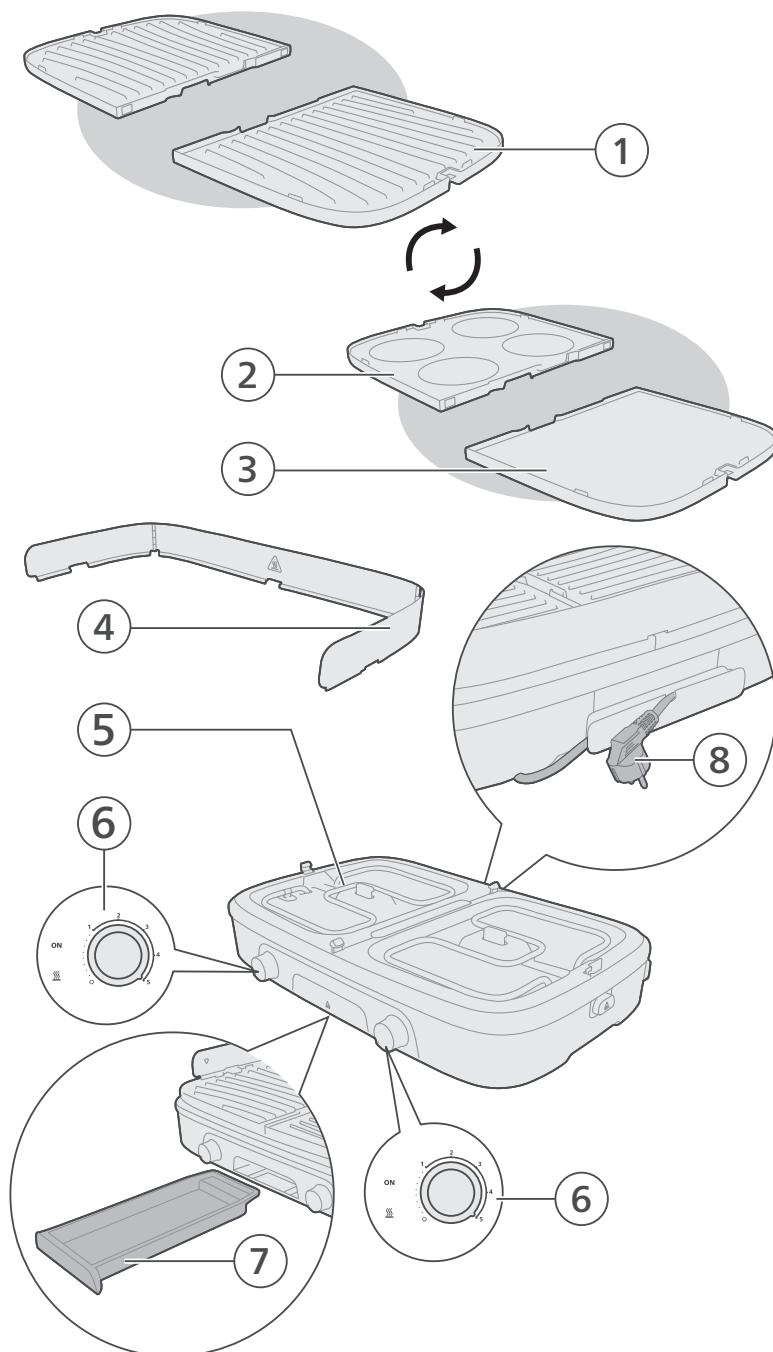
Beskrivelse	Symbol	Verdi	Enhet
Effektforbruk i avslått tilstand	P_{av}	0,2	W
Effektforbruk i standbymodus	P_{sb}	0,2	W
Periode før automatisk bytte til standbymodus	T_{sb}	–	Min
Målestandard for serviceverdi	EN 50564:2011		
Kontaktinformasjon for å få mer informasjon	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Nederland		
Apparatet samsvarer med kravene til økodesign i KOMMISJONSFORORDNING (EU) 2023/826.			

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 Dobbeltsidig grillplate (ribbet side)
- 2 Dobbeltsidig grillplate (pannekakeside)
- 3 Dobbeltsidig grillplate (flat side)
- 4 Kuttbeskyttelse
- 5 Varmeelement
- 6 Temperaturkontroll og indikatorlys
- 7 Fettbrett
- 8 Ledning og støpsel

Oversikt over betjeningspanelet



Kontrollpanel – 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.

ON

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 – 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
(Pannekaker / Grønnsaker)

Beskrivelse

4

Ikon for grilleffektinnstilling 4

Indikerer at grilleffektinnstillingen 4 er anbefalt.



Pannekakeikon

Indikerer at grillen anbefales for å grille pannekaker.



Grønnsaksikon

Indikerer at grillen anbefales for å grille grønnsaker.



Ikon for pannekakesiden av platen

Indikerer at pannekakesiden av grillplaten anbefales å bruke.



Flat og ribbet plateikon

Indikerer at både den flate og den ribbede siden av grillplaten anbefales å bruke.

Oppsummering For grilling av pannekaker kan du bruke grilleffekt 4 og grille med pannekakesiden av grillplaten.
For grilling av grønnsaker 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.

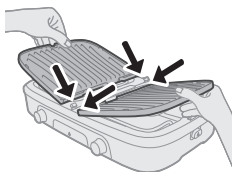
Forberedelser før bruk

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

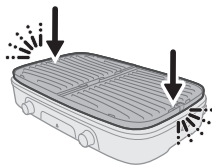
Sørg for at alle delene er helt tørre før du begynner å bruke apparatet.

Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall, skarpe eller slipende materialer, da disse skader non-stick-belegget på grillplaten.

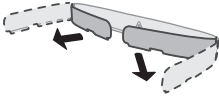
- 1 Plasser basen på en stabil og jevn overflate.



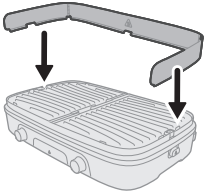
- 2 Fest grillplatene godt til bunnen.



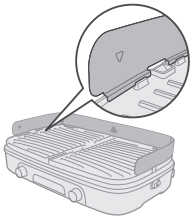
- 3 Fold ut sprutbeskyttelsen.



- 4 Fest sprutbeskyttelsen til basen



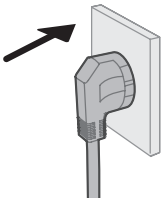
- 5 Sørg for at sprutbeskyttelsen sitter ordentlig før bruk.

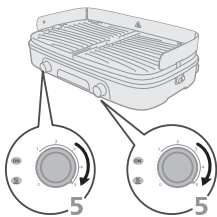


Bruke apparatet

Vanlig grilling – grilling med den ribbede siden

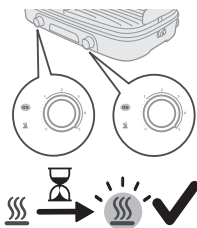
- 1 Rull ut strømledningen.
- 2 Sett støpselet i en jordnet stikkontakt.
- Indikatorlampen for kontakt **ON** tennes.





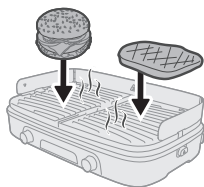
3 Still temperaturkontrollen til den innstillingen du vil grille på.

- Se tilberedningstabellen for en indikasjon på temperaturinnstilling og grilltid.



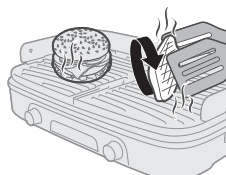
4 La apparatet forvarmes til indikatorlampen lyser.

- Apparatet er nå klar til bruk.



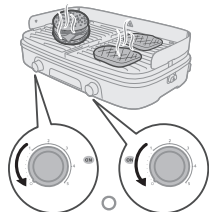
5 Sett ingrediensene på den varme grillplaten.

Merk: Når indikatorlampen slukkes under grilling, varmes apparatet opp igjen. Du kan fortsette å grille.



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.



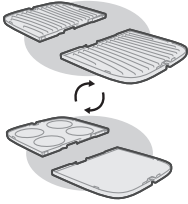
7 Når ingrediensene er ferdige etter din smak, tar du dem ut av grillplaten. Skru temperaturkontrollen tilbake til 0.

Advarsel: Ikke bruk metallredskaper til å fjerne ingrediensene fra grillplaten. Dette kan skade non-stick-overflaten.

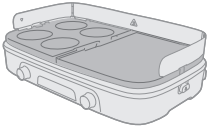
Advarsel: Ikke flytt eller transporter apparatet under bruk eller når det fortsatt er varmt.

Grilling av grønnsaker og pannekaker – grilling med den flate siden eller pannekakesiden

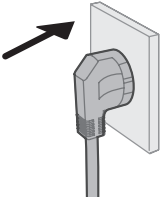
- 1 Ta av grillplatene fra basen
- 2 Snu grillplatene over til ønsket side.



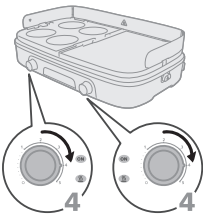
- 3 Sørg for at de sitter ordentlig før bruk.
- 4 Rull ut strømledningen.



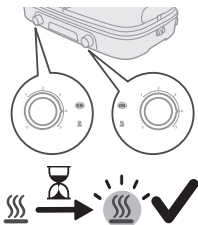
- 5 Sett støpselet i en jordnet stikkontakt.
 - Indikatorlampen for kontakt **ON** tennes.

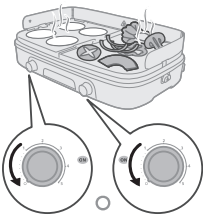
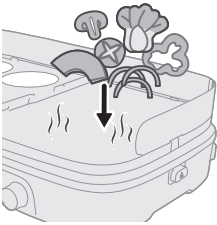
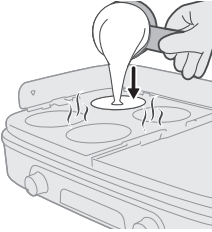


- 6 Sett temperaturkontrollen til innstilling 4.
 - Se tilberedningstabellen for en indikasjon på temperaturinnstilling og grilltid.



- 7 La apparatet forvarmes til indikatorlampen lyser.
 - Apparatet er nå klar til bruk.





8 Legg ingrediensene på den varme grillplaten.

Merk: Når indikatorlampen slukkes under grilling, varmes apparatet opp igjen. Du kan fortsette å grille.

9 Snu grønnsaksingrediensene eller pannekaken 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.

10 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.

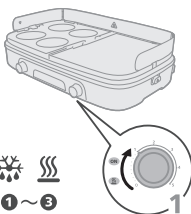
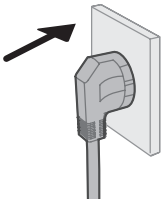
Advarsel: Ikke flytt eller transporter apparatet under bruk eller når det fortsatt er varmt.

Tining og oppvarming – grilling med den flate siden

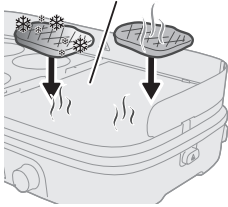
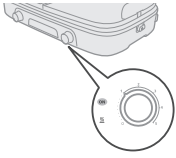
1 Rull ut strømledningen.

2 Sett støpselet i en jordet stikkontakt.

- Indikatorlampen for kontakt **ON** tennes.



3 Still temperaturkontrollen til innstilling 1/2 (tining) eller 2/3 (oppvarming).



4 La apparatet forvarmes til indikatorlampen lyser.

- 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.

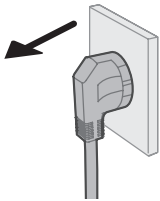
Matvaretabell

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	

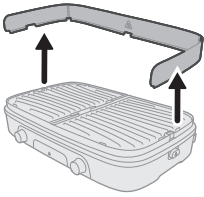
Rengjøring og vedlikehold

1 Koble fra apparatet.

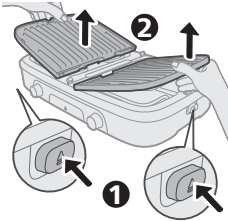


2 La apparatet og grillplaten avkjøles helt før du rengjør delene.





3 Fjern sprutbeskyttelsen.



4 Trykk på utkastknappen på den ene siden av grillen for å frigjøre én grillplate.

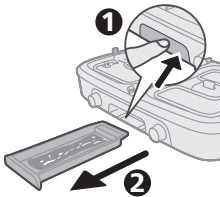
5 Løft den løsnede grillplaten forsiktig opp av bunnen.

6 Gjenta den samme prosessen ved å trykke på utkastknappen på den andre siden for å løsne den andre grillplaten.

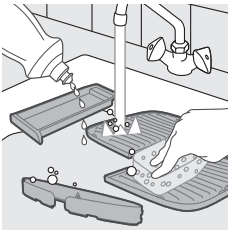
7 Løft og fjern den andre grillplaten fra bunnen.

8 Press overflødig fett og matrester på grillplaten ned i avrenningssporet med en slikkepott av tre eller silikon.

9 Bruk kjøkkenpapir til å fjerne eventuelt gjenværende fett og matrester fra grillplaten.

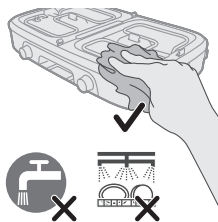


10 Fjern fett og matrester fra fettbrettet.



11 Rengjør grillplaten, sprutbeskyttelsen og fettbrettet under springen, om nødvendig med varmt vann, oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp (se rengjøringstabell).

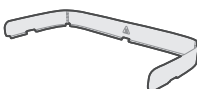
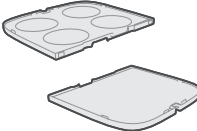
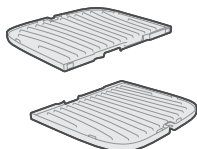
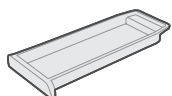
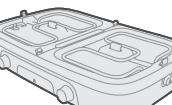
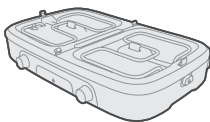
Merk: Hvis fett eller matrester har samlet seg på grillplaten, må du først legge grillplaten i bløt i varmt vann. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller skuresvampe til å rengjøre grillplaten.



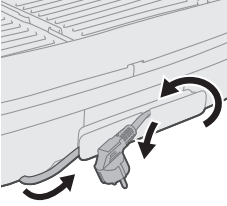
12 Rengjør basen med en fuktig klut.

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 Sett grillplaten i bunnen, og skyv fettbrettet inn i bunnen.
- 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.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Problemer med non-stick-belegget.	Non-stick-belegget flasser 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.
	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	255
Niebezpieczeństwo	255
Warning	255
Caution	256
Recykling	257
Gwarancja i pomoc techniczna	257
Informacje dotyczące ekologicznej konstrukcji	257
Wstęp	258
Opis ogólny	258
Przegląd panelu sterowania	259
Przed pierwszym użyciem	261
Przygotowanie przed użyciem	261
Zasady używania urządzenia	262
Standardowe grillowanie – na żebrowanej stronie płyty	262
Grillowanie warzyw i smażenie naleśników – gładka strona lub strona do naleśników	264
Rozmrażanie i odgrzewanie – grillowanie na płaskiej stronie	265
Tabela żywności	267
Czyszczenie i konserwacja	268
Przechowywanie	270
Rozwiązywanie problemów	271

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 jego 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 wyłącznika 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 kratki wyczyść odsłonięte elementy grzejne szmatką. Elementy nie mogą mieć kontaktu z wodą.

Recykling



Ten symbol oznacza, że produktów elektrycznych po okresie ich użytkowania, nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Użytkownik ma obowiązek oddać zużyty produkt do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Gwarancja i pomoc techniczna

Firma Versuni Netherlands B.V., z siedzibą zarejestrowaną pod adresem Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Holandia, udziela dwuletniej gwarancji na ten produkt po dacie zakupu (lub po dacie dostawy, jeśli przypada później). Gwarancją nie są objęte usterki będące następstwem niewłaściwego użytkowania lub niedostatecznej konserwacji. Nasza gwarancja nie ma wpływu na ustawowe prawa użytkownika jako konsumenta. Aby uzyskać więcej informacji, zamówić części zamienne lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową **home.id/support**.

Informacje dotyczące ekologicznej konstrukcji

Informacje dotyczące ekologicznej konstrukcji dla identyfikatora(-ów) modelu: HD6222

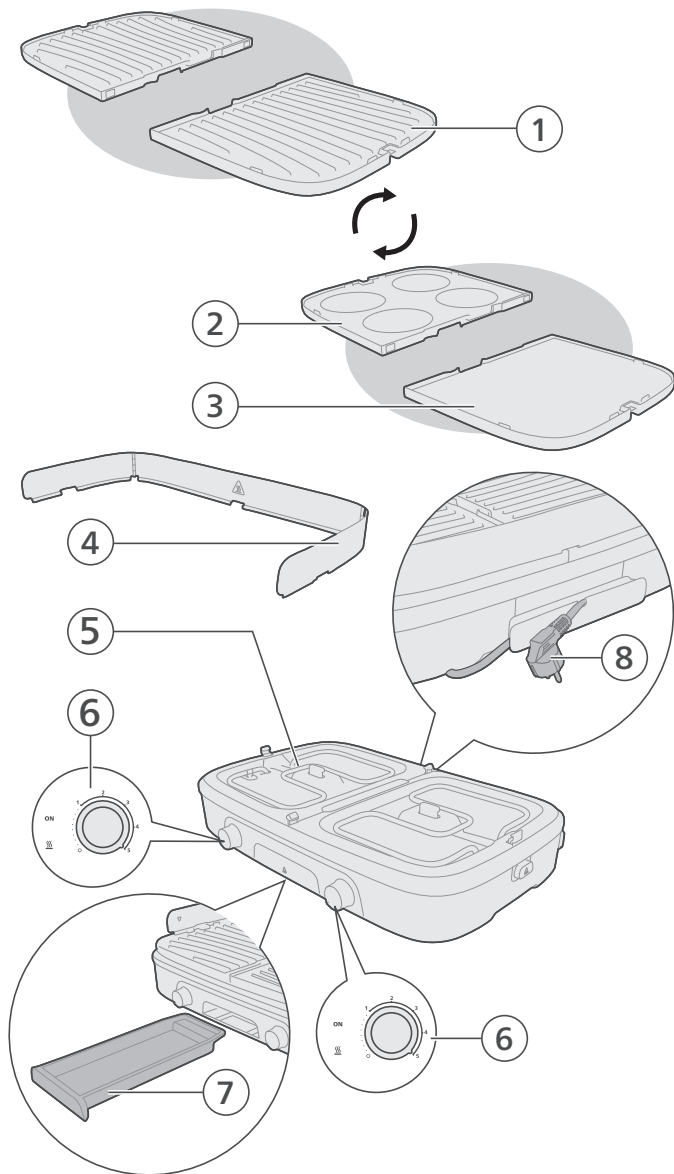
Opis	Symbol	Wartość	Jednostka
Pobór mocy w trybie wyłączenia	Wyl.	0,2	W
Pobór mocy w trybie czuwania	CZUW.	0,2	W
Okres przed automatycznym przełączeniem w tryb czuwania	CZUW.	-	min
Norma dla pomiaru wartości eksploatacyjnej	EN 50564:2011		
Dodatkowych informacji udzielają	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Holandia		
Urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu określone w ROZPORZĄDZENIU KOMISJI (UE) 2023/826.			

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 Dwustronna płyta grillowa (strona żebrowana)
- 2 Dwustronna płyta grillowa (strona do naleśników)
- 3 Dwustronna płyta grillowa (strona gładka)
- 4 Osłona przeciwrozpryskowa
- 5 Element grzejny
- 6 Regulacja temperatury i lampka kontrolna
- 7 Tacka na tłuszcz
- 8 Przewód sieciowy z wtyczką

Przegląd panelu sterowania



Panel sterowania – moc 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.

ON

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 – zalecane funkcje i składniki

Grupa 1 ikon referencyjnych (rozmrzanie / odgrzewanie)

1 ~ 3

Ikona ustawień mocy grillowania (1-3)

Oznacza, że zaleca się ustawienie 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 gładkiej płyty

Oznacza, że zaleca się użycie gładkiej strony płyty grillowej.

Podsumowa-
nie

Do rozmrażania lub odgrzewania jedzenia można użyć ustawień mocy grillowania z zakresu od 1 do 3 i gładkiej płyty.

Grupa 2 ikon
referencyjny-
ch (naleśniki
/ warzywa)

Opis

4

Ikona ustawień mocy grillowania 4

Oznacza, że zaleca się ustawienie mocy grillowania 4.



Ikona Naleśnik

Oznacza, że zaleca się smażenie naleśników na grillu.



Ikona Warzywa

Oznacza, że zaleca się grillowanie warzyw na grillu.



Ikona strony do naleśników

Oznacza, że zaleca się użycie strony do naleśników płyty grillowej.



Ikona gładkiej i żebrowanej płyty

Oznacza, że zaleca się użycie zarówno gładkiej, jak i żebrowanej strony płyty grillowej.

Podsumowa-
nie

Do smażenia naleśników można użyć ustawienia mocy grillowania 4 i strony do naleśników płyty grillowej.
Do grillowania warzyw można użyć ustawienia mocy grillowania gładkiej lub żebrowanej strony płyty grillowej.

Grupa 3 ikon
referencyjny-
ch (steki /
burgery)

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 żebrowanej płyty

Oznacza, że zaleca się użycie żebrowanej strony płyty grillowej.

Podsumowanie

Do grillowania steków lub burgerów można użyć ustawienia mocy grillowania 5 i żebrowanej płyty.

Panel sterowania (dodatkowe)



Naciśnij przycisk, 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.

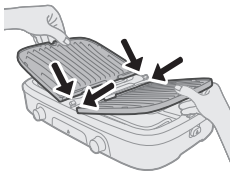
Przygotowanie przed użyciem

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia, które będą się stykały z żywnością (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

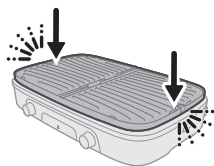
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy sprawdzić, czy wszystkie jego części są suche.

Nie używaj metalowych, ostrych ani ściernych przyborów kuchennych, ponieważ mogą one uszkodzić zapobiegającą przywieraniu powłokę płyty grillowej.

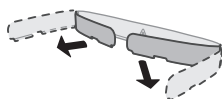
- 1 Ustaw bazę na stabilnej, poziomej i płaskiej powierzchni.



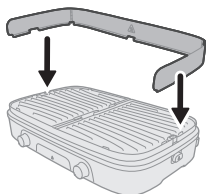
- 2** Mocno przymocuj płyty grillowe do podstawy.



- 3** Rozłóż osłonę przeciwrozpryskową.



- 4** Przymocuj osłonę przeciwrozpryskową do podstawy.



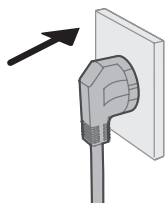
- 5** Przed użyciem upewnij się, że osłona przeciwrozpryskowa jest dobrze zamocowana.



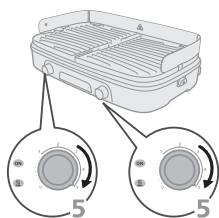
Zasady używania urządzenia

Standardowe grillowanie – na żebrowanej stronie płyty

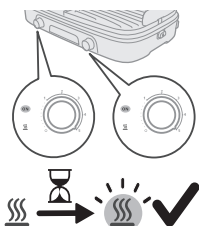
- 1** Rozwiń przewód zasilający.



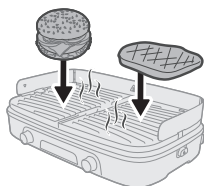
- 2 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Wskaźnik wtyczki **on** włączy się.



- 3 Ustaw regulator temperatury na wartość odpowiadającą temperaturze, w której chcesz grillować.
- W tabeli przygotowania potraw znajdziesz wskazówki dotyczące ustawienia temperatury i czasu grillowania.

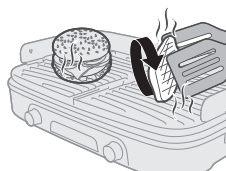


- 4 Pozostaw urządzenie do nagrzania się, aż zapali się dioda.
- Urządzenie jest gotowe do użytku.



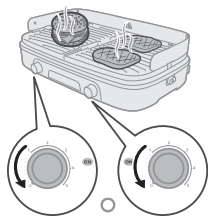
- 5 Umieść składniki na rozgrzanej płycie grillowej.

Uwaga: Gdy podczas grillowania zgaśnie lampka kontrolna, urządzenie ponownie się nagrzewa. Można po prostu kontynuować grillowanie.



- 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.

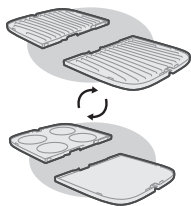


- 7 Gdy składniki będą już gotowe, należy je zdjąć z płyty grillowej. Ustaw regulator temperatury z powrotem na 0.

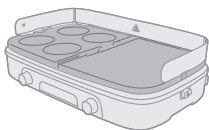
Uwaga: Nie używaj metalowych przyborów do zdejmowania składników z płyty grillowej. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni nieprzywierającej.

Uwaga: Nie przenoś ani nie transportuj urządzenia podczas użytkowania lub gdy jest jeszcze gorące.

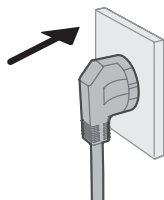
Grillowanie warzyw i smażenie naleśników – gładka strona lub strona do naleśników



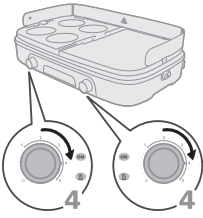
- 1 Odłączanie płyt grillowych od podstawy
- 2 Odwróć płyty grillowe na żadaną stronę.



- 3 Przed użyciem upewnij się, że są one prawidłowo zamocowane.
- 4 Rozwiń przewód zasilający.

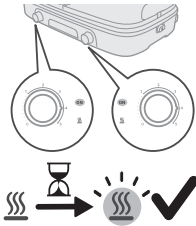


- 5 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Wskaźnik wtyczki **ON** włączy się.



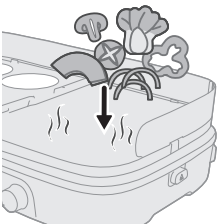
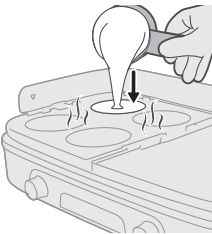
6 Ustaw regulator temperatury na pozycję 4.

- W tabeli przygotowania potraw znajdziesz wskazówki dotyczące ustawienia temperatury i czasu grillowania.



7 Pozostaw urządzenie do nagrzania się, aż zapali się dioda.

- Urządzenie jest gotowe do użytku.

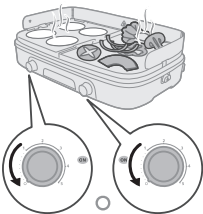


8 Umieść składniki na rozgrzanej płycie grillowej.

Uwaga: Gdy podczas grillowania zgaśnie lampka kontrolna, urządzenie ponownie się nagrzewa. Można po prostu kontynuować grillowanie.

9 Od czasu do czasu obracaj warzywa lub naleśniki 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.



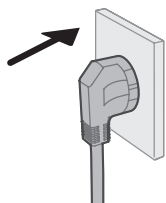
10 Gdy składniki będą już gotowe, należy je zdjąć z płyty grillowej. Ustaw regulator temperatury z powrotem na 0.

Uwaga: Nie używaj metalowych przyborów do zdejmowania składników z płyty grillowej. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni nieprzywierającej.

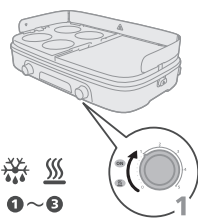
Uwaga: Nie przenoś ani nie transportuj urządzenia podczas użytkowania lub gdy jest jeszcze gorące.

Rozmrażanie i odgrzewanie – grillowanie na płaskiej stronie

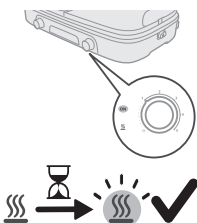
1 Rozwiń przewód zasilający.



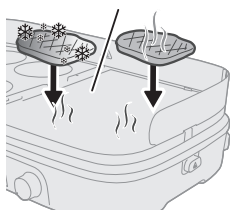
- 2 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Wskaźnik wtyczki **ON** włączy się.



- 3 Ustaw regulator temperatury na pozycję 1/2 (rozmarzanie) lub 2/3 (podgrzewanie).



- 4 Pozostaw urządzenie do nagrzania się, aż zapali się dioda.
- Urządzenie jest gotowe do użytku.



- 5 Umieść składniki na rozgrzanej płycie grillowej.

Uwaga: Gdy podczas grillowania zgaśnie lampka kontrolna, 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.

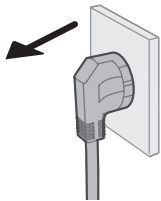
Uwaga: Nie przenoś ani nie transportuj urządzenia podczas użytkowania lub gdy jest jeszcze gorące.

Tabela żywności

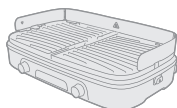
Kategoria	Przepis	Płyta grillowa	Ustawienie mocy grillowania (1-5)	Sugerowany czas przyrządzania (w minutach)
Wołowina	Stek wołowy	Płaska strona / żebrowana strona	5	13–15
	Eskalopki wołowe	Płaska strona / żebrowana strona	5	14–16
	Gruby burger wołowy	Płaska strona / żebrowana strona	5	14–16
Jagnięcina	Kotlet jagnięcy	Płaska strona / żebrowana strona	5	8–10
Wieprzowina	Kotlet wieprzowy	Płaska strona / żebrowana strona	5	8–10
Kurczak	Nóżka kurczaka	Płaska strona / żebrowana strona	5	30–35
	Skrzydółko z kurczaka	Płaska strona / żebrowana strona	5	25–30
Ryba	Filety rybne	Żebrowana strona	4–5	14–16
Krewetki	Krewetki	Żebrowana strona	5	8–10
Kebab	Kebab	Płaska strona / żebrowana strona	5	18–20
Hot dog	Hot dog	Płaska strona / żebrowana strona	5	16–18
Warzywa	Grzyby i pomidory	Żebrowana strona	4	10–12
	Cukinia i papryka	Żebrowana strona	4	10–12
Funkcja	Rozmrażanie	Żebrowana strona	1–2	
	Ponowne podgrzewanie	Płaska strona / żebrowana strona	2–3	

Czyszczenie i konserwacja

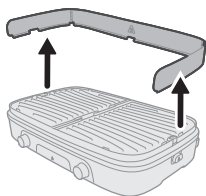
- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.



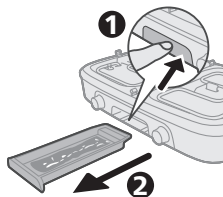
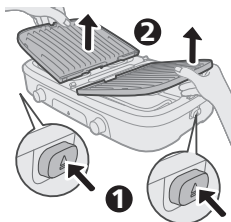
- 2 Urządzenie i płyta grillowa muszą całkowicie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.



- 3 Zdejmij osłonę przeciwrozpryskową.



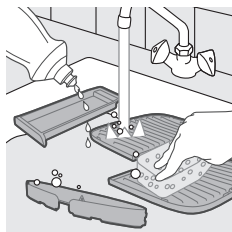
- 4 Naciśnij przycisk wysuwania po jednej stronie grilla, aby zwolnić jedną płytę grillową.
- 5 Ostrożnie podnieś zwolnioną płytę grillową z podstawy.
- 6 Powtórz tę samą czynność, naciskając przycisk wysuwania po drugiej stronie, aby zwolnić drugą płytę grillową.
- 7 Podnieś i wyjmij drugą płytę grillową z podstawy.
- 8 Zgarnij nadmiar tłuszczu i resztki jedzenia z płyty grillowej do rowka odprowadzającego za pomocą drewnianej lub silikonowej łopatkki.
- 9 Użyj papieru kuchennego, aby usunąć pozostałości tłuszczu i resztki jedzenia z płyty grillowej.



10 Usuń tłuszcz i resztki jedzenia z tacki na tłuszcz.

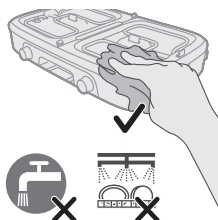


11 Umyj płytę grillową, osłonę przeciwrozpryskową i tackę na tłuszcz pod bieżącą wodą, w razie potrzeby używając ciepłej wody, płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki (patrz „Tabela czyszczenia”).



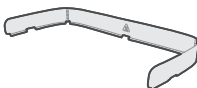
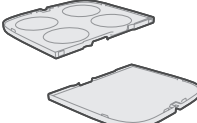
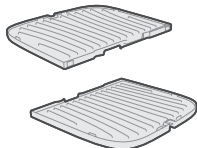
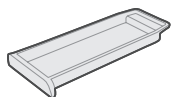
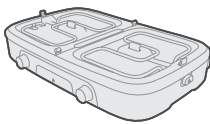
Uwaga: Jeśli na płycie grillowej osadził się tłuszcz lub pozostałości żywności należy ją najpierw namoczyć w gorącej wodzie. Nie należy używać żadnych ściernych środków czyszczących ani zmywaków do czyszczenia płyty grillowej.

12 Wyczyść podstawę wilgotną szmatką.

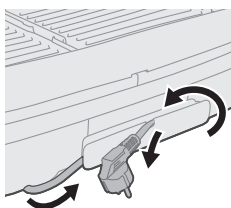


Niebezpieczeństwo: Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu w wodzie ani innym płynie.

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 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	273
Perigo	273
Warning	273
Caution	274
Reciclagem	275
Garantia e assistência	275
Informação de conceção ecológica	275
Introdução	276
Descrição geral	276
Visão geral do painel de controlo	277
Antes da primeira utilização	279
Preparação antes da utilização	279
Utilizar o aparelho	281
Grelhar normal – Grelhar com o lado nervurado	281
Grelhar legumes e panquecas – Grelhar com o lado plano ou o lado de panquecas	282
Descongelar e reaquecer – Grelhar com o lado plano	284
Tabela de alimentos	285
Limpeza e manutenção	286
Armazenamento	288
Resolução de problemas	289

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 antissalpícos de cozinha durante o funcionamento.
- Para evitar que o seu produto se estrague, nunca o utilize para fazer receitas flamê.
- 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.

Reciclagem



- Este símbolo significa que os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos comuns.
- Siga as normas do seu país para a recolha seletiva de produtos elétricos.

Garantia e assistência

A Versuni Netherlands B.V., registrada em Claude Debussylaan 88, 1082MD, Amsterdã, Países Baixos, oferece uma garantia de dois anos para este produto após data da compra (ou a data de entrega, se posterior). Esta garantia não é válida se o defeito for devido ao uso incorreto ou manutenção inadequada. Nossa garantia não afeta seus direitos legais como consumidor. Para obter mais informação sobre peças de reposição, ou para invocar a garantia, visite nosso site home.id/support

Informação de concepção ecológica

Informação de concepção ecológica para identificador(es) do modelo: HD6222

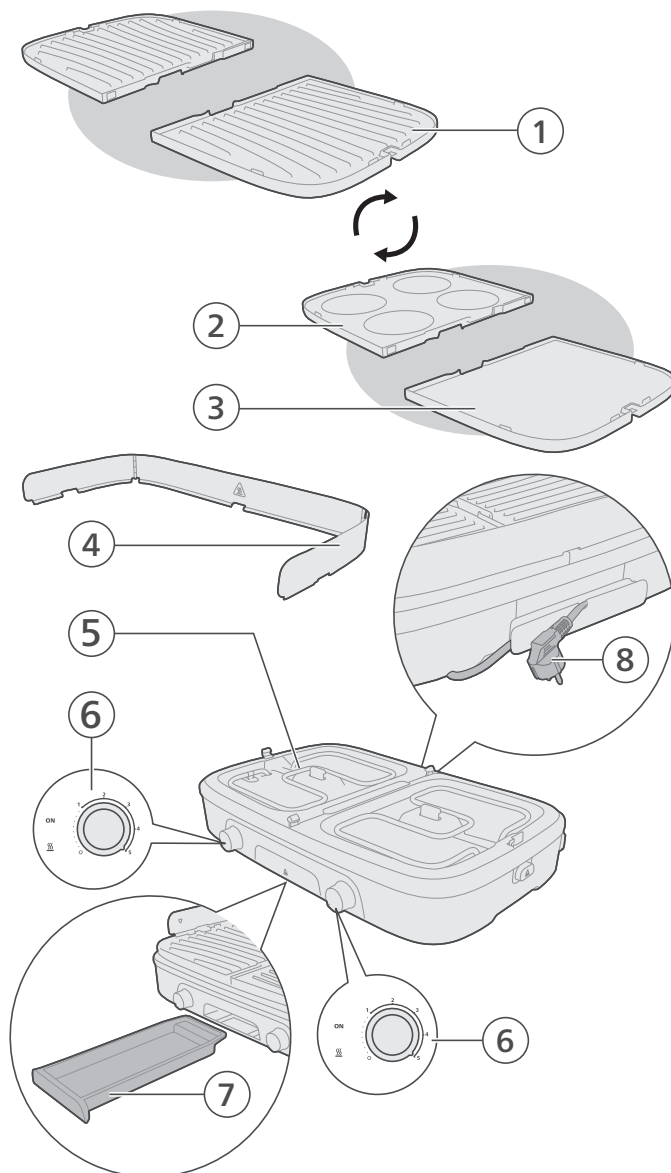
Designação	Símbolo	Valor	Unidade
Consumo de energia quando desligado	P _{off}	0,2	W
Consumo de energia em modo de espera	P _{sb}	0,2	W
Período antes de entrar automaticamente no modo de espera	T _{sb}	-	Min.
Norma de medição para o valor de serviço	EN 50564:2011		
Informações de contacto para obter mais informações	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Países Baixos		
O aparelho está em conformidade com os requisitos de conceção ecológica do REGULAMENTO DA COMISSÃO (UE) 2023/826.			

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 Placa para grelhar de dupla face (lado nervurado)
- 2 Placa para grelhar de dupla face (lado para panquecas)
- 3 Placa para grelhar de dupla face (lado plano)
- 4 Proteção contra salpicos
- 5 Resistência
- 6 Luz indicadora e controlos de temperatura
- 7 Tabuleiro para recolha da gordura
- 8 Cabo de alimentação e ficha

Visão geral do painel de controlo



Painel de controlo – 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.

ON

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 – 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 (panqueca/legume)

Designação

4

Ícone de regulação de potência para grelhar 4

Indica que é recomendada a regulação de potência para grelhar 4.



Ícone de panqueca

Indica que o grelhador é recomendado para grelhar panquecas.



Ícone de legumes

Indica que o grelhador é recomendado para grelhar legumes.



Ícone de placa lateral para panquecas

Indica que é recomendada a utilização da placa lateral para panquecas.



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 panquecas, pode utilizar a regulação de potência para grelhar 4 e confeccionar com o lado de panquecas da placa para grelhar.
Para grelhar legumes, 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/hambúrguer)

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 cozinhar 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.

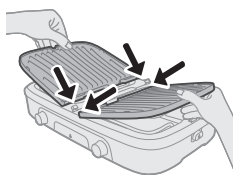
Preparação antes da utilização

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").

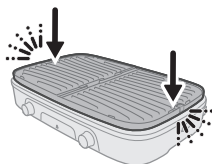
Assegure-se de que as peças estão completamente secas antes de começar a utilizar o aparelho.

não utilize utensílios de cozinha de metal, afiados ou abrasivos, pois estes danificam o revestimento antiaderente da placa para grelhar.

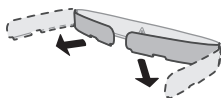
- 1 Coloque a base numa superfície estável e plana.



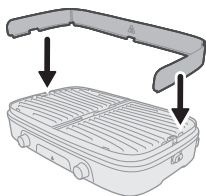
2 Coloque as placas para grelhar de forma segura na base.



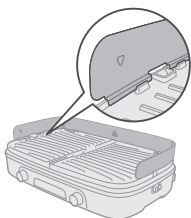
3 Abra a proteção contra salpicos.



4 Coloque a proteção contra salpicos na base



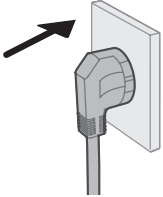
5 Certifique-se de que a proteção contra salpicos está bem fixa no devido lugar antes de utilizar.



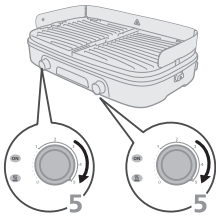
Utilizar o aparelho

Grelhar normal – Grelhar com o lado nervurado

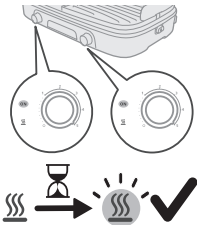
- 1 Desenrole o cabo de alimentação.
- 2 Ligue a ficha a uma tomada com terra.
 - A luz indicadora da ficha **ON** acende-se.



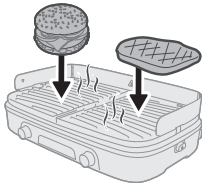
- 3 Regule o controlo da temperatura para a regulação na qual deseja grelhar.
 - Consulte a tabela de preparação de alimentos para obter uma indicação da regulação da temperatura e do tempo para grelhar.



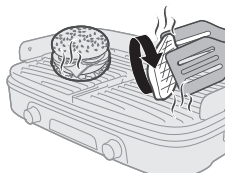
- 4 Deixe o aparelho pré-aquecer até a luz indicadora acender.
 - O aparelho está agora pronto a ser utilizado.



- 5 Coloque os ingredientes na placa para grelhar quente.

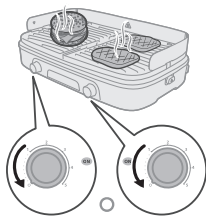


Notas: quando a luz indicadora se apagar durante a preparação, o aparelho está a aquecer novamente. Pode continuar a grelhar.



- 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.

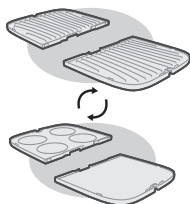


- 7 Quando os ingredientes estiverem no ponto desejado, retire-os da placa para grelhar. Rode o controlo da temperatura novamente para 0.

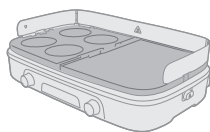
Cuidado: não utilize utensílios metálicos para remover os ingredientes da placa para grelhar. Isto pode danificar a superfície antiaderente.

Cuidado: não mova nem transporte o aparelho durante a utilização ou quando este ainda estiver quente.

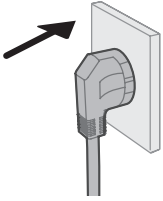
Grelhar legumes e panquecas – Grelhar com o lado plano ou o lado de panquecas



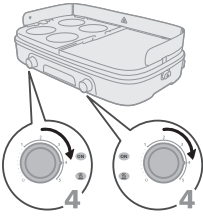
- 1 Retire as placas para grelhar da base
- 2 Vire as placas para grelhar para o lado pretendido.



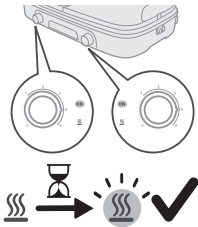
- 3 Certifique-se de que estão bem fixas antes de as utilizar.
- 4 Desenrole o cabo de alimentação.



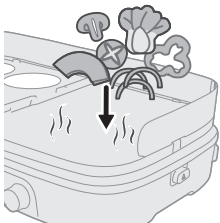
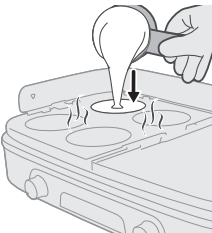
- 5 Ligue a ficha a uma tomada com terra.
- A luz indicadora da ficha **ON** acende-se.



- 6 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.



- 7 Deixe o aparelho pré-aquecer até a luz indicadora acender.
- O aparelho está agora pronto a ser utilizado.

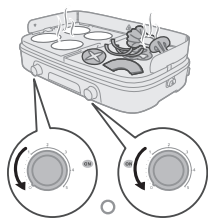


- 8 Coloque os ingredientes na placa para grelhar quente.

Notas: quando a luz indicadora se apagar durante a preparação, o aparelho está a aquecer novamente. Pode continuar a grelhar.

- 9 Vire os vegetais ou as panquecas 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.



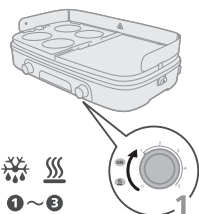
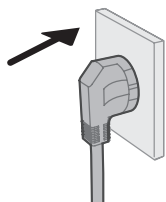
- 10** Quando os ingredientes estiverem no ponto desejado, retire-os da placa para grelhar. Rode o controlo da temperatura novamente para 0.

Cuidado: não utilize utensílios metálicos para remover os ingredientes da placa para grelhar. Isto pode danificar a superfície antiaderente.

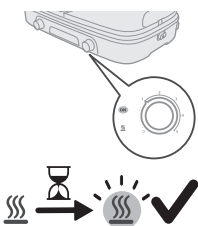
Cuidado: não mova nem transporte o aparelho durante a utilização ou quando este ainda estiver quente.

Descongelar e reaquecer – Grelhar com o lado plano

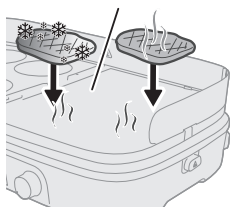
- 1** Desenrole o cabo de alimentação.
- 2** Ligue a ficha a uma tomada com terra.
- A luz indicadora da ficha **ON** acende-se.



- 3** Regule o controlo da temperatura para a regulação 1/2 (descongelar) ou 2/3 (reaquecer).



- 4** Deixe o aparelho pré-aquecer até a luz indicadora acender.
- O aparelho está agora pronto a ser utilizado.



- 5** Coloque os ingredientes na placa para grelhar quente.

Notas: quando a luz indicadora se apagar 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.

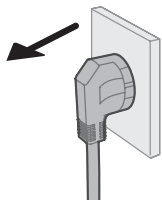
Tabela de alimentos

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

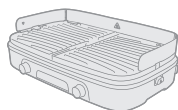
Função	Descongelar	Lado nervurado	1–2
	Aquecer	Lado plano/lado nervurado	2–3

Limpeza e manutenção

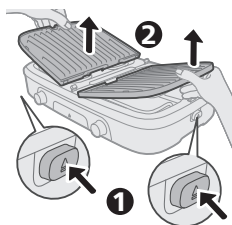
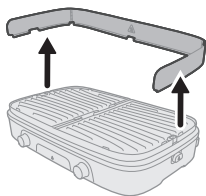
- 1 Desligue o aparelho da tomada elétrica.



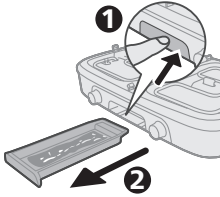
- 2 Deixe o aparelho e a placa para grelhar arrefecerem completamente antes de começar a limpar.



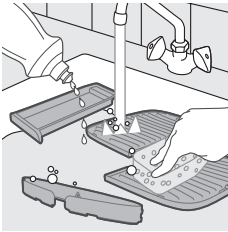
- 3 Remova a proteção contra salpicos.



- 4 Prima o botão de ejeção num dos lados do grelhador para soltar uma placa para grelhar.
- 5 Levante cuidadosamente a placa para grelhar solta da base.
- 6 Repita o mesmo processo premindo o botão de ejeção no outro lado para soltar a segunda placa para grelhar.
- 7 Levante e retire a outra placa para grelhar da base.
- 8 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.
- 9 Utilize papel de cozinha para remover qualquer gordura restante e resíduos de alimentos da placa para grelhar.

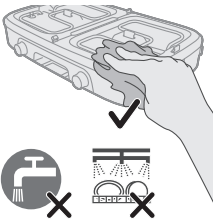


- 10** Retire a gordura e os resíduos de alimentos do tabuleiro de recolha de gordura.



- 11** Limpe a placa para grelhar, a proteção contra salpicos e o tabuleiro de recolha de gordura em água corrente. Se necessário, utilize água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva (consulte "Tabela de limpeza").

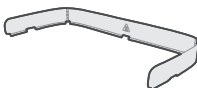
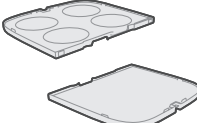
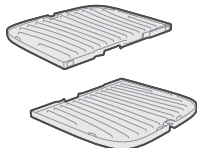
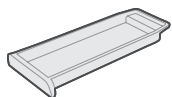
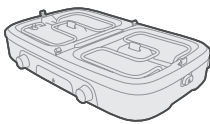
Notas: se houver gordura ou resíduos de alimentos incrustados na placa para grelhar, primeiro deixe a placa em água quente. Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem esfregões para limpar a placa para grelhar.



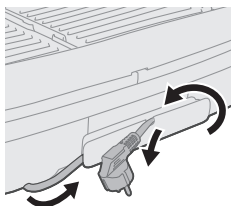
- 12** Limpe a base com um pano húmido.

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 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	291
Pericol	291
Avertisment	291
Atenție	292
Reciclarea	293
Garanție și asistență	293
Informații privind proiectarea ecologică	293
Introducere	293
Descriere generală	294
Prezentarea panoului de control	295
Înainte de prima utilizare	297
Pregătiri înainte de utilizare	297
Utilizarea aparatului	299
Grătar obișnuit – Frigere pe partea striată	299
Legume și clătite la grătar – Frigere pe partea plată sau partea pentru clătite	300
Decongelare și reîncălzire – Frigere pe partea plată	302
Tabelul de alimente	303
Curățarea și întreținerea	304
Depozitarea	306
Depanare	307

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.

Reciclarea



- Acest simbol înseamnă că produsele electrice nu pot fi eliminate împreună cu gunoiul menajer.
- Urmează regulile din țara ta pentru colectarea separată a produselor electrice.

Garanție și asistență

Versuni Netherlands B.V., înregistrată la Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, oferă pentru acest produs o garanție de doi ani de la data achiziției (sau data livrării, dacă aceasta este ulterioară). Garanția nu este valabilă dacă un defect este cauzat de utilizarea incorectă sau de întreținerea necorespunzătoare. Garanția noastră nu afectează drepturile dvs. legale în calitate de consumator. Pentru mai multe informații, pentru piese de schimb sau pentru invocarea garanției, vizitați site-ul nostru web home.id/support.

Informații privind proiectarea ecologică

Informații privind proiectarea ecologică pentru identificatorul (identificatorii) modelului: HD6222

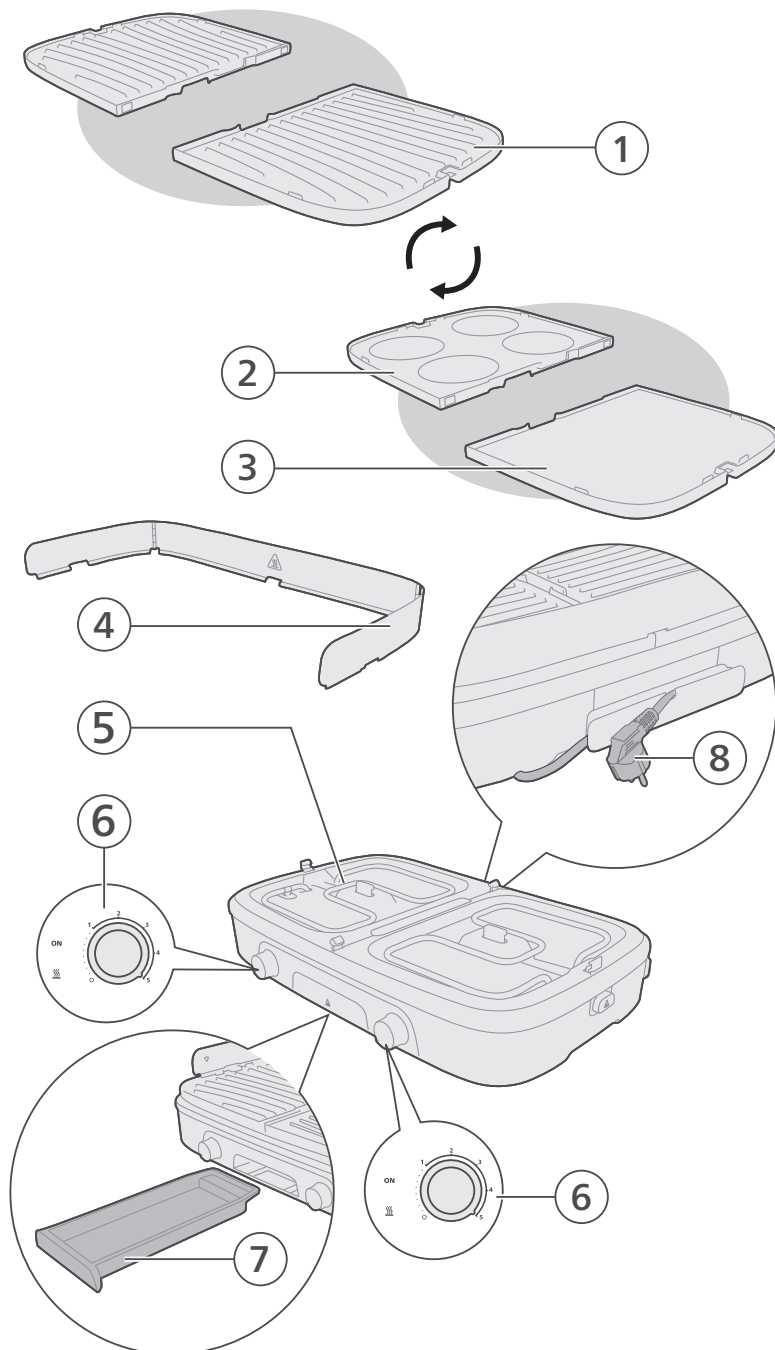
Descriere	Simbol	Valoare	Unitate
Consum de energie în modul oprit	P _{off}	0,2	W
Consum de energie în modul standby	P _{sb}	0,2	W
Perioada înainte de comutarea automată în modul standby	T _{sb}	-	min
Standardul de măsurare pentru valoarea de uz	EN 50564:2011		
Detalii de contact pentru obținerea mai multor informații	DAP B.V. Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Țările de Jos		
Aparatul respectă cerințele de proiectare ecologică ale REGULAMENTUL COMISIEI (UE) 2023/826.			

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 Plită de frigere cu două fețe (partea striată)
- 2 Plită de frigere cu două fețe (partea pentru clătite)
- 3 Plită de frigere cu două fețe (partea plată)
- 4 Apărătoare împotriva stropirii
- 5 Element de încălzire
- 6 Comenzi de temperatură și led indicator
- 7 Tavă pentru grăsime
- 8 Cablu de alimentare și ștecăr

Prezentarea panoului de control



Panoul de control – 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.

ON

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 – 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 (clătite/legume)

Descriere

4

Pictograma setării de putere de frigere 4

Indică faptul că este recomandată setarea de putere de frigere 4.



Pictograma pentru clătite

Indică faptul că grătarul este recomandat pentru prepararea clătitelor.



Pictograma pentru legume

Indică faptul că grătarul este recomandat pentru prepararea legumelor la grătar.



Pictograma placă pentru clătite

Indică faptul că se recomandă utilizarea părții pentru clătite a plitei.



Pictograma placă plată și placă striată

Indică faptul că se recomandă utilizarea părții plate și a părții striate a plitei.

Rezumat

Pentru prepararea clătitelor, poți folosi setarea de putere de frigere 4 și poți găti cu partea pentru clătite a plitei.
Pentru 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.

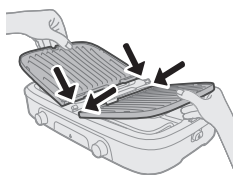
Pregătiri înainte de utilizare

Înainte de prima utilizare a aparatului, curăță bine toate componentele care intră în contact cu alimentele (a se vedea capitolul „Curățarea și întreținerea”).

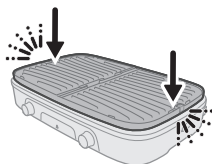
Asigură-te că toate piesele sunt complet uscate înainte de a utiliza aparatul.

Nu utiliza ustensile de bucătărie metalice, ascuțite sau abrazive, deoarece acestea deteriorează stratul antiaderent al plitei de frigere.

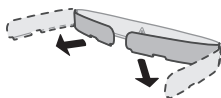
- 1 Poziționează baza pe o suprafață stabilă și plană.



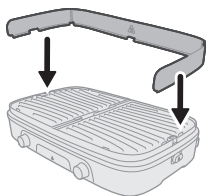
2 Atașează bine plăcile de frigere pe bază.



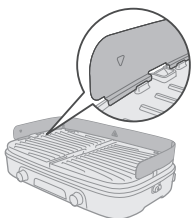
3 Deschide apărătoarea împotriva stropirii.



4 Atașează apărătoarea împotriva stropirii de bază



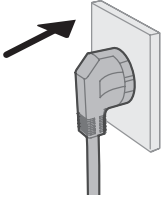
5 Asigură-te că apărătoarea împotriva stropirii este fixată bine în poziție înainte de utilizare.



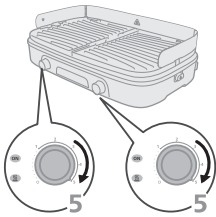
Utilizarea aparatului

Grătar obișnuit – Frigere pe partea striată

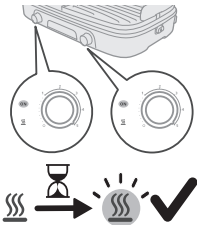
- 1 Desfășoară cablul de alimentare.
- 2 Introdu ștecărul în priza de perete cu împănântare.
 - Se aprinde indicatorul luminos de conectare la priză **ON**.



- 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.

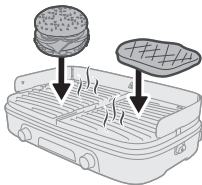


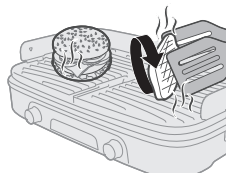
- 4 Lasă aparatul să se preîncălzească până când ledul indicator se aprinde.
 - În acest moment, aparatul poate fi utilizat.



- 5 Pune ingredientele pe plita de frigere fierbinte.

Notă: Când ledul indicator se stinge în timpul frigerii, aparatul se încălzește din nou. Poți continua frigerea.





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.

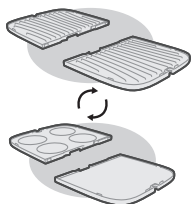


7 Când ingredientele sunt gătite pe gustul tău, îndepărtează-le de pe plita de frigere. Rotește butonul de temperatură înapoi la 0.

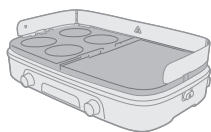
Atenție: Nu utiliza ustensile metalice pentru a îndepărta ingredientele de pe plită. Acest lucru poate deteriora suprafața antiaderentă.

Atenție: Nu deplasa și nu transporta aparatul în timpul utilizării sau dacă este încă fierbinte.

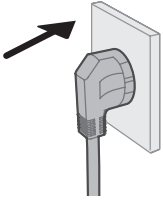
Legume și clătite la grătar – Frigere pe partea plată sau partea pentru clătite



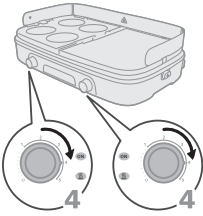
- 1 Detașează plăcile de frigere de la bază
- 2 Întoarce plăcile de frigere pe partea dorită.



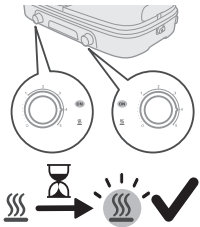
- 3 Asigură-te că acestea sunt reatașate în siguranță înainte de utilizare.
- 4 Desfășoară cablul de alimentare.



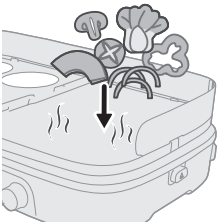
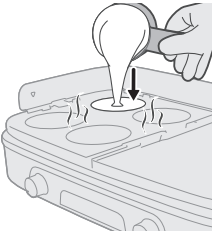
- 5 Introdu ștecărul în priza de perete cu împământare.
- Se aprinde indicatorul luminos de conectare la priză **ON**.



- 6 Setează butonul temperaturii la setarea 4.
- Consultă tabelul de preparare a alimentelor pentru indicații privind setarea temperaturii și timpul de frigere.



- 7 Lasă aparatul să se preîncălzească până când ledul indicator se aprinde.
- În acest moment, aparatul poate fi utilizat.

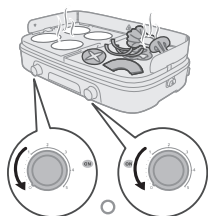


- 8 Pune ingredientele pe plita fierbinte.

Notă: Când ledul indicator se stinge în timpul frigerii, aparatul se încălzește din nou. Poți continua frigerea.

- 9 Întoarce din când în când legumele sau clătita pe plită.

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.



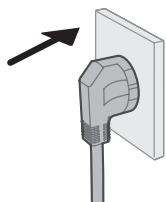
10 Când ingredientele sunt gătite pe gustul tău, îndepărtează-le de pe plita de frigere. Rotește butonul de temperatură înapoi la 0.

Atenție: Nu utiliza ustensile metalice pentru a îndepărta ingredientele de pe plită. Acest lucru poate deteriora suprafața antiaderentă.

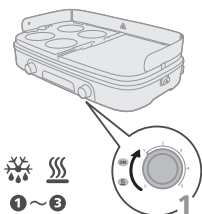
Atenție: Nu deplasa și nu transporta aparatul în timpul utilizării sau dacă este încă fierbinte.

Decongelare și reîncălzire – Frigere pe partea plată

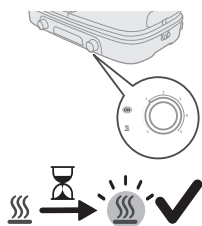
- 1 Desfășoară cablul de alimentare.
- 2 Introdu ștecărul în priza de perete cu împănțare.
 - Se aprinde indicatorul luminos de conectare la priză **ON**.



- 3 Setează butonul de temperatură la setarea 1/2 (dezghețare) sau 2/3 (reîncălzire).



- 4 Lasă aparatul să se preîncălzească până când ledul indicator se aprinde.
 - În acest moment, aparatul poate fi utilizat.

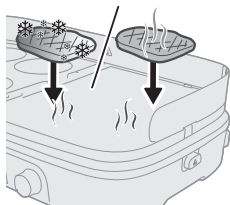


- 5 Pune ingredientele pe plita de frigere fierbinte.

Notă: Când ledul indicator se stinge 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.

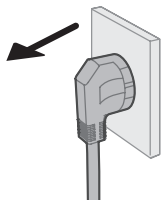
Tabelul de alimente

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

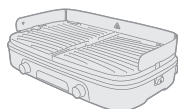
Funcție	Decongelare	Partea striată	1-2
	Reîncălzire	Partea plată/parte striată	2-3

Curățarea și întreținerea

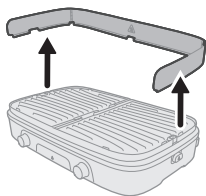
- 1 Scoate aparatul din priză.



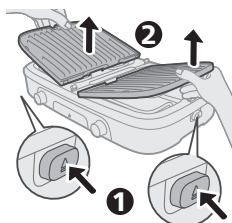
- 2 Lasă aparatul și plita de frigere să se răcească complet înainte de a începe curățarea.

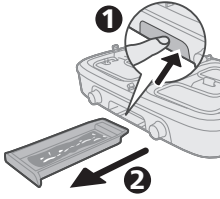


- 3 Scoate apărătoarea împotriva stropirii.

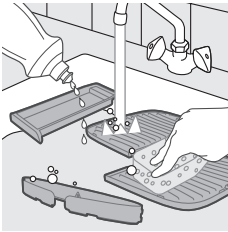


- 4 Apasă butonul de scoatere de pe partea laterală a grătarului pentru a elibera o placă de frigere.
- 5 Ridică cu grijă placa eliberată de pe bază.
- 6 Repetă același proces apăsând butonul de scoatere de pe cealaltă parte pentru a elibera a doua placă de frigere.
- 7 Ridică și scoate cealaltă placă de frigere de pe bază.
- 8 Împinge excesul de grăsime și reziduurile de alimente de pe plită în canelura de drenaj cu o spatulă din lemn sau silicon.
- 9 Utilizează hârtie de bucătărie pentru a îndepărta grăsimea și reziduurile de alimente rămase pe plită.



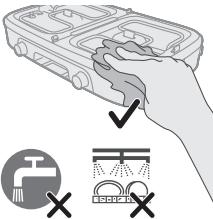


10 Îndepărtează grăsimea și reziduurile alimentare din tava pentru grăsime.



11 Curăță plita de frigere, apărătoarea împotriva stropirii și tava pentru grăsime sub jet de apă, dacă este necesar, cu apă caldă, detergent lichid de vase și un burete neabraziv (consultă „Tabelul de curățare”).

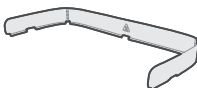
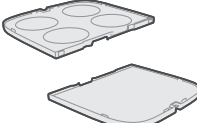
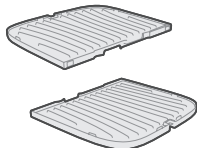
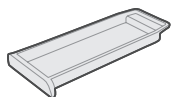
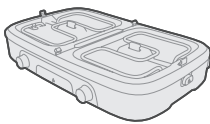
Notă: Dacă pe plită s-au întărit grăsimea sau reziduurile de alimente, înmoaie mai întâi plita în apă fierbinte. Nu utiliza agenți de curățare abrazivi sau agenți de curățare pentru a curăța plita.



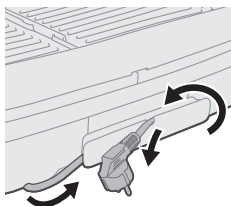
12 Curăță baza cu o cârpă umedă.

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 Pune plita de frigere pe bază și introdu 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.
	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.	Întrerupe 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 zgârierea stratului antiaderent.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	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	309
Rrezik	309
Paralajmërim	309
Kujdes	310
Riciklimi	311
Garancia dhe mbështetja	311
Informacioni i EcoDesign	311
Hyrje	311
Përshkrim i përgjithshëm	312
Përmbledhja e panelit të komandave	313
Përpara përdorimit të parë	315
Përgatitjes përpara përdorimit	315
Përdorimi i pajisjes	317
Pjekje e zakonshme në skarë - Pjekje në skarë me anën e ribatinuar	317
Pjekje në skarë me perime dhe petulla - Pjekje në skarë me anën e sheshtë ose me anë e petullave	318
Shkrija dhe ringrohja - Pjekja në skarë me anën e sheshtë	320
Tryeza e ushqimit	321
Pastrimi dhe mirëmbajtja	322
Vendruajtja	324
Zgjidhja e problemeve	325

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 rrëzimin.
- 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 lirit 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.

Riciklimi



- Ky simbol do të thotë se produktet elektrike nuk duhet të hidhen me mbeturinat normale të shtëpisë.
- Ndiqni rregullat shtetërore për grumbullimin e veçuar të produkteve elektrike.

Garancia dhe mbështetja

Versuni Netherlands B.V., e regjistruar në adresën Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, ofron një garanci dy vjeçare për këtë produkt pas datës së blerjes (ose datës së dërgesës, nëse është më vonë). Garancia nuk është e vlefshme nëse një defekt shkaktohet për shkak të përdorimit të gabuar ose mosmirëmbajtjes. Garancia jonë nuk ndikon të drejtat tuaja ligjore si konsumator, sipas ligjit. Për më shumë informacion, për pjesë këmbimi ose për të shfaqur garancinë, vizitoni faqen tonë të internetit **home.id/support**.

Informacioni i EcoDesign

Informacioni i EcoDesign për modelin me identifikues: HD6222

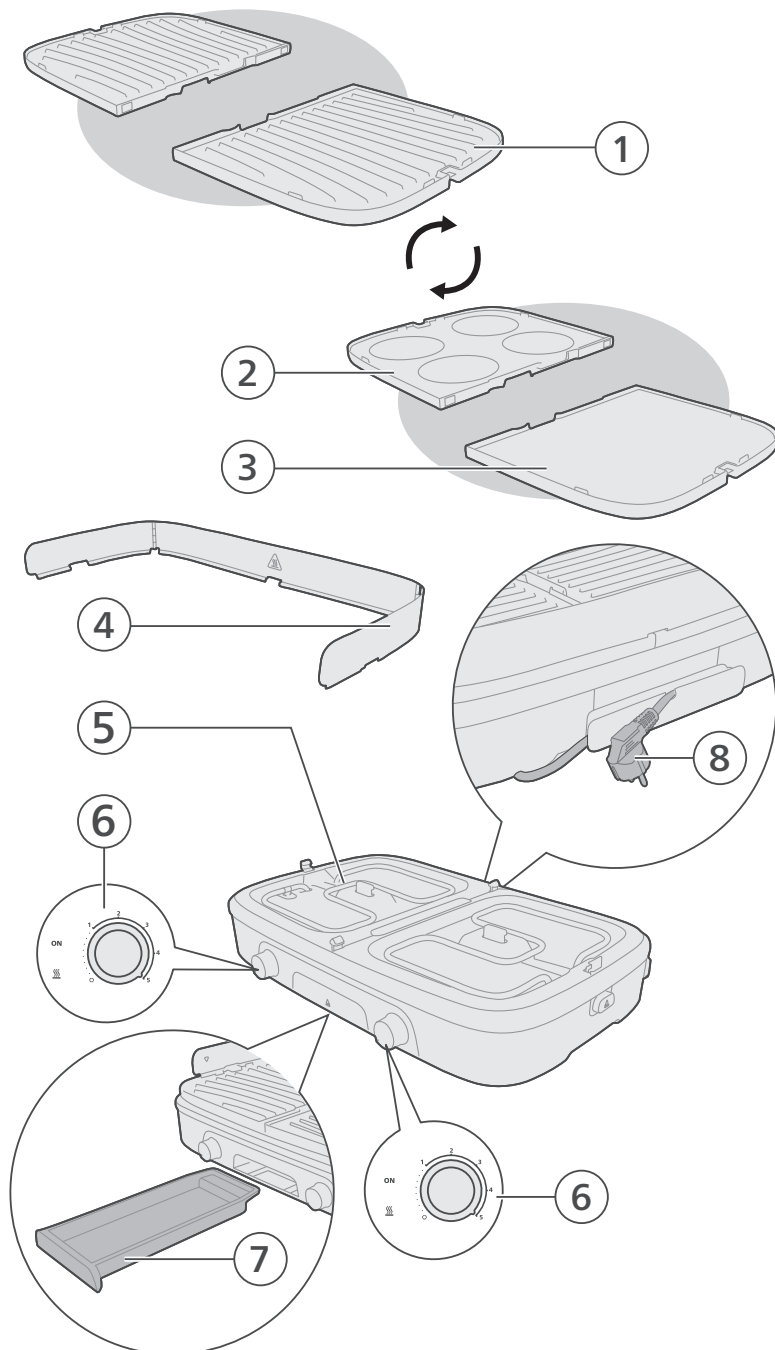
Përshkrimi	Simboli	Vlera	Njësia
Konsumi i energjisë në modalitetin fikur	P_{off}	0.2	W
Konsumi e energjisë në modalitet pasiv	P_{sb}	0.2	W
Periudha para kalimit automatik në modalitetin pasiv	T_{sb}	-	Min
Standari i matjes për vlerën e servisit	EN 50564:2011		
Detajet e kontaktit për të marrë informacion të mëtejshëm	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Pajisja pajtohet me kërkesat e projektimit ekologjik të RREGULLORES SË KOMISIONIT (BE) 2023/826.			

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 Pllaka dyanëshe e pjekjes (ana e ribatinuar)
- 2 Pllaka dyanëshe e pjekjes (ana e petullave)
- 3 Pllaka dyanëshe e pjekjes (ana e rrafshët)
- 4 Mbrojtësja e spërkatjes
- 5 Rezistencë
- 6 Çelësat e temperaturës dhe drita treguese
- 7 Sirtari i yndyrës
- 8 Kordoni elektrik dhe spina

Përmbledhja e panelit të komandave



Paneli i kontrollit - Energjia dhe funksionet bazë



Dorezë kontrolli e temperaturës me cilësime të fuqisë së pjekjes në skarë

Përdorni butonin 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.

ON

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 - funksionet dhe përbërësit e rekomanduar

Grupi i ikonave të referencës së shpejtë 1 (Shkrirje/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 gatواني me pjatën e sheshtë.

Grupi i ikonave të referencës së shpejtë 2 (Petulla/perime)

Përshkrimi

4

Ikona e cilësimit të fuqisë së pjekjes në skarë 4

Tregon se rekomandohet fuqia e pjekjes në skarë 4.



Ikona e petullave

Tregon që skara rekomandohet për pjekjen e petullave.



Ikona e perimeve

Tregon që skara rekomandohet për pjekjen e perimeve në skarë.



Ikona e pjatës anësore të petullave

Tregon se rekomandohet përdorimi i anës së petullave të pjatës së pjekjes.



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 petulla në skarë, mund të përdorni fuqinë e skarës 4 dhe të gatواني me anën e petullave të pjatës së pjekjes.
Për të pjekur perime në skarë, mund të përdorni fuqinë 4 të skarës dhe të gatواني 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 gatvani 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.

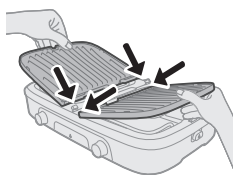
Përgatitjes përpara përdorimit

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").

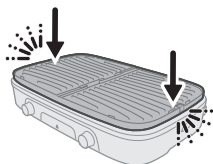
Sigurohuni që të gjitha pjesët janë plotësisht të thata përpara se të filloni përdorimin e pajisjes.

Mos përdorni në kuzhinë metalike, të mprehta apo gërryese, pasi dëmtojnë shtresën jongjitëse të pllakës së pjekjes.

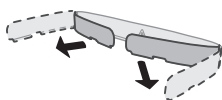
- 1 Vendoseni bazën në një sipërfaqe të qëndrueshme dhe të sheshtë.



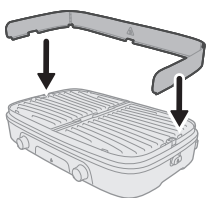
2 Vendosi mirë pllakat e pjekjes në bazë.



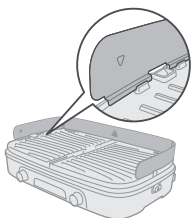
3 Hapni mbrojtësen e spërkatjes.



4 Vendosi mbrojtësen e spërkatjes në bazë

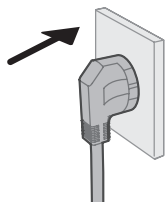


5 Sigurohuni që mbrojtësja e spërkatjes të jetë fiksuar mirë përpara përdorimit.

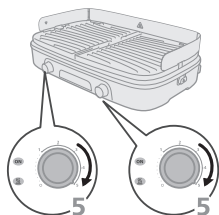


Përdorimi i pajisjes

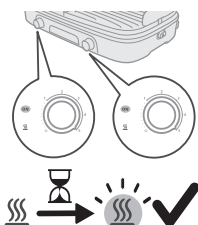
Pjekje e zakonshme në skarë - Pjekje në skarë me anën e ribatinuar



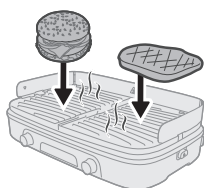
- 1 Shpësthillni kordonin kryesor.
 - 2 Futni sërish spinën elektrike një prizë të tokëzuar.
- Drita treguese e prizës **ON** ndizet.



- 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.

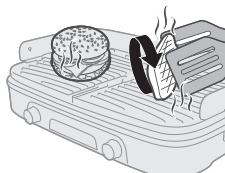


- 4 Lëreni pajisjen të nxehet paraprakisht derisa drita treguese të ndizet.
- Pajisja tani është gati për përdorim.



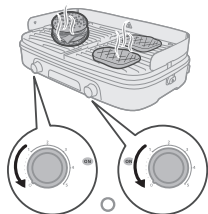
- 5 Vendosni përbërësit në pllakën e nxehtë të pjekjes.

Shënim: Kur drita treguese fiket gjatë pjekjes, pajisja nxehet sërish. Thjesht mund të vazhdoni pjekjen.



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.

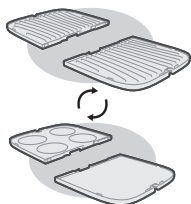


7 Kur përbërësit piquen sipas shijes suaj, hiqini nga pllaka e pjekjes. Kthejeni mbrapsht çelësin e temperaturës në 0.

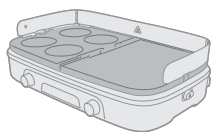
Kujdes: Mos përdorni enë metalike për të hequr përbërësit nga pllaka e pjekjes. Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen jongjitëse.

Kujdes: Mos e lëvizni apo transportoni pajisjen gjatë përdorimit ose kur është ende e nxehtë.

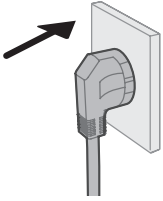
Pjekje në skarë me perime dhe petulla - Pjekje në skarë me anën e sheshtë ose me anë e petullave



- 1** Shkëputni pllakat e pjekjes nga baza
- 2** Kthejini pllakat e pjekjes në anën e dëshiruar.

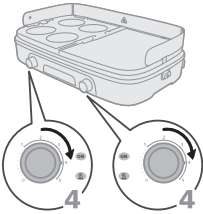


- 3** Sigurohuni që të rivendosen mirë përpara përdorimit.
- 4** Shpësthillni kordonin kryesor.



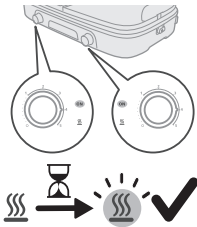
5 Futni sërish spinën elektrike një prizë të tokëzuar.

- Drita treguese e prizës **ON** ndizet.



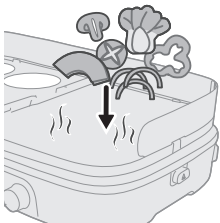
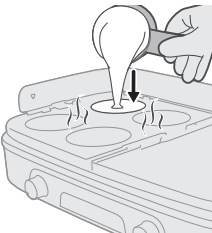
6 Caktoni çelësin e temperaturës në cilësimin 4.

- Shihni tabelën e përgatitjes së ushqimit për një tregues mbi cilësimin e temperaturës dhe kohën e pjekjes.



7 Lëreni pajisjen të nxeht paraprakisht derisa drita treguese të ndizet.

- Pajisja tani është gati për përdorim.

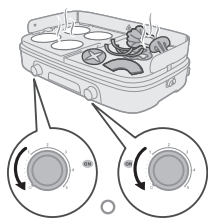


8 Vendosini përbërësit në pllakën e nxehtë të pjekjes.

Shënim: Kur drita treguese fiket gjatë pjekjes, pajisja nxeht sërish. Thjesht mund të vazhdoni pjekjen.

9 Ndizni herë pas here përbërësit e perimeve ose pjerrësinë 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.



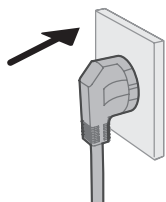
10 Kur përbërësit piqen sipas shijes suaj, hiqini nga pllaka e pjekjes. Kthejeni mbrapsht çelësin e temperaturës në 0.

Kujdes: Mos përdorni enë metalike për të hequr përbërësit nga pllaka e pjekjes. Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen jongjitëse.

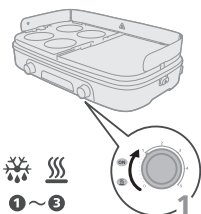
Kujdes: Mos e lëvizni apo transportoni pajisjen gjatë përdorimit ose kur është ende e nxehtë.

Shkrirja dhe ringrohja - Pjekja në skarë me anën e sheshtë

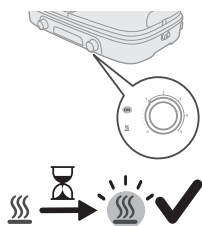
- 1 Shpësthillni kordonin kryesor.
 - 2 Futni sërish spinën elektrike një prizë të tokëzuar.
- Drita treguese e prizës **ON** ndizet.



- 3 Caktoni çelësin e temperaturës në cilësimin 1/2 (shkrirje) ose 2/3 (ringrohje).



- 4 Lëreni pajisjen të nxeht paraprakisht derisa drita treguese të ndizet.
- Pajisja tani është gati për përdorim.

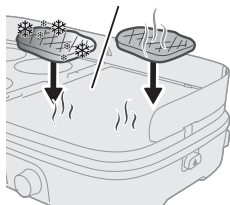


- 5 Vendosni përbërësit në pllakën e nxehtë të pjekjes.

Shënim: Kur drita treguese fiket gjatë pjekjes, pajisja nxeht 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 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.

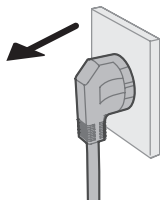
Tryeza e ushqimit

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 pule	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

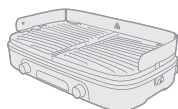
Funksioni	Shkriirja	Ana e ribatinuar	1–2
	Ringrohje	Ana e sheshtë/Ana e ribatinuar	2–3

Pastrimi dhe mirëmbajtja

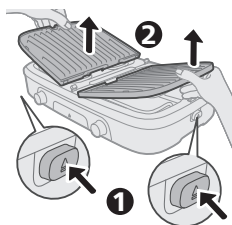
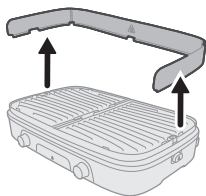
- 1 Hiqeni pajisje nga priza.



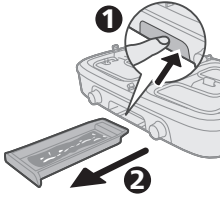
- 2 Lëreni pajisjen dhe pjatën e pjekjes të ftohen plotësisht përpara se të filloni pastrimin.



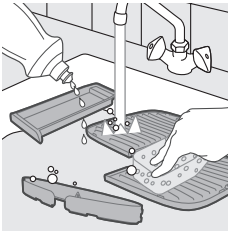
- 3 Hiqni mbrojtësen e spërkatjes.



- 4 Shtypni butonin e nxjerrjes në njëren anë të skarës për të liruar njëren pllakë pjekjeje.
- 5 Ngrijeni me kujdes pllakën e liruar të pjekjes nga baza.
- 6 Përsëritni të njëjtin proces duke shtypur butonin e nxjerrjes në anën tjetër për të liruar pllakën e dytë të pjekjes.
- 7 Ngrini dhe hiqni pllakën tjetër të pjekjes nga baza.
- 8 Shtyni yndyrat e tepërta dhe mbetjet ushqimore të pllakës së pjekjes në kanalën e kullimit me një spatulë druri ose silikon.
- 9 Përdorni letërën e kuzhinës për të hequr yndyrat dhe mbetjet e ushqimit nga pllaka e pjekjes.

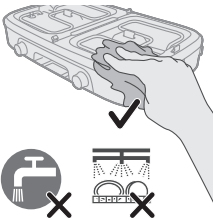


10 Hiqni yndyrat dhe mbetjet ushqimore nga tabakaja e yndyrës.



11 Pastroni pllakën e pjekjes, mbrojtësen nga spërkatjet dhe tavën e yndyrës nën rubinet, nëse është e nevojshme me ujë të ngrohtë, lëng për larjen e enëve dhe një sfungjer jogërres (shihni "tabelën e pastrimit").

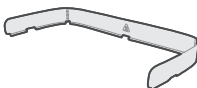
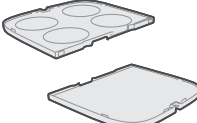
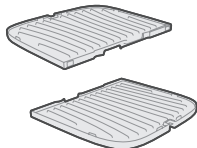
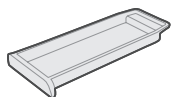
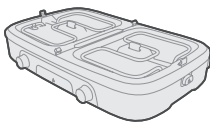
Shënim: Nëse yndyra ose mbetjet e ushqimeve kanë ngjitur në pllakën e pjekjes, fillimisht thitheni pllakën në ujë të nxehtë. Mos përdorni solucione abrazive apo gërryese pastrimi për të pastruar pllakën e pjekjes.



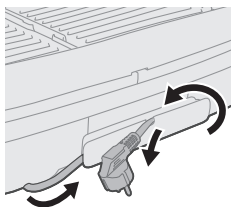
12 Pastrojeni bazën me një leckë të njomë.

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 Vendoseni pllakën e pjekjes në bazë dhe rrëshqiteni tabakanë e yndyrës në bazë.
- 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	327
Nevarnost	327
Opozorilo	327
Pozor	328
Recikliranje	329
Jamstvo in podpora	329
Podatki o okoljsko primerni zasnovi	330
Uvod	330
Splošni opis	331
Pregled nadzorne plošče	332
Pred prvo uporabo	334
Priprava pred uporabo	334
Uporaba aparata	335
Običajna peka na žaru – peka na žaru na rebrasti strani	335
Peka zelenjave in palačink – peka na žaru na ploski strani ali strani za palačinke	337
Odmrzovanje in pogrevanje – peka na žaru na ploski strani	338
Preglednica s hrano	340
Čiščenje in vzdrževanje	341
Shranjevanje	343
Odpravljanje težav	344

Pomembna varnostna navodila

Pred uporabo aparata natančno preberite te pomembne informacije in jih shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Aparata ali omrežnega kabla ne potapljajte 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.

Recikliranje



- Ta simbol pomeni, da električnih izdelkov ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjstskimi odpadki.
- Upoštevajte nacionalne predpise za ločeno zbiranje električnih izdelkov.

Jamstvo in podpora

1. Firma in naslov sedeža garanta: Versuni Netherlands B.V., Claude Debussylaan 88, Amsterdam
2. Garancijski rok prične teči z dnem dobave blaga kupcu.
3. Podatki o izdelku so razvidni iz dokazila o nakupu
4. Versuni jamči za lastnosti ali brezhibno delovanje v garancijskem roku, ki začne teči z dobavo blaga potrošniku.
5. Pravice potrošnika, če blago nima lastnosti navedenih v garancijskem listu:
Če podjetju Philips v obdobju trajanja garancije predložite veljaven zahtevek, bo po lastni presoji:
 - (i) popravilo izdelek Philips z uporabo novih ali rabljenih originalnih delov Philips, ki so bili preskušeni in so prestali funkcionalne zahteve podjetja Philips, ali
 - (ii) zamenjalo izdelek Philips z nadomestnim izdelkom enakega modela (ali z vašim dovoljenjem z izdelkom, ki ima enake ali zelo podobne funkcije kot originalni izdelek – npr. drug model z enakimi funkcijami ali enak model v drugi barvi), ki je nov ali sestavljen iz novih in/ali rabljenih originalnih delov Philips ter je bil preskušen in je prestal funkcionalne zahteve podjetja Philips, ali
 - (iii) vrnilo kupnino v zameno za izdelek Philips.
6. Postopek, ki ga mora potrošnik uporabiti za uveljavljanje garancije: Potrošnik pri pooblaščenem servisu predloži dokazila o veljavnosti garancije in nemudoma omogoči pregled reklamiranega blaga.
7. Rok za rešitev reklamacije: 30 dni z možnostjo podaljšanja za največ 15 dni.
8. Trajanje garancijskega roka: 24 mesecev.
9. Ozemeljsko območje veljavnosti garancije: Globalna.
10. Opozorilo, potrošnik ima zakonsko pravico, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke in da garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.
11. Garant zagotavlja potrošniku vzdrževanje, nadomestne dele in priklopne aparate še tri leta po poteku garancije
12. Pooblaščen serviser: Ježek servis in trgovina d.o.o., Cesta 24. junija 2, 1231 Ljubljana Črnuče, tel. 38640720333, info@servis-jezek.si

Podatki o okoljsko primerni zasnovi

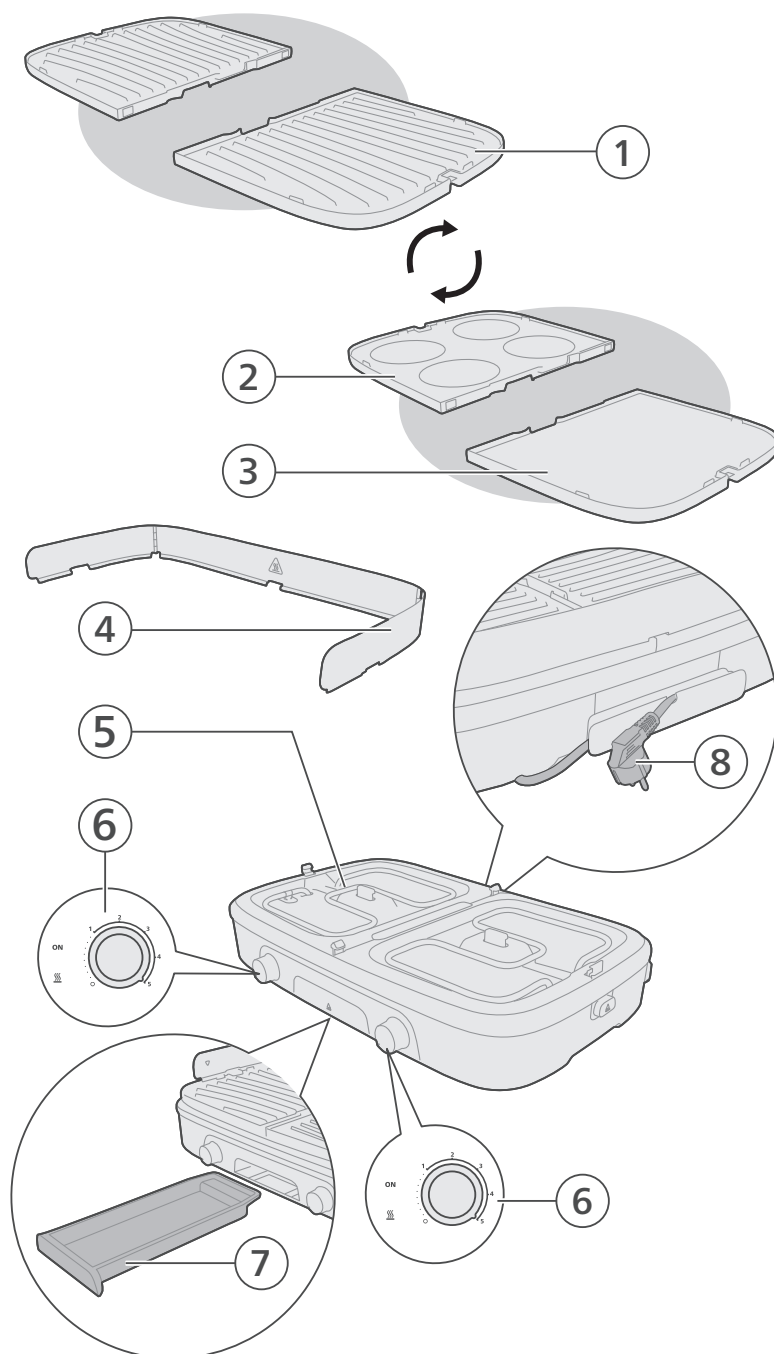
Podatki o okoljsko primerni zasnovi za identifikacijsko oznako modela(-ov): HD6222

Opis	Simbol	Vrednost	Enota
Poraba energije v stanju izključenosti	P _{off}	0,2	W
Poraba energije v stanju pripravljenosti	P _{sb}	0,2	W
Čas, po katerem se samodejno preklopi v stanje pripravljenosti	T _{sb}	-	Min
Standard merjenja servisne vrednosti	EN 50564:2011		
Kontaktne podatke za več informacij	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Nizozemska		
Aparat izpolnjuje zahteve za okoljsko primerno zasnovo iz UREDBE KOMISIJE (EU) 2023/826.			

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 Dvostranska plošča za žar (rebrasta stran)
- 2 Dvostranska plošča za žar (stran za palačinke)
- 3 Dvostranska plošča za žar (ploska stran)
- 4 Zaščita proti škropljenju
- 5 Grelni element
- 6 Temperaturni regulator in indikator
- 7 Pladenj za maščobo
- 8 Omrežni kabel in vtič

Pregled nadzorne plošče



Nadzorna plošča – 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.

ON

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 – priporočene funkcije in sestavine

Skupina ikon
hitre
uporabe 1
(odmrzova-
nje/pogreva-
nje)

Opis



Ikona nastavitve 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
(pala-
činke/zelen-
java)

Opis

4

Ikona nastavitve moči žara 4

Označuje, da je priporočena nastavev moči žara 4.



Ikona palačinke

Označuje, da je žar priporočen za pečenje palačink.



Ikona zelenjave

Označuje, da je žar priporočen za pečenje zelenjave.



Ikona plošče za palačinke

Označuje, da je priporočljivo uporabljati stran za palačinke na plošči za žar.



Ikona ploske in rebraste plošče

Označuje, da je priporočljiva uporaba tako ploske kot rebraste strani plošče za žar.

Povzetek

Za pečenje palačink na žaru lahko uporabite nastavev moči žara 4 in pečete na strani za palačinke na plošči za žar.
Za peko zelenjave lahko uporabite nastavev moči žara 4 in pečete tako na ploski kot na rebrasti plošči.

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.

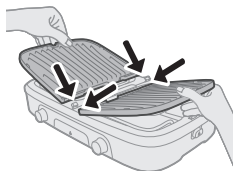
Priprava pred uporabo

Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki bodo v stiku s hrano (glejte poglavje "Čiščenje in vzdrževanje").

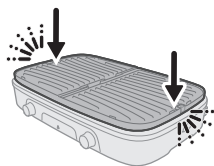
Pred začetkom uporabe aparata se prepričajte, da so vsi deli popolnoma suhi.

Ne uporabljajte kovinskega, ostrega ali grobega kuhinjskega pribora, saj lahko poškodujete premaz proti sprijemanju na plošči za žar.

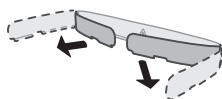
- 1 Glavno enoto postavite na stabilno in ravno površino.



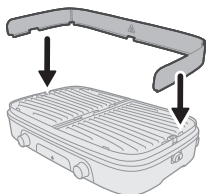
- 2 Plošči za žar varno pritrdite na glavno enoto.



- 3 Razgrnite zaščito proti škropljenju.



- 4 Pritrdite zaščito proti škropljenju na glavno enoto.



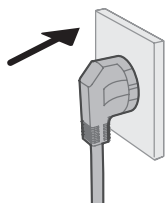
- 5 Pred uporabo se prepričajte, da je zaščita proti škropljenju varno pritrjena.



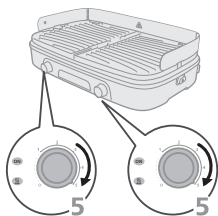
Uporaba aparata

Običajna peka na žaru – peka na žaru na rebrasti strani

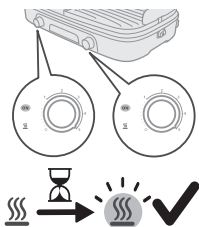
- 1 Odvijte omrežni kabel.



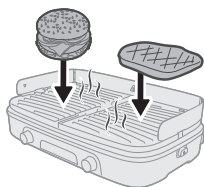
- 2 Omrežni vtič vstavite v ozemljeno stensko vtičnico.
- Vklopi se indikator vtiča **ON**.



- 3 Obrnite temperaturni regulator na želeno nastavitvev.
- Za okvirne temperaturne nastavitve in čase peke na žaru si oglejte preglednico za pripravo hrane.

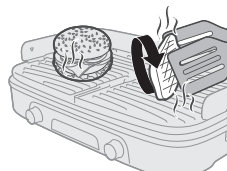


- 4 Pustite, da se aparat segreva, dokler se ne vklopi indikator.
- Aparat je tako pripravljen za uporabo.



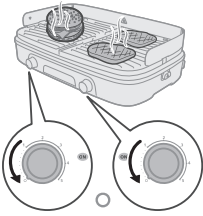
- 5 Na vročo ploščo za žar položite sestavine.

Opomba: če se indikator med peko na žaru izklopi, se aparat znova segreva. S peko na žaru lahko nadaljujete.



- 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.

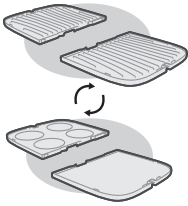


- 7** Ko so sestavine pripravljene po vašem okusu, jih odstranite s plošče za žar. Temperaturni regulator obrnite nazaj na 0.

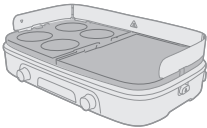
Previdno: sestavin s plošče za žar ne odstranjajte s kovinskimi pripomočki. Lahko bi poškodovali premaz proti sprijemanju.

Previdno: aparata ne premikajte ali prestavljajte med uporabo ali dokler je vroč.

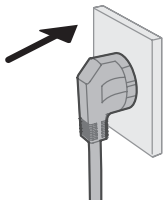
Peka zelenjave in palačink – peka na žaru na ploski strani ali strani za palačinke



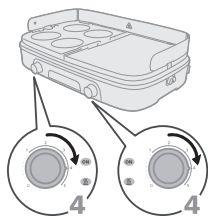
- 1** Plošči za žar odstranite z glavne enote.
- 2** Obrnite plošči na zeleno stran.



- 3** Pred uporabo se prepričajte, da sta varno pritrjeni.
- 4** Odvijte omrežni kabel.

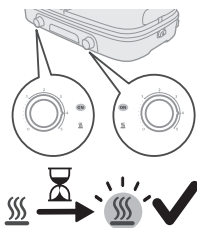


- 5** Omrežni vtič vstavite v ozemljeno stensko vtičnico.
 - Vklopi se indikator vtiča **ON**.



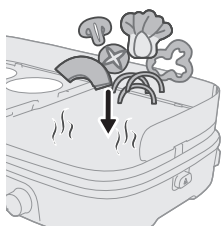
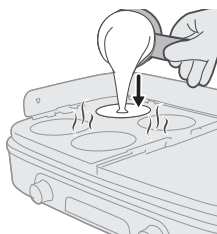
6 Temperaturni regulator nastavite na 4.

- Za okvirne temperaturne nastavitve in čase peke na žaru si oglejte preglednico za pripravo hrane.



7 Pustite, da se aparat segreva, dokler se ne vklopi indikator.

- Aparat je tako pripravljen za uporabo.

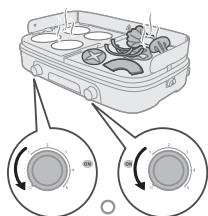


8 Sestavine postavite na vročo ploščo za žar.

Opomba: če se indikator med peko na žaru izklopi, se aparat znova segreva. S peko na žaru lahko nadaljujete.

9 Zelenjavo ali palačinke 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.



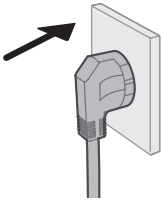
10 Ko so sestavine pripravljene po vašem okusu, jih odstranite s plošče za žar. Temperaturni regulator obrnite nazaj na 0.

Previdno: sestavin s plošče za žar ne odstranjujte s kovinskimi pripomočki. Lahko bi poškodovali premaz proti sprijemanju.

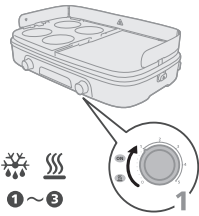
Previdno: aparata ne premikajte ali prestavljajte med uporabo ali dokler je vroč.

Odmrzovanje in pogrevanje – peka na žaru na ploski strani

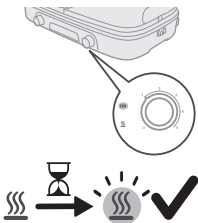
1 Odvijte omrežni kabel.



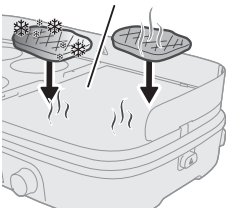
- 2 Omrežni vtič vstavite v ozemljeno stensko vtičnico.
- Vklopi se indikator vtiča **ON**.



- 3 Temperaturni regulator obrnite na nastavev 1/2 (odmrzovanje) ali 2/3 (pogrevanje).



- 4 Pustite, da se aparat segreva, dokler se ne vklopi indikator.
- Aparat je tako pripravljen za uporabo.



- 5 Na vročo ploščo za žar položite sestavine.

Opomba: če se indikator med peko na žaru izklopi, 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.

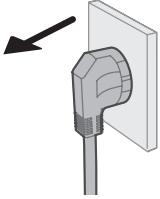
Previdno: aparata ne premikajte ali prestavljajte med uporabo ali dokler je vroč.

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

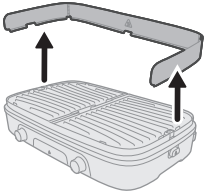
- 1 Aparat izključite iz električnega omrežja.



- 2 Pred čiščenjem počakajte, da se aparat in plošča za žar povsem ohladita.



- 3 Odstranite zaščito proti škropljenju.



- 4 Pritisnite gumb za izmet na eni strani žara, da sprostite eno ploščo za žar.

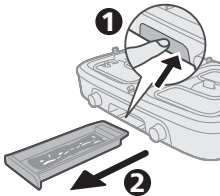
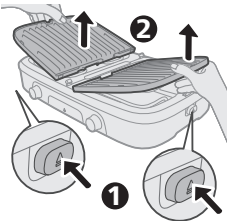
- 5 Previdno dvignite sproščeno ploščo za žar z glavne enote.

- 6 Ponovite isti postopek s pritiskom na gumb za izmet na drugi strani, da sprostite drugo ploščo za žar.

- 7 Dvignite in odstranite drugo ploščo za žar z glavne enote.

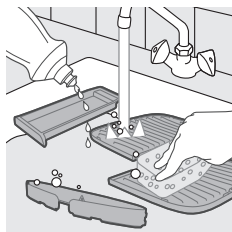
- 8 Odvečno maščobo in ostanke hrane na plošči za žar z leseno ali silikonsko lopatico postrgajte v žlebič za odtekanje.

- 9 S plošče za žar s papirnatimi brisačami obrišite vso preostalo maščobo in ostanke hrane.



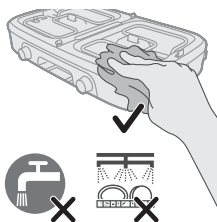


10 S pladnja za maščobo odstranite maščobo in ostanke hrane.



11 Ploščo za žar, zaščito proti škropljenju in pladenj za maščobo pomijte pod tekočo vodo, po potrebi s toplo vodo, detergentom za pomivanje posode z vodo in mehko gobico (glejte "Preglednico čiščenja").

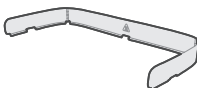
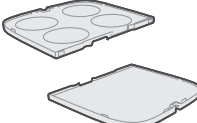
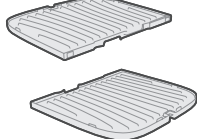
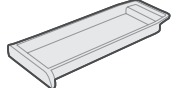
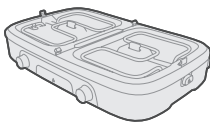
Opomba: če se je na ploščo za žar sprijela maščoba ali ostanke hrane, jo najprej namočite v vročo vodo. Plošče za žar ne čistite z agresivnimi ali jedkimi čistili.



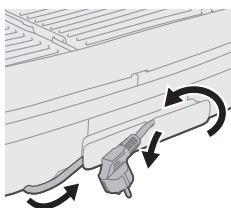
12 Glavno enoto očistite z vlažno krpo.

Nevarnost: glavne enote ali omrežnega kabla ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.

13 Vse dele aparata temeljito posušite.

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

Shranjevanje



- 1 Aparat izključite iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Pred shranjevanjem se prepričajte, da so vsi deli čisti in suhi.
- 2 Položite ploščo za žar v glavno enoto in potisnite pladenj za maščobo v glavno enoto.
- 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	346
Nebezpečenstvo	346
Varovanie	346
Upozornenie	347
Recyklácia	348
Záruka a podpora	348
Informácie o ekologickom dizajne	348
Úvod	348
Opis zariadenia	349
Prehľad ovládacieho panela	350
Pred prvým použitím	352
Príprava na použitie	352
Používanie spotrebiča	353
Pravidelné grilovanie – grilovanie pomocou rebrovanej strany	353
Grilovanie zeleniny a palaciek – grilovanie plochou stranou alebo palacinkovou stranou	355
Rozmrazovanie a ohrievanie – grilovanie plochou stranou	356
Tabuľka potravín	358
Čistenie a údržba	359
Odkladanie	361
Riešenie problémov	362

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 uchováajte 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 previsal 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 nepríhlavý 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.

Recyklácia



- Tento symbol znamená, že elektrické výrobky sa nesmú likvidovať s bežným komunálnym odpadom.
- Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine týkajúcich sa separovaného zberu elektrických výrobkov.

Záruka a podpora

Spoločnosť Versuni Netherlands B.V., registrovaná na adrese Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, ponúka na tento produkt dvojročnú záruku od dátumu zakúpenia (alebo od dátumu dodania, ak je neskorší). Táto záruka sa nevzťahuje na chyby v dôsledku nesprávneho používania alebo nedostatočnej údržby. Naša záruka nemá vplyv na vaše zákonné práva spotrebiteľa. Ak potrebujete ďalšie informácie, náhradné diely alebo uplatniť záruku, navštívte našu webovú stránku [home.id/support](https://www.home.id/support).

Informácie o ekologickom dizajne

Informácie o ekologickom dizajne pre identifikačné kódy modelu: HD6222

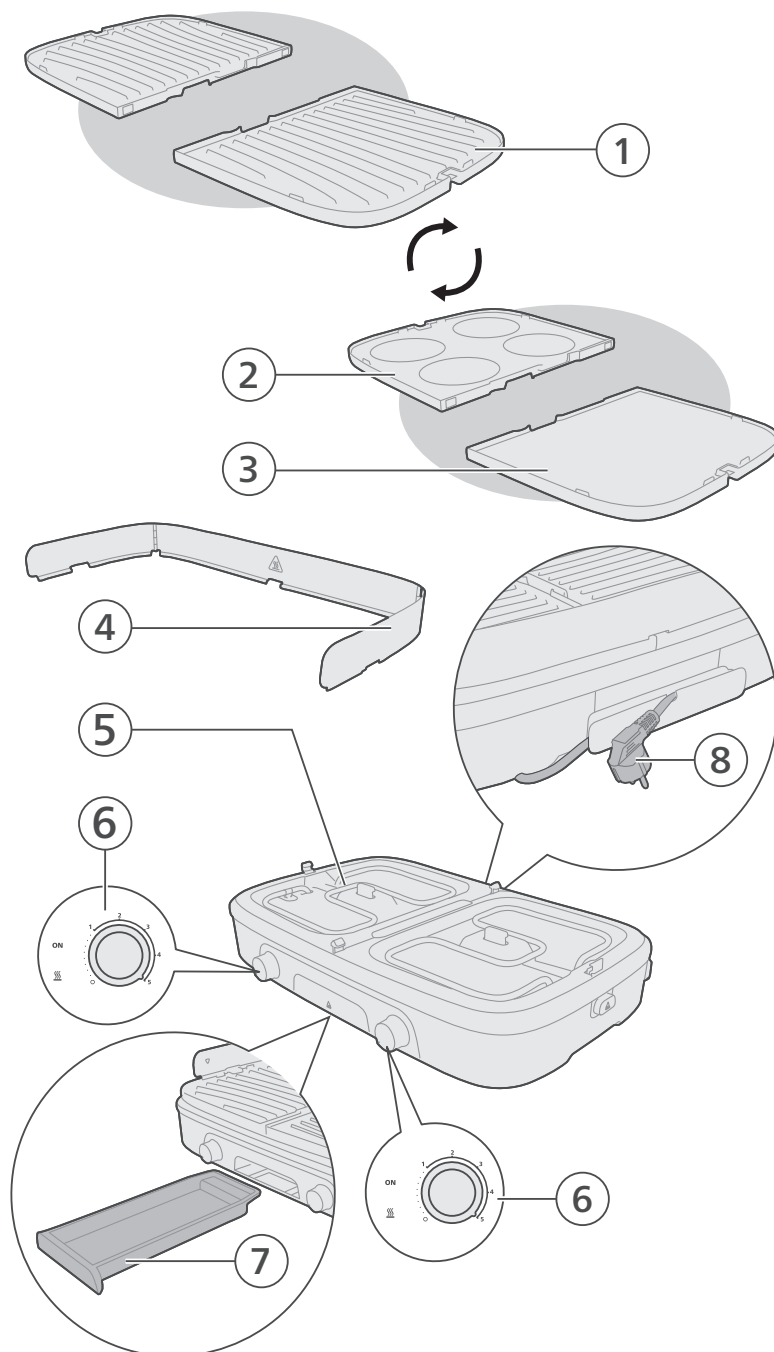
Popis	Symbol	Hodnota	Jednotka
Spotreba energie v režime vypnutia	P _{off}	0,2	W
Spotreba energie v pohotovostnom režime	P _{sb}	0,2	W
Doba pred automatickým prepnutím do pohotovostného režimu	T _{sb}	–	Min
Norma merania pre prevádzkovú hodnotu	EN 50564:2011		
Kontaktné údaje na získanie ďalších informácií	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Holandsko		
Spotrebič spĺňa požiadavky na ekologický dizajn NARIADENIA KOMISIE (EÚ) 2023/826.			

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 Obojstranná grilovacia platňa (rebrovaná strana)
- 2 Obojstranná grilovacia platňa (palacinková strana)
- 3 Obojstranná grilovacia platňa (plochá strana)
- 4 Ochrana proti vyšplechnutiu
- 5 Ohrevný článok
- 6 Ovládanie teploty a kontrolka
- 7 Podnos na tuk
- 8 Sieťový kábel a zástrčka

Prehľad ovládacieho panela



Ovládací panel – napájanie a základné ovládanie



Regulátor ovládania teploty s nastavením výkonu grilovania

Pomocou ovládacieho regulátora vyberte požadovaný výkon grilovania.

Nastavenie 0 zariadenie vypne.

Nastavenia 1 až 5 poskytujú rôzne úrovne výkonu grilovania.

ON

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 – 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 strany dosky.

Skupina 2
ikon rýchlej
referencie
(palacin-
ka/zelenina)

Popis

4

Ikona 4 nastavenia výkonu grilovania

Označuje odporúčané nastavenie výkonu grilovania 4.



Ikona palacíniek

Označuje, že gril sa odporúča na grilovanie palacíniek.



Ikona zeleniny

Označuje, že gril sa odporúča na grilovanie zeleniny.



Ikona palacinkovej strany platne

Označuje, že sa odporúča použiť palacinkovú stranu grilovacej platne.



Ikona plochej a rebrovanej platne

Označuje, že sa odporúča použiť tak plochú, ako aj rebrovanú stranu grilovacej platne.

Súhrn

Na grilovanie palacíniek môžete použiť stupeň výkonu grilu 4 a piecť na palacinkovej strane grilovacej platne.

Na grilovanie zeleniny môžete použiť stupeň výkonu grilu 4 a piecť tak na plochej, ako aj rebrovanej platni.

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 burgera**

Označuje, že gril sa odporúča na grilovanie burgerov.

**Ikona rebrovanej platne**

Označuje, že sa odporúča použiť rebrovanú stranu grilovacej platne.

Súhrn

Na grilovanie steaku alebo burgerov môžete použiť nastavenie výkonu grilu 5 a variť pomocou rebrovanej platne.

Ovládací panel (prídavný)

Stlačením otvoru 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.

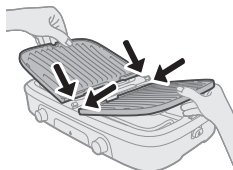
Príprava na použitie

Pred prvým použitím spotrebiča dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami (pozrite si kapitolu „Čistenie a údržba“).

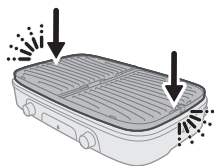
Skôr, ako začnete spotrebič používať, skontrolujte, či sú všetky diely úplne suché.

Nepoužívajte kovové, ostré alebo abrazívne kuchynské náčinie, pretože poškodzujú neprilnavý povrch grilovacej platne.

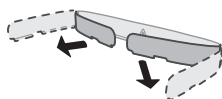
- 1 Základňu postavte na stabilný a rovný povrch.



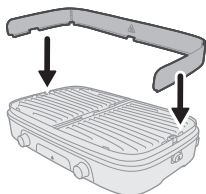
- 2 Grilovacie platne bezpečne pripevnite k základni.



- 3 Rozložte ochranu proti vyšplechnutiu.



- 4 Pripevnite ochranu proti vyšplechnutiu k základni.



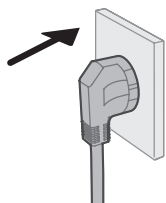
- 5 Pred použitím sa uistite, že je ochrana bezpečne pripevnená na svojom mieste.



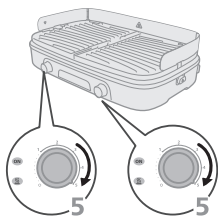
Používanie spotrebiča

Pravidelné grilovanie – grilovanie pomocou rebrovanej strany

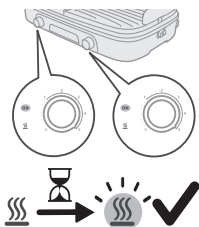
- 1 Odviňte sieťový kábel.



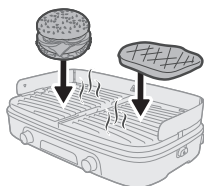
- 2** Sieťovú zástrčku pripojte do uzemnenej zásuvky.
- Rozsvieti sa indikátor pripojenia **ON**.



- 3** Nastavte ovládanie teploty na stupeň, pri ktorom chcete grilovať.
- Informácie o nastavení teploty a čase grilovania nájdete v tabuľke prípravy jedla.

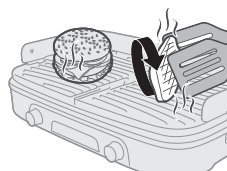


- 4** Nechajte spotrebič predhriať, kým sa nerozsvieti kontrolka.
- Spotrebič je teraz pripravený na používanie.



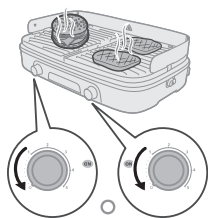
- 5** Suroviny položte na horúcu grilovaciu platňu.

Poznámka: Keď kontrolka počas grilovania zhasne, spotrebič sa opäť zahrieva. Môžete pokračovať v grilovaní.



- 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 neprílnavý povrch.

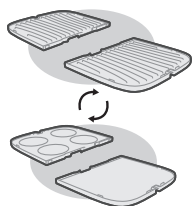


- 7 Keď sú ingrediencie hotové podľa vašich preferencií, vyberte ich z grilovacej platne. Otočte ovládanie teploty späť na 0.

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.

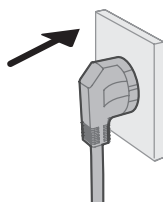
Grilovanie zeleniny a palacínok – grilovanie plochou stranou alebo palacinkovou stranou



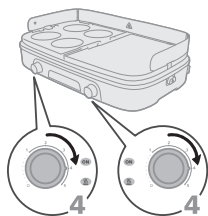
- 1 Odpojte grilovacie platne od základne
- 2 Otočte grilovacie platne na požadovanú stranu.



- 3 Pred použitím sa uistite, že sú opäť bezpečne pripevnené.
- 4 Odviňte sieťový kábel.

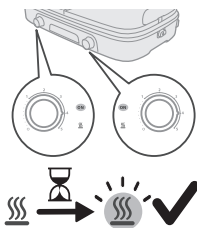


- 5 Sieťovú zástrčku pripojte do uzemnenej zásuvky.
 - Rozsvieti sa indikátor pripojenia **ON**.



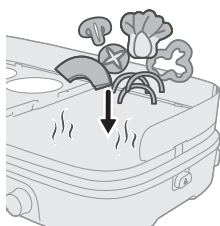
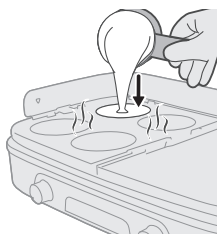
6 Nastavte ovládanie teploty na hodnotu 4.

- Informácie o nastavení teploty a čase grilovania nájdete v tabuľke prípravy jedla.



7 Nechajte spotrebič predhriať, kým sa nerozsvieti kontrolka.

- Spotrebič je teraz pripravený na používanie.

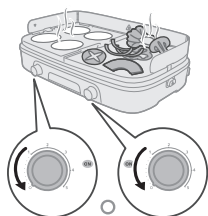


8 Suroviny položte na horúcu grilovaciu platňu.

Poznámka: Keď kontrolka počas grilovania zhasne, spotrebič sa opäť zahrieva. Môžete pokračovať v grilovaní.

9 Zeleninu alebo palacinky 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.



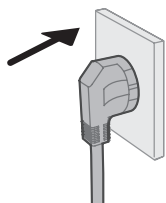
10 Keď sú ingrediencie hotové podľa vašich preferencií, vyberte ich z grilovacej platne. Otočte ovládanie teploty späť na 0.

Upozornenie: Na vyberanie ingrediencií z grilovacej platne nepoužívajte kovové náčinie. Môže to poškodiť neprilnavý povrch.

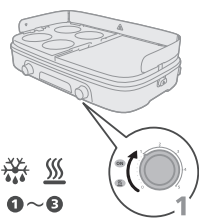
Upozornenie: Spotrebič nepremiestňujte ani neprenášajte počas používania alebo keď je ešte horúci.

Rozmrazovanie a ohrievanie – grilovanie plochou stranou

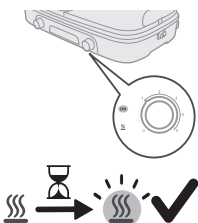
1 Odviňte sieťový kábel.



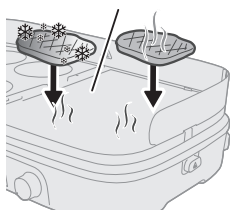
- 2 Sieťovú zástrčku pripojte do uzemnenej zásuvky.
- Rozsvieti sa indikátor pripojenia **ON**.



- 3 Ovládanie teploty nastavte na 1/2 (rozmrazovanie) alebo 2/3 (ohrievanie).



- 4 Nechajte spotrebič predhriať, kým sa nerozsvieti kontrolka.
- Spotrebič je teraz pripravený na používanie.



- 5 Suroviny položte na horúcu grilovaciu platňu.

Poznámka: Keď kontrolka počas grilovania zhasne, 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 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.

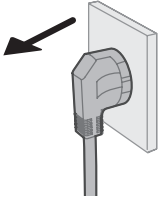
Upozornenie: Spotrebič nepremiestňujte ani neprenášajte počas používania alebo keď je ešte horúci.

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	Dolné stehno	Plochá strana/rebrovaná strana	5	30 – 35
	Kuracie krídelko	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

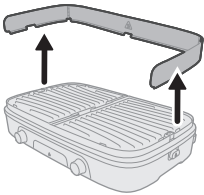
- 1 Spotrebič odpojte zo zásuvky.



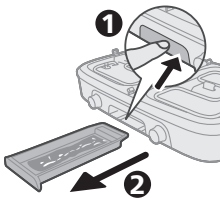
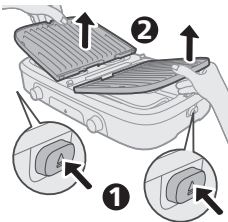
- 2 Pred spustením čistenia nechajte zariadenie a grilovaciu platňu úplne vychladnúť.



- 3 Zložte ochranu proti vyšplechnutiu.

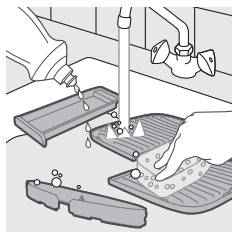


- 4 Stlačte tlačidlo vysunutia na jednej strane grilu, aby ste uvoľnili jednu grilovaciu platňu.
- 5 Opatrne zdvihnite uvoľnenú grilovaciu platňu zo základne.
- 6 Opakujte rovnaký postup stlačením tlačidla vysunutia na druhej strane, aby ste uvoľnili druhú grilovaciu platňu.
- 7 Zdvihnite a vyberte druhú grilovaciu platňu zo základne.
- 8 Prebytočný tuk a zvyšky jedla na grilovacej platni zatlačte drevenou alebo silikónovou stierkou do drenážneho otvoru.
- 9 Na odstránenie zvyškov mastnoty a jedla z grilovacej platne použite kuchynské utierky.



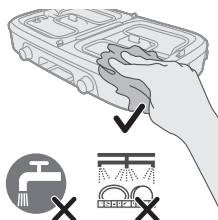


10 Odstráňte masťnotu a zvyšky jedla z podnosu na tuk.



11 Grilovací platňu, ochranu proti výšplechnutiu a podnos na tuk očistíte pod tečúcou vodou, ak je to potrebné, teplou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou (pozri „tabuľku čistenia“).

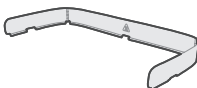
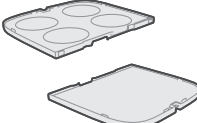
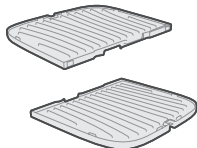
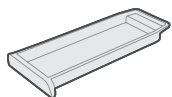
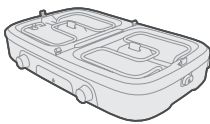
Poznámka: Ak sa na grilovacej platni prilepili zvyšky tuku alebo jedla, najskôr grilovací platňu namočte do horúcej vody. Na čistenie grilovacej platne nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.



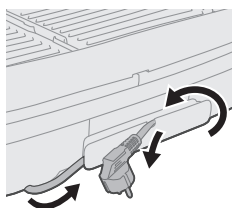
12 Základňu očistíte vlhkou handričkou.

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 časti čisté a suché.
- 2 Vložte grilovaciu platňu do základne a zasuňte podnos na tuk do základne.
- 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	364
Opasnost	364
Upozorenje	364
Oprez	365
Recikliranje	366
Garancija i podrška	366
EcoDesign informacije	366
Uvod	366
Opšti opis	367
Pregled kontrolne table	368
Pre prve upotrebe	370
Pripreme pre upotrebe	370
Upotreba aparata	371
Standardno pečenje – pečenje na rebrastoj strani	371
Pečenje povrća i palačinki – pečenje na ravnoj strani ili strani za palačinke	373
Odmrzavanje i podgrevanje – pečenje na ravnoj strani	374
Tabela hrane	376
Čišćenje i održavanje	377
Odlaganje	379
Rešavanje problema	380

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 dodu 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.

Recikliranje



- Ovaj simbol ukazuje na to da električni proizvodi ne smeju da se odlažu sa običnim kućnim otpadom.
- Pratite propise svoje zemlje za zasebno prikupljanje otpadnih električnih proizvoda.

Garancija i podrška

Kompanija Versuni Netherlands B.V., registrovana na adresi Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, nudi dvogodišnju garanciju za ovaj proizvod, nakon datuma kupovine (ili datuma isporuke, koji je kasniji). Ova garancija nije važeća ukoliko kvar nastane usled nepravilnog korišćenja ili lošeg održavanja. Naša garancija ne utiče na vaša zakonska prava u skladu sa Zakonom o potrošačima. Za više informacija, rezervne delove ili pokretanje garancije, posetite našu veb-lokaciju **[home.id/support](https://www.home.id/support)**.

EcoDesign informacije

EcoDesign informacije za identifikacione oznake modela: HD6222

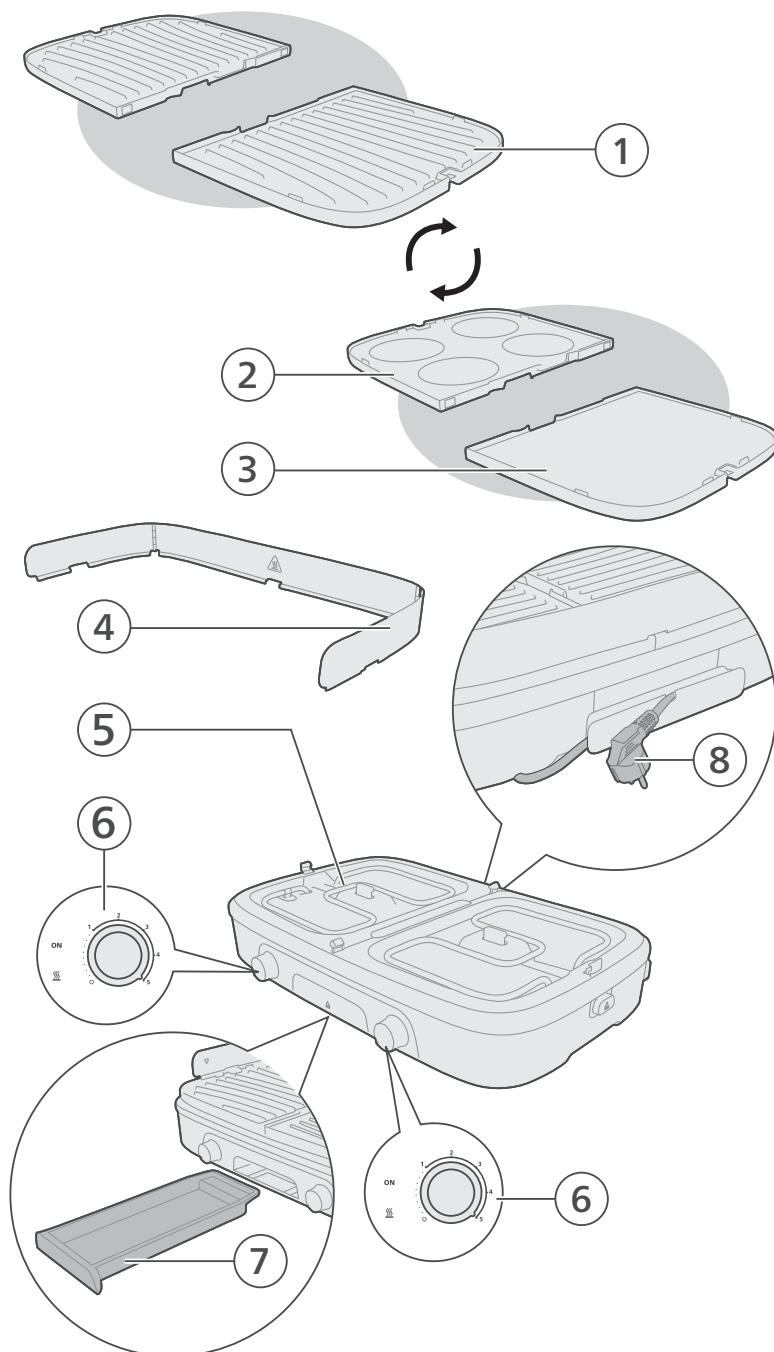
Opis	Simbol	Vrednost	Jedinica
Potrošnja energije u isključenom stanju	P _{off}	0,2	W
Potrošnja energije u režimu pripravnosti	P _{sb}	0,2	W
Period pre automatskog prebacivanja u režim pripravnosti	T _{sb}	-	Min
Standard merenja za servisnu vrednost	EN 50564:2011		
Podaci za kontakt za pronalaženje dodatnih informacija	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Aparat je usaglašen sa zahtevima ekološki prihvatljivog dizajna iz PROPISA KOMISIJE (EU) 2023/826.			

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 Dvostrana ploča za grilovanje (rebrasta strana)
- 2 Dvostrana ploča za grilovanje (strana za palačinke)
- 3 Dvostrana ploča za grilovanje (ravna strana)
- 4 Štitnik od prskanja
- 5 Grejni element
- 6 Kontrole temperature i indikatorska lampica
- 7 Fioka za masnoću
- 8 Kabl za napajanje i utikač

Pregled kontrolne table



Kontrolna tabla – 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.

ON

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 – 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
(Palačinke /
Povrće)

Opis

4

Ikona postavke snage pečenja 4

Označava da se preporučuje postavka snage pečenja 4.



Ikona palačinke

Označava da se roštilj preporučuje za pečenje palačinki.



Ikona povrća

Označava da se roštilj preporučuje za pečenje povrća.



Ikona strane ploče za palačinke

Označava da se preporučuje korišćenje strane za palačinke na ploči za grilovanje.



Ikona ravne i rebraste ploče

Označava da se preporučuje korišćenje i ravne i rebraste strane ploče za grilovanje.

Rezime

Za pečenje palačinki možete da koristite postavku snage pečenja roštilja 4 i pečete na strani za palačinke na ploči za grilovanje.

Za pečenje povrća 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.

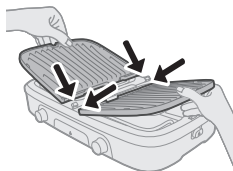
Pripreme pre upotrebe

Temeljno očistite sve delove koji će doći u kontakt sa hranom pre nego što prvi put upotrebite aparat (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).

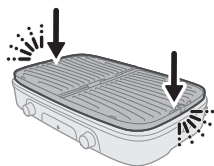
Proverite da li su svi delovi potpuno suvi pre početka korišćenja aparata.

Nemojte da upotrebljavate metalni, oštri ili abrazivni kuhinjski pribor jer će to oštetiti nelepljivi premaz ploče za grilovanje.

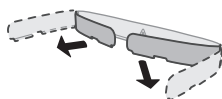
- 1 Postavite postolje na stabilnu, ravnu površinu.



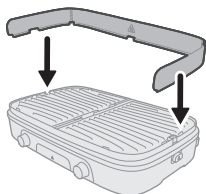
- 2 Pričvrstite ploče za grilovanje čvrsto na postolje.



- 3 Rasklopite štitnik od prskanja.



- 4 Pričvrstite štitnik od prskanja na postolje



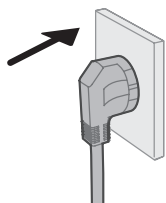
- 5 Proverite da li je štitnik od prskanja čvrsto fiksiran pre upotrebe.



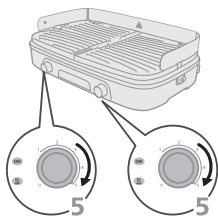
Upotreba aparata

Standardno pečenje – pečenje na rebrastoj strani

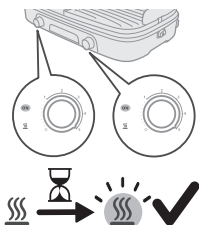
- 1 Odmotajte kabl za napajanje.



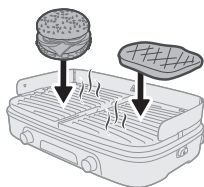
- 2** Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.
- Indikatorska lampica utikača **ON** se uključuje.



- 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.

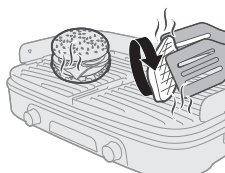


- 4** Unapred zagrejte aparat dok se indikator ne uključi.
- Aparat je sada spreman za upotrebu.



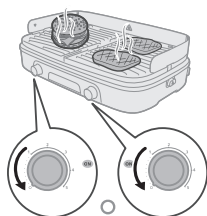
- 5** Sastojke stavite na vruću ploču za grilovanje.

Napomena: Kada se indikatorska isključi tokom grilovanja, uređaj se ponovo zagreva. Možete samo nastaviti sa grilovanjem.



- 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.

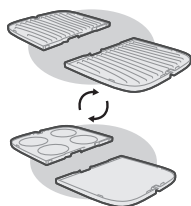


- 7 Kada sastojci budu pripremljeni po vašem ukusu, skinite ih sa ploče za grilovanje. Regulator vratite u položaj 0.

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.

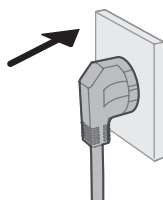
Pečenje povrća i palačinki – pečenje na ravnoj strani ili strani za palačinke



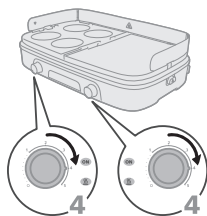
- 1 Odvojite ploče za grilovanje od postolja
- 2 Okrenite ploče za grilovanje na željenu stranu.



- 3 Proverite da li su čvrsto ponovo pričvršćene pre upotrebe.
- 4 Odmotajte kabl za napajanje.

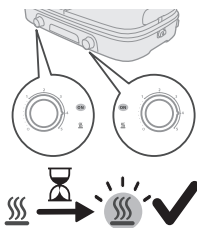


- 5 Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.
- Indikatorska lampica utikača **ON** se uključuje.



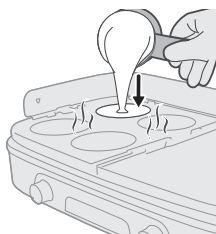
6 Podesite kontrolu temperature na postavku 4.

- Informacije o postavci temperature i vremenu pripreme na roštilju potražite u tabeli za pripremu hrane.



7 Unapred zagrejte aparat dok se indikator ne uključi.

- Aparat je sada spreman za upotrebu.

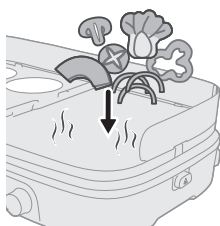


8 Stavite namirnice na vruću ploču za grilovanje.

Napomena: Kada se indikatorska isključi tokom grilovanja, uređaj se ponovo zagreva. Možete samo nastaviti sa grilovanjem.

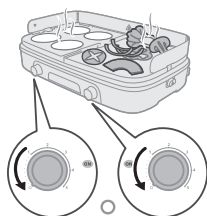
9 Povremeno okrećite povrće ili palačinku na ploči za grilovanje.

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.



10 Kada sastojci budu pripremljeni po vašem ukusu, skinite ih sa ploče za grilovanje. Regulator vratite u položaj 0.

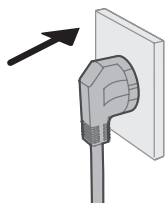
Oprez: Nemojte da koristite metalni pribor za uklanjanje namirnica sa ploče za grilovanje. To može da ošteti oblogu protiv lepljenja.



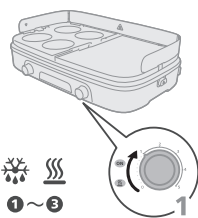
Oprez: Nemojte da pomerate niti da transportujete aparat tokom upotrebe ili dok je još uvek vruć.

Odmrzavanje i podgrevanje – pečenje na ravnoj strani

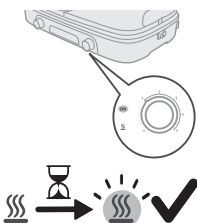
1 Odmotajte kabl za napajanje.



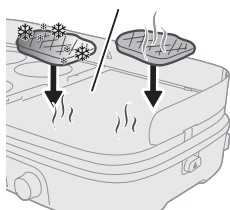
- 2 Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.
- Indikatorska lampica utikača **ON** se uključuje.



- 3 Podesite kontrolu temperature na postavku 1/2 (odmrzavanje) ili 2/3 (podgrevanje).



- 4 Unapred zagrejte aparat dok se indikator ne uključi.
- Aparat je sada spreman za upotrebu.



- 5 Sastojke stavite na vruću ploču za grilovanje.

Napomena: Kada se indikatorska 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.

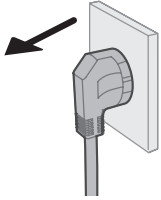
Oprez: Nemojte da pomerate niti da transportujete aparat tokom upotrebe ili dok je još uvek vruć.

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 govedi 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	Ribljí 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

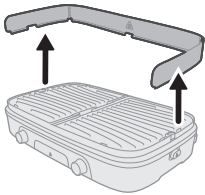
- 1 Isključite aparat iz zidne utičnice.



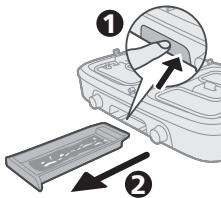
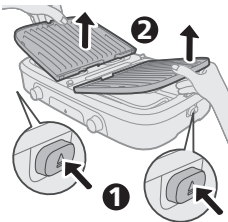
- 2 Ostavite aparat i ploču za grilovanje da se potpuno ohlade pre nego što počnete sa čišćenjem.



- 3 Uklonite štitnik od prskanja.

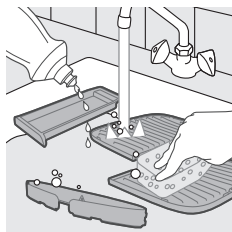


- 4 Pritisnite dugme za izbacivanje na jednoj strani roštilja da biste oslobodili jednu ploču za grilovanje.
- 5 Pažljivo podignite oslobodenu ploču za grilovanje sa postolja.
- 6 Ponovite isti postupak pritiskom na dugme za izbacivanje na drugoj strani da biste oslobodili drugu ploču za grilovanje.
- 7 Podignite i uklonite drugu ploču za grilovanje sa postolja.
- 8 Višak masnoće i ostatke hrane gurnite sa ploče za grilovanje u odvodne žlebove pomoću drvene ili silikonske lopatice.
- 9 Zaostalu masnoću i ostatke hrane na ploči za grilovanje očistite pomoću kuhinjskih ubrusa.



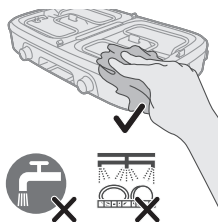


10 Uklonite masnoću i ostatke hrane iz fioke za masnoću.



11 Očistite ploču za grilovanje, štitnik od prskanja i fioku za masnoću pod mlazom vode, po potrebi toplom vodom, tečnošću za pranje sudova i neabrazivnim sunđerom (pogledajte „tabelu za čišćenje”).

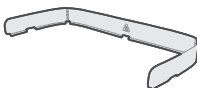
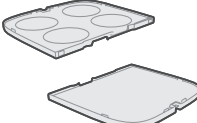
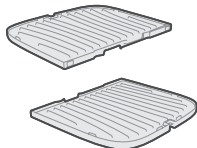
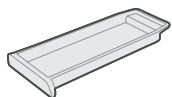
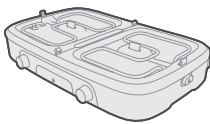
Napomena: Ako su se masnoća ili ostaci hrane skoreli na ploči za grilovanje, prvo potopite ploču u vruću vodu. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje niti žice za ribanje za čišćenje ploče za grilovanje.



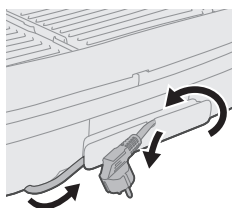
12 Postolje očistite vlažnom krpom.

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 Stavite ploču za grilovanje u postolje i gurnite posudu za masnoću u postolje.
- 3 Namotajte kabl za napajanje i stavite uređaj u kutiju da biste zaštilili 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 uglele.	Proverite da li su ploče roštilja pravilno poravnate i bezbedno uglele 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.
	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.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
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	382
Vaara	382
Varoitus	382
Varoitus	383
Kierrätys	384
Takuu ja tuki	384
Ekologista suunnittelua koskevat tiedot	384
Johdanto	384
Yleiskuvaus	385
Ohjauspaneelit	386
Ennen käyttöönottoa	388
Valmistelut ennen käyttöä	388
Käyttö	389
Tavanomainen grillaus – uurretulla puolella grillaaminen	389
Kasvisten ja ohukaisten grillaus – sileällä puolella tai ohukaispuolella grillaaminen	391
Sulatus ja uudelleenlämmitys – sileällä puolella grillaaminen	392
Ruokataulukko	394
Puhdistus ja huolto	395
Säilytys	397
Vianmääritys	398

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 kuumennuslevyjä.
- 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 maatiloilla 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.

Kierrätys



- Tämä merkki tarkoittaa, että sähkölaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Noudata oman maasi sähkölaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä.

Takuu ja tuki

Versuni Netherlands B.V., rekisteröity osoite Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tarjoaa tälle tuotteelle kahden vuoden takuun ostopäivästä (tai toimituspäivästä, jos tuote toimitetaan myöhemmin kuin ostopäivänä). Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai huonosta kunnossapidosta. Takuumme ei vaikuta kuluttajansuojalain mukaisiin lakisääteisiin oikeuksiisi. Saat lisätietoja mm. varaosista ja voit vedota annettuun takuuseen osoitteessa [home.id/support](https://www.home.id/support).

Ekologista suunnittelua koskevat tiedot

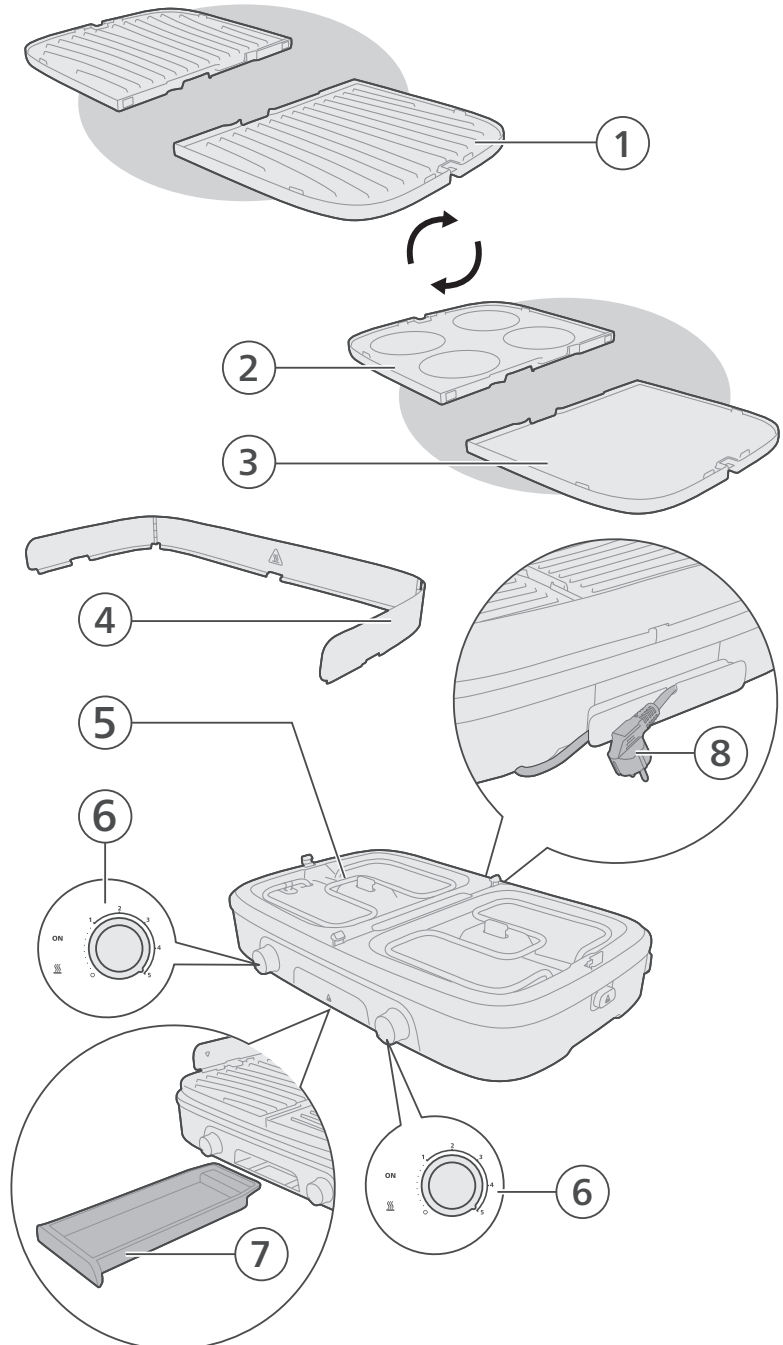
Ekologista suunnittelua koskevat tiedot mallille: HD6222

Kuvaus	Symboli	Arvo	Yksikkö
Tehonkulutus laitteen ollessa sammutettuna	P _{off}	0,2	W
Valmiustilan tehonkulutus	P _{sb}	0,2	W
Aika ennen automaattista siirtymistä valmiustilaan	T _{sb}	-	Min
Käyttöarvon mittaustandardi	EN 50564:2011		
Yhteystiedot lisätietoja varten	DAP B.V. Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Alankomaat		
Laitte noudattaa ekologista suunnittelua koskevia vaatimuksia, jotka on annettu KOMISSION ASETUKSESSA (EU) 2023/826.			

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi!
Päset hyödyntämään tukipalvelujamme, kun rekisteröit tuotteesi osoitteessa www.home.id.

Yleiskuvaus



- 1 Kaksipuolinen grillilevy (uurattu puoli)
- 2 Kaksipuolinen grillilevy (ohukaispuoli)
- 3 Kaksipuolinen grillilevy (sileä puoli)
- 4 Roiskesuojus
- 5 Lämmitysvastus
- 6 Lämpötilansäätimet ja merkkivalo
- 7 Rasva-astia
- 8 Virtajohto ja pistoke

Ohjauspaneelit



Ohjauspaneeli – virta ja peruskäyttö



Lämpötilan valitsin ja grillaustehon asetukset

Valitse haluamasi grillausteho valitsimen avulla.

Asetus 0 sammuttaa laitteen.

Asetukset 1–5 tarjoavat eri grillaustehotasoja.

ON

Pistokkeen merkkivalo

Tämä merkkivalo syttyy, kun laite on kytketty verkkovirtaan.



Kuumennuksen merkkivalo

Valo syttyy, kun laite kuumenee. Kun valo sammuu, laite on saavuttanut asetetun lämpötilan ja se on käyttövalmis.

Ohjauspaneeli – suositellut toiminnot ja ainekset

Pikaohjeen
kuvakeryhmä

1
(sulatus/uudelleenlämmitys)

Kuvaus

1 ~ 3

Grillaustehoasetusten kuvake (1–3)

Osoittaa, että grillaustehoasetuksia 1–3 suositellaan.



Sulatuksen kuvake

Osoittaa, että grilliä suositellaan käyttämään ruoan sulattamiseen.



Uudelleenlämmityskuvake

Osoittaa, että grilliä suositellaan käyttämään ruoan uudelleenlämmitykseen.

Sileän levyn kuvake

Osoittaa, että grillilevyn sileää puolta suositellaan käyttämään.

Yhteenveto

Voit käyttää ruoan sulattamiseen ja uudelleenlämmittämiseen grillaustehoasetuksia 1–3 ja sileää levyä.

Pikaohjeen
kuvakeryhmä
2
(ohukai-
set/vihan-
nekset)

Kuvaus

4

Grillaustehoasetusten kuvake 4

Osoittaa, että grillaustehoasetusta 4 suositellaan.

**Ohukaiskuvake**

Osoittaa, että grilliä suositellaan käyttämään ohukaisten paistamiseen.

**Vihanneskuvake**

Osoittaa, että grilliä suositellaan käyttämään vihannesten kypsennykseen.

**Ohukaispoolen levyn kuvake**

Osoittaa, että grillilevyn ohukaispoolta suositellaan käyttämään.

**Sileän ja uurrettun levyn kuvake**

Osoittaa, että sekä grillilevyn sileää puolta että uurrettua puolta suositellaan käyttämään.

Yhteenveto

Voit käyttää ohukaisten paistamiseen grillaustehoasetusta 4 ja grillilevyn ohukaispoolta.

Voit käyttää vihannesten kypsennykseen grillaustehoasetusta 4 ja sekä grillilevyn sileää puolta että uurrettua puolta.

Pikaohjeen
kuvakeryhmä
3
(pihvi/ham-
purilainen)

Kuvaus

5

Grillaustehoasetusten kuvake 5

Osoittaa, että grillaustehoasetusta 5 suositellaan.

**Pihvikuvake**

Osoittaa, että grilliä suositellaan käyttämään pihvien paistamiseen.



Hampurilaiskuvake

Osoittaa, että grilliä suositellaan käyttämään hampurilaisten paistamiseen.



Uurretun levyn kuvake

Osoittaa, että grillilevyn uurretua puolta suositellaan käyttämään.

Yhteenveto

Voit käyttää pihvien ja hampurilaisten paistamiseen grillaustehoasetusta 5 ja uurretua levyä.

Ohjauspaneeli (muut)



Avaa rasva-astia painamalla tätä 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.

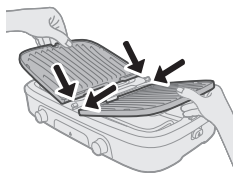
Valmistelut ennen käyttöä

Pese kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso Puhdistus ja huolto).

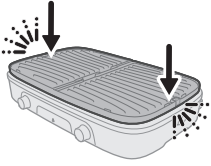
Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin aloitat laitteen käytön.

Älä käytä metallisia, teräviä tai hankaavia keittiövälineitä, koska ne vahingoittavat grillilevyn tarttumaton pintoja.

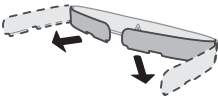
- 1 Aseta runko tukevalle ja tasaiselle pinnalle.



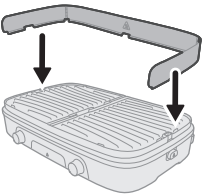
- 2 Kiinnitä grillilevyt tukevasti runkoon.



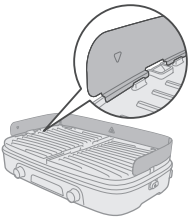
- 3 Avaa roiskesuojaus.



- 4 Kiinnitä roiskesuojaus runkoon.



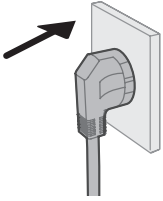
- 5 Ennen käyttöä varmista, että roiskesuojaus on kiinnitetty tukevasti.



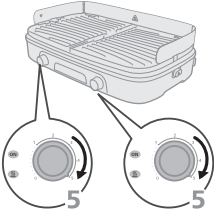
Käyttö

Tavanomainen grillaus – uurretulla puolella grillaaminen

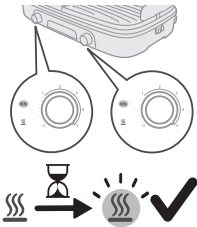
- 1 Suorista virtajohto.



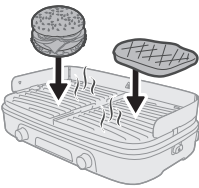
- 2 Työnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Pistokkeen merkkivalo **on** syttyy.



- 3 Säädä lämpötila siihen asetukseen, jolla haluat grillata.
- Ruoanvalmistustaulukossa on esimerkkejä sopivista grillausajoista ja -lämpötiloista.

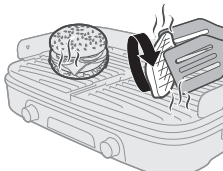


- 4 Esilämmitä laitetta, kunnes merkkivalo syttyy.
- Laite on nyt käyttövalmis.



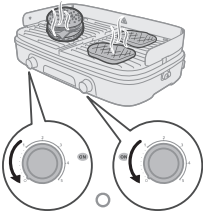
- 5 Aseta ainekset kuumalle grillilevyllä.

Huomautus: Merkkivalon sammuminen grillauksen aikana on merkki siitä, että laite kuumenee uudelleen. Voit edelleen jatkaa grillausta.



- 6 Kääntelee grillilevyllä olevia aineksia ajoittain.

Varoitus: Älä koskaan leikkaa aineksia grillilevyllä tai käytä metallisia keittiövälineitä aineiden kääntämiseen. Tämä voi vahingoittaa tarttumaton pinnoitetta.

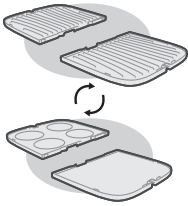


- 7 Kun ainekset ovat kypsyneet makusi mukaisiksi, nosta ne pois grillilevyiltä. Käännä lämpötilansäädin takaisin asentoon 0.

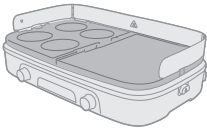
Varoitus: Älä käytä metallisia keittiövälineitä aineiden nostamiseen grillilevyiltä. Tämä voi vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

Varoitus: Älä siirrä tai kuljeta laitetta muualle käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.

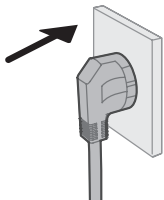
Kasvien ja ohukaisten grillaus – sileällä puolella tai ohukaispuolella grillaaminen



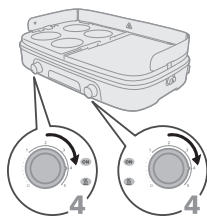
- 1 Irrota grillilevyt alustasta
- 2 Käännä grillilevyt ympäri haluamallesi puolelle.



- 3 Varmista ennen käyttöä, että ne on kiinnitetty uudelleen tukevasti.
- 4 Suorista virtajohto.

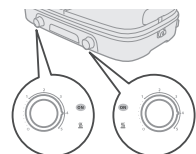


- 5 Työnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
 - Pistokkeen merkkivalo **ON** syttyy.



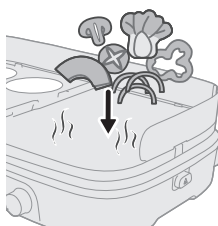
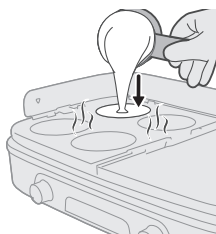
6 Säädä lämpötila asetukseen 4.

- Ruoanvalmistustaulukossa on esimerkkejä sopivista grillausajoista ja -lämpötiloista.



7 Esilämmitä laitetta, kunnes merkkivalo syttyy.

- Laitte on nyt käyttövalmis.

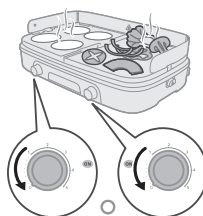


8 Aseta ainekset kuumalle grillilevyllä.

Huomautus: Merkkivalon sammuminen grillauksen aikana on merkki siitä, että laite kuumenee uudelleen. Voit edelleen jatkaa grillausta.

9 Käänteile grillilevyllä olevia kasviksia tai ohukaisia ajoittain.

Varoitus: Älä koskaan leikkaa aineksia grillilevyllä tai käytä metallisia keittiövälineitä aineiden kääntämiseen. Tämä voi vahingoittaa tarttumaton pinnoitetta.



10 Kun ainekset ovat kypsyneet makusi mukaisiksi, nosta ne pois grillilevyltä.

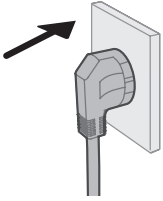
Käännä lämpötilansäädin takaisin asentoon 0.

Varoitus: Älä käytä metallisia keittiövälineitä aineiden nostamiseen grillilevyllä. Tämä voi vahingoittaa tarttumaton pinnoitetta.

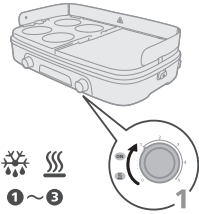
Varoitus: Älä siirrä tai kuljeta laitetta muualle käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.

Sulatus ja uudelleenlämmitys – sileällä puolella grillaaminen

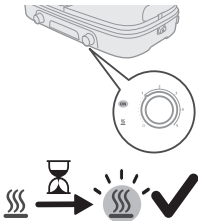
1 Suorista virtajohto.



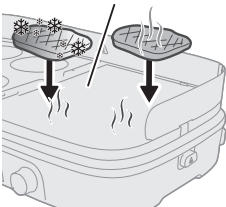
- 2 Työnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Pistokkeen merkkivalo **ON** syttyy.



- 3 Säädä lämpötila asetukseen 1/2 (sulatus) tai 2/3 (lämmitys).



- 4 Esilämmitä laitetta, kunnes merkkivalo syttyy.
- Laite on nyt käyttövalmis.



- 5 Aseta ainekset kuumalle grillilevyllä.

Huomautus: Merkkivalon sammuminen 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 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.

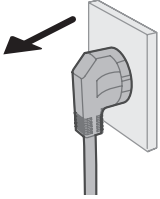
Varoitus: Älä siirrä tai kuljeta laitetta muualle käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.

Ruokataulukko

Kategoria	Resepti	Grillilevy	Grillaustehoasetus (1–5)	Ehdotettu kypsennysaika (minuuttia)
Naudanliha	Naudanpihvi	Sileä puoli / uurrettu puoli	5	13–15
	Naudanleike	Sileä puoli / uurrettu puoli	5	14–16
	Paksu hampurilaispihvi naudanlihasta	Sileä puoli / uurrettu puoli	5	14–16
Lammas	Lampaankyljys	Sileä puoli / uurrettu puoli	5	8–10
Sianliha	Porsaankyljys	Sileä puoli / uurrettu puoli	5	8–10
Kana	Kanankoipi	Sileä puoli / uurrettu puoli	5	30–35
	Kanansiipi	Sileä puoli / uurrettu puoli	5	25–30
Kala	Kalafilee	Uurrettu puoli	4–5	14–16
Katkaravut	Katkaravut	Uurrettu puoli	5	8–10
Kebab	Kebab	Sileä puoli / uurrettu puoli	5	18–20
Hotdog	Hotdog	Sileä puoli / uurrettu puoli	5	16–18
Kasvikset	Sieni ja tomaatti	Uurrettu puoli	4	10–12
	Kesäkurpitsa ja paprika	Uurrettu puoli	4	10–12
Toiminto	Defrost (Sulatus)	Uurrettu puoli	1–2	
	Uudelleenlämmitys	Sileä puoli / uurrettu puoli	2–3	

Puhdistus ja huolto

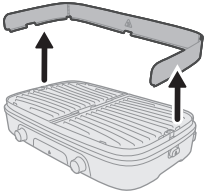
- 1 Irrota pistoke pistorasiasta.



- 2 Anna laitteen ja grillilevyn jäähtyä kokonaan ennen niiden puhdistamista.



- 3 Irrota roiskesuojaus.



- 4 Irrota yksi grillilevy painamalla grillin sivulla olevaa poistopainiketta.

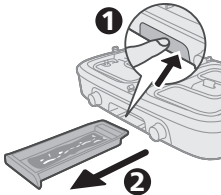
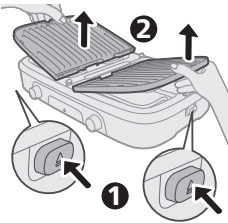
- 5 Nosta irrotettu grillilevy varovasti rungosta.

- 6 Irrota toinen grillilevy painamalla grillin toisella sivulla olevaa poistopainiketta.

- 7 Poista toinen grillilevy rungosta.

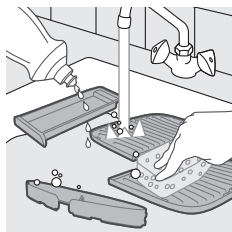
- 8 Työnnä ylimääräinen rasva ja ruoantähteet levystä valutusuraan puu- tai silikonilastalla.

- 9 Poista jäljelle jäänyt rasva ja ruoantähteet grillilevystä talouspaperilla.



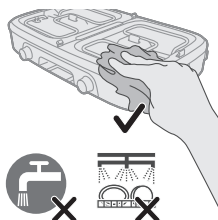


10 Poista rasva ja ruoantähteet rasva-astiasta.



11 Puhdista grillilevy, roiskesuojus ja rasva-astia juoksevalle vedelle, tarvittaessa lämpimällä vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä (katso lisätietoja puhdistustaulukosta).

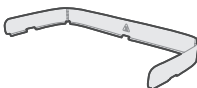
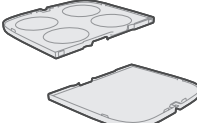
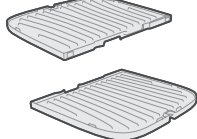
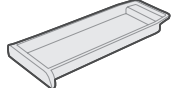
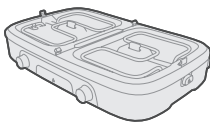
Huomautus: Jos grillilevyllä on kuivunut rasvaa tai ruoantähteitä, liota levyä ensin kuumassa vedessä. Älä käytä grillilevyn puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai naarmuttavia välineitä.



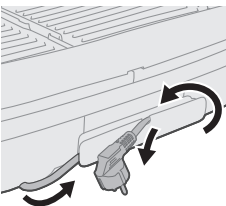
12 Puhdista alusta kostealla liinalla.

Vaara: Älä upota runkoa tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.

13 Kuivaa kaikki laitteen osat huolellisesti.

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

Säilytys



- 1 Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna sen jäähtyä. Varmista ennen varastointia, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.
- 2 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.
	Grillii 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	400
Fara	400
Varning	400
Varning	401
Återvinning	402
Garanti och support	402
Ekodesigninformation	402
Introduktion	402
Allmän beskrivning	403
Översikt av kontrollpanelen	404
Före första användningen	406
Förberedelser före användning	406
Använda apparaten	407
Vanlig grillning – grilla med den räfflade sidan	407
Grilla grönsaker och pannkakor – grilla med den platta sidan eller pannkakssidan	409
Tina och värma upp – grilla med den platta sidan	410
Livsmedelstabell	412
Rengöring och underhåll	413
Förvaring	415
Felsökning	416

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 stänkskålen 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 oövakad 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 fjärrkontrollsystem.
- 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.

Återvinning



- Den här symbolen betyder att elektriska produkter inte ska slängas bland hushållssoporna.
- Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska produkter.

Garanti och support

Versuni Netherlands B.V., registrerat på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, erbjuder två års garanti på den här produkten efter inköpsdatum (eller leveransdatum, om senare). Denna garanti gäller inte om en defekt beror på felaktig användning eller dåligt underhåll. Vår garanti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument. Om du vill ha mer information, om reservdelar eller för att åberopa garantin, kan du besöka vår webbplats [home.id/support](https://www.home.id/support).

Ekodesigninformation

Ekodesigninformation för modellidentifierare: HD6222

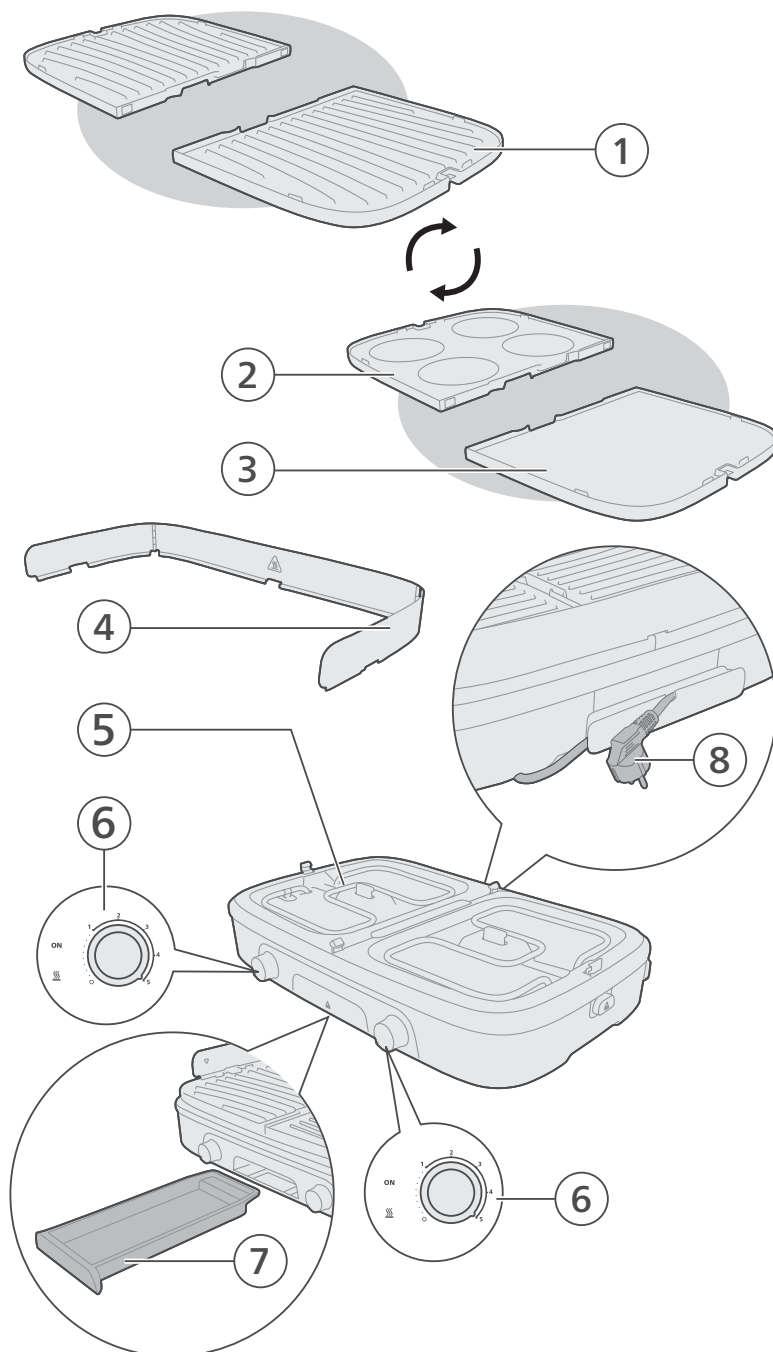
Beskrivning	Symbol	Värde	Enhet
Strömförbrukning i avstängt läge	P _{av}	0,2	W
Strömförbrukning i standbyläge	P _{sb}	0,2	W
Tid innan automatisk växling till standbyläge	T _{sb}	-	Min
Standard som använts för mätning av driftvärde	EN 50564:2011		
Kontaktuppgifter för att få mer information	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Nederländerna		
Apparaten efterlever ekodesignkraven i KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) 2023/826.			

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 Dubbelsidig grillplatta (räfflad sida)
- 2 Dubbelsidig grillplatta (pannakakssida)
- 3 Dubbelsidig grillplatta (platt sida)
- 4 Stänkskydd
- 5 Värmeelement
- 6 Temperaturreglage och indikatorlampa
- 7 Droppbricka
- 8 Nätsladd och kontakt

Översikt av kontrollpanelen



Kontrollpanel – 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.

ON

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 – rekommenderade funktioner och ingredienser

Snabbrefe-
rensikon
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
(pannkakor/grönsaker)

Beskrivning

4

Ikon för grilleffektinställning 4

Anger att grilleffektinställning 4 rekommenderas.



Pannkaksikon

Anger att grillen rekommenderas för att grädda pannkakor.



Grönsaksikon

Anger att grillen rekommenderas för att grilla grönsaker.



Ikon för grillplattans pannkakssida

Anger att grillplattans pannkakssida rekommenderas.



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 grädda pannkakor, och använda grillplattans pannkakssida.

Du kan använda grilleffektinställning 4 för att grilla grönsaker, 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.

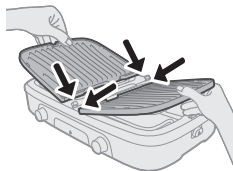
Förberedelser före användning

Rengör noggrant alla delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången (se kapitlet Rengöring och underhåll).

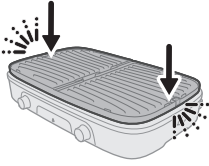
Kontrollera att alla delar är helt torra innan du startar apparaten.

Använd inte köksredskap i metall eller redskap som är vassa eftersom de kan skada grillplattans non-stick-beläggning.

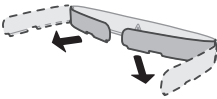
- 1 Placera basenheten på en stabil och plan yta.



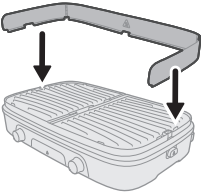
- 2 Sätt fast grillplattorna ordentligt på basenheten.



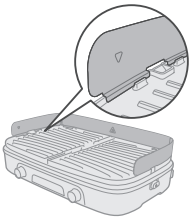
- 3 Vik ut stänkskyddet.



- 4 Sätt fast stänkskyddet på basenheten.



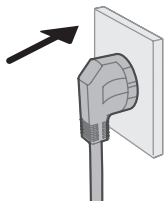
- 5 Se till att stänkskyddet sitter ordentligt på plats före användning.



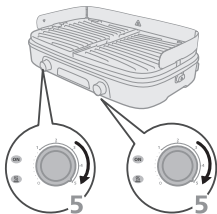
Använda apparaten

Vanlig grillning – grilla med den räfflade sidan

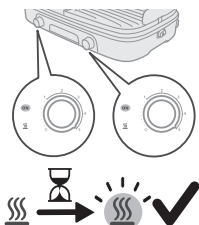
- 1 Linda ut nätsladden.



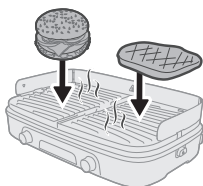
- 2** Sätt in stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Indikatorlampan för ström **ON** tänds.



- 3** Ställ in temperaturreglaget på önskad inställning.
- Se matlagningstabellen för rekommenderade temperaturinställningar och grilltider.

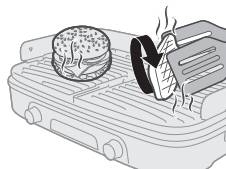


- 4** Låt apparaten förvärmas tills indikatorlampan tänds.
- Apparaten är nu klar att använda.



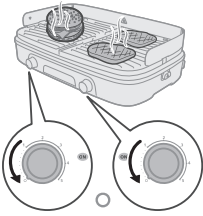
- 5** Placera ingredienserna på den varma grillplattan.

Obs! Om indikatorlampan släcks under grillningen håller apparaten på att värmas upp igen. Du kan fortsätta att grilla.



- 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.

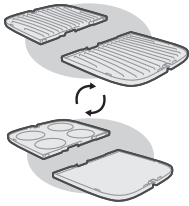


- 7 Ta bort ingredienserna från grillplattan när de är färdiggrillade. Vrid tillbaka temperaturreglaget till 0.

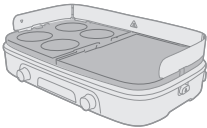
Varning! Använd inte metallredskap för att ta bort ingredienserna från grillplattan. Det kan skada non-stick-beläggningen.

Varning! Flytta eller transportera inte apparaten under användning eller när den fortfarande är varm.

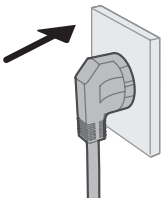
Grilla grönsaker och pannkakor – grilla med den platta sidan eller pannkakssidan



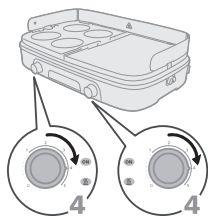
- 1 Ta bort grillplattorna från basenheten.
- 2 Vänd grillplattorna till önskad sida.



- 3 Se till att de sitter fast ordentligt före användning.
- 4 Linda ut nätsladden.

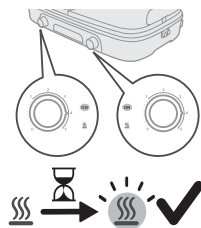


- 5 Sätt in stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Indikatorlampan för ström **ON** tänds.



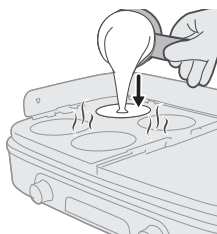
6 Vrid temperaturreglaget till läge 4.

- Se matlagningstabellen för rekommenderade temperaturinställningar och grilltider.



7 Låt apparaten förvärmas tills indikatorlampan tänds.

- Apparaten är nu klar att använda.

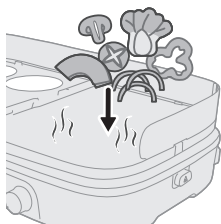


8 Placera ingredienserna på den varma grillplattan.

Obs! Om indikatorlampan släcks under grillningen håller apparaten på att värmas upp igen. Du kan fortsätta att grilla.

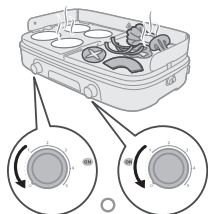
9 Vänd grönsakerna eller pannkakan på grillplattan då och då.

Varning! Skär aldrig ingredienserna medan de ligger på grillplattan och använd inte metallredskap för att vända ingredienserna. Det kan skada non-stick-beläggningen.



10 Ta bort ingredienserna från grillplattan när de är färdiggrillade. Vrid tillbaka temperaturreglaget till 0.

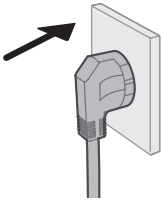
Varning! Använd inte metallredskap för att ta bort ingredienserna från grillplattan. Det kan skada non-stick-beläggningen.



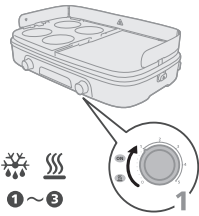
Varning! Flytta eller transportera inte apparaten under användning eller när den fortfarande är varm.

Tina och värma upp – grilla med den platta sidan

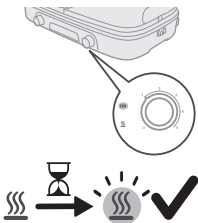
1 Linda ut nätsladden.



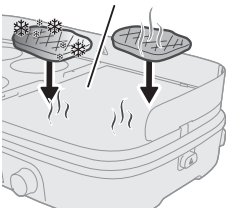
- 2 Sätt in stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Indikatorlampan för ström **ON** tänds.



- 3 Vrid temperaturreglaget till läge 1/2 (tina) eller 2/3 (värma).



- 4 Låt apparaten förvärmas tills indikatorlampan tänds.
- Apparaten är nu klar att använda.



- 5 Placera ingredienserna på den varma grillplattan.

Obs! Om indikatorlampan släcks 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.

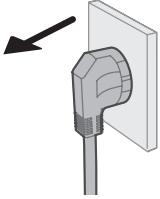
Varning! Flytta eller transportera inte apparaten under användning eller när den fortfarande är varm.

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 tomat	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

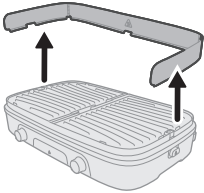
- 1 Dra ur nätsladden.



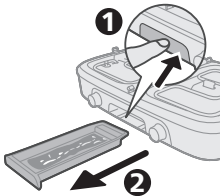
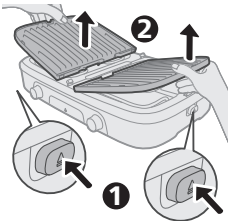
- 2 Låt apparaten och grillplattan svalna helt innan du börjar rengöra dem.



- 3 Ta bort stänkskyddet.

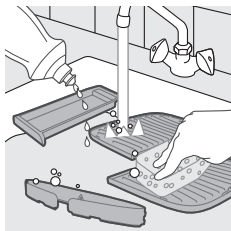


- 4 Tryck på utmatningsknappen på grillens ena sida för att lossa en grillplatta.
- 5 Lyft försiktigt upp den lossade grillplattan från basenheten.
- 6 Upprepa samma procedur genom att trycka på utmatningsknappen på den andra sidan för att lossa den andra grillplattan.
- 7 Lyft och ta bort den andra grillplattan från basenheten.
- 8 Skrapa ned överflödigt fett och matrester på grillplattan i avrinningsskåran med en stekspade i trä eller silikon.
- 9 Använd hushållspapper för att ta bort eventuellt kvarvarande fett och matrester från grillplattan.



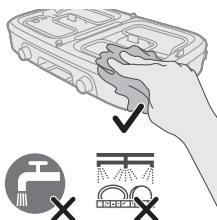


10 Ta bort fett och matrester från droppbrickan.



11 Rengör grillplattan, stänkskyddet och droppbrickan under rinnande vatten. Använd vid behov varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se Rengöringstabell).

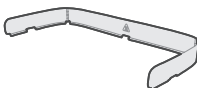
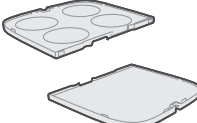
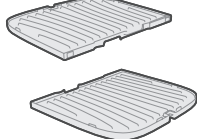
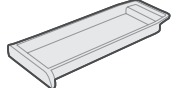
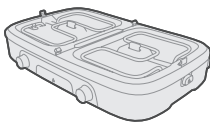
Obs! Blötlägg grillplattan först i varmt vatten om fett eller matrester har fastnat på grillplattan. Använd inte slipande rengöringsmedel eller skurborstar för att rengöra grillplattan.



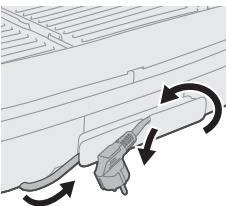
12 Rengör basenheten med en fuktig trasa.

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 Lägg grillplattan i basenheten och för 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.
Ojämnt 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	418
Tehlike	418
Uyarı	418
Dikkat	419
Geri dönüşüm	420
Garanti ve destek	420
Eko Tasarım bilgileri	420
Giriş	420
Genel açıklama	421
Kontrol paneline genel bakış	422
İlk kullanımdan önce	424
Kullanım öncesi hazırlıklar	424
Cihazı kullanma	425
Normal ızgara - Oluklu tarafla ızgara yapma	425
Izgara sebze ve pankek - Düz taraf veya pankek tarafı ile ızgara yapma	427
Buz çözme ve yeniden ısıtma - Düz tarafla ızgara yapma	428
Yiyecek tablosu	430
Temizlik ve bakım	431
Saklama	433
Sorun giderme	434

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, kablosu veya diğer parçalar hasar görmüşse cihazı kullanmayın.
- Şebeke kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Tehlikeli bir durum yaratmamak için cihazı asla harici bir zamanlayıcı anahtarına bağlamayın.
- Cihazı çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- Bu cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, 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 kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Cihaz, harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.
- Besleme kablosu hasar görmüşse herhangi bir tehlikenin ortaya çıkmasını önlemek için kablonun 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 kablosunun, cihazın yerleştirildiği masa ya da tezgahın sarkmamasına dikkat edin.
- Cihaz çalışırken açık yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Cihazı temizlemeden veya kaldırmadan önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Yapışmaz yüzeye zarar vereceğinden plakalara hiçbir zaman keskin veya aşındırıcı maddeler temas ettirmeyin.
- Kullandıktan sonra cihazı mutlaka kapatın ve fişini çekin.
- 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.

Geri dönüşüm



- Bu sembol, elektrikli ürünlerin normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir.
- Ülkenizin, elektrikli ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili kurallarına uyun.

Garanti ve destek

Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL adresinde kayıtlı Versuni Netherlands B.V., bu ürün için satın alma tarihinden (veya teslimat tarihinden, daha geç ise) itibaren iki yıl garanti vermektedir. Bu garanti, yanlış kullanım veya yetersiz bakımdan kaynaklanan bir kusur olması durumunda geçerli değildir. Bu garanti, bir tüketici olarak yasalar kapsamında sunulan haklarınızı etkilemez. Yedek parçalar hakkında daha fazla bilgi edinmek veya garantiyi kullanmak için lütfen **home.id/support** adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

Eko Tasarım bilgileri

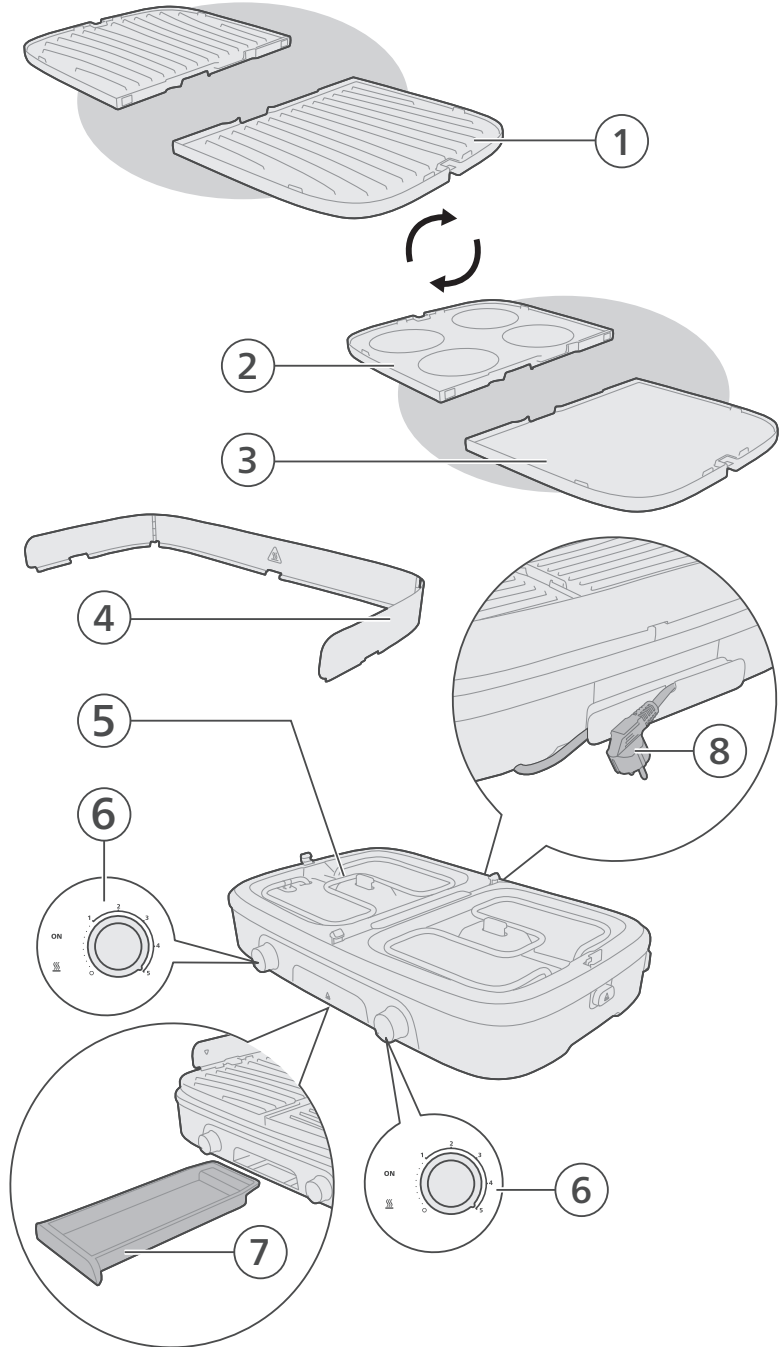
Model tanımlayıcıları için Eko Tasarım bilgileri: HD6222

Tanım	Simge	Değer	Birim
Kapalı modda güç tüketimi	P _{off}	0,2	W
Bekleme modunda güç tüketimi	P _{sb}	0,2	W
Otomatik olarak bekleme moduna geçmesi için gereken süre	T _{sb}	-	Dk
Hizmet değeri için ölçüm standardı	EN 50564:2011		
Daha fazla bilgi için iletişim bilgileri	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Hollanda		
Cihaz, KOMİSYON DÜZENLEMESİ (AB) 2023/826'nin ekolojik tasarım gerekliliklerine uygundur.			

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 Çift Taraflı Izgara Plakası (Oluklu Taraf)
- 2 Çift Taraflı Izgara Plakası (Pankak Tarafı)
- 3 Çift Taraflı Izgara Plakası (Düz Taraf)
- 4 Sıçrama koruması
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Sıcaklık kontrolleri ve Gösterge ışığı
- 7 Yağ tepsi
- 8 Elektrik kablosu ve fiş

Kontrol paneline genel bakış



Kontrol paneli - 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.

ON

Fiş göstergesi ışığı

Bu göstergesi, cihaz elektrik şebekesine bağlandığında yanar.



Isıtma göstergesi ışığı

Bu ışık, cihaz ısınırken yanar. Işık söndüğünde, cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaşmıştır ve kullanıma hazırdır.

Kontrol paneli - önerilen işlevler ve malzemeler

Hızlı referans
simgesi grup
1 (Buz çözme
/ Yeniden
ısıtma)

Tanım

1 ~ 3

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 (Pannek /
sebze)

Tanım

4

Izgara güç ayarı simgesi 4

Izgara güç ayarı 4 seviyesinin önerildiğini belirtir.



Pannek simgesi

Izgaranın pankek yapmak için önerildiğini belirtir.



Sebzeler simgesi

Izgaranın ızgara sebze yapmak için önerildiğini belirtir.



Pannek yan plaka simgesi

Izgara plakasının pankek tarafının kullanılmasının önerildiğini belirtir.



Düz ve oluklu plaka simgesi

Izgara plakasının hem düz tarafının hem de oluklu tarafının kullanılmasının önerildiğini belirtir.

Özet

Izgarada pankek yapmak için ızgara güç ayarı 4 seviyesini kullanabilir ve ızgara plakasının pankek tarafıyla pişirebilirsiniz.

Izgara sebze 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.

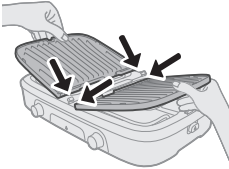
Kullanım öncesi hazırlıklar

Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas edecek tüm parçaları iyice temizleyin (bkz. "Temizlik ve Bakım" bölümü).

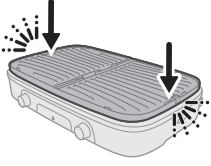
Cihazı kullanmaya başlamadan önce tüm parçaların tamamen kuru olduğundan emin olun.

Izgara plakasının yapışmaz kaplamasına zarar vereceğinden metal, keskin veya aşındırıcı mutfak aletleri kullanmayın.

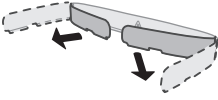
- 1 Tabanı dengeli ve düz bir zemin üzerine yerleştirin.



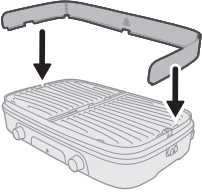
- 2 Izgara plakalarını tabana sağlam bir şekilde takın.



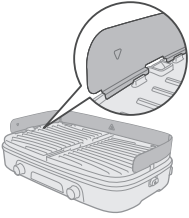
- 3 Sıçrama korumasını açın.



- 4 Sıçrama korumasını tabana takın



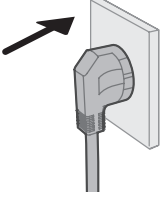
- 5 Kullanmadan önce sıçrama korumasının yerine sıkıca sabitlendiğinden emin olun.



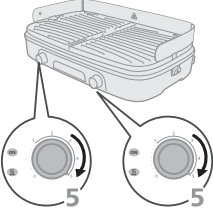
Cihazı kullanma

Normal ızgara - Oluklu tarafla ızgara yapma

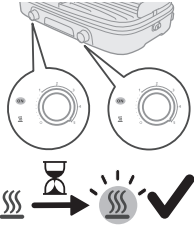
- 1 Elektrik kablosunu açın.



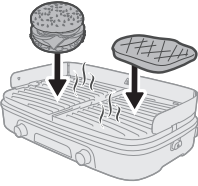
- 2 Cihazın fişini topraklı prize takın.
- Fiş gösterge ışığı **ON** yanar.



- 3 Sıcaklık kontrolünü ızgara yapmak istediğiniz ayara getirin.
- Sıcaklık ayarı ve ızgara süresi hakkında bilgi için yiyecek hazırlama tablosuna bakın.

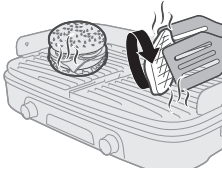


- 4 Gösterge ışığı yanana kadar cihazın önceden ısınmasını bekleyin.
- Cihaz artık kullanıma hazırdır.



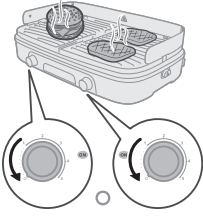
- 5 Malzemeleri sıcak ızgara plakasına yerleştirin.

Not: Izgara işlemi sırasında gösterge ışığının sönməsi cihazın tekrar ısındığını gösterir. Izgara yapmaya devam edebilirsiniz.



- 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.

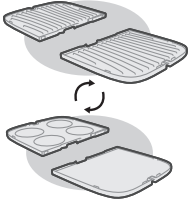


- 7 Malzemeler istediğiniz şekilde piştiğinde ızgara plakasından alın. Sıcaklık kontrolünü tekrar 0 ayarına getirin.

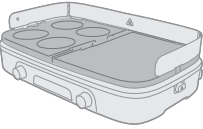
Dikkat: Malzemeleri ızgara plakasından almak için metal aletler kullanmayın. Bu, yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

Dikkat: Cihazı kullanım sırasında veya hala sıcakken hareket ettirmeyin veya taşımayın.

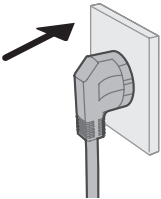
Izgara sebze ve pankek - Düz taraf veya pankek tarafı ile ızgara yapma



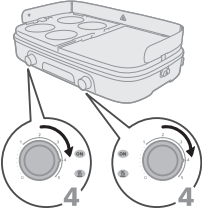
- 1 Izgara plakalarını tabandan ayırın
- 2 Izgara plakalarını istediğiniz tarafa çevirin.



- 3 Kullanmadan önce güvenli bir şekilde yeniden takıldıklarından emin olun.
- 4 Elektrik kablosunu açın.

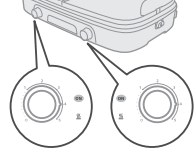


- 5 Cihazın fişini topraklı prize takın.
- Fiş gösterge ışığı **ON** yanar.



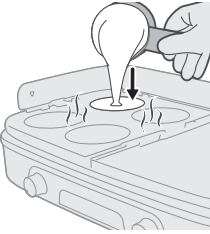
6 Sıcaklık kontrolünü 4 ayarına getirin.

- Sıcaklık ayarı ve ızgara süresi hakkında bilgi için yiyecek hazırlama tablosuna bakın.



7 Gösterge ışığı yanana kadar cihazın önceden ısınmasını bekleyin.

- Cihaz artık kullanıma hazırdır.

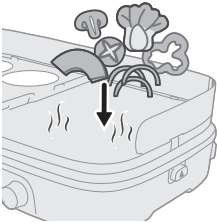


8 Malzemeleri sıcak ızgara plakasına yerleştirin.

Not: Izgara işlemi sırasında gösterge ışığının sönməsi cihazın tekrar ısındığını gösterir. Izgara yapmaya devam edebilirsiniz.

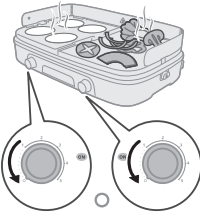
9 Izgara plakasındaki sebze veya pankekleri zaman zaman çevirin.

Dikkat: Malzemeleri ızgara plakasının üzerindeyken kesinlikle kesmeyin ve malzemeleri döndürmek için metal aletler kullanmayın. Bu, yapışmaz yüzeye zarar verebilir.



10 Malzemeler istediğiniz şekilde piştiğinde ızgara plakasından alın. Sıcaklık kontrolünü tekrar 0 ayarına getirin.

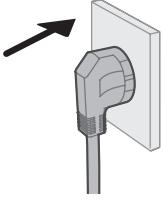
Dikkat: Malzemeleri ızgara plakasından almak için metal aletler kullanmayın. Bu, yapışmaz yüzeye zarar verebilir.



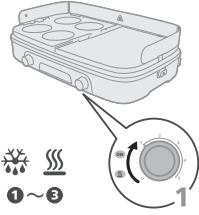
Dikkat: Cihazı kullanım sırasında veya hala sıcakken hareket ettirmeyin veya taşımayın.

Buz çözme ve yeniden ısıtma - Düz tarafla ızgara yapma

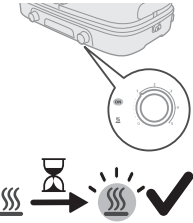
1 Elektrik kablosunu açın.



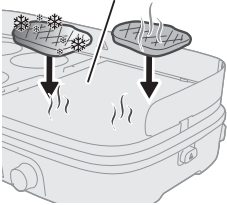
- 2 Cihazın fişini topraklı prize takın.
- Fiş gösterge ışığı **ON** yanar.



- 3 Sıcaklık kontrolünü 1/2 (buz çözme) veya 2/3 (tekrar ısıtma) ayarına getirin.



- 4 Gösterge ışığı yanana kadar cihazın önceden ısınmasını bekleyin.
- Cihaz artık kullanıma hazırdır.



- 5 Malzemeleri sıcak ızgara plakasına yerleştirin.

Not: Izgara işlemi sırasında gösterge ışığının sönməsi cihazın tekrar ısındığını 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.

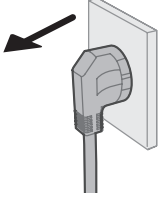
Dikkat: Cihazı kullanım sırasında veya hala sıcakken hareket ettirmeyin veya taşımayın.

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

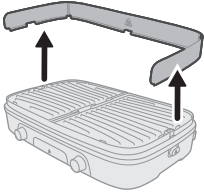
- 1 Cihazın fişini çekin.



- 2 Temizlemeye başlamadan önce cihazın ve ızgara plakasının tamamen soğumasını bekleyin.



- 3 Sıçrama korumasını çıkarın.



- 4 Bir ızgara plakasını serbest bırakmak için ızgaranın bir tarafındaki çıkarma düğmesine basın.

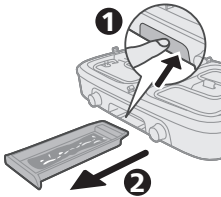
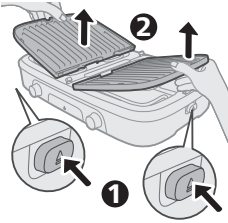
- 5 Serbest kalan ızgara plakasını tabandan dikkatlice kaldırın.

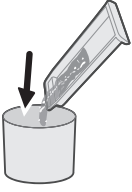
- 6 İkinci ızgara plakasını serbest bırakmak için diğer taraftaki çıkarma düğmesine basarak aynı işlemi tekrarlayın.

- 7 Diğer ızgara plakasını kaldırıp tabandan çıkarın.

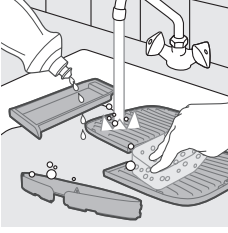
- 8 Izgara plakasındaki fazla yağ ve yiyecek kalıntılarını ahşap veya silikon spatulayla tahliye oluğuna itin.

- 9 Izgara plakasında kalan yağ ve yiyecek kalıntılarını temizlemek için havlu kağıt kullanın.



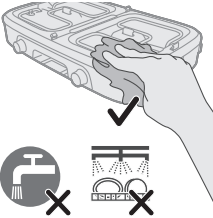


10 Yağ tepsisindeki yağ ve yiyecek kalıntılarını temizleyin.



11 Izgara plakasını, sıçrama korumasını ve yağ tepsisini musluk altında, gerekirse ılık su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle yıkayın (bkz. "temizleme tablosu").

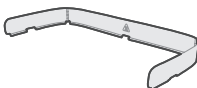
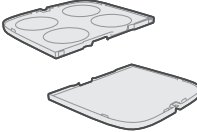
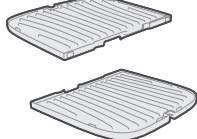
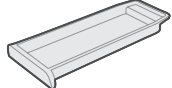
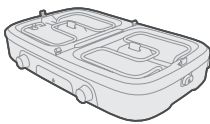
Not: Yağ veya yiyecek kalıntıları ızgara plakasına yapışmışsa ızgara plakasını önce sıcak suda bekletin. Izgara plakasını temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya bulaşık teli kullanmayın.



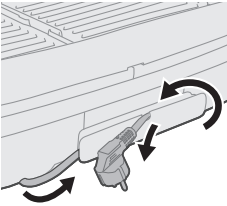
12 Tabanı nemli bir bezle silin.

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 Izgara 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.
	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.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
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	436
Κίνδυνος	436
Προειδοποίηση	436
Προσοχή	437
Ανακύκλωση	438
Εγγύηση και υποστήριξη	438
Πληροφορίες οικολογικού σχεδιασμού	438
Εισαγωγή	439
Γενική περιγραφή	439
Επισκόπηση πίνακα ελέγχου	440
Πριν την πρώτη χρήση	442
Προετοιμασίες πριν τη χρήση	442
Χρήση της συσκευής	444
Κανονικό ψήσιμο - Ψήσιμο με την ανάγλυφη πλευρά	444
Ψήσιμο για λαχανικά και τηγανίτες - Ψήσιμο με την επίπεδη πλευρά ή με την πλευρά για τηγανίτες	445
Απόψυξη και ζέσταμα - Ψήσιμο με την επίπεδη πλευρά	447
Πίνακας τροφίμων	448
Καθαρισμός και συντήρηση	449
Αποθήκευση	452
Αντιμετώπιση προβλημάτων	452

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 επιτήρηση 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.

Ανακύκλωση



- Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι τα ηλεκτρικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με κανονικά οικιακά απορρίμματα.
- Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων.

Εγγύηση και υποστήριξη

Η Versuni Netherlands BV, εγγεγραμμένη στη διεύθυνση Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, προσφέρει δύο χρόνια εγγύηση για αυτό το προϊόν μετά την ημερομηνία αγοράς (ή την ημερομηνία παράδοσης, εάν είναι μεταγενέστερη). Η εγγύηση δεν ισχύει εάν ένα ελάττωμα οφείλεται σε εσφαλμένη χρήση ή κακή συντήρηση. Η εγγύησή μας δεν επηρεάζει τα δικαιώματά σας ως καταναλωτή βάσει της νομοθεσίας. Για περισσότερες πληροφορίες, για ανταλλακτικά ή για να επικαλεστείτε την εγγύηση, επισκεφτείτε τον ιστότοπό μας home.id/support.

Πληροφορίες οικολογικού σχεδιασμού

Πληροφορίες οικολογικού σχεδιασμού για το αναγνωριστικό μοντέλου: HD6222

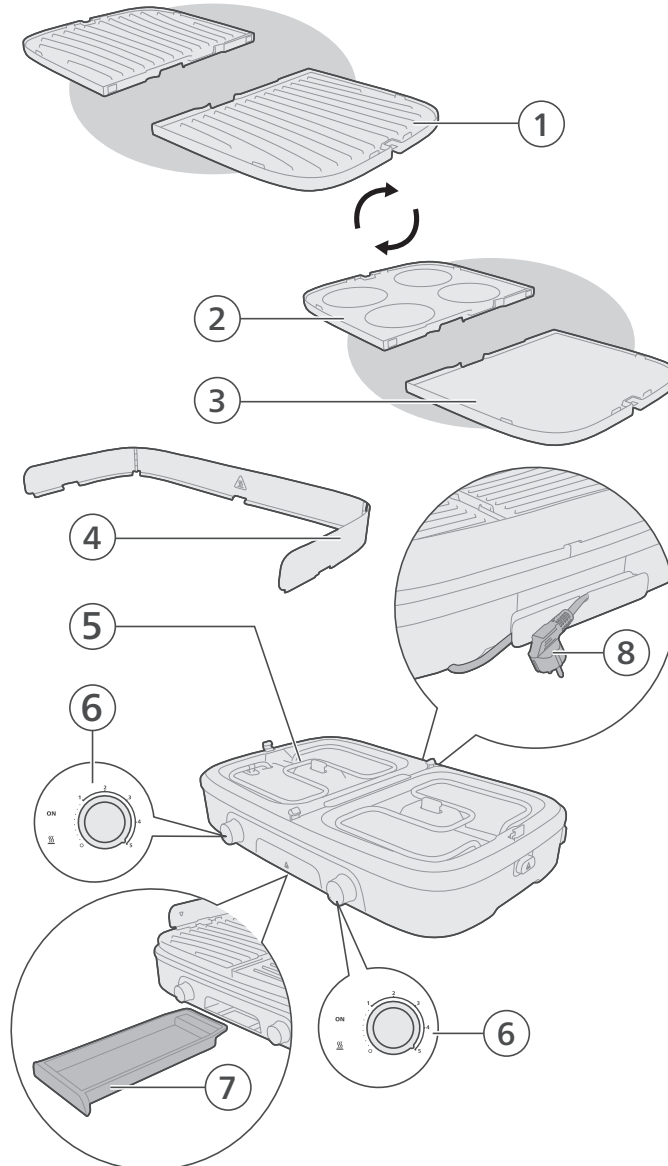
Περιγραφή	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Κατανάλωση ρεύματος εκτός λειτουργίας	P _{off}	0,2	W
Κατανάλωση ρεύματος σε λειτουργία αναμονής	P _{sb}	0,2	W
Χρονικό διάστημα πριν από την αυτόματη μετάβαση σε κατάσταση αναμονής	T _{sb}	-	Λεπτά
Πρότυπο μέτρησης της τιμής λειτουργίας	EN 50564:2011		
Στοιχεία επικοινωνίας για περισσότερες πληροφορίες	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Η συσκευή συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Κανονισμού της Επιτροπής (ΕΕ) 2023/826.			

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 Πλάκα ψησίματος δύο όψεων (Ανάγλυφη πλευρά)
- 2 Πλάκα ψησίματος δύο όψεων (πλευρά για τηγανίτες)
- 3 Πλάκα ψησίματος δύο όψεων (Επίπεδη πλευρά)
- 4 Κάλυμμα προστασίας από πιτσιλιές
- 5 Στοιχείο θερμότητας
- 6 Χειριστήρια θερμοκρασίας και ενδεικτική λυχνία
- 7 Δίσκος για το λίπος
- 8 Καλώδιο και φιος

Επισκόπηση πίνακα ελέγχου



Πίνακας ελέγχου - 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 - 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
(Τηγα-
νίτες/Λαχανι-
κά)

Περιγραφή

4

Εικονίδιο ρύθμιση έντασης ψησίματος 4

Υποδεικνύει ότι συνιστάται η ρύθμιση έντασης ψησίματος 4.



Εικονίδιο τηγανίτα

Υποδεικνύει ότι η ψηστιέρα συνιστάται για το ψήσιμο τηγανίτας.



Εικονίδιο λαχανικών

Υποδεικνύει ότι η ψηστιέρα συνιστάται για το ψήσιμο λαχανικών.



Εικονίδιο πλευράς για τηγανίτες της πλάκας

Υποδεικνύει ότι συνιστάται η χρήση της πλευράς για τηγανίτες της πλάκας ψησίματος.



Εικονίδιο επίπεδης και ανάγλυφης πλάκας

Υποδεικνύει ότι μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τόσο την επίπεδη όσο και την ανάγλυφη πλευρά της πλάκας ψησίματος.

Περίληψη

Για να ψήσετε τηγανίτες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση έντασης ψησίματος 4 και να μαγειρέψετε με την πλευρά για τηγανίτες της πλάκας ψησίματος.

Για ψήσιμο λαχανικών, 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 μπιριζόλας**

Υποδεικνύει ότι η ψηστιέρα συνιστάται για το ψήσιμο μπιριζόλας.

**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 μπιριζόλας 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.

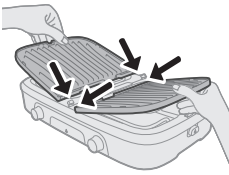
Προετοιμασίες πριν τη χρήση

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").

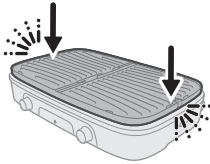
Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

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

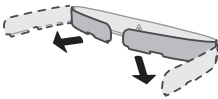
- 1 Τοποθετήστε τη βάση πάνω σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.



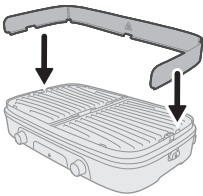
2 Τοποθετήστε με ασφάλεια τις πλάκες ψησίματος στη βάση.



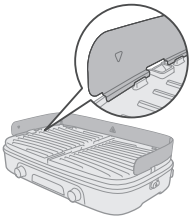
3 Ξεδιπλώστε το κάλυμμα προστασίας από πιτσιλιές.



4 Τοποθετήστε το κάλυμμα προστασίας από πιτσιλιές στη βάση

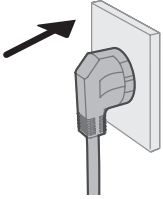


5 Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα προστασίας από πιτσιλιές έχει στερεωθεί καλά στη θέση του πριν από τη χρήση.

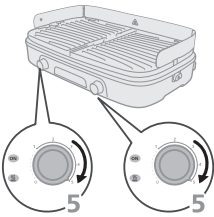


Χρήση της συσκευής

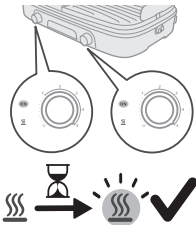
Κανονικό ψήσιμο - Ψήσιμο με την ανάγλυφη πλευρά



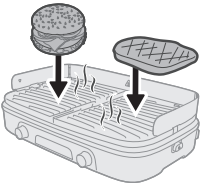
- 1 Ξετυλίξτε το καλώδιο.
- 2 Συνδέστε το φισ σε πρίζα με γείωση.
 - Η ενδεικτική λυχνία θέρμανσης **ON** ανάβει.



- 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.



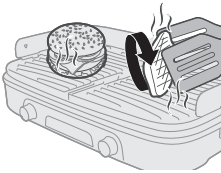
- 4 Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί μέχρι να ανάψει η ενδεικτική λυχνία.
 - Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.



- 5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στη ζεστή πλάκα ψησίματος.

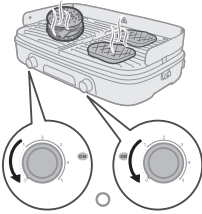
Σημείωση: Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήνει κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η συσκευή θερμαίνεται ξανά. Μπορείτε απλά να συνεχίσετε το ψήσιμο.

- 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.

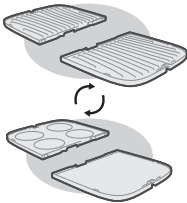


Προσοχή: Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να αφαιρέσετε τα υλικά από την πλάκα ψησίματος. Μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια.

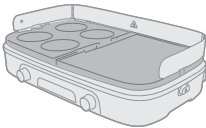
Προσοχή: Μην μετακινείτε και μην μεταφέρετε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται ή είναι ακόμα ζεστή.

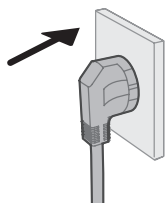
Ψήσιμο για λαχανικά και τηγανίτες - Ψήσιμο με την επίπεδη πλευρά ή με την πλευρά για τηγανίτες

- 1 Αφαιρέστε την πλάκα ψησίματος από τη βάση
- 2 Γυρίστε τις πλάκες ψησίματος στην επιθυμητή πλευρά.

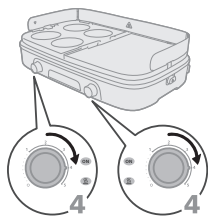


- 3 Βεβαιωθείτε ότι έχουν τοποθετηθεί με ασφάλεια πριν από τη χρήση.
- 4 Ξετυλίξτε το καλώδιο.

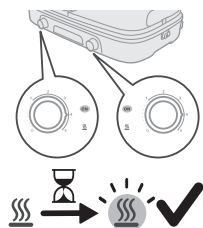




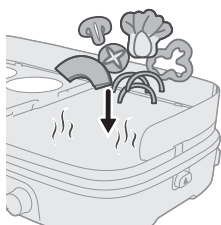
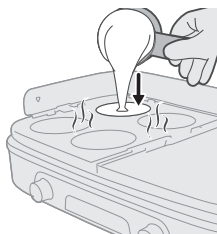
- 5** Συνδέστε το φισ σε πρίζα με γείωση.
 - Η ενδεικτική λυχνία θέρμανσης **ON** ανάβει.



- 6** 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.



- 7** Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί μέχρι να ανάψει η ενδεικτική λυχνία.
 - Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.

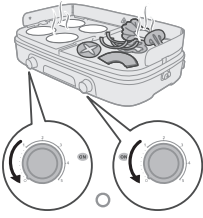


- 8** Τοποθετήστε τα υλικά πάνω στη ζεστή πλάκα ψησίματος.

Σημείωση: Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήνει κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η συσκευή θερμαίνεται ξανά. Μπορείτε απλά να συνεχίσετε το ψήσιμο.

- 9** Γυρίζετε τα λαχανικά ή τις τηγανίτες 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.



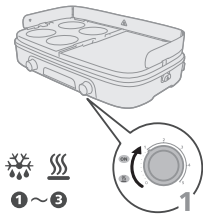
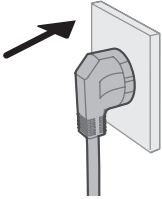
- 10** Όταν τα υλικά είναι έτοιμα, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, απομακρύνετε τα από την πλάκα ψησίματος. Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας ξανά στη θέση 0.

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

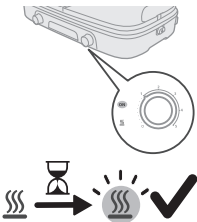
Προσοχή: Μην μετακινείτε και μην μεταφέρετε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται ή είναι ακόμα ζεστή.

Απόψυξη και ζέσταμα - Ψήσιμο με την επίπεδη πλευρά

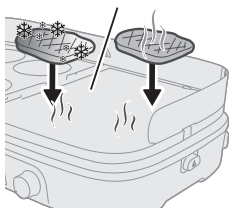
- 1** Ξετυλίξτε το καλώδιο.
- 2** Συνδέστε το φισ σε πρίζα με γείωση.
 - Η ενδεικτική λυχνία θέρμανσης **ON** ανάβει.



- 3** Ρυθμίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στη ρύθμιση 1/2 (απόψυξη) ή 2/3 (ζέσταμα).



- 4** Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί μέχρι να ανάψει η ενδεικτική λυχνία.
 - Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.



5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στη ζεστή πλάκα ψησίματος.

Σημείωση: Όταν η ενδεικτική λυχνία σβήνει 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 αντικολλητική επιφάνεια.

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

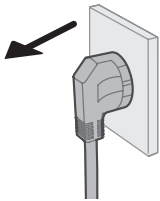
Πίνακας τροφίμων

Κατηγορία	Συνταγή	Πλάκα ψησίματος	Ρύθμιση έντασης ψησίματος (1–5)	Προτεινόμενος χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Βοδινό	Μοσχαρίσια μπιριζόλα	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

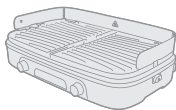
Κοτόπουλο	Μπουτάκι κοτόπουλου	Επίπεδη πλευρά/Ανάγλυφη πλευρά	5	30–35
	Φτερούγα κοτόπουλου	Επίπεδη πλευρά/Ανάγλυφη πλευρά	5	25–30
Ψάρι	Φιλέτο ψαριού	Ανάγλυφη πλευρά	4–5	14–16
Γαρίδες	Γαρίδες	Ανάγλυφη πλευρά	5	8–10
Κεμπάπ	Κεμπάπ	Επίπεδη πλευρά/Ανάγλυφη πλευρά	5	18–20
Χοτ ντογκ	Χοτ ντογκ	Επίπεδη πλευρά/Ανάγλυφη 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	

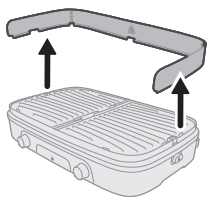
Καθαρισμός και συντήρηση

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

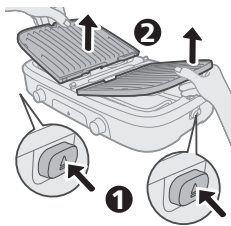


- 2 Προτού αρχίσετε το καθάρισμα, αφήστε τη συσκευή και την πλάκα ψησίματος να κρυώσουν εντελώς.





3 Αφαιρέστε το κάλυμμα προστασίας από πιτσιλιές.



4 Πιέστε το κουμπί εξαγωγής στη μία πλευρά της ψηστιέρας για να απελευθερώσετε τη μία πλάκα ψησίματος.

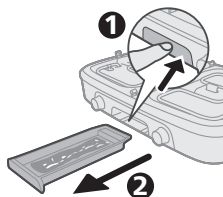
5 Σηκώστε προσεκτικά την πλάκα ψησίματος που έχει απελευθερωθεί από τη βάση.

6 Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία πατώντας το κουμπί εξαγωγής στην άλλη πλευρά για να απελευθερώσετε τη δεύτερη πλάκα ψησίματος.

7 Σηκώστε και αφαιρέστε την άλλη πλάκα ψησίματος από τη βάση.

8 Με μια ξύλινη σπάτουλα ή μια σπάτουλα σιλικόνης, σπρώξτε το περιττό λίπος και τα υπολείμματα φαγητού από την πλάκα ψησίματος στο αυλάκι στραγγίσματος.

9 Χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας για να απομακρύνετε το υπόλοιπο λίπος και τα υπολείμματα φαγητού από την πλάκα ψησίματος.

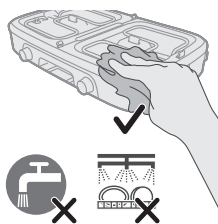


10 Απομακρύνετε το λίπος και τα υπολείμματα φαγητού από το δίσκο συλλογής λίπους.



11 Καθαρίστε την πλάκα ψησίματος, το κάλυμμα προστασίας από πιτσιλιές και τον δίσκο συλλογής λίπους με νερό βρύσης, αν χρειάζεται, με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει (δείτε "Πίνακας καθαρισμού").

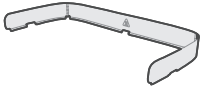
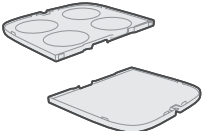
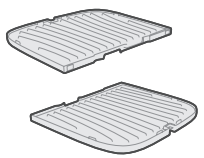
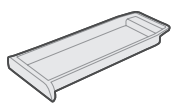
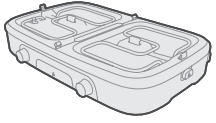
Σημείωση: Εάν πάνω στην πλάκα ψησίματος έχουν συσσωρευθεί υπολείμματα λίπους ή φαγητού, μουλιάστε πρώτα την πλάκα ψησίματος σε ζεστό νερό. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή σφουγγαρίνα σφουγγαράκι για να καθαρίσετε την πλάκα ψησίματος.



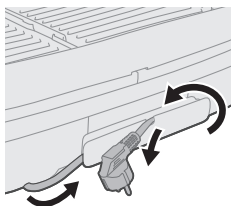
12 Καθαρίστε τη βάση με ένα υγρό πανί.

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 Τοποθετήστε 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.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	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 αντικολλητική επίστρωση.	Η αντικολλητική επίστρωση ξεφλουδίζει ή έχει υποστεί ζημιά.	Σταματήστε τη χρήση και επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή για επισκευή ή αντικατάσταση.
	Χρησιμοποιούνται μεταλλικά σκεύη στις πλάκες ψησίματος.	Χρησιμοποιείτε μόνο μη μεταλλικά σκεύη για να αποφύγετε τις γρατσουνιές στην αντικολλητική επίστρωση.
	Ακατάλληλος καθαρισμός ή συντήρηση.	Ακολουθήστε τις συνιστώμενες οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής 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	454
Опасност	454
Предупреждение	454
Внимание	455
Рециклиране	456
Гаранция и поддръжка	456
Информация за екодизайн	456
Въведение	457
Общо описание	457
Общ преглед на контролния панел	458
Преди първата употреба	460
Подготовка преди употреба	460
Използване на уреда	462
Обикновено гриловане – гриловане с оребрената страна	462
Приготвяне на зеленчуци и палачинки на грил – готвене на плоската страна или със страната за палачинки	463
Размразяване и претопляне – приготвяне на плоската страна	465
Таблица на храните	466
Почистване и поддръжка	467
Съхранение	470
Отстраняване на неизправности	470

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.

Рециклиране



- Този символ означава, че електрическите продукти не трябва да се изхвърлят заедно с обикновените битови отпадъци.
- Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите продукти.

Гаранция и поддръжка

Versuni Netherlands B.V., регистрирана на адрес Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, предлага двегодишна гаранция за този продукт след датата на закупуване (или датата на доставка, ако е по-късна). Тази гаранция не е валиден, ако дефектът е заради неправилна употреба или лоша поддръжка. Нашата гаранция не засяга вашите законови права като потребител. За повече информация, резервни части или за позоваване на гаранцията посетете нашия уебсайт **home.id/support**.

Информация за екодизайн

Информация за екодизайн на идентификатор(и) на модел: HD6222

Описание	Символ	Value	Мерна единица
Консумация на електроенергия в изключен режим	P_{off}	0,2	W
Консумация на електроенергия в режим на готовност	P_{sb}	0,2	W
Период преди автоматично превключване в режим на готовност	T_{sb}	—	Мин.
Стандарт за измерване на експлоатационната стойност	EN 50564:2011		

Данни за контакт за получаване на повече информация

DAP B.V.
Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Нидерландия

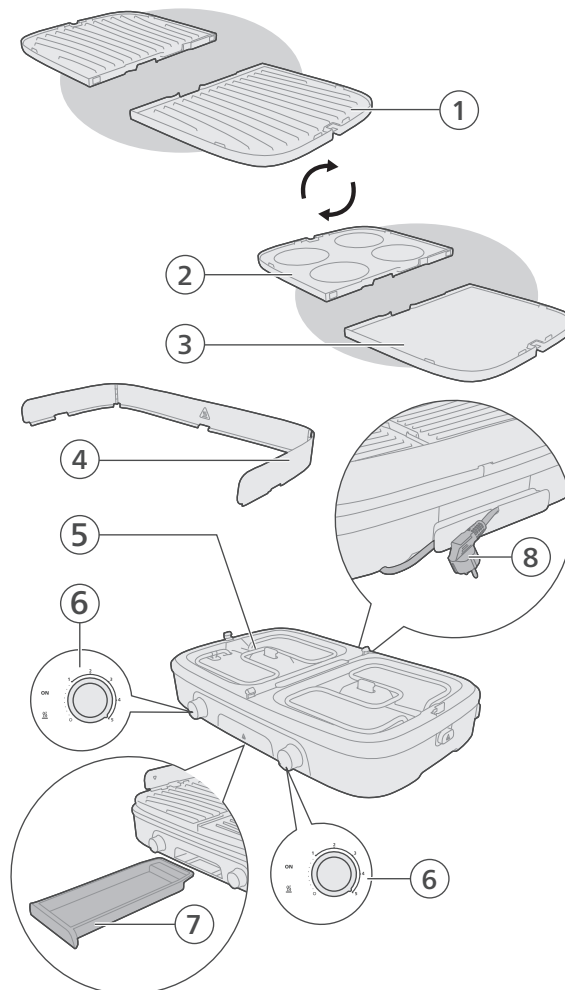
Уредът отговаря на изискванията за екодизайн на РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2023/826 НА КОМИСИЯТА.

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 Двустранна плоча за грил (оребрена страна)
- 2 Двустранна плоча за печене (страна за палачинки)
- 3 Двустранна плоча за грил (плоска страна)
- 4 Предпазител против пръски
- 5 Нагревателен елемент
- 6 Регулатори на температурата и светлинен индикатор
- 7 Тавичка за мазнина
- 8 Захранващ кабел и щепсел

Общ преглед на контролния панел



Контролен панел – Захранване и основни операции



Копче за управление на температурата с настройки за мощността на грила

Използвайте копчето за управление, за да изберете желаната мощност на грила.

При настройка 0 уредът се изключва.

Настройките от 1 до 5 предлагат различни нива на мощност на грила.



Светлинен индикатор на щепсела

Този индикатор светва, когато уредът е включен в електрическата мрежа.



Светлинен индикатор за загряване

Този индикатор свети, докато уредът се загрява. Когато индикаторът угасне, уредът е достигнал зададената температура и е готов за употреба.

Контролен панел – Препоръчителни функции и съставки

Група икони за бърза справка 1 (размразяване/претопляне)

Описание



Икона за настройка на мощността на грила (1 – 3)

Показва, че се препоръчват настройките за мощност на грила (1 – 3).



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 за плоска плоча

Посочва, че се препоръчва да се използва плоската страна на плочата за печене.

Обобщение

За размразяване или претопляне на храна можете да използвате настройките за мощност на грила от 1 до 3 и да готвите с плоската плоча.

Група икони
за бърза
справка 2
(палачинки/
зеленчуци)

Описание

4

Икона за настройка на мощността на грила 4

Показва, че се препоръчва степен на мощност на грила 4.



Икона за палачинки

Показва, че грилът се препоръчва за приготвяне на палачинки.



Икона за зеленчуци

Показва, че грилът се препоръчва за гриловане на зеленчуци.



Икона за страна за палачинки на плочата

Посочва, че се препоръчва да се използва страната за палачинки на плочата за грил.



Икона за плоска и оребрена плоча

Показва, че се препоръчва използването както на плоската, така и на оребрената страна на плочата за грил.

Обобщение

За приготвяне на палачинки можете да използвате степен 4 на мощност на грила и да ги пригответе на страната за палачинки на плочата.

За гриловане на зеленчуци можете да използвате степен на мощност на грила 4 и да готвите както на плоската, така и на оребрената плоча.

Група икони
за бърза
справка 3
(пържо-
ла/бургер)

Описание

5

Икона за настройка на мощността на грила 5

Показва, че се препоръчва степен на мощност на грила 5.

**Икона за пържола**

Показва, че грилът се препоръчва за приготвяне на пържоли.

**Икона за бургер**

Показва, че грилът се препоръчва за приготвяне на бургери.

**Икона за оребрена плоча**

Показва, че се препоръчва използването на оребрената страна на плочата за грил.

Обобщение

За приготвяне на пържоли или бургери можете да използвате степен на мощност на грила 5 и да готвите на оребрената плоча.

Контролен панел (допълнителни)

Натиснете, за да извадите тавичката 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.

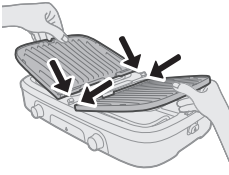
Подготовка преди употреба

Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре всички части, които влизат в контакт с храната (вижте раздел "Почистване и поддръжка").

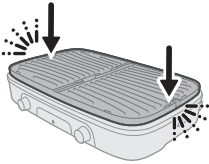
Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате уреда отново.

Не използвайте метални, остри или абразивни кухненски прибори, тъй като те повреждат незалепващото покритие на плочата за печене.

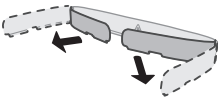
- 1 Поставете основата върху стабилна, равна повърхност.



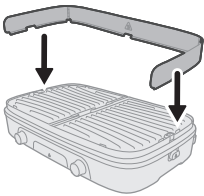
- 2 Закрепете плочите за печене здраво към основата.



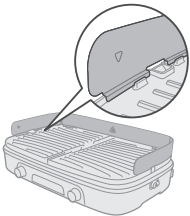
- 3 Разгънете предпазителя против пръски.



- 4 Закрепете предпазителя против пръски към основата



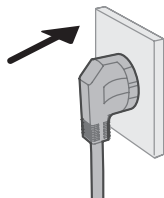
- 5 Уверете се, че предпазителят против пръски е здраво закрепен на мястото си преди употреба.



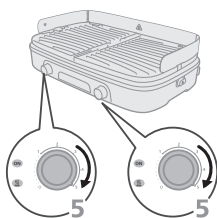
Използване на уреда

Обикновено гриловане – гриловане с оребрената страна

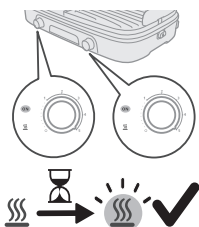
- 1 Развийте захранващия кабел.
 - 2 Включете щепсела на захранващия кабел в заземен контакт.
- Светлинният индикатор на щепсела **ON** светва.



- 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.

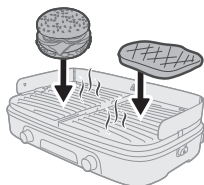


- 4 Изчакайте уредът да загрее, докато светлинният индикатор се включи.
- Уредът вече е готов за употреба.

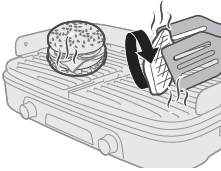


- 5 Сложете продуктите върху нагорещената плоча за печене.

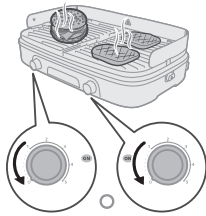
Забележка: Когато светлинният индикатор угасне по време на печенето, уредът отново се нагрява. Можете просто да продължите да печете.



- 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.



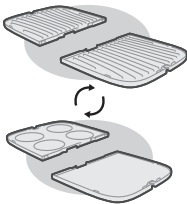
- 7 Когато продуктите са готови, по ваш вкус, свалете ги от плочата за печене. Върнете температурния регулатор обратно на 0.

Внимание: Не използвайте метални прибори за премахване на продуктите от плочата за печене. Това може да повреди незалепващото покритие.

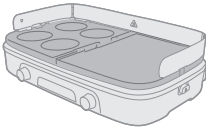
Внимание: Не премествайте и не пренасяйте уреда по време на употреба или докато е още горещ.

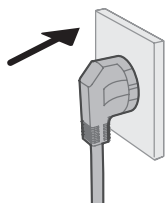
Приготвяне на зеленчуци и палачинки на грил – готвене на плоската страна или със страната за палачинки

- 1 Отделете плочите за печене от основата
- 2 Обърнете плочите за печене към желаната страна.

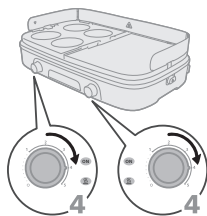


- 3 Уверете се, че са здраво закрепени, преди да ги използвате.
- 4 Развийте захранващия кабел.

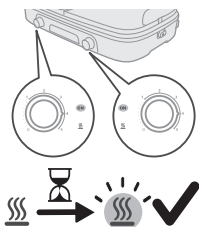




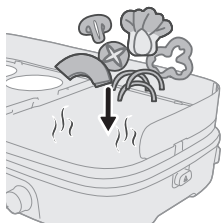
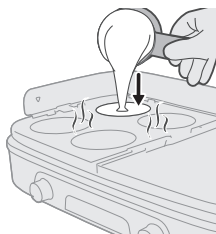
- 5** Включете щепсела на захранващия кабел в заземен контакт.
- Светлинният индикатор на щепсела **on** светва.



- 6** Задайте температурния регулатор на настройка 4.
- Вижте таблицата за приготвяне на храните, в която са посочени температурните настройки и времето за печене.



- 7** Изчакайте уредът да загрее, докато светлинният индикатор се включи.
- Уредът вече е готов за употреба.

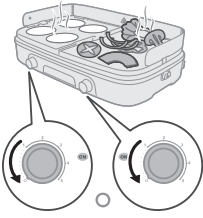


- 8** Сложете продуктите върху нагорещената плоча за печене.

Забележка: Когато светлинният индикатор угасне по време на печенето, уредът отново се нагрява. Можете просто да продължите да печете.

- 9** От време на време обръщайте зеленчуците или палачинката 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.

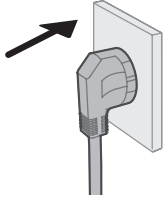


- 10** Когато продуктите са готови, по ваш вкус, свалете ги от плочата за печене. Върнете температурния регулатор обратно на 0.

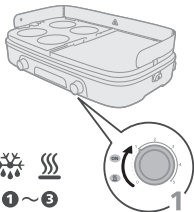
Внимание: Не използвайте метални прибори за премахване на продуктите от плочата за печене. Това може да повреди незалепващото покритие.

Внимание: Не премествайте и не пренасяйте уреда по време на употреба или докато е още горещ.

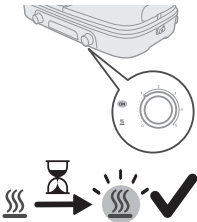
Размразяване и претопляне – приготвяне на плоската страна



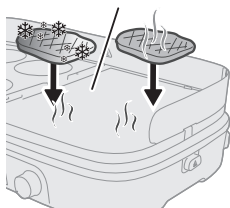
- 1** Развийте захранващия кабел.
- 2** Включете щепсела на захранващия кабел в заземен контакт.
 - Светлинният индикатор на щепсела **on** светва.



- 3** Задайте температурния регулатор на настройка 1/2 (размразяване) или 2/3 (претопляне).



- 4** Изчакайте уредът да загрее, докато светлинният индикатор се включи.
 - Уредът вече е готов за употреба.



5 Сложете продуктите върху нагорещената плоча за печене.

Забележка: Когато светлинният индикатор угасне по време на печенето, уредът отново се нагрива. 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.

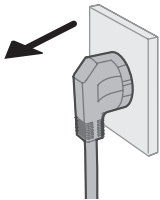
Таблица на храните

Категория	Рецепта	Плоча за грил	Настройка на мощността на грила (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	

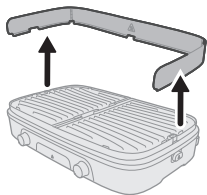
Почистване и поддръжка

- 1 Изключете уреда от контакта.

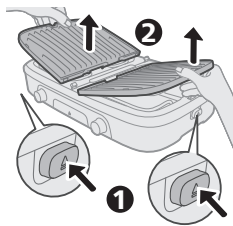


- 2 Оставете уреда и плочата за грил да се охладят напълно, преди да започнете да почиствате.





3 Свалете предпазителя против пръски.



4 Натиснете бутона за изваждане от едната страна на грила, за да освободите едната плоча за печене.

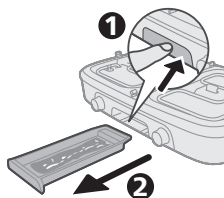
5 Внимателно повдигнете освободената плоча за печене от основата.

6 Повторете същата процедура, като натиснете бутона за изваждане от другата страна, за да освободите втората плоча за печене.

7 Повдигнете и свалете другата плоча за печене от основата.

8 С дървена или силиконова лопатка избутайте останалата мазнина и хранителни остатъци от плочата за печене в канала за отцеждане.

9 Използвайте домакинска хартия, за да почистите мазнината и хранителните остатъци от плочата за печене.

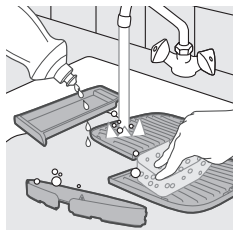


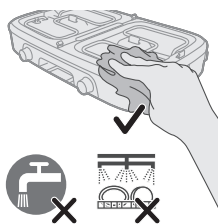
10 Почистете мазнината и хранителните остатъци от тавичката за мазнина.



11 Почистете плочата за грил, предпазителя против пръски и тавичката за мазнина под чешмата, ако е необходимо с топла вода, препарат за миене на съдове и неабразивна гъба (вижте "таблица за почистване").

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.

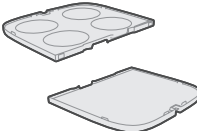
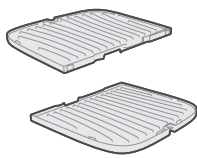
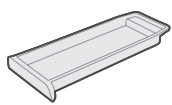
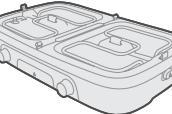
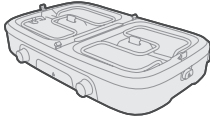




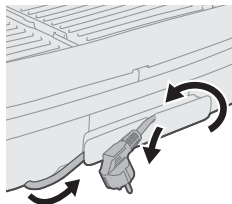
12 Почистете основата с влажна кърпа.

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, и се уверете, че всички части са чисти и сухи, преди да го приберете.
- 2 Поставете плочата за печене в основата и плъзнете тавичката за мазнини 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 превключвателя 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 загрял.	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.

Проблем	Възможна причина	Решение
	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.
	Неправилно почистване или поддръжка.	Спазвайте препоръчаните инструкции за почистване и поддръжка, за да удължите живота на незалепващото 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	472
Опасност	472
Предупредување	472
Внимание	473
Рециклирање	474
Гаранција и поддршка	474
Информации за EcoDesign	474
Вовед	475
Општ опис	475
Преглед на контролната табла	476
Пред првото користење	478
Подготовки пред употреба	478
Користење на апаратот	480
Обично печење - Печење со ребрестата страна	480
Печење зеленчук и палачинки - Печење со рамната страна или страната за палачинки	481
Одмрзнување и подгревање - Печење со рамната страна	483
Табела за храна	484
Чистење и одржување	485
Складирање	487
Решавање проблеми	488

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.

Рециклирање



- Овој симбол означува дека електричните производи не смее да се фрлаат со обичниот отпад од домаќинствата.
- Придржувајте се до законите во вашата земја за одделно собирање на електричните производи.

Гаранција и поддршка

Versuni Netherlands B.V., регистрирана на Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, нуди двегодишна гаранција за овој производ по датумот на купување (или датумот на испорака, доколку е подоцна). Оваа гаранција не е важечка ако настане дефект поради неправилно користење или лошо одржување. Нашата гаранција не ги ограничува вашите законски права како потрошувач. За повеќе информации, за резервни делови или за активирање на гаранцијата, посетете ја нашата веб-страница **home.id/support**.

Информации за EcoDesign

Информации за EcoDesign за идентификатор(и) на моделот: HD6222

Опис	Симбол	Вредност	Единица
Потрошувачка на енергија во исклучен режим	P_{off}	0,2	W
Потрошувачка на енергија во режимот на подготвеност	P_{sb}	0,2	W
Период пред автоматското префрлување во режим на подготвеност	T_{sb}	-	Мин.
Стандард за мерење на индексот на ефикасност	EN 50564:2011		

Податоци за контакт за да добиете повеќе информации

DAP B.V.
Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, The Netherlands

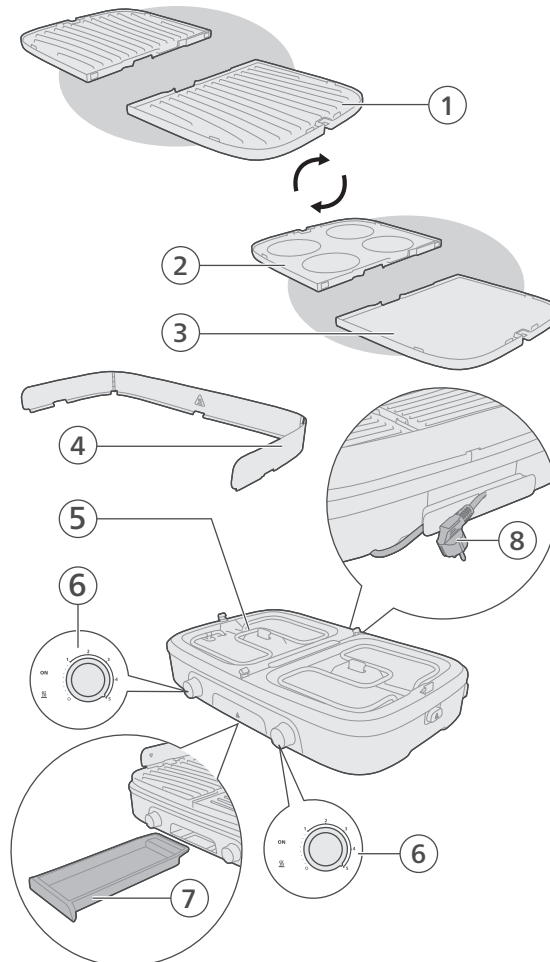
Апаратот е усогласен со барањата за еколошки дизајн во COMMISSION REGULATION (EU) 2023/826.

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 Двострана плоча за печење (ребреста страна)
- 2 Двострана плоча за печење (страна за палачинки)
- 3 Двострана плоча за печење (рамна страна)
- 4 Заштита од прскање
- 5 Грееен елемент
- 6 Контроли за температура и светлосен индикатор
- 7 Плех за маснотии
- 8 Кабел за напојување и приклучок

Преглед на контролната табла



Контролна табла - 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.

ON

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 - Препорачани функции и состојки

Краток
водич за
групата
икони 1
(Одмрзнува-
ње /
Подгревањ-
е)

Опис



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
(Палачинки
/ зеленчук)

Опис

4

Икона за поставката за моќност на скарата 4

Означува дека се препорачува поставката за моќност на скарата 4.



Икона за палачинки

Означува дека скарата се препорачува за печење палачинки.



Икона за зеленчук

Означува дека скарата се препорачува за печење зеленчук.



Икона за страната за палачинки на плочата

Означува дека се препорачува користење на страната за палачинки од плочата за печење.



Икона за рамна и ребреста плоча

Означува дека се препорачува користење на рамната и на ребрестата страна од плочата за печење.

Резиме

За печење палачинки, можете да ја користите поставката за моќност на скарата 4 и да печете со страната за палачинки на плочата за печење.

За печење зеленчук, 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.

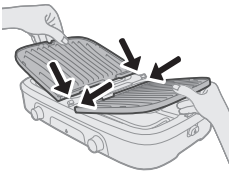
Подготовки пред употреба

Пред првото користење на апаратот, темелно исчистете ги сите делови што доаѓаат во допир со храната (погледнете го поглавјето „Чистење и одржување“).

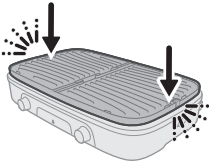
Проверете дали сите делови се потполно суви пред да го користите апаратот.

не користете метален, остар или абразивен кујнски прибор бидејќи го оштетува нелепливиот слој на плочата за печење.

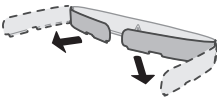
- 1 Ставете ја основата на стабилна и рамна површина.



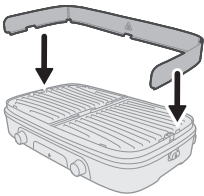
2 Прицврстете ги плочите за печење на основата.



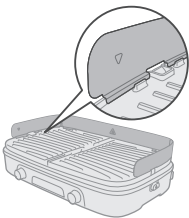
3 Расклопете ја заштитата од прскање.



4 Прикачете ја заштитата од прскање на основата



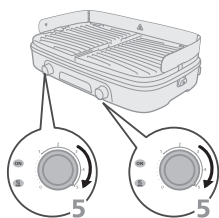
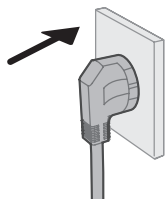
5 Пред употреба, проверете дали заштитата од прскање е безбедно прицврстена.



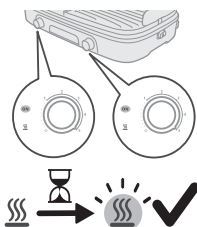
Користење на апаратот

Обично печење - Печење со ребрестата страна

- 1 Одмотајте го кабелот за напојување.
 - 2 Вметнете го приклучокот во заземјен сиден штекер.
- Се вклучува светлосниот индикатор **on** за приклучокот.



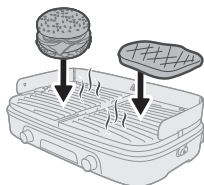
- 3 Поставете ја контролата за температура на саканата поставка за печење.
- Погледнете ја табелата за подготовка на храна за индикации за поставување на температурата и времето на печење.



- 4 Оставете го апаратот да се загрее сè додека не се вклучи светлосниот индикатор.
- Апаратот е подготвен за користење.

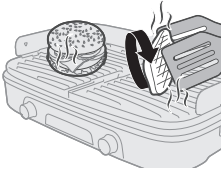


- 5 Ставете ги состојките на загреаната плоча за печење.

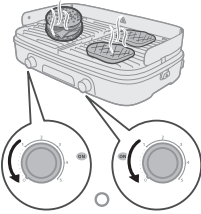


Забелешка: кога светлосниот индикатор ќе се исклучи за време на печењето, апаратот повторно се загрева. Може да продолжите со печењето.

- 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.

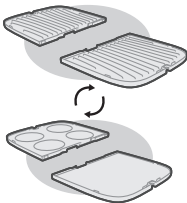


- 7 Кога состојките ќе бидат готови, отстранете ги од плочата за печење. Вратете ја контролата за температура на 0.

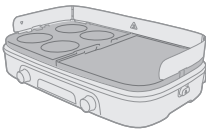
Внимание: немојте да ги отстранувате состојките од плочата за печење со метален прибор. Тоа може да ја оштети нелепливата површина.

Внимание: немојте да го преместувате или транспортирате апаратот за време на употреба или кога сè уште е жежок.

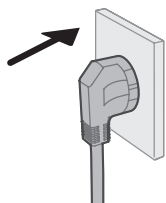
Печење зеленчук и палачинки - Печење со рамната страна или страната за палачинки



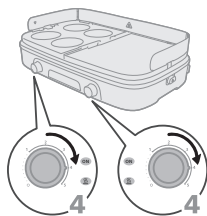
- 1 Откачете ги плочите за печење од основата
- 2 Превртете ги плочите за печење на саканата страна.



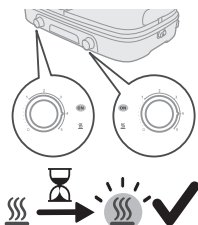
- 3 Пред употреба, проверете дали се безбедно прицврстени.
- 4 Одмотајте го кабелот за напојување.



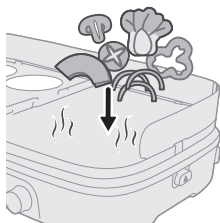
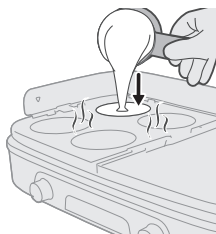
- 5 Вметнете го приклучокот во заземјен сиден штекер.
- Се вклучува светлосниот индикатор **on** за приклучокот.



- 6 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.



- 7 Оставете го апаратот да се загрее сè додека не се вклучи светлосниот индикатор.
- Апаратот е подготвен за користење.

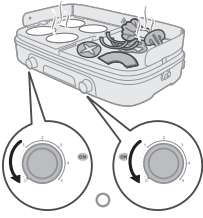


- 8 Ставете ги состојките на загреаната плоча за печење.

Забелешка: кога светлосниот индикатор ќе се исклучи за време на печењето, апаратот повторно се загрева. Може да продолжите со печењето.

- 9 Повремено превртувајте го зеленчукот или палачинката 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.



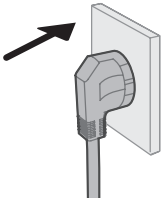
- 10 Кога состојките ќе бидат готови, отстранете ги од плочата за печење. Вратете ја контролата за температура на 0.

Внимание: немојте да ги отстранувате состојките од плочата за печење со метален прибор. Тоа може да ја оштети нелепливата површина.

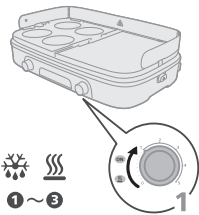
Внимание: немојте да го преместувате или транспортирате апаратот за време на употреба или кога сè уште е жежок.

Одмрзнување и подгревање - Печење со рамната страна

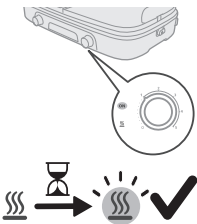
- 1 Одмотајте го кабелот за напојување.
- 2 Вметнете го приклучокот во заземјен сиден штекер.
 - Се вклучува светлосниот индикатор **on** за приклучокот.



- 3 Поставете ја контролата за температура на поставката 1/2 (одмрзнување) или 2/3 (подгревање).



- 4 Оставете го апаратот да се загрее сè додека не се вклучи светлосниот индикатор.
 - Апаратот е подготвен за користење.

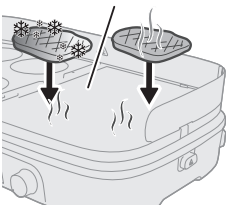


- 5 Ставете ги состојките на загреаната плоча за печење.

Забелешка: кога светлосниот индикатор ќе се исклучи 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.

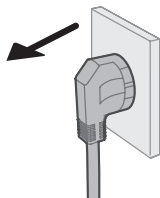
Табела за храна

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

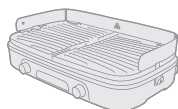
Функција	Одмрзнување	Ребреста страна	1–2
	Подгревање	Рамна страна / Ребреста страна	2–3

Чистење и одржување

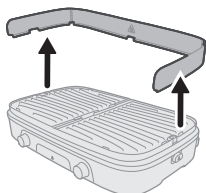
- 1 Исклучете го апаратот од штекер.



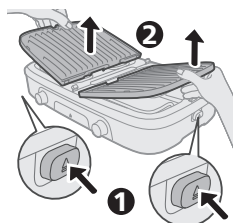
- 2 Почекајте апаратот и плочата за печење целосно да се оладат пред да започнете со чистење.

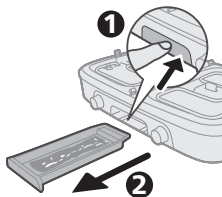


- 3 Отстранете ја заштитата од прскање.



- 4 Притиснете го копчето за исфрлање што се наоѓа на едната страна од скарата за да отпуштите една плоча за печење.
- 5 Внимателно подигнете ја отпуштената плоча за печење од основата.
- 6 Повторете го истиот процес со притиснување на копчето за исфрлање што се наоѓа на другата страна за да ја отпуштите втората плоча за печење.
- 7 Подигнете и отстранете ја другата плоча за печење од основата.
- 8 Турнете ги вишокот маснотии и остатоците од храна на плочата за печење во одводниот жлеб со дрвена или силиконска лопатка.
- 9 Користете кујнска хартија за да ги отстраните преостанатите маснотии и остатоци од храна од плочата за печење.



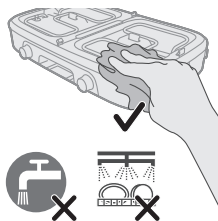


10 Отстранете ги маснотиите и остатоците од храна од плехот за маснотии.



11 Измијте ги плочата за печење, заштитата од прскање и плехот за маснотии под млаз вода, доколку е потребно со топла вода, течност за миеење садови и неабразивен сунѓер (погледнете во „Табела за чистење“).

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.

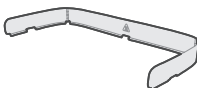
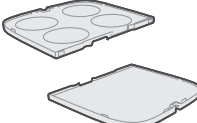
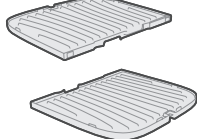
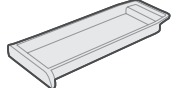
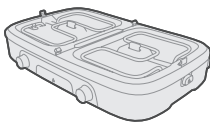


12 Исчистете ја основата со влажна крпа.

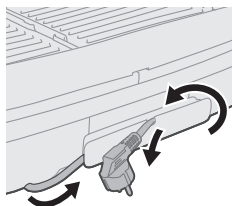
Опасност: немојте да ја потопувате основата или кабелот за напојување во вода или во некоја друга течност.

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 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	490
Опасно!	490
Warning	490
Caution	491
Утилизация	492
Гарантия и поддержка	492
Информация по экологичности	492
Введение	493
Общее описание	493
Описание панели управления	494
Перед первым использованием	496
Подготовка к использованию	496
Использование прибора	498
Регулярное использование гриля - Приготовление на ребристой стороне	498
Приготовление овощей и блинов на гриле - Приготовление на плоской стороне или стороне для блинов	499
Разморозка и подогрев - Приготовление на плоской стороне	501
Таблица с ингредиентами	502
Очистка и уход	503
Хранение	505
Поиск и устранение неисправностей	506

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.

Утилизация



- Этот символ означает, что электрические изделия не могут быть утилизированы вместе с бытовыми отходами.
- Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране.

Гарантия и поддержка

Компания Versuni Netherlands B.V., зарегистрированная по адресу Claude Debussylaan 88, Амстердам, NL, предлагает двухлетнюю гарантию на это изделие с даты его покупки (или с даты доставки, если она позже). Эта гарантия недействительна, если дефект возник из-за неправильного использования или ненадлежащего ухода. Наша гарантия не влияет на ваши права потребителя в соответствии с законом. Чтобы получить дополнительную информацию в отношении запасных частей или предъявить требование по гарантии, посетите наш веб-сайт home.id/support.

Информация по экологичности

Информация по экологичности для следующих моделей: HD6222

Описание	Символ	Значение	Блок
Энергопотребление в выключенном состоянии	P_{off}	0,2	Вт
Энергопотребление в режиме ожидания	P_{sb}	0,2	Вт
Время до автоматического перехода в режим ожидания	T_{sb}	-	мин
Стандарт измерения для сервисных значений	EN 50564:2011		

Контактные данные для получения
дополнительной информации

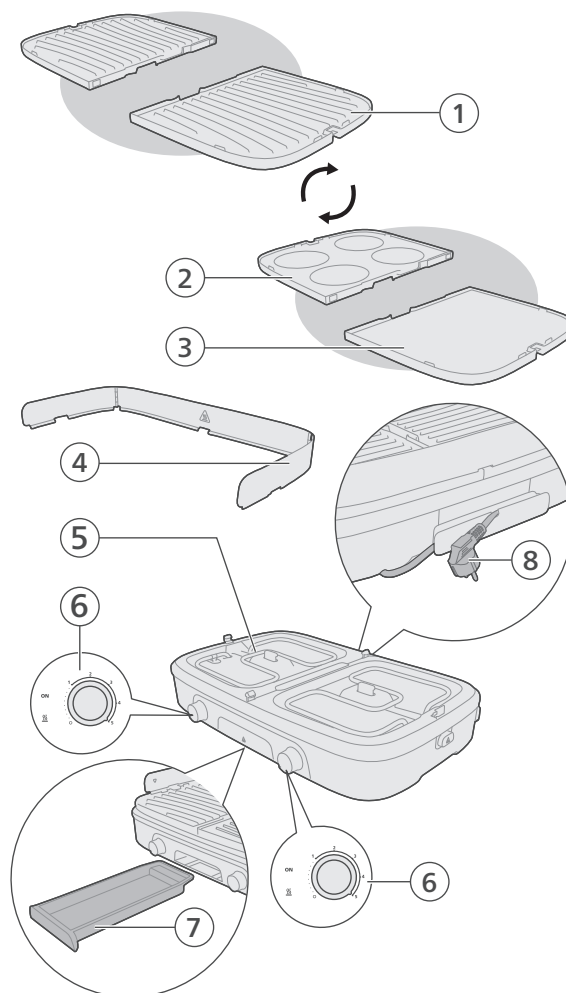
DAP B.V.
Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Нидерланды

Прибор соответствует требованиям к экологичности РЕГЛАМЕНТА КОМИССИИ (ЕС) 2023/826.

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 Двусторонняя пластина для гриля (ребристая сторона)
- 2 Двусторонняя пластина для гриля (сторона для блинов)
- 3 Двусторонняя пластина для гриля (плоская сторона)
- 4 Защита от разбрызгивания
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Регулятор температуры и индикатор
- 7 Поддон для стока жира
- 8 Сетевой шнур с вилкой

Описание панели управления



Панель управления - 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.

ON

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 - 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.

Сводные данные
Для размораживания или разогрева еды можно использовать параметры гриля 1–3 и готовить на плоской пластине.

Группа значков с ярлыками 2 (блины / овощи) Описание

 **Значок уровня мощности гриля 4**
Обозначает, что рекомендуется использовать мощность гриля 4.

 **Значок "Блины"**
Обозначает, что гриль рекомендуется использовать для жарки блинов.

 **Значок "Овощи"**
Обозначает, что гриль рекомендуется использовать для жарки овощей.

 **Значок пластины для блинов**
Обозначает, что рекомендуется использовать пластину для блинов.

 **Значок плоской и ребристой пластины**
Обозначает, что следует использовать и плоскую, и ребристую стороны пластины гриля.

Сводные данные
Для приготовления блинов можно использовать мощность гриля 4 и готовить на стороне пластины для блинов.

Для приготовления овощей 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

 **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.

Сводные
данные

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.

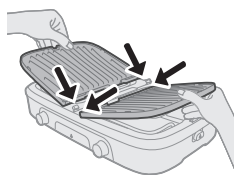
Подготовка к использованию

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, соприкасающиеся с продуктами питания (см. раздел "Очистка и обслуживание").

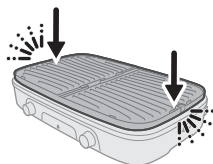
Перед использованием прибора убедитесь, что все части абсолютно сухие.

Не используйте металлические, острые или абразивные предметы, так как они повреждают антипригарное покрытие пластины гриля.

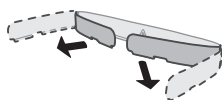
- 1 Установите основание на устойчивую и ровную поверхность.



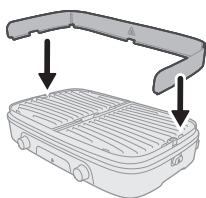
2 Надежно прикрепите пластины для гриля к основанию.



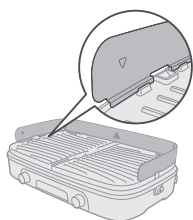
3 Разложите защиту от разбрызгивания.



4 Прикрепите защиту от разбрызгивания к основанию



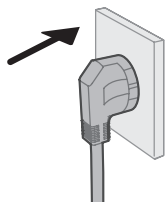
5 Перед использованием убедитесь, что защита от разбрызгивания надежно закреплена.



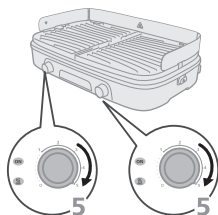
Использование прибора

Регулярное использование гриля - Приготовление на ребристой стороне

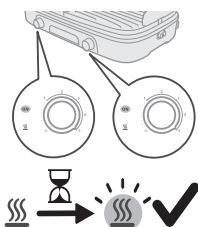
- 1 Размотайте сетевой шнур.
- 2 Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.
 - Загорится индикатор подключения (**on**).



- 3 Установите на регуляторе температуры нужное вам значение для готовки на гриле.
 - Ознакомьтесь с рекомендациями по настройке и длительности приготовления продуктов в таблице.

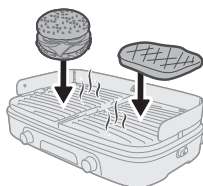


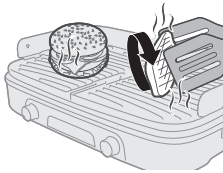
- 4 Дайте прибору нагреться, пока не загорится индикатор.
 - Прибор готов к работе.



- 5 Положите ингредиенты на горячую пластину гриля.

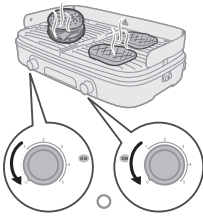
Примечание. Если индикатор загорается во время приготовления, прибор снова нагревается. Вы можете не прерывать приготовление пищи.





- 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.

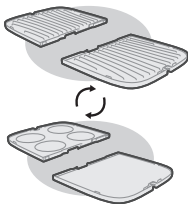


- 7 Когда ингредиенты будут готовы, снимите их с пластины гриля. Поверните регулятор температуры в значение 0.

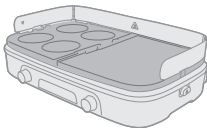
Внимание! Не используйте металлические приборы для снятия ингредиентов с пластины гриля. Это может повредить антипригарное покрытие.

Внимание! Не перемещайте и не переносите прибор во время использования или пока он еще не остыл.

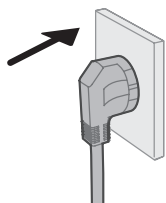
Приготовление овощей и блинов на гриле - Приготовление на плоской стороне или стороне для блинов



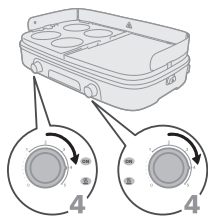
- 1 Снимите пластины для гриля с основания
- 2 Переверните пластины для гриля на нужную сторону.



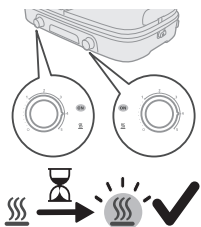
- 3 Убедитесь, что они надежно закреплены, перед эксплуатацией.
- 4 Размотайте сетевой шнур.



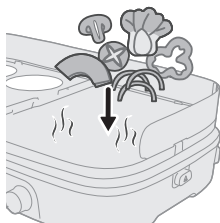
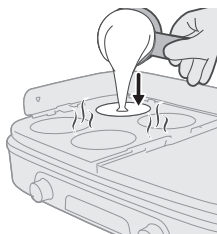
- 5 Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.
- Загорится индикатор подключения (**ON**).



- 6 Выберите на регуляторе температуры значение 4.
- Ознакомьтесь с рекомендациями по настройке и длительности приготовления продуктов в таблице.



- 7 Дайте прибору нагреться, пока не загорится индикатор.
- Прибор готов к работе.

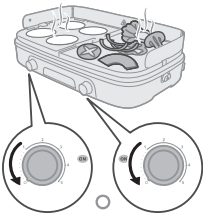


- 8 Положите ингредиенты на горячую пластину гриля.

Примечание. Если индикатор загорается во время приготовления, прибор снова нагревается. Вы можете не прерывать приготовление пищи.

- 9 Периодически переворачивайте овощи или блины 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.

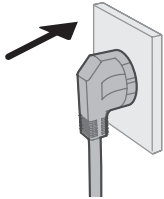


- 10 Когда ингредиенты будут готовы, снимите их с пластины гриля.
Поверните регулятор температуры в значение 0.

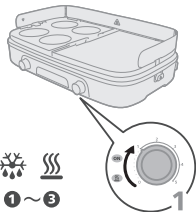
Внимание! Не используйте металлические приборы для снятия ингредиентов с пластины гриля. Это может повредить антипригарное покрытие.

Внимание! Не перемещайте и не переносите прибор во время использования или пока он еще не остыл.

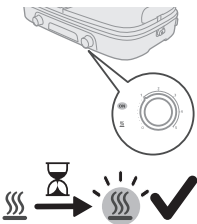
Разморозка и подогрев - Приготовление на плоской стороне



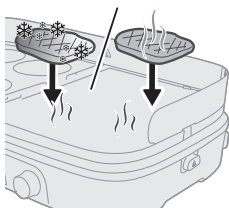
- 1 Размотайте сетевой шнур.
2 Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.
- Загорится индикатор подключения (**on**).



- 3 Установите регулятор нагрева в положение 1/2 (разморозка) или 2/3 (подогрев).



- 4 Дайте прибору нагреться, пока не загорится индикатор.
- Прибор готов к работе.



5 Положите ингредиенты на горячую пластину гриля.

Примечание. Если индикатор загорается во время приготовления, 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.

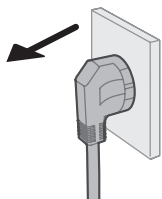
Таблица с ингредиентами

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 ягнатины	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

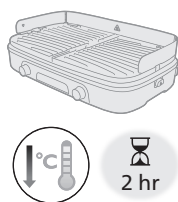
Креветки	Креветки	Ребристая сторона	5	8–10
Кебаб	Кебаб	Плоская / ребристая сторона	5	18–20
Хот-дог	Хот-дог	Плоская / ребристая сторона	5	16–18
Овощи	Грибы и помидоры	Ребристая сторона	4	10–12
	Цукини и болгарский перец	Ребристая сторона	4	10–12
Функция	Размораживание	Ребристая сторона	1–2	
	Разогрев	Плоская / ребристая сторона	2–3	

Очистка и уход

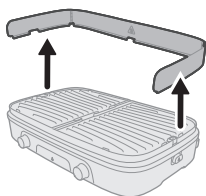
- 1 Отключите прибор от электросети.

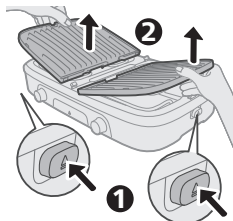


- 2 Перед началом очистки дайте прибору и пластине гриля полностью остыть.

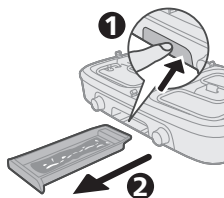


- 3 Уберите защиту от разбрызгивания.

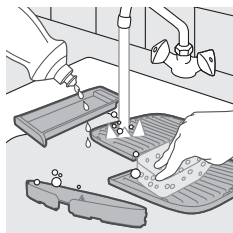




- 4 Нажмите кнопку извлечения на одной стороне гриля, чтобы извлечь одну пластину гриля.
- 5 Аккуратно поднимите снятую пластину с основания.
- 6 Повторите процедуру, нажав кнопку извлечения на другой стороне, чтобы извлечь вторую пластину гриля.
- 7 Приподнимите и снимите вторую пластину с основания гриля.
- 8 С помощью деревянной или силиконовой лопаточки сдвиньте излишки жира и остатки пищи с пластины гриля в паз для стока.
- 9 Бумажным полотенцем удалите остатки жира и еды с пластины гриля.

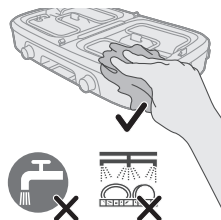


- 10 Удалите с поддона для жира остатки пищи и жира.



- 11 Очищайте пластину гриля, защиту от разбрызгивания и поддон для стока жира проточной теплой водой с добавлением моющего средства и неабразивной губкой (см. "Таблица по уходу").

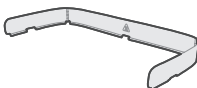
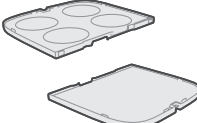
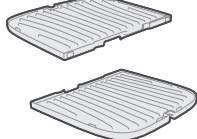
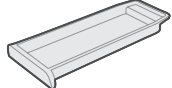
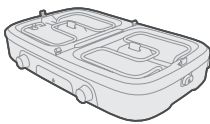
Примечание. Если жир или остатки еды прикипели к пластине гриля, замочите пластину гриля в горячей воде. Не используйте для очистки пластины гриля абразивные чистящие средства или металлические губки.



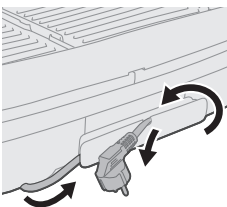
- 12 Очистите основание с помощью влажной ткани.

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 пластину гриля в основание и 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	508
Небезпечно	508
Попередження	508
Увага!	509
Переробка	510
Гарантія та підтримка	510
Інформація про екодизайн	510
Вступ	511
Загальний опис	511
Огляд панелі керування	512
Перед першим використанням	514
Підготовка перед використанням	514
Використання пристрою	516
Звичайне готування на грилі — підсмажування на ребристій стороні	516
Приготування на грилі овочів і млинців — підсмажування на пласкій стороні або стороні для млинців	517
Розмороження й підігрівання — підсмажування на пласкій стороні	519
Таблиця продуктів	520
Чищення та догляд	521
Зберігання	524
Усунення несправностей	524

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 пошкоджені.
- 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 відкладати 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.

Переробка



- Цей символ означає, що електричні вироби не підлягають утилізації зі звичайними побутовими відходами
- Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних пристроїв у вашій країні.

Гарантія та підтримка

Versuni Netherlands B.V., зареєстрована за адресою Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, пропонує дворічну гарантію на цей виріб з дати придбання (або дати доставки, якщо вона відбулась пізніше). Гарантія не розповсюджується на дефекти, що виникли внаслідок неправильного використання або погане технічне обслуговування. Ця гарантія не порушує ваші права, передбачені законами про захист прав споживачів. Якщо вам необхідна додаткова інформація чи запасні частини або ви хочете скористатися гарантією, відвідайте веб-сайт **home.id/support**.

Інформація про екодизайн

Інформація про екодизайн для ідентифікатора(ів) моделі: HD6222

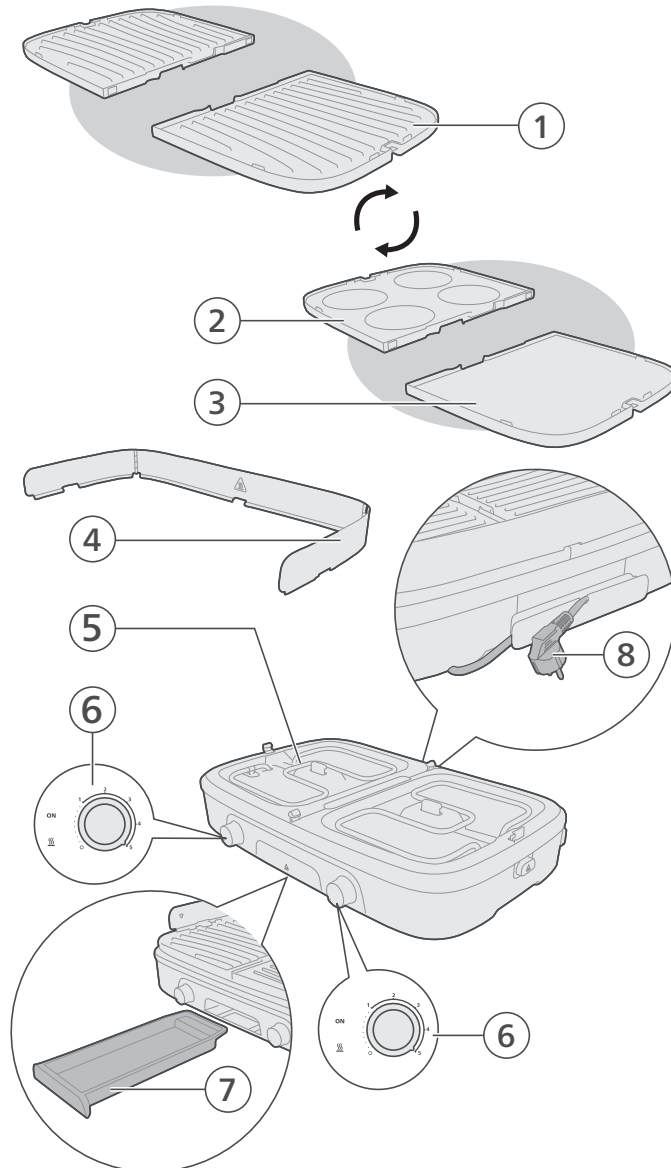
Опис	Символ	Значення	Одиниці
Off-mode power consumption	P _{off}	0,2	Вт
Споживання енергії в режимі вимкнення	P _{sb}	0,2	Вт
Час до автоматичного переходу в режим очікування	T _{sb}	-	хв
Стандарт вимірювання споживацької цінності	EN 50564:2011		
Контактна інформація для отримання додаткових відомостей	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, The Netherlands (Нідерланди)		
Пристрій відповідає вимогам щодо екологічного дизайну РЕГЛАМЕНТУ КОМІСІЇ (EU) 2023/826.			

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 Двостороння пластина для гриля (ребриста сторона)
- 2 Двостороння пластина для гриля (сторона для млинців)
- 3 Двостороння пластина для гриля (пласка сторона)
- 4 Захисний обідок
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Регулятори температури й сигнальний індикатор
- 7 Лоток для жиру
- 8 Шнур живлення і штекер

Огляд панелі керування



Панель керування — 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.

ON

Сигнальний індикатор штекера

Цей індикатор засвічується, коли пристрій під'єднано до мережі.



Цей індикатор засвічується, коли пристрій під'єднано до мережі.

Цей індикатор засвічується, коли пристрій нагрівається. Коли індикатор згасає, це означає, що пристрій досягнув встановленої температури й готовий до використання.

Панель керування — рекомендовані функції та інгредієнти

Група
пиктограм 1
для швидкої
довідки
(розмороже-
ння/підігрів-
ання)

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
(млинці/ов-
очі)

Опис

4

Піктограма налаштування потужності підсмажування 4

Позначає, що рекомендоване налаштування потужності підсмажування 4.



Піктограма млинців

Позначає, що гриль рекомендовано для підсмажування млинців.



Піктограма овочів

Позначає, що гриль рекомендовано для підсмажування овочів.



Піктограма пластини зі стороною для млинців

Позначає, що рекомендовано використовувати сторону для млинців пластини для гриля.



Піктограма пласкої та ребристої пластини

Позначає, що рекомендовано використовувати обидві сторони пластини для гриля (пласку та ребристу).

Підсумок

Для підсмажування млинців можна використовувати налаштування потужності підсмажування 4 й готувати на стороні для млинців пластини для гриля.

Для підсмажування овочів 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.

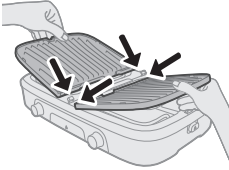
Підготовка перед використанням

Перед першим використанням пристрою ретельно помийте всі частини, які контактуватимуть з їжею (див. розділ «Чищення й догляд»).

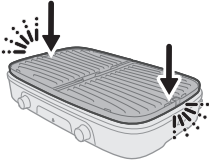
Перед тим як використовувати пристрій, перевірте, чи всі частини сухі.

Не використовуйте металеве, гостре або абразивне кухонне приладдя, оскільки воно може пошкодити антипригарне покриття пластини для гриля.

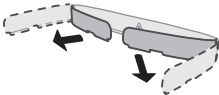
- 1 Поставте платформу на стійку й рівну поверхню.



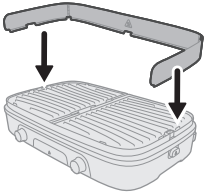
- 2 Надійно закріпіть пластини для гриля на платформі.

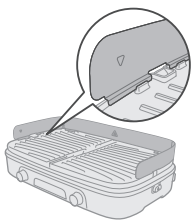


- 3 Розкладіть захисний обідок.



- 4 Встановіть захисний обідок на платформу.

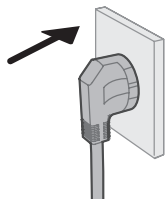




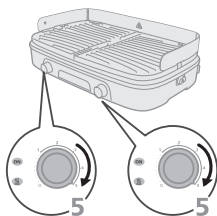
- 5** Перед використанням переконайтеся, що захисний обідок надійно зафіксовано на платформі.

Використання пристрою

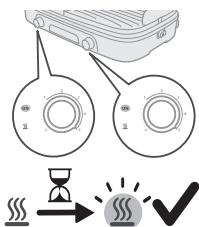
Звичайне готування на грилі — підсмажування на ребристій стороні



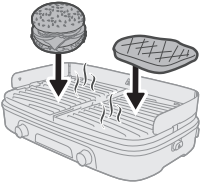
- 1** Розмотайте шнур.
- 2** Підключіть вилку до заземленої розетки.
 - Засвічується сигнальний індикатор штекера **ON**.



- 3** Встановіть регулятор температури в потрібне положення.
 - Орієнтовний час та температуру готування різних продуктів зазначено в таблиці приготування їжі.

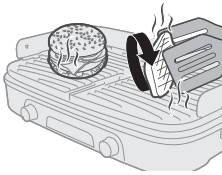


- 4** Зачекайте, поки пристрій розігріється, а індикатор засвітиться.
 - Тепер пристрій готовий до використання.



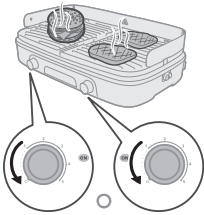
- 5 Покладіть продукти на гарячу пластину для гриля.

Примітка. Коли індикатор згасає під час приготування на грилі, це означає, що пристрій знову нагрівається. Ви можете просто продовжувати готувати.



- 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.

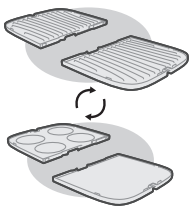


- 7 Коли продукти будуть готові, зніміть їх із пластини для гриля. Поверніть регулятор температури назад у положення «0».

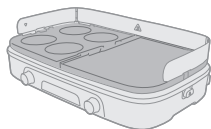
Увага! Не використовуйте металеве кухонне приладдя, щоб зняти продукти з пластини для гриля. Це може пошкодити антипригарне покриття.

Увага! Не переносьте пристрій, коли він працює або ще гарячий.

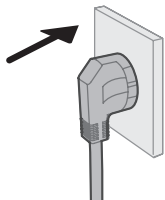
Приготування на грилі овочів і млинців — підсмажування на плоскій стороні або стороні для млинців



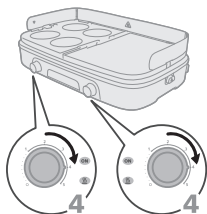
- 1 Зніміть пластини для гриля з платформи.
- 2 Переверніть пластини на бажану сторону.



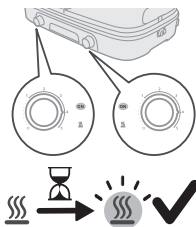
- 3 Перш ніж користуватися пристроєм, перевірте, чи пластини надійно зафіксовано.
- 4 Розмотайте шнур.



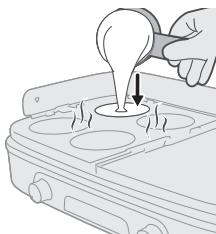
- 5 Підключіть вилку до заземленої розетки.
 - Засвічується сигнальний індикатор штекера **ON**.

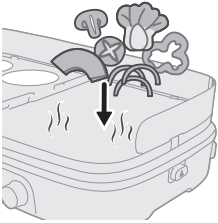


- 6 За допомогою регулятора температури виберіть налаштування «4».
 - Орієнтовний час та температуру готування різних продуктів зазначено в таблиці приготування їжі.



- 7 Зачекайте, поки пристрій розігріється, а індикатор засвітиться.
 - Тепер пристрій готовий до використання.



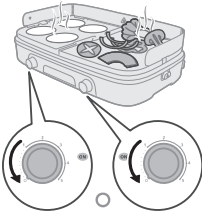


8 Покладіть продукти на гарячу пластину для гриля.

Примітка. Коли індикатор згасає під час приготування на грилі, це означає, що пристрій знову нагрівається. Ви можете просто продовжувати готувати.

9 Час від часу перевертайте овочі або млинці 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.

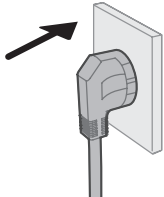


10 Коли продукти будуть готові, зніміть їх із пластини для гриля. Поверніть регулятор температури назад у положення «0».

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.

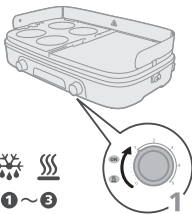
Розмороження й підігрівання — підсмажування на пласкій стороні



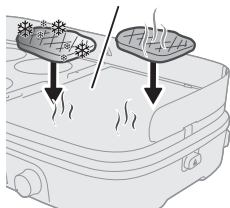
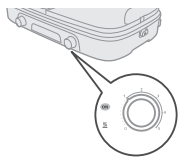
1 Розмотайте шнур.

2 Підключіть вилку до заземленої розетки.

- Засвічується сигнальний індикатор штекера **ON**.



3 За допомогою регулятора температури виберіть налаштування «1/2» (розмороження) або «2/3» (повторне розігрівання).



- 4 Зачекайте, поки пристрій розігріється, а індикатор засвітиться.
- Тепер пристрій готовий до використання.

- 5 Покладіть продукти на гарячу пластину для гриля.

Примітка. Коли індикатор згасає 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.

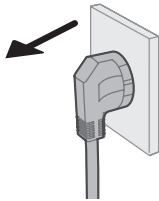
Таблиця продуктів

Категорія	Рецепт	Пластина 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	

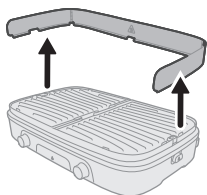
Чищення та догляд

1 Від'єднайте пристрій від мережі.

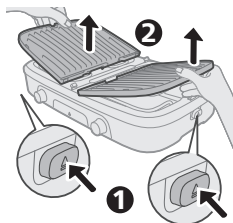




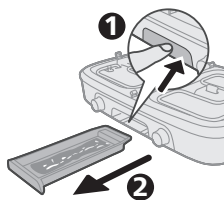
- 2** Перед чищенням дайте пристрою та пластині для гриля повністю охолонути.



- 3** Зніміть захисний обідок.

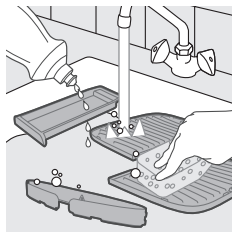


- 4** Натисніть кнопку виймання з одного боку гриля, щоб розблокувати одну пластину для гриля.
5 Обережно підніміть розблоковану пластину для гриля з платформи.
6 Повторіть те саме, натискаючи кнопку виймання з іншого боку, щоб розблокувати другу пластину для гриля.
7 Підніміть і зніміть іншу пластину для гриля з платформи.
8 Зітріть із пластини залишки жиру та продуктів у жолобок для збирання жиру за допомогою дерев'яної або силіконової лопатки.
9 Для витирання жиру та залишків продуктів із пластини для гриля використовуйте паперові кухонні серветки.



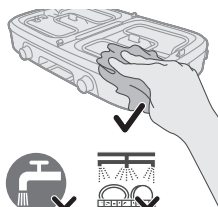
- 10** Видаліть жир та залишки продуктів із лотка для збирання жиру.





- 11** Помийте пластину для гриля, кришку від бризок і лоток для жиру проточною водою, за потреби теплою водою з миючим засобом і неабразивною губкою (див. «Таблиця з чищення»).

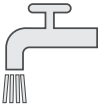
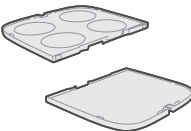
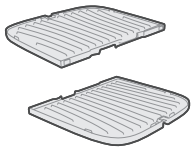
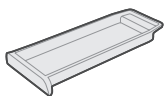
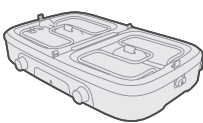
Примітка. Якщо жир або залишки їжі запеклися на пластині для гриля, спочатку замочіть пластину в гарячій воді. Не використовуйте для чищення пластини для гриля абразивні засоби або металеві ганчірки.



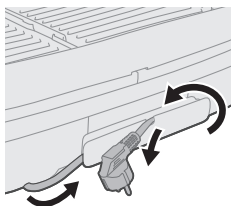
- 12** Платформу витріть вологою ганчіркою.

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 Покладіть пластину для гриля на платформу і просуньте лоток для жиру 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.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	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 подряпати антипригарне покриття, використовуйте кухонне приладдя з іншого матеріалу, ніж метал.
	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	526
Қауіпті жағдайлар	526
Абайлаңыз	526
Ескерту	527
Өңдеу	528
Кепілдік және қолдау көрсету	528
Экодизайн ақпараты	528
Кіріспе	529
Жалпы сипаттамасы	529
Басқару панеліне шолу	530
Алғаш рет қолданар алдында	532
Пайдалану алдында дайындау	532
Құралды қолдану	534
Қалыпты грильдеу – кедір-бұдыр жағымен пісіру	534
Көкөніс және құймақты грильде пісіру – тегіс немесе құймақ пісіретін жағымен пісіру	535
Еріту және жылыту – тегіс жағымен грильде пісіру	537
Тағам кестесі	538
Тазалау және күту	539
Сақтау	541
Ақаулықтарды жою	542

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.

Өңдеу



- Бұл таңба осы электр өнімін қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді.
- Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздегі ережелерді сақтаңыз.

Кепілдік және қолдау көрсету

Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Нидерланд мекенжайы бойынша тіркелген Versuni Netherlands B.V. компаниясы сатып алынған күннен кейін (немесе кейінірек жеткізілген болса, жеткізілген күннен кейін) осы өнімге екі жылдық кепілдікті ұсынады. Дұрыс пайдаланбау немесе нашар техникалық қызмет көрсету салдарынан ақау болса, бұл кепілдік жарамсыз. Біздің кепілдік тұтынушы ретіндегі заңды құқықтарыңызға әсер етпейді. Қосалқы бөлшектер, кепілдікті пайдалану туралы қосымша ақпаратты **home.id/support** веб-сайтымыздан қараңыз.

Экодизайн ақпараты

Модель идентификатор(лар)ына арналған экодизайн ақпараты: HD6222

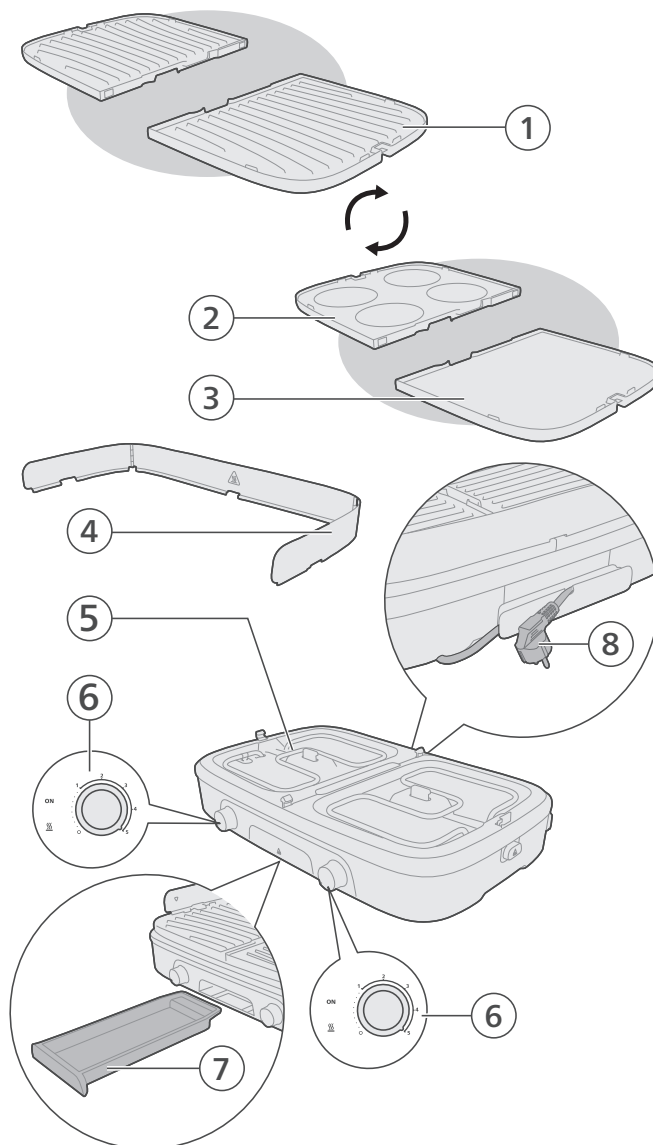
Сипаттамасы	Таңба	Мәні	Бірлік
Өшірулі режимде қуат тұтыну	P _{off}	0,2	Вт
Күту режимінде қуат тұтыну	P _{sb}	0,2	Вт
Күту режиміне автоматты ауысуға дейінгі кезең	T _{sb}	-	Мин
Қызмет құнын өлшеу стандарты	EN 50564:2011		
Қосымша ақпарат алуға арналған байланыс мәліметтері	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Нидерланд		
Құрылғы КОМИССИЯ РЕГЛАМЕНТІНІҢ (ЕО) 2023/826 экодизайн талаптарына сәйкес келеді.			

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 Екі жақты гриль табағы (кедір-бұдыр жағы)
- 2 Екі жақты гриль табағы (панкейк пісіретін жағы)
- 3 Екі жақты гриль табағы (тегіс жағы)
- 4 Шашырандыдан қорғайтын жиек
- 5 Қыздыру элементі
- 6 Температура реттегіштері және көрсеткіш шам
- 7 Май табақшасы
- 8 Қуат сымы және штепсельдік ұшы

Басқару панеліне шолу



Басқару панелі – 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 – ұсынылатын функциялар мен ингредиенттер

Жылдам анықтама белгішелері-нің 1-тобы (еріту/жылыту)



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 (құймақ/көкөніс)

Сипаттамасы

4

Грильде пісіру қуаты параметрінің 4-белгішесі

Грильде пісіру қуатының 4-параметрі ұсынылатынын білдіреді.



Құймақ белгішесі

Грильдің құймақ грильдеуге ұсынылатынын білдіреді.



Көкөністер белгішесі

Грильдің көкөністерді грильдеуге ұсынылатынын білдіреді.



Құймақ пісіретін табақша белгішесі

Грильдеу табақшасының құймақ пісіретін жағын қолдану ұсынылатынын білдіреді.



Тегіс және кедір-бұдыр табақша белгішесі

Грильдеу табақшасының тегіс және кедір-бұдыр жағын қолдану ұсынылатынын білдіреді.

Қорытынды

Құймақ пісіру үшін грильдің 4-қуат параметрін қолданып, грильдеу табақшасының құймақ пісіретін жағын пайдаланыңыз.

Көкөністерді грильдеу үшін 4-қуат параметрін қолданып, тегіс және кедір-бұдыр табақшаны бірге пайдаланыңыз.

Жылдам анықтама белгішелері-нің 3-тобы (стейк/бургер)

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.

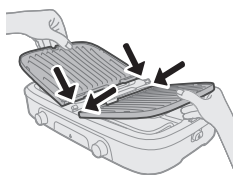
Пайдалану алдында дайындау

Құрылғыны алғашқы рет қолданар алдында, тамаққа тиетін барлық бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауын қараңыз).

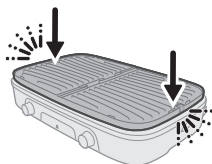
Құрылғыны пайдалануды бастамастан бұрын барлық бөлшектердің толығымен кепкенін тексеріңіз.

Металл, өткір немесе қырғыш ас үй құралдарын пайдаланбаңыз, себебі олар гриль табағының жабыспайтын қабатын зақымдайды.

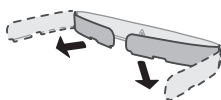
- 1 Түпті тұрақты және тегіс бетке қойыңыз.



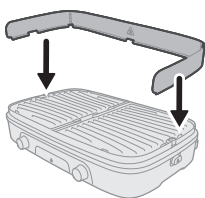
2 Гриль табақтарын түпке мықтап бекітіңіз.



3 Шашырандыдан қорғайтын жиекті жазып түзулеңіз.



4 Шашырандыдан қорғайтын жиекті түпке бекітіңіз

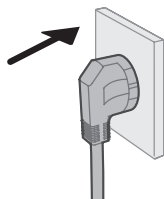


5 Қолданар алдында міндетті түрде шашырандыдан қорғайтын жиекті мықтап бекітіңіз.

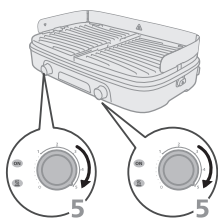


Құралды қолдану

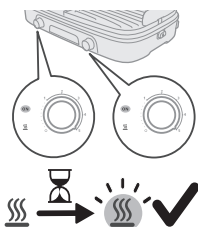
Қалыпты грильдеу – кедір-бұдыр жағымен пісіру



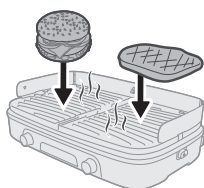
- 1 Қуат сымын тарқатыңыз.
- 2 Қуат штепсельдік ұшын тек жерге қосылған қабырға розеткасына жалғаңыз.
- Қосылғанын көрсететін шам **ON** жанады.



- 3 Грильде пісіру үшін температура реттегішін пайдаланылатын параметрге орнатыңыз.
- Температура параметрі мен грильдеу уақыты бойынша көрсеткішті тағамды дайындау кестесінен қараңыз.



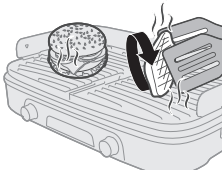
- 4 Көрсеткіш шам жанғанша құрылғыны алдын ала қыздырып қойыңыз.
- Құрал енді қолдануға дайын.



- 5 Ингредиенттерді ыстық гриль табағына қойыңыз.

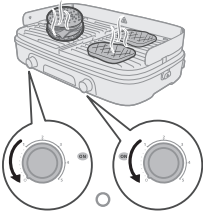
Ескертпе: Грильде пісіру барысында көрсеткіш шам өшкенде, құрылғы қайтадан қызады. Жай ғана әрі қарай грильмен пісіре берсеңіз болады.

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.

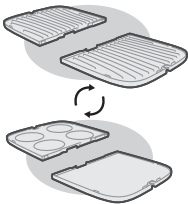


Ескерту! Гриль табағынан ингредиенттерді алу үшін металл құралдар қолданбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.

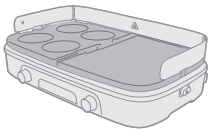
Ескерту! Құрылғыны пайдаланып жатқанда немесе ол әлі ыстық кезде жылжытуға не тасымалдауға болмайды.

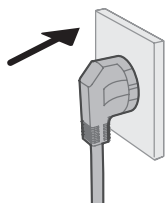
Көкөніс және құймақты грильде пісіру – тегіс немесе құймақ пісіретін жағымен пісіру

- 1 Гриль табағын түптен ажыратып алыңыз
- 2 Гриль табақтарын қажет жағына аударып алыңыз.

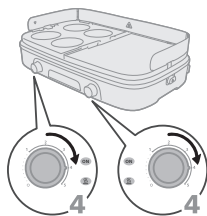


- 3 Қолданар алдында міндетті түрде оларды қайтадан орнына бекітіңіз.
- 4 Қуат сымын тарқатыңыз.

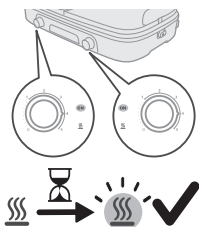




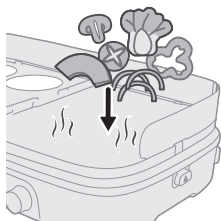
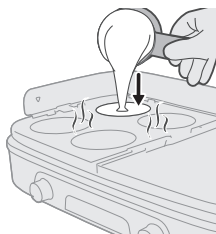
- 5 Қуат штепсельдік ұшын тек жерге қосылған қабырға розеткасына жалғаңыз.
- Қосылғанын көрсететін шам **ON** жанады.



- 6 Температура реттегішін «4» параметріне қойыңыз.
- Температура параметрі мен грильдеу уақыты бойынша көрсеткішті тағамды дайындау кестесінен қараңыз.



- 7 Көрсеткіш шам жанғанша құрылғыны алдын ала қыздырып қойыңыз.
- Құрал енді қолдануға дайын.

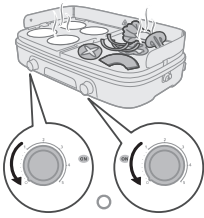


- 8 Ингредиенттерді ыстық гриль табағына қойыңыз.

Ескертпе: Грильде пісіру барысында көрсеткіш шам өшкенде, құрылғы қайтадан қызады. Жай ғана әрі қарай грильмен пісіре берсеңіз болады.

- 9 Гриль табағындағы көкөністерді немесе панкейкті аударып тұрыңыз.

Ескерту! Ингредиенттер гриль табағында болған кезде оларды ешқашан кеспеңіз және ингредиенттерді аудару үшін металл құралдар қолданбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.



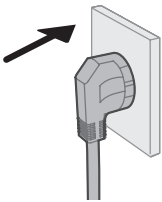
- 10** Ингредиенттер қалағаныңызша дайын болғанда, ингредиенттерді гриль табағынан шығарып алыңыз. Температура реттегішін қайтадан «0» параметріне бұрап қойыңыз.

Ескерту! Гриль табағынан ингредиенттерді алу үшін металл құралдар қолданбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.

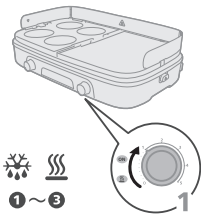
Ескерту! Құрылғыны пайдаланып жатқанда немесе ол әлі ыстық кезде жылжытуға не тасымалдауға болмайды.

Еріту және жылыту – тегіс жағымен грильде пісіру

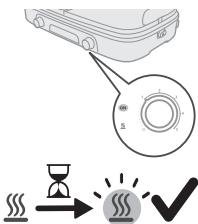
- 1** Қуат сымын тарқатыңыз.
- 2** Қуат штепсельдік ұшын тек жерге қосылған қабырға розеткасына жалғаңыз.
- Қосылғанын көрсететін шам **ON** жанады.



- 3** Температура реттегішін 1/2 (жібіту) немесе 2/3 (ысыту) параметріне қойыңыз.



- 4** Көрсеткіш шам жанғанша құрылғыны алдын ала қыздырып қойыңыз.
- Құрал енді қолдануға дайын.

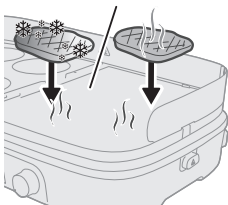


- 5** Ингредиенттерді ыстық гриль табағына қойыңыз.

Ескертпе: Грильде пісіру барысында көрсеткіш шам өшкенде, 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.

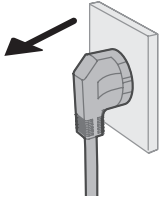
Тағам кестесі

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

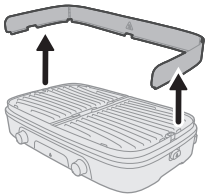
- 1 Құралды ток көзінен ажыратыңыз.



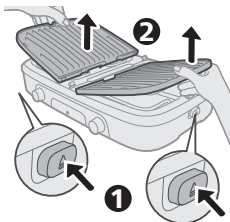
- 2 Тазалау алдында құрылғыны және грильдеу табағының ішін әбден суытып алыңыз.

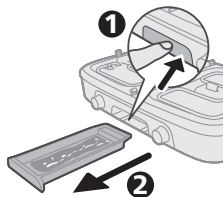


- 3 Шашырандыдан қорғайтын жиекті алып тастаңыз.

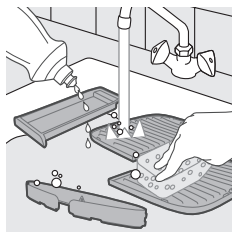


- 4 Бір гриль табағын босату үшін грильдің бір жағындағы шығару түймесін басыңыз.
- 5 Босатылған гриль табағын түптен абайлап көтеріп алыңыз.
- 6 Екінші гриль табағын босату үшін дәл сол процесті қайталап, екінші жақтағы шығару түймесін басыңыз.
- 7 Екінші гриль табағын түптен көтеріп, шығарып алыңыз.
- 8 Гриль табағындағы артық май мен тамақ қалдықтарын дренаж тесіктеріне қарай ағаш немесе силикон қалақшамен итеріңіз.
- 9 Гриль табағындағы қалған май мен тамақ қалдықтарын алу үшін ас үй қағазын пайдаланыңыз.



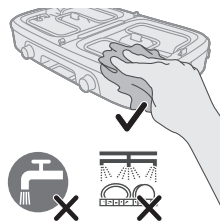


10 Май табақшасынан май мен тамақ қалдықтарын алыңыз.



11 Грильдеу табағы, шашыраудан қорғағыш және май науасын ағын судың астында жуыңыз; қажет болса жылы сумен жуып, ыдыс жууға арналған сұйықтық және абразивті емес губка пайдаланыңыз («тазалау кестесіне» қараңыз).

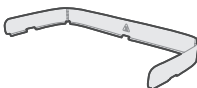
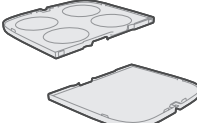
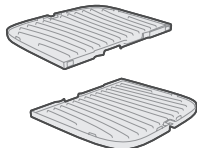
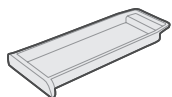
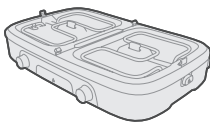
Ескертпе: Гриль табағына май немесе тамақ қалдықтары қатып қалса, алдымен гриль табағын ыстық суда жібітіп алыңыз. Гриль табағын тазалау үшін ешқандай абразивті тазалау құралдарын немесе қырғыштарды қолданбаңыз.



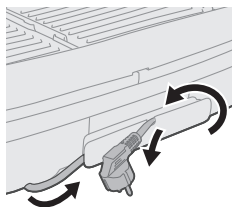
12 Негізін дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

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 Гриль табағын түпке қойыңыз да, май табақшасын түптің ішіне сырғытып кіргізіңіз.
- 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

544	הוראת בטיחות חשובה
544	סכנה
544	אזהרה
545	זהירות
546	מחזור
546	אחריות ותמיכה
546	פרטי תכנון סביבתי
546	מבוא
547	תיאור כללי
548	סקירת לוח הבקרה
550	לפני השימוש הראשון
550	הכנות לפני השימוש
551	שימוש במכשיר
551	צלייה רגילה - צלייה עם הצד המחוּספס
552	צליית ירקות ופנקייקים - צלייה עם הצד השטוח או הצד לפנקייקים
554	הפשרה וחימום חוזר - צלייה עם הצד השטוח
555	טבלת מזון
556	ניקוי ותחזוקה
558	אחסון
559	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 השגחה.
- ילדים בני 8 ומעלה ומבוגרים בעלי יכולות פיזיות, תחושתיות או שכליות מוגבלות, או מבוגרים חסרי ניסיון וידע, יכולים להשתמש במכשיר זה רק אם השימוש נעשה תחת השגחה או לאחר שקיבלו הדרכה על אופן השימוש הבטוח בו והם מבינים את הסיכונים הכרוכים. אסור לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקה אלא אם הם בני שמונה שנים ובהשגחת מבוגר.
- שמור את המכשיר וכבל המתח שלו הרחק מהישג ידם של ילדים בני פחות משמונה שנים.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.
- כדי למנוע סכנה, אם כבל החשמל פגום, יש להחליף אותו אצל היצרן, במרכז השירות או אצל נותני שירות בעלי הסמכה דומה.

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 הצלייה, יש לנקות את רכיבי החימום החשופים במטלית. חשוב לא לטפטף מים על המכשיר כשהוא מחובר לחשמל.

מחזור



- סמל זה מציין שאין להשליך מוצרי חשמל עם אשפה ביתית רגילה.
- יש לפעול לפי הכללים הנהוגים במדינתך לגבי איסוף נפרד של מוצרי חשמל.

אחריות ותמיכה

חברת Versuni Netherlands B.V., הרשומה בכתובת 88 Claude Debussylaan, Amsterdam, הולנד, מציעה אחריות על מוצר זה לשנתיים מתאריך הרכישה (או מתאריך האספקה, המאוחר מביניהם). אחריות זו אינה תקפה אם פגם נובע משימוש לא נכון או תחזוקה לקויה. האחריות לא משפיעה על זכויותיך החוקיות כצרכן. מידע נוסף, לגבי חלקי חילוף, או לגבי הפעלת האחריות, ניתן למצוא באתר שלנו, בכתובת home.id/support.

פרטי תכנון סביבתי

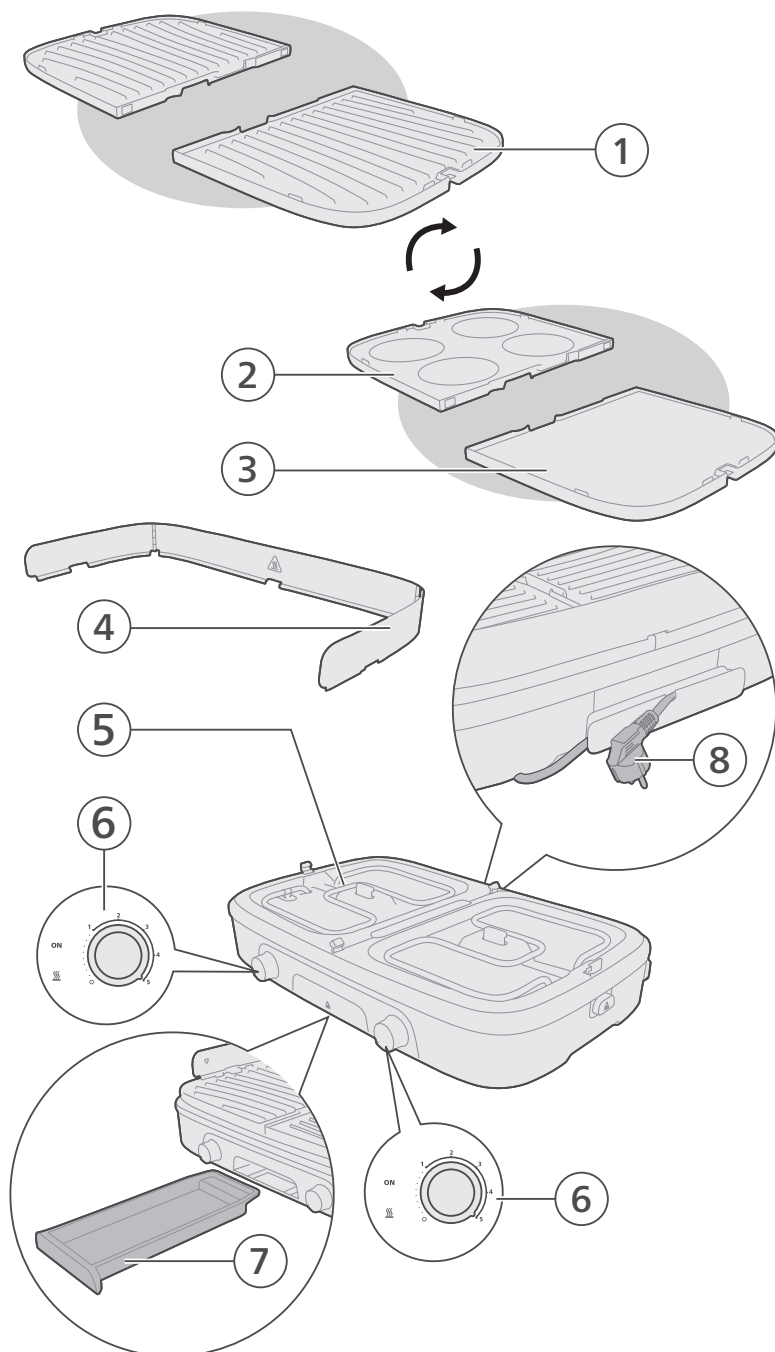
פרטי תכנון סביבתי עבור מזהה דגם: HD6222

תיאור	סמל	תמורה לכספך	יחידה
צריכת חשמל במצב כבוי	P_{off}	0,2	W
צריכת חשמל במצב המתנה	P_{sb}	0,2	W
משך הזמן לפני שמצב אוטומטי הופך למצב המתנה	T_{sb}	–	מינימום
תקן מדידה עבור ערך שירות	EN 50564:2011		
פרטים ליצירת קשר לקבלת מידע נוסף	.DAP B.V Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
המכשיר עומד בדרישות התכנון הסביבתי של תקנת הנציבות (האיחוד האירופי) 2023/826.			

מבוא

ברכותינו על רכישתכם וברוכים הבאים למשפחת מוצרי פיליפס! כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה שאנחנו מציעים, יש לרשום את המוצר בכתובת www.home.id.

תיאור כללי



- 1 משטח גריל דו-צדדי (צד מחוספס)
- 2 משטח גריל דו-צדדי (צד לפנקייקים)
- 3 משטח גריל דו-צדדי (צד שטוח)
- 4 מגן השפרכות
- 5 רכיב חימום
- 6 בקרת טמפרטורה ונורית מחוון
- 7 מנש שומן
- 8 כבל חשמל ותקע

סקירת לוח הבקרה



לוח בקרה - 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 - פונקציות מומלצות ורכיבים

קבוצת סמלים
להתייחסות
מהירה 1
(הפשרה /
חימום חוזר)



סמל הגדרות עוצמת צליית (3-1)
מציין שהגדרות עוצמת הצלייה (3-1) 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.



סיכום
להפשרה או חימום חוזר של מזון, ניתן להשתמש בהגדרות עוצמת הצלייה 1 עד 3 ובמשטח השטוח.

קבוצת סמלים
להתייחסות
מהירה 2
(פנקייקים /
ירקות)

תיאור

סמל הגדרת עוצמת צליית 4

מציין שהגדרת עוצמת הצלייה 4 מומלצת.

4

סמל פנקייק

מציין שהגריל מומלץ לצליית פנקייקים.



סמל ירקות

מציין שהגריל מומלץ לצליית ירקות.



סמל צד הפנקייקים של המשטח

מציין שהצד לפנקייקים של משטח הגריל מומלץ לשימוש.



סמל משטח שטוח ומחוספס

מציין שהצד השטוח וגם הצד המחוספס של משטח הגריל מומלצים לשימוש.



לצליית פנקייקים, ניתן להשתמש בהגדרת עוצמת הצלייה 4 ובצד לפנקייקים של משטח הגריל.
לצליית ירקות, 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.

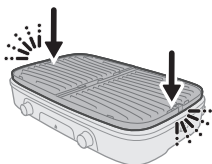
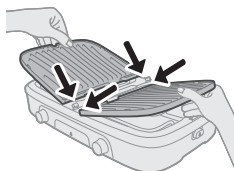
הכנות לפני השימוש

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.

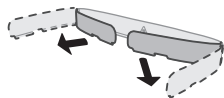
אין להשתמש בכלי מטבח ממתכת או בכלים חדים או מחוספסים, מכיוון שהם פוגעים בציפוי הנון-סטיק של משטח הגריל.

- 1 יש להניח את הבסיס על משטח שטוח ויציב.

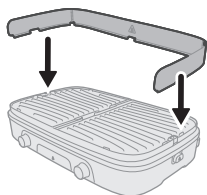


- 2 יש לחבר את משטחי הגריל לבסיס באופן מאובטח.

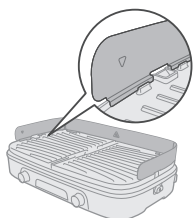
3 יש לפתוח את מגן ההשפרצות.



4 יש לחבר את מגן ההשפרצות לבסיס



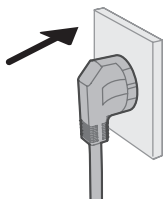
5 יש לוודא שמגן ההשפרצות מקובע במקומו באופן מאובטח לפני השימוש.

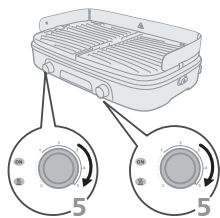


שימוש במכשיר

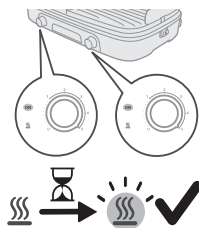
צלייה רגילה - צלייה עם הצד המחווספס

- 1 יש לשחרר את כבל החשמל.
- 2 הכניסו את התקע לשקע שבקיר המצויד בהארכה.
- נורית מחוון החיבור **ON** בדלקת.

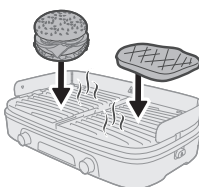




- 3** הגדר את בקרת הטמפרטורה להגדרה בה תרצה להשתמש עבור הצלייה.
- עיין בטבלת הכנת המזון לקבלת אינדיקציה לגבי הגדרת טמפרטורה וזמן צלייה.

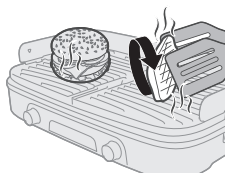


- 4** יש לאפשר למכשיר לבצע חימום מוקדם עד שנורית המחוון נדלקת.
- המכשיר מוכן כעת לשימוש.



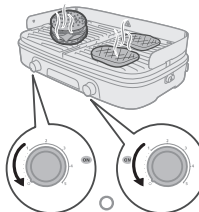
- 5** יש להניח את הרכיבים על משטח הגריל חם.

הערה: כאשר נורית המחוון נכבית בעת צלייה, המכשיר מתחמם שוב. ניתן פשוט להמשיך בצלייה.



- 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.

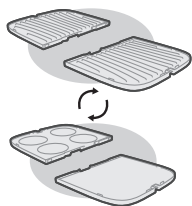
זהירות: אין להשתמש בכלי מתכת כדי להסיר את הרכיבים ממשטח הגריל. דבר זה עלול לפגוע במשטח הנון-סטיק.

זהירות: אין להסיר או להעביר את המכשיר בעת השימוש או כשהוא עדיין חם.

צליית ירקות ופנקייקים - צלייה עם הצד השטוח או הצד לפנקייקים

- 1** יש לנתק את משטחי הגריל מהבסיס

2 יש להפוך את משטחי הגריל לצד הרצוי.

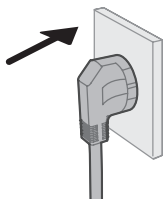


3 יש לוודא שהן מחוברות מחדש באופן מאובטח לפני השימוש.

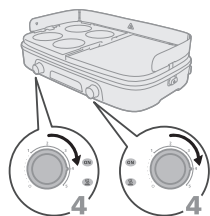
4 יש לשחרר את כבל החשמל.



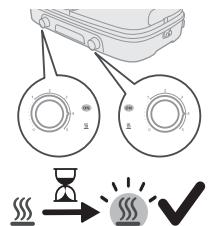
5 הכניסו את התקע לשקע שבקיר המצויד בהארכה.
- נורית מחוון החיבור **ON** נדלקת.

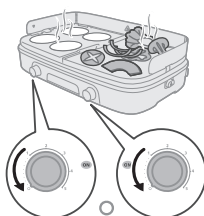
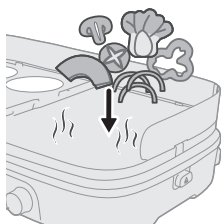
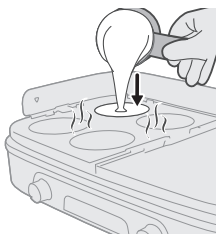


6 יש להגדיר את בקרת הטמפרטורה להגדרה 4.
- עיין בטבלת הכנת המזון לקבלת אינדיקציה לגבי הגדרת טמפרטורה וזמן צלייה.



7 יש לאפשר למכשיר לבצע חימום מוקדם עד שנורית המחוון נדלקת.
- המכשיר מוכן כעת לשימוש.





8 יש להניח את הרכיבים על משטח הגריל חם.

הערה: כאשר נורית המחווה נכבית בעת צלייה, המכשיר מתחמם שוב. ניתן פשוט להמשיך בצלייה.

9 יש להפוך את רכיבי הירקות או את הפנקייק 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.

10 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.

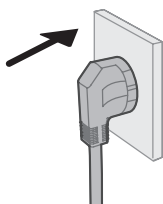
זהירות: אין להסיר או להעביר את המכשיר בעת השימוש או כשהוא עדיין חם.

הפשרה וחימום חוזר - צלייה עם הצד השטוח

1 יש לשחרר את כבל החשמל.

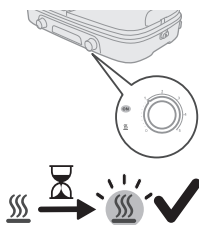
2 הכניסו את התקע לשקע שבקיר המצויד בהארכה.

- נורית מחווה החיבור ON נדלקת.

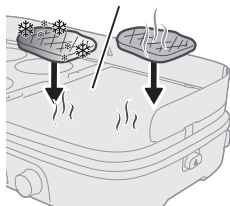


1 ~ 3

3 יש להגדיר את בקרת הטמפרטורה להגדרה 1/2 (הפשרה) או 2/3 (חימום מחדש).



- 4 יש לאפשר למכשיר לבצע חימום מוקדם עד שגורית המחונן נדלקת.
- המכשיר מוכן כעת לשימוש.



- 5 יש להניח את הרכיבים על משטח הגריל חם.

הערה: כאשר גורית המחונן נכבית 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.

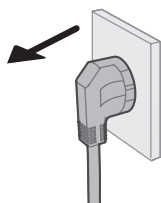
טבלת מזון

קטגוריה	מתכון	משטח גריל	הגדרת עוצמת צלייה (5-1)	זמן בישול מומלץ (דקות)
בקר	סטייק בקר	צד שטוח / צד מחוספס	5	15-13
	שניצל בקר	צד שטוח / צד מחוספס	5	16-14
	קציצת המבורגר בקר עבה	צד שטוח / צד מחוספס	5	16-14
כבש	צלעות כבש	צד שטוח / צד מחוספס	5	10-8
חזיר	צלעות חזיר	צד שטוח / צד מחוספס	5	10-8
עוף	שוקי עוף	צד שטוח / צד מחוספס	5	35-30
	כנפי עוף	צד שטוח / צד מחוספס	5	30-25

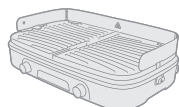
דגים	פילה דג	צד מחוספס	5-4	16-14
שרימפס	שרימפס	צד מחוספס	5	10-8
קבב	קבב	צד שטוח / צד מחוספס	5	20-18
נקניקיות	נקניקיות	צד שטוח / צד מחוספס	5	18-16
ירקות	פטריות ועגבניות	צד מחוספס	4	12-10
	זוקיני ופלפל	צד מחוספס	4	12-10
תפקיד	הפשרה	צד מחוספס	2-1	
	חימום חוזר	צד שטוח / צד מחוספס	3-2	

ניקוי ותחזוקה

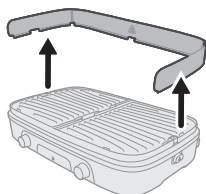
1 כעת יש לנתק את המכשיר מהחשמל.

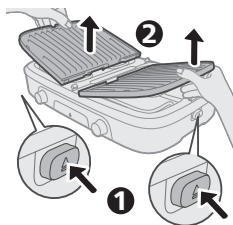


2 לפני התחלת הניקוי, יש לחכות לקירור מוחלט של המכשיר ומשטח הגריל.

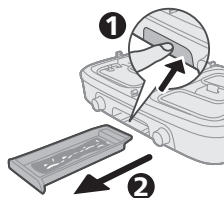


3 יש להסיר את מגן ההשפצות.

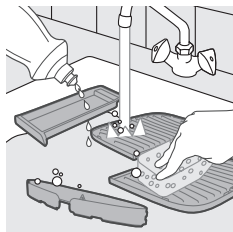
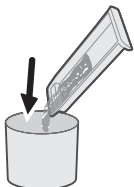




- 4 יש ללחוץ על לחצן השליפה בצד אחד של הגריל כדי לשחרר משטח גריל אחד.
- 5 יש להרים בזהירות את משטח הגריל מהבסיס.
- 6 יש לחזור על אותו תהליך על ידי לחיצה על לחצן השליפה בצד השני כדי לשחרר את משטח הגריל השני.
- 7 יש להרים את משטח הגריל הנוסף ולהסיר אותו מהבסיס.
- 8 יש לדחוף שאריות מזון ושומן על משטח הגריל לתוך חריץ הניקוז עם מרית עץ או סיליקון.
- 9 יש להשתמש בנייר מטבח כדי להסיר שאריות מזון או שומן שנותרו ממשטח הגריל.



- 10 יש להסיר שאריות מזון ושומן ממגש השומן.



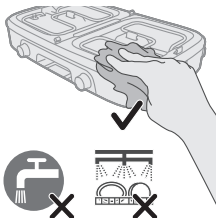
- 11 יש לנקות את משטח הגריל, מגן ההתזות ומגש השומן תחת הברז, אם יש צורך במים חמים, נוזל לשטיפת כלים וספוג שאינו שוחק (יש לעיין ב"טבלת הניקוי").

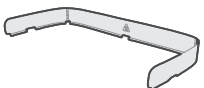
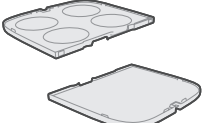
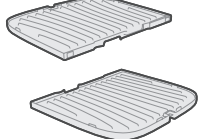
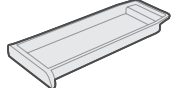
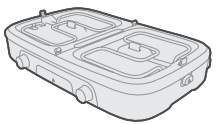
הערה: אם שאריות מזון או שומן נדבקו למשטח הגריל, תחילה יש להשרות את משטח הגריל במים חמים. אין להשתמש בחומרי ניקוי או כלי קרצוף אגרסיביים או כדי לנקות את משטח הגריל.

- 12 יש לנקות את הבסיס עם מטלית לכה.

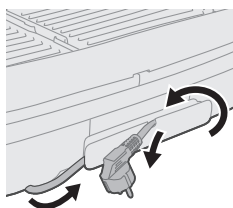
סכנה: אין לטבול את הבסיס או את כבל החשמל במים או בכל נוזל אחר.

- 13 יש לייבש את כל חלקי המכשיר באופן יסודי.



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

אחסון



- יש לנתק את המכשיר מהחשמל ולאפשר לו להתקרר, ולוודא שכל החלקים נקיים ויבשים לפני אחסונם.
- יש להניח את משטח הגריל על הבסיס ולהחליק את מגש השומן לתוך הבסיס.
- יש לקפל את כבל החשמל ולהניח את המכשיר בקופסה כדי להגן על הבסיס.
- 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