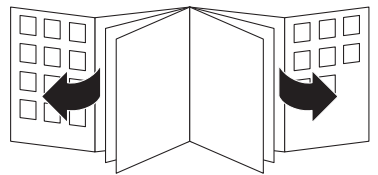
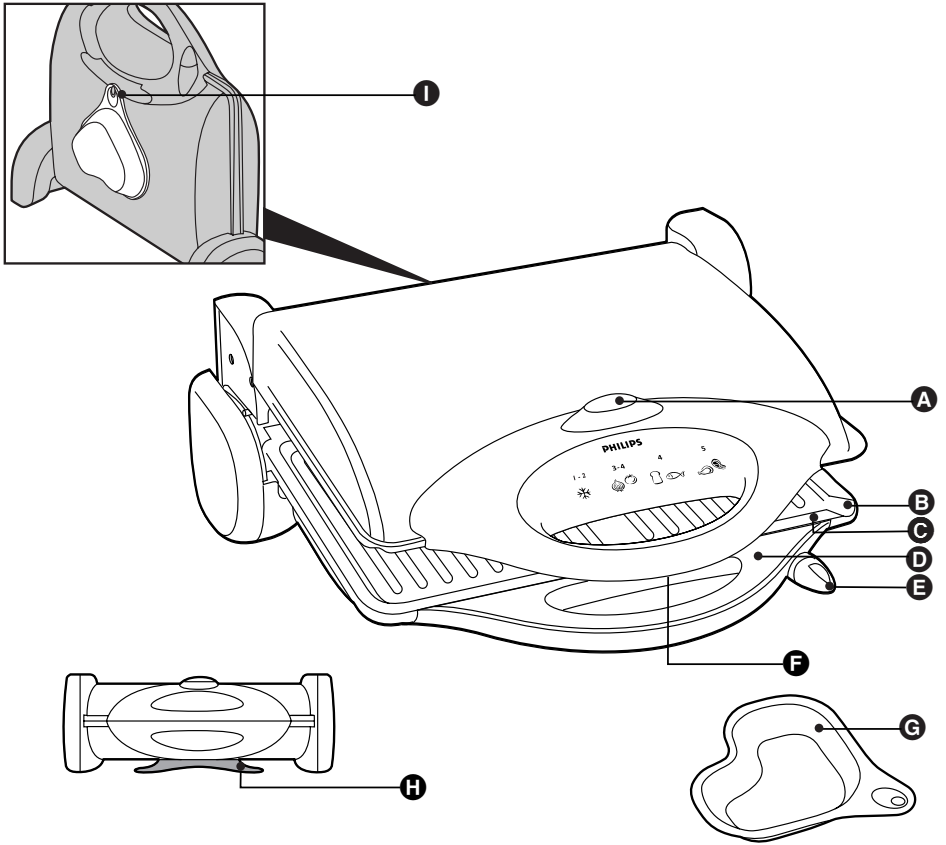


HD4440



PHILIPS





ENGLISH 6
DEUTSCH 11
FRANÇAIS 16
NEDERLANDS 21
ESPAÑOL 26
ITALIANO 31
PORTUGUÊS 36
NORSK 41
SVENSKA 46
SUOMI 51
DANSK 56
ΕΛΛΗΝΙΚΑ 61
TÜRKÇE 66
العربية 75
فارسی 80

Introduction

Dear customer, congratulations on acquiring the new Philips health grill. Your new grill with four grilling positions allows you to prepare all kinds of tasty food. Grilling with this appliance is safe and easy and, thanks to the new grease tray, now even healthier!

General description

- A** Temperature light
- B** Drainage opening
- C** Removable grilling plates
- D** Cool-touch handgrips
- E** Temperature control
- F** Fixing clip of grilling plate
- G** Grease tray (2 pieces)
- H** Storage hooks for cord
- I** Storage hook for grease trays

Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

- ▶ Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ 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 is standing and keep the cord away from the hot surfaces of the appliance.
- ▶ Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- ▶ Always preheat the plates before putting any food between them.
- ▶ Avoid touching the metal parts of the appliance as they become very hot during grilling.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Do not let the appliance operate unattended.
- ▶ Be careful of spattering fat when you are grilling fatty meat or sausages.
- ▶ Always unplug the appliance after use.
- ▶ Always clean the appliance after use.
- ▶ Let the appliance cool down completely before removing the plates, cleaning the appliance or putting it away.
- ▶ Do not immerse the appliance or the mains cord in water or any other liquid.
- ▶ Never touch the plates with sharp or abrasive items, as this will damage the non-stick surface.
- ▶ Make sure you reassemble the plates properly after having removed them.

Before first use

- 1** Remove any stickers and wipe the body of the appliance with a damp cloth.
 - 2** Clean the appliance and the plates thoroughly (see chapter 'Cleaning').
- ▶ Fully unwind the cord from the hooks on the bottom of the appliance (fig. 2).

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

Using the appliance

You can use the health grill in three positions:

▶ Party grill position half open (fig. 3).

In this position the health grill offers a large grilling surface for the preparation of all kinds of snacks, such as shashlik, satay, vegetables, fruits etc.

▶ *Only the bottom plate is in contact with the food.*

▶ Party grill position fully open (fig. 4).

In this position the health grill offers a large grilling surface for the preparation of all kinds of snacks, such as shashlik, satay, vegetables, fruits etc.

▶ *Only the bottom plate is in contact with the food.*

▶ Panini grill position (fig. 5).

This position is especially suitable for quick high-temperature grilling (rump steaks, hamburgers etc.) and for making toasted sandwiches or paninis.

▶ *Both grilling plates are in contact with the food.*

▶ Gratin grill position (fig. 6).

This is the ideal position for grilling and cooking au gratin at the same time. The gratin grill position is also suitable for the preparation of all kinds of 'open' toasts, e.g. with egg, tomato, peppers and/or onion rings covered with cheese.

▶ *The upper grilling plate should not be in contact with the food.*

Never let the appliance operate unattended.

1 Place the plates in the appliance ('click') (fig. 7).

2 Lightly grease the plates with a little butter or oil.

3 Insert the plug into the wall socket.

4 Turn the temperature control to the temperature setting that is appropriate for the ingredients to be grilled. See section 'Grilling times' in this chapter.

The temperature light goes on.

5 Put the grill in the desired position when the temperature light goes out.

Be careful: the grilling plates are hot!

▶ Party grill position: pull the upper grilling plate up to its highest position (1) and then put the grill in open position (2) (fig. 8).

▶ Panini grill position: open the grill halfway (fig. 9).

▶ Gratin grill position: open the grill halfway.

6 Place the grease tray under the drainage opening to collect the fat or juice (fig. 10).

▶ Note: you have to place two grease trays when the appliance is in the party grill position, one underneath each grilling plate (fig. 11).

7 Place the ingredients on the grilling plate or plates.

- For an optimal result, the ingredients should be placed in the centre of the plate or plates.
- During the grilling process, the temperature light goes on and off from time to time as an indication that the heating elements are switched on and off to maintain the correct temperature.

▶ Party grill position: spread the food on top of the grilling surface. Turn the food from time to time by means of a wooden or plastic spatula (fig. 12).

▶ Panini grill position: put the food in the middle of the lower grilling plate (fig. 13).

▶ Gratin grill position: put the food in the middle of the lower grilling plate (fig. 14).

8 Close the appliance (only for panini and gratin grill positions) (fig. 15).

8 ENGLISH

- ▶ Panini grill position: lower the upper plate carefully onto the ingredients. The upper plate now rests on the food, causing it to be grilled evenly on both sides.
- ▶ Gratin grill position: pull the upper grilling plate up to its highest position (1) and then put it in horizontal position (2). The upper grilling plate should not be in contact with the food (fig. 16).

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

The grilling time depends on the type of ingredients, their thickness and your personal taste. See the table for recommended grilling times.

10 Remove the food.

Use a wooden or plastic spatula to remove the food from the appliance. Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

For optimal results, remove excess oil from the plates with a piece of kitchen paper before grilling the next batch of food.

To continue grilling, place the next batch of food on the grilling plate(s) when the temperature light goes out.

Grilling times

In the table at the end of these instructions for use you will find a number of dishes you can prepare with the health grill. The table shows which temperature to select, how long the food should be grilled and the appropriate position of the grill. The time necessary to preheat the appliance has not been included in the indicated grilling time.

The grilling time and temperature depend on the type of food that is being prepared (e.g. meat), its thickness and its temperature and, of course, also on your own taste. See also the indications on the health grill.

- ▶ *During the grilling process the temperature light goes on and off from time to time. This means that the health grill is adjusting the grilling temperature to the preset position. When this happens, you can simply continue grilling.*

Tips

- ▶ You can also use the health grill as a thermostatically controlled hotplate, which automatically keeps your dishes at the required temperature. Put the appliance in the party grill position, set the temperature control to position 2 or 3 and cover the grilling plates with aluminum foil with the shiny side facing upwards (fig. 17).
- ▶ If you want to defrost frozen food, put the appliance in the gratin grill position, wrap the frozen food in aluminium foil and set the temperature control to position 3 or 4. The defrosting time depends on the weight of the food (fig. 18).
- ▶ When you are preparing satay, chicken, pork or veal, first sear the meat at a high temperature (position 5). If necessary, you can then set the temperature control one position lower and grill the food until it is done.
- ▶ Sausages tend to burst when they are being cooked. To prevent this, punch a few holes in them with a fork.
- ▶ Fresh meat gives better grilling results than frozen or defrosted meat.
- ▶ Do not put salt on the meat until after you have grilled it. This will help to keep the meat juicy.
- ▶ The health grill is unsuitable for grilling breadcrumbed food.
- ▶ For the best result, make sure the pieces of meat you are going to prepare are not too thick (approx. 1.5 cm).

Cleaning

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

Never immerse the appliance in water.

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Remove the grilling plates (fig. 19).

Always remove excess oil from the plates with a piece of kitchen paper before removing them for cleaning. The plates can be removed by pressing on the fixing clips on the appliance and then lifting the plates out of the appliance.

3 Clean the grilling plates and grease trays with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher (fig. 20).

Residues can be removed by soaking the grilling plates in hot water with some washing-up liquid for five minutes. This will loosen any caked food or grease.

4 Dry the grilling plates and reassemble them: (fig. 21).

- Put the appliance in the party grill position (fig. 3).
- Place the rear edge of the grilling plates on the appliance (1) and lower the plates onto the appliance and press them down under the fixing clip (2).

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

Environment

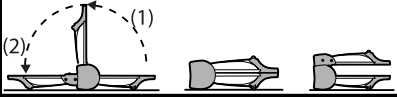
- ▶ Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment (fig. 22).

Storage

- ▶ Wind the cord round the hooks on the bottom of the appliance (fig. 2).
- ▶ The grease trays can be stored by nesting them and attaching them to the storage hook on the bottom of the appliance (fig. 23).
- ▶ The appliance can be stored in vertical or horizontal position.

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Type of food	Grill position:			Grilling time (minutes)	Temperature setting
	Party grill half open (1)/ fully open (2)	Panini grill	Gratin grill		
					
Salmon or tuna steak		●		5-7	4-5
Gambas	●	●		3-4	4-5
Fish (small pieces)	●			4-6	4
Turkey/chicken fillet	●	●		6-8	4-5
Sausage	●			8-10	4-5
Hamburger (frozen, precooked)		●		6-8	4-5
Lamb chop		●		4-6	4-5
Meat that takes little time to cook (e.g. steaks/entrecote/veal)	●	●		depending on the thickness of the meat and your personal preference	5
Pieces of meat			●	4-5	5
Vegetables/fruit		●		4-5	5
Vegetables/fruit covered with cheese			●	4-5	5
Pineapple slices	●	●		3-4	4-5
Mixed grill (small pieces)	●			8-10	5
Open toast			●	5-6	5
Shashlik/satay	●	●		8-10	5
Panini/toasted sandwich		●		3-4	4-5
Keeping warm	●				2-3
Defrosting		●			3-4

The health grill is unsuitable for grilling breadcrumbed food.

Introduction

Liebe Kundin, lieber Kunde, wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Fitness-Grill von Philips. Vier Grillpositionen ermöglichen die Zubereitung einer Vielfalt schmackhafter Speisen. Das Grillen mit diesem Gerät ist einfach und sicher - und dank der Fettauffangschalen jetzt noch gesünder!

Allgemeine Beschreibung

- A** Temperaturkontrolllampe
- B** Auslauföffnung
- C** Abnehmbare Grillplatten
- D** Cool-Touch Griffe
- E** Temperaturregler
- F** Klemme zur Befestigung der Grillplatte
- G** Fettauffangschale (2 Stück)
- H** Kabelaufwicklung
- I** Haken für Fettauffangschalen

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Einsichtnahme auf.

- ▶ Prüfen Sie vor dem Anschließen des Gerätes, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Gerätes mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an.
- ▶ Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in Berührung mit den heißen Oberflächen des Geräts kommt.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Unterlage und halten Sie rund um das Gerät ausreichend Platz frei.
- ▶ Heizen Sie die Platten vor, bevor Sie Grillgut darauf legen.
- ▶ Die Oberflächen des Geräts, mit denen man leicht in Berührung kommt, können während des Betriebs heiß werden.
- ▶ Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- ▶ Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Vorsicht vor Fettspritzern beim Grillen von fettem Fleisch und Würstchen!
- ▶ Ziehen Sie nach dem Gebrauch stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- ▶ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten herausnehmen, das Gerät reinigen oder wegstellen.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Berühren Sie die Platten nicht mit spitzen oder scheuernden Gegenständen, um Beschädigungen der Antihaft-Beschichtung zu vermeiden.
- ▶ Achten Sie darauf, die Platten wieder richtig einzusetzen, nachdem Sie sie entnommen haben.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1** Ziehen Sie alle Aufkleber ab und wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- 2** Reinigen Sie das Gerät und die Platten gründlich (siehe "Reinigung").

12 DEUTSCH

- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von den Haken an der Unterseite des Geräts ab (Abbildung 2).

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

Der Gebrauch des Geräts

Sie können den Fitness-Grill in vier Positionen verwenden.

- ▶ **Als Party-Grill (halb geöffnet) (Abbildung 3).**

In dieser Position bietet das Gerät eine große Grillfläche für die Zubereitung einer Vielzahl von Speisen, z. B. Schaschlik, Sateé, Gemüse, Obst usw.

- ▶ *Das Grillgut kommt nur mit der unteren Grillplatte in Berührung.*

- ▶ **Als Party-Grill (ganz aufgeklappt) (Abbildung 4).**

In dieser Position bietet das Gerät eine große Grillfläche für die Zubereitung einer Vielzahl von Speisen, z. B. Schaschlik, Sateé, Gemüse, Obst usw.

- ▶ *Das Grillgut kommt nur mit der unteren Grillplatte in Berührung.*

- ▶ **Als Kontaktgrill (Abbildung 5).**

Diese Position eignet sich besonders für schnelles Grillen bei hoher Temperatur (z. B. Steak, Hamburger usw.) sowie für getoastete Sandwiches und Panini.

- ▶ *Beide Grillplatten haben Kontakt zu den Speisen.*

- ▶ **Als Gratin-Grill (Abbildung 6).**

Diese Position ist ideal für gleichzeitiges Grillen und Überbacken und eignet sich besonders zum Überbacken von Toast mit Käse (z. B. "Toast Hawaii" oder mit Ei, Tomate, Paprika, Zwiebelringen).

- ▶ *Die obere Grillplatte sollte dabei nicht in Berührung mit dem Grillgut kommen.*

Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

- 1** Setzen Sie die Platten in das Gerät (sie rasten hörbar ein) (Abbildung 7).

- 2** Fetten Sie die Platten mit etwas Butter oder Öl ein.

- 3** Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

- 4** Stellen Sie den Temperaturregler auf die für das betreffende Grillgut geeignete Einstellung (siehe Abschnitt "Grillzeiten" in diesem Kapitel).

Die Temperaturkontrolllampe leuchtet.

- 5** Stellen Sie den Grill in die gewünschte Position, wenn die Lampe erlischt.

Vorsicht: Die Grillplatten sind heiß!

- ▶ **Party-Grill (halb geöffnet):** Ziehen Sie die obere Grillplatte bis zum Anschlag hoch (1) (Abbildung 8).

- ▶ **Kontaktgrill:** Öffnen Sie den Grill zur Hälfte (Abbildung 9).

- ▶ **Gratin-Grill:** Öffnen Sie den Grill zur Hälfte.

- 6** Stellen Sie die Fettschale unter die Öffnung, um Fett bzw. Saft aufzufangen (Abbildung 10).

- ▶ **Hinweis:** Wenn Sie das Gerät ganz aufgeklappt als Party-Grill benutzen, müssen Sie unter jede Grillplatte eine Fettauffangschale stellen (Abbildung 11).

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

- Legen Sie das Grillgut in die Mitte der Platte(n), um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Während des Grillvorgangs geht die Temperaturkontrolllampe von Zeit zu Zeit aus und wieder an. Dadurch wird signalisiert, dass sich die Heizelemente ein- und ausschalten, um die erforderliche Temperatur aufrecht zu erhalten.

- ▶ **Party-Grill:** Verteilen Sie die Speisen auf der Grillfläche. Wenden Sie das Grillgut von Zeit zu Zeit mit einem Pfannenwender aus Holz oder Kunststoff (Abbildung 12).

- ▶ Kontaktgrill: Legen Sie das Grillgut in die Mitte der unteren Platte (Abbildung 13).
 - ▶ Gratin-Grill: Legen Sie das Grillgut in die Mitte der unteren Platte (Abbildung 14).
- 8** Schließen Sie das Gerät (nur bei Verwendung als Kontakt- bzw. Gratin-Grill) (Abbildung 15).
- ▶ Kontaktgrill: Senken Sie die obere Platte vorsichtig auf das Grillgut. Die obere Platte liegt jetzt auf dem Grillgut, so dass es von beiden Seiten gleichmäßig gegrillt wird.
 - ▶ Gratin-Grill: Ziehen Sie die obere Grillplatte in die oberste Position (1) und stellen Sie sie dann waagrecht (2). Die obere Grillplatte darf nicht in Berührung mit dem Grillgut kommen (Abbildung 16).
- 9** Öffnen Sie das Gerät nach Ablauf der erforderlichen Grillzeit (gilt nur bei Verwendung als Kontakt- bzw. Gratin-Grill).

Die Grillzeit ist abhängig von der Art des Grillgutes, seiner Dicke und von Ihrer persönlichen Vorliebe (siehe Tabelle der empfohlenen Grillzeiten).

10 Entnehmen Sie die Speisen.

Entnehmen Sie die Speisen mit einem Pfannenwender aus Holz oder Kunststoff. Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall oder spitze bzw. scheuernde Utensilien.

Am besten entfernen Sie überschüssiges Fett mit Küchenpapier von den Grillplatten, bevor Sie die nächste Portion grillen.

Wenn die Temperaturkontrolllampe erlischt, können Sie eine weitere Portion zum Grillen auf die Platte(n) legen.

Grillzeiten

In der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Reihe von Speisen, die Sie mit dem Fitness-Grill zubereiten können. Gleichzeitig gibt die Tabelle Auskunft über die empfohlene Temperatur, die Grilledauer sowie die geeignete Grillposition. Die zum Vorheizen des Geräts erforderliche Zeit ist in den angegebenen Grillzeiten nicht enthalten.

Grillzeit und Grilltemperatur hängen von der Art (z. B. Fleisch), der Dicke und der Temperatur des jeweiligen Grillguts ab - und natürlich auch von Ihrer persönlichen Vorliebe. Beachten Sie bitte auch die Hinweise zum Fitness-Grill.

- ▶ Während des Grillvorgangs geht die Temperaturkontrolllampe von Zeit zu Zeit aus und wieder an. Dadurch wird signalisiert, dass der Fitness-Grill die eingestellte Grilltemperatur aufrecht erhält. Sie können dann einfach mit dem Grillen fortfahren.

Hinweise

- ▶ Sie können den Fitness-Grill auch als Warmhalteplatte mit Thermostat verwenden: Ihre Speisen werden automatisch auf der gewünschten Temperatur gehalten. Klappen Sie das Gerät in Party-Grill-Position auf, stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 2 oder 3 und legen Sie Alu-Folie mit der glänzenden Seite nach oben auf die Grillplatten (Abbildung 17).
- ▶ Zum Auftauen von Tiefkühlgut stellen Sie das Gerät in Gratin-Grill-Position, wickeln Sie das Tiefkühlgut in Alu-Folie und stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 3 oder 4. Die erforderliche Auftauzeit hängt vom Gewicht der Lebensmittel ab (Abbildung 18).
- ▶ Bei der Zubereitung von Sateé - Huhn, Schwein oder Kalb - versiegeln Sie das Fleisch zuerst bei hoher Temperatur (Stufe 5). Sofern erforderlich, können Sie die Temperatur dann zum Garen des Grillguts eine Stufe niedriger einstellen.
- ▶ Da Würstchen meistens beim Grillen/Braten platzen, empfiehlt es sich, vorher mit einer Gabel einige Löcher in die Würstchen zu stechen.
- ▶ Frisches Fleisch führt zu besseren Ergebnissen als tiefgefrorenes oder aufgetautes Fleisch.
- ▶ Salzen Sie das Fleisch erst nach dem Grillen. So bleibt das Fleisch saftiger.
- ▶ Das Gerät eignet sich nicht zum Grillen von panierten Lebensmitteln.

14 DEUTSCH

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn das Grillfleisch nicht zu dick ist (ca. 1,5 cm).

Reinigung

Reinigen Sie die Platten nicht mit Scheuermitteln oder Scheuerschwämmen; das würde die Antihaft-Beschichtung beschädigen.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser!

- 1** Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2** Entnehmen Sie die Grillplatten (Abbildung 19).
Entfernen Sie vor dem Reinigen der Platten überschüssiges Fett mit Küchenpapier. Drücken Sie auf die Befestigungsklemmen am Gerät und nehmen Sie die Platten heraus.
- 3** Reinigen Sie die Grillplatten und Fettauffangschalen mit einem weichen Tuch oder Schwamm in heißem Wasser und etwas Spülmittel oder im Geschirrspüler (Abbildung 20).
Weichen Sie die Grillplatten fünf Minuten in heißem Wasser mit etwas Spülmittel ein, um hartnäckige Lebensmittelreste und Fett zu lösen.
- 4** Trocknen Sie die Grillplatten und setzen Sie sie wieder ein: (Abbildung 21).
 - Stellen Sie das Gerät in die Party-Grill-Position (Abbildung 3).
 - Setzen Sie den hinteren Rand der Grillplatten in das Gerät (1), senken Sie die Platten und drücken Sie sie unter die Klemmen (2).
- 5** Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch.

Umweltschutz

- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie die Umwelt zu schonen (Abbildung 22).

Aufbewahrung

- Legen Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Geräts (Abbildung 2).
- Die Fettauffangschalen lassen sich - in einander gelegt - an die Haken an der Unterseite des Geräts hängen (Abbildung 23).
- Das Gerät kann in senkrechter oder waagerechter Position aufbewahrt werden.

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Tel. Nr. 0180/5356767). Besuchen Sie auch die Philips Website www.philips.com.

Art der Speise	Grillposition: Party-Grill - halb geöffnet (1)/ ganz aufgeklappt (2)		Grillzeit (in Minuten)	Temperaturstufe
	Kontaktgrill	Gratin-Grill		
Lachs- oder Tunfischsteak		●	5 bis 7	
Garnelen	●	●	3 bis 4	4 bis 5
Fisch (in kleinen Stücken)	●		4 bis 6	4 bis 5
Puten- bzw. Hühnerfilet	●	●	6 bis 8	4
Wurstchen	●		8 bis 10	4 bis 5
Hamburger (tiefgefroren, vorgegart)		●	6 bis 8	4 bis 5 4 bis 5
Lammkoteletts		●	4 bis 6	
Grillfleisch in Scheiben (Steak/Kalb)	●	●	je nach Dicke des Fleisches und Ihrer persönlichen Vorliebe	4 bis 5 5
Fleischstücke			●	4 bis 5
Gemüse/Obst		●	4 bis 5	5
Gemüse/Obst mit Käse überbacken			●	5 5
Ananas-Scheiben	●	●	3 bis 4	
Gemischtes Grillfleisch (in kleinen Stücken)	●		8 bis 10	4 bis 5 5
Überbackener Toast			●	5 bis 6
Schaschlik/Sateé	●	●	8 bis 10	5
Panini/getoastete Sandwiches		●	3 bis 4	5
Warmhalten	●			4 bis 5
Auftauen		●		2 bis 3

Das Gerät eignet sich nicht zum Grillen von panierten Lebensmitteln.

Introduction

Cher consommateur, félicitations pour l'achat du nouveau gril Philips pour une cuisson plus saine! Votre nouveau gril avec quatre positions de grillage vous permet de préparer toute sorte d'aliments délicieux. Le grillage avec cet appareil est sûr et facile. Grâce au nouveau plateau à graisse, la cuisson est encore plus saine.

Description générale

- A** Témoin lumineux du thermostat
- B** Gorge d'écoulement
- C** Plaques de cuisson amovibles
- D** Poignées isolantes
- E** Thermostat
- F** Clip de fixation des plaques
- G** Plateau à graisse (2 pièces)
- H** Pattes de fixation pour le cordon
- I** Crochet de rangement pour les plateaux à graisse

Important

Avant de commencer à utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour une consultation ultérieure.

- ▶ Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension indiquée sur le fond de l'appareil correspond bien à la tension de votre secteur.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un Centre Service Agréé Philips ou par une personne autorisée pour éviter tout accident.
- ▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise équipée d'une mise à la terre.
- ▶ Placez l'appareil de telle manière que le cordon d'alimentation ne pende pas de la table ou du plan de travail et évitez que le cordon soit en contact avec les parties chauffantes de l'appareil.
- ▶ Mettez l'appareil sur une surface plate et stable, avec suffisamment d'espace autour.
- ▶ Chauffez toujours les plaques au préalable avant de mettre les ingrédients.
- ▶ Les surfaces accessibles peuvent être très chaudes lors du fonctionnement de l'appareil
- ▶ Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- ▶ Faites attention à la graisse qui peut éclabousser lorsque vous faites griller de la viande ou des saucisses.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- ▶ Nettoyez toujours l'appareil après chaque utilisation.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer les plaques, de nettoyer l'appareil ou de le ranger.
- ▶ Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- ▶ Ne touchez jamais les plaques avec des objets pointus ou abrasifs car cela pourrait endommager le revêtement anti-adhésif.
- ▶ Remontez les plaques correctement après les avoir retirées.

Avant la première utilisation

- 1** Retirez tout autocollant et essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
 - 2** Nettoyez à fond l'appareil et les plaques (voir chapitre "Nettoyage").
- ▶ Déroulez complètement le cordon d'alimentation enroulé autour des pattes de fixation situées en dessous de l'appareil (fig. 2).
- Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager un peu de fumée. C'est tout à fait normal.

Utilisation de l'appareil

Vous pouvez utiliser le gril pour une cuisson saine à quatre positions:

► Position de cuisson Party (ouvert à moitié) (fig. 3).

Dans cette position, le gril offre une surface de grillage importante pour préparer toute sorte d'ingrédients, tels que le shashlik, le saté, toute sorte de légumes ou fruits, etc.

► *Seulement la plaque inférieure est en contact avec les aliments.*

► Position de cuisson Party (complètement ouvert) (fig. 4).

Dans cette position, le gril offre une surface de grillage importante pour préparer toute sorte d'ingrédients, tels que le shashlik, le saté, toute sorte de légumes ou fruits, etc.

► *Seulement la plaque inférieure est en contact avec les aliments.*

► Position de cuisson Panini (fig. 5).

Cette position est particulièrement adaptée pour les cuissons rapides à haute température (rumsteck, hamburgers etc) ou pour griller des toasts ou paninis.

► *Les deux plaques de cuisson sont en contact avec les aliments.*

► Position de cuisson Gratin (fig 6).

Ceci est la position idéale pour griller et gratiner simultanément. La position gratin est aussi adaptée pour la préparation de toutes sortes de toasts "ouverts", par ex. à l'oeuf, à la tomate, au poivron et/ou aux rondelles d'oignon couvertes de fromage.

► *La plaque de cuisson supérieure ne doit pas être en contact avec les aliments.*

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

1 Montez les plaques ("clic") (fig. 7).

2 Enduisez légèrement les plaques de beurre ou d'huile.

3 Insérez la fiche dans la prise murale.

4 Tournez le thermostat sur le réglage de grillage nécessaire. Voir section "Durée de grillage" dans ce chapitre.

Le voyant de la température s'allume.

5 Mettez le gril sur la position désirée lorsque le témoin de température s'éteint.

Attention à ne pas vous brûler: les plaques de cuisson sont très chaudes!

► Position de cuisson Party (ouvert à moitié): tirez la plaque de cuisson supérieure vers le haut dans la position la plus élevée (1).(fig. 8).

► Position de cuisson Panini: ouvrez le gril à moitié (fig. 9).

► Position de cuisson Gratin: ouvrez le gril à moitié.

6 Positionnez le plateau à graisse au-dessous de la gorge d'écoulement pour récupérer la graisse ou le jus (fig. 10).

► Note: vous devez positionner deux plateau à graisse au-dessous de chaque plaque lorsque l'appareil est dans la position de cuisson Party (complètement ouvert) (fig. 11).

7 Mettez les ingrédients sur la(s) plaque(s) de cuisson.

- Pour obtenir des résultats optimaux, placez les ingrédients au centre des plaques.

- Pendant le grillage, le témoin lumineux s'allume et s'éteint de temps en temps pour indiquer que les éléments chauffants maintiennent l'appareil à la température correcte.

► Position de cuisson Party: placez les ingrédients sur la surface de grillage. Retournez les aliments de temps en temps à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique (fig. 12).

► Position de cuisson Panini: placez les aliments au centre de la plaque inférieure (fig. 13).

► Position de cuisson Gratin: placez les aliments au centre de la plaque inférieure (fig. 14).

8 Fermez l'appareil (seulement dans les positions Panini ou Gratin) (fig. 15).

- ▶ Position de cuisson Panini: abaissez doucement la plaque supérieure sur les ingrédients. La plaque supérieure couvre les aliments en le grillant uniformément.
- ▶ Position de cuisson Gratin: relevez la plaque de cuisson supérieure sur la plus haute position (1) et ramenez-la en position horizontale (2). La plaque supérieure ne doit pas être en contact avec les aliments (fig. 16).

9 Ouvrez le gril lorsque le temps de cuisson nécessaire s'est écoulé (positions panini et gratin uniquement).

Le temps de grillage nécessaire dépend du type d'ingrédient, de sa dimension et du goût personnel. Consultez le tableau pour les durées de grillage.

10 Enlevez les aliments.

Utilisez une spatule en bois ou en plastique pour enlever les ingrédients grillés. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, pointus ou abrasifs.

Pour de meilleurs résultats, enlevez l'excédant de graisse des plaques de cuisson avec un essuie-tout, avant de continuer le grillage.

Mettez d'autres ingrédients sur la plaque inférieure lorsque le témoin s'éteint pour continuer de griller.

Durées de grillage

Dans le tableau à la fin de ce mode d'emploi vous trouverez plusieurs plats que vous pouvez préparer avec le gril. Le tableau vous indique la température à choisir, la durée de grillage et la position appropriée. Les durées de grillage indiquées dans le tableau ne comprennent pas le temps nécessaire à chauffer l'appareil.

La durée de grillage et la température dépendent également du type de nourriture que vous préparez (par ex. viande), sa dimension, sa température et le goût personnel. Voir aussi les instructions sur le gril.

- ▶ *Pendant le grillage, le témoin s'allume et s'éteint de temps en temps. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température correcte de l'appareil. Lorsque le témoin vert s'éteint vous pouvez continuer le grillage.*

Suggestions

- ▶ Vous pouvez utiliser le gril comme plaque chauffante contrôlée par thermostat, qui maintient vos plats à la température idéale. Mettez l'appareil sur la position de cuisson Party, réglez le thermostat sur la position 2 ou 3 et recouvrez les plaques de cuisson d'un papier d'aluminium, face brillante vers le haut (fig. 17).
- ▶ Si vous voulez décongeler des aliments, réglez l'appareil sur la position de cuisson "gratin", enveloppez les aliments congelés dans du papier d'aluminium et réglez le thermostat sur la position 3 ou 4. La durée de décongélation dépend de la taille des aliments (fig. 18).
- ▶ Lorsque vous préparez du saté, du poulet, porc ou veau, commencez par saisir la viande à une haute température (position 5). Si nécessaire, vous pouvez en suite régler le thermostat sur une position inférieure et faire cuire les aliments à votre convenance.
- ▶ Les saucisses ont tendance à éclater lors de la cuisson. Pour éviter cela, piquez-les avec une fourchette.
- ▶ Vous obtiendrez de meilleurs résultats si la viande est fraîche, et non pas congelée ou décongelée.
- ▶ Ajoutez de sel sur la viande après l'avoir grillée. Ainsi la viande restera juteuse.
- ▶ Le gril n'est pas approprié pour les ingrédients panés.
- ▶ Pour obtenir de meilleurs résultats, ne faites pas griller de gros morceaux de viande (environ 1,5 cm).

Nettoyage

N'utilisez jamais des produits abrasifs car cela peut endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque de cuisson.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Enlevez les plaques de cuisson (fig. 19).

Essuyez toujours l'excédent d'huile avec un essuie-tout avant de retirer les plaques de cuisson pour les nettoyer. Les plaques peuvent être retirées en appuyant sur les clips de fixation.

3 Nettoyez les plaques à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge dans l'eau chaude savonneuse ou lavez-les au lave-vaisselle (fig. 20).

Trempez les plaques dans de l'eau chaude savonneuse pendant cinq minutes pour enlever tout résidu. Ainsi vous pouvez enlever plus facilement la graisse et les restes collés.

4 Séchez les plaques de cuisson et remontez-les: (fig. 21).

- Mettez l'appareil sur la position de cuisson Party (fig. 3).
- Placez le bord arrière des plaques sur l'appareil (1), abaissez les plaques et appuyez-les vers le bas sous le clip de fixation (2).

5 Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Environnement

- ▷ Lorsqu'il ne fonctionne plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 22).

Rangement

- ▷ Enroulez le cordon d'alimentation autour des pattes à la base de l'appareil (fig. 2).
- ▷ Attachez les plateaux à graisse au crochet au fond de l'appareil pour les ranger (fig. 23).
- ▷ L'appareil peut être rangé en position horizontale ou verticale.

Garantie et service

Pour plus d'informations, visitez notre site Internet : www.philips.com ou veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre distributeur ou le Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Type d'aliment	Position de cuisson: Party ouvert à moitié (1)/complètement ouvert (2)		Durée de grillage (minute)	Réglage de température
	Panini	Gratin		
Saumon ou thon		●	5-7	4-5
Gambas	●	●	3-4	4-5
Poisson (petits morceaux)	●		4-6	4
Filet de dinde/poulet	●	●	6-8	4-5
Saucisson	●		8-10	4-5
Hamburger (congelé, précuit)		●	6-8	4-5
Côtelettes d'agneaux		●	4-6	4-5
Viande rapide à cuire (par ex. steaks/entrecôtes/veau)	●	●	selon l'épaisseur de la viande et le goût personnel	5
Morceaux de viande			●	4-5
Légumes/fruits		●	4-5	5
Légumes/fruits couvertes de fromage			●	4-5
Tranches d'ananas	●	●	3-4	4-5
Grillades mixtes (petits morceaux)	●		8-10	5
Toast ouvert			●	5-6
Shashlik/saté	●	●	8-10	5
Toasts/Panini		●	3-4	4-5
Maintien au chaud	●			2-3
Décongélation		●		3-4

Le gril n'est pas approprié pour les ingrédients panés.

Inleiding

Beste klant, gefeliciteerd met de aanschaf van deze nieuwe Philips gezondheidsgrill. Met uw nieuwe grill, die u in vier verschillende standen kunt gebruiken, kunt u allerlei lekkere etenswaren bereiden. Grillen met dit apparaat is veilig en makkelijk en, dankzij het nieuwe vetopvangbakje, nu nog gezonder!

Algemene beschrijving

- A** Temperatuurlampje
- B** Uitstroomgootje
- C** Verwijderbare grillplaten
- D** Koelblijvende handgrepen
- E** Temperatuurregelaar
- F** Bevestigingsclip van grillplaat
- G** Vetopvangbakje (2 stuks)
- H** Opberghaken voor snoer
- I** Opberghaak voor vetopvangbakjes

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

- ▮ Controleer of het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- ▮ Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- ▮ Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- ▮ Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht of de tafel hangen waarop het apparaat staat en houd het snoer uit de buurt van de hete oppervlakken van het apparaat.
- ▮ Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg dat er voldoende vrije ruimte rondom het apparaat is.
- ▮ Laat de grillplaten altijd opwarmen voordat u er etenswaren tussen plaatst.
- ▮ De aanraakbare oppervlakken kunnen heet zijn wanneer het apparaat in werking is.
- ▮ Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- ▮ Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- ▮ Pas op voor spattend vet wanneer u vet vlees of worstjes grilt.
- ▮ Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- ▮ Maak het apparaat na gebruik altijd schoon.
- ▮ Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de bakplaten verwijdert, het apparaat schoonmaakt of het opbergt.
- ▮ Dompel het apparaat of het snoer niet in water of een andere vloeistof.
- ▮ Breng geen scherpe of krassende voorwerpen in aanraking met de bakplaten, aangezien de antiaanbaklaag hierdoor beschadigd zal raken.
- ▮ Zorg ervoor dat u de platen goed terugplaatst nadat u ze verwijderd heeft.

Voor het eerste gebruik

- 1** Verwijder stickers die eventueel op het apparaat aanwezig zijn en reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige doek.
 - 2** Maak het apparaat en de grillplaten grondig schoon (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').
- ▮ Rol het snoer volledig van de haken aan de onderzijde van het apparaat af (fig. 2).

22 NEDERLANDS

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

Gebruik

U kunt de gezondheidsgrill in vier standen gebruiken:

► Partystand (half open) (fig. 3).

In deze stand biedt de gezondheidsgrill een groot grilloppervlak voor de bereiding van allerlei soorten snacks, zoals sjasliëk, saté, groenten, fruit enz.

► *Slechts één zijde van de etenswaren is in contact met de grillplaat of -platen.*

► Partystand (volledig open) (fig. 4).

In deze stand biedt de gezondheidsgrill een groot grilloppervlak voor de bereiding van allerlei soorten snacks, zoals sjasliëk, saté, groenten, fruit enz.

► *Slechts één zijde van de etenswaren is in contact met de grillplaat of -platen.*

► Paninistand (fig. 5).

Deze stand is speciaal geschikt voor snel grillen op hoge temperatuur (biefstuk, hamburgers enz.) en voor het maken van tosti's of panini's.

► *Beide zijden van de etenswaren zijn in contact met de grillplaten.*

► Gratineerstand (fig. 6).

Dit is de ideale stand om tegelijkertijd te grillen en te gratineren. De gratineerstand is ook geschikt voor het bereiden van allerlei soorten 'open tosti's', bijvoorbeeld met ei, tomaat, paprika en/of uienringen bedekt met kaas.

► *De bovenzijde van de etenswaren dient niet in contact te zijn met de bovenste grillplaat.*

Laat het apparaat nooit onbeheerd werken.

1 Plaats de grillplaten in het apparaat ('klik') (fig. 7).

2 Vet de platen licht in met een beetje boter of olie.

3 Steek de stekker in het stopcontact.

4 Draai de temperatuurregelaar naar de temperatuurstand die geschikt is voor de te grillen etenswaren. Zie 'Grilltijden' in dit hoofdstuk.

Het temperatuurlampje gaat aan.

5 Zet de grill in de gewenste stand wanneer het temperatuurlampje uitgegaan is.

Pas op: de grillplaten zijn heet!

► Partystand (half open): trek de bovenste grillplaat naar de hoogste stand (I) (fig. 8).

► Paninistand: klap de grill half open (fig. 9).

► Gratineerstand: klap de grill half open

6 Plaats het vetopvangbakje onder het uitstroomgootje op vet of sap op te vangen (fig. 10).

► Let op: wanneer u het apparaat in de partystand (volledig open) gebruikt, moet u beide vetopvangbakjes plaatsen, één onder elke grillplaat (fig. 11).

7 Plaats de ingrediënten op de grillplaat of -platen.

- Plaats de ingrediënten in het midden van de plaat of platen voor een optimaal resultaat.

- Tijdens het grillen gaat het temperatuurlampje af en toe aan en uit om aan te geven dat de verwarmingselementen in- en uitgeschakeld worden om de juiste temperatuur te handhaven.

► Partystanden: spreid de etenswaren uit op het grilloppervlak. Draai ze van tijd tot tijd om met een houten of kunststof spatel (fig. 12).

► Paninistand: plaats de etenswaren in het midden van de onderste grillplaat (fig. 13).

► Gratineerstand: plaats de etenswaren in het midden van de onderste grillplaat (fig. 14).

8 Sluit het apparaat (alleen voor de paninistand en de gratineerstand) (fig. 15).

- ▶ Paninistand: laat de bovenste grillplaat voorzichtig op de ingrediënten zakken. De bovenste plaat rust nu op de etenswaren, waardoor deze aan beide zijden gelijkmatig gegrild worden.
- ▶ Gratineerstand: trek de bovenste grillplaat naar de hoogste stand (1) en zet hem dan in horizontale stand (2). De bovenste grillplaat dient niet in contact te zijn met de etenswaren (fig. 16).

9 Open het apparaat wanneer de vereiste grilltijd verstreken is (alleen voor de paninistand en de gratineerstand).

De grilltijd hangt af van het soort ingrediënten, hun dikte en uw eigen smaak. Zie de tabel voor de aanbevolen grilltijden.

10 Verwijder de etenswaren.

Gebruik een houten of kunststof spatel om de etenswaren te verwijderen. Gebruik geen metalen, scherpe of krassende voorwerpen.

Veeg met een stuk keukenpapier overtollige olie van de grillplaat of -platen voordat u nieuwe ingrediënten gaat grillen voor een optimaal resultaat.

Als u nog meer etenswaren wilt grillen, wacht dan tot het temperatuurlampje is uitgegaan voordat ze op de grillplaat of -platen legt.

Grilltijden

In de tabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing vindt u een aantal gerechten die u kunt bereiden met de gezondheidsgrill. De tabel geeft aan welke temperatuur u moet instellen, hoe lang de ingrediënten gegrild moeten worden en in welke stand de grill moet staan. De grilltijden in de tabel zijn exclusief de tijd die nodig is om het apparaat voor te verwarmen.

De grilltijd en grilltemperatuur hangen af van de ingrediënten die bereid worden (bijv. vlees), hun dikte en temperatuur en natuurlijk uw eigen smaak. Zie ook de aanduidingen op de gezondheidsgrill.

- ▶ *Tijdens het grillen gaat het temperatuurlampje van tijd tot tijd aan en uit. Dit geeft aan dat de verwarmingselementen in- en uitgeschakeld worden om te zorgen dat het apparaat op de ingestelde temperatuur blijft. Wanneer het lampje aan of uit gaat, grilt het apparaat dus gewoon door.*

Tips

- ▶ U kunt de gezondheidsgrill ook als een thermostatisch geregelde warmhoudplaat gebruik, die uw gerechten automatisch op de juiste temperatuur houdt. Zet het apparaat in de partystand, zet de temperatuurregelaar op stand 2 of 3 en bedek de grillplaten met aluminiumfolie waarvan de glimmende kant naar boven wijst (fig. 17).
- ▶ Als u bevroren etenswaren wilt ontdooien, zet het apparaat dan in de gratineerstand, wikkel de bevroren etenswaren in aluminiumfolie en zet de temperatuurregelaar op stand 3 of 4. De ontdooitijd hangt af van het gewicht van de etenswaren (fig. 18).
- ▶ Wanneer u saté, kip, varkensvlees of kalfsvlees bereidt, schroei het vlees dan op hoge temperatuur (stand 5) dicht. Indien nodig kunt u hierna de temperatuurregelaar een stand lager zetten om het vlees te grillen totdat het gaar is.
- ▶ Worstjes knappen tijdens het grillen vaak open. U kunt dit voorkomen door er met een vork enkele gaatjes in te prikken.
- ▶ Met vers vlees krijgt u een beter grillresultaat dan met bevroren of ontdooid vlees.
- ▶ Strooi pas na het grillen zout op het vlees. Hierdoor blijven de vleessappen beter bewaard.
- ▶ De gezondheidsgrill is niet geschikt voor het bereiden van gepaneerde etenswaren.
- ▶ Wanneer u vlees grilt, zorg er dan voor dat de stukjes niet te dik zijn (ongeveer 1,5 cm) voor het beste resultaat.

Schoonmaken

Gebruik nooit scherpe of schurende schoonmaakmiddelen of -materialen, aangezien de antiaanbaklaag van de grillplaten hierdoor beschadigd zal raken.

Dompel het apparaat nooit in water.

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

2 Verwijder de grillplaten (fig. 19).

Veeg altijd overtollige olie met een stuk keukenpapier van de grillplaten voordat u ze verwijdert om ze schoon te maken. De grillplaten kunnen verwijderd worden door op de bevestigingsclips op het apparaat de drukken en de platen daarna uit het apparaat te tillen.

3 Reinig de grillplaten en de vetopvangbakjes in de vaatwasmachine of met een zachte doek of spons in heet water met een beetje afwasmiddel (fig. 20).

Aangekoekte etensresten en vet kunnen worden verwijderd door de grillplaten 5 minuten in heet water met een beetje afwasmiddel te laten weken.

4 Droog de grillplaten af en plaats ze terug in het apparaat: (fig. 21).

- Zet het apparaat in de partystand (fig 3).
- Plaats de achterrand van de grillplaten op het apparaat (1), laat de platen op het apparaat zakken en druk ze vast onder de bevestigingsclips (2).

5 Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.

Milieu

- ▶ Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze wijze helpt u om het milieu te beschermen (fig. 23).

Opbergen

- ▶ Wikkel het snoer rond de haken aan de onderzijde van het apparaat (fig. 2).
- ▶ De vetopvangbakjes kunnen opgeborgen worden door ze aan de haak aan de onderzijde van het apparaat te hangen (fig. 23).
- ▶ Het apparaat kan zowel rechtop als liggend opgeborgen worden.

Garantie & service

Als u informatie nodig heeft of als u een probleem heeft, bezoek dan de Philips website www.philips.com, of neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee' vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips dealer of neem contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Soort etenswaren	Grillstand:		Grilltijd (minuten)	Temperatuurstand
	Partystand half open (1)/ volledig open (2)	Paninistand Gratineerstand		
Zalm- of tonijnmoot		●	5-7	
Gamba's	●	●	3-4	4-5
Vis (kleine stukjes)	●		4-6	4-5
Kalkoen/kipfilet	●	●	6-8	4
Worstjes	●		8-10	4-5
Hamburger (bevroren, voorgebakken)		●	6-8	4-5
Lamskotelet		●	4-6	
Vlees met korte bereidingstijd (bijv. biefstuk/entrecote/kalfsvlees)	●	●	afhankelijk van de dikte van het vlees en uw persoonlijke voorkeur	4-5 5
Stukjes vlees			●	4-5
Groenten/fruit		●	4-5	5
Groenten/fruit bedekt met kaas			●	5
Ananasschijven	●	●	3-4	5
Mixed grill	●		8-10	4-5
Open tosti			●	5
Sjaslië/saté	●	●	8-10	5
Panini/tosti		●	3-4	5
Warmhouden	●			4-5
Ontdooien		●		2-3 3-4

De gezondheidsgrill is niet geschikt voor het bereiden van gepaneerde etenswaren.

Introducción

Estimado cliente: enhorabuena por adquirir el nuevo grill de Philips. Este grill cuenta con cuatro posiciones que le permitirán preparar todo tipo de sabrosos platos. Cocinar con este aparato es seguro y muy sencillo, gracias a su nueva bandeja para la grasa, incluso más saludable.

Descripción general

- A** Piloto de temperatura
- B** Abertura de drenaje
- C** Placas extraíbles
- D** Asas frías
- E** Termostato
- F** Cierre de la placa
- G** Bandeja para la grasa (2 piezas)
- H** Ganchos para guardar el cable
- I** Gancho para guardar las bandejas para la grasa

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y consérvelas por si necesitara consultarlas en el futuro.

- ▶ **Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del aparato se corresponde con el voltaje de la red local.**
- ▶ **Si el cable de red está dañado, debe ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips o personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.**
- ▶ **Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.**
- ▶ **No deje que el cable de red cuelgue de la mesa o encimera en la que se encuentre el aparato y manténgalo lejos de las superficies calientes.**
- ▶ **Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable con suficiente espacio libre a su alrededor.**
- ▶ **Caliente siempre las placas antes de poner los alimentos en ellas.**
- ▶ **Es posible que las superficies accesibles estén calientes cuando el aparato esté funcionando.**
- ▶ **Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.**
- ▶ **No deje el aparato funcionando sin vigilancia.**
- ▶ **Tenga cuidado, es posible que salte grasa cuando esté preparando carne con grasa o salchichas.**
- ▶ **Desenchufe siempre el aparato después de utilizarlo.**
- ▶ **Limpie siempre el aparato después de usarlo.**
- ▶ **Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de retirar las placas, limpiar el aparato y guardarlo.**
- ▶ **No sumerja el aparato o el cable de red en agua ni en cualquier otro líquido.**
- ▶ **No toque nunca las placas con objetos afilados o abrasivos, ya que podría dañar la superficie antiadherente.**
- ▶ **Asegúrese de que vuelve a montar las placas correctamente después de haberlas quitado.**

Antes de utilizarla por primera vez

- 1** Quite todas las pegatinas y limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo.
 - 2** Limpie el aparato y las placas a fondo (véase el capítulo "Limpieza").
- ▶ **Desenrolle completamente el cable de los ganchos situados en la parte inferior del aparato (fig. 2).**

Es normal que la primera vez que utilice el aparato salga un poco de humo.

Cómo usar el aparato

Puede utilizar el grill en cuatro posiciones:

► Plancha (medio abierta) (fig. 3).

En esta posición, el grill ofrece una gran superficie para prepara todo tipo de aperitivos como, shashlik, satay, verduras, frutas, etc.

► *Sólo está en contacto con los alimentos la placa inferior.*

► Plancha (totalmente abierta) (fig. 4).

En esta posición, el grill ofrece una gran superficie para prepara todo tipo de aperitivos como, shashlik, satay, verduras, frutas, etc.

► *Sólo está en contacto con los alimentos la placa inferior*

► Parrilla (fig. 5).

Esta posición está especialmente pensada para cocinar rápido y con una temperatura alta (churrascos, hamburguesas, etc.) y para preparar sándwiches calientes.

► *Ambas placas están en contacto con los alimentos.*

► Gratinado (fig 6).

Esta posición es perfecta para cocinar y gratinar al mismo tiempo. La posición Gratinado es apropiada también para preparar todo tipo de tostas, por ejemplo, con huevo, tomate, pimientos, y/o aros de cebolla cubiertos de queso.

► *La placa superior no debería estar en contacto con los alimentos.*

No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.

1 Coloque las placas en el aparato (oír un clic) (fig. 7).

2 Engrase ligeramente las placas con un poco de mantequilla o aceite.

3 Enchufe el aparato a la red.

4 Gire el termostato a la posición de temperatura apropiada para los ingredientes que va a preparar. Véase el apartado "Tiempo de preparación" de este capítulo.

Se iluminará el piloto de temperatura.

5 Coloque el aparato en la posición que desee cuando se apague el piloto.

Tenga cuidado: las placas están calientes.

► Posición Plancha (medio abierta): tire de la placa superior hasta colocarla en su posición más alta (1) (fig. 8).

► Posición Parrilla: abra el grill hasta la mitad (fig. 9).

► Posición Gratinado: abra el grill hasta la mitad.

6 Sitúe la bandeja para la grasa debajo de la abertura de drenaje para recoger la grasa o el jugo (fig. 10).

► Nota: cuando coloque el aparato en la posición Plancha (totalmente abierta), deberá colocar dos bandejas para la grasa; una debajo de cada placa (fig. 11).

7 Coloque los ingredientes en la(s) placa(s):

- Para obtener un buen resultado, coloque los ingredientes en el centro de la(s) placa(s).

- Durante el proceso de preparación, el piloto de la temperatura se iluminará y apagará de vez en cuando para avisar de que los elementos de calor se conectan y desconectan para mantener la temperatura correcta.

► Posición Plancha: extienda los alimentos por la superficie de la plancha. Déles la vuelta de vez en cuando utilizando una espátula de madera o de plástico (fig. 12).

► Posición Parrilla: coloque los alimentos en el centro de la placa inferior (fig. 13).

► Posición Gratinado: coloque los alimentos en el centro de la placa inferior (fig. 14).

8 Cierre el aparato (sólo en las posiciones Parrilla y Gratinado) (fig. 15).

- Posición Parrilla: baje con cuidado la placa superior hacia los ingredientes. La placa superior quedará apoyada sobre los alimentos con lo que se harán por igual por ambos lados.
- Posición Gratinado: tire de la placa superior hasta colocarla en su posición más alta (1) y después colóquela en posición horizontal (2). La placa superior no debe estar en contacto con los alimentos (fig. 16).

9 Abra el aparato cuando haya transcurrido el tiempo necesario de preparación (sólo en las posiciones Parrilla y Gratinado).

El tiempo de preparación dependerá del tipo de ingredientes, de su grosor y de su gusto personal. Consulte la tabla con los tiempos de preparación recomendados.

10 Retire los alimentos.

Utilice una espátula de madera o plástico para retirar los alimentos del aparato. No utilice ningún utensilio metálico, afilado o abrasivo.

Para obtener un buen resultado, quite el exceso de aceite de las placas con un trozo de papel de cocina antes de seguir preparando el resto de alimentos.

Para seguir cocinando, coloque el siguiente lote de alimentos sobre la(s) placa(s) cuando se apague el piloto de la temperatura.

Tiempo de preparación

Al final de estas instrucciones, encontrará una tabla con varios platos que puede preparar con este aparato. En la tabla se indica qué temperatura debe seleccionar, durante cuánto tiempo debe dejar los alimentos en el grill y la posición apropiada. Dentro del tiempo de preparación no se ha incluido el tiempo necesario para precalentar el aparato.

El tiempo de preparación y la temperatura dependerán del tipo de alimentos que se vayan a preparar (por ejemplo, carne), de su grosor y de su temperatura, y, por supuesto, también de su gusto. Consulte también las indicaciones del aparato.

- ▶ *Durante la preparación, el piloto de la temperatura se iluminará y se apagará de vez en cuando. Esto significa que el aparato está ajustando la temperatura a la posición seleccionada. Si esto ocurre, puede seguir con el proceso.*

Consejos

- Puede utilizar también el grill como un calentaplatos con control de temperatura, que mantiene automáticamente los platos a la temperatura necesaria. Coloque el aparato en la posición Parrilla, seleccione la posición 2 ó 3 del termostato y cubra las placas con papel de aluminio con la parte brillante hacia arriba (fig. 17).
- Si desea descongelar algún alimento, coloque el aparato en la posición de Gratinado, cubra los alimentos congelados con papel de aluminio y seleccione la posición 3 ó 4 del termostato. El tiempo de descongelación dependerá del peso de los alimentos (fig. 18).
- A la hora de preparar satay, pollo, cerdo o ternera, dore la carne primero a temperatura muy alta (posición 5). Si fuera necesario, puede seleccionar, a continuación, una posición inferior en el termostato y seguir cocinando los alimentos hasta que se hagan.
- Las salchichas suelen reventarse cuando se cocinan. Para evitarlo, pínchelas con un tenedor.
- Se obtienen mejores resultados en el grill con carne fresca que con carne congelada o descongelada.
- No eche sal a la carne hasta que no esté hecha. De ese modo, estará más jugosa.
- No es conveniente utilizar este aparato con alimentos empanados.
- Si desea obtener un mejor resultado, asegúrese de los trozos de carne que va a preparar no son demasiado gordos (aproximadamente 1,5 cm.).

Limpieza

No utilice nunca agentes ni materiales abrasivos, ya que esto podría dañar la capa antiadherente de las placas.

No sumerja nunca el aparato en agua.

1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

2 Retire las placas (fig. 19).

Quite siempre el exceso de grasa de las placas con un trozo de papel de cocina antes de extraerlas para limpiarlas. Podrá extraer las placas presionando los cierres de las placas y sacándolas del aparato.

3 Limpie las placas y las bandejas para la grasa con un trapo suave o una esponja en agua caliente y un poco de detergente líquido, o métalas en el lavavajillas (fig. 20).

Podrá retirar los residuos poniendo a remojo las placas en agua caliente con un poco de detergente líquido durante 5 minutos. De ese modo se ablandará cualquier grasa o alimento endurecido.

4 Seque las placas y vuelva a montarlas: (fig. 21).

- Coloque el aparato en la posición Parrilla (fig. 3).
- Coloque el borde trasero de las placas en el aparato (1), métalas en el aparato y empújelas hacia abajo por debajo del cierre (2).

5 Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.

Medio ambiente

- ▶ Cuando vaya a deshacerse de este aparato, no lo tire con la basura normal del hogar; deposítelo en un punto de recogida oficial para su reciclado. Al hacerlo, contribuirá a preservar el medio ambiente (fig. 22).

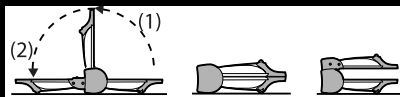
Cómo guardar el aparato

- ▶ Enrolle el cable alrededor de los ganchos inferiores del aparato (fig. 2).
- ▶ Las bandejas para la grasa se pueden guardar una dentro de la otra y colocar en el gancho situado en la parte inferior del aparato (fig. 23).
- ▶ Puede guardar el aparato en posición vertical u horizontal.

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página web de Philips en www.philips.com o póngase en contacto con el Servicio Philips de Atención al Cliente de su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la Garantía Mundial). Si en su país no hay Servicio Philips de Atención al Cliente, diríjase a su distribuidor local Philips o póngase en contacto con el Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Tipo de alimento	Posición del grill:			Tiempo de preparación (minutos)	Posición de temperatura
	Plancha medio abierta (1)/ totalmente abierta (2)	Parrilla	Gratinado		
Salmón o atún		●		5-7	4-5
Gambas	●	●		3-4	4-5
Pescado (trozos pequeños)	●			4-6	4
Filete de pavo/pollo	●	●		6-8	4-5
Salchichas	●			8-10	4-5
Hamburguesa (congelada, precocinada)		●		6-8	4-5
Chuleta de cordero		●		4-6	4-5
Carne que se hace muy rápidamente (por ejemplo, filetes/entrecot/temera)	●	●		según el grosor de la carne y su gusto personal	5
Trozos de carne			●	4-5	5
Verduras/fruta		●		4-5	5
Verduras/fruta cubiertas con queso			●	4-5	5
Rodajas de piña	●	●		3-4	4-5
Parrilla mixta (trozos pequeños)	●			8-10	5
Tosta			●	5-6	5
Shashlik/satay	●	●		8-10	5
Sándwiches calientes		●		3-4	4-5
Mantener caliente	●				2-3
Descongelado		●			3-4



No es conveniente utilizar este aparato con alimentos empanados.

Introduzione

Caro cliente, complimenti per aver acquistato la nuova griglia Philips! Grazie alle quattro posizioni della griglia, potrete preparare qualsiasi tipo di cibo. Con questo apparecchio grigliare sarà un'operazione semplice e sicura e grazie al nuovo vassoio raccogli-grasso, anche più salutare!

Descrizione generale

- A** Spia temperatura
- B** Apertura di svuotamento
- C** Piastre per grigliare asportabili
- D** Maniglie fredde al tatto
- E** Termostato
- F** Gancio di fissaggio della piastra
- G** Vassoio raccogli-grasso (2 pezzi)
- H** Ganci per il cavo
- I** Gancio per il vassoio raccogli-grasso.

Importante

Leggete queste istruzioni con attenzione prima di usare l'apparecchio e conservatele per future consultazioni.

- ▶ Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.
- ▶ Nel caso il cavo fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso un Centro Autorizzato Philips o comunque da personale debitamente autorizzato, per evitare situazioni a rischio.
- ▶ Collegate l'apparecchio solo ed esclusivamente ad una presa dotata di messa a terra.
- ▶ Fate in modo che il cavo non penzoli sopra il bordo del tavolo o del piano su cui è appoggiato l'apparecchio. Tenete il cavo lontano dalle superfici bollenti dell'apparecchio.
- ▶ Appoggiate l'apparecchio su una superficie piatta e stabile, con attorno uno spazio sufficiente.
- ▶ Preriscaldare sempre le piastre prima di appoggiarvi il cibo.
- ▶ Le superfici accessibili potrebbero diventare bollenti durante il funzionamento..
- ▶ Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ Non lasciate mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- ▶ Fate attenzione al grasso che potrebbe schizzare dalla griglia preparando carne grassa o salsicce.
- ▶ Dopo l'uso, togliete sempre la spina dalla presa.
- ▶ Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- ▶ Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di togliere le piastre, pulire l'apparecchio o riporlo.
- ▶ Non immergete l'apparecchio o il cavo nell'acqua o in altri liquidi.
- ▶ Non toccate mai le piastre con utensili appuntiti o abrasivi, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- ▶ Controllate di rimontare correttamente le piastre dopo averle tolte.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta

- 1** Togliete eventuali adesivi e pulite il corpo dell'apparecchio con un panno umido.
 - 2** Pulite accuratamente le piastre e l'apparecchio (vedere il capitolo "Pulizia").
- ▶ Srotolate completamente il cavo dai ganci posti nella parte inferiore dell'apparecchio (fig. 2).

La prima volta che userete l'apparecchio, potrete notare un po' di fumo: si tratta di un fenomeno del tutto normale.

Come usare l'apparecchio

Potete usare la griglia in quattro posizioni diverse.

► Posizione Party Grill (aperta a metà) (fig. 3).

In questa posizione la griglia offre un'ampia superficie per preparare qualsiasi tipo di snack, come spiedini di carne, verdura, frutta ecc.

► *Solo la piastra inferiore è a contatto con il cibo.*

► Posizione Party Grill (completamente aperta) (fig. 4).

In questa posizione la griglia offre un'ampia superficie per preparare qualsiasi tipo di snack, come spiedini di carne, verdura, frutta ecc.

► *Solo la piastra inferiore è a contatto con il cibo.*

► Posizione Panini Grill (fig. 5).

Questa posizione è particolarmente indicata per grigliare rapidamente ad alte temperature (bistecche, hamburger ecc.) e per preparare sandwich e panini.

► *Entrambe le piastre sono a contatto con il cibo.*

► Posizione Gratin Grill (fig. 6).

E' la posizione ideale per grigliare e al tempo stesso gratinare i cibi. La posizione Gratin Grill è indicata anche per la preparazione di tutti i tipi di toast "aperti", ad esempio toast con uovo, pomodoro, peperoni e/o cipolle ricoperti di formaggio.

► *La piastra superiore non deve essere a contatto con il cibo.*

Non lasciate incustodito l'apparecchio acceso.

1 Inserite le piastre nell'apparecchio ("click") (fig. 7).

2 Ungete leggermente le piastre con un po' di olio o burro.

3 Inserite la spina nella presa di corrente.

4 Ruotate il termostato sull'impostazione più adatta per i cibi da cuocere. Vedere la sezione "Tempi di cottura" in questo capitolo.

Si accenderà la spia della temperatura.

5 Quando la spia si spegne, mettete la griglia nella posizione desiderata.

Fate attenzione: le piastre sono roventi!

► Posizione Party Grill (aperta a metà): mettete la piastra superiore nella posizione più alta (1) (fig.8).

► Posizione Panini grill: aprite a metà la griglia (fig. 9).

► Posizione Gratin grill: aprite a metà la griglia.

6 Mettete il vassoio raccogli-grasso sotto l'apertura di svuotamento, per raccogliere il grasso o i succhi (fig. 10).

► Nota: quando l'apparecchio è nella posizione Party Grill (completamente aperta) dovrete mettere due vassoi raccogli-grasso, uno sotto ciascuna piastra (fig. 11).

7 Appoggiate gli ingredienti sulla/e piastra/piastre.

- Per un risultato ottimale, gli ingredienti dovrebbero essere posti al centro della piastra o delle piastre.

- Durante la grigliatura, la spia della temperatura si accenderà e spegnerà più volte, per indicare che la serpentina si accende o spegne per mantenere la temperatura corretta.

► Posizioni Party Grill: appoggiate il cibo sulla piastra per grigliare, girando ogni tanto i pezzi con l'aiuto di una spatola di legno o di plastica (fig. 12).

► Posizione Panini grill: appoggiate il panino al centro della piastra inferiore (fig. 13).

► Posizione Gratin grill: appoggiate il cibo al centro della piastra inferiore (fig. 14).

8 Chiudete l'apparecchio (solo per le posizioni Panini e Gratin) (fig. 15).

- ▶ Posizione Panini grill: abbassate delicatamente la piastra superiore sul cibo da grigliare. La piastra superiore deve poggiare sul cibo, che verrà così grigliato in modo uniforme su entrambi i lati.
- ▶ Posizione Gratin grill: portate la piastra superiore nella sua posizione massima (1) e quindi in posizione orizzontale (2). La piastra superiore non deve essere a contatto con il cibo, (fig. 16).

9 Una volta trascorso il tempo previsto per la cottura, aprite l'apparecchio (solo per le posizioni Panini e Gratin).

Il tempo di cottura dipende dal tipo di ingredienti utilizzati, dal loro spessore e dai vostri gusti personali. Per conoscere i tempi consigliati, consultate la tabella.

10 Togliete il cibo.

Usate sempre una spatola di plastica o legno per togliere il cibo dall'apparecchio. Non usate mai utensili metallici, appuntiti o abrasivi.

Per un risultato ottimale, togliete dalle piastre il grasso in eccesso usando un pezzo di carta da cucina prima di continuare a grigliare.

Per continuare a grigliare, appoggiate le altre porzioni di cibo sulla/e piastra/e non appena si spegne la spia della temperatura.

Tempi di grigliatura

Nella tabella riportata alla fine delle istruzioni per l'uso troverete alcuni dei piatti che potrete preparare con la vostra griglia. La tabella indica la temperatura da selezionare, il tempo di grigliatura consigliato e la posizione della griglia. Il tempo di grigliatura indicato non include il tempo necessario per riscaldare l'apparecchio.

Il tempo di grigliatura e la temperatura dipendono dal tipo di cibo che volete preparare (ad es. carne), dal suo spessore e dalla sua temperatura oltre, naturalmente, che dai vostri gusti personali. Vedere anche le indicazioni riportate sulla griglia.

- ▶ *Durante il processo di grigliatura, la spia della temperatura si accenderà e spegnerà più volte, per indicare che la griglia sta regolando la temperatura in base al valore impostato. In questo caso, potete comunque continuare a grigliare.*

Consigli

- ▶ Potete anche usare la griglia come uno scaldavivande controllato termostaticamente, per mantenere automaticamente i piatti alla temperatura desiderata. Mettete l'apparecchio nella posizione Party grill, impostate il termostato sulla posizione 2 o 3 e coprire le piastre con un foglio di alluminio, con la parte lucida rivolta verso l'alto (fig. 17).
- ▶ Se volete scongelare del cibo congelato, mettete l'apparecchio nella posizione Gratin grill, avvolgete il cibo congelato in un foglio di alluminio e impostate il termostato sulla posizione 3 o 4. Il tempo di scongelamento dipende dal peso del cibo (fig. 18).
- ▶ Per preparare spiedini di pollo, maiale o vitello, abbrustolite per prima cosa la carne ad alta temperatura (posizione 5). Se necessario, potete poi impostare il termostato a una posizione inferiore, per completare la cottura.
- ▶ Le salsicce tendono a esplodere durante la cottura. Per evitare questo inconveniente, ricordate di bucherellarle con una forchetta prima di cuocerle.
- ▶ Con la carne fresca si ottengono risultati migliori rispetto alla carne congelata o scongelata.
- ▶ Salate la carne solo dopo averla grigliata, in modo che rimanga più morbida e gustosa.
- ▶ La griglia non è adatta per preparare cibi impanati.

Come pulire l'apparecchio

Non usate prodotti e oggetti abrasivi per pulire l'apparecchio, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua.

1 Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.

2 Togliete le piastre (fig. 19).

Eliminate sempre il grasso in eccesso con un po' di carta da cucina prima di togliere le piastre. Per togliere le piastre, premere i ganci di fissaggio ed estrarle.

3 Pulite le piastre e i vassoi raccogli-grasso con un panno o una spugna morbida immersa in acqua calda saponata, oppure lavatele direttamente in lavastoviglie (fig. 20).

Per eliminare i residui di cibo lasciate le piastre in ammollo in acqua calda saponata per cinque minuti. In questo modo i residui di cibo o di grasso si staccheranno dalle piastre.

4 Asciugate le piastre e rimontatele sull'apparecchio (fig. 21).

- Mettete l'apparecchio nella posizione Party Grill (fig. 3)
- Mettete il bordo posteriore delle piastre nell'apparecchio (1) e premete verso il basso, fissandole sotto gli appositi ganci (2).

5 Pulite la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.

Ambiente

- ▶ A fine vita non gettare questo apparecchio nella normale raccolta dei rifiuti, ma portalo presso uno dei punti di raccolta autorizzati. In questo modo contribuirai a preservare l'ambiente (fig. 22).

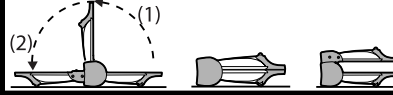
Come riporre la tostiera

- ▶ Avvolgete il cavo attorno ai ganci posti nella parte inferiore dell'apparecchio (fig. 2).
- ▶ I vassoi raccogli-grasso possono essere riposti un sull'altro, attaccandoli al gancio posto nella parte inferiore dell'apparecchio (fig. 23).
- ▶ L'apparecchio può essere riposto in posizione orizzontale o verticale.

Garanzia e Assistenza

Per ulteriori informazioni o in caso di problemi, vi preghiamo di visitare il sito Philips su www.philips.com oppure contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese (troverete il numero di telefono sull'opuscolo della garanzia). Qualora nel vostro paese non ci siano Centri Assistenza Philips, rivolgetevi al rivenditore autorizzato Philips oppure contattate il Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Tipo di cibo	Posizione Grill:			Tempo di grigliatura (minuti)	Impostazione temperatura
	Party grill aperta (2)	aperta a metà (1)/ completamente aperta (2)	Panini grill Gratin grill		
Filetto di salmone o tonno			●	5-7	4-5
Gamberi	●		●	3-4	4-5
Pesce (pezzi piccoli)	●			4-6	4
Filetti di pollo/tacchino	●		●	6-8	4-5
Salsicce	●			8-10	4-5
Hamburger (congelato, precotto)			●	6-8	4-5
Costoletta d'agnello			●	4-6	4-5
Carne che cuoce velocemente (bistecca, entrecote)	●		●	in base allo spessore della carne e al gusto personale	5
Pezzi di carne				●	4-5
Verdura/frutta			●	4-5	5
Verdura/frutta coperta di formaggio				●	4-5
Fette di ananas	●		●	3-4	4-5
Grigliata mista (pezzi piccoli)	●			8-10	5
Toast aperto				●	5-6
Spiedini	●		●	8-10	5
Panini/toast			●	3-4	4-5
Funzione scaldavande	●				2-3
Funzione scongelamento			●		3-4



La griglia non è adatta per preparare cibi impanati.

Introdução

Caro cliente, parabéns pela aquisição do seu novo grelhador Philips health. O seu novo grelhador, com quatro posições diferentes, permite preparar toda a espécie de deliciosos grelhados. Grelhar os alimentos com este aparelho é seguro e fácil e, graças ao tabuleiro de recolha da gordura, torna-se ainda mais saudável!

Descrição geral

- A** Luz da temperatura
- B** Drenagem
- C** Placas destacáveis
- D** Alça de toque frio
- E** Controlo da temperatura
- F** Mola de fixação da placa
- G** Tabuleiro para recolha da gordura (2 peças)
- H** Ganchos para prender o fio
- I** Gancho para arrumar os tabuleiros

Importante

Antes de se servir da fritadeira, leia atentamente estas instruções e guarde-as para uma eventual consulta futura.

- ▶ **Antes de ligar à electricidade, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à corrente local.**
- ▶ **Se o fio estiver estragado, só deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou pessoal igualmente qualificado para se evitarem situações de perigo para o utilizador.**
- ▶ **Ligue sempre a uma tomada com terra.**
- ▶ **Não deixe o fio suspenso para fora da mesa ou da bancada onde o aparelho estiver e mantenha o fio afastado das superfícies quentes do aparelho.**
- ▶ **Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e com suficiente espaço livre em volta.**
- ▶ **As placas devem ser sempre previamente aquecidas antes de lhes colocar os alimentos.**
- ▶ **As superfícies acessíveis podem ficar quentes quando o aparelho está em funcionamento..**
- ▶ **Mantenha fora do alcance das crianças.**
- ▶ **Nunca deixe o aparelho a trabalhar sem estar alguém por perto.**
- ▶ **Tenha cuidado com os salpicos de gordura quando estiver a grelhar carnes gordas ou salsichas.**
- ▶ **Quando terminar, desligue sempre da corrente.**
- ▶ **Limpe sempre o aparelho após cada utilização.**
- ▶ **Deixe a sanduicheira arrefecer por completo antes de retirar as placas, antes de limpar ou de arrumar.**
- ▶ **Nunca mergulhe o aparelho ou o fio dentro de água ou qualquer outro líquido.**
- ▶ **Nunca toque nas placas com objectos afiados ou abrasivos para não estragar o seu revestimento anti-aderente.**
- ▶ **Se retirar as placas, tenha sempre o cuidado de as voltar a colocar correctamente.**

Antes da primeira utilização

- 1** Remova qualquer rótulo e limpe o aparelho com um pano úmido.
 - 2** Limpe cuidadosamente o grelhador e as placas (vidé cap. 'Limpeza').
- ▶ **Desenrole totalmente o fio soltando-o dos ganchos que o prendem ao grelhador (fig. 2).**

Este aparelho pode produzir uma pequena fumaça quando usado pela primeira vez. É perfeitamente normal.

Utilização

O grelhador 'health' pode ser usado em quatro posições:

► Posição 'party grill' (meio aberto) (fig. 3).

Nesta posição, o grelhador oferece uma grande superfície para a preparação de toda a espécie de snacks, como legumes, fruta, etc.

► *Somente a placa inferior fica em contacto com os alimentos.*

► Posição 'party grill' (todo aberto) (fig. 4).

Nesta posição, o grelhador oferece uma grande superfície para a preparação de toda a espécie de snacks, como legumes, fruta, etc.

► *Somente a placa inferior fica em contacto com os alimentos.*

► Posição 'panini' (fig. 5).

Esta posição é especialmente indicada para grelhar a altas temperaturas (bifes, hamburguers, etc.) e para fazer tostas ou paninis.

► *Ambas as placas ficam em contacto com os alimentos.*

► Posição 'gratin' (fig 6).

Esta é a posição ideal para grelhar e para gratinar ao mesmo tempo. A posição 'gratin' também é adequada para a preparação de toda a qualidade de tostas 'abertas', como é o caso de tostas com ovo, tomate, pimentos e/ou cebola às rodela cobertos com queijo.

► *A placa de cima não deve entrar em contacto com os alimentos.*

Nunca deixe o aparelho ligado sem a sua atenção.

1 Introduza as placas no aparelho ('clique!') (fig. 7).

2 Unte as placas ligeiramente com um pouco de manteiga ou de óleo.

3 Conecte o plug à tomada eléctrica.

4 Rode o controlo da temperatura para a posição adequada aos ingredientes que for grelhar. Consulte a secção 'Tempos de preparação' neste capítulo.

A luz da temperatura acende-se.

5 Coloque o grelhador na posição pretendida quando a luz da temperatura se apagar. Tenha cuidado: as placas ficam muito quentes!

► Posição 'party grill' (meio aberto): puxe a placa superior do grelhador até à posição mais alta (1) (fig. 8).

► Posição 'panini': o grelhador deve ficar meio aberto (fig.9).

► Posição 'gratin': o grelhador deve ficar meio aberto.

6 Coloque o tabuleiro de recolha da gordura por debaixo da abertura de drenagem para que possa recolher a gordura ou os sucos (fig. 10).

► Nota: deve colocar os dois tabuleiros para recolha da gordura quando o grelhador estiver na posição 'party grill' (todo aberto), um por baixo de cada placa (fig. 11).

7 Coloque os ingredientes sobre a(s) placa(s).

- Para obter um excelente resultado, os ingredientes devem ser colocados no centro da(s) placa(s).

- Enquanto está a grelhar, a luz da temperatura acende-se e apaga-se de tempos a tempos para indicar que as resistências se ligam e se desligam para manterem a temperatura correcta.

► Posições 'party grill': coloque os alimentos sobre a superfície do grelhador. Vire de vez em quando com uma espátula de madeira ou de plástico (fig. 12).

38 PORTUGUÊS

- ▶ Posição 'panini': coloque os alimentos no centro da placa inferior (fig. 13).
- ▶ Posição 'gratin': coloque os alimentos no centro da placa inferior (fig. 14).

8 Feche o grelhador (apenas para as posições 'panini' e 'gratin') (fig. 15).

- ▶ Posição 'panini': baixe a placa superior com cuidado sobre os ingredientes. A placa superior fica sobre os alimentos que serão grelhados uniformemente de ambos os lados.
- ▶ Posição 'gratin': puxe a placa superior para cima até à posição mais alta (1) e, depois, coloque-a na horizontal (2). A placa superior não deve ficar em contacto com os alimentos (fig. 16).

9 Abra o grelhador quando tiver passado o tempo necessário para a preparação dos alimentos (somente nas posições 'panini' e 'gratin').

O tempo depende do tipo de ingredientes, da sua espessura e do gosto de cada pessoa. Consulte a tabela para saber quais os tempos de preparação recomendados.

10 Remova a comida.

Use uma espátula de madeira ou de plástico para remover a comida do aparelho. Não use utensílios de cozinha de metal, afiados ou abrasivos.

Para obter óptimos resultados, retire o excesso de gordura das placas com papel de cozinha antes de grelhar nova quantidade.

Para continuar, coloque nova quantidade de alimentos sobre a(s) placa(s) quando a luz da temperatura se apagar.

Tempos para grelhar

Na tabela que se encontra no final destas instruções, encontrará uma série de pratos que poderá preparar com o seu grelhador 'health'. A tabela mostra a temperatura a seleccionar, o tempo de cozedura dos alimentos e a posição correcta do grelhador. O tempo necessário para o pré-aquecimento do aparelho não está incluído nos tempos indicados na tabela.

O tempo e a temperatura dependem do tipo de alimento que se estiver a confeccionar (por ex. carne), da sua espessura e temperatura e, evidentemente, também do gosto pessoal. Consulte também as indicações do próprio grelhador.

- ▶ *Durante a preparação, a luz da temperatura acende-se e apaga-se de tempos a tempos. Isto significa que o grelhador 'health' está a ajustar a temperatura à posição definida para o grelhador. Se isso acontecer, só terá que continuar a preparar os alimentos.*

Sugestões

- ▶ O grelhador 'health' também se pode usar como uma placa de aquecimento controlada termostaticamente para conservar os pratos numa temperatura certa. Coloque o aparelho na posição 'grill', regule a temperatura para a posição 2 ou 3 e cubra as placas com folha de alumínio com o lado brilhante voltado para cima (fig. 17).
- ▶ Se quiser descongelar alimentos congelados, coloque o aparelho na posição 'gratin', envolva o produto congelado em folha de alumínio e regule a temperatura para a posição 3 ou 4. O tempo de descongelação depende do peso do alimento congelado (fig. 18).
- ▶ Se estiver a preparar frango, porco ou vitela, comece por uma temperatura alta (posição 5). Se for necessário, mais tarde poderá regular a temperatura para uma posição mais baixa e continuar a grelhar até a carne ficar pronta.
- ▶ As salsichas têm tendência a rebentar quando estão a ser grelhadas. Para o evitar, pique-as primeiro com um garfo.
- ▶ A carne fresca fica melhor do que a carne congelada ou descongelada.
- ▶ Não deite sal na carne antes de a grelhar. Assim, a carne ficará mais suculenta.

- ▶ Para obter melhores resultados, os pedaços de carne não devem ser muito espessos (aprox. 1.5 cm).

Limpeza

Nunca use produtos de limpeza e materiais abrasivos, ou isso irá danificar a camada anti-aderente da placa.

Nunca mergulhe o aparelho em água.

1 Desligue da corrente e deixe arrefecer.

2 Retire as placas para fora (fig. 19).

Antes de retirar as placas para as limpar, retire-lhes sempre o excesso de gordura com papel de cozinha. As placas saem fazendo pressão sobre os ganchos de fixação do aparelho e puxando-as para fora do grelhador.

3 Lave as placas e os tabuleiros de recolha da gordura com um pano macio ou com uma esponja em água quente com um pouco de detergente líquido ou na máquina da loiça (fig. 20).

Os resíduos podem ser removidos deixando as placas de molho em água quente com um pouco de detergente líquido durante uns cinco minutos. Este processo soltará algum resto de comida ou de gordura.

4 Seque as placas e volte a montá-las no grelhador: (fig. 21).

- Coloque o aparelho na posição 'party' (fig. 3).
- Introduza o rebordo posterior das placas no grelhador (1) e baixe-as sobre o grelhador fazendo pressão para as fixar na mola (2).

5 Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido.

Meio ambiente

- ▶ Quando chegar a altura de se desfazer da fritadeira, não a deite fora juntamente com o seu lixo doméstico normal. Deverá colocá-la num ponto de recolha oficial para efeitos de reciclagem. Ao fazê-lo, estará a contribuir para a preservação do meio ambiente (fig. 22).

Arrumação

- ▶ Enrole o fio à volta dos ganchos na base do aparelho (fig. 2).
- ▶ Os tabuleiros da gordura podem ser encaixados e presos no gancho de arrumação na base do grelhador (fig. 23).
- ▶ O aparelho pode ser guardado na posição vertical ou na horizontal.

Garantia e assistência

Se necessitar de informações ou se tiver algum problema, por favor visite a página da Philips em www.philips.pt ou contacte o Centro de Informação ao Consumidor Philips do seu país (encontrará os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Informação ao Consumidor Philips no seu país, por favor dirija-se ao seu agente Philips local ou contacte o Departamento de Service da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Tipo de alimento	Posição 'grill':			Tempo de preparação (minutos)	Regulação da temperatura
	'Party grill' meio aberto (1)/ todo aberto (2)	'Panini grill'	'Gratin grill'		
Posta de salmão ou bife de atum		●		5-7	4-5
Gambas	●	●		3-4	4-5
Peixe (postas pequenas)	●			4-6	4
Filete de Peru/Frango	●	●		6-8	4-5
Salsichas	●			8-10	4-5
Hamburger (congelado, pré-cozinhado)		●		6-8	4-5
Costeleta de borrego		●		4-6	4-5
Carne que demore pouco tempo a cozinhar (por ex.: bifes/entrecosto/vitela)	●	●		dependendo da espessura da carne e do gosto pessoal	5
Pedaços de carne			●	4-5	5
Legumes/fruta		●		4-5	5
Legumes/fruta cobertos com queijo			●	4-5	5
Rodelas de ananás	●	●		3-4	4-5
Espetada mista (pedaços pequenos)	●			8-10	5
Tosta aberta			●	5-6	5
Shashlik/satay	●	●		8-10	5
Panini/Tosta		●		3-4	4-5
Conservar quente	●				2-3
Descongelar		●			3-4

O grelhador 'health' não é indicado para grelhar comida panada.

Innledning

Kjære kunde, gratulerer med anskaffelsen av den nye Philips helsegrillen. Din nye grill med fire grillinnstillinger gir deg anledning til å tilberede all slags smakfull mat. Grilling med dette apparatet er trygt og enkelt og takket være det nye fettbrettet, nå enda sunnere!

Generell beskrivelse

- A** Temperaturlys
- B** Dreneringsåpning
- C** Avtakbare grillplater
- D** Varmeisolerte håndtak
- E** Temperaturbryter
- F** Festeklips for grillplate
- G** Fettbrett (2 stykk)
- H** Ledningsholdere
- I** Fettbrettholder

Viktig

Les denne bruksanvisningen sammen med illustrasjonene nøye før apparatet tas i bruk. Ta vare på bruksanvisningen for senere referanse.

- ⓘ Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen, før du kobler til apparatet.
- ⓘ Hvis nettleidingen blir skadet, må den skiftes av Philips, et autorisert Philips-verksted eller andre kvalifiserte personer for å unngå fare.
- ⓘ Bruk bare et jordet nettuttak til dette apparatet.
- ⓘ Ikke la strømledningen henge over kanten på bordet eller benken, og hold den unna de varme overflatene på apparatet.
- ⓘ Sett apparatet på en flat, stabil overflate, og pass på at det har tilstrekkelig plass rundt seg.
- ⓘ Platene skal alltid forhåndsoppvarmes før de tas i bruk.
- ⓘ De ytre overflatene på produktet kan være varme når apparatet er under bruk.
- ⓘ Hold apparatet utenfor barns rekkevidde.
- ⓘ Ikke la apparatet arbeide uten tilsyn.
- ⓘ Pass på at det ikke spruter fett når du griller saftig kjøtt eller pølser.
- ⓘ Dra alltid ut strømledningen etter bruk.
- ⓘ Rengjør alltid apparatet etter bruk.
- ⓘ La apparatet kjøles helt ned før du fjerner plater, rengjør apparatet eller setter det vekk.
- ⓘ Ikke få vann eller annen væske på apparatet eller strømledningen.
- ⓘ Berør aldri platene med skarpe eller skurende objekter, da dette vil skade den klebefrie overflaten.
- ⓘ Pass på at du setter platene riktig sammen når du har fjernet dem.

Før første gangs bruk

- 1** Fjern eventuelle klistremerker, og tørk av apparatet med en fuktig klut.
 - 2** Rengjør apparatet og platene grundig (se 'Rengjøring').
- ⓘ Vikle ledningen helt ut fra ledningsholderne på bunnen av apparatet (fig. 2).

Apparatet kan avgi røyk når du bruker det for første gang. Dette er normalt.

Bruke apparatet

Du kan bruke helsegrillen i fire posisjoner:

► Partygrill posisjon (halvåpen) (fig. 3).

I denne posisjonen har du en stor grilloverflate til tilberedelse av alle typer snacks, som for eksempel sjaslik, satay, grønnsaker, frukt osv.

► *Bare bunnplaten er i kontakt med maten.*

► Partygrill posisjon (helt åpen) (fig. 4).

I denne posisjonen har du en stor grilloverflate til tilberedelse av alle typer snacks, som for eksempel sjaslik, satay, grønnsaker, frukt osv.

► *Bare bunnplaten er i kontakt med maten.*

► Panini grillposisjon (fig. 5).

Denne posisjonen er spesielt egnet for rask grilling på høy temperatur (mørbradbiff, hamburgere osv.) og til toast-smørbrød og panini.

► *Begge grillplatene er i kontakt med maten.*

► Gratineringsposisjon (fig 6).

Dette er den ideelle posisjonen for grilling og gratinering samtidig. Gratineringsposisjonen passer også til tilberedelse av alle typer 'åpne' toast-smørbrød, for eksempel med egg, tomat, pepper og/eller løkringer dekket med ost.

► *Den øvre grillplaten skal ikke være i kontakt med maten.*

Ikke la apparatet stå uten tilsyn under bruk.

1 Plasser platene i apparatet (du vil høre et 'klikk') (fig. 7).

2 Smør platene forsiktig med litt smør eller olje.

3 Sett støpselet i stikkkontakten.

4 Vri temperaturbryteren til innstillingen som passer til ingrediensene som skal grilles. Se 'Grilltider' i dette kapitlet.

Temperaturlyset tennes.

5 Sett grillen i ønsket posisjon når temperaturlampen slokkes.

Vær forsiktig: Grillplatene er varme!

► Partygrill posisjon (halvåpen): Trekk den øvre grillplaten opp til høyeste posisjon (1) (fig. 8).

► Panini grillposisjon: Åpne grillen halvveis (fig. 9).

► Gratineringsposisjon: Åpne grillen halvveis.

6 Plasser fettbrettet under dreneringsåpningen for å samle opp fett og saften (fig. 10).

► Merk: Du må plassere begge fettbrettene under apparatet når det står i partygrill posisjon (helt åpen) - ett under hver grillplate (fig. 11).

7 Legg ingrediensene på grillplaten(e).

- For best resultat skal ingrediensene plasseres midt på platen(e).

- I løpet av grillingen går temperaturlampen på og av fra tid til annen som en indikasjon på at varmelementene slås på og av for å opprettholde riktig temperatur.

► Partygrill posisjon: fordel maten på toppen av grilloverflaten. Snu maten med jevne mellomrom ved hjelp av en stekespade i tre eller plast (fig. 12).

► Panini grillposisjon: Legg maten i midten av den nedre grillplaten (fig. 13).

► Gratineringsposisjon: Legg maten i midten av den nedre grillplaten (fig. 14).

8 Lukk apparatet (gjelder bare grillposisjonene for panini og gratinering (fig. 15).

► Panini grillposisjon: Senk den øvre platen forsiktig ned på ingrediensene. Den øvre platen hviler nå på maten og gjør at den blir grillet jevnt på begge sider.

► Gratineringsposisjon: Før den øvre grillplaten til høyeste posisjon (1), og sett den deretter i en horisontal stilling. Den øvre grillplaten skal ikke være i kontakt med maten (fig. 16).

9 Åpne apparatet når grilltiden har utløpt (gjelder bare grillposisjonene for panini og gratinering.

Grilltiden avhenger av typen ingredienser, tykkelsen på ingrediensene og personlig smak. Se i tabellen for anbefalte grilltider.

10 Ta vekk den ferdiggrillede maten.

Bruk en slikkepott av tre eller plast til å ta maten av grillen. Ikke bruk metall eller skarpe eller skurende kjøkkenredskaper.

For best mulig resultat fjerner du overflødig olje fra platene med litt kjøkkenpapir før du griller mer mat.

Hvis du vil fortsette å grille, plasserer du mer mat på grillplaten(e) når temperaturlampen slukkes.

Grilltider

I tabellen nederst i disse instruksjonene finner du flere retter som du kan tilberede med helsegrillen. Tabellen viser hvilke temperaturer som skal velges, hvor lenge maten skal grilles, og riktig posisjon for grillen. Tiden det tar å forhåndsoppvarme grillen, er ikke inkludert i de angitte grilltidene.

Grilltiden og temperaturen avhenger av typen mat som skal tilberedes (for eksempel kjøtt), tykkelsen, temperaturen og selvfølgelig din egen smak. Se også angivelsene på helsegrillen.

► *I løpet av grillingen går temperaturlampen på og av fra tid til annen. Dette betyr at helsegrillen justerer grilltemperaturen til standardinnstillingen. Når dette skjer, kan du simpelthen fortsette å grille.*

Tips

- Du kan også bruke helsegrillen som en termostatisk styrt varmeplate, som automatisk holder rettene på riktig temperatur. Sett apparatet i selskapsgrillposisjon, sett temperaturbryteren til posisjon 2 eller 3, og dekk grillplatene med aluminiumsfolie med den skinnende siden vendt opp (fig. 17).
- Hvis du vil tine fryst mat, setter du apparatet i gratineringsposisjon, pakker den fryste maten inn i aluminium og vrir temperaturbryteren til 3 eller 4. Tinetiden avhenger av vekten på maten (fig. 18).
- Når du tilbereder satay, kylling, svinekjøtt eller kalvekjøtt, bruner du først kjøttet på høy temperatur (posisjon 5). Om nødvendig kan du deretter vri temperaturbryteren ett trinn ned og grille maten til den er ferdig.
- Pølser har en tendens til å sprekke når de stekes. For å hindre dette kan du stikke noen hull i dem med en gaffel.
- Ferskt kjøtt gir bedre resultat enn fryst eller tint kjøtt.
- Ikke ha salt på kjøttet før du har grillet det. På denne måten holder du kjøttet saftig.
- Helsegrillen er ikke egnet til grilling av panert mat.
- For best resultat bør du passe på at kjøttstykkene du skal tilberede, ikke er for tykke (ca. 1,5 cm).

Rengjøring

Bruk aldri skurende rengjøringsmidler eller objekter, da dette vil skade den klebefrie overflaten.

Dypp aldri apparatet i vann.

1 Koble fra apparatet, og la det kjøles ned.

2 Fjern grillplatene (fig. 19).

Fjern overflødig olje fra platene med litt kjøkkenpapir før du tar dem av for å rengjøre dem. Platene kan fjernes ved å trykke inn festeklipsene på apparatet og deretter løfte platene ut av apparatet.

3 Rengjør grillplatene og fettbrettene med en myk klut eller svamp i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin (fig. 20).

Matrester kan fjernes ved å la grillplatene ligge i varmt vann med litt oppvaskmiddel i fem minutter. Eventuelle fastgrodde matrester eller fett vil da løsne.

4 Tørk grillplatene og sett dem på plass igjen: (fig. 21).

- Sett apparatet i selskapsgrillposisjon (fig. 3).
- Plasser bakkanten av grillplatene på apparatet (1), senk platene ned på apparatet, og trykk dem ned under festeklipsene (2).

5 Rengjør apparatet utvendig med en fuktig klut.

Miljø

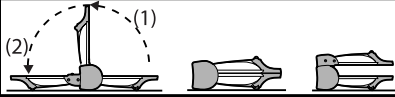
- ▶ Ikke kast apparatet sammen med vanlig husholdningsavfall når produktets levetid er over, men lever det på et anvist oppsamlingssted for resirkulering. Ved å gjøre dette, vil du hjelpe til å verne om miljøet (fig. 22).

Oppbevaring

- ▶ Vikle ledningen rundt ledningsholderne på bunnen av apparatet (fig. 2).
- ▶ Fettbrettene kan lagres ved å sette dem sammen og feste dem på holderen på bunnen av apparatet (fig. 23).
- ▶ Apparatet kan oppbevares vertikalt eller horisontalt.

Garanti og service

Hvis du trenger informasjon eller har et problem, kan du besøke Philips' webområde på www.philips.com eller kontakte Philips' kundesenter i ditt land (De finner telefonnummeret i det globale garantiheftet). Hvis det ikke er noe kundesenter i ditt land, kan du henvende deg til din lokale Philips-forhandler eller kontakte serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Mattype	Grillposisjon:			Grilltid (minutter)	Temperaturinnstilling
	Partygrill halvåpen (1)/ helt åpen (2)	Paninigrill	Gratineringsgrill		
					
Grillet laks eller tunfisk		●		5-7	4-5
Reker	●	●		3-4	4-5
Fisk (små stykker)	●			4-6	4
Kalkun-/kyllingfilet	●	●		6-8	4-5
Pølse	●			8-10	4-5
Hamburger (fryst, forhåndsstekt)		●		6-8	4-5
Lammekotelett		●		4-6	4-5
Kjøtt som det tar litt tid å steke (for eksempel biff/entrecote/kalvekjøtt)	●	●		avhenger av tykkelsen på kjøttet og din personlige smak	5
Kjøttstykker			●	4-5	5
Grønnsaker/frukt		●		4-5	5
Grønnsaker/frukt dekket med ost			●	4-5	5
Ananasringer	●	●		3-4	4-5
Mixed grill (små stykker)	●			8-10	5
Åpent toast-smørbrød			●	5-6	5
Sjaslik/satay	●	●		8-10	5
Panini/toast-smørbrød		●		3-4	4-5
Holde varm	●				2-3
Tining		●			3-4

Helsegrillen er ikke egnet til grilling av panert mat.

Introduktion

Bäste kund, gratulerar till köpet av Philips nya hälsogrill. Med din nya grill med fyra grillågen kan du tillaga alla sorters god mat. Det är säkert och lätt att grilla med den här apparaten och, tack vare den nya fettbrickan, är det nu ännu hälsosammare!

Allmän beskrivning

- A** Temperaturlampa
- B** Tömningsöppning
- C** Löstagbara grillagg
- D** Svala handtag
- E** Temperaturkontroll
- F** Fästklämma till grillagg
- G** Fettbricka (2 stycken)
- H** Förvaringskrokar för nätsladd
- I** Förvaringskrok för fettbrickor

Viktigt

Läs bruksanvisningen och titta på bilderna innan du använder fritösen.

- ▮ Kontrollera att nätspänningen som anges i botten av apparaten motsvarar den lokala nätspänningen innan du kopplar in den.
- ▮ Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av Philips, en av Philips auktoriserad verkstad eller liknande kvalificerade personer för att undvika faror.
- ▮ Fritösen får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- ▮ Låt inte nätsladden hänga ner över bordskanten eller arbetsytan på vilken apparaten står, och håll nätsladden borta från varma ytor på apparaten.
- ▮ Ställ apparaten på en platt, stabil yta med tillräckligt med fritt utrymme runt den.
- ▮ Värm alltid laggarna i förväg innan du lägger mat mellan dem.
- ▮ Grillens åtkomliga ytor kommer att bli varma när den används.
- ▮ Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- ▮ Lämna inte apparaten obevakad när den används.
- ▮ Se upp för fett som stänker när du grillar fett kött eller korv.
- ▮ Dra alltid ut stickproppen när du rostat klart.
- ▮ Rengör alltid apparaten efter användning.
- ▮ Låt apparaten svalna helt innan du avlägsnar laggarna, rengör apparaten eller ställer undan den.
- ▮ Sänk inte ner apparaten eller nätsladden i vatten eller annan vätska.
- ▮ Rör aldrig vid laggarna med vassa eller skrovliga saker, eftersom det skadar non-stick-beläggningen.
- ▮ Se till att du sätter ihop laggarna på rätt sätt igen efter du har tagit bort dem.

Innan du använder den första gången

- 1** Avlägsna alla dekalerna och torka av apparaten med en fuktad trasa.
 - 2** Rengör apparaten och laggarna noga (se kapitel 'Rengöring').
- ▮ Rulla ut nätsladden helt från krokarna på apparatens undersida (fig. 2).

Det kan komma lite rök ur apparaten när du använder den första gången. Detta är normalt.

Använda apparaten

VDu kan använda hälsogrillen i fyra lägen:

1 Grilläget party (halvöppen) (fig. 3).

I detta läget ger hälsogrillen en stor grillyta för tillagning av alla sorters snacks, såsom shashlik, satay, grönsaker, frukt, o.s.v.

▶ *Endast bottenplattan kommer i kontakt med maten.*

2 Grilläget party (helt öppen) (fig. 4).

I detta läget ger hälsogrillen en stor grillyta för tillagning av alla sorters snacks, såsom shashlik, satay, grönsaker, frukt, o.s.v.

▶ *Endast bottenplattan kommer i kontakt med maten.*

3 Grilläget panini (fig. 5).

Läget är särskilt lämpligt för snabbgrillning vid hög temperatur (rumpstek, hamburgare etc.) och för att laga varma smörgåsar eller paninis.

▶ *Båda grillaggarna kommer i kontakt med maten.*

4 Grilläget gratäng (fig 6).

Detta är det idealiska läget för grillning och tillagning av gratäng samtidigt. Grilläget gratäng passar även för tillagning av alla sorters 'öppna' smörgåsar, t.ex. med ägg, tomat, paprika och/eller lökringar täckta med ost.

▶ *Den övre grillaggen ska inte komma i kontakt med maten.*

Låt aldrig apparaten stå oövervakad vid användning.

1 Sätt laggarna i apparaten ('klick') (fig. 7).

2 Smörj laggarna lätt med lite smör eller olja.

3 Sätt in stickkontakten i vägguttaget.

4 Vrid temperaturkontrollen till den temperaturinställning som är lämplig för de ingredienser som ska grillas. Se avsnitt 'Grilltider' i detta kapitel.

Temperaturlampan tänds.

5 Sätt grillen i önskat läge när temperaturlampan släcks.

Var försiktig: grillaggarna är heta!

▶ Grilläget party (halvöppen): dra den övre grillaggen till det högsta läget (1) (fig. 8).

▶ Grilläget panini: öppna grillen till hälften (fig. 9).

▶ Grilläget gratäng: öppna grillen till hälften.

6 Sätt fettbrickan under tömningsöppningen för att samla upp fett eller saften (fig. 10).

▶ Obs! du måste placera två fettbrickor när apparaten är i grilläget party (helt öppen), en under varje grillagg (fig. 11).

7 Lägg ingredienserna på grillaggen eller grillaggarna.

- För att få ett optimalt resultat bör ingredienserna läggas mitt på laggen eller laggarna.

- Under grillningen tänds och släcks temperaturlampan med jämna mellanrum som en indikation på att värmelementen slås på och stängs av för att upprätthålla rätt temperatur.

▶ Grilläget party: lägg ut maten ovanpå grillytan. Vänd på maten med jämna mellanrum med en stekspade av trä eller plast (fig. 12).

▶ Grilläget panini: lägg maten i mitten på den lägre grillaggen (fig. 13).

▶ Grilläget gratäng: lägg maten i mitten på den lägre grillaggen (fig. 14).

8 Stäng apparaten (endast för grillägen panini och gratäng) (fig. 15).

▶ Grilläget panini: sänk den övre laggen försiktigt ner på ingredienserna. Den övre laggen vilar nu på maten och gör så att den grillas jämnt på båda sidor.

► Grilläge gratäng: dra upp den övre grillaggen till dess högsta läge (1) och sätt den sedan i horisontellt läge (2). Den övre grillaggen bör inte komma i kontakt med maten (fig. 16).

9 Öppna apparaten när grilltiden som krävs har förflutit (endast för grillägena panini och gratäng).

Grilltiden beror på typen av ingredienser, deras tjocklek och din personliga smak. Se tabellen för rekommenderade grilltider.

10 Avlägsna maten.

Använd en stekspade av trä eller plast för att ta ut maten ur apparaten. Använd inte köksredskap av metall som är skarpa eller avslipande.

För att få optimalt resultat ska du ta bort överflödiga olja från laggarna med en bit hushållspapper innan du grillar nästa omgång mat.

Du fortsätter att grilla genom att lägga nästa omgång mat på grillaggen när temperaturlampan släcks.

Grilltider

I tabellen i slutet av denna bruksanvisning finner du ett antal maträtter som du kan tillaga med hälsogrillen. Tabellen visar vilken temperatur du ska välja, hur länge maten ska grillas och lämpligt läge för grillen. Tiden som behövs för att förvärma apparaten har inte räknats med i den angivna grilltiden.

Grilltiden och temperaturen beror på typen av mat som ska tillagas (t.ex. kött), dess tjocklek och temperatur och, naturligtvis, även din egen smak. Se även angivelserna på hälsogrillen.

► *Under grillningen tänds och släcks temperaturlampan med jämna mellanrum. Detta betyder att hälsogrillen justerar grilltemperaturen till förinställt läge. När detta händer kan du helt enkelt fortsätta att grilla.*

Tips

- Du kan också använda hälsogrillen som en termostatiskt kontrollerad värmeplatta, som automatiskt håller dina maträtter vid önskad temperatur. Sätt apparaten på grilläget party, ställ in temperaturkontrollen på läge 2 eller 3 och täck grillaggen med aluminiumfolie med den glänsande sidan uppåt (fig. 17).
- Om du vill tina frusen mat, sätt apparaten på grilläget gratäng, slå in den frusna maten i aluminiumfolie och ställ in temperaturkontrollen på läge 3 eller 4. Uppothingstiden beror på matens vikt (fig. 18).
- När du tillagar satay, kyckling, griskött eller kalvkött ska du först bryna köttet vid en hög temperatur (läge 5). Vid behov kan du sedan ställa in temperaturkontrollen på ett lägre läge och grilla maten tills den är klar.
- Korvar tenderar att spricka när de tillagas. För att förhindra detta kan du sticka några hål i dem med en gaffel.
- Färskt kött ger bättre grillresultat än fruset eller upptinat kött.
- Salta inte på köttet förrän efter du har grillat det. Det hjälper till att hålla köttet saftigt.
- Det är olämpligt att grilla panerad mat i hälsogrillen.
- För att få bäst resultat ska du se till att köttbitarna som du ska tillaga inte är för tjocka (cirka 1,5 cm).

Rengöring

Använd aldrig avslipande rengöringsmedel och -material, eftersom det skadar non-stickbeläggningen på laggarna.

Sänk aldrig ned brödrosten i vatten.

1 Dra ut stickkontakten till apparaten och låt den svalna.

2 Avlägsna grillaggarna (fig. 19).

Avlägsna alltid överflödiga olja från laggarna med en bit hushållspapper innan du tar bort dem för rengöring. Laggarna kan avlägsnas genom att du trycker på fästklämmorna på apparaten och sedan lyfter ut laggarna ur apparaten.

3 Rengör grillaggarna och fettbrickorna med en mjuk trasa eller svamp i varmt vatten med lite diskmedel, eller i diskmaskinen (fig. 22).

Rester kan tas bort genom att grillaggarna läggs i blöt i varmt vatten med lite diskmedel i fem minuter. Detta löser upp hårdnad mat eller fett.

4 Torka grillaggarna och sätt ihop dem igen: (fig. 21).

- Sätt apparaten i grilläget party (fig. 3).
- Sätt den bakre kanten på grillaggarna på apparaten (1) och sänk laggarna på apparaten, och tryck ner dem under fästklämman (2).

5 Rengör apparatens utsida med en fuktad trasa.

Miljö

- ▶ När apparatens livslängd är slut ska du inte slänga den med de vanliga hushållssoporna utan lämna in den på en offentlig återvinningsstation. Om du gör det hjälper du till att skydda miljön (fig. 22).

Förvaring

- ▶ Linda nätsladden runt krokarna i botten på apparaten (fig. 2).
- ▶ Fettbrickorna kan förvaras genom att du staplar dem och fäster fast dem på förvaringskroken i botten på apparaten (fig. 23).
- ▶ Apparaten kan förvaras i vertikalt eller horisontellt läge.

Garanti och service

Om du behöver information eller har något problem kan du söka upp Philips webbsida på adressen www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (rätt telefonnummer finner du i världsgarantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land ska du vända dig till din lokala återförsäljare, eller kontakta serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Maträtt	Grilläge:			Grilltid (minuter)	Temperaturinställning
	partygrill halvöppen (1)/ helt öppen (2)	paninigrill	gratånggrill		
Skivor av lax eller tonfisk		●		5-7	4-5
Stora räkor (gambas)	●	●		3-4	4-5
Fisk (små bitar)	●			4-6	4
Kalkon-/kycklingfilé	●	●		6-8	4-5
Korv	●			8-10	4-5
Hamburgare (frusen, färdiglagad)		●		6-8	4-5
Lammkotlett		●		4-6	4-5
Kött som tar lite tid att tillaga (t.ex. biff/entrecote/kalvkött)	●	●		beroende på köttets tjocklek och dina personliga preferenser	5
Köttskivor			●	4-5	5
Grönsaker/frukt		●		4-5	5
Grönsaker/frukt täckt med ost			●	4-5	5
Ananasskivor	●	●		3-4	4-5
Mixed grill (små bitar)	●			8-10	5
Öppen smörgås			●	5-6	5
Shashlik kebab/satay	●	●		8-10	5
Panini/varm smörgås		●		3-4	4-5
Hålla varmt	●				2-3
Upptining		●			3-4

Det är olämpligt att grilla panerad mat i hälsogrillen.

Johdanto

Hyvä asiakas, olet hankkinut uuden terveelliseen ruoanlaittoon suunnitellun Philips-pöytägrillin, jonka neljä grillausasettoa mahdollistavat monenlaisten maistuvien ruokien valmistuksen. Grillaaminen tällä laitteella on helppoa ja turvallista. Uuden rasvankeräysastian ansiosta se on myös entistä terveellisempää.

Laitteen osat

- A** Lämpötilan merkkivalo
- B** Valuma-aukko
- C** Irrotettavat grillauslevyt
- D** Kuumentumattomat kahvat
- E** Lämpötilanvalitsin
- F** Grillauslevyn kiinnitin
- G** Rasvankeräysastia (2 kappaletta)
- H** Verkkojohdon säilytyskoukku
- I** Rasvankeräysastioiden säilytyskoukku

Tärkeää

Lue tämä käyttöohje huolellisesti, ennen kuin alat käyttää laitetta. Säilytä ohje vastaisen varalle.

- D** Tarkasta, että laitteen pohjassa oleva jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen sähköverkkoon.
- D** Jos laitteen liitosjohto on vahingoittunut, se on turvallisinta vaihdattaa Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muuten ammattitaitoisella korjaajalla.
- D** Yhdistä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- D** Älä jätä liitosjohtoa roikkumaan pöydän tai tiskipöydän reunan yli äläkä anna liitosjohdon koskea kuumiin pintoihin.
- D** Aseta laite tasaiselle, vakaalle alustalle siten, että sen ympärillä on riittävästi tilaa.
- D** Anna aina levyjen kuumentua ennen ruoan asettamista niiden väliin.
- D** Kosketeltavat pinnat voivat olla kuumia laitteen ollessa toiminnassa.
- D** Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- D** Älä jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa.
- D** Varo roiskuvaa rasvaa, kun grillaat rasvaista lihaa tai makkaraa.
- D** Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- D** Puhdista laite aina käytön jälkeen.
- D** Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen levyjen irrottamista tai laitteen puhdistusta tai talteen panemista.
- D** Älä upota laitetta tai verkkojohdtoa veteen tai muuhun nesteeseen.
- D** Älä koske levyjä terävillä tai naarmuttavilla välineillä, muuten tarttumattomaksi käsitelty pinta voi vahingoittua.
- D** Varmista, että levyt asennetaan asianmukaisesti paikalleen niiden irrottamisen jälkeen.

Ennen käyttöä

- 1** Poista mahdolliset rarrat ja pyyhi laitteen runko kostealla liinalla.
 - 2** Puhdista laite ja levyt huolellisesti (katso luku Puhdistus).
- D** Kierrä verkkojohdtoa kokonaan auki laitteen pohjassa olevien koukkujen ympäriltä (kuva 2).

Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hieman käryä. Tämä on normaalia.

Käyttö

Voit käyttää pöytägrilliä neljässä asennossa:

► Grillijuhla-asento (puoliksi auki) (kuva 3).

Tässä asennossa pöytägrillissä on laaja grillausalue, jolla voidaan grillata kaikenlaista pikku purtavaa, esimerkiksi salsikkia, satay-vartaita, vihanneksia tai hedelmiä.

► *Vain pohjalevy on kosketuksessa ruokaan.*

► Grillijuhla-asento (kokonaan auki) (kuva 4).

Tässä asennossa pöytägrillissä on laaja grillausalue, jolla voidaan grillata kaikenlaista pikku purtavaa, esimerkiksi salsikkia, satay-vartaita, vihanneksia tai hedelmiä.

► *Vain pohjalevy on kosketuksessa ruokaan.*

► Panini-asento (kuva 5).

Tämä asento sopii erityisesti nopeaan kypsentämiseen kuumassa grillissä (esimerkiksi pihvit ja hampurilaiset) sekä paahdettujen voileipien ja paninien valmistukseen.

► *Molemmat grillilevyt ovat kosketuksessa ruokaan.*

► Gratiini-asento (fig 6).

Tämä asento sopii erityisesti samanaikaiseen grillaamiseen ja gratinointiin. Gratiini-asennossa voidaan myös valmistaa päällystettyjä paahtoleipiä, joiden päällä voi olla esimerkiksi kananmunaa, tomaattia, paprikaa ja/tai sipulirenkaita sekä juustokuorrutus.

► *Ylemmän grillilevyn ei tulisi olla kosketuksessa ruokaan.*

Älä jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa.

1 Aseta levyt laitteeseen siten, että ne napsahtavat paikalleen (kuva 7).

2 Voitele levyt kevyesti voilla tai öljyllä.

3 Liitä pistotulppa pistorasiaan.

4 Valitse grillattaville aineille sopiva lämpötila kääntämällä lämpötilanvalitsinta. Katso tämän luvun kohta Grillausajat.

Lämpötilan merkkivalo syttyy.

5 Aseta pöytägrilli haluamaasi asentoon, kun lämpötilan merkkivalo sammuu.

Ole varovainen: grillilevyt ovat kuumia!

► Grillijuhla-asento (puoliksi auki): vedä ylempi grillilevy yläasentoon (1) (kuva 8).

► Panini-asento: avaa pöytägrilli puoleenväliin (kuva 9).

► Gratiini-asento: avaa pöytägrilli puoleenväliin.

6 Aseta rasvankeräysastia valuma-aukon alle rasvan tai nesteen keräämistä varten (kuva 10).

► **Huomautus:** grillijuhla-asennossa (kokonaan auki) on käytettävä kahta rasvankeräysastiaa, yksi kummankin grillilevyn valuma-aukon alle (kuva 11).

7 Aseta grillattava ruoka grillilevyille tai -levyille.

- Parhaan tuloksen saavuttamiseksi ruoka tulisi asettaa levyn tai levyjen keskelle.

- Grillauksen aikana lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain merkinä siitä, että lämmitysvastuksiin kytkeytyy virta tai niistä katkeaa virta oikean lämpötilan säilyttämiseksi.

► Grillijuhla-asennot: levitä ruoka pöytägrillin päälle. Kääntelee ruokaa ajoittain puisella tai muovisella lastalla (kuva 12).

► Panini-asento: aseta ruoka alemman grillilevyn keskelle (kuva 13).

► Gratiini-asento: aseta ruoka alemman grillilevyn keskelle (kuva 14).

8 Sulje laite (vain panini- ja gratiini-asentoa käytettäessä) (kuva 15).

► Panini-asento: laske ylempi levy varovasti ruoan päälle. Ylempi levy lepää ruoan päällä, jolloin ruoka grillautuu tasaisesti molemmilta puolilta.

- ▶ Gratiini-asento: vedä ylempi grillilevy yläasentoon (1) ja käännä se sitten vaaka-asentoon (2). Ylemmän grillilevyn ei tulisi olla kosketuksessa ruokaan (kuva 16).

9 **Avaa laite, kun sopiva grillausaika on kulunut (vain panini- ja gratiini-asentoa käytettäessä).** Grillausaika määräytyy ruoan tyypin, paksuuden ja omien mieltymystesi mukaan. Katso taulukosta suositeltavat grillausajat.

10 Poista ruoka.

Käytä puista tai muovista lastaa ottaessasi ruokaa laitteesta. Älä käytä metallisia, teräviä tai karkeapintaisia välineitä.

Saat parhaan tuloksen, kun poistat ylimääräisen öljyn levyiltä talouspaperilla ennen seuraavan ruokaerän grillaamista.

Jatka grillaamista asettamalla seuraava ruokaerä grillilevy(i)lle, kun lämpötilan merkkivalo sammuu.

Parilointiajat

Tämän ohjeen lopussa olevassa taulukossa on lueteltu useita ruokalajeja, jotka voidaan valmistaa pöytägrillillä. Taulukossa on mainittu sopiva lämpötila ja valmistusaika sekä pöytägrillin asento. Laitteen esilämmitykseen kuluva aika ei sisälly ilmoitettuun valmistusaikaan.

Valmistusaika ja lämpötila määräytyvät käsiteltävän ruoan tyypin (esimerkiksi liha), paksuuden ja lämpötilan sekä luonnollisesti omien mieltymystesi mukaan. Katso myös pöytägrillissä olevia merkintöjä.

- ▶ *Grillauksen aikana lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain merkkinä siitä, että laite säätölee lämpötilaa valitun asetuksen mukaan. Voit jatkaa grillaamista normaalisti tästä huolimatta.*

Vinkkejä

- ▶ Voit käyttää pöytägrilliiä myös termostaatin avulla säädeltynä lämpölevynä, joka pitää ruoan automaattisesti halutun lämpöisenä. Aseta laite grillijuhla-asentoon, aseta lämpötilanvalitsin asentoon 2 tai 3 ja peitä grillilevyt alumiinifoliolla siten, että kiiltävä puoli on ylöspäin (kuva 17).
- ▶ Jos haluat sulattaa pakasteruokaa, aseta laite gratiini-asentoon, kääri pakasteruoka alumiinifolioon ja aseta lämpötilanvalitsin asentoon 3 tai 4. Sulatusaika määräytyy ruoan painon mukaan (kuva 18).
- ▶ Kun valmistat satay-vartaita, kanaa tai porsaan- tai vasikanlihaa, kuumenna ensin liha korkeassa lämpötilassa (asento 5). Tarvittaessa voit tämän jälkeen alentaa lämpötilaa yhden portaan verran ja kypsentää ruoan valmiiksi.
- ▶ Makkarankuoret halkeavat usein kypsennettäessä. Voit estää tämän pistämällä makkaroihin reikiä haarukalla.
- ▶ Tuore liha on pariloimiseen parempaa kuin pakastettu ja sitten sulatettu liha.
- ▶ Lisää lihaan suolaa vasta kypsennyksen jälkeen. Tällöin liha pysyy mehukkaana.
- ▶ Pöytägrillissä ei voi valmistaa leivitettyjä ruokia.
- ▶ Saat parhaan tuloksen leikkaamalla kypsennettävän lihan riittävän ohueksi (noin 1,5 cm).

Puhdistus

Älä käytä laitteen puhdistukseen hankausaineita, sillä ne vaurioittavat levyjen tarttumaton pintoetta.

Älä upota laitetta veteen.

- ▶ **I** Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

2 Irrota grillilevyt (kuva 19).

Poista aina liika rasva levyistä talouspaperilla, ennen kuin irrotat levyt puhdistusta varten. Voit irrottaa levyt painamalla laitteessa olevia kiinnittimiä ja nostamalla sitten levyt irti laitteesta.

3 Puhdista grillilevyt ja rasvankeräysastiat pehmeällä liinalla tai sienellä kuumassa vedessä, johon on lisätty astianpesuainetta, tai astianpesukoneessa (kuva 20).

Voit poistaa grillilevyihin tarttuneet ruoantähteet liottamalla levyjä viiden minuutin ajan kuumassa vedessä, johon on lisätty astianpesuainetta. Tämä irrottaa kuivuneet ruoantähteet ja rasvan.

4 Kuivaa grillilevyt ja asenna ne uudelleen: (kuva 21).

- Aseta laite grillijuhla-asentoon (kuva 3).
- Aseta grillilevyjen takareuna laitteen päälle (1), laske levyt laitteelle ja paina ne kiinnikkeen alle (2).

5 Puhdista laitteen ulkopinta kostealla liinalla.

Ympäristöasiaa

- ▶ Älä hävitä loppuun käytettyä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan toimita se asianmukaiseen keräyspisteeseen. Näin autat suojelemaan ympäristöä (kuva 22).

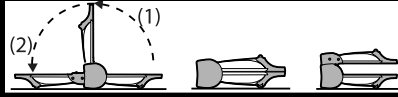
Säilytys

- ▶ Kierrä verkkojohto laitteen pohjassa olevien säilytyskoukkujen ympärille (kuva 2).
- ▶ Voit asettaa rasvankeräysastiat säilytyksen ajaksi päällekkäin ja kiinnittää ne laitteen pohjassa olevaan säilytyskoukkuun (kuva 23).
- ▶ Laite voidaan säilyttää pysty- tai vaakasennossa.

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai jos laitteen kanssa tulee ongelmia, katso Philipsin [www-sivuja](http://www.philips.com) osoitteesta www.philips.com tai ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun (puhelinnumero löytyy takuulehtisestä). Voit myös kääntyä lähimmän Philips-kaupiaan puoleen tai ottaa suoraan yhteyden Hollantiin Philips Domestic Appliances and Personal Care BV:n Service-osastoon.

Ruokalaji	Pöytägrillin asento:			Kypsennysaika (minuutteina)	Lämpötila-asetus
	Grillijuhla puoliaksi auki (1)/ kokonaan auki (2)	Panini	Gratiini		
Lohimedäljonki tai -kyljys		●		5-7	4-5
Katkaravut	●	●		3-4	4-5
Kala (pienet fileet)	●			4-6	4
Kalkkuna-/kanafileet	●	●		6-8	4-5
Makkara, nakit, viipaleet	●			8-10	4-5
Hampurilainen (pakaste, esikypsennetty)		●		6-8	4-5
Lampaankyljys		●		4-6	4-5
Nopeasti kypsä liha (esimerkiksi pihvit/sisäfilee/vasikanliha)	●	●		lihan paksuuden ja omien mieltymysten mukaan	5
Paloiteltu liha			●	4-5	5
Vihannekset/hedelmät		●		4-5	5
Juustolla kuorutetut vihannekset / hedelmät			●	4-5	5
Ananasviipaleet	●	●		3-4	4-5
Grillisekoitus (pieneksi paloiteltu)	●			8-10	5
Päällystetty paahtoleipä			●	5-6	5
Saslikki/satay-vartaat	●	●		8-10	5
Panini / paahdettu voileipä		●		3-4	4-5
Ruoan pitäminen lämpimänä	●				2-3
Pakasteen sulatus		●			3-4



Pöytägrillissä ei voi valmistaa leivitettyjä ruokia.

Introduktion

Kære kunde, tillykke med købet af din nye Philips bordgrill til sund madlavning. Grillen har 4 grillindstillinger, hvilket giver dig mulighed for at tilberede mange forskellige, velsmagende retter. Bordgrillen er sikker og let at bruge og takket være den nye drypbakke, er den nu endnu sundere at bruge.

Generel beskrivelse

- A** Temperaturindikator
- B** Udløbsåbning
- C** Aftagelige grillplader
- D** Varmeisolerende håndtag
- E** Temperaturvælger
- F** Monteringsbeslag til grillplade
- G** Drypbakke (2 stk.)
- H** Opbevaringskroge til ledning
- I** Opbevaringskrog til drypbakker

Vigtigt

Læs brugsvejledningen grundigt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

- ▶ **Kontrollér, om spændingsangivelsen i bunden af apparatet svarer til den lokale netspænding, før du tager apparatet i brug.**
- ▶ **Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en anden fagmand for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug.**
- ▶ **Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.**
- ▶ **Lad ikke netledningen hænge ud over kanten af det bord, som apparatet står på, og hold ledningen på sikker afstand af apparatets varme flader.**
- ▶ **Anbring apparatet på et fladt og stabilt underlag, og sørg for, at der er tilstrækkeligt med fri plads omkring det.**
- ▶ **Opvarm altid pladerne, før du lægger maden på dem.**
- ▶ **De tilgængelige overflader kan være varme, når apparatet anvendes.**
- ▶ **Hold apparatet uden for børns rækkevidde.**
- ▶ **Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.**
- ▶ **Pas på fedtsprøjt, når du tilbereder kød med højt fedtindhold eller pølser.**
- ▶ **Tag altid stikket ud af stikkontakten efter endt brug.**
- ▶ **Rengør altid apparatet efter brug.**
- ▶ **Lad apparatet køle helt af, inden du fjerner pladerne, rengør apparatet eller stiller det væk.**
- ▶ **Apparat og netledning må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker.**
- ▶ **Undlad at berøre pladerne med skarpe eller ridsende genstande, da det kan beskadige sliplet-belægningen.**
- ▶ **Kontrollér, at pladerne er monteret korrekt, efter at de har været taget af.**

Før riskogeren tages i brug første gang

- 1** Fjern eventuelle klistermærker, og tør grillens yderside af med en fugtig klud.
 - 2** Rengør grill og grillplader grundigt (se kapitlet "Rengøring").
- ▶ **Rul ledningen, som sidder omkring opbevaringskroge i bunden af apparatet, helt ud (fig 2).**

Grillen ryger måske en lille smule, når den tages i brug første gang. Dette er helt normalt.

Brug af frituregryden

Grillen kan anvendes i 4 forskellige positioner:

► Party-grill position (halvt åben) (fig 3).

I denne position har grillen en stor grillflade, som er ideel til tilberedning alle former for snacks - f.eks. små stykker marineret kød på spyd, grøntsager, frugt mv.

► *Kun den nederste grillplade er i kontakt med maden.*

► Party grill-position (helt åben) (fig 4).

I denne position har grillen en stor grillflade, som er ideel til tilberedning alle former for snacks - f.eks. små stykker marineret kød på spyd, grøntsager, frugt mv.

► *Kun den nederste grillplade er i kontakt med maden.*

► Toast-position (fig 5).

Denne position er specielt velegnet til grillstegning ved høje temperaturer (bøffer, hakkebøffer mv.) og til ristning af sandwiches eller flutes.

► *Begge grillpladerne er i kontakt med maden.*

► Gratinerings-position (fig 6).

Denne position er ideel til grillstegning og gratinering på samme tid. Gratinerings-positionen er også velegnet til tilberedning af 'åbne' sandwiches bestående af et stykke brød med f.eks. æg, tomat, peberfrugt og/eller løgringe dækket med ost.

► *Den øverste grillplade må ikke være i kontakt med maden.*

Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i brug.

1 Anbring grillpladerne således, at de klikker på plads (fig 7).

2 Smør pladerne med en lille smule smør eller olie.

3 Sæt stikket i stikkontakten.

4 Indstil temperaturvælgeren til den temperatur, der passer til de ingredienser, der skal tilberedes. Se afsnittet "Tilberedningstider" i dette kapitel.

Temperaturindikatoren tænder.

5 Sæt grillen i den ønskede position, når temperaturindikatoren slukker.

Pas på: Grillpladerne er meget varme!

► Party grill-position: Løft den øverste grillplade op i højeste position (1) og luk derefter grillen helt op i Party grill-position (2) (fig 8).

► Toast-position: Luk grillen halvt op (fig 9).

► Gratinerings-position: Luk grillen halvt op.

6 Anbring drypbakken under udløbsåbningen til opsamling af fedt og/eller kødsaft (fig 10).

► Note: you have to place two grease trays when the appliance is in the party grill position, one underneath each grilling plate (fig 11).

7 Anbring maden på én eller begge grillplader.

- Du opnår det bedste resultat, hvis du anbringer maden midt på grillpladen/-pladerne.

- Under tilberedningen tænder og slukker temperaturindikatoren ind imellem for at indikere, at varmelegemerne tændes og slukkes for at opretholde den korrekte temperatur.

► Party grill-positioner: Fordel ingredienserne på grillpladerne og vend dem fra tid til anden ved hjælp af en træ- eller plasticpatel (fig 12).

► Toast-position: Anbring maden midt på den nederste grillplade (fig 13).

► Gratinerings-position: Anbring maden midt på den nederste grillplade (fig 14).

8 Luk bordgrillen sammen (gælder kun toast- og gratinerings-position) (fig 15).

- ▶ **Toast-position:** Sænk forsigtigt den øverste grillplade helt ned, så den er i kontakt ingredienserne. På den måde bliver maden grillet lige meget på begge sider.
- ▶ **Gratinerings-position:** Løft den øverste grillplade op i øverste position (1), og sæt den derefter i vandret position (2). Den øverste grillplade må ikke være i kontakt med maden (fig 16).

9 Luk grillen op, når den tilberedningstiden er udløbet (gælder kun toast- og gratinerings-position).

Tilberedningstiden afhænger af, hvilken type ingredienser, der er tale om, ingrediensernes tykkelse og din personlige smag. Se tabellen med anbefalede tilberedningstider.

10 Tag maden af grillen.

Brug en træ- eller plasticspatel. Anvend aldrig skarpe køkkenredskaber af metal, som kan beskadige belægningen.

Du opnår det bedste resultat, hvis du fjerner overskydende olie fra grillpladerne med et stykke køkkenrulle, før du tilbereder den næste portion.

Hvis du vil grille flere portioner, skal du anbringe den næste portion på én eller begge grillplader, når temperaturindikatoren slukker.

Tilberedningstider

I tabellen til sidst i denne brugsvejledning finder du en række retter, som du kan tilberede på grillen. Tabellen angiver, hvilken temperatur du skal vælge, hvor længe maden skal grilles, og hvilken position grillen skal stå i. Den tid, som det tager at forvarme grillen, er ikke inkluderet i den angivne tilberedningstid.

Tilberedningstid og temperatur afhænger af, hvilken type madvare det drejer sig om (f.eks. kød), madvarens tykkelse og egentemperatur og selvfølgelig af din egen smag. Se også angivelserne på selve grillen.

- ▶ *Under tilberedningen tænder og slukker temperaturindikatoren fra tid til anden. Det indikerer, at grillen tilpasser tilberedningstemperaturen til den indstillede temperatur. Du kan blot fortsætte med tilberedningen.*

Tips

- ▶ Du kan også bruge grillen som en termostatstyret varmeplade, som automatisk f.eks. tallerkener på den ønskede temperatur. Anbring grillen i party grill-position, indstil temperaturvælgeren til position 2 eller 3 og dæk grillpladerne med alufolie med den blanke side opad (fig 17).
- ▶ Hvis du vil optø frosne madvarer, skal du anbringe grillen i gratinerings-position, pakke madvarerne ind i alufolie og indstille temperaturvælgeren til position 3 eller 4. Optøningstiden afhænger af madvarens vægt (fig 18).
- ▶ Ved tilberedning af marineret kød, kylling, svinekød eller kalvekød skal du først svitse kødet ved en høj temperatur (position 5). Skru derefter temperaturen ét trin ned og fortsæt grillningen til kødet er gennemstegt.
- ▶ Pølser har tendens til at sprække ved stegning. Dette kan undgås ved at prikke nogle huller i dem med en gaffel.
- ▶ Det bedste grillresultat opnås, hvis du anvender friskt kød i stedet for frosset eller optøet kød.
- ▶ Salt ikke kødet, før efter du har stegt det. På den måde holdes kødet saftigt.
- ▶ Bordgrillen er ikke egnet til tilberedning af panerede madvarer.
- ▶ Du opnår det bedste resultat, hvis det kød, du griller, ikke er for tykt (ikke over ca. 1,5 cm).

Rengøring

Anvend aldrig slibende rengøringsmidler og -redskaber, da det kan beskadige grillpladernes sliplet-belægning.

Kom aldrig brødristeren ned i vand.

1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

2 Tag grillpladerne af (fig 19).

Fjern altid overskydende olie fra grillpladerne, før du tager dem af for at rengøre dem. Pladerne tages af ved at trykke på monteringsbeslagene på grillen og derefter løfte pladerne af.

3 Rengør grillplader og drypbakker med en blød klud eller svamp i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen (fig 20).

Fastbrændte madrester kan fjernes ved at lade grillpladerne stå i blød i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel i fem minutter. Derved løsnes fastsiddende madrester eller fedt.

4 Tør grillpladerne af, og sæt dem på plads igen: (fig 21).

- Anbring grillen i party grill-position (fig 3).
- Stik grillpladernes bagkant ned i grillen (1), sænk pladerne ned, og tryk dem fast under monteringsbeslaget (2).

5 Tør ydersiden af med en fugtig klud.

Miljøhensyn

- ▶ Smid ikke apparatet ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Indlevér det istedet på det kommunale indsamlingssted for genbrugsmaterialer. Derved er du med til at beskytte miljøet (fig 22).

Opbevaring

- ▶ Rul ledningen op omkring krogene i bunden af apparatet (2).
- ▶ Drypbakkerne kan opbevares ved at sætte dem sammen og fastgøre dem til opbevaringskrogen i bunden af grillen (fig 23).
- ▶ Apparatet kan både opbevares lodret og vandret.

Garanti og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises venligst til Philips hjemmeside: www.philips.com eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee"-folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips-forhandler eller serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV. - Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

Madvare	Grill position: Party grill halvt åben (1)/ helt åben (2) Toast-position Gratinerings-		Tilberedningstid (minutter)	Temperatur- indstilling
Lakse- eller tunbøffer		●	5-7	4-5
Tigerrejer	●	●	3-4	4-5
Fisk (små stykker)	●		4-6	4
Kalkun-/kyllingefilet	●	●	6-8	4-5
Pølser	●		8-10	4-5
Hakkebøf (frossen, forstegt)		●	6-8	4-5
Lammekotelet		●	4-6	4-5
Kød, som kun kræver kort tilberedningstid (f.eks. oksebøffer/entrecote/kalvekød)	●	●	afhængigt af kødets tykkelse og din personlige smag	5
Større stykker kød			● 4-5	5
Grøntsager/frugt		●	4-5	5
Ostegratinerede grøntsager/frugt			● 4-5	5
Ananasskiver	●	●	3-4	4-5
Kød på spyd (små stykker)	●		8-10	5
'Åbne' sandwiches			● 5-6	5
Marineret kød på spyd	●	●	8-10	5
Ristede flutes/sandwiches		●	3-4	4-5
Varmeplade	●			2-3
Optøning		●		3-4

Grillen er ikke egnet til tilberedning af panerede ingredienser.

Εισαγωγή

Αγαπητέ πελάτη, συγχαρητήρια για την απόκτηση της καινούργιας ψηστιέρας της Philips. Η νέα σας ψηστιέρα με τέσσερις θέσεις ψησίματος σας δίνει τη δυνατότητα να φτιάξετε όλων των ειδών νόστιμα φαγητά. Το ψήσιμο με αυτή τη συσκευή είναι ασφαλές, εύκολο και ακόμη πιο υγιεινό χάρη στο δίσκο συλλογής λίπους!

Γενική περιγραφή

- A** Λυχνία θερμοκρασίας
- B** Άνοιγμα διαρροής (λίπους)
- C** Αποσπώμενες πλάκες ψησίματος
- D** Μη θερμαινόμενες λαβές
- E** Θερμοστάτης
- F** Κλιπ εφαρμογής της πλάκας ψησίματος
- G** Δίσκος συλλογής λίπους (2 τεμάχια)
- H** Γαντζάκια αποθήκευσης καλωδίου
- I** Γαντζάκι αποθήκευσης για τους δίσκους συλλογής λίπους

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

- ▶ Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση του σπιτιού σας πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- ▶ Αν το καλώδιο έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή εξίσου έμπειρους τεχνικούς προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- ▶ Συνδέστε τη συσκευή σε μία γειωμένη πρίζα.
- ▶ Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπέζιου ή της επιφάνειας εργασίας πάνω στην οποία στέκεται η συσκευή και κρατήστε το καλώδιο μακριά από τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- ▶ Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια με αρκετό ελεύθερο χώρο γύρω της.
- ▶ Να προθερμαίνετε πάντα τις πλάκες πριν τοποθετήσετε φαγητό ανάμεσά τους.
- ▶ Οι επιφάνειες επαφής μπορεί να καίνε όταν η συσκευή λειτουργεί.
- ▶ Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- ▶ Προσέχετε τα πιτσιλίσματα λίπους όταν ψήνετε παχύ κρέας ή λουκάνικα.
- ▶ Να βγάξετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.
- ▶ Να καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση.
- ▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν αφαιρέσετε τις πλάκες, καθαρίσετε τη συσκευή ή την αποθηκεύσετε.
- ▶ Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις πλάκες με αιχμηρά ή αποξεστικά εξαρτήματα, καθώς αυτά μπορεί να προκαλέσουν βλάβες στην αντικολλητική επιφάνεια.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει σωστά τις πλάκες μετά την αφαίρεσή τους.

Πριν την πρώτη χρήση

- 1** Αφαιρέστε οποιαδήποτε αυτοκόλλητα και σκουπίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί.
 - 2** Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή και τις πλάκες (δείτε κεφάλαιο 'Καθάρισμα').
- ▶ Ξετυλίξτε πλήρως το καλώδιο από τα γαντζάκια στο κάτω μέρος της συσκευής (εικ. 2). Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό.

Χρήση της συσκευής

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη ψηστιέρα σε τέσσερις θέσεις:

- ▶ Θέση ψηστιέρας party (μισοανοικτή)(εικ. 3).

Σ' αυτή τη θέση η ψηστιέρα προσφέρει μεγάλη επιφάνεια ψησίματος για την προετοιμασία όλων των ειδών σνακ, όπως κεμπάπ, ψητά, λαχανικά, φρούτα, κτλ.

- ▶ *Μόνο η κάτω πλάκα είναι σε επαφή με το φαγητό.*

- ▶ Θέση ψηστιέρας party (πλήρως ανοικτή)(εικ. 4).

Σ' αυτή τη θέση η ψηστιέρα προσφέρει μεγάλη επιφάνεια ψησίματος για την προετοιμασία όλων των ειδών σνακ, όπως κεμπάπ, ψητά, λαχανικά, φρούτα, κτλ.

- ▶ *Μόνο η κάτω πλάκα είναι σε επαφή με το φαγητό.*

- ▶ Θέση ψηστιέρας panini (εικ. 5).

Αυτή η θέση είναι κατάλληλη για γρήγορο ψήσιμο σε υψηλές θερμοκρασίες (μπριζόλες, χάμπουργκερ, κτλ.) και για να φτιάξετε ψημένα σάντουιτς ή ψωμάκια.

- ▶ *Και οι δύο πλάκες ψησίματος είναι σε επαφή με το φαγητό.*

- ▶ Θέση ψηστιέρας γκρατέν (fig 6).

Αυτή είναι η ιδανική θέση για να ψήνετε και να μαγειρεύετε ο' γκρατέν ταυτόχρονα. Η θέση σχάρας γκρατέν είναι επίσης κατάλληλη για την προετοιμασία όλων των ειδών 'ανοιχτών' σάντουιτς, π.χ. με αυγό, τομάτα, πιπεριές και/ή δακτυλίδια κρεμμυδιών καλυμμένα με τυρί.

- ▶ *Η πάνω πλάκα ψησίματος δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με το φαγητό.*

Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.

- 1** Τοποθετήστε τις πλάκες στη συσκευή ('κλικ') (εικ. 7).

- 2** Λαδώστε ελαφρά τις πλάκες με λίγο βούτυρο ή λάδι.

- 3** Βάλτε το φις στην πρίζα.

- 4** Γυρίστε το θερμοστάτη στην κατάλληλη θερμοκρασία για τα υλικά που θα ψηθούν. Δείτε την παράγραφο 'Χρόνοι ψησίματος' σε αυτό το κεφάλαιο.

Ανάβει η λυχνία θερμοκρασίας.

- 5** Βάλτε τη ψηστιέρα στην επιθυμητή θέση όταν σβήσει η λυχνία της θερμοκρασίας.

Προσέξτε: οι πλάκες ψησίματος είναι ζεστές!

- ▶ Θέση ψηστιέρας party (μισοανοικτή): τραβήξτε την επάνω πλάκα ψησίματος στην υψηλότερη θέση (1) (εικ. 8).

- ▶ Θέση ψηστιέρας panini: ανοίξτε την ψηστιέρα στη μέση (εικ. 9).

- ▶ Θέση ψηστιέρας γκρατέν: ανοίξτε την ψηστιέρα στη μέση.

- 6** Τοποθετείστε το δίσκο συλλογής λίπους κάτω από το άνοιγμα διαρροής (λίπους) για να συλλεχθούν τα λίπη ή τα ζουμιά (εικ. 10).

- ▶ Σημείωση:πρέπει να τοποθετήσετε δύο δίσκους συλλογής λίπους όταν η συσκευή είναι στη θέση ψηστιέρας party (πλήρως ανοικτή), έναν κάτω από κάθε πλάκα ψησίματος (εικ. 11).

- 7** Βάλτε τα υλικά πάνω στην πλάκα ή στις πλάκες ψησίματος.

- Για καλύτερο αποτέλεσμα, τα υλικά θα πρέπει να τοποθετηθούν στο κέντρο της πλάκας ή των πλακών.

- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η λυχνία θερμοκρασίας αναβοσβύνει ανά διαστήματα ως ένδειξη ότι τα θερμοκρασιακά στοιχεία ανάβουν και σβήνουν προκειμένου να διατηρηθεί η σωστή θερμοκρασία.

- ▶ Θέσεις ψηστιέρας party: απλώστε το φαγητό στο επάνω μέρος της επιφάνειας

ψησίματος. Γυρίζετε το φαγητό τακτικά με μία ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα (εικ. 12).

- ▶ Θέση ψηστιέρας panini: βάλτε το φαγητό στη μέση της κάτω πλάκας ψησίματος (εικ. 13).

▷ Θέση ψηστιέρας γκρατέν: βάλτε το φαγητό στη μέση της κάτω πλάκας ψησίματος (εικ. 14).

8 Κλείστε τη συσκευή (μόνο για τις θέσεις ψηστιέρας πανίνι και γκρατέν) (εικ. 15).

▷ Θέση ψηστιέρας πανίνι: χαμηλώστε την πάνω πλάκα προσεκτικά πάνω στα υλικά. Η πάνω πλάκα τώρα στέκεται πάνω στο φαγητό ψήνοντάς το ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές.

▷ Θέση ψηστιέρας γκρατέν: τραβήξτε την πάνω πλάκα ψησίματος στην υψηλότερη θέση (1) και μετά βάλτε τη σε οριζόντια θέση (2). Η πάνω πλάκα δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με το φαγητό (εικ. 16).

9 Ανοίξτε τη συσκευή μόλις περάσει ο απαιτούμενος χρόνος ψησίματος (μόνο για τις θέσεις ψηστιέρας πανίνι και γκρατέν).

Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από τον τύπο των υλικών, το πάχος τους και το προσωπικό σας γούστο. Δείτε τον πίνακα για τους συνιστώμενους χρόνους ψησίματος.

10 Βγάλτε το φαγητό.

Χρησιμοποιείτε μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα για να βγάλετε το φαγητό από τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά, αιχμηρά ή αποξεστικά σκεύη κουζίνας.

Για καλύτερα αποτελέσματα, αφαιρέστε το λάδι που περισσεύει από τις πλάκες με λίγο χαρτί κουζίνας πριν ψήσετε την επόμενη παρτίδα φαγητού.

Για να συνεχίσετε το ψήσιμο, βάλτε την επόμενη παρτίδα φαγητού στην/στις πλάκα/ες ψησίματος μόλις σβήσει η λυχνία θερμοκρασίας.

Χρόνοι ψησίματος

Στον πίνακα στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης θα βρείτε έναν αριθμό πιάτων που μπορείτε να ετοιμάσετε με την ψηστιέρα. Ο πίνακας δείχνει ποια θερμοκρασία να επιλέξετε, πόσο χρόνο θα πρέπει να ψηθεί το φαγητό και την κατάλληλη θέση της ψηστιέρας. Ο απαραίτητος χρόνος προθέρμανσης της συσκευής δεν έχει συμπεριληφθεί στον ενδεικτικό χρόνο ψησίματος.

Ο χρόνος ψησίματος και η θερμοκρασία εξαρτώνται από το είδος του φαγητού που ετοιμάζετε (π.χ. κρέας), το πάχος του και την θερμοκρασία του και φυσικά το προσωπικό σας γούστο. Δείτε επίσης τις ενδείξεις στην ψηστιέρα.

▶ Κατά τη διάρκεια ψησίματος η λυχνία θερμοκρασίας αναβοσβύνει ανά διαστήματα. Αυτό σημαίνει ότι η ψηστιέρα προσαρμόζει την θερμοκρασία ψησίματος στην προρυθμισμένη θέση. Όταν συμβεί αυτό, μπορείτε απλά να συνεχίσετε το ψήσιμο.

Συμβουλές

▷ Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε την ψηστιέρα ως θερμοστατικά ελεγχόμενη ζεστή πλάκα, που διατηρεί αυτόματα τα φαγητά σας στην επιθυμητή θερμοκρασία. Βάλτε τη συσκευή στη θέση ψηστιέρας πάρτυ, ρυθμίστε το θερμοστάτη στη θέση 2 ή 3 και καλύψτε τις πλάκες ψησίματος με αλουμινόχαρτο με την γυαλιστερή πλευρά να δείχνει προς τα πάνω (εικ. 17).

▷ Αν θέλετε να αποψύξετε κατεψυγμένο φαγητό, βάλτε τη συσκευή στη θέση ψηστιέρας γκρατέν, τυλίξτε το κατεψυγμένο φαγητό σε αλουμινόχαρτο και ρυθμίστε το θερμοστάτη στη θέση 3 ή 4. Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από το βάρος του φαγητού (εικ. 18).

▷ Όταν ετοιμάζετε ψητά, κοτόπουλο, χοιρινό ή μοσχάρι, πρώτα καθυρνώστε το κρέας σε υψηλή θερμοκρασία (θέση 5). Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε μετά να ρυθμίσετε το θερμοστάτη μια θέση χαμηλότερα και ψήστε το φαγητό μέχρι να ετοιμασθεί.

- ▶ Τα λουκάνικα έχουν την τάση να σκάνε όταν μαγειρεύονται. Για να το αποφύγετε, κάντε τους μερικές τρύπες με ένα πηρούνι.
- ▶ Το φρέσκο κρέας ψήνεται καλύτερα από το κατεψυγμένο ή αποψυγμένο κρέας.
- ▶ Μην αλατίζετε το κρέας παρά μόνο αφού το έχετε ψήσει. Αυτό βοηθάει στο να διατηρηθεί ζουμερό το κρέας.
- ▶ Η ψησιέρα δεν είναι κατάλληλη για ψήσιμο φαγητού καλυμμένου με γαλέτα.
- ▶ Για καλύτερα αποτελέσματα, βεβαιωθείτε ότι τα κομμάτια κρέατος που θα ετοιμάσετε δεν είναι πολύ χοντρά (περίπου 1.5 εκ.).

Καθαρισμός

Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά και υλικά, διότι αυτό θα καταστρέψει την αντικολλητική επιφάνεια των πλακών.

Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.

- 1** Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.
- 2** Βγάλτε τις πλάκες ψησίματος (εικ. 19).
Να αφαιρείτε πάντα από τις πλάκες το λάδι που περισσεύει με λίγο χαρτί κουζίνας πριν τις βγάλετε για καθαρίσμα. Οι πλάκες μπορούν να αφαιρεθούν πιέζοντας τα κλιπ στερέωσης στη συσκευή και μετά σηκώνοντας τις πλάκες από τη συσκευή.
- 3** Καθαρίστε τις πλάκες ψησίματος και τους δίσκους συλλογής λίπους με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων (εικ. 20). Τα υπολείμματα μπορούν να καθαριστούν μουλιάζοντας τις πλάκες ψησίματος σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό για πέντε λεπτά. Αυτό θα καθαρίσει υπολείμματα καμμένου φαγητού ή λίπους.
- 4** Στεγνώστε τις πλάκες ψησίματος και ξανατοποθετήστε τις: (εικ. 21).
 - Βάλτε τη συσκευή στη θέση ψησιέρας πάρτυ (εικ. 3).
 - Τοποθετήστε το πίσω μέρος των πλακών ψησίματος στη συσκευή (1) και χαμηλώστε τις πλάκες στη συσκευή και πιέστε τις κάτω από το κλιπ στερέωσης (2).
- 5** Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.

Περιβάλλον

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

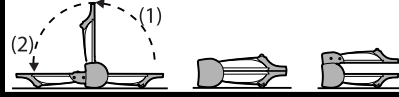
Αποθήκευση

- ▶ Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τα γαντζάκια στο κάτω μέρος της συσκευής (εικ. 2).
- ▶ Οι δίσκοι συλλογής λίπους μπορούν να αποθηκευτούν τοποθετώντας τους στο γαντζάκι αποθήκευσης στο κάτω μέρος της συσκευής (εικ. 23).
- ▶ Η συσκευή μπορεί να αποθηκευτεί σε όρθια ή οριζόντια θέση.

Εγγύηση και σέρβις

Εάν θέλετε κάποιες πληροφορίες ή έχετε κάποιο πρόβλημα με την συσκευή, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και των Συσκευών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

Είδος τροφίμου	Θέση ψηστιέρας: ψηστιέρα στη θέση party μισοανοικτή (1)/ πλήρως ανοικτή (2) ragnì γκρατέν		Χρόνος ψησίματος (λεπτά)	Ρύθμιση θερμοκρασίας
Κομμάτι σολωμού ή τόνου		●	5-7	4-5
Γαρίδες	●	●	3-4	4-5
Ψάρι (μικρά κομμάτια)	●		4-6	4
Φιλέτο γαλοπούλας/κοτόπουλου	●	●	6-8	4-5
Λουκάνικο	●		8-10	4-5
Χάμπουργκερ (κατεψυγμένο, προμαγειρεμένο)		●	6-8	4-5
Παϊδάκια		●	4-6	4-5
Κρέας που χρειάζεται λίγο χρόνο ψησίματος (π.χ. μπριζόλες / μπιφτέκια/μοσχάρι)	●	●	ανάλογα με το πάχος του κρέατος και το προσωπικό σας γούστο	5
Κομμάτια κρέατος			● 4-5	5
Λαχανικά/φρούτα		●	4-5	5
Λαχανικά/φρούτα με τυρί			● 4-5	5
Φέτες ανανά	●	●	3-4	4-5
Διάφορα είδη ψητού (μικρά κομμάτια)	●		8-10	5
Ανοιχτό τοστ			● 5-6	5
Κεμπάπ/ψητά	●	●	8-10	5
Ψωμάκια/ψημένο σάντουιτς		●	3-4	4-5
Διατηρείστε τα φαγητά ζεστά	●			2-3
Απόψυξη		●		3-4



Η ψηστιέρα δεν είναι κατάλληλη για ψήσιμο φαγητού καλυμμένου με γαλέτα.

Giriş

Değerli Philips Müşterisi, yeni Philips ızgarası satın aldığınız için teşekkürler. Yeni ızgara dört pozisyonlu kullanımı ile çeşitli lezzetli yiyecekleri hazırlamakta size imkan yaratacaktır. Izgara şimdi yağ tepsisi fonksiyonu ile eskisinden daha sağlıklı ve kolay kullanılışlıdır.

Genel tanım

- A** Sıcaklık ışığı
- B** Yağ akıtma kanalları
- C** Çıkabilen ızgara plakaları
- D** Şık ve el yakmaz tutacaklar
- E** Sıcaklık kontrolü
- F** Izgara plakalarını sabitleme klipsi
- G** Yağ tepsisi (2 parça)
- H** Kordon saklama askısı
- I** Yağ tepsileri saklama askısı

Önemli

Bu cihazı kullanmaya başlamadan önce aşağıda yazılı talimatları okuyun ve saklayın.

- ▶ Cihazı prize takmadan önce, cihazın altında belirtilen voltajın, evinizdeki şebeke voltajı ile uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- ▶ Cihazın elektrik kordonu hasar görürse, tamir özel aletler ve parçalar gerektireceğinden, Philips veya Philips tarafından yetkilendirilmiş servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Bu cihazı sadece toprak hatlı bir prize takılı kullanın.
- ▶ Elektrik kordonunu cihazın bulunduğu yerden aşağıya sarkmamasına dikkat edin. Kordonun sıcak zeminlere değmemesine özen gösterin.
- ▶ Cihazı düz etrafında yeterli açık alan olan sabit bir yere koyarak kullanın.
- ▶ Yiyecekleri cihaza koymadan önce ızgara plakalarını ısıtın.
- ▶ Cihazın elle tutulabilen tüm kısımları çalışırken ısınacaktır.
- ▶ Cihazı çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Cihazı yalnız başına çalışırken bırakmayın.
- ▶ Sosis, köfte gibi yağ salan gıdaları ızgara yaparken, yağ sıçrayabilir dikkatli olun.
- ▶ Cihazı kullandıktan sonra mutlaka fişini prizden çıkarın.
- ▶ Kullanım sonrasında cihazı her zaman temizleyin.
- ▶ Pişirme yüzeylerini yerinden çıkarmadan, cihazı temizlemeden ve saklamadan önce soğumalarını bekleyin.
- ▶ Cihazı ve elektrik kordonunu kesinlikle suya veya herhangi bir sıvıya batırmayın.
- ▶ Pişirme yüzeylerine kesinlikle keskin ve çizici cisimler ile dokunmayın, bu cisimler yapışmayan yüzeye hasar verecektir.
- ▶ Plakaları tekrar yerlerine takarken doğru yerleştirdiğinizden emin olun.

Kullanım öncesinde

- 1** Cihazın üzerinde olabilecek etiketleri çıkararak, cihazın gövdesini nemli bir bezle silerek temizleyin.
 - 2** Cihazı ve plakaları iyice temizleyin (bkz. 'Temizlik' bölümü)
- ▶ Elektrik kordonunu cihazın altında bulunan sarma yerinden çıkararak tamamen açın (şek. 2).

Cihazınızı ilk kullandığınızda biraz duman çıkabilir. Bu normaldir.

Cihazın kullanımı

Izgarayı dört ayrı pozisyonda kullanabilirsiniz.

► Party ızgara pozisyonu (sadece bir plaka yatık konumda açık) (şek. 3).

Bu pozisyonda, üzerinde ızgara yapabileceğiniz geniş bir kızartma alanı vardır. Bu sayede hazırlayacağınız çeşitli aperiatiflerde kullanacağınız sebze, meyve gibi yiyeceği yerleştirip ızgara yapabilirsiniz.

► *Sadece alt ızgara plakası yiyeceklerle temas halindedir.*

► Party ızgara pozisyonu (her iki ızgara plakası yatık konumda açık) (şek. 4).

Bu pozisyonda, üzerinde ızgara yapabileceğiniz geniş bir kızartma alanı vardır. Bu sayede hazırlayacağınız çeşitli aperiatiflerde kullanacağınız sebze, meyve gibi yiyeceği yerleştirip ızgara yapabilirsiniz.

► *Sadece alt ızgara plakası yiyeceklerle temas halindedir.*

► Panini tost yapma pozisyonu (şek. 5).

Bu pozisyon özellikle yüksek sıcaklıkta çabuk ızgara yapmaya (biftek, hamburger,gibi) ve tost yapmaya uygundur.

► *Her 2 ızgara plakasında yiyecek ile temas halindedir.*

► Gratin ızgara pozisyonu (fig 6).

Aynı anda ızgara yapmak ve pişirme için ideal pozisyonudur. Gratin ızgara pozisyonu, üzeri açık tost dediğimiz ve üzerleri domatesli, yumurtalı, biberli ve/veya soğan halkaları ile kaşer ile kaplı tostların yapılmasına çok uygundur.

► *Üst ızgara plakası yiyecek ile temas etmemelidir.*

Cihaz çalışırken çocuklardan uzak tutunuz ve çalıştığı ortamı terketmeyiniz.

1 Plakaları cihaza yerleştirin ('klik') (şek. 7).

2 Yüzeyleri az miktarda tereyağı veya sıvı yağ ile yağlayın.

3 Fişi duvar prizine takın.

4 Sıcaklık kontrol ayarını ızgara yapmaya elverişli ayara getirin. Bu bölümdeki bkz.'Izgara süreleri'.

Sıcaklık ışığı söner.

5 Sıcaklık ışığı sönmüce ızgarayı istediğiniz pozisyonda koyun.

Dikkat edin: Izgara plakaları çok sıcaktır!

► Party ızgara pozisyonu (sadece bir plaka yatık konumda açık): üst ızgara plakasını en üst pozisyon konumuna getirin (1) (şek. 8).

► Panini "Tost yapma" pozisyonu: ızgarayı yarım aralayın (şek. 9).

► Gratin ızgara pozisyonu: ızgarayı yarım aralayın

6 Yağ tepsisini boşaltma kanalı altına yerleştirerek akan yağı ve suyu toplayın (şek. 10).

► Not: Party ızgara pozisyonunda iki yağ tepsisininide kullanmanız gereklidir. Yağ tepsilerinin herbirini ızgara plakası altına yerleştirin (şek. 11).

7 Malzemeleri plakaya veya plakalara yerleştirin.

- İstenilen sonuca ulaşmak için, malzemeler plaka/plakaların ortasına yerleştirilmelidir.
- Izgara işlemi sırasında, ısıtma birimlerinin doğru sıcaklığı sağlamak için çalışıp ve durduğunu belirten sıcaklık ışığı zaman zaman yanar ve söner.

► Party ızgara pozisyonu: Izgara yüzeyi üzerine malzemeleri yayın. Plastik veya tahta spatula ile ara ara yiyecekleri çevirin (şek. 12).

► Panini "Tost yapma" pozisyonu: Yiyecekleri alt ızgara plakasını ortasına koyun (şek. 13).

► Gratin ızgara pozisyonu: Yiyecekleri alt ızgara plakasını ortasına koyun (şek. 14).

8 Cihazı kapatın (sadece tost yapma ve gratin pozisyonunda) (şek. 15).

- Panini "Tost yapma" pozisyonu: Üst ızgara plakasını yiyeceklerin üzerine dikkatlice indirin. Üst plaka yiyeceklerin üzerine gelerek her iki yanınında eşit kızarmasını sağlamaktadır.
- Gratin ızgara pozisyonu: Üst ızgara plakasını en yüksek pozisyonuna kaldırarak (1) dikey şekilde açın (2). Üst ızgara plakası yiyecek ile temas etmemelidir (şek. 16).

9 Ayarlanan ızgara süresi dolduğunda cihazı açın (sadece panini "tost yapma" ve gratin ızgara pozisyonunda)

Izgara süreleri ızgara yaptığınız malzemenin muhteviyatına, kalınlığına ve ağız lezzetinize göre değişecektir. Tavsiye edilen ızgara süreleri için tabloya bakın.

10 Izgaradan yiyeceği alın.

Izgaradan yiyeceği alırken plastik ve tahta spatula kullanın. Metal, keskin ve çizici mutfak aletleri kullanmayın.

İstenilen sonuca ulaşmak için, bir sonraki parti yiyeceği ızgara yapmadan önce ızgarada kalan yağı kağıt havlu yardımı ile temizleyin.

Izgaraya devam ettiğinizde, ızgarayı tekrar yiyecek ile doldurmadan önce sıcaklık ışığının sönmesini bekleyin.

Izgara süreleri

Kullanma kılavuzunun sonunda ızgara ile hazırlayabileceğiniz tabak sayısını bulacaksınız. Tabloda hangi sıcaklık, pişirme süresi, uygun pişirme talimatlarını bulabilirsiniz. Izgara sürelerine cihazın ön ısınma için gerekli olan süre dahil edilmemiştir.

Izgara süreleri ve sıcaklık hazırlanan yiyeceğe göre (örn.et, tavuk), yiyeceğin kalınlığına ve ısısına ve tabikide ağız lezzetinize göre değişecektir. Izgaranın üzerindeki göstergelere bakın.

- *Izgara sırasında sıcaklık ışığı ara ara yanıp sönecektir. Bu ızgaranın daha önceden ayarlanmış ızgara sıcaklığına ayarlandığını belirtmektedir. Bu durumda ızgara yapmaya devam edebilirsiniz.*

İpuçları

- Izgarayı aynı zamanda hazırladığınız yiyecekleri istediğiniz sıcaklıkta tutmanızı sağlayacak sıcaklık kontrollü ısıtıcı olarak kullanabilirsiniz. Izgarayı party ızgara pozisyonunda açık olarak konumlandırın, sıcaklık kontrolünü 2 veya 3 pozisyonuna getirerek ızgara plakalarını parlak yüzü üste gelen alüminyum folyo ile kapatın (şek. 17).
- Donmuş gıdaları çözmek isterseniz, cihazı gratin ızgara pozisyonunda konumlandırın. Donmuş gıdaları alüminyum folyo ile sarın ve sıcaklık kontrolünü 3 veya 4 pozisyonuna getirin. Buzun çözülme süresi yiyeceklerin ağırlığına göre değişir (şek. 18).
- Tavuk, domuz ve dana ürünlerini pişirecekseniz, eti önce yüksek sıcaklıkta kızartın (pozisyon 5). Daha sonra sıcaklığı 1 kademe azaltarak eti pişinceye kadar kızartmaya devam edin.
- Sosisler piştiğinde yarılırlar, bunu önlemek için pişirmeden önce çatalı sosise batırıp birkaç delik açın.
- Taze et, dondurulmuş veya dondurulup çözülmüş etten daha iyi ızgara sonuçları verecektir.
- Eti kızartmadan tuz ekmeyin. Bu sayede etin suyu içinde kalacaktır.
- Bu ızgara una bulanmış, pane edilmiş gıdaları kızartmaya uygun değildir.
- Kızarttığınız etin kalınlığının çok kalın olmamasına dikkat edin (yaklaşık 1,5 cm).

Temizlik

Plakaların yapışmaz kaplamasını çizmesine neden olacak, çizici temizlik deterjanları ve aletlerini kesinlikle kullanmayın.

Cihazı kesinlikle suya batırmayın.

- 1 Cihazın fişini prizden çıkartın. Soğumasını bekleyin.

2 Izgara plakalarını çıkartın (şek. 19).

Izgara plakalarını yerinden çıkarmadan önce, plakaların üzerinde kalan yağ ve benzeri artıklar varsa önce bir kağıt havlu ile sıyırın. Plakaların klipslerini bastırıp, plakaları cihazdan dışarı doğru çıkartın.

3 Izgara plakalarını ve yağ tepsilerini sıcak sabunlu suda sünger ile veya bulaşık makinesinde yıkayarak temizleyin (şek. 20).

Izgara plakaları üzerinde kalan artıkları, plakaları 5 dakika sıcak sabunlu suda bırakarak kabartın. Kabaran yağlar ve artıklar sonrasında rahatlıkla temizlenebilir.

4 Izgara plakalarını kurutarak yerlerine takın (şek. 21).

- Cihazı party izgara pozisyonunda konumlandırın (şek. 3).
- Plakaların arka köşelerini cihaza yerleştirin (1) ve cihazın üzerine kapatarak bastırın. Kliplerin plakaları tutmasını sağlayın (2).

5 Cihazın dış kısmını nemli bir bezle silin.**Çevre**

- Cihazı hurdaya ayırırken, çevreye zarar vermemek amacı ile normal ev çöpüne kesinlikle atmayın. Özel toplama noktalarına teslim edin (şek. 22).

Saklama

- Elektrik kordonunu cihazın altındaki sarma bölümüne sararak saklayın (şek. 2).
- Yağ tepleri cihazın altındaki askılara takılarak saklanabilir (şek. 23).
- Cihaz dikey veya yatay şekilde saklanabilir

Garanti ve Servis

Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir problem yaşarsanız, lütfen www.philips.com.tr adresinden Philips Web Sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Danışma Merkezi ile iletişime geçin (dünya genelindeki telefon numaralarını verilen garanti belgeleri içerisinde bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişime geçin. 0 800 261 33 02

Yiyecek tipi	Izgara pozisyonu:			Izgara süresi (dakika)	Sıcaklık ayarı
	Party ızgara yarı açık (1)/ tam açık (2)	Panini ızgara	Gratin ızgara		
Somon veya tuna fileto		●		5-7	4-5
Gambas	●	●		3-4	4-5
Balık (küçük parçalar)	●			4-6	4
Hindi/tavuk fileto	●	●		6-8	4-5
Sosis	●			8-10	4-5
Hamburger (donmuş, daha önceden pişmiş)		●		6-8	4-5
Pirzola		●		4-6	4-5
Et pişmesi biraz zaman alır (örn. biftek/antrikot/dana)	●	●		etin kalınlığına ve kişisel tercihlerinize bağlı olarak	5
Parça et			●	4-5	5
Sebze/meyve		●		4-5	5
Peynir kaplı meyve/sebze			●	4-5	5
Ananas dilimleri	●	●		3-4	4-5
Kanşık ızgara (küçük parçalar)	●			8-10	5
Açık tost			●	5-6	5
Shashlik/satay	●	●		8-10	5
Tost Ekmegi		●		3-4	4-5
Ilık saklama	●				2-3
Defrost yapılması		●			3-4

Bu ızgara una bulanmış, pane edilmiş gıdalara kızartmaya uygun değildir.

أوضاع درجات الحرارة	الوقت المتطلب للشواء (دقائق)	وضع الشواء: شواء الحفلات (١)، شواء الجانيني (٢)، شواء جراتان (٣)	نوع المأكولات
٤-٥	٥-٧		ستيك سمك السالمون أو التونا
٤-٥	٣-٤		جامباز
٤	٦-٤		سمك (قطع صغيرة)
٤-٥	٦-٨		لحم ديك رومي/ فيليه دجاج
٤-٥	٨-١٠		التفاحق
٤-٥	٦-٨		هامبرجر (متلج ومطهو مسبقاً)
٤-٥	٦-٤		ريش لحم
٥	اعتمادا على سماكة اللحم وذوقك الشخصي		لحم يتطلب وقت قصير لطهيه (مثلا شرائح الستيك ولحم البقر)
٥	٤-٥		قطع لحم
٥	٤-٥		خضروات/فواكه
٥	٤-٥		خضروات/فواكه مغطاة بالجبن
٤-٥	٣-٤		شرائح الأناناس
٥	٨-١٠		مشويات مشكلة (قطع صغيرة)
٥	٥-٦		خبز محمص مفرد
٥	٨-١٠		شاشليك/ ساتيه
٤-٥	٣-٤		بانيني/ سندويش محمص
٢-٣			الحفاظ على السخونة
٣-٤			تذويب

ان هذه الشواية الصحية ليست ملائمة لشواء الأطعمة المغطاة بفتات الخبز.

لا تستعملي ابدًا مواد تنظيف كاشطة كونها تتلف الطبقة المطلية الغير لاصقة للأطباق.

لا تغمري الجهاز بالماء أبدًا.

١ قومي بفصل الكهرباء عن الجهاز ودعي الجهاز يبرد.

٢ أخرجي أطباق الشواء.

أزيلي دوما كمية الزيت الزائدة من الأطباق بواسطة ورق مطبخي قبل اخراجها لتنظيفها. يمكن اخراج الأطباق من الضغط على ملاقط التثبيت على الجهاز ومن ثم رفع الأطباق من الجهاز.

٣ قومي بتنظيف الأطباق وصواني تجميع الدهن بواسطة اسفنجة أو قطعة قماش مع الماء ساخن وبعض سائل الصابون أو في غسالة الصحون.

يمكن إزالة البقايا العالقة من خلال نقع أطباق الشواء داخل الماء الساخن وبعض سائل الصابون لمدة ٥ دقائق. ذلك سوف يزيل الدهون والأطعمة العالقة في الأطباق.

٤ قومي بتجفيف أطباق الشواء وقومي بإعادة تركيبها:

- ضعي الجهاز في وضع شواء الحفلات (رسم ٢).
- ضعي الطرف الخلفي لأطباق الشواء على الجهاز (١) وأخفضي الأطباق على الجهاز وقومي بالضغط عليها تحت ملقط التثبيت (٢).

٥ قومي بتنظيف الجهاز من الخارج بواسطة قطعة قماش مبللة.

التخزين

- قومي بلف السلك الكهربائي حول صنارات التخزين في أسفل الجهاز.
- يمكن تخزين صواني تجميع الدهن من خلال وصلها بصنارة التخزين في أسفل الجهاز.
- يمكن تخزين الجهاز بوضع عامودي أو أفقي.

الضمان والخدمة

إذا احتجت لأية معلومات أو كانت لديك مشكلة، الرجاء زيارة عنوان الانترنت الخاص بشركة فيليبس www.philips.com أو اتصل بمركز فيليبس لخدمة العملاء في بلدك (سوف تجد رقم الهاتف مدون في نشرة الضمان العالمي). إذا لم يتواجد مركز لخدمة العملاء في بلدك، الرجاء مراجعة وكيل فيليبس أو اتصل بمركز الخدمة التابع لشركة فيليبس للأدوات المنزلية و العناية الشخصية.

وضع شواء الحفلات: انثري الطعام على سطح الشواية. قلبي الطعام من وقت لآخر بواسطة مغرفة خشبية أو بلاستيكية.
وضع شواء البانيني: ضعي الطعام في وسط طبق الشواء السفلي.
وضع شواء طبق الجراتان: ضعي الطعام في وسط طبق الشواء السفلي.

٨ أغلقي الجهاز (فقط لوضعي شواء البانيني وطبق الجراتان).

وضع شواء البانيني: أخفضي الطبق العلوي بحرص على المحتويات. ان الطبق العلوي يجلس الآن على الطعام، مما يقوم بشواء الطعام من الجهتين بتساوي.
وضع شواء طبق الجراتان: اسحبي طبق الشواء العلوي الى أعلى مستوى (١) ثم ضعيه في وضع أفقي (٢). يجب أن لا يلامس الطبق العلوي الطعام.

٩ افتحي الجهاز عند مرور الوقت المتطلب للشواء (فقط لوضعي البانيني وطبق الجراتان).
ان الوقت المتطلب للشواء يعتمد على نوعية المحتويات وسماكتها وذوقك الشخصي. انظري الى الجدول للحصول على الأوقات المتطلبة للشواء التي ينصح بها.

١٠ أخرجي الطعام.
استخدمي مغرفة خشبية أو بلاستيكية لخراج الطعام من الجهاز. لا تستعملي أدوات مطبخية معدنية حادة وكاشطة.

لأفضل النتائج، انزعي الزيت الزائد من الأطباق بواسطة قطعة ورق مطبخي قبل شواء الرزمة التالية من الطعام.

لمواصلة عملية الشواء، ضعي الرزمة التالية من الطعام على طبق/أطباق الشواء عندما ينطفئ المؤشر الضوئي للحرارة.

الأوقات المتطلبة للشواء

سوف تجدين في الجدول في نهاية هذه الارشادات بعض الأطباق التي يمكنك تحضيرها بواسطة الشواية الصحية. يشير الجدول الى درجة الحرارة التي يجب اختيارها، والمدة المتطلبة للشواء والوضع الملائم للشواء. لم يتم اضافة الوقت المتطلب لاحماء الجهاز في الأوقات المتطلبة للشواء.

ان الوقت المتطلب للشواء ودرجة الحرارة المتطلبة يعتمدان على نوعية المحتويات (كاللحم مثلا) وسماكتها ودرجة حرارتها وطبعا ذوقك الشخصي. انظري الى الارشادات على الشواية الصحية.

أثناء عملية الشواء ينطفئ المؤشر الضوئي لدرجة الحرارة ويضيء من وقت لآخر. ذلك يعني بأن الشواية في حالة ضبط لدرجة الحرارة الى وضع إعادة الاعداد. عندما يحدث ذلك، يمكنك ببساطة مواصلة عملية الشواء.

نصائح

يمكنك ايضا استعمال الشواية الصحية كطبق تسخين لابقاء أطباق المأكولات ساخنة بدرجة حرارة مفضلة لديك. ضعي الجهاز في وضع شواء الحفلات ثم اضبطي مفتاح درجة الحرارة الى وضع ٢ أو ٣ وقومي بتغطية أطباق الشواء بورق ألمنيوم مطبخي حيث تكون الجهة للاماعة موجهة الى الأعلى.

إذا أردت تذويب طعام مثلج، ضعي الجهاز في وضع شواء طبق الجراتان ولفي الطعام المتلج بورق ألمنيوم مطبخي واضبطي مفتاح درجة الحرارة الى وضع ٣ أو ٤. ان وقت التذويب يعتمد على وزن الطعام.

عند تحضير الساتيه أو الدجاج أو لحم البقر قومي أولا بشواء اللحم على درجة عالية (وضع ٥). اذا لزم الأمر، يمكنك تخفيض درجة الحرارة الى وضع أقل بدرجة واحدة وشواء اللحم الى أن يصبح جاهزا.

عادة تتمزق الفئانق أثناء شوائها. لتجنب ذلك قومي بإحداث بعض الثقوب فيها بواسطة شوكة.

يعطي اللحم الطازج نتائج شواء أفضل من اللحم المتلج أو المذوب.

لا تضيي الملح على اللحم الى بعد شوائه. ذلك يبقي اللحم مليئا بالمرق.

ان هذه الشواية الصحية ليست ملائمة لشواء الأطعمة المغطاة بفتات الخبز.

لأفضل النتائج، تأكدي أن تكون قطع اللحم المراد شوائها غير سميكة (حوالي ١.٥ سم تقريبا).

يمكنك استعمال الشواية الصحية بثلاثة أوضاع:

1 وضع شواء الحفلات:

في هذا الوضع توفر الشواية الصحية سطح شواء كبير لتحضير كافة أصناف الوجبات الخفيفة مثل الشليك والساتيه والخضروات والفواكه، الخ.

◀ يكون فقط الطبق السفلي ملامس للمأكولات.

2 وضع شواء البانيني

هذا الوضع ملائم خصيصا للشواء السريع على درجة حرارة عالية (شرائح اللحم والهامبرجر، الخ.) ولتحضير سندويشات البانيني المحمص.

◀ كلا الطبقين يجب أن يكونا ملامسان للمأكولات.

3 وضع شواء طبق الجراتان

هذا هو الوضع المثالي للشواء وطهي طبق الجراتان في آن واحد. هذا الوضع أيضا ملائم لتحضير كافة أصناف الخبز المحمص المفرد مثلا مع الطماطم والقلقل و/أو حلقات البصل المغطاة بالجبنة.

◀ يجب أن لا يلامس الط مفتاح التحكم بالطبقي العلوي للمأكولات.

لا تدع الجهاز يعمل ابدا دون مراقبة.

1 ضعي الأطباق داخل الجهاز (سوف تسمعين صوت كليك).

2 قومي بتزييت أطباق التحميص بقليل من الزبدة أو الزيت.

3 أدخلي المقبس في قابس الحائط.

4 أديري مفتاح التحكم بدرجة الحرارة الى درجة الحرارة الملائمة للمحتويات المراد شوائها. انظري الى فقرة فالأوقات المتطلبة للشواء في هذا الفصل.

سوف يضيء المؤشر الضوئي للحرارة.

5 ضعي الشواية في الوضع المرغوب به عندما ينطفئ المؤشر الضوئي للحرارة.

انتبهي: ان أطباق الشواء ساخنة جدا!

◀ وضع شواء الحفلات: اسحبي الطبق العلوي الى أعلى مستوى (1) ثم ضعي الشواية في وضع الشواء المفتوح (2).

◀ وضع شواء البانيني: افتحي الشواية نصف فتحة.

◀ وضع شواء طبق الجراتان: افتحي الشواية نصف فتحة.

6 ضعي صينية تجميع الدهن تحت فتحة التسريب لتجميع الدهن أو العصير.

◀ ملاحظة: يجب وضع صينيتاين لتجميع الدهن عندما يكون الجهاز في وضع شواء الحفلات، واحدة تحت كل طبق شواء.

7 ضعي المحتويات على طبق الشواء أو أطباق الشواء.

– لأفضل النتائج، يجب وضع المحتويات في وسط الطبق أو الأطباق.

– أثناء عملية الشواء، يضيء وينطفئ المؤشر الضوئي من وقت لآخر كإشارة بأن العناصر الحرارية يتم تشغيلها وإيقافها عن العمل للحفاظ على درجة الحرارة الصحيحة.

عملينا العزيز، تهانينا على شرائك شواية فيليبس الصحية الجديدة. ان شوايتك الجديدة بثلاثة أوضاع للشواء تخولك تحضير كافة أصناف المأكولات الشهية بما فيها. ان عملية الشواء بواسطة هذا الجهاز آمنة وسهلة ويفضل صينية تجميع الدهن أصبحت الآن صحية أكثر!

وصف عام

- A. مؤشر ضوئي للحرارة
- B. فتحة التسريب
- C. أطباق شواء قابلة للانفصال
- D. مقابض عازلة للحرارة
- E. مفتاح التحكم بدرجة الحرارة
- F. ملقط تثبيت طبق الشواء
- G. صينية تجميع الدهن (قطعيتين)
- H. صنارات لتخزين السلك الكهربائي
- I. صنارة لتخزين صينية تجميع الدهن

مهم جدا

اقرأ أي هذه الارشادات للاستعمال جيدا قبل استخدام الجهاز واحتفظي بها كمرجع لك في المستقبل.

- تأكدتي بأن التيار المؤشر اليه عند قاع الجهاز يتوافق مع التيار المباشر المحلي قبل توصيل الجهاز.
- انا تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله بأخر من فيليبس أو مركز خدمات مؤهل من فيليبس أو أشخاص مؤهلين و ذلك لتجنب مواقف خطيرة.
- أوصلي الجهاز فقط الى قابس حائط مؤرّض.
- لا تدعي السلك الكهربائي يتدلى من حافة الطاولة أو السطح الموجود عليه الجهاز وأبعدي السلك عن الأسطح الساخنة للجهاز.
- ضعي الجهاز على سطح ثابت ومسطح ومستقيم حيث يكون هناك مساحة كافية حوله.
- قومي دوما بتسخين مسبق للأطباق قبل وضع الطعام بينها.
- تجنبي لمس القطع المعدنية لجهاز كونها تصبح ساخنة جدا أثناء عملية الشواء.
- حافظي على الجهاز بعيدا عن متناول الأطفال.
- لا تدعي الجهاز يعمل دون مراقبة.
- انتبهي من الدهن المتطاير أثناء شواء اللحم المدهن أو النقانق.
- قومي دوما بفصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال.
- قومي دوما بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
- دعي الجهاز يبرد كليا قبل ازالة الأطباق أو تنظيف الجهاز أو تخزينه.
- لا تغمري الجهاز أو السلك الكهربائي داخل الماء أو أي سائل آخر.
- لا تلمسي الأطباق أبدا بواسطة أدوات حادة أو كاشطة حيث أن ذلك سيتلف السطح المانع للالتصاق.
- احرصي على اعادة تركيب الأطباق بطريقة صحيحة بعد اخراجها.

قبل الاستخدام الأول

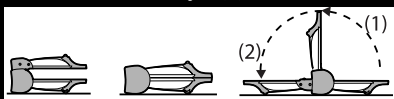
١ انزعي أية ملصقات وامسحي هيكل الجهاز بواسطة قطعة قماش مبللة.

٢ قومي بتنظيف الجهاز والأطباق جيدا (انظري الى فقرة فالتنظيف).

قومي بفك واخراج السلك الكهربائي بالكامل من صنارات التخزين في أسفل الجهاز.

يمكن أن يصدر الجهاز بعض الدخان عند استخدامه لأول مرة. هذا شيء طبيعي.

نوع ماده غذایی	وضعیت کباب پزی: کباب مهمانی (۱)، کباب گراتین کباب پانینی	زمانهای کباب کردن (دقیقه)	میزان درجه حرارت
استیک ماهی آزاد یا ماهی تن	●	۷-۵	۵-۴
گامباس	● ●	۴-۳	۵-۴
ماهی (تکه های کوچک)	●	۶-۴	۴
فیله بوقلمون/ مرغ	●	۸-۶	۵-۴
سوسیس	●	۱۰-۸	۵-۴
همبرگر (یخ زده، از قبل پخته شده)	●	۸-۶	۵-۴
گوشت گوسفند لقمه ای	●	۶-۴	۵-۴
گوشتی که کباب کردن آن به زمان کمی نیاز دارد (مثال، استیک/ فیله گوساله)	● ●	بر اساس ضخامت گوشت یا سلیقه شخصی	۵
تکه های گوشت	●	۵-۴	۵
سبزیجات/ میوه	●	۵-۴	۵
سبزیجات/ میوه پوشیده شده با پنیر	●	۵-۴	۵
تکه های آناناس	● ●	۴-۳	۵-۴
کباب مخلوط (تکه های کوچک)	●	۱۰-۸	۵
تست برشی	●	۶-۵	۵
شیشلیک/ ساتای	● ●	۱۰-۸	۵
ساندویچ پانینی/ توست شده	●	۴-۳	۵-۴
گرم نگاه داشتن	●		۳-۲
آب کردن یخ غذا	●		۴-۳



این کباب پز برای کباب کردن غذای دارای نان مناسب نمی باشد.

۵ بیرون دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

محیط زیست

دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۲۲).

ذخیره کردن

سیم را دور قلابهای انتهایی دستگاه ببیچانید (شکل ۲).
 سبئی های روغن را می توان روی یکدیگر قرار داد و به قلاب ذخیره در انتهایی دستگاه وصل کرد (شکل ۲۳).
 دستگاه را می توان بصورت عمودی یا افقی نگهداری کرد (شکل ۹).

ضمانت و سرویس

در صورتی که به اطلاعات نیاز داشته یا با مشکلی مواجه شدید لطفاً از سایت اینترنتی ما به نشانی www.philips.com بازدید کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری در کشور خود تماس بگیرید (شما این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد). چنانچه در کشور شما مرکز خدمات مشتریان وجود ندارد، به فروشنده لوازم فیلیپس مراجعه نموده یا با بخش لوازم خانگی فیلیپس و حمایت شخصی وی بی تماس بگیرید.

۱۵ مواد غذایی را خارج کنید.

از يك كاردك چوبی یا پلاستیکی برای برداشن غذا از روی دستگاه استفاده کنید. از لوازم فلزی، تیز و خشن آشپزخانه استفاده نکنید.

برای كسب بهترین نتیجه، قبل از كباب كردن بخش بعدی غذا، روغن اضافی را با يك تکه كاغذ آشپزخانه از روی صفحات پاك کنید.

برای ادامه كباب كردن، هنگامی كه چراغ درجه حرارت خاموش می شود، دسته بعدی غذا را روی سینی (یا سینی های) كباب پزی قرار دهید.

زمانهای لازم برای كباب كردن

در جدول انتهای دستورالعملهای استفاده، برخی از غذاهایی كه می توانید با این كباب پز بهداشتی طبخ كنید را خواهید یافت. جدول نشاندهنده درجه حرارتی كه باید انتخاب شود، زمانی كه غذا باید كباب شود و وضعیت مناسب كباب پز كه باید استفاده شود، را نشان می دهد. زمان لازم برای پیش گرمایش دستگاه در زمانهای كباب كردن كه در جدول مشخص شده است، گنجانده نشده است.

زمان كباب كردن و درجه حرارت به نوع غذایی كه باید پخته شود (مثال، گوشت)، ضخامت آن و درجه حرارت، و البته سلیقه شما، بستگی دارد. به علایم روی كباب پز بهداشتی هم مراجعه کنید.

در حین عمل كباب كردن چراغ درجه حرارت گاه گاهی روشن و خاموش می شود. این بدین معنی است كه كباب پز در حال تنظیم درجه حرارت در وضعیت پیش تنظیم است. هنگامی كه این كار اتفاق می افتد می توانید براحتي به كباب كردن ادامه دهید.

نكات

- شما همچنین می توانید از كباب پز بصورت سینی داغی كه با ترموستات كنترل می شود استفاده کرده تا غذا را در درجه حرارت مورد نیاز نگاه دارید. دستگاه را در وضعیت كباب مهمانی قرار دهید، كنترل درجه حرارت را در وضعیت ۲ یا ۳ قرار دهید و سینی های كباب پز را با كاغذ آلومینیومی بپوشانید بطوری كه سطح براق آن رو به بالا باشد (شكل ۱۷).
- اگر می خواهید یخ غذا را آب كنید، دستگاه را در وضعیت كباب گرانین قرار دهید و مواد غذایی را در كاغذ آلومینیومی بپچانده و كنترل درجه حرارت را در وضعیت ۳ یا ۴ قرار دهید. زمان آب كردن یخ به وزن ماده غذایی بستگی دارد (شكل ۱۸).
- هنگامی كه ساتای، جوجه، گوشت خوك یا گوشت گوساله درست می كنید، ابتدا گوشت را در دجه حرارت بالا تفت دهید (وضعیت ۵). در صورت لزوم، می توانید كنترل درجه حرارت را روی يك وضعیت پائینتر قرار داده و غذا را تا زمانی كه پخته شود كباب كنید.
- سوسیس ها پس از پخته شدن حجیم می شوند. برای جلوگیری از این عمل، چند سوراخ با چنگال در آنان بوجود آورید.
- نتیجه كباب كردن گوشت تازه مطلوب تر از كباب كردن گوشت یخ زده یا گوشتی كه یخ آن آب شده است می باشد.
- تا گوشت كباب نشده است روی آن نمك نپاشید. این كار باعث می شود تا گوشت آبدار تر شود.
- این كباب پز برای كباب كردن غذای دارای نان مناسب نمی باشد.
- برای كسب بهترین نتیجه، مطمئن شوید كه تکه های گوشتی كه آماده می كنید بیش از حد ضخیم نمی باشند (حداكثر ۱/۵ سانتی متر).

تمیز كردن

هرگز از مواد تمیز كننده و مواد ساینده استفاده نكنید چون این كار باعث آسیب رساندن به روکش نجسپ سینی ها خواهد شد.

هیچگاه دستگاه را در آب فرو نبرید.

۱ دوشاخه دستگاه را از پریز خارج كنید و اجازه دهید تا دستگاه خنك شود.

۲ صفحات كباب پز را بر دارید (شكل ۱۹).

قبل از درآوردن سینی جهت تمیز كردن، همیشه روغن اضافه سینی را با استفاده از يك دستمال آشپزخانه پاك كنید. سینی ها را می توانید با فشار دادن گیره های تثبیت در روی دستگاه برداشته و سپس سینی ها را از دستگاه خارج كنید.

۳ سینی های كباب و سینی های روغن را با يك پارچه نرم یا اسفنج در آب داغ و با مقداری مایع ظرف شویی تمیز کرده یا آن را در ماشین ظرفشویی قرار دهید (شكل ۲۰).

مواد باقیمانده را می توان با خیساندن سینی های كباب در آب داغ و با استفاده از مقداری مایع ظرف شویی بمدت پنج دقیقه پاك نمود. این كار باعث نرم شدن هر نوع غذا پخته شده یا روغن میشود.

۴ سینی های روغن را خشك کرده و آنان را دوباره سوار كنید. (شكل ۲۱).

- دستگاه را در وضعیت كباب مهمانی قرار دهید (شكل ۲).

- لبه عقب سینی های كباب پز را روی دستگاه قرار دهید (۱) و سینی ها را روی دستگاه پایین بیاورید و آنان را زیر گیره تثبیت فشار

دهید (۲).

در این وضعیت کباب پز بهداشتی فضای کباب پزی وسیعی برای تهیه انواع اسنک مانند شیشلیک، استای، انواع سبزیجات، میوه و غیره را در اختیار قرار می دهد.

◀ فقط سینی پایین در تماس با غذا قرار می گیرد.

● وضعیت کباب پزی پائینی (شکل ۴).

این وضعیت خصوصاً برای سریع پختن کباب در درجه حرارت بالا (استیک، همبرگر و غیره) و برای پختن ساندویچهای توست یا پائینی مناسب می باشد.

◀ هر دو سینی کباب پز در تماس با غذا قرار خواهند گرفت.

● وضعیت کباب گراتین (شکل ۵).

این وضعیت برای کباب پزی و طبخ گراتین در يك زمان ایده آل می باشد. وضعیت کباب گراتین برای آماده کردن انواع تست زیازس مانند تخم مرغ، گوجه، فلفل و یا حلقه های پیاز پنبیری مناسب می باشد.

◀ سینی بالای کباب پز نباید در تماس با مواد غذایی قرار گیرد.

مرکز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.

۱ صفحات را درون دستگاه قرار دهید ("کلیک") (شکل ۷).

۲ صفحات کباب کردن را اندکی با کره یا روغن چرب کنید.

۳ دوشاخه را در پریز بزنید.

۴ کنترل درجه حرارت را بچرخانید تا آن را در درجه حرارت مناسب با موادی که باید پخته شوند قرار دهید. به بخش "زمانهای کباب کردن" در این فصل مراجعه کنید.

چراغ درجه حرارت روشن می شود.

۵ هنگامی که چراغ درجه حرارت خاموش می شود، کباب پز را در وضعیت دلخواه قرار دهید.

مواظب باشید: سینی کباب کردن داغ است!

● وضعیت کباب پزی مهمانی: سینی کباب پز بالا را در بالاترین وضعیت قرار دهید (۱) و سپس کباب پز را در وضعیت باز (۲) قرار دهید (شکل ۸).

● وضعیت کباب پزی پائینی: کباب پز را تا نیمه باز کنید (شکل ۹).

● وضعیت کباب گراتین: کباب پز را تا نیمه باز کنید.

● سینی روغن را زیر درجه تخلیه قرار دهید تا چربی یا آب جمع شده را جمع آوری کنید (شکل ۱۰).

● توجه: هنگامی که دستگاه در وضعیت کباب پزی مهمانی قرار دارد، هر دو سینی روغن را باید در دستگاه قرار دهید، بطوری که هر کدام در زیر يك سینی کباب پزی قرار گیرد (شکل ۱۱).

۷ مواد را روی سینی یا صفحات کباب پزی قرار دهید.

- برای بدست آوردن بهترین نتیجه مواد باید در مرکز سینی قرار داده شوند.

- در حین عمل کباب کردن، چراغ درجه حرارت گاه گاهی روشن و خاموش می شود که معنی آن این است که المنت حرارتی برای حفظ درجه حرارت صحیح روشن و خاموش می شود.

● وضعیت کباب پزی مهمانی: مواد غذایی را در بالای سطح کباب پزی قرار دهید

با استفاده از کاردک چوبی یا پلاستیکی مواد غذایی را گاه گاهی بچرخانید (شکل ۱۲).

● وضعیت کباب پزی پائینی: مواد غذایی را در وسط سینی پایین کباب پز قرار دهید (شکل ۱۳).

● وضعیت کباب گراتین: مواد غذایی را در وسط سینی پایین کباب پز قرار دهید (شکل ۱۴).

۸ دستگاه را ببندید (فقط در وضعیت کباب گراتین و پائینی) (شکل ۱۵).

● وضعیت کباب پائینی: سینی بالا را با دقت روی مواد غذایی پایین بیاورید. اکنون سینی بالا روی مواد غذایی قرار گرفته است. و باعث می شود که در دو طرف مواد غذایی بطور یکسان کباب شوند.

● وضعیت کباب گراتین: سینی کباب پز بالا را تا بالاترین وضعیت بالا بکشید (۱) و سپس آن را در وضعیت افقی (۲) قرار دهید. سینی

کباب پز بالا نباید در تماس با مواد غذایی قرار گیرد (شکل ۱۶).

۹ هنگامی که زمان پختن کباب سپری شد دستگاه را باز کنید (فقط برای وضعیت کباب پائینی و گراتین).

زمان کباب کردن به نوع مواد، ضخامت آنان و سلیقه شخصی بستگی دارد. به جدول زمانهای توصیه شده پختن کباب مراجعه کنید.

مشتري گرامی، بخاطر خرید کباب پز بهداشتی جدید فیلیپس به شما تبریک می گوئیم. کباب پز جدید شما دارای سه حالت کباب پزی بوده که به شما اجازه می دهد تا انواع غذاهای خوشمزه را تهیه کنید. کباب کردن با این دستگاه بخاطر سینی روغن جدید آن امن و آسان و حتی بهداشتی تر است!

شرح کلی

- A** چراغ درجه حرارت
- B** دریچه تخلیه
- C** صفحات کباب پزی قابل جدا شدن
- D** دستگیره های خنک
- E** کنترل درجه حرارت
- F** گیره ثابت کردن سینی کباب پزی
- G** سینی روغن (۲ تکه)
- H** قلابهای نگهداری سیم
- I** قلاب نگهداری سینی های روغن

مهم

دستورالعملهای زیر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت خوانده و آنها را در محلی برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را مرکز سرویس تایید شده توسط شرکت فیلیپس یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خط، تعویض نمایند.
- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- اجازه ندهید که سیم برق از لبه میز یا میز کار که دستگاه روی آن قرار دارد آویزان باشد و سیم برق را از سطوح داغ دستگاه دور نگاه دارید.
- دستگاه را روی یک سطح صاف و استوار که دارای فضای آزاد کافی در اطراف آن باشد، قرار دهید.
- همیشه سینی ها را قبل از قرار دادن غذا میان آنها از قبل گرم کنید.
- از لمس کردن قطعات فلزی در بالای توستر خود داری کنید چون در حین کباب کردن بسیار داغ می شوند.
- دستگاه را از دسترس کودکان دور نگاه دارید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.
- هنگام بریان کردن گوشت یا سوسیسها چرب مراقب پاشش چربی باشید.
- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.
- همیشه دستگاه را بعد از استفاده تمیز کنید.
- قبل از در آوردن سینی ها، تمیز کردن دستگاه یا قرار دادن آن در محلی، اجازه دهید تا دستگاه کاملاً سرد شود.
- دستگاه یا سیم برق آن را در آب یا هر گونه مایع دیگر قرار ندهید.
- هیچ گاه به صفحات با چیزهای خشن و یا نیز دست نزنید چون این کار سبب خراب شدن سطوح نجسب خواهد شد.
- مطمئن شوید که صفحات را بعد از آنکه در آورده شد بدرستی در جای خود قرار می دهید.

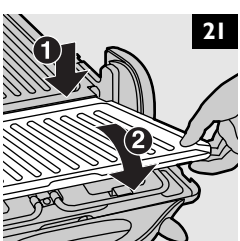
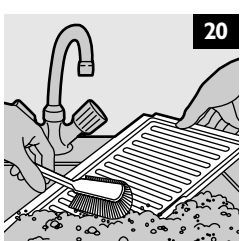
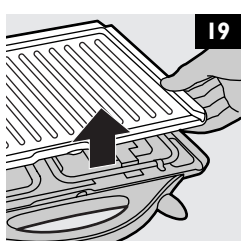
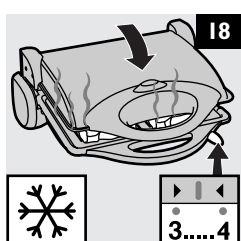
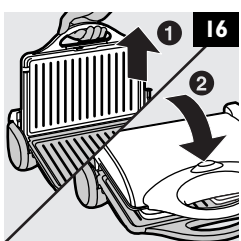
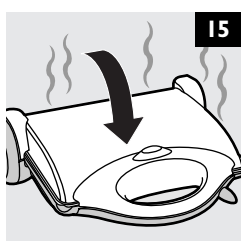
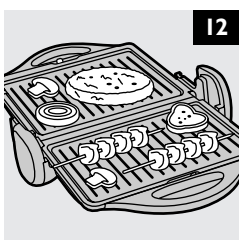
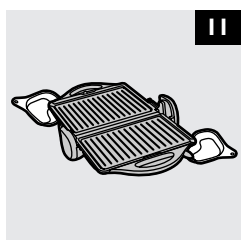
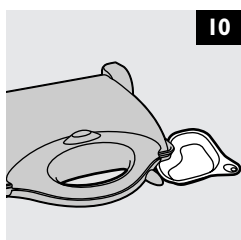
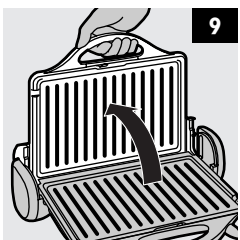
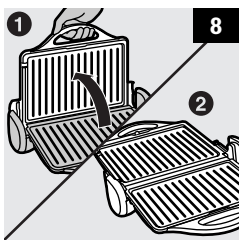
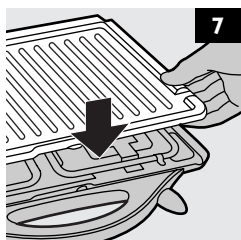
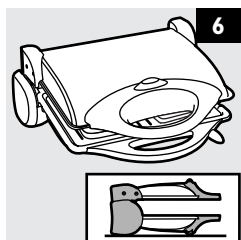
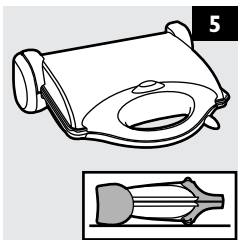
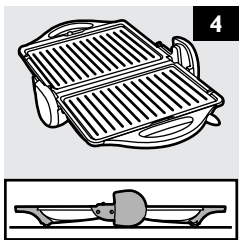
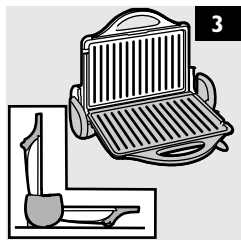
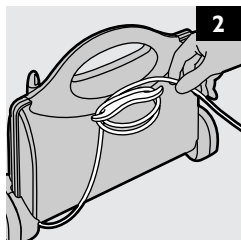
قبل از اولین استفاده

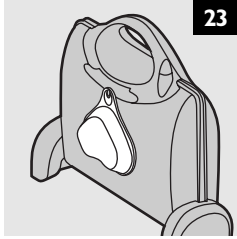
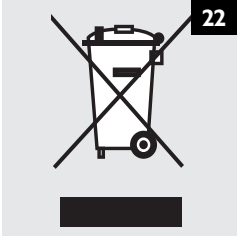
- ۱** هر گونه برجسب را جدا کرده و بدنه دستگاه را با یک پارچه نمدار پاک کنید.
- ۲** دستگاه و سینی ها را کاملاً تمیز کنید (به بخش "تمیز کردن" مراجعه کنید).
- سیم را از قلابهای انتهایی دستگاه کاملاً باز کنید (شکل ۲).
- هنگامی که از اطو برای اولین بار استفاده می کنید ممکن است کمی دود از آن بلند شود. این مسئله طبیعی است.

استفاده از دستگاه

می توانید از کباب پز بهداشتی در سه حالت استفاده کنید:

- وضعیت کباب پزی مهمانی (شکل ۳).







www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 97783