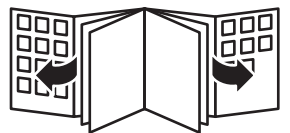


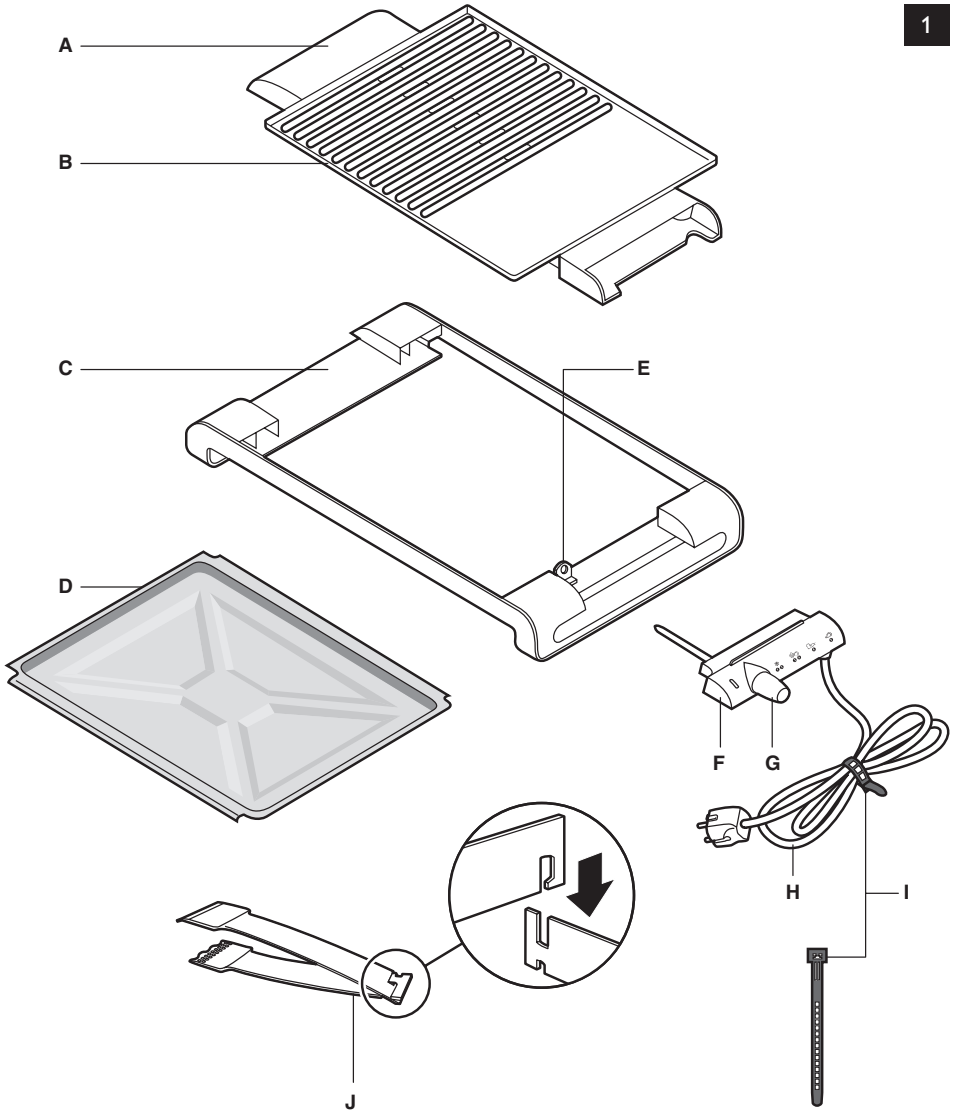
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD4419



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	10
ČEŠTINA	15
EESTI	19
HRVATSKI	23
MAGYAR	27
ҚАЗАҚША	31
LIETUVIŠKAI	36
LATVIEŠU	40
POLSKI	44
ROMÂNĂ	49
РУССКИЙ	54
SLOVENSKY	59
SLOVENŠČINA	63
SRPSKI	67
УКРАЇНСЬКА	72

Introduction

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

Your new grill with drip tray allows you to prepare all kinds of tasty food almost smoke-free. Grilling with this appliance is easy because of the large grilling surface.

General description (Fig. 1)

- A** Cool-touch handgrips
- B** Dishwasher-safe grilling plate
- C** Base
- D** Drip tray
- E** Thermostat unit socket
- F** Thermostat unit
- G** Temperature control with on/off position and heating-up light
- H** Mains cord
- I** Cord strap
- J** Two-in-one spatula and tongs

Also included: Recipe booklet

Important

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

Danger

- Do not immerse the thermostat unit with mains cord in water or any other liquid.

Warning

- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance operate unattended.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Never leave the spatula/tongs on the grilling plate when it is hot.

Caution

- Always insert the thermostat unit into the appliance before you put the plug in the wall socket.
- Only use the thermostat unit supplied.
- Make sure that the inside of the thermostat unit socket is completely dry before you insert the thermostat unit.
- Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- Make sure the drip tray is always in place during grilling.
- Make sure the drip tray is filled with water at least up to the MIN level before you start using the appliance.

- Always preheat the plate before you put any food on it.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance operates.
- Be careful of spattering fat when you grill fatty meat or sausages.
- Always unplug the appliance after use.
- Always switch off the appliance after use and remove the mains plug from the wall socket before you remove the thermostat unit from the thermostat unit socket.
- Always clean the appliance after use.
- Let the appliance cool down completely before you remove the plate, clean the appliance or put it away.
- Never touch the plate with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick coating.
- Make sure you reassemble the plate properly after you have removed it.
- This appliance is only intended for indoor use. Do not use it outdoors.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

- 1** Remove any stickers and wipe the body of the appliance with a damp cloth.
- 2** Clean the appliance and the plate thoroughly (see chapter 'Cleaning').

Using the appliance

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

- 1** Slide the drip tray into the base (Fig. 2).

Note: The drip tray can only be slid into the base in one way.

- 2** Fill the drip tray up to the minimum water level indication (MIN) (Fig. 3).

- The water in the drip tray helps to prevent food particles from getting burnt.
- To make cleaning easier, you can line the drip tray with aluminium foil before you fill it with water.
- When you line the drip tray, make sure the foil does not hang over the sides of the tray, as this prevents proper air circulation.

- 3** Place the grilling plate into the slots in the base (Fig. 4).

Note: The grilling plate only fits in the base in one way.

- 4** Insert the thermostat unit into the thermostat unit socket in the side of the appliance. (Fig. 5)

- 5** Turn the temperature control to the position appropriate for the ingredients to be grilled (see section 'Grilling times' in this chapter).

▶ The heating-up light goes on.

- 6** Use the spatula/tongs provided to place the ingredients on the grilling plate when the heating-up light goes out.

Be careful: the grilling plate is hot!

Note: Use the spatula with the serrated end for the ribbed section of the plate and use the spatula with the straight end for the flat section of the plate .

- ▶ During the grilling process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.

7 Turn the food from time to time with the spatula/tongs provided.

8 When the food is done, remove it from the grilling plate.

Use the spatula/tongs provided to remove the food. Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

9 For optimal results, remove excess oil from the grilling plate with a piece of kitchen paper. Loosen any caked food or grease carefully with the spatulas provided and remove it from the plate before you grill the next batch of food.

10 To continue grilling, place the next batch of food on the grilling plate when the heating-up light goes out.

Grilling times

In the table at the end of this booklet you find some types of food you can cook on this table grill. The table shows which temperature to select and how long the food has to be grilled. The time required to heat up the appliance has not been included in the grilling times indicated in the table. The grilling time and temperature depend on the type of food that you prepare (e.g. meat), its thickness and its temperature and also on your own taste. You can also refer to the indications on the thermostat unit.

Tips

- The ribbed section of the grilling plate is ideal for preparing meat and poultry (Fig. 6).
- The flat section of the grilling plate is ideal for preparing fish, eggs, ham, mushrooms, tomatoes, onions, etc. It is also handy for keeping food hot (Fig. 7).
- You can also use the table grill as a thermostatically controlled hotplate that automatically keeps your dishes at the required temperature. Cover the ribbed section of the plate with aluminium foil with the shiny side facing upwards. Then set the temperature control to position 2 or 3.
- Tender pieces of meat are best suited for grilling.
- Pieces of meat such as steaks or spare rib chops become more tender if marinated overnight.
- Turn the food from time to time with the spatula/tongs provided to ensure that it remains juicy inside and does not dry out. Do not use any metal tools like forks or grill tongs as they damage the non-stick coating of the grilling plate.
- Do not turn the grilled food too frequently. When the items are brown on both sides, grill them at a lower temperature to ensure they do not dry out and are cooked more evenly.
- If you want to defrost frozen food, wrap the frozen food in aluminium foil and set the temperature control to position 3 or 4. Turn the food from time to time. The defrosting time depends on the weight of the food.
- When you prepare 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.
- When you make satay or kebab, soak bamboo or wooden skewers in water to prevent them from getting scorched during grilling. Do not use metal skewers.
- Sausages tend to burst when they are being grilled. 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 helps to keep the meat juicy. For the best result, make sure the pieces of meat you prepare are not too thick (approx. 1.5cm).

This table grill is not suitable for grilling breadcrumbed food.

Cleaning

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

- 1 Set the temperature control to the 'OFF' position.
- 2 Unplug the appliance and let it cool down.
- 3 Pull the thermostat unit out of the appliance (Fig. 8).
- 4 Wipe the thermostat unit with a damp cloth.

Do not immerse the thermostat unit with mains cord in water or any other liquid.

- 5 Remove excess oil from the grilling plate with a piece of kitchen paper before you remove the grilling plate for cleaning.
- 6 Lift the grilling plate from the base by its handgrips (Fig. 9).

Note: If the thermostat unit is still inserted into the appliance, you cannot remove the grilling plate.

- 7 Soak the grilling plate in hot water with some washing-up liquid for five minutes or drizzle some lemon juice onto the grilling plate. This loosens any caked food or grease.
- 8 Slide the drip tray out of the base (Fig. 10).

Note: The drip tray can only be slid out of the base in one way.

- 9 Clean the base and the drip tray with a damp cloth.
- 10 Clean the grilling plate and spatula/tongs with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 11 Dry the grilling plate, drip tray and spatula/tongs.

The inside of the thermostat unit socket must be completely dry before you reinsert the thermostat unit into it. To dry the socket, wipe the inside with a dry cloth. If necessary, shake out excess water first.

- 12 Reassemble the appliance.

Storage

- 1 Leave the thermostat unit in the grill. Wind the cord and fix it with the cord strap (Fig. 11).
- 2 Store the grill in upright position on a dry and level surface (Fig. 12).

Note: Make sure that the stoppers are at the bottom, so that the drip tray cannot fall out of the appliance.

Environment

- Do not throw away the appliance 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 help to preserve the environment (Fig. 13).

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Food table (Fig. 14)

Увод

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на www.philips.com/welcome. Вашият нов грил с тава за отцеждане ви позволява да пригответе почти без дим всички видове вкусна храна. Печенето с този уред е лесно поради голямата му плоча за печене.

Общо описание (фиг. 1)

- A** Хладни дръжки
 - B** Плоча за печене, подходяща за миене в съдомиялна машина
 - C** Основа
 - D** Тава за отцеждане
 - E** Гнездо на блока на термостата
 - F** Блок на термостата
 - G** Регулатор на температурата с положение за вкл./изкл. и светлинен индикатор за нагряване
 - H** Захранващ кабел
 - I** Лента за кабела
 - J** Лопатка и щипка “две в едно”
- Също включена: Книжка с рецепти

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и го запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- Не потапяйте блока на термостата със захранващия кабел във вода или каквато и да е друга течност.

Предупреждение

- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, посочено на дъното на уреда, отговаря на това на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, мрежовият кабелът или самият уред са повредени.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Включвайте уреда само в заземен мрежов контакт.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности
- Не оставяйте захранващия шнур да виси през ръба на масата или стойката, на която е поставен уредът.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с намалени физически усещания или умствени недъзи или без опит и познания, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.
- За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към външен таймерен ключ.
- Не оставяйте лопатката-щипка на плочата за печене, когато последната е гореща.

Внимание

- Винаги поставяйте блока на термостата в уреда, преди да включите щепсела в контакта.
- Използвайте само доставения блок на термостата.
- Преди да поставите блока на термостата, се уверете, че гнездото на блока на термостата е напълно сухо.

- Слагайте уреда върху равна, стабилна повърхност с достатъчно свободно пространство около него.
- Внимавайте по време на печене тавата за отцеждане да е поставена на мястото си.
- Проверете дали тавата за отцеждане е напълнена с вода поне до означението MIN, преди да започнете работа с уреда.
- Винаги загрявайте предварително плочата, преди да поставяте храна върху нея.
- Достъпните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.
- Внимавайте за пръски от мазнина, когато печете тлъсто месо или колбаси.
- Винаги изключвайте уреда от захранващата мрежа след употреба.
- Винаги изключвайте уреда след употреба и изваждайте щепсела от контакта, преди да извадите блока на термостата от гнездото му.
- Винаги почиствайте уреда след употреба.
- Оставете уреда да изстине напълно, преди да свалите плочата, да почиствате уреда или да го прибирате.
- Никога не докосвайте плочата с остри или абразивни предмети, тъй като това ще повреди незалепащото покритие.
- Когато сте свалили плочата, проверете дали е монтирана отново добре.
- Този уред е предназначен само за употреба на закрито. Не го използвайте на открито.

Електромагнитни излъчвания (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съобразно напътствията в Ръководството, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

Преди първата употреба

- 1** Махнете всички лепенки и избършете корпуса на уреда с влажна кърпа.
- 2** Почистете обстойно уреда и плочата (вж. раздел “Почистване”).

Използване на уреда

Забележка: Когато използвате уреда за пръв път, от него може да се вдигне малко дим. Това е нормално.

- 1** Плъзнете тавата за отцеждане в основата (фиг. 2).

Забележка: Тавата за отцеждане може да се постави в основата само по един начин.

- 2** Напълнете тавата за отцеждане до означението за минимално ниво (MIN) (фиг. 3).
 - Водата в тавата за отцеждане предпазва частиците храна от прегаряне.
 - За да улесните почистването, може да поставите в тавата за отцеждане алуминиево фолио, преди да я напълните с вода.
 - Когато поставите фолио в тавата за отцеждане, внимавайте фолиото да не провисва от страни на тавата, тъй като това пречи на правилната циркулация на въздуха.

- 3** Сложете плочата за печене в прорезите в основата (фиг. 4).

Забележка: Плочата за печене може да се постави в основата само по един начин.

- 4** Вкарайте блока на термостата в гнездото му от страни на уреда. (фиг. 5)
- 5** Завъртете регулатора на температурата на положение, съответстващо на съставките, които ще се пекат (вж. раздела “Времена на печене” в тази глава).
 - ▶ Светва индикаторът за нагриване.
- 6** Използвайте приложената лопатка-щипка, за да сложите продуктите върху плочата за печене, когато изгасне индикаторът за нагриване.

Внимавайте - плочата за печене е гореща!

Забележка: Използвайте лопатката с наъбения край за оребрената част на плочата и тази с правия край - за плоската част на плочата .

- ▶ По време на печенето индикаторът за нагряване светва и угасва от време на време. Това показва, че нагревателният елемент се включва и изключва за поддържане на необходимата температура.

7 Обръщайте храната от време на време с приложената лопатка - щипка.

8 Когато храната е готова, махнете я от плочата за печене.

Използвайте приложената лопатка - щипка, за да вадите храната от уреда. Не използвайте метални, остри или абразивни кухненски прибори.

9 За най-добри резултати отстранете излишната мазнина от плочата с парче кухненска хартия. Омекотете внимателно залепналите остатъци от храна или мазнина с приложените лопатки и ги отстранете от плочата, преди да сложите за печене следващата порция продукти.

10 За да продължите печенето, сложете следващата порция продукти върху плочата за печене, когато индикаторът за нагряване изгасне.

Времена за печене

В таблицата в края на тази книжка ще намерите някои видове храни, които можете да пригответе с този настолен грил. В таблицата е показано каква температура да избирате и колко време трябва да се пече храната. Времето, необходимо за предварително загряване на уреда, не е включено във времената на печене, показани в таблицата. Времето и температурата за печене зависят от типа на храната, която приготвяте (напр. месо), нейната дебелина и температура, а също и от вашия вкус. Можете също да погледнете указанията на блока на термостата.

Полезни съвети

- Оребрената част на плочата за печене е идеална за приготвяне на месо и птици (фиг. 6).
- Плоската част на плочата за печене е идеална за приготвяне на риба, яйца, шунка, гъби, домати, лук и др. Тя е много удобна и за поддържане на храната гореща (фиг. 7).
- Можете да използвате настолния грил и като нагревателна плоча с термостат, която автоматично поддържа ястията ви с необходимата температура. Покрийте оребрената част на плочата за печене с алуминиево фолио с блестящата страна нагоре. След това поставете регулатора на температурата на положение 2 или 3.
- Сочните парчета месо са най-подходящи за печене на грил.
- Парчета месо като стекове или ребра стават по-сочни, ако се оставят в марина от предишния ден.
- Обръщайте храната от време на време с приложената лопатка - щипка, за да е сигурно, че ще остане сочна отвътре и няма да изсъхне. Не използвайте метални предмети като вилицы или щипки, тъй като те ще повредят незалепващото покритие на плочата за печене.
- Не обръщайте храната, която печете, прекалено често. Когато парчетата станат златисти и от двете страни, ги печете на по-ниска температура, за да гарантирате, че няма да изсъхнат и ще се опекат по-равномерно.
- Ако искате да размразите замразена храна, увийте замразената храна в алуминиево фолио и нагласете температурния регулатор на положение 3 или 4. От време на време обръщайте храната. Времето на размразяване зависи от теглото на храната.
- Когато приготвяте сатай, пиле, свинско или телешко, първо запечете месото на висока температура (положение 5). При необходимост може да поставите температурния регулатор на едно положение по-ниско и да печете храната, докато стане готова.

- Когато приготвяте сатай или шишчета, накуснете шишовете от бамбук или дърво, за да не изгорят при печенето. Не използвайте метални шишове.
- Колбасите могат да се разцепят, когато ги печете. За да не допуснете това, пробийте с вилица няколко дупки по тях.
- Прясното месо дава по-добри резултати при печене от замразеното или размразеното месо. Не слагайте сол върху месото, докато не се е опекло. Така то се запазва по-сочно. За най-добър резултат гледайте парчетата месо, които приготвяте, да не са твърде дебели (прибл. 1,5 см).

Този грил за маса не е подходящ за печене на панирана храна.

Почистване

Никога не използвайте абразивни миещи препарати и материали, тъй като това поврежда незалепащото покритие на плочата.

- 1** Поставете регулатора на температурата в положение “OFF”.
- 2** Изключете уреда и го оставете да изстине.
- 3** Издърпайте блока на термостата от уреда (фиг. 8).
- 4** Избършете блока на термостата с влажна кърпа.

Не потапяйте блока на термостата със захранващия кабел във вода или каквато и да е друга течност.

- 5** Преди да извадите плочата за печене за почистване, отстранете от нея излишната мазнина с кухненска хартиена салфетка.
- 6** Повдигнете плочата за печене от основата за дръжките (фиг. 9).

Забележка: Ако блокът на термостата все още е вкаран в уреда, не можете да извадите плочата за печене.

- 7** Накиснете плочата за печене в гореща вода с малко миещ препарат за пет минути или напръскайте малко лимонов сок върху плочата за печене. Това ще размекне спечената храна или мазнина.
- 8** Извадете тавата за отцеждане от основата (фиг. 10).

Забележка: Тавата за отцеждане може да се извади от основата само по един начин.

- 9** Почиствайте основата и тавата за отцеждане с мокра кърпа.
- 10** Измийте плочата за печене и лопатката - щипка с мека кърпа или гъба в гореща вода с малко течен миещ препарат или в съдомиялна машина.
- 11** Подсушете плочата за печене, тавата за отцеждане и лопатката - щипка.

Вътрешността на гнездото на блока на термостата трябва да е напълно сухо, преди да може в него да се постави блокът на термостата. За да подсушите гнездото, го избършете отвътре със суха кърпа. Ако е необходимо, първо изтръскайте водата от него.

- 12** Сглобете отново уреда.

Съхранение

- 1** Оставете блока на термостата в уреда. Навийте захранващия шнур и го закрепете с лентата (фиг. 11).
- 2** Съхранявайте грила в изправено положение на сухо и равно място (фиг. 12).

14 БЪЛГАРСКИ

Забележка: Проверете дали запушалките са си на гъното, така че тавата за отцеждане да не може да изпадне от уреда.

Опазване на околната среда

- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 13).

Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна (телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

Таблица на храните (фиг. 14)

Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.
Váš nový gril s táckem na odkapávání vám umožňuje připravit téměř bez kouře nejrozličnější druhy chutných jídel. Grilování s tímto přístrojem je díky velkému grilovacímu povrchu snadné.

Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Rukojeti chladné na dotek
- B** Grilovací desku lze mýt v myčce
- C** Základna
- D** Tácek na odkapávání
- E** Zástrčka jednotky termostatu
- F** Jednotka termostatu
- G** Regulátor teploty s pozicí on/off a kontrolkou ohřevu
- H** Síťový kabel
- I** Páska na kabel
- J** Obrabečka dva v jednom a kleště

Součástí také: kniha receptů

Důležité

Před použitím přístroje si důkladně přečtete tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Jednotku termostatu ani síťovou šňůru neponořujte do vody či jiné kapaliny.

Výstraha

- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spodní části přístroje odpovídá napětí sítě. Teprve pak připojte přístroj k napájení.
- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na síťové šňůře nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek.
- Síťový kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Nenechávejte příwodní kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými a duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem instruovány nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru.
- Abyste předešli možnému nebezpečí, nikdy nepřipojujte tento přístroj k externímu časovému spínači.
- Nikdy nenechávejte obrabečku/kleště na žhavé grilovací desce.

Upozornění

- Jednotku termostatu vložte do přístroje vždy před zapojením přístroje do síťové zásuvky.
- Používejte pouze jednotku termostatu dodávanou s přístrojem.
- Dbejte na to, aby vnitřek zástrčky jednotky termostatu byl zcela suchý, než jednotku termostatu zapojíte.
- Přístroj umístěte na rovnou a stabilní podložku a ponechte v blízkosti přístroje dostatek volného místa.

- Ujistěte se, že tácek na odkapávání je během grilování vždy na místě.
- Než začnete přístroj používat, ujistěte se, že je tácek na odkapávání naplněn vodou nejméně nad značkou MIN.
- Než na desku položíte jídlo, vždy ji předehejte.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Při grilování tučného masa nebo uzenek dávejte pozor na vystřikující tuk.
- Po použití přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Než odpojíte jednotku termostatu ze zásuvky jednotky termostatu, vždy přístroj po použití vypněte a vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Po použití přístroj vždy vyčistěte.
- Před vyjmutím topné desky, čištěním nebo uložením přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.
- Desky se nikdy nedotýkejte ostrými ani abrazivními předměty, protože by mohlo dojít k poškození jejich nepřilnavého povrchu.
- Ujistěte se, že jste desku po vyjmutí správně složili.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Nepoužívejte jej venku.

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

Před prvním použitím

- 1 Odstraňte z přístroje veškeré nálepky a tělo přístroje otřete navlčeným hadříkem.
- 2 Přístroj a desku řádně vyčistěte (viz kapitola „Čištění“).

Použití přístroje

Poznámka: Po prvním použití může přístroj mírně kouřit. To je zcela normální jev.

- 1 Zasuňte tácek na odkapávání do základny (Obr. 2).

Poznámka: Tácek na odkapávání lze do základny zasunout pouze jedním způsobem.

- 2 Tácek na odkapávání naplňte do minimální výšky hladiny vody (MIN) (Obr. 3).

- Voda v tácku na odkapávání zabraňuje připálení částech jídla.
- Než naplníte tácek na odkapávání vodou, můžete je vyložit hliníkovou fólií. Usnadníte tím čištění.
- Pokud použijete na tácek na odkapávání fólii, dbejte, aby fólie nepřesahovala přes hrany tácku, protože zabraňuje cirkulaci vzduchu.

- 3 Umístěte grilovací desku do otvorů v základně (Obr. 4).

Poznámka: Grilovací desku lze na základnu umístit pouze jedním způsobem.

- 4 Jednotku termostatu vložte do zásuvky jednotky termostatu na straně přístroje. (Obr. 5)

- 5 Regulátor teploty otočte do polohy odpovídající surovinám, které chcete grilovat (viz část „Doba grilování“ v této kapitole).

- Kontrolka ohřevu se rozsvítí.

- 6 Jakmile kontrolka ohřevu zhasne, položte potraviny určené ke grilování na grilovací desku. Použijte dodanou obrabečku/kleště.

Pozor, grilovací deska je horká!

Poznámka: Na žebrované straně desky používejte obrabečku s vroubkovaným zakončením a na hladké straně desky používejte obrabečku s rovným zakončením.

- Během grilování se kontrolka ohřevu čas od času rozsvěcuje a zhasíná, což znamená, že topné tělísko je zapnuté nebo vypnuté, a tím udržuje správnou teplotu.

7 Jídlo občas otočte pomocí dodané obracečky/kleští.

8 Když je jídlo hotové, sundejte jej z grilovací desky.

K sundání jídla z přístroje použijte dodanou obracečku/kleště. Nepoužívejte žádné kovové, ostré ani abrazivní kuchyňské náčiní.

9 Optimálních výsledků dosáhnete, odstraníte-li papírovou utěrkou zbytky oleje z grilovací desky. Pomocí dodané obracečky opatrně uvolněte a odstraňte z desky všechny připečené potraviny a tuky, než začnete dále grilovat.

10 Chcete-li pokračovat v grilování, položte další porci potravin na desku, až kontrolka ohřevu znovu zhasne.

Doba grilování

V tabulce na konci tohoto návodu najdete některé druhy pokrmů, které můžete připravit na tomto stolním grilu. Tabulka ukazuje, kterou teplotu vybrat a jak dlouho je třeba jídlo grilovat. Doba potřebná pro nahrátí přístroje není zahrnutá v době grilování naznačené v tabulce. Dobra grilování a teplota jsou závislé na typu připravovaných potravin (např. masa), jejich tloušťce a teplotě a rovněž na vaší chuti. Můžete rovněž použít údaje na jednotce termostatu.

Praktické rady

- Žebrovaná strana grilovací desky je ideální pro přípravu masa a drůbeže (Obr. 6).
- Hladká strana grilovací desky je ideální pro přípravu ryb, vajec, šunky, hub, rajčat, cibule, a dalších potravin. Je rovněž velmi praktický pro udržení teploty jídla (Obr. 7).
- Stolní gril můžete využít i jako termostaticky ovládanou teplou desku, která automaticky udržuje jídlo na požadované teplotě. Přikryjte žebrovanou stranu desky hliníkovou fólií s lesklou stranou nahoru a potom nastavte regulátor teploty do polohy 2 nebo 3.
- Měkké maso je pro grilování nejvhodnější.
- Kusy masa například steaky nebo kotlety budou křehčí, nechají-li se přes noc v marinádě.
- Jídlo občas otočte pomocí pomocí dodané obracečky/kleští, abyste se ujistili, že je uvnitř šťavnaté a nevysychá. Nepoužívejte kovové nástroje jako vidličky nebo kleště na grilování, protože by mohly poškodit nepřilnavý povrch grilovací desky.
- Grilované maso neotáčejte příliš často. Když je grilované maso hnědé na obou stranách, grilujte je při nižší teplotě, aby se nevysušilo a bylo opečeno rovnoměrně.
- Chcete-li zmražené jídlo rozmrazit, zabalte jej do hliníkové fólie a nastavte regulátor teploty do polohy 3 nebo 4. Jídlo čas od času obraťte. Čas rozmrazování závisí na hmotnosti jídla.
- Při přípravě satay, kuřecího, vepřového nebo telecího masa maso nejprve prudce opečte při vysoké teplotě (poloha 5). V případě potřeby nastavte regulátor teploty o jednu polohu níž a grilujte maso, dokud není hotové.
- Při přípravě satay nebo kebabu nechte nasáknout dřevěné nebo bambusové špejle vodou, aby při grilování neshořely. Nepoužívejte kovové jehlice.
- Klobásy mají při grilování sklon praskat. Abyste tomu předešli, propíchněte je na několika místech vidličkou.
- S čerstvým masem dosáhnete lepších výsledků než s mraženým či rozmraženým masem. Maso osolte až po grilování. To pomáhá udržet maso šťavnaté. Abyste dosáhli těch nejlepších výsledků, dbejte na to, aby připravované kousky masa nebyly příliš tlusté (asi 1,5 cm).

Tento stolní gril není vhodný pro grilování potravin obalených ve strouhance.

Čištění

Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo materiály, neboť poškozují nepřilnavý povrch desky.

1 Nastavte regulátor teploty do polohy „OFF“.

- 2 Odpojte přístroj ze sítě a nechte ho vychladnout.
- 3 Vytáhněte jednotku termostatu z přístroje (Obr. 8).
- 4 Jednotku termostatu čistěte vlhkým hadříkem.

Přístroj ani síťovou šňůru neponořujte do vody či jiné kapaliny.

- 5 Před vyjmutím grilovací desky k čištění nejprve otřete papírovou utěrkou zbytky oleje.
- 6 Zvedněte grilovací desku ze základny pomocí rukojetí (Obr. 9).

Poznámka: Pokud je jednotka termostatu připojena k přístroji, nelze vyjmout grilovací desku.

- 7 Abyste odstranili zbytky jídla nebo mastnotu, ponořte grilovací desku na pět minut do horké vody s přidavkem mycího prostředku nebo grilovací desku pokropte citrónovou šťávou. Tím se uvolní zasklé jídlo a mastnota.
- 8 Ze základny vysuňte tácek na odkapávání (Obr. 10).

Poznámka: Tácek na odkapávání lze ze základny vysunout pouze jedním způsobem.

- 9 Nabíjecí základnu a tácek na odkapávání čistěte vlhkým hadříkem.
- 10 Měkkým hadříkem nebo houbou vyčistěte grilovací desku a obracečku/kleště v horké vodě s přidavkem mycího prostředku nebo v myčce.
- 11 Osušte grilovací desku, tácek na odkapávání a obracečku/kleště.

Vnitřek zástrčky jednotky termostatu musí být úplně suchý, než ji znovu zapojíte. Zástrčku vysušte tak, že otřete vnitřek suchým hadříkem. Pokud je to potřeba, vyklepejte nejprve nadbytečnou vodu.

- 12 Přístroj znovu složte.

Skladování

- 1 Jednotku termostatu nechte na grilu. Stočte kabel a zajistěte jej pomocí pásky na kabel (Obr. 11).
- 2 Gril skladujte ve svislé poloze na suchém a stabilním povrchu (Obr. 12).

Poznámka: Přesvědčte se, že jsou na spodní straně zátky, aby z přístroje nevypadl tácek na odkapávání.

Ochrana životního prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 13).

Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips www.philips.com nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo na střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

Tabulka pokrmů (Obr. 14)

Sissejuhatus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt! Selleks, et Philipsi tootetoest kasu oleks, registreerige oma toode saidil www.philips.com/welcome.

Uus tilgakandikuga grill võimaldab suitsuvabalt valmistada igasugust maitsvat toitu. Selle seadmega on grillimine suure grillimispinna tõttu kerge.

Üldine kirjeldus (Jn 1)

- A** Jahedad käepidemed
 - B** Nõudepesumasinas pestavad grillimisplaadid
 - C** Alus
 - D** Tilgakandik
 - E** Termostaadi pesa
 - F** Termostaat
 - G** Sisse-välja lülitiga ja kuumenemise märgutulega temperatuuriregulaator
 - H** Toitejuhe
 - I** Juhtmekinnitusriba
 - J** Kaks-ühes spaatel ja tangid
- Komplektis on ka retseptivoldik

Tähelepanu

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja hoidke see edaspidiseks alles.

Ohtlik

- Ärge kastke toitejuhtmega termostaati vette või muude vedelike sisse.

Hoiatus

- Kontrollige enne sisselülitamist seadme all olevalt andmesildilt, kas kohalik võrgupinge vastab seadme nimipingele.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitejuhe või seade ise on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupesasa.
- Hoidke toitejuhe tulistest pindadest kaugemal.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva, millel seade seisab.
- Seda seadet ei tohiks füüsiliste puuetega ja vaimuhäiretega isikud (kaasa arvatud lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu seni kasutada, kuni nende ohutuse eest vastutav isik neid ei valva või pole seadme kasutamise kohta juhiseid andnud.
- Jälgi, et lapsed ei saaks seadmega mängida.
- ärge kunagi jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge seda seadet kunagi viitelülitiga ühendage.
- Ärge kunagi jätke spaatlit/tange kuumale grillimisplaadile.

Ettevaatust

- Enne pistiku seinakontakti panemist sisestage termostaat alati seadmesse.
- Kasutage ainult komplektisolevat termostaati.
- Veenduge, et termostaadi pesa sisemus oleks täiesti kuiv, enne kui sisestate termostaadi.
- Pange seade seisma tasasele ja kindlale pinnale ning jätke seadme ümber küllaldaselt vaba ruumi.
- Veenduge, et grillimise ajaks oleks tilgakandik alati kohale pandud.
- Enne seadme kasutamist veenduge, et tilgakandik oleks täidetud veega vähemalt MIN-tasemeni.
- Enne toidu asetamist plaadile, alati eelsoojendage seda.
- Seadme kasutamise ajal võivad ligipääsetavad pinnad kuumaks minna.
- Olge hoolikad, et rasvase liha või vorstikeste grillimisel rasv ei pritsiks.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.

20 EESTI

- Lülitage seade alati pärast kasutamist välja ja tõmmake pistik seinakontaktist välja enne termostaadi eemaldamist oma pesast.
- Puhastage seadet alati pärast kasutamist.
- Enne kui eemaldate plaadid, pesete seadet või panete hoiule, laske seadmel täielikult jahtuda.
- Ärge kunagi puudutage plaate teravate või abrasiivsete esemetega, need võivad vigastada külgevõtmatut katet.
- Veenduge, et paneksite plaadi pärast eemaldamist uuesti õigesti kokku.
- See seade on ainult siseruumides kasutatav. Ärge kasutage seadet väljas.

Elektromagnetilised väljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitsetakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäeval kasutatavate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

Enne esmakasutust

- 1 Eemaldage kõik kleepsud ja pühkige seadme korpus niiske lapiga üle.
- 2 Puhastage seadet ja plaati hoolikalt (vt pt „Puhastamine”).

Seadme kasutamine

Märkus: Esmakordsel kasutamisel võib seade pisut suitseda. See on normaalne nähtus.

- 1 Lükake tilgakandik alusele (Jn 2).

Märkus: tilgakandikut on võimalik alusele lükata ainult ühel viisil.

- 2 Täitke tilgakandik kuni minimaalse veetaseme märgiseni (MIN) (Jn 3).
 - Vesi tilgakandikul aitab vältida toiduosakeste pruunistumist.
 - Enne kui tilgakandikusse vett valate, katke ta puhastamise hõlbustamiseks alumiiniumfooliumiga.
 - Tilgakandiku katmisel hoolitsege selle eest, et foolium üle äärte ei ripneks, sest see takistaks korralikku õhuringlust.

- 3 Pange grillimisplaat alusel olevatesse piludesse (Jn 4).

Märkus: Grillimisplaati võib alusele panna ainult ühel viisil.

- 4 Sisestage termostaat seadme ühel küljel paiknevasse termostaadi pesa. (Jn 5)
- 5 Keerake temperatuuri regulaator toiduainele vastavasse grillimisasendisse (vt selle peatüki lõiku „Grillimisajad”).
 - ▶ Kuumenemise märgutuli süttib.
- 6 Pärast kuumenemise märgutule kustumist kasutage kaasasolevat spaatlit/tange toiduainete asetamiseks grillimisplaadile.

ettevaatust : grillimisplaat on kuum!

Märkus: kasutage plaadi soonelisel osal sakilise otsaga spaatlit ja plaadi lamedal osal sirge otsaga spaatlit .

- ▶ Grillimise ajal kuumenemise märgutuli aeg-ajalt süttib ja kustub. See annab märku sellest, et küttekeha lülitatakse õige temperatuuri hoidmiseks sisse ja välja.

- 7 Keerake toitu aeg-ajalt kaasasoleva spaatli/tangidega.

- 8 Kui toit on valmis, eemaldage see grillimisplaadilt.

Kasutage toidu eemaldamiseks kaasasolevat spaatlit/tange. Ärge kasutage metallist, teravaid või abrasiivseid köögiriistu.

- 9** Optimaalse tulemuse saavutamiseks peate plaatidelt üleliigse õli köögipaberi tükikesega eemaldama. Enne järgmise toidukoguse grillimist eemaldage kõik küpsenud toidu või rasva jäägid kaasasoleva spaatliga.
- 10** Grillimise jätkamiseks pange pärast kuumenemise märgutule kustumist uus toidukogus grillimisplaadile.

Grillimisajad

Selle voldiku lõpus olevast tabelist leiata näpunäiteid sellel lauagrillil mõnda tüüpi toidu valmistamiseks. Tabelist on näha millist temperatuuri valida ja kaua peaksite toitu grillima. Seadme kuumenemiseks vajalik aeg pole tabelis toodud grillimisaja sisse lülitatud. Grillimisaeg ja temperatuur sõltuvad valmistatava toidu tüübist (nt liha), selle paksusest, temperatuurist ja muidugi te enda maitsest. Võite vaadata ka tähiseid termostaadil.

Näpunäiteid

- Grillplaadi sooneline osa on ideaalne liha ja kodulindude valmistamiseks (Jn 6).
- Grillimisplaadi lamedal osal on ideaalne valmistada kala, mune, sinki, seeni, tomateid, sibulaid, jne. See on ka väga käepärane toidu kuumana hoidmiseks (Jn 7).
- Lauagrilli võite kasutada ka termostaadiga juhitud kuumaplaadina, mis hoiab automaatselt te toidud nõutud temperatuuri juures. Katke grillplaadi sooneline osa alumiiniumfooliumiga, läikiva poolega ülespoole. Seejärel keerake temperatuuriregulaator asendisse 2 või 3.
- Pehmed lihatükid sobivad grillimiseks paremini.
- Lihatükid, nagu lihalõik või searibi tükid muutuvad pehmeks, kui neid hoida üleöö marinaadis.
- Keerake aeg-ajalt toitu selle seestpoolt mahlasemaks jätmiseks ja ärakuivamise vältimiseks kaasasoleva spaatli/tangidega. Ärge kasutage mingeid metallriistu, nagu kahvleid või grillimistange, sest need võivad kahjustada grillimisplaadi külgevõtmatus katet.
- Ärge pöörake grillimisel liha liiga tihti. Kui tükid on mõlemalt poolt pruunistunud, grillige neid madalamal temperatuuril, veendudes et need ei kuivaks ära ja küpseksid ühtlaselt.
- Külmunud toidu ülessulatamiseks, mähkige külmunud toit alumiiniumfooliumi sisse ja seadistage temperatuuriregulaator asendisse 3 või 4. Pöörake toitu aeg-ajalt. Ülessulamise aeg sõltub toidu kaalust.
- Kui valmistate sateed, kanaliha, sealiha või loomaliha, kõrvetage esmalt liha kõrgel temperatuuril (5. asend). Vajadusel keerake temperatuuriregulaator asendi võrra madalamale ja grillige toitu valmimiseni.
- Kui valmistate sateed või kebabi, leotage bambusest või puidust vardaid vees, et need grillimise ajal põlema ei läheks. Ärge kasutage metallist vardaid.
- Vorstikesed kipuvad grillimisel lõhkema. Selle ärahoidmiseks torkige neisse kahvliga mõned augud sisse.
- Värske liha grillimistulemused on paremad võrreldes külmutatud või ülessulatatud lihaga. Riputage lihale soola pärast seda, kui olete selle valmis grillinud. See aitab hoida liha mahlasena. Parimate tulemuste saavutamiseks veenduge, et küpsetatava liha tükikesed poleks liiga paksud (umbes 1,5 cm).

See lauagrill pole sobiv saiapuruga ülepuistatud toidu grillimiseks.

Puhastamine

ärge kunagi kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ja materjale, sest need võivad kahjustada plaatide külgevõtmatus pinda.

- 1** Keerake temperatuuriregulaator asendisse „Off” (väljas).
- 2** Tõmmake seadme pistik seinakontaktist välja ja laske jahtuda.
- 3** Tõmmake termostaat seadmest välja (Jn 8).

4 Pühkige termostaati niiske lapiga.

Ärge kastke toitejuhtmega termostaati vette või muu vedeliku sisse.

5 Enne grillplaadi puhastamiseks väljavõtmist eemaldage grillplaadilt üleliigne õli köögipaberi tükikesega.

6 Tõstke grillplaat käepidemetest hoides alusest välja (Jn 9).

Märkus: kui termostaati on ikka veel seadmes, siis ei saa te grillimisplaati välja võtta.

7 Kastke grillplaat viieks minutiks natukese nõudepesuvahendiga kuuma vette või pritsige sellele natuke sidrunimahla. See eemaldab kõik küpsenud toidu- ja rasvajäägid.

8 Tõmmake tilgakandik alusest välja (Jn 10).

Märkus: tilgakandikut on võimalik alusest ainult ühel viisil välja tõmmata.

9 Puhastage alus ja tilgakandik niiske lapiga.

10 Puhastage grillplaadid ja spaatel/tangid pehme riide või käsnaaga vähese nõudepesuvahendiga kuumas vees või nõudepesumasinas.

11 Kuivatage grillimisplaat, tilgakandik ja spaatel/tangid.

Veenduge, et termostaadi pesa sisemus oleks enne termostaadi sisestamist täiesti kuiv. Pesa kuivatamiseks pühkige sisemust kuiva lapiga. Vajadusel raputage kõigepealt liigne vesi välja.

12 Pange seade uuesti kokku.

Hoidmine

1 Jätke termostaat grilli. Kerige toitejuhe kokku ja kinnitage juhtmekinnitusribaga (Jn 11).

2 Hoiustage grill püstasendis kuivas ja tasases kohas (Jn 12).

Märkus: veenduge, et tilgakandiku väljakukkumise vältimiseks on tõkised põhja külge kinnitatud.

Keskkonnavõitlus

- Tööea lõpus ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata, vaid see tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. Seda tehke aitades keskkonda säästa (Jn 13).

Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, teavet või teil on probleem, külastage Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbrile leiate garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

Toidutabel (Jn 14)

Uvod

Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste u potpunosti iskoristili podršku koju nudi tvrtka Philips, registrirajte svoj proizvod na: www.philips.com/welcome.

Vaš novi roštilj s pladnjem omogućuje vam pripremu raznih vrsta ukusne hrane gotovo bez dima. Roštiljanje je lako uz ovaj aparat jer ima veliku površinu.

Opći opis (Sl. 1)

- A** Ručke koje se ne zagrijavaju tijekom rada
 - B** Ploča za pečenje koja se može prati u stroju za pranje posuda
 - C** Podnožje
 - D** Pladanj
 - E** Utičnica jedinice termostata
 - F** Jedinica termostata
 - G** Regulator temperature s položajima za uključivanje/isključivanje i indikatorom zagrijavanja
 - H** Kabel za napajanje
 - I** Traka za kabel
 - J** Kuhinjska lopatica i hvataljke u jednom
- Također u kompletu: Knjižica s receptima

Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ove upute za korištenje i spremite ih za buduće potrebe.

Opasnost

- Nikada ne uranjajte jedinicu termostata s kabelom za napajanje u vodu ili neku drugu tekućinu.

Upozorenje

- Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li strujni napon naveden na podnožju aparata naponu lokalne električne mreže.
- Aparat nemojte koristiti ako su utikač, kabel za napajanje ili sam aparat oštećeni.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Kabel za napajanje ne smije visjeti preko ruba stola ili radne površine na kojoj stoji aparat.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Aparat nikada ne smije raditi bez nadzora.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nemojte nikada spajati na vanjski prekidač kojim upravlja mjerač vremena.
- Lopaticu/hvataljke nikada nemojte ostavljati na vrućoj ploči za pečenje.

Oprez

- Jedinicu s termostatom obavezno umetnite u aparat prije priključivanja aparata na napajanje.
- Koristite isključivo isporučenu jedinicu termostata.
- Prije priključivanja jedinice termostata provjerite je li unutrašnjost utičnice jedinice termostata potpuno suha.
- Postavite aparat na ravnu i stabilnu površinu s dovoljno mjesta oko njega.
- Pazite da pladanj uvijek bude na odgovarajućem mjestu tijekom pečenja.
- Prije korištenja aparata provjerite je li pladanj napunjen vodom barem do oznake MIN.
- Uvijek zagrijte ploču prije stavljanja hrane na nju.
- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom rada aparata.

- Pazite na prskanje ulja tijekom pečenja masnog mesa ili kobasica.
- Nakon korištenja aparat isključite iz struje.
- Aparat obavezno isključite nakon korištenja i iskopčajte ga iz zidne utičnice prije odvajanja jedinice s termostatom od namjenskog priključka.
- Aparat uvijek očistite nakon uporabe.
- Prije uklanjanja ploče, čišćenja ili spremanja aparata ostavite ga da se potpuno ohladi.
- Nikada nemojte dodirivati ploče oštrim ili abrazivnim predmetima jer to može oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.
- Kada vratite ploču, provjerite jeste li je ispravno pričvrstili.
- Ovaj aparat je namijenjen isključivo kućnoj uporabi. Nemojte ga koristiti na otvorenom.

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete ispravno i u skladu s ovim uputama, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za korištenje.

Prije prvog korištenja

- 1 Uklonite sve naljepnice i obrišite kućište aparata vlažnom tkaninom.
- 2 Temeljito očistite aparat i ploču (pogledajte poglavlje "Čišćenje").

Korištenje aparata

Napomena: Prilikom prvog korištenja možda ćete primijetiti malo dima, no to je normalno.

- 1 Gurnite pladanj u podnožje (Sl. 2).

Napomena: Pladanj se može gurnuti u podnožje na samo jedan način.

- 2 Pladanj napunite vodom do oznake za minimalnu razinu (MIN) (Sl. 3).

- Voda u pladnju sprječava zagorijevanje komadića hrane.
- Kako bi se olakšalo čišćenje, pladanj obložite aluminijskom folijom prije ulijevanja vode.
- Prilikom oblaganja pazite da folija ne visi preko pladnja jer to sprječava kruženje zraka.

- 3 Ploču za pečenje postavite u utore u podnožju (Sl. 4).

Napomena: Ploču možete staviti samo na jedan način.

- 4 Jedinicu termostata priključite u namjensku utičnicu sa strane aparata. (Sl. 5)

- 5 Regulator temperature okrenite u položaj koji odgovara hrani koju pečete (pogledajte odjeljak "Vrijeme pečenja" u ovom poglavlju).

- ▶ Uključit će se indikator zagrijavanja.

- 6 Pomoću isporučene lopatice/hvataljke sastojke stavite na ploču za pečenje kada se indikator zagrijavanja isključi.

Pazite: ploča za pečenje je vruća!

Napomena: Lopaticu s nazubljenim rubom koristite za rebrasti dio ploče, a lopaticu s ravnim rubom koristite za ravni dio ploče.

- ▶ Tijekom pečenja indikator zagrijavanja povremeno se uključuje i isključuje. To znači da se grijaći element uključuje i isključuje održavajući odgovarajuću temperaturu.

- 7 Hranu povremeno okrenite pomoću isporučene lopatice/hvataljke.

- 8 Kada se hrana ispeče, uklonite je s ploče za pečenje.

Za uklanjanje hrane koristite isporučenu lopaticu/hvataljku. Nemojte koristiti metalni, oštri ili abrazivni kuhinjski pribor.

- 9** Za optimalne rezultate kuhinjskim papirom uklonite višak ulja s ploče za pečenje. Prije sljedećeg pečenja zagorene ostatke hrane ili masti pažljivo skinite i uklonite s ploče za pečenje pomoću isporučene lopatice.
- 10** Ako želite nastaviti s pečenjem, na donju ploču stavite druge namirnice kada se isključi indikator zagrijavanja.

Vrijeme pečenja

U tablici na kraju ovih uputa za korištenje pronaći ćete popis nekih vrsta hrane koje se mogu peći na ovom stolnom roštilju. Tablica navodi temperaturu koja se treba koristiti i vrijeme pečenja. Vrijeme potrebno za zagrijavanje aparata nije uključeno u vrijeme pečenja navedeno u tablici. Vrijeme pečenja i temperatura ovise o vrsti hrane koju pripremate (npr. meso), debljini i temperaturi hrane te vlastitom ukusu. Možete pratiti i oznake na jedinici termostata.

Savjeti

- Rebrasti dio ploče za pečenje idealan je za pečenje mesa i peradi (Sl. 6).
- Ravni dio ploče za pečenje idealan je za pečenje ribe, jaja, šunke, gljiva, rajčica, luka itd. Također je praktičan za održavanje hrane toplom (Sl. 7).
- Stolni roštilj možete koristiti i kao grijaću ploču kojom upravlja termostad i koja automatski održava hranu na odgovarajućoj temperaturi. Prekrijte rebrasti dio ploče za pečenje aluminijskom folijom tako da sjajna strana folije bude okrenuta prema gore, a zatim postavite regulator temperature na položaj 2 ili 3.
- Mekši dijelovi mesa su idealni za pečenje.
- Dijelovi mesa poput odrezaka i rebara će biti mekši ako ih ostavite da se mariniraju preko noći.
- Hranu povremeno okrenite pomoću isporučene lopatice/hvataljke kako bi ostala sočna iznutra i kako se ne bi isušila. Nemojte koristiti metalni pribor poput vilica ili hvataljki za roštilj jer može oštetiti sloj na pločama koji onemogućuje lijepljenje hrane.
- Nemojte prečesto okretati hranu koju pečete. Kad hrana postane smeđa s obje strane, pecite je pri nižoj temperaturi kako se ne bi isušila te kako bi se ravnomjerno ispekla.
- Ako želite odmrznuti zamrznutu hranu, zamotajte je u aluminijsku foliju i postavite regulator temperature na položaj 3 ili 4. Povremeno okrećite hranu. Vrijeme odmrzavanja ovisi o težini hrane.
- Ako pripremate ražnjiće, piletinu, svinjetinu ili teletinu, prvo ispržite meso pri visokoj temperaturi (položaj 5). Zatim po potrebi postavite regulator temperature na jedan položaj niže i pecite hranu dok se ne ispeče.
- Ako pripremate satay ražnjiće ili kebab, namočite drvene štapiće ili štapiće od bambusa u vodu jer tako neće izgorjeti tijekom pečenja. Nemojte koristiti metalne štapiće.
- Kobasice mogu puknuti tijekom pečenja. Kako se to ne bi dogodilo, vilicom izbušite nekoliko rupica na njima.
- Svježje meso daje bolje rezultate od zamrznutog ili odmrznutog mesa. Meso solite tek nakon pečenja. Tako će ostati sočno. Za najbolje rezultate komadi mesa ne smiju biti predebeli (pribl. 1,5 cm).

Ovaj stolni roštilj nije pogodan za pečenje panirane hrane.

Čišćenje

Nikad nemojte koristiti abrazivna sredstva i materijale za čišćenje jer mogu oštetiti sloj na ploči koji onemogućuje lijepljenje hrane.

- 1** Regulator temperature postavite u položaj "OFF" (isključeno).
- 2** Isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.
- 3** Izvucite jedinicu termostata iz aparata (Sl. 8).

4 Obrišite jedinicu termostata vlažnom krpom.

Nikada ne uranjajte jedinicu termostata s kablom za napajanje u vodu ili neku drugu tekućinu.

5 Kuhinjskim papirom uklonite višak ulja s ploče za pečenje prije no što je uklonite kako biste je očistili.

6 Ploču za pečenje podignite iz podnožja držeći je za ručke (Sl. 9).

Napomena: Ako se jedinica termostata još uvijek nalazi u aparatu, nećete moći ukloniti ploču za pečenje.

7 Ploču za pečenje namočite u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa i ostavite da stoji pet minuta ili nakapajte malo limunovog soka na ploči. To će odvojiti zagorene ostatke hrane ili masti.

8 Gurnite pladanj iz podnožja (Sl. 10).

Napomena: Pladanj se može gurnuti iz podnožja na samo jedan način.

9 Podnožje i pladanj čistite vlažnom krpom.

10 Ploču za pečenje i lopaticu/hvataljku čistite mekom krpom ili spužvicom u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa ili u stroju za pranje posuđa.

11 Obrišite ploču za pečenje, pladanj i lopaticu/hvataljku.

Unutrašnjost utičnice za jedinicu termostata mora biti potpuno suha prije priključivanja jedinice termostata. Kako biste osušili utičnicu, obrišite unutrašnjost suhom krpom. Ako je potrebno, prvo otesite višak vode.

12 Ponovno sastavite aparat.

Spremanje

1 Jedinicu termostata ostavite u roštilju. Kabel namotajte i pričvrstite trakom (Sl. 11).

2 Roštilj spremite u uspravnom položaju na suhoj i ravnoj površini (Sl. 12).

Napomena: Pazite da mehanizmi za zaustavljanje budu na dnu, tako da pladanj ne može ispasti iz aparata.

Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 13).

Jamstvo i servis

U slučaju da vam je potreban servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, www.philips.com, ili se obratite centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi (broj telefona nalazi se u priloženom jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Tablica hrane (Sl. 14)

Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

Az új, cseppfelfogó tálcával ellátott grillsütővel sokféle ízletes ételt készíthet csaknem teljesen füstmentesen. A grillsütő nagy grillezőfelülete egyszerűvé teszi a grillezést.

Általános leírás (ábra 1)

- A** Hőszigetelt fogantyúk
 - B** Mosogatógépben tisztítható grillezőlap
 - C** Talpazat
 - D** Cseppfelfogó tálca
 - E** Hőfokszabályozó csatlakozóaljzata
 - F** Hőfokszabályozó
 - G** Be-/kikapcsolható hőmérséklet-szabályzás és melegedést jelző fény
 - H** Hálózati kábel
 - I** Kábelpánt
 - J** Kettő az egyben lapátka és csipesz
- Tartozék receptfüzet

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasításokat. Őrizze meg az útmutatót későbbi használatra.

Veszély

- Ne merítse a hőfokszabályozót vagy a hálózati kábelt vízbe vagy egyéb folyadékba.

Figyelmeztetés

- Mielőtt a készüléket a fali konnektorhoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy maga a készülék sérült.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról, amelyiken a készülék áll.
- A készülék működtetésében járatlan személyek, gyerekek, nem beszámítható személyek felügyelet nélkül soha ne használják a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- Működés közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa külső időzítőkapcsolóra.
- Soha ne hagyja a lapátkát a grillezőlapon, ha az forró.

Figyelem

- Mindig helyezze vissza a hőfokszabályozót a készülékbe hálózati csatlakoztatás előtt.
- Kizárólag a készülékhez járó hőfokszabályozót használja.
- Mielőtt csatlakoztatná a hőfokszabályozót, ellenőrizze, hogy a csatlakozóaljzat száraz-e.
- Helyezze a készüléket stabil, sík felületre úgy, hogy elegendő hely legyen körülötte.
- Grillezésnél ellenőrizze, hogy a cseppfelfogó tálca be van-e helyezve.
- Használat előtt gondoskodjon róla, hogy a cseppfelfogó tálcában legyen víz, legalább a MIN szintig.
- Mielőtt ételt helyezne a sütőlapra, mindig melegítse elő.

- Az elérhető felületi elemek működés közben felforrósodhatnak.
- Zsíros húсок és kolbász készítése során legyen óvatos a kifröccsenő zsiradék miatt.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból.
- Mielőtt kivenné a hőfokszabályozót a csatlakozóaljzatból, mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból.
- Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket.
- Mindig várja meg, amíg a készülék teljesen kihűl. Csak ezután vegye ki a grillezőlapot, kezdje el tisztítani, vagy eltenni a készüléket.
- Ne érjen a sütőlaphoz éles vagy karcoló tárggyal, mert megsérülhet a tapadásmentes bevonat.
- A sütőlap eltávolítása után ügyeljen rá, hogy azt megfelelően helyezze vissza.
- Ezt a készüléket kizárólag beltéri használatra tervezték.

Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

Teendők az első használat előtt

- 1** Távolítson el minden ráragasztott címkét, és törölje át a készüléket nedves ruhával.
- 2** Alaposan tisztítsa meg a készüléket (lásd a „Tisztítás” c. fejezetet).

A készülék használata

*Megjegyzés:*A készülék első használatakor némi füst keletkezhet. Ez teljesen normális.

- 1** Helyezze a cseppfelfogó tálcát az alapba (ábra 2).

*Megjegyzés:*A cseppfelfogó tálca csak egy módon helyezhető az alapba.

- 2** Töltsön vizet a cseppfelfogó tálcába a minimum szintig (MIN) (ábra 3).

- A cseppfelfogó tálca megakadályozza az ételmorzsák megégését.
- Az egyszerűbb tisztíthatóság kedvéért, mielőtt feltöltené vízzel, bélelje ki a cseppfelfogó tálcát alufóliával.
- Ha kibéleli a cseppfelfogó tálcát, ügyeljen rá, hogy a fólia ne lógjon túl a tálca szélein, mert az megakadályozná a levegő megfelelő áramlását.

- 3** Helyezze a grillezőlapot az alapba (ábra 4).

*Megjegyzés:*A grillezőlap csak egy módon helyezhető az alapba.

- 4** Csatlakoztassa a hőfokszabályozót a készülék oldalán található csatlakozóaljzatba. (ábra 5)

- 5** A hőmérséklet-szabályozót állítsa a grillezendő alapanyagoknak megfelelő állásba (lásd „Grillezési idő” c. részt).

- ▶ A melegedést jelző fény világítani kezd.

- 6** Használja a készülékhez kapott lapátkát/csipeszt hogy a hozzávalókat elhelyezze a grillezőlapon, amikor a melegedést jelző fény kialszik.

Legyen óvatos: a grillezőlap forró.

*Megjegyzés:*A grillezőlap bordázott feléhez használja a lapátka fogazott végét, a lapos feléhez pedig az egyenest.

- ▶ Grillezés közben a melegedést jelző fény felváltva világít és kialszik, attól függően, hogy a fűtőelem üzemel-e a megfelelő hőmérséklet fenntartásának érdekében.

- 7** Időről időre forgassa meg az ételt a készülékhez mellékelt lapátkával/csipeszsel.

- 8** Ha az étel elkészült, vegye le a grillezőlapról.

Használja a mellékelt lapátkát/csipeszt az étel kivételéhez. Ne használjon fém, éles vagy karcoló eszközöket.

- 9** A legjobb eredmény eléréséhez, távolítsa el konyhai papírtörlővel a felesleges olajat a grillezőlapról. A lapátkákkal gondosan tisztítsa meg a lapot a rásült ételmiszertől és zsiradéktól, mielőtt a következő ételmiszeradagot ráhelyezi.
- 10** A grillezés folytatásához tegye a következő ételmiszeradagot az grillezőlapra, ha a melegedést jelző fény kialudt.

Grillezési idők

A használati utasítás végén lévő táblázatban olyan típusú ételeket talál, melyeket elkészíthet ezen az asztali grillen. A táblázatból kiolvashatja a szükséges sütési időt és hőmérsékletet. A táblázatban jelölt grillezési idő nem tartalmazza az előmelegítéshez szükséges időt. A grillezési idő és a hőmérséklet a készíthető étel típusától (pl.: hús) függ. A grillezési idő hosszúsága függ az étel vastagságától és hőmérsékletétől és természetesen az Ön ízlésétől is. Használhatja az asztali grill alján található jelzéseket is.

Tippek:

- A grillezőlap bordázott fele ideális hús és szárnyasok készítéséhez (ábra 6).
- A grillezőlap lapos fele ideális hal, tojás, sonka, gomba, paradicsom, hagyma készítéséhez. Rendkívül praktikus az ételek melegentartásához is (ábra 7).
- Az asztali grillt szabályozható hőmérsékletű melegentartó lapként is használhatja, mely az ételeket automatikusan a kívánt hőfokon tartja. Fedje be a grillezőlap bordázott felét alufóliával úgy, hogy a fényes fele felfelé mutasson, majd állítsa a hőmérséklet-szabályzót a 2. vagy 3. állásba.
- A grillezésre a puha húsdarabok a legalkalmasabbak.
- A vastagabb és a csontos szeleteket pácolja be éjszakára, így puhábbak lesznek.
- A mellékelt lapátka/csipesz segítségével néha fordítsa meg az ételt. Ne használjon semmilyen fém eszközt, (villát vagy grill csipeszt...), mert ezek kárt tesznek a grillezőlap tapadásmentes bevonatában.
- A grillezett ételt ne forgassa túl gyakran. Ha a darabok mindkét oldala barna, alacsonyabb hőmérsékleten grillezze tovább, így egyenletesebben sülnek és nem száradnak ki.
- Ha fagyott ételt szeretne kiolvasztani, csomagolja az ételt alufóliába és állítsa a hőmérséklet-szabályzót 3. vagy 4. fokozatra és időről időre fordítsa meg az ételt. A kiolvasztás ideje az étel súlyától függ.
- Ha saslikot, csirke-, disznó- vagy borjúhúst készít, először pirítsa meg magas hőmérsékleten (5. fokozat). Ha szükséges, állítsa a hőfokszabályozót egygel alacsonyabb fokozatra, és grillezze tovább, amíg el nem készül.
- Ha saslikot vagy kebabot készít, áztassa a bambusz vagy fa nyársakat vízbe, nehogy grillezés közben megperzselődjenek. Ne használjon fém nyársakat.
- A kolbászok grillezés közben felrobbanhatnak. Ennek elkerüléséhez szurkálja meg villával.
- Friss hússal jobb eredményt érhet el, mint fagyasztott vagy kiolvasztott hússal. Grillezés előtt ne sózza meg a húst, így a megőrizi nedvesség tartalmát. A legjobb eredmény elérése érdekében ügyeljen rá, hogy a húsdarabok ne legyenek túl vastagok (kb.: 1,5 cm).

Ez az asztali grill nem alkalmas panirozott ételek grillezésére.

Tisztítás

Soha ne használjon súrolószert és karcoló hatású anyagokat, mert ezek kárt tesznek a lap tapadásmentes bevonatában.

- 1** Állítsa a hőmérséklet-szabályzót a „Ki” állásba.
- 2** Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.

3 Húzza ki a készülékből a hőfokszabályozót (ábra 8).

4 Törölje le nedves ruhával.

Ne merítse a hőfokszabályozót vagy a hálózati kábelt vízbe vagy egyéb folyadékba.

5 Mielőtt a grillezőlapot a tisztításhoz kivenné, papírtörllével törölje le róla a felesleges zsiradékokat.

6 A fogantyúk segítségével emelje ki az alapból a grillezőlapot (ábra 9).

Megjegyzés: Ha a hőfokszabályozó bele van helyezve a készülékbe, nem tudja eltávolítani a grillezőlapot.

7 Áztassa öt percig a grillezőlapot meleg mosószeres vízbe, vagy csepegtessen rá citromlevet. Ez feloldja a rásült élelmiszert és zsiradékokat.

8 Emelje ki a cseppfelfogó tálcát az alapból (ábra 10).

Megjegyzés: A cseppfelfogó tálca csak egy módon helyezhető az alapba.

9 Az alapot és a cseppfelfogó tálcát nedves ruhával tisztítsa.

10 A sütőlapot és a lapátkát/csipeszt puha ruhával vagy szivaccsal, meleg, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben tisztítsa meg.

11 Szárítsa meg a grillezőlapot, a csepptálcát és a lapátkát/csipeszt.

A hőfokszabályozó csatlakozóaljzatának teljesen száraznak kell lennie, mielőtt a hőfokszabályozót csatlakoztatná hozzá. Rázza ki a vizet, majd az aljzat belsejét törölje meg száraz ruhával.

12 Szerelje össze a készüléket.

Tárolás

1 Hagyja a hőfokszabályozót a grillezőben. Tekerje össze a vezetékét, és rögzítse a kábelpánt segítségével (ábra 11).

2 Tárolja a grillsütőt függőleges helyzetben, száraz és biztonságos helyen (ábra 12).

Megjegyzés: Ellenőrizze, hogy dugók alul vannak, hogy megakadályozzák a cseppfelfogó tálca kiesését készülékből.

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 13).

Jótállás és szerviz

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára www.philips.com, vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.

Élelmiszer-táblázat (ábra 14)

Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philipsқа қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толығымен рахатыңызға қолдану үшін, өзіңіздің өніміңізді www.philips.com/welcome бойынша тіркеуге отырғызыңыз.

Сіздің тамшыларды жинап алатын ілегені бар жаңа гриліңіз сізге неше түрлі дәмді тағамдарды түпінсіз дерлік етіп дайындау мүмкіндігін береді. Осы құралмен грильдеу өте оңай, себебі оның грильдеу беті өте кең.

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- A** Ұстауға салқын саптар
 - B** Ыдыс жуғышта жууға болатын грильдеу табақшалары
 - C** Табаны/негізі
 - D** Тамшы табағы
 - E** Термостат бөлігінің тереңдетілген жері
 - F** Термостат бөлігі
 - G** Қосу/өшіру ұстанымы бар және қызып жатқандығын білдіретін жарығы бар температура бақылауы
 - H** Тоқ сымы
 - I** Тоқ сымы белдігі
 - J** Бір затта екі зат қосылған күрекше және қысқаштар
- Қосымша беріледі: Рецепттер кітапшасы

Маңызды

Құралды қолданар алдында осы нұсқауды мұқият оқып шағыңыз, әрі болашақта қолдануға сақтап қойыңыз.

Қауіпті

- Термостат бөлігі мен тоқ сымын суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

Ескерту

- Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген вольтаж жергілікті қамтамасыз етілетін вольтажбен сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Егер құралдың шанышқысы, сымы немесе құралдың өзге бөлшегіне зақым тиген болса, құралмен қолданбаңыз.
- Егер тоқ сым зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығында немесе соған тәріздес деңгейі бар маман ғана ауыстыруы тиіс.
- Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.
- Тоқ сымын ыстық беттерден алшақ ұстаныңыз.
- Тоқ сымы стөл жиегінен немесе құрал жұмыс жасап жатқан беттің жиегінен салбырап тұрмауы тиіс.
- Бұл құралмен, егер осы құралды қолдану жөнінде олардың қауіпсіздігіне жауапты адамнан нұсқау алған болмаса немесе оның қадағалауымен қолданып жатпаған болса, физикалық сезімталдығы төмен немесе ақылы кем адамдар, немесе білімі мен тәжірибесі аз адамдар (жас балаларды да қоса) қолдануына болмайды.
- Құралмен ойнамас үшін, балаларды қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Құралды қадағалаусыз қолданбаңыз.
- Қауіпті жағдай туғызбас үшін, бұл құралды ешқашан таймер қосқышына байланыстырмаңыз.
- Грильдеу табақшалары қызып тұрғанда күрекше/қысқаштарды оның үстінде қалдырмаңыз.

Сақтандыру

- Тоқ сымын қабырғадағы розеткаға қосар алдында міндетті түрде термостат бөлігін құралға орнатыңыз.

- Тек қосымша берілген термостатты ғана қолданыңыз.
- Термостат бөлігін тоққа қосар алдында оның тереңдетілген орнының іші толығымен кебу екендігін тексеріңіз.
- Құралды тегіс, тұрақты бетке қойыңыз, айналасында жеткілікті бос орын болсын.
- Грильдеу барысында тамшыларды жинап алатын ілеген орнында екендігін қадағалаңыз.
- Құралды қолданар алдында тамшыларды жинап алатын ілеген ішінде кем дегенде МИН деңгейге шейін суы бар екендігін қадағалаңыз.
- Табақшаға кез келген тамақ салар алдында оны алдын ала қыздырып алыңыз.
- Құрал жұмыс жасап тұрғанда оның қол жететін жерлері қызып кетуі мүмкін.
- Майлы қолбаса немесе шұжықты грильдеп жатқанда шашырап кетуі мүмкін. Майдан сақ болыңыз.
- Құралды қолданып болғаннан соң өшіріп отырыңыз.
- Қолданып болған сайын құралды сөндіріңіз, және термостат бөлігін өз орнынан алар алдында тоқ сымын қабырғадағы розеткадан суырыңыз.
- Құралды қолданып болғаннан соң, оны міндетті түрде тазалаңыз.
- Құралдан табақшаларды алып тастар алдында, оны тазалар алдында немесе оны сақтап қояр алдында, құралды жақсылап суытып алыңыз.
- Табақшаларды үшкір немесе қырғыш заттармен шұқыламаңыз, себебі ол жабыстырмайтын бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Табақшаларды алғаннан соң, оларды дұрыстап бөлшектеңіз.
- Бұл құрал тек үй ішінде ғана қолдануға арналған. Оны далада қолданбаңыз.

Электромагниттік өріс (ЭМӨ)

Осы Philips құралы Электромагниттік өріске (ЭМӨ) байланысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Егер осы құралды қосымша берілген нұсқаудағыдай ұқыпты қолданған болса, онда бұл құрал, бүгінгі таңдағы белгілі ғылыми зерттеулер бойынша, қолдануға қауіпсіз болып келеді.

Алғашқы рет қолданар алдында

- 1 Жапсырмаларды алып, құрал негізін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- 2 Құрал мен табақшаларды жақсылап тазалаңыз. («тазалау» тармағын қараңыз).

Құралды қолдану

Есте сақтаңыз: Құралды алғашқы рет қолданғанда, одан біраз түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты нәрсе.

- 1 Тамшыларды жинап алатын ілегенді негізіне сырғытып кіргізіңіз (Сурет 2).

Есте сақтаңыз: Тамшыларды жинап алатын ілеген негізіне тек бір жолмен ғана сырғытылып кірегі.

- 2 Тамшыларды жинап алатын ілегенге ең төмен су деңгейіне шейін (MIN) су құйыңыз (Сурет 3).
 - Тамшыларды жинап алатын ілегендегі су оған түскен тамақ кесектерінің күйіп кетуінен сақ етеді.
 - Тазалауды жеңілдету үшін, тамшы табағына су құйяр алдында фольга төсеңіз.
 - Тамшы табағына фольга төсегенде табақтың жиектерінен фольга салбырап тұрмасын, себебі ол дұрыс ауа айналымына кедергі береді.

- 3 Грильдеу табақшаларын негізіндегі тесікшелерге орнатыңыз. (Сурет 4)

Есте сақтаңыз: Гриль табақшасы негізіне тек бір жолмен ғана орнатыла алынады.

- 4 Құралдың жанындағы термостат бөлігіне арналған тереңдетілген орынға термостат бөлігін қойыңыз. (Сурет 5)

- 5** Температура бақылау түймесін грильдемекші болып жатқан ингредиенттерге сәйкес келетін температура ұстанымына қойыңыз (Осы тармақтағы «Гриль жасау уақыты» бөлігін қараңыз.
- ▮ Қызып жатыр дегенді білдіретін жарық жанады.
- 6** Қызып жатыр дегенді білдіретін жарық сөнгенде, күрекше/қысқаштарды қолданып, ингредиенттерді грильдеу табақша бетіне салыңыз.

Абайлаңыз: грильдеу табақшалары ыстық!

Есте сақтаңыз: Табақшаның төбешікті жағына күрекшенің тісті жағын қолданыңыз, ал табақшаның тегіс жағына күрекшенің тік жағын қолданыңыз.

- ▮ Грильдеу процесі кезінде қызып жатқандығын білдіретін жарық біресе жанып, біресе өшіп отырады. Демек, қажетті температураны сақтау үшін, қыздыру элементі біресе қосылып, біресе сөніп отыр деген сөз.
- 7** Тамақты қосымша берілген күрекше/қысқаштардың көмегімен анда санда аударып отырыңыз.
- 8** Тамақ дайын болғанда, оны грильдеу табақшаларынан алыңыз. Тамақтарды алу үшін қосымша берілген күрекшені/қысқаштарды қолданыңыз. Металдан жасалған, өткір, немесе қырып жіберетін ас үй құралдарын қолдануға болмайды.
- 9** Тиімді нәтиже үшін, грильдеу табақшаларынан артық майды ас үй қағазымен сүртіп алып отырыңыз. Жабысып қалған тамақтарды немесе тамақ қалдықтарын абайлап қосымша берілген күрекшемен босатып, келесі тамақ салымын салар алдында табақшалардан алып тастаңыз.
- 10** Грильдеуді жалғастыру үшін, келесі салымды грильдеу табақшасына тек қызып жатқандығын білдіретін жарық сөнгенде ғана салыңыз.

Гриль уақыты

Осы кітапшаның соңында берілген кестеде сіз осы грильде жасауға болатын тамақтар түрін таба аласыз. Кестеде қандай температура таңдау керектігі және оны қаншалықты ұзақ пісіру керектігі көрсетілген. Кестеде көрсетілген грильдеу уақыты ішіне құралдың қызуға қажет уақыты ескерілмеген. Грильдеу уақыты және температура сіздің дайындағалы жатқан тамақ түріне (мәселен, ет), оның қалыңдығына, оның бастапқы температурасына, және де сіздің жеке басыңыздың талғамына байланысты болады. Сіз, сонымен қатар, термостат бөлігіндегі көрсеткіштерге назар аударсаңыз да болады.

Кеңестер

- Грильдеу табақшаларының төбешікті жағы ет және тауық тағамдарын жасағанда ыңғайлы (Сурет 6).
- Грильдеу табақшаларының тегіс жағы балық, жұмыртқа, шошқа шұжығын, саңырауқұлақ, қызанақ, пияз, және т.б жасағанға ыңғайлы. Оны, сонымен қатар, тамақты қыздырып ұстап тұрғанға қолдануға болады (Сурет 7).
- Сіз, сонымен қатар, осы грильді термостатты бақыланған ыстық табақша ретінде қолданып, сіздің ыдыстарыңызды керекті температурада сақтай аласыз. Табақшаның төбешікті жағын фольгамен, жылы жағын жоғары қаратып жабыңыз. Содан соң температура бақылауын 2 немесе 3 ұстанымына қойыңыз.
- Еттің жұмсақ кесектері гриль үшін өте тиімді.
- Стейк тәрізді ет кесектері немесе қабырғалар түні бойы маринадталған болса, олар жұмсарады.
- Тамақты анда санда қосымша берілген күрекше/қысқаштармен аударып отырыңыз, сонда ол ішінде шырынды болып, кеуіп кетпейді. Металдан жасалған шанышқы немесе гриль

қысқаштары секілді құралдарды қолданбаңыз, себебі олар грильдеу табақшаларының жабыстырмайтын жалатылмасына зақым тигізеді.

- Грильдеп жатқан тамақты тым жиі аударып бермеңіз. Тамағыңыз екі жағынан да қоңыр болғанда, оны төменірек температурада пісіріңіз, сонда сіз оларды кеуіп кетуден сақтап, теп тегіс етіліп пісуін қамтамасыз етесіз.
- Егер сіз мұздатылған тамақты еріткіңіз келсе, оны фольгаға орап, температура бақылауын 3 немесе 4 ұстанымына орнатыңыз. Тамақты аңда санда аударып тұрыңыз. Мұздан еріту уақыты тамақтың салмағына байланысты болады.
- Сіз сатай, тауық, шошқа немесе сиыр етінен тамақ жасасаңыз, алдымен оны ең жоғарғы температурада шығғырыңыз (5 ұстаным). Егер қажет болса, сіз температура бақылауын бір деңгей төмендетіп, тамағыңыз дайын болғанша грильдесеніз болады.
- Сіз сатай немесе кебаб жасап жатқан болсаңыз, бамбук немесе ағаш шампурларын алдын ала суға жібітіп алғаныңыз дұрыс, сонда оларды күйіп кетуден сақтайсыз. Метал шампурларды қолдануға болмайды.
- Шұжықтардан гриль жасағанда олар әдетте жарылып кетеді. Оны болдырмас үшін, оның бірнеше жерінен шанышқымен тесік жасап қойсаңыз болады.
- Қунақы ет мұздатылған немесе мұздан ерітілген етке қарағанда тиімді гриль жасау мүмкіндігін береді. Етке ол әбден грильденіп болғанша тұз салмаңыз. Бұл еттің шырынын арттырады. Ең тиімді нәтиже үшін, кескен ет кесектерін тым жуан еместігін тексеріңіз (шамамен 1.5 см).

Бұл гриль нан қоқымдарына аунатылған тамақтарды грильдеуге жармайды.

Тазалау

Ешқашан қырушы немесе агрессивті агенттерді және материалдарды қолданбаңыз, себебі олар тамақтың жабыстырылмауы үшін жасалған бетке зиян келтіруі мүмкін.

- 1 Температура бақылауын 'off' (сөндірулі) ұстанымына қойыңыз.
- 2 Құралды тоқтан суырып, оны суытып алыңыз.
- 3 Термостат бөлігін құралдан суырып алыңыз (Сурет 8).
- 4 Термостат бөлігін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Термостат бөлігі мен тоқ сымын суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

- 5 Грильдеу табақшаларын тазалар алдында оның бетіндегі артық майды ас үй қағазымен сүріп алыңыз.
- 6 Грильдеу табақшаларын негізінен оның ұстағыштарынан ұстап көтеріп алыңыз. (Сурет 9)

Есте сақтаңыз: Егер термостат бөлігі әлі де болса құралда орнатулы болса, онда сіз грильдеу табақшаларын ала алмайсыз.

- 7 Грильдеу табақшаларын кішкене тазалағыш сұйықтық құйылған суда бес минуттай жібітіңіз немесе кішкене лимон шырынын шашыратыңыз. Осының арқасында жабысып қалған тамақ қалдықтары мен май жылдам кетеді.
- 8 Тамшылар жинайтын ілегенді негізінен сырғытып суырып алыңыз (Сурет 10).

Есте сақтаңыз: Тамшылар жинайтын ілеген негізінен тек бір жолмен ғана сырғытылып суырылады.

- 9 Негізін және тамшылар жинайтын ілегенді дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

10 Грильдеу табақшаларын және күрекше/қысқаштарды жұмсақ шүберекпен немесе борпылдақпен ыстық суға біраз тазалағыш сұйықтық қосып жуыңыз немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.

11 Грильдеу табақшаларын, тамшылар жинайтын ілегенді және күрекше/қысқаштарды кептіріңіз.

Термостат бөлігін қайтадан термостат бөлігіне арналған тереңдетілген жерге салу үшін, ол жер толығымен кебу болуы тиіс. Тереңдетілген жерді кептіру үшін, кебу шүберекпен ішін сүртіңіз. Егер қажет болса, артық суын сілкіп төгіп алыңыз.

12 Құралды қайта жинақтаңыз.

Сақтау

1 Термостат бөлігін құралда қаыдырыңыз. Тоқ сымын орап, оны тоқ сымы білдігімен бекітіңіз (Сурет 11).

2 Грильді тігінен кебу және тегіс жерде сақтаңыз. (Сурет 12)

Есте сақтаңыз: Тамшылар жинайтын ілегені құралдан түсіп кетпес үшін, құралды қойғанда оның бекітпесін төмен жағында етіп қойыңыз.

Қоршаған айнала

- Құралды өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құралды арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Сонда сіз қоршаған айналаны сақтауға себіңізді тигізесіз (Сурет 13).

Кепілдік және қызмет

Егер сізге ақпарат керек болса, немесе сізде шешілмеген мәселе болса, Philips-тің интернет бетіндегі www.philips.com веб-сайтына келіңіз, немесе өзіңіздің еліңіздегі Philips Тұтынушылар Орталығына телефон шалсаңыз болады (ол нөмірді сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Сіздің еліңізде Тұтынушылар Қамқорлық Орталығы жоқ болған жағдайда өзіңіздің жергілікті Philips дилеріне арызданыңыз немесе Philips-тің Үйге арналған құралдар қызмет департаменті және Жеке Қамқор BV бөліміне арызданыңыз.

Тағам кестесі (Сурет 14)

Ižanga

Sveikiname Jus įsigijus mūsų gaminį ir sveiki atvykę į „Philips“! Kad galėtumėte pasinaudoti visa „Philips“ siūloma parama, užregistruokite produktą adresu www.philips.com/welcome. Naujas grilis su nuvarvėjimo padėklų suteiks jums galimybę pagaminti visų rūšių skaniausių patiekalų beveik be dėmų. Kepti šiuo prietaisu yra lengva, nes kepimo paviršius yra didelis.

Bendrasis aprašas (Pav. 1)

- A** Neįkaistančios rankenos
 - B** Indaplovėje plaunama kepimo plokštė
 - C** Stovas
 - D** Nuvarvėjimo padėklas
 - E** Termostato lizdas
 - F** Termostatas
 - G** Temperatūros regulatorius su įjungimo / išjungimo padėtimi ir kaitinimo lempute
 - H** Maitinimo laidas
 - I** Laidų tvirtinimo dirželis
 - J** Du viename: mentelė ir žnyplės
- Taip pat yra: receptų knygelė

Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu, atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Pavojus

- Neįmerkite termostato su laidu į vandenį ar kitą skystį.

Įspėjimas

- Prieš jungdami prietaisą į maitinimo tinklą, patikrinkite, ar įtampa, nurodyta prietaiso apačioje, atitinka vietinę elektros įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei jo kištukas, maitinimo laidas ar jis pats yra pažeisti.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nepalikite maitinimo laido nukarusio nuo stalo ar pagrindo, ant kurio laikomas prietaisas, krašto.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kuriems būdingi sumažėję fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai, arba tiems, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent už jų saugą atsakingas asmuo prižiūrėjo arba nurodė, kaip naudoti prietaisą.
- Prižiūrėkite, kad vaikai nežaistų su prietaisu.
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Norėdami išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada nejunkite prie išorinio laikmačio jungiklio.
- Niekada nepalikite mentelės / žnyplių ant karštos kepimo plokštės.

Atsargiai

- Visada įdėkite termostatą į prietaisą prieš įkišdami kištuką į sieninį elektros lizdą.
- Naudokite tik rinkinyje esantį termostatą.
- Prieš įstatydami termostatą įsitikinkite, kad termostato lizdo vidinė dalis yra visiškai sausa.
- Prietaisą pastatykite ant plokščio ir stabilaus paviršiaus taip, kad aplink jį būtų pakankamai vietos.
- Visada įsitikinkite, kad kepimo metu nuvarvėjimo padėklas yra vietoje.
- Prieš pradėdami naudotis prietaisu, įsitikinkite, kad nuvarvėjimo padėklas yra pripildytas vandens mažiausiai iki „MIN“ žymos.
- Prieš dėdami bet kokius maisto produktus, visada iš anksto pakaitinkite plokštę.

- Prietaisui veikiant kai kurie prieinami jo paviršiai gali įkaisti.
- Kepant riebią mėsą ar dešreles saugokitės besitaškančių riebalų.
- Baigę naudotis, būtinai išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.
- Visada po naudojimosi išjunkite prietaisą ir, prieš išimdami termostatą iš termostato lizdo, išimkite maitinimo kištuką iš sieninio elektros lizdo.
- Baigę naudoti, būtinai išvalykite prietaisą.
- Prieš nuimdami plokštę, valydami prietaisą ar dėdami jį į vietą, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Niekada nelieskite plokštės aštriais ar šiurkščiais daiktais, nes galite pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.
- Įsitinkinkite, kad po to kai nuėmėte plokštę, tinkamai ją surenkate.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik patalpose. Nenaudokite lauke.

Elektromagnetiniai laukai (EMF)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šiame vartotojo vadove pateiktus nurodymus, remiantis dabartine mokslinė informacija, jį yra saugu naudoti.

Prieš pirmąjį naudojimą

- 1** Nuimkite lipdukus ir nušluostykite prietaiso korpusą drėgna šluoste.
- 2** Kruopščiai nuvalykite prietaisą ir plokštę (žr. skyrių „Valymas“).

Prietaiso naudojimas

Pastaba: Pirmą kartą naudojamas prietaisas gali skleisti šiek tiek dūmų. Tai normalu.

- 1** Įstumkite nuvarvėjimo padėklą į stovą (Pav. 2).

Pastaba: Nuvarvėjimo padėklą įstumti į stovą galima tik viena kryptimi.

- 2** Pripildykite nuvarvėjimo padėklą iki minimalios vandens lygio žymos („MIN“) (Pav. 3).

- Vanduo nuvarvėjimo padėkle neleidžia maisto dalelėms prisivili.
- Norėdami, kad būtų lengviau valyti, prieš įpildami vandens, nuvarvėjimo padėkle patieskite aliuminio folijos.
- Patiesę foliją ant nuvarvėjimo padėklo, įsitinkinkite, kad ji nėra per daug išsikišusi iš padėklo šonų, nes tai stabdo oro cirkuliaciją.

- 3** Įdėkite kepimo plokštę į stovo laikiklius (Pav. 4).

Pastaba: Kepimo plokštę ant stovo uždedama tik vienu būdu.

- 4** Prietaiso pusėje į termostato lizdą įstatykite termostatą. (Pav. 5)

- 5** Nustatykite temperatūros valdiklį į padėtį, tinkamą kepamiems produktams (žr. šio skyriaus skirsnį „Kepimo laikas“).

- Įsižiebia kaitimo lemputė.

- 6** Naudokite mentelę / žnyplės, kuriomis dedate maisto produktus ant kepimo plokštės, kai kaitinimo lemputė išsijungia.

Būkite atsargūs: kepimo plokštė yra karšta!

Pastaba: Naudokite mentelę su rumbuotos plokštės dalies dantytu galu ir naudokite mentelę su plačios plokštės dalies tiesiu galu .

- Kepimo metu kaitinimo lemputė kartais užsidega ir užgęsta. Tai reiškia, kad kaitinimo elementas įsijungia ir išsijungia palaikydamas tinkamą temperatūrą.

- 7** Kartkartėmis mentele / žnyplėmis apverskite maistą.

- 8** Paruošę maistą, nuimkite jį nuo kepimo plokštės.

Norėdami nuimti maistą, taip pat naudokite mentelę / žnyplės. Nenaudokite metalinių, aštrių arba šiurkščių virtuvinių įrankių.

9 Geriausia būtų, jei riebalų likučius pašalintumėte virtuviniu popieriumi. Atsargiai atskirkite prikėpusį maistą ar riebalus mentele ir nuimkite nuo plokštės, kol kepsite kitą maisto porciją.

10 Jei kepsite toliau, padėkite kitą maisto porciją ant kepimo plokštės, kai tik užges kaitimo lemputė.

Kepimo laikas

Šios knygelės pabaigoje esančioje lentelėje rasite kai kurių rūšių maisto produktus, kuriuos galite kepti ant šio stalinio grilio. Lentelėje pateikiama, kokią kepimo temperatūrą pasirinkti ir kiek ilgai reikia kepti. Į lentelėje pateiktą laiką neįtrauktas laikas, per kurį prietaisas įkaista. Kepimo laikas ir temperatūra priklauso nuo ruošiamo maisto rūšies (pvz., mėsos), jo storio ir temperatūros, taip pat nuo jūsų skonio. Taip pat galite remtis nurodymais, esančiais ant termostato.

Patarimai

- Rumbuota kepimo plokštės dalis labiausiai tinka mėsai ir paukštienai ruošti (Pav. 6).
- Plati kepimo plokštės dalis labiausiai tinka kepti žuviai, kiaušiniams, kumpiui, grybams, pomidorams, svogūnams ir t. t. Tai taip pat praverčia, jei norite, kad maistas neatšaltų (Pav. 7).
- Stalinių grilių taip pat galite naudoti kaip termostatinio būdu valdomą kaitinimo plokštę, kuri palaikytų reikiamą maisto temperatūrą. Rumbuotą plokštės dalį uždenkite aliuminio folija blizgančiu paviršiumi į viršų. Temperatūros valdiklį nustatykite į 2 arba 3 padėtį.
- Labiausiai tinka kepti minkštus mėsos gabaliukus.
- Didkepsnio ar šonkaulių gabaliukai bus dar minkštesni, jei per naktį juos pamarinuosite.
- Kartkartėmis apverskite maistą mentele / žnyplėmis, kad iš vidaus jis išliktų sultingas ir, kad nebūtų išdžiūvęs. Nenaudokite jokių metalinių įrankių, pvz., šakučių ar grilio žnyplių, nes jais galima sugadinti nepritegančią kepimo plokštės dangą.
- Kepamos maisto nevarykite per dažnai. Kai abi pusės paruduoja, nustatykite mažesnę temperatūrą, kad maistas neperdžiūtų ir iškeptų tolygiau.
- Jei norite atšildyti šaldytą maistą, įvyniokite jį į aliuminio foliją ir temperatūros valdiklį nustatykite į 3 arba 4 padėtį. Maistą kartais apverskite. Atšildymo laikas priklauso nuo maisto svorio.
- Jei ruošiate mėsos vėrinukus, vištieną, kiaulieną ar veršieną, pirmiausia mėsą paskrudinkite aukštoje temperatūroje (5 padėtis). Jei reikia, tada temperatūros valdiklį nustatykite viena padėtimi žemiau ir maistą kepkite tol, kol jis bus paruoštas.
- Jei gaminatė šašlyką ar kebabą, bambukinius arba medinius iešmus pamirkykite vandenyje, kad kepimo metu jie neapdegtų. Nenaudokite metalinių iešmų.
- Kepamos dešrelės įtrūkinėja. Jei norite to išvengti, pabaksnokite jas šakute.
- Šviežia mėsa kepa geriau nei šaldyta ar atšildyta. Druską berkite tik ant iškeptos mėsos. Tokiu būdu mėsa išliks sultinga. Geriausia, jei ruošiamos mėsos gabaliukai nebus per ploni (apie 1,5 cm).

Ši kepimo krosnelė netinka kepti džiovėsėliuose apvoliotam maistui.

Valymas

Niekada nenaudokite šiurkščių valymo priemonių ar medžiagų, nes tai gali pažeisti nepritegančią plokštės dangą.

1 Temperatūros valdiklį nustatykite į padėtį „IŠJUNGT“.

2 Prietaisą išjunkite iš elektros tinklo ir palikite atvėsti.

3 Nuo prietaiso nuimkite termostatą (Pav. 8).

4 Termostatą nuvalykite drėgna šluoste.

Neįmerkite termostato su laidu į vandenį ar kitą skystį.

- 5 Prieš išimdami kepimo plokštę valyti, visada popieriniu rankšluosčiu nuvalykite riebalų likučius.
- 6 Kelkite kepimo plokštę iš stovo laikydami už rankenų (Pav. 9).

Pastaba: Jei termostatas vis dar bus prietaise, negalėsite išimti kepimo plokštės.

- 7 Pamerkite kepimo plokštę į karštą vandenį su plovikliu penkioms minutėms arba apšlakstykite kepimo plokštę citrinos sultimis. Tokiu būdu pašalinsite prikepusius maisto likučius ar riebalus.
- 8 Išimkite nuvarvėjimo padėklą iš stovo (Pav. 10).

Pastaba: Nuvarvėjimo padėklą galima išimti iš stovo tik viena kryptimi.

- 9 Valykite stovą ir nuvarvėjimo padėklą drėgna šluoste.
- 10 Plaukite kepimo plokštę ir mentelę / žnyples minkšta šluoste arba kempinėle karštame vandenyje su trupučiu indų ploviklio arba indaplovėje.
- 11 Išdžiovinkite kepimo plokštę, nuvarvėjimo padėklą mentelę / žnyples.

Prieš įstatant termostatą, jo lizdo vidinė dalis turi būti visiškai sausa. Lizdo vidų nusauskite sausa šluoste. Jei reikia, pirmiausia nuvarvinkite vandens perteklių.

- 12 Sumontuokite prietaisą.

Laikymas

- 1 Palikite termostatą grilyje. Apvyniokite laidą ir pritvirtinkite su laido tvirtinimo dirželiu (Pav. 11).
- 2 Laikykite grilį vertikaliaje padėtyje ant sauso ir lygaus paviršiaus (Pav. 12).

Pastaba: Įsitinkite, kad kaiščiai yra apačioje, todėl nuvarvėjimo padėklas neiškrenta iš prietaiso.

Aplinka

- Nemeskite susidėvėjusio prietaiso su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 13).

Garantija ir techninė priežiūra

Jei jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija arba jei kilo problemų, apsilankykite „Philips“ svetainėje www.philips.com arba susisiekite su savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centru (jo telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei „Philips“ klientų aptarnavimo centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį „Philips“ atstovą.

Maisto lentelė (Pav. 14)

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā gūtu labumu no Philips piedāvātā atbalsta, reģistrējiet savu produktu www.philips.com/welcome.

Jūsu jaunais grīls ar pilēšanas paplāti ļauj jums sagatavot visa veida garšīgu pārtiku gandrīz bez dūmiem. Grilēšana ar šo ierīci ir vienkārša lielās grilēšanas virsmas dēļ.

Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

- A** Nesakarstoši rokturi
 - B** Trauku mazgājamajā mašīnā mazgājama grilēšanas plātne
 - C** Pamatne
 - D** Pilēšanas paplāte
 - E** Termostata kontaktligzda
 - F** Termostats
 - G** Temperatūras kontrole ar ieslēgtu/izslēgtu pozīciju un uzsildīšanas gaismiņu
 - H** Elektrības vads
 - I** Vada sikсна
 - J** Divi vienā: lāpstiņa un knaibles
- Tāpat arī komplektā: receptšu grāmata

Svarīgi!

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Bīstami!

- Neiegremdējiet termostatu ar elektrības vadu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

Brīdinājums!

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās apakšdaļas norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāta kontaktdakša, elektrības vads vai pati ierīce.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota servisa centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Neļaujiet elektrības vadam karāties pāri galda vai darba virsmas malai, uz kuras stāv ierīce.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi izmantot šo ierīci.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām, nekad nepievienojiet šo ierīci ārējam taimera slēdzim.
- Nekad neatstājiet lāpstiņu/knaibles uz grilēšanas plātnes, tai esot karstai.

Uzmanību!

- Vienmēr ievietojiet termostatu ierīcē pirms kontaktdakšas ievietošanas sienas kontaktligzdā.
- Izmantojiet tikai komplektā esošo termostatu.
- Pārliedzinieties, ka, pirms termostata ievietošanas, kontaktligzda termostatā ir pilnīgi sausa.
- Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas virsmas tā, lai ap to būtu pietiekami daudz brīvas vietas.
- Pārliedzinieties, ka pilēšanas paplāte vienmēr atrodas savā vietā grilēšanas laikā.
- Pirms ierīces izmantošanas pārliedzinieties, ka pilēšanas paplāte ir piepildīta ar ūdeni vismaz līdz MIN līmenim.
- Vienmēr uzsildiet virsmu, pirms liekat jebkādu ēdienu uz tās.
- Ierīcei darbojoties, pieejamās virsmas var sakarst.

- Grilējot taukainu gaļu vai desas, esiet uzmanīgs un neļaujiet sprakšķēt taukiem.
- Pēc lietošanas vienmēr atslēdziet ierīci no sienas kontaktligzdas.
- Pirms termostata izņemšanas no termostata kontaktligzdas, vienmēr izslēdziet ierīci un izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.
- Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.
- Pirms plātes izņemšanas, ierīces tīrīšanas vai novietošanas glabāšanā, ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist.
- Nekad nepieskarieties plātei ar asiem vai abrazīviem piederumiem, jo tie var bojāt virsmu nepiedeģošo pārklājumu.
- Pārliecinieties, ka pareizi uzstādāt plātņi pēc tam, kad esat to pirms tam noņēmis.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai telpās. Neizmantojiet to ārpus tām.

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskiem laukiem (EMF). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar instrukcijām šajā rokasgrāmatā, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

Pirms pirmās lietošanas

- 1 Noņemiet visas uzlīmes un noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drāniņu.
- 2 Rūpīgi iztīriet ierīci un plātņi (skatiet nodaļu 'Tīrīšana').

Ierīces lietošana

Piezīme. Lietojot ierīci pirmo reizi, tā var izdalīt dūmus. Tas ir normāli.

- 1 Ievietojiet pilēšanas paplāti pamatnē (Zīm. 2).

Piezīme. Pilēšanas paplāti var tikai ievietot pamatnē vienā veidā.

- 2 Piepildiet pilēšanas paplāti līdz minimālajai ūdens līmeņa norādei (MIN) (Zīm. 3).

- Ūdens pilēšanas paplātē neļauj sadegt pārtikas daļiņām.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, pirms ūdens iepildīšanas, iekļāijiet pilēšanas paplātē alumīnija foliju.
- Iekļājot foliju pilēšanas paplātē, pārliecinieties, ka tās maliņas neaizvirzās pār paplātes malām, tā kā tas neļauj atbilstoši cirkulēt gaisam.

- 3 Novietojiet grilēšanas plātņi pamatnes vietās (Zīm. 4).

Piezīme. Grilēšanas plātne iekļaujas pamatnē tikai vienā veidā.

- 4 Ievietojiet termostatu tā kontaktligzdā ierīces pusē. (Zīm. 5)

- 5 Pagrieziet temperatūras regulatoru tādā pozīcijā, kas ir atbilstoša grilējamajai pārtikai (skatiet šajā nodaļā sadaļu 'Grilēšanas laiki').

- Iedegas uzsilšanas gaismiņa.

- 6 Kad uzsilšanas gaismiņa pazūd, lai novietotu pārtiku uz grilēšanas plātnes, izmantojiet komplektā esošo lāpstiņu/knaibles.

Esiet piesardzīgs: grilēšanas plātne ir karsta!

Piezīme. Lietojiet lāpstiņu ar izrobtu galu plātnes rievotajās sadaļās un lāpstiņu ar taisnu galu plātnes plakanaajā daļā.

- Grilēšanas laikā uzsilšanas gaismiņa iedegas un nodziest laiku pa laikam. Tas norāda, ka sildīšanas elements ir ieslēgts un izslēgts, uzturot nepieciešamo temperatūru.

- 7 Reizēm apgrieziet ēdienu ar komplektā esošo lāpstiņu/knaiblēm.

- 8 Kad ēdiens ir gatavs, noņemiet to no grilēšanas plātnes.

Noņemiet pārtiku ar komplektā esošo lāpstiņu/knaiblēm. Neizmantojiet metāla, asus vai abrazīvus virtuves piederumus.

- 9** Optimāliem rezultātiem noslaukiet lieko eļļu no grilēšanas plātnes ar virtuves dvieli. Noņemiet visu sacietējušo pārtiku vai rūpīgi ieeļļojiet ar komplektā esošo lāpstiņu un noņemiet to no plātnes pirms nākamās produktu porcijas grilēšanas.
- 10** Lai turpinātu grilēšanu, uzlieciet nākamo produktu porciju uz grilēšanas plātnes, tiklīdz uzkaršanas lampiņa ir nodzisisi.

Grilēšanas ilgums

Tabulā, kas ir atrodama aiz šī bukleta, jūs atradīsiet dažus pārtikas veidus, kurus varat gatavot šajā galda grilā. Tabulā ir redzams, kāda temperatūra ir jāizvēlas un cik ilgi ēdiens ir jāgrilē. Laiks, kas ir nepieciešams, lai iepriekš uzsildītu ierīci, nav iekļauts tabulā norādītajos grilēšanas laikos. Grilēšanas laiks un temperatūra ir atkarīga no jūsu pagatavojamā pārtikas veida (piem., gaļas), tās biežums un tās temperatūras, kā arī jūsu pašu gaumes. Varat arī skatīt norādes uz termostata.

Padomi

- Grilēšanas plātnes rievainā sadaļa ir ideāla gaļas un putnu gaļas pagatavošanai (Zīm. 6).
- Grilēšanas plātnes plakanā sadaļa ir ideāla zivs, olu, šķiņķa, sēņu, tomātu, sīpolu utt. pagatavošanai. Tā ir arī ļoti parocīga, lai ēdienu saglabātu karstu (Zīm. 7).
- Jūs arī varat izmantot galda grilu kā termostatiski regulētu sildīšanas plati, kas automātiski saglabā jūsu ēdienus nepieciešamajā temperatūrā. Pārklājiet grilēšanas plātni ar alumīnija foliju ar spīdīgo pusī uz augšu un tad uzstādiēt temperatūras regulatoru 2. vai 3. pozīcijā.
- Mīksti gaļas gabaliņi ir vislabāk piemēroti grilēšanai.
- Gaļas gabali, piemēram, steiki vai ribi karbonāde kļūst maigākas, ja pa nakti tiek marinētas.
- Reizēm ar komplektā iekļauto lāpstiņu/knaiblēm apgrieziet ēdienu, lai nodrošinātu, kas tas paliek iekšpusē sulīgs un neizkalst. Neizmantojiet nekādus metāla piederumus, piemēram, dakšiņas vai grila knaibles, jo tās var sabojāt grilēšanas plātnes nepiedeogošo pārklājumu.
- Negroziet grilēto pārtiku pārāk bieži. Kad produkti ir brūni no abām pusēm, grilējiet tos zemākā temperatūrā, lai tie paliktu sulīgi un gatavotos vienmērīgāk.
- Ja vēlaties atsaldēt sasaldētu pārtiku, ietiniet sasaldētu pārtiku alumīnija folijā un uzstādiēt temperatūras regulatoru 3. vai 4. pozīcijā. Reizēm apgrieziet pārtiku. Atsaldēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas svara.
- Kad gatavojat satē, vistu, cūkgaļu vai teļa gaļu, vispirms apcepiet gaļu augstā temperatūrā (5. pozīcija). Ja nepieciešams, tad uzstādiēt temperatūras regulatoru vienu pozīciju zemāk un grilējiet pārtiku, kamēr tā ir gatava.
- Gatavojot satē vai kebabu, izmērcējiet bambusa vai koka iesmus ūdenī, lai grilēšanas laikā tie neapdegtu. Neizmantojiet metāla iesmus.
- Gatavojot desas grilā, tās mēdz sasprāgt. Lai tas nenotiktu, ieduriet tajās pāris caurumiņus ar dakšiņu.
- Ja grilēsīt svaigu gaļu, rezultāts būs labāks nekā, ja saldētu vai atsaldētu. Nesāliet gaļu uzreiz pēc tās grilēšanas. Tas ļauj gaļai saglabāt tās sulīgumu. Vislabākam rezultātam, pārliecinieties, ka jūsu pagatavotie gaļas gabaliņi nav pārāk biezi (apm. 1,5cm).

Šis galda grils nav piemērots grauzdiņu gatavošanai.

Tīrīšana

Nekad nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un materiālus, jo tā tiks bojāts nepiedeogošs plātnes pārklājums.

- 1** Uzstādiēt temperatūras regulatoru 'OFF' pozīcijā.
- 2** Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, un ļaujiet tai atdzist.
- 3** Izvelciet termostatu no ierīces (Zīm. 8).
- 4** Noslaukiet termostatu ar mitru drāniņu.

Neiegremdējiet termostatu ar elektrības vadu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

5 Noslaukiet lieko eļļu no grila plātnes ar papīra virtuves dvieli, pirms izņemat plātni tīrīšanai.

6 Pavelciet grilēšanas plātni aiz tās rokturiem (Zīm. 9).

Piezīme. Ja termostats joprojām ir ievietots ierīcē, jūs nevarat izņemt grilēšanas plātni.

7 Izmērcējiet grilēšanas plātni karstā ūdenī ar nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa piecas minūtes vai uzsmidziniet nedaudz citronu sulas uz grilēšanas plātnes. Tas atbrīvos jebkādu gatavotu pārtiku vai taukus.

8 Izvelciet pilēšanas paplāti no pamatnes (Zīm. 10).

Piezīme. Pilēšanas paplāti var tikai izņemt no pamatnes vienā veidā.

9 Tīriet pamatni un pilēšanas paplāti ar mitru lupatiņu.

10 Tīriet grilēšanas plātni un lāpstiņas/knaibles ar mīkstu drāniņu vai karstā ūdenī izmērcētu sūkli, kam pievienots nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa, vai trauku mazgājamajā mašīnā.

11 Izžāvējiet grilēšanas plātni, pilēšanas paplāti un lāpstiņu/knaibles.

Lai atkārtoti ievietotu termostatu kontaktligzdā, termostata kontaktligzdas iekšienei ir jābūt pilnīgi sausai. Lai izsusinātu kontaktligzdu, izslaukiet to ar sausu drāniņu. Nepieciešamības gadījumā sākumā izkratiet lieko ūdeni.

12 Atkārtoti salieciet ierīci.

Uzglabāšana

1 Atstājiet termostatu grilā. Aptiniet elektrības vadu piestipriniet to ar vada sasaisti (Zīm. 11).

2 Glabājiet grilu stāvus uz saucas un līdzenas virsmas (Zīm. 12).

Piezīme. Pārliecinieties, ka aizbāžņi ir apakšā, lai pilēšanas paplāte nevarētu izkrist no ierīces.

Vides aizsardzība

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 13).

Garantija un apkalpošana

Ja ir nepieciešams serviss vai informācija, vai palīdzība, lūdzu, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips Klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams vispasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Klientu apkalpošanas centra, griezieties pie vietējā Philips izplatītāja.

Pārtikas tabula (Zīm. 14)

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Nowy grill z tacką ociekową pozwala przygotowywać wiele rodzajów smacznego jedzenia właściwie bez dymu. Grillowanie z tym urządzeniem jest łatwiejsze dzięki dużej powierzchni opiekania.

Opis ogólny (rys. 1)

- A** Nienagrzewające się uchwyty
- B** Płyta opiekająca z możliwością mycia w zmywarce
- C** Podstawa
- D** Tacka ociekowa
- E** Gniazdo termostatu
- F** Termostat
- G** Regulator temperatury z wyłącznikiem i wskaźnikiem podgrzewania
- H** Przewód sieciowy
- I** Pasek przewodu
- J** Narzędzie 2 w 1 — łopatka i szczypce

Dodatkowo: Broszura z przepisami

Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzaj termostatu i przewodu sieciowego w wodzie ani w innym płynie.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Trzymaj przewód z dala od gorących powierzchni.
- Nie pozostawiaj przewodu sieciowego wiszącego ze stołu lub blatu kuchennego, na którym umieszczono urządzenie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia nie należy podłączać do innych urządzeń zewnętrznych np. automatycznego wyłącznika.
- Nigdy nie zostawiaj łopatki/szczypiec na gorącej płycie opiekającej.

Uwaga

- Termostat wkładaj do urządzenia przed podłączeniem go do gniazdka elektrycznego.
- Używaj tylko termostatu będącego częścią zestawu.
- Przed włożeniem termostatu upewnij się, że gniazdo termostatu jest zupełnie suche w środku.

- Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni, tak aby wokół niego było wystarczająco dużo wolnego miejsca.
- Upewnij się, że podczas grillowania tacka ociekowa umieszczona jest zawsze pod urządzeniem.
- Upewnij się, że tacka ociekowa jest napełniona wodą co najmniej do poziomu MIN przed rozpoczęciem używania urządzenia.
- Zawsze rozgrzej płytę opiekającą przed umieszczeniem na niej jedzenia.
- Powierzchnia urządzenia podczas pracy może się nagrzewać.
- Uważaj na przyskający tłuszcz, gdy opiekasz tłuste mięso lub kiełbasy.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj wtyczkę z gniazdka elektrycznego przed wyjęciem termostatu z gniazda.
- Zawsze czyść urządzenie po użyciu.
- Przed wyjęciem płyty opiekającej, czyszczeniem urządzenia lub jego odstawieniem poczekaj, aż urządzenie zupełnie ostygnie.
- Nie dotykaj płyty opiekającej ostrymi lub szorstkimi przedmiotami, gdyż mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Przy wkładaniu płyty opiekającej z powrotem do urządzenia zwróć uwagę na jej prawidłowe zamontowanie.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń. Nie używaj go na wolnym powietrzu.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. W przypadku prawidłowej obsługi zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają badania naukowe dostępne na dzień dzisiejszy.

Przed pierwszym użyciem

- 1** Usuń wszystkie nalepki i przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.
- 2** Dokładnie wyczyść urządzenie i płytę opiekającą (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Zasady używania

Uwaga: Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się dym. Jest to zjawisko normalne.

- 1** Wsuń tackę ociekową do podstawy (rys. 2).

Uwaga: Tackę ociekową można wsunąć tylko w jeden sposób.

- 2** Napełnij tackę wodą do oznaczenia minimalnego poziomu (MIN) (rys. 3).

- Woda w tacce pomaga zapobiegać przypalaniu się grillowanego jedzenia.
- Aby ułatwić czyszczenie, możesz przed nalaniem do tacki wody wyłożyć ją folią aluminiową.
- Umieszczając folię na tacce ociekowej upewnij się, że nie wystaje ona po bokach tacki, gdyż może to zakłócać obieg powietrza.

- 3** Umieść płytę opiekającą w otworach podstawy (rys. 4).

Uwaga: Płyta opiekająca może być zamontowana na podstawie tylko w jeden sposób.

- 4** Włóż termostat do gniazda, znajdującego się z boku urządzenia. (rys. 5)

- 5** Przekręć regulator temperatury do pozycji odpowiedniej dla opiekanych na grillu potraw (patrz część „Czasz pieczenia na grillu” w tym rozdziale).

▶ Zaświeci się wskaźnik podgrzewania.

- 6** Po zgaśnięciu wskaźnika podgrzewania użyj łopatkki/szczypiec, aby umieścić składniki na płycie opiekającej.

Uważaj: płyta opiekająca jest gorąca!

Uwaga: Łopatka składa się z dwóch części: ząbkowanej, której należy używać na części płyty karbowanej i płaskiej, która przeznaczona jest do płaskiej części płyty.

▶ Podczas opiekania wskaźnik podgrzewania na przemian zapala się i gaśnie. Sygnalizuje w ten sposób włączanie się i wyłączanie elementu grzejącego w celu utrzymania właściwej temperatury.

7 Od czasu do czasu obracaj jedzenie za pomocą łopatki/szczypiec.

8 Po upieczeniu jedzenia zdejmij je z płyty opiekającej.

Do zdejmowania jedzenia używaj łopatki/szczypiec będących częścią zestawu. Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich przyborów kuchennych.

9 W celu uzyskania optymalnych wyników pieczenia przed nałożeniem kolejnej porcji jedzenia usuń nadmiar oleju z płyty opiekającej przy pomocy papierowego ręcznika oraz przypieczone kawałki jedzenia lub tłuszczu za pomocą łopatki/szczypiec.

10 Aby kontynuować pieczenie na grillu, gdy zgaśnie wskaźnik podgrzewania, umieść następną porcję jedzenia na płycie opiekającej.

Czasy opiekania na grillu

W tabeli na końcu tej broszury znajdują się różne typy jedzenia, które można przygotowywać na tym grillu stołowym. Tabela pokazuje, jaką temperaturę wybrać i jak długo grillować jedzenie. Wartości podane w tabeli nie obejmują czasu potrzebnego do nagrzania urządzenia. Czas i temperatura grillowania zależy od typu jedzenia, które chcesz przygotować (np. mięso), jego grubości, temperatury oraz Twojego smaku. Możesz kierować się także wskazaniami podanymi na termostacie.

Wskazówki

- Karbowana część płyty opiekającej doskonale nadaje się do przyrządzania mięsa i drobiu (rys. 6).
- Płaska część płyty opiekającej idealnie nadaje się do przygotowywania ryb, jaj, szynki, grzybów, pomidorów, cebuli itp. Przydaje się również do utrzymywania temperatury dań (rys. 7).
- Grill stołowy może również służyć jako sterowana termostatem płytka grzejna, która samoczynnie utrzymuje odpowiednią temperaturę potraw. Wystarczy przykryć karbowaną stronę płyty opiekającej folią aluminiową, skierowaną błyszczącą stroną ku górze, a następnie ustawić regulator temperatury w położeniu 2 lub 3.
- Najlepsze do opiekania na grillu są delikatne kawałki mięsa.
- Porcje mięsa, takie jak steki czy żeberka, można zmiękczyć, zalewając je marynatą i pozostawiając na noc.
- Przewracaj jedzenie od czasu do czasu, używając łopatki/szczypiec, aby pozostało soczyste wewnątrz i nie wyschło. Nie używaj metalowych przedmiotów, takich jak widelce i szczypce do grilla, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Nie obracaj pieczonego na grillu jedzenia zbyt często. Gdy już przypiecze się ono z obu stron, kontynuuj opiekanie przy niższej temperaturze, dzięki czemu kawałki jedzenia nie wyschną i będą równiej upieczone.
- Jeśli chcesz rozmrozić zamrożone jedzenie, zawiń je w folię aluminiową i ustaw regulator temperatury w położeniu 3 lub 4. Od czasu do czasu obracaj jedzenie. Czas odmrażania zależy od wagi rozmrażanej porcji.
- Przygotowując kurczaka, wieprzowinę lub cielęcinę à la satay, najpierw obsmaż mięso w wysokiej temperaturze (położenie 5). Możesz następnie ustawić regulator temperatury o jedno położenie niżej i kontynuować opiekanie, dopóki potrawa nie będzie gotowa.
- Przygotowując danie à la satay lub kebab, namocz bambusowe lub drewniane szpikulce w wodzie, aby zapobiec ich przypaleniu podczas opiekania na grillu. Nie używaj szpikulców metalowych.

- Kiełbaski zazwyczaj pękają podczas opiekania. Można temu zapobiec, nakłuwając je widelcem w kilku miejscach.
- Świeże mięso bardziej nadaje się do pieczenia na grillu niż mięso mrożone lub rozmrożone. Posyp mięso solą dopiero po upieczeniu na grillu. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste. Mięso najlepiej pokroić na niezbyt grube kawałki (około 1,5 cm).

Grill stołowy nie nadaje się do opiekania mięsa panierowanego.

Czyszczenie

Nigdy nie używaj środków ani materiałów ściernych do czyszczenia, gdyż mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

- 1 Wyłącz grzanie, ustawiając regulator temperatury w położeniu „OFF”.
- 2 Wymij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 3 Wyciągnij termostat z urządzenia (rys. 8).
- 4 Wytrzyj termostat wilgotną szmatką.

Nie zanurzaj termostatu i przewodu sieciowego w wodzie ani w innym płynie.

- 5 Przed wyjęciem płyty opiekającej w celu umycia usuń z niej nadmiar oleju przy użyciu kawałka papierowego ręcznika kuchennego.
- 6 Podnieś płytę opiekającą z podstawy, używając uchwytów (rys. 9).

Uwaga: Płyty opiekającej nie można zdjąć, jeśli w urządzeniu nadal umieszczony jest termostat.

- 7 Zanurz płytę opiekającą w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na pięć minut lub skrop ją sokiem z cytryny. Pomoże to usunąć przypieczone jedzenie lub tłuszcz.
- 8 Wysuń tackę ociekową z podstawy (rys. 10).

Uwaga: Tackę ociekową można wysunąć tylko w jeden sposób.

- 9 Podstawę i tackę ociekową czyść wilgotną szmatką.
- 10 Umyj płytę opiekającą i łopatkę/szczypce miękką szmatką lub gąbką w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub umyj je w zmywarce.
- 11 Osusz płytę opiekającą, tackę ociekową i łopatkę/szczypce.

Przed ponownym podłączeniem termostatu do gniazda upewnij się, że jest ono całkowicie suche. Aby wysuszyć gniazdo, wytrzyj jego wnętrze przy użyciu suchej szmatki. Jeśli to konieczne, najpierw wytrząśnij nadmiar wody.

- 12 Złóż urządzenie.

Przechowywanie

- 1 Pozostaw termostat w urządzeniu, zwiń przewód i owiń go paskiem (rys. 11).
- 2 Przechowuj grill w pozycji pionowej na suchej i równej powierzchni (rys. 12).

Uwaga: Upewnij się, że zatyczki znajdują się na spodzie, co zapobiegnie wysunięciu się tacki ociekowej.

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 13).

Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

Tabela żywności (rys. 14)

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la www.philips.com/welcome.

Noul dumneavoastră grătar cu tavă de scurgere vă permite să preparați o gamă largă de alimente gustoase, aproape fără fum. Prepararea la grătar cu acest aparat electrocasnic este sigură și ușoară datorită suprafeței utile mari.

Descriere generală (fig. 1)

- A** Mânere cu izolație termică
- B** Placă ce se poate spăla în mașina de spălat vase
- C** Bază
- D** Tavă de scurgere
- E** Soclu pentru termostat
- F** Termostat
- G** Buton de control al temperaturii cu poziție pornit/oprit și led pentru încălzire
- H** Cablu de alimentare
- I** Curea
- J** Spatulă 2 în 1 și clește

De asemenea inclusă: Carte de bucate

Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Nu introduceți termostatul sau cablul de alimentare în apă sau în alte lichide.

Avertisment

- Verificați dacă tensiunea indicată sub aparat corespunde tensiunii locale, înainte de a conecta aparatul.
- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul însuși este deteriorat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Conectați aparatul numai la o priză de perete cu împământare.
- Nu apropiați cablul electric de suprafețe fierbinți.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este așezat aparatul.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copiii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Nu conectați niciodată acest aparat la un ceas electronic extern pentru a evita situațiile periculoase.
- Nu lăsați spatula/cleștele pe plită atunci când aceasta este fierbinte.

Atenție

- Introduceți întotdeauna termostatul în aparat înainte de a introduce ștecherul în priză de perete.
- Utilizați numai termostatul furnizat.
- Asigurați-vă că interiorul soclului termostatului este perfect uscat, înainte de a introduce termostatul.

- Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă și lăsați suficient loc liber în jurul acestuia.
- Asigurați-vă că tava de scurgere este întotdeauna montată în timpul gătirii.
- Asigurați-vă că tava de scurgere este umplută cu apă cel puțin până la nivelul MIN înainte de a începe să utilizați aparatul.
- Încălziți întotdeauna plita înainte de a pune alimentele pe ea.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic atunci când aparatul este în funcțiune.
- Aveți grijă la grăsimea care sare atunci când gătiți carne grasă sau cârnați.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Opriiți întotdeauna aparatul după utilizare și deconectați ștecherul de la rețea înainte de a scoate termostatul din soclul aparatului.
- Curățați întotdeauna aparatul după utilizare.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a scoate plita sau de a curăța sau depozita aparatul.
- Nu atingeți niciodată plita cu obiecte ascuțite sau abrazive, pentru a nu deteriora suprafața antiaderentă.
- Asigurați-vă că reasamblați corect plita după ce ați îndepărtat-o.
- Acest aparat este destinat utilizării în interiorul casei. Nu îl utilizați în exterior.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, aparatul este sigur, conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

Înainte de prima utilizare

- 1** Dezlipiți autocolantele și ștergeți aparatul cu o cârpă umedă.
- 2** Curățați cu grijă aparatul și plita (consultați capitolul 'Curățare').

Utilizarea aparatului

Notă: În timpul primei utilizări aparatul poate produce puțin fum. Acest lucru este normal.

- 1** Introduceți tava de scurgere în bază (fig. 2).

Notă: Tava de scurgere poate fi introdusă în bază într-un singur mod.

- 2** Umpleți tava de scurgere până la indicatorul de nivel minim de apă (MIN) (fig. 3).

- Apa din tava de scurgere împiedică lipirea particulelor de alimente.
- Pentru a ușura curățarea, acoperiți tava de scurgere cu folie de aluminiu înainte de a o umple cu apă.
- Atunci când acoperiți tava de scurgere, asigurați-vă că folia de aluminiu nu atârnă peste marginea tăvii, deoarece acest lucru poate împiedica circulația normală a aerului.

- 3** Așezați plita de frigere în fantele din bază (fig. 4).

Notă: Plita nu poate fi introdusă în bază decât într-un singur mod.

- 4** Introduceți termostatul în soclul de pe lateralul aparatului. (fig. 5)

- 5** Rotiți butonul de control al temperaturii în poziția corespunzătoare alimentelor gătite (consultați secțiunea 'Durate de preparare' din acest capitol).

- ▶ Se aprinde ledul de încălzire.

- 6** Utilizați spatula/cleștele furnizat(ă) pentru a așeza ingredientele pe plită atunci când ledul de încălzire de stinge.

Atenție: plita este fierbinte!

Notă: Utilizați partea zimțată a spatulei pentru partea striată a plitei și partea dreaptă pentru partea plată a plitei.

► În timpul procesului de frigere, ledul de încălzire se aprinde și se stinge din când în când, indicând momentele în care pornește sau se oprește rezistența, pentru a menține temperatura potrivită.

7 Întoarceți alimentele din când în când cu spatula/cleștele furnizat(ă).

8 După preparare, luați alimentele de pe plită.

Utilizați spatula/cleștele furnizat(ă) pentru a lua alimentele. Nu utilizați ustensile de bucătărie metalice, ascuțite sau abrazive.

9 Pentru rezultate optime, îndepărtați surplusul de ulei de pe plită folosind hârtie de bucătărie. Desprindeți arsurile sau grăsimile cu grijă, cu ajutorul spatulelor furnizate și îndepărtați-le de pe placă înainte de a găti următoarea serie de ingrediente.

10 Pentru a continua procesul de frigere, puneți următoarea serie de ingrediente pe plită după ce s-a stins ledul de încălzire.

Durate de frigere

În tabelul de la sfârșitul acestei broșuri veți găsi câteva tipuri de alimente care pot fi gătite pe acest grătar de masă. Tabelul indică temperaturile optime și duratele de preparare necesare. Timpii de preîncălzire nu au fost incluși în duratele de preparare indicate în tabel. Durata și temperatura de frigere depind de tipul de aliment care este preparat (de ex., carne), de grosimea și de temperatura sa, precum și de preferințele personale. Puteți de asemenea consulta indicații le de pe termostat.

Sugestii

- Suprafața striată a plitei este ideală pentru prepararea cărnii de vită, porc și pasăre (fig. 6).
- Secțiunea plată a plitei este ideală pentru a prepara pește, ouă, șuncă, ciuperci, roșii, ceapă etc. De asemenea, este foarte utilă pentru a menține mâncarea caldă (fig. 7).
- Puteți utiliza, de asemenea, acest grătar de masă drept plită controlată termostatic, care vă menține alimentele la temperatura necesară. Acoperiți partea striată a plitei cu folie de aluminiu cu fața strălucitoare în sus; apoi setați butonul de control al temperaturii în poziția 2 sau 3.
- Carnea moale este cea mai indicată pentru preparare la grătar.
- Cotletele și antricoatele se pot înmuia dacă sunt ținute la marinat peste noapte.
- Întoarceți alimentele din când în când cu paleta/cleștele furnizat(ă). Nu utilizați instrumente metalice de tipul furculițelor sau cleștilor de grătar, deoarece acestea vor deteriora suprafața anti-aderentă a plitei
- Nu întoarceți alimentele prea des. Atunci când s-au rumenit pe ambele părți, reduceți temperatura pentru ca alimentele să se pătrundă fără a se usca.
- Dacă doriți să decongeleți alimente congelate, înfășurați-le în folie de aluminiu și setați temperatura la nivelul 3 sau 4. Întoarceți pachetul din când în când. Durata de decongelare depinde de cantitatea alimentelor:
- Atunci când preparați sote, pui, porc sau vițel, preparați mai întâi carnea la o temperatură ridicată (poziția 5). Dacă este necesar, puteți seta butonul de control al temperaturii cu o poziție mai jos și continua frigerea până când carnea este făcută.
- Atunci când pregătiți sote sau kebab, înmuiați bambusul sau frigăruile de lemn în apă, pentru a evita carbonizarea în timpul preparării. Nu utilizați frigărui metalice.
- Cârnații au tendința de a exploda la frigere. Pentru a preveni acest lucru, înțepați cârnații cu o furculiță.
- Carnea proaspătă dă rezultate mai bune decât carnea congelată sau decongelată. Nu puneți sare pe carne decât după preparare. În acest mod, friptura va rămâne suculentă. Pentru rezultate optime, asigurați-vă că bucățile de carne nu sunt prea groase (cca. 1,5 cm).

Această plită nu poate fi folosită pentru a găti alimente pane.

Curățarea

Nu folosiți niciodată agenți de curățare și materiale abrazive, pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă a plitelor.

- 1** Reglați butonul de control al temperaturii în poziția "Oprit".
- 2** Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- 3** Extrageți termostatul din aparat (fig. 8).
- 4** Ștergeți termostatul cu o cârpă umedă.

Nu introduceți termostatul și cablul de alimentare în apă sau în alte lichide.

- 5** Îndepărtați surplusul de ulei de pe plita de frigere folosind hârtie de bucătărie, înainte de a o scoate pentru curățare.
- 6** Ridicați plita de frigere de pe bază apucând-o de mânere (fig. 9).

Notă: Dacă termostatul este introdus în aparat, nu puteți scoate plita de frigere.

- 7** Lăsați plita de frigere la înmuiat în apă caldă cu detergent lichid timp de cinci minute, sau stoarceți puțin suc de lămâie pe plită. Acesta va îndepărta reziduurile arse și grăsimea.
- 8** Trageți tava de scurgere din bază (fig. 10).

Notă: Tava de scurgere poate fi scoasă din bază într-un singur mod.

- 9** Curățați baza și tava de scurgere cu o cârpă umedă.
- 10** Curățați plita de frigere și spatula/cleștele cu o cârpă moale sau un burete cu apă caldă și detergent de vase lichid sau în mașina de spălat vase.
- 11** Ștergeți plita, tava de scurgere și spatula/cleștele.

Interiorul soclului termostatului trebuie să fie complet uscat înainte de a introduce termostatul. În acest scop, ștergeți interiorul soclului cu o cârpă uscată. Dacă este cazul, scurgeți apa în prealabil.

- 12** Reasamblați aparatul.

Depozitarea

- 1** Lăsați termostatul în grătar. Înfășurați cablul și fixați-l cu cureaua (fig. 11).
- 2** Depozitați grătarul în poziție verticală, pe o suprafață uscată și plată (fig. 12).

Notă: Asigurați-vă că opritoarele sunt în partea inferioară, pentru a nu permite căderea tăvii de scurgere din aparat.

Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejerea mediului înconjurător (fig. 13).

Garanție și service

Dacă aveți nevoie de informații sau întâmpinați probleme, vizitați site-ul Web Philips la adresa www.philips.com sau contactați centrul Philips de asistență pentru clienți din țara dumneavoastră (găsiți numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dumneavoastră nu există un astfel de centru, deplasați-vă la furnizorul dumneavoastră Philips local.

Tabelul de alimente (fig. 14)

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте Ваше изделие на www.philips.com/welcome.

Новый гриль с поддоном позволяет приготовить любые виды вкусных блюд почти без дыма. Приготовить пищу с помощью этого гриля чрезвычайно просто за счет его большой поверхности.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Ненагревающиеся ручки
- B** Решетку-гриль можно мыть в посудомоечной машине
- C** Основание
- D** Поддон для капель
- E** Разъем термостата
- F** Термостат
- G** Регулятор нагрева с переключателем вкл./выкл. и индикатором нагрева
- H** Сетевой шнур
- I** Ремешок для шнура
- J** Лопаточка и щипцы два-в-одном

Также включено: буклет с рецептами

Внимание

До начала эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно

- Запрещается погружать термостат с сетевым шнуром в воду или другие жидкости.

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на нижней панели прибора, соответствует напряжению местной электросети.
- Запрещено пользоваться электроприбором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Не допускайте свисания шнура с края стола или места установки прибора.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к дополнительному реле времени.
- Запрещается оставлять лопаточку/щипцы на горячей решетке-гриль.

Внимание

- Перед подключением прибора к электросети обязательно вставьте в него термостат.
- Используйте только входящий в комплект термостат.

- Перед подключением термостата к прибору убедитесь, что гнездо разъема абсолютно сухое.
- Установите прибор на устойчивую ровную поверхность. Вокруг прибора должно быть свободное пространство.
- Во время работы гриля поддон должен быть установлен на место.
- Перед началом работы прибора убедитесь, что поддон заполнен водой как минимум до отметки MIN.
- Продукты следует класть на предварительно разогретую решетку-гриль.
- Во время работы прибора некоторые его поверхности могут нагреваться.
- Осторожно! Во время жарки жирного мяса или колбасок растопленный жир может брызнуть.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Перед отключением термостата от разъема прибора обязательно выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- Всегда очищайте прибор после использования.
- Прежде чем снимать решетку производить очистку прибора или убирать его для хранения дайте прибору полностью остыть.
- Не касайтесь решетки острыми предметами или абразивными материалами, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Убедитесь, что решетка правильно установлена на место.
- Прибор предназначен для использования в помещениях и не должен использоваться на открытом воздухе.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

Перед первым использованием

- 1** Снимите с прибора все наклейки и протрите его влажной тканью.
- 2** Тщательно очистите прибор и решетку-гриль (см. раздел Очистка).

Использование прибора

Примечание. При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.

- 1** Задвиньте поддон в основание прибора (Рис. 2).

Примечание. Поддон можно задвинуть в основание прибора только одним способом.

- 2** Заполните поддон водой до отметки минимально допустимого уровня (MIN) (Рис. 3).
 - Вода в поддоне помогает предотвратить пригорание пищи.
 - Для упрощения процедуры очистки перед заливкой воды поддон можно застелить алюминиевой фольгой.
 - При застилке поддона фольгой следите, чтобы края фольги не выходили из поддона, так как это может препятствовать правильной циркуляции воздуха.

- 3** Установите решетку-гриль в отверстия в основании прибора (Рис. 4).

Примечание. Решетка-гриль может быть установлена на основание единственно верным образом.

- 4** Подключите термостат к разъему, расположенному сбоку прибора. (Рис. 5)
- 5** Установите регулятор нагрева в положение, соответствующее приготавливаемым продуктам (см. раздел данной главы Продолжительность приготовления).

Д Загорится индикатор нагрева.

6 С помощью входящих в комплект лопаточки/щипцов поместите ингредиенты на решетку-гриль после того, как индикатор нагрева выключится.

Осторожно! Решетка-гриль горячая!

Примечание. Используйте лопаточку с зазубренным концом для рифленной части решетки и лопаточку с прямым концом для плоской части решетки.

Д Во время жарки индикатор нагрева будет периодически загораться, сигнализируя о включении и отключении нагревательного элемента для поддержания нужной температуры.

7 Время от времени переворачивайте пищу с помощью входящих в комплект лопаточки/щипцов.

8 Когда еда готова, снимите ее с решетки-гриль.

Снимайте еду с помощью входящих в комплект лопаточки/щипцов. Запрещается использовать металлические, острые или абразивные кухонные приспособления.

9 Для достижения оптимальных результатов с помощью кулинарной бумаги удалите с решетки-гриль излишки жира. Перед приготовлением второй порции, с помощью входящей в комплект лопаточки снимите с решетки пригоревшие кусочки пищи и жир.

10 Чтобы продолжить поджаривание, поместите следующую порцию продуктов на решетку-гриль, как только погаснет индикатор нагрева.

Продолжительность приготовления

В таблице в конце данного буклета приведены некоторые виды блюд, которые можно приготовить с помощью этого настольного гриля. В таблице указана необходимая температура и продолжительность приготовления отдельных блюд. Время необходимое на прогрев прибора не учитывается в продолжительности приготовления, указанной в таблице. Продолжительность и температура приготовления зависят от типа продуктов (например, мяса), их толщины и температуры, и, конечно же, от вашего вкуса. См. также обозначения на термостате.

Полезные советы

- Рифленный участок решетки-гриль идеально подходит для приготовления блюд из мяса и птицы (Рис. 6).
- Плоский участок решетки-гриль идеально подходит для приготовления рыбы, яиц, ветчины, грибов, помидоров, лука и т.п. Он также очень удобен для разогревания пищи (Рис. 7).
- Настольный гриль можно также использовать в качестве устройства для поддержания заданной температуры блюд. Накройте рифленный участок решетки алюминиевой фольгой блестящей стороной вверх. Затем установите регулятор нагрева в положение 2 или 3.
- Для приготовления на гриле лучше всего подходят мягкие куски мяса.
- Такое мясо, как бифштексы или отбивные на косточке станет мягче, если его предварительно замариновать.
- Время от времени переворачивайте продукты с помощью входящих в комплект лопаточки/щипцов, чтобы пища оставалась сочной внутри и не пересыхала снаружи. Не используйте для этих целей металлические приборы, напр., вилки или щипцы, чтобы не повредить антипригарное покрытие решетки-гриль.
- Во время приготовления мясо не следует слишком часто переворачивать. После того, как мясо подрумянится с обеих сторон, рекомендуется понизить температуру жарения, чтобы не пересушить и прожарить равномерно.

- При необходимости разморозить замороженные продукты, оберните их алюминиевой фольгой и установите регулятор нагрева в положение 3 или 4. Время от времени переворачивайте размораживаемые продукты. Время разморозки зависит от веса продуктов.
- При приготовлении кусочков мяса на шпалке, цыпленка, свинины или телятины, рекомендуется сначала подрумянить мясо при высокой температуре (положение 5). Затем, по желанию, можно понизить температуру на одно положение регулятора нагрева и жарить до готовности.
- При приготовлении кусочков мяса на шпалке или кебаба, вымочите бамбуковые или деревянные шпалки для предотвращения их подпаливания во время жарки. Не используйте металлические шампуры.
- Колбаски во время жарки могут лопнуть. Чтобы избежать этого проткните их вилкой.
- Для приготовления на гриле лучше подходит парное мясо, а не размороженное. Не следует солить мясо до его готовности. Это сохранит сочность мяса. Для наилучших результатов кусочки мяса не должны быть слишком толстыми (рекомендуемая толщина - 1,5 см).

Этот настольный гриль не предназначен для поджаривания хлебных продуктов.

Очистка

Запрещается использовать агрессивные или абразивные материалы и средства для очистки, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие решетки.

- 1** Установите регулятор нагрева в положение OFF (выкл).
- 2** Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.
- 3** Извлеките термостат из прибора (Рис. 8).
- 4** Протрите термостат влажной тканью.

Запрещается погружать термостат с сетевым шнуром в воду или другие жидкости.

- 5** Прежде, чем снять решетку-гриль для очистки, удалите излишки жира с помощью кулинарной бумаги.
- 6** Возьмитесь за ручки и снимите решетку-гриль с основания прибора (Рис. 9).

Примечание. Если термостат находится внутри прибора, извлечь решетку-гриль не удастся.

- 7** На пять минут замочите решетку-гриль в горячей воде с добавлением моющего средства или опрысните решетку небольшим количеством лимонного сока. Это размягчит пригоревшую пищу и жир.
 - 8** Снимите поддон с основания прибора (Рис. 10).
- Примечание. Поддон можно снять с основания прибора только одним способом.*
- 9** Очистите основание прибора и поддон влажной тканью.
 - 10** Очистите решетку-гриль и лопаточку/щипцы с помощью мягкой ткани или губки в горячей воде с добавлением моющего средства, либо используйте посудомоечную машину.
 - 11** Высушите решетку-гриль, поддон и лопаточку/щипцы.

Перед подключением термостата к прибору убедитесь, что внутренняя поверхность гнезда разъема абсолютно сухая. При необходимости вытряхните капли воды из гнезда разъема и протрите его сухой тканью.

12 Соберите прибор.

Хранение

- 1** Оставьте термостат в приборе. Сверните сетевой шнур и закрепите его с помощью ремешка (Рис. 11).
- 2** Храните гриль в вертикальном положении на сухой и ровной поверхности (Рис. 12).

Примечание. Чтобы поддон не выпал из прибора, убедитесь, что блокирующее устройство находится в нижней части прибора.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 13).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или обслуживания или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips www.philips.com или обратитесь в Центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Таблица продуктов (Рис. 14)

Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte v spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákaznickej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na www.philips.com/welcome.

Váš nový gril s podnosom na odkvapkávanie Vám umožní pripravovať všetky druhy chutných jedál takmer bez dymu. Grilovanie s týmto zariadením je jednoduché vďaka veľkej grilovacej ploche.

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Na dotyk studené rukoväťe
 - B** Platňa na grilovanie vhodná na čistenie v umývačke na riad
 - C** Podstavec
 - D** Podnos na odkvapkávanie
 - E** Zásuvka pre termostat
 - F** Termostat
 - G** Ovládanie teploty s polohami zapnuté/vypnuté a kontrolným svetlom ohrevu
 - H** Sieťový kábel
 - I** Remienok na kábel
 - J** Vareška a kliešte - dva v jednom
- Súčasťou balenia je brožúra s receptami

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho pre použitie do budúcnosti.

Nebezpečenstvo

- Termostat ani kábel neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

Varovanie

- Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na spodnej časti zariadenia súhlasí s napätím v sieti vo Vašej domácnosti.
- Ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie, nepoužívajte ho.
- Aby nedochádzalo k nebezpečným situáciám, poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips alebo iná kvalifikovaná osoba.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Sieťový kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.
- Nedovoľte, aby sieťový kábel previsal cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Nikdy nenechávajte zariadenie zapnuté bez dozoru.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie na časový spínač.
- Keď je platňa na grilovanie horúca, nikdy na nej nenechávajte varešku/kliešte.

Výstraha

- Pred zapnutím zástrčky do zásuvky vždy najskôr zasuňte do zariadenia termostat.
- Používajte len termostat, ktorý bol dodaný so zariadením.
- Skôr, ako pripojíte termostat, sa uistite, že vnútorná strana zásuvky termostatu je úplne suchá.
- Zariadenie postavte na plochý stabilný povrch s dostatočne veľkým priestorom okolo zariadenia.
- Vždy sa uistite, či je počas grilovania podnos na odkvapkávanie na svojom mieste.
- Pred použitím zariadenia skontrolujte, či je podnos naplnený vodou najmenej po značku MIN.

- Na platňu ukladajte potraviny až potom, ako ju predhrejete.
- Prístupné povrchy sa počas použitia zariadenia môžu rozpáliť.
- Počas grilovania masného mäsa alebo klobás si dávajte pozor na striekajúci tuk.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Po použití zariadenie vždy vypnite a skôr, ako termostat vytiahnete zo zásuvky termostatu, vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Po použití vždy zariadenie očistite.
- Pred odstránením platne, čistením zariadenia alebo jeho odložením nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- Nedotýkajte sa platne ostrými ani drsnými predmetmi, pretože poškadzujú teflonový povrch.
- Po vybratí platne sa uistite, že ste ju riadne vložili späť.
- Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti. Nepoužívajte ho v exteriéri.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento výrobok Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

Pred prvým použitím

- 1** Odstráňte všetky nálepky a utrite telo zariadenia navlhčenou tkaninou.
- 2** Zariadenie a platňu poriadne očistite (pozrite si kapitolu „Čistenie“).

Použitie zariadenia

Poznámka: Počas prvého použitia sa môže zo zariadenia uvoľňovať malé množstvo dymu. Je to normálny jav.

- 1** Podnos na odkvapkávanie zasuňte do podstavca (Obr. 2).

Poznámka: Podnos sa môže do podstavca zasunúť len jedným smerom.

- 2** Podnos na odkvapkávanie naplňte vodou po značku minimálnej výšky hladiny (MIN) (Obr. 3).
 - Voda v podnose na odkvapkávanie zabraňuje spáleniu kúskov potravín.
 - Čistenie grilu si uľahčíte, ak podnos na odkvapkávanie pred naplnením vodou prikryjete hliníkovou fóliou.
 - Keď podnos prikryjete fóliou, uistite sa, že neprevísá cez okraje podnosu - zaistíte tak správnu cirkuláciu vzduchu.

- 3** Platňu na grilovanie vložte do otvorov v podstavci (Obr. 4).

Poznámka: Grilovacia platňa sa dá do podstavca vložiť len jedným smerom.

- 4** Termostat zasuňte do zásuvky termostatu na bočnej strane zariadenia. (Obr. 5)
- 5** Ovládanie teploty prepnite do polohy, ktorá je vhodná na grilovanie Vašich surovín (pozrite si časť „Čas grilovania“, ktorá sa nachádza v tejto kapitole).
 - ▶ Rozsvieti sa kontrolné svetlo ohrevu.
- 6** Keď kontrolné svetlo ohrevu zhasne, s použitím varešky/klieští položte suroviny na platňu na grilovanie.

Buďte opatrní: platňa na grilovanie je horúca!

Poznámka: Na rebrovanej časti platne použite varešku so zúbkovým okrajom a na hladkej časti platne použite varešku s rovným okrajom .

- ▶ Počas grilovania sa občas rozsvieti a zhasne kontrolné svetlo nastavenia teploty. Znamená to, že sa zapína a vypína ohrevné teleso, aby sa udržala nastavená teplota.

7 Jedlo občas otočte pomocou priloženej varešky/klieští.

8 Keď je jedlo hotové, odložte ho z platne.

Na odkladanie jedla používajte dodanú varešku/kliešte. Nepoužívajte kovové, ostré, prípadne drsné kuchynské náčinie.

9 Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, pomocou kuchynského papiera odstráňte z platne na grilovanie prebytočný tuk. Pred grilovaním ďalšej dávky potravín, pomocou dodanej varešky opatrne uvoľnite spečené zvyšky potravín alebo tuku a odstráňte ich z platne.

10 Ak pokračujete v grilovaní, počkajte, kým zhasne kontrolné svetlo ohrevu a potom na platňu položte novú dávku potravín.

Časy grilovania

V tabuľke na konci tejto brožúry nájdete niekoľko typov jedál, ktoré môžete pripraviť na tomto stolovom grile. V tabuľke je uvedené, akú teplotu máte nastaviť a ako dlho máte jedlo grilovať. Čas, potrebný na zohriatie zariadenia nie je započítaný do času grilovania, zaznačeného v tabuľke. Čas grilovania a teplota závisia na type jedla, ktoré pripravujete (napr. mäsa), jeho hrúbke a teplote a tak isto na Vašej chuti. Informácie nájdete aj na termostate.

Tipy

- Rebrovaná časť platne je ideálna na prípravu mäsa a hydiny (Obr: 6).
- Hladká časť platne je ideálna na prípravu rýb, vajčiek, šunky, hríbov, zemiakov, cibule atď. Je tiež praktická na zohrievanie potravín (Obr: 7).
- Stolový gril môžete použiť aj ako termostatom ovládanú varnú platňu, ktorá bude automaticky udržiavať Vaše jedlo na požadovanej teplote. Rebrovanú časť platne zakryte hliníkovou fóliou lesklou stranou smerom nahor. Potom nastavte ovládanie teploty do polohy 2 alebo 3.
- Na grilovanie sú najvhodnejšie mäkké kúsky mäsa.
- Kúsky mäsa, ako napríklad rezne alebo tenké kotlety z rebierka, budú jemnejšie, ak ich počas noci namočíte do marinády.
- Priloženou vareškou/kliešťami z času na čas jedlo otočte - zaistíte tak, že zostane vo vnútri šťavnaté a nevyschne. Nepoužívajte kovové náčinie, ako napríklad vidličku alebo grilovacie kliešte, pretože poškodzujú teflonový povrch platne.
- Grilované potraviny neotáčajte príliš často. Keď na oboch stranách zhnednú, grilujte ich pri nižšej teplote, aby sa príliš nevysušili a ugrilovali rovnomernejšie.
- Ak chcete rozmraziť zmrazené potraviny, zabaľte ich do hliníkovej fólie a ovládanie teploty nastavte do polohy 3 alebo 4. Z času na čas jedlo otočte. Čas rozmrazovania závisí od hmotnosti potravín.
- Keď budete pripravovať soté, kuracie, bravčové alebo teľacie mäso, najskôr ho osmažte pri vysokej teplote (poloha 5). Ak treba, nastavte ovládač teploty o jednu polohu nižšie a potraviny grilujte, kým nie sú hotové.
- Pri príprave soté alebo kebabu namočte bambusové alebo drevené ihlice do vody, aby počas grilovania neohoreli. Nepoužívajte kovové ihlice.
- Klobásky majú tendenciu počas grilovania praskať. Aby ste tomu predišli, vidličkou v nich spravte niekoľko otvorov.
- Grilované mäso pripravené z čerstvého mäsa je chutnejšie, ak ho pripravíte z mrazeného, prípadne rozmrazeného mäsa. Mäso osoľte až po grilovaní, aby zostalo šťavnatejšie. Mäso bude najchutnejšie, ak pokrývané kúsky mäsa nebudú príliš hrubé (približne 1,5 cm).

Tento stolový gril nie je vhodný na grilovanie potravín obalených v strúhanke.

Čistenie

Na čistenie nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky a materiály, pretože poškodzujú teflonový povrch platne.

- 1 Ovládanie teploty nastavte do polohy „OFF“ (Vypnuté).
- 2 Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.
- 3 Termostat odpojte od zariadenia (Obr. 8).
- 4 Termostat utrite navlhčenou tkaninou.

Termostat ani kábel neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

- 5 Skôr, ako demontujete platňu na grilovanie, aby ste ju očistili, odstráňte z nej prebytočný olej pomocou kúska kuchynského papiera.
- 6 Platňu nadvihnite z podstavca za rukoväť (Obr. 9).

Poznámka: Ak je termostat stále v zariadení, nemôžete zložiť platňu.

- 7 Platňu namočte asi na päť minút do horúcej vody s prostriedkom na umývanie riadu, prípadne nakvapkajte na grilovaciu platňu trochu citrónovej šťavy.
- 8 Z podstavca vysuňte podnos na odkvapkávanie (Obr. 10).

Poznámka: Podnos môžete z podstavca vysunúť len jedným smerom.

- 9 Podstavec a podnos na odkvapkávanie očistite navlhčenou tkaninou.
- 10 Platňu na grilovanie a varešku/kliešte umyte v horúcej vode s prostriedkom na umývanie riadu pomocou jemnej tkaniny alebo špongiou, alebo ich umyte v umývačke na riad.
- 11 Platňu, podnos a varešku/kliešte vysušte.

Skôr, ako pripojíte termostat k zariadeniu, uistite sa, že vnútorná strana zásuvky termostatu je úplne suchá. Zásuvku vysušte suchou tkaninou. Ak je v zásuvke väčšie množstvo vody, najskôr ju vytraste von.

- 12 Zariadenie poskladajte.

Odkladanie

- 1 Termostat nechajte v grile. Kábel zmotajte a upevnite remienkom. (Obr. 11)
- 2 Gril skladujte vo zvislej polohe na suchom a rovnom povrchu (Obr. 12).

Poznámka: Uistite sa, že záručky sú na spodku, takže podnos na odkvapkávanie nemôže vypadnúť zo zariadenia.

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 13).

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, www.philips.com, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Tabuľka jedál (Obr. 14)

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com/welcome.

Z novim žarom, ki je opremljen s pladnjem za kapljanje, lahko pripravljate vse vrste okusne hrane skoraj brez dima. Priprava hrane na žaru je zaradi velike površine za peko izjemno preprosta.

Splošni opis (Sl. 1)

- A** Hladni ročaji
 - B** Plošča za žar, primerna za pomivanje v pomivalnem stroju
 - C** Podstavek
 - D** Pladenj za kapljanje
 - E** Vtičnica za termostatsko enoto
 - F** Termostatska enota
 - G** Temperaturni regulator s položajem za vklop/izklop in indikatorjem segrevanja
 - H** Omrežni kabel
 - I** Pašček za kabel
 - J** Lopatica in prijemalka "dve v enem"
- Priložena je tudi knjižica z recepti

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Termostatske enote z omrežnim kablom ne potapljajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

Opozorilo

- Pred priključitvijo aparata na električno omrežje preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtičač, omrežni kabel ali sam aparat.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno oseboje.
- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Omrežni kabel naj ne visi prek roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.
- Aparat ni namenjen, da bi ga uporabljali otroci in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi in tudi ne osebe s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Aparata nikoli ne priklopljajte na zunanje časovno stikalo, da ne povzročite nevarnosti.
- Lopatice/prijemalke ne puščajte na vroči plošči za žar.

Pozor

- Preden priključite vtičač v omrežno vtičnico, vedno vstavite v aparat termostatsko enoto.
- Uporabljajte samo priloženo termostatsko enoto.
- Preden vstavite termostatsko enoto, mora biti notranjost namenske vtičnice povsem suha.
- Aparat postavite na vodoravno, stabilno podlago z dovolj okoliškega prostora.
- Poskrbite, da je med peko nameščen pladenj za kapljanje.
- Poskrbite, da je pred začetkom uporabe aparata pladenj za kapljanje napolnjen vsaj do oznake MIN.
- Preden na ploščo položite hrano, jo segrejte.
- Med delovanjem aparata lahko dostopne površine postanejo vroče.
- Pri peki mastnega mesa in klobas pazite na škropljenje masti.

- Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
- Po uporabi izklopite aparat. Pred odstranjevanjem termostatske enote iz vtičnice za termostatsko enoto odstranite omrežni vtičač iz omrežne vtičnice.
- Po uporabi aparat očistite.
- Pred odstranitvijo, čiščenjem ali shranjevanjem plošče počakajte, da se aparat povsem ohladi.
- Plošče se ne dotikajte z ostrimi ali grobimi predmeti, ker lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.
- Poskrbite, da ploščo po odstranitvi pravilno namestite nazaj.
- Aparat je namenjen samo uporabi v zaprtem prostoru. Ne uporabljajte ga na prostem.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravirate pravilno in v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Pred prvo uporabo

- 1** Z aparata odstranite vse nalepke in ga očistite z vlažno krpo.
- 2** Temeljito očistite aparat in ploščo (oglejte si poglavje 'Čiščenje').

Uporaba aparata

Opomba: Pri prvi uporabi se lahko iz aparata malo pokadi. To je običajno.

- 1** Pladenj za kapljanje vstavite v podstavek (Sl. 2).

Opomba: Pladenj za kapljanje lahko vstavite v podstavek samo na en način.

- 2** Napolnite pladenj za kapljanje do oznake za najnižji nivo vode (MIN) (Sl. 3).
 - Voda v pladnju za kapljanje preprečuje, da bi se delčki hrane zažgali.
 - Za lažje čiščenje lahko pladenj za kapljanje obložite z aluminijasto folijo, preden ga napolnite z vodo.
 - Pri oblaganju pladnja za kapljanje poskrbite, da folija ne visi prek stranskih delov pladnja, saj to onemogoča pravilno kroženje zraka.

- 3** Namestite ploščo za žar v reže v podstavku (Sl. 4).

Opomba: Ploščo je na podstavek mogoče namestiti samo na en način.

- 4** Vstavite termostatsko enoto v namensko vtičnico na stranskem delu aparata. (Sl. 5)
- 5** Temperaturni regulator obrnite v položaj, ki ustreza sestavinam za peko (oglejte si poglavje 'Čas peke' v tem poglavju).
 - ▶ Zasveti indikator segrevanja.
- 6** Ko indikator segrevanja preneha svetiti, s priloženo lopatico/prijemalko položite sestavine na ploščo za žar.

Bodite previdni: plošča za žar je vroča!

Opomba: Nazobčani del lopatice uporabljajte za rebrasto stran plošče, ravni del lopatice pa za ravno stran plošče.

- ▶ Med peko se indikator segrevanja vklaplja in izklaplja. To pomeni, da grelni element z izmeničnim vklapljanjem in izklapljanjem vzdržuje ustrezno temperaturo.

- 7** Hrano občasno obrnite s priloženo lopatico/prijemalko.

- 8** Ko je hrana pripravljena, jo odstranite s plošče za žar.

Za odstranjevanje hrane uporabljajte priloženo lopatico/prijemalko. Ne uporabljajte kovinskega, ostrega ali hrapavega kuhinjskega pribora.

- 9** Če želite doseči najboljše rezultate, odstranite odvečno olje s plošče za žar s papirnatimi servietami. Preden začnete peči naslednjo porcijo hrane, z uporabo priložene lopatice s plošče previdno odstranite sprijete ostanke hrane ali maščobe.
- 10** Za nadaljevanje peke položite na ploščo naslednjo porcijo hrane, ko indikator segrevanja preneha svetiti.

Čas peke

V tabeli na koncu te knjižice lahko najdete nekaj vrst hrane, ki jih lahko pripravite na tem namiznem žaru. Preglednica vsebuje podatke o nastavitvi temperature in času peke. Ta čas ne vključuje časa, potrebnega za segretje aparata. Čas peke in temperatura sta odvisna od vrste hrane, ki jo pripravljate (npr. meso), debeline hrane, njene temperature in vašega okusa. Ogledate si lahko tudi označbe na termostatski enoti.

Nasveti

- Rebrasta stran plošče za žar je idealna za pripravo mesa in perutnine (Sl. 6).
- Ravna stran plošče za žar je idealna za pripravo rib, jajc, šunke, gob, paradižnika, čebule, itd. Uporabna je tudi za ohranjanje hrane vroče (Sl. 7).
- Namizni žar lahko uporabljate tudi kot termostatsko nadzorovano grelno ploščo, ki jedi samodejno ohranja pri zahtevani temperaturi. Pokrijte rebrasto stran plošče z aluminijasto folijo s svetlečo stranjo obrnjeno navzgor. Temperaturni regulator nastavite na položaj 2 ali 3.
- Najprimernejši za peko so mehki kosi mesa.
- Kosi mesa kot zrezki ali ostanke zarebrnic bodo mehkejši, če jih boste marinirali čez noč.
- Hrano občasno obrnite s priloženo lopatico/prijemalko, da ostane v notranjosti sočna ter da se ne izsuši. Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, kot so vilice ali prijemalke za žar; saj lahko poškodujete premaz proti sprijemanju na plošči za žar.
- Hrane med peko ne obračajte pre pogosto. Ko je hrana na obeh straneh rjava, jo pecite pri nižji temperaturi, da se ne izsuši in da je enakomerneje pečena.
- Za odmrzovanje zavijte zamrznjeno hrano v aluminijasto folijo in temperaturni regulator nastavite na položaj 3 ali 4. Hrano občasno obrnite. Čas odmrzovanja je odvisen od teže hrane.
- Pri pripravi nabodal, piščanca, svinjine ali teletine meso najprej na hitro popecite pri visoki temperaturi (položaj 5). Če je treba, lahko nato temperaturni regulator nastavite za položaj nižje in hrano pecite, dokler ni pripravljena.
- Pri pripravi nabodal ali kebaba namakajte bambusove ali lesene paličice za nabodala v vodi, da se med peko ne ožgejo. Ne uporabljajte kovinskih paličic.
- Klobase med peko rade počijo. To preprečite tako, da jih nekajkrat preluknjate z vilicami.
- Sveže meso se peče bolje kot zamrznjeno ali odmrznjeno meso. Mesa ne solite, dokler ni pečeno. Tako ostane sočno. Najboljše rezultate boste dosegli, če kosi mesa za pripravo ne bodo predebeli (približno 1,5 cm).

Ta namizni žar ni primeren za pripravo jedi z drobtinami.

Čiščenje

Ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev in ostrih predmetov, ker boste poškodovali premaz proti sprijemanju.

- 1** Temperaturni regulator nastavite na položaj "izklopljeno".
- 2** Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.
- 3** Odstranite termostatsko enoto iz aparata (Sl. 8).
- 4** Obrišite termostatsko enoto z vlažno krpo.

Termostatske enote z omrežnim kablom ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

5 Preden odstranite ploščo za žar, da bi jo očistili, z nje odstranite odvečno olje s papirnatiimi servietami.

6 Z uporabo ročajev dvignite ploščo za žar s podstavka (Sl. 9).

Opomba: Če je termostatska enota še vedno vstavljena v aparat, plošče za žar ni mogoče odstraniti.

7 Ploščo za žar pet minut namakajte v vroči vodi z nekaj tekočega čistila. Namesto tega lahko ploščo za žar poškrpite z nekaj limoninega soka. S tem odstranite morebitno zažgano hrano oziroma maščobo.

8 Odstranite pladenj za kapljanje iz podstavka (Sl. 10).

Opomba: Pladenj za kapljanje lahko odstranite iz podstavka samo na en način.

9 Podstavek in pladenj za kapljanje očistite z vlažno krpo.

10 Ploščo za žar in lopatico/prijemalko očistite z mehko krpo ali gobo v vroči vodi, ki ste ji dodali nekaj tekočega čistila, ali v pomivalnem stroju.

11 Posušite ploščo za žar, pladenj za kapljanje in lopatico/prijemalko.

Preden ponovno vstavite termostatsko enoto, mora biti notranjost namenske vtičnice povsem suha. Vtičnico posušite tako, da njeno notranjost obrišete s suho krpo. Po potrebi iz nje najprej s stresanjem odstranite odvečno vodo.

12 Aparat sestavite nazaj.

Shranjevanje

1 Pustite termostatsko enoto v žaru. Zvijte kabel in ga spnite s paščkom za kabel (Sl. 11).

2 Žar shranite v pokončnem položaju na suho in ravno površino (Sl. 12).

Opomba: Poskrbite, da so na dnu nameščena varovala, ki preprečujejo, da bi pladenj za kapljanje padel iz aparata.

Okolje

- Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako boste pripomogli k ohranitvi okolja (Sl. 13).

Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu www.philips.com ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Preglednica s hrano (Sl. 14)

Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobrodošli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Vaš novi roštilj sa posudom za kapljanje omogućava vam da pripremate raznu ukusnu hranu, skoro bez dima. Roštiljanje pomoću ovog uređaja je olakšano zbog velike radne površine.

Opšti opis (Sl. 1)

- A** Drške sa zaštitom od toplote
- B** Ploča roštilja koja može da se pere u mašini za sudove
- C** Postolje
- D** Posuda za kapljanje
- E** Utičnica za jedinicu termostata
- F** Jedinica termostata
- G** Regulacija temperature sa mogućnošću uključivanja/isključivanja i lampica za zagrevanje
- H** Kabl za napajanje
- I** Držač za kabl
- J** Lopatica i mašica, dva u jednom

Takođe u paketu: knjiga recepata

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Ne uranjajte jedinicu termostata sa kablom za napajanje u vodu niti u bilo koju drugu tečnost.

Upozorenje

- Pre priključivanja aparata proverite da li napon naznačen na donjoj strani aparata odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.
- Ako je glavni kabl oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Nemojte ostavljati kabl za napajanje da visi preko ivice stola ili radne površine na koju je smešten aparat.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu instrukcija za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.
- Nikada ne ostavljajte uključen aparat bez nadzora.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, ovaj aparat nikad ne smete priključiti na spoljni prekidač kontrolisan tajmerom.
- Nikada nemojte da ostavljate lopaticu/mašice na ploči roštilja dok je vruća.

Oprez

- Uvek umetnite jedinicu termostata u aparat pre nego što ga priključite na zidnu utičnicu.
- Koristite samo jedinicu termostata koja se isporučuju se aparatom.
- Proverite da li je unutrašnjost priključka jedinice termostata potpuno suva pre nego to stavite jedinicu termostata.
- Stavite aparat na ravnu, stabilnu površinu sa dovoljno slobodnog prostora oko njega.
- Posuda za kapljanje trebalo bi uvek da bude postavljena na mesto tokom roštiljanja.

- Uverite se da je posuda za kapljanje napunjena vodom bar do oznake MIN pre nego što počnete da koristite uređaj.
- Uvek zagrejte ploču pre nego što stavite hranu na nju.
- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi.
- Čuvajte se prskanja masti kada pečete masno meso ili kobasice.
- Aparat posle upotrebe uvek isključite iz napajanja.
- Uvek isključite aparat i izvucite utikač iz zidne utičnice pre nego što uklonite jedinicu termostata iz priključka jedinice termostata.
- Aparat čistite nakon svake upotrebe.
- Ostavite aparat da se dovoljno ohladi pre uklanjanja ploče, čišćenja aparata ili odlaganja.
- Nikada ne dodirujte grejne ploče oštrim ili abrazivnim predmetima jer to oštećuje teflonsku oblogu.
- Ako ste uklanjali ploču, obavezno je pravilno sastavite.
- Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u zatvorenom prostoru. Nemojte ga koristiti napolju.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat je usklađen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, aparat je bezbedan za upotrebu prema naučnim dokazima koji su danas dostupni.

Pre prve upotrebe

- 1** Skinite sve nalepnice i obrišite kućište aparata vlažnom tkaninom.
- 2** Dobro očistite aparat ili ploču (pogledajte poglavlje 'Čišćenje').

Upotreba aparata

Napomena: Pri prvoj upotrebi, aparat može proizvesti izvesnu količinu dima. To je normalno.

- 1** Stavite posudu za kapljanje u bazu (Sl. 2).

Napomena: Posudu za kapljanje moguće je postaviti u bazu samo na jedan način.

- 2** Napunite posudu za kapljanje vodom do oznake za minimalni nivo (MIN) (Sl. 3).
 - Voda u posudi za kapljanje pomaže u sprečavanju da delići hrane izgore.
 - Da bi čišćenje bilo lakše, prekrijte posudu za kapljanje aluminijumskom folijom pre nego što je napunite vodom.
 - Kada prekrivate posudu za kapljanje, pazite da folija ne visi preko strana posude, jer ovo sprečava odgovarajuću cirkulaciju vazduha.

- 3** Postavite ploču roštilja u žlebove na postolju (Sl. 4).

Napomena: Ploča roštilja može da se stavi u bazu samo na jedan način.

- 4** Stavite jedinicu termostata u priključak jedinice termostata na strani aparata. (Sl. 5)

- 5** Okrenite regulator temperature na položaj koji odgovara sastojku koji treba da se peče (pogledajte odeljak 'Vremena za pečenje' u ovom poglavlju).

▶ Upaliće se indikator zagrevanja.

- 6** Kada se ugasi indikator zagrevanja, za postavljanje hrane na ploču roštilja upotrebite lopaticu/mašice koji se isporučuju sa aparatom.

Budite pažljivi: ploča roštilja je vruća!

Napomena: Za naborani deo ploče koristite lopaticu sa nazubljenim vrhom, a za ravni deo ploče koristite lopaticu sa pravim krajem.

- D Za vreme procesa pečenja uključuje se indikator zagrevanja, a zatim se povremeno isključuje. Ovo ukazuje na uključivanje i isključivanje elementa za grejanje da bi se održala ispravna temperatura.
- 7 Povremeno okrenite hranu pomoću lopatice/mašica koje se isporučuju sa uređajem.
- 8 Nakon dovršetka pripreme, uklonite hranu sa ploče roštilja.
 Hranu uklonite pomoću lopatice/mašica koje se isporučuju sa uređajem. Nemojte da koristite metalne, oštre niti abrazivne kuhinjske predmete.
- 9 U cilju postizanja optimalnih rezultata, listom kuhinjskog papira uklonite višak ulja sa ploče. Pažljivo skinite skorene ostatke hrane ili masti pomoću priloženih lopatica i uklonite ih sa ploče pre nego što ponovo počnete sa pečenjem.
- 10 Da biste nastavili sa roštiljanjem, stavite sledeću količinu hrane na ploču roštilja kad se indikator zagrevanja ugasi.

Vremena pripremanja

U tabeli na kraju ove brošure naći ćete neke tipove hrane koje možete da spremate na ovom stonom roštilju. Tabela prikazuje koju temperaturu da izaberete i koliko dugo hrana treba da se peče. Vreme potrebno da se zagreje aparat nije uključeno u vreme za pečenje prikazano u tabeli. Vreme pečenja i temperatura zavise od tipa hrane koju pripremate (npr. meso), njene debljine, temperature i vašeg ukusa. Takođe možete pogledati i oznake na jedinici termostata.

Saveti

- Naborani deo ploče roštilja savršen je za pripremanje mesa i živine (Sl. 6).
- Ravni deo ploče roštilja savršen je za pripremanje ribe, jaja, šunke, pečuraka, paradajza, luka itd. Može da posluži i za održavanje toplote hrane (Sl. 7).
- Stoni roštilj možete koristiti i kao grejnu ploču koju kontroliše termostat koji automatski održava hranu na potrebnoj temperaturi. Prekrijte naborani deo ploče roštilja aluminijumskom folijom tako da sjajna strana bude okrenuta nagore. Zatim postavite regulator temperature na položaj 2 ili 3.
- Mekano meso je najbolje za pečenje.
- Meso kao što su bifteci ili rebarca postaju mekaniji ako se ostave u marinadi preko noći.
- Povremeno okrećite hranu pomoću lopatice/mašica koji se isporučuju uz uređaj kako biste se uverili da će hrana ostati sočna iznutra i da se neće osušiti. Nemojte da koristite metalne alatke, poput viljuški ili mašica za roštilj pošto mogu da oštete oblogu protiv lepljenja na ploči.
- Nemojte okretati hranu koju pečete suviše često. Kada je hrana braon sa obe strane, pecite je na nižoj temperaturi da biste obezbedili da se hrana ne isuši i da se ispeče ravnomernije.
- Ako želite da odmrznete zaleđenu hranu, umotajte je u aluminijumsku foliju i postavite regulator temperature na položaj 3 ili 4. Okrećite hranu s vremena na vreme. Vreme odmrzavanja zavisi od težine hrane.
- Kada pripremate sataj, piletinu, svinjetinu ili teletinu, prvo meso ispržite na visokoj temperaturi (položaj 5). Zatim možete da postavite regulator temperature na jedan položaj niže i pečete hranu dok ne bude gotova.
- Kada pravite sataj ili kebab, potopite bambusove ili drvene štapiće za ražnjice u vodu da biste sprečili da izgore u toku pečenja. Nemojte koristiti metalne ražnjice.
- Kobasice imaju tendenciju da pucaju pri pečenju. Da biste ovo sprečili, izbušite nekoliko rupica u njima pomoću viljuške.
- Sa svežim mesom ćete dobiti bolje rezultate nego sa smrznutim ili odmrznutim mesom. Nemojte soliti meso dok se ne ispeče. Ovako će meso ostati sočno. Da biste dobili najbolje rezultate pazite da meso koje pripremate ne bude suviše debelo (oko 1,5 cm).

Ovaj stoni roštilj nije podesan za pripremanje hrane koja je uvaljana u prezle.

Čišćenje

Nikada nemojte da koristite abrazivna sredstva niti materijale za čišćenje jer će to oštetiti teflonsku oblogu ploče.

- 1** Podesite regulator temperature na položaj 'OFF' (isključeno).
- 2** Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi.
- 3** Izvadite jedinicu termostata iz aparata (Sl. 8).
- 4** Obrišite jedinicu termostata pomoću vlažne tkanine.

Ne uranjajte jedinicu termostata sa kablom za napajanje u vodu niti u bilo koju drugu tečnost.

- 5** Pre svakog skidanja ploče radi čišćenja, parčetom kuhinjskog papira uklonite višak ulja sa ploče roštilja.
- 6** Podignite ploču roštilja iz postolja tako što ćete je uhvatiti za rukohvate (Sl. 9).

Napomena: Ako se jedinica termostata još uvek nalazi u aparatu, nije moguće ukloniti ploču roštilja.

- 7** Potopite ploču roštilja u vruću vodu u koju je dodato malo tečnosti za pranje sudova i ostavite je pet minuta ili isprskajte ploču roštilja sokom od limuna. Na ovaj način ćete ukloniti skorele ostatke hrane ili masti.

- 8** Podignite posudu za kapljanje sa baze (Sl. 10).

Napomena: Posudu za kapljanje moguće je podići sa baze samo na jedan način.

- 9** Očistite postolje i posudu za kapljanje vlažnom krpom.
- 10** Očistite ploče roštilja i lopaticu/mašice mekanom tkaninom ili sunđerom u vrućoj vodi sa malo deterdženta ili u mašini za sudove.
- 11** Osušite ploču roštilja, posudu za kapljanje i lopaticu/mašice.

Unutrašnjost priključka jedinice termostata mora da bude potpuno suva pre nego što stavite jedinicu termostata u nju. Da biste osušili priključak obrišite unutrašnjost suvom tkaninom. Ako je potrebno, istresite višak vode prvo.

- 12** Ponovo sklopite aparat.

Odlaganje

- 1** Ostavite jedinicu termostata u roštilju. Namotajte kabl i fiksirajte ga pomoću držača (Sl. 11).
- 2** Roštilj uskladištite u uspravnom položaju, na suvoj i ravnoj površini (Sl. 12).

Napomena: Uverite se da su odbojnici okrenuti nadole, da posuda za kapljanje ne bi mogla da ispadne iz aparata.

Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 13).

Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili ako imate neki problem, posetite web-stranicu kompanije Philips na adresi www.philips.com ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona ćete pronaći u međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu Philips proizvoda.

Tabela hrane (Sl. 14)

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб уповні скористатися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Завдяки новому грилю з лотком для крапель можна готувати будь-які смачні страви без диму. Готувати на цьому грилі легко, оскільки пристрій має велику поверхню.

Загальний опис (Мал. 1)

- A** Ручки, що не нагріваються
 - B** Плита для грилю, яку можна мити в посудомийній машині
 - C** Платформа
 - D** Лоток для крапель
 - E** Роз'єм для термостата
 - F** Термостат
 - G** Регулятор температури із положенням "увімк./вимк." та індикатором нагрівання
 - H** Шнур живлення
 - I** Стрічка для шнура
 - J** Лопатка та щипці "два в одному"
- У комплекті: книга з рецептами

Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Не занурюйте термостат зі шнуру живлення у воду чи іншу рідину.

Попередження

- Перед тим, як приєднати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на дні пристрою, із напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Шнур живлення не повинен висіти над кутом столу або над робочою поверхнею, на якій стоїть пристрій.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Ніколи не залишайте увімкнений пристрій без нагляду.
- Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до зовнішнього таймера.
- Ніколи не залишайте лопатку/щипці на гарячій плиті для грилю.

Увага

- Перед тим як під'єднати пристрій до мережі, необхідно вставити термостат у пристрій.
- Використовуйте лише термостат, який входить до комплекту пристрою.
- Перед тим, як під'єднати термостат, перевірте, чи роз'єм всередині термостата є сухим.
- Ставте пристрій на стійку і рівну поверхню, залишаючи достатньо місця навколо.
- Під час приготування на грилі необхідно використовувати лоток для крапель.

- Перед тим як використовувати пристрій, лоток для крапель слід заповнити водою принаймні до позначки MIN.
- Завжди нагрівайте плиту перед тим, як класти на неї продукти.
- Коли пристрій працює, поверхні, що доступні для дотику, можуть нагріватися.
- Під час приготування на грилі жирного м'яса чи ковбасок, остерігайтеся розбризкування жиру.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Після використання завжди вимикайте пристрій і витягайте штепсель із розетки перед тим, як від'єднати термостат.
- Після використання завжди чистіть пристрій.
- Перед тим як знімати плиту, очистити гриль чи відкладати його на зберігання, дайте пристрою повністю охолонути.
- Ніколи не торкайтеся плити гострими або абразивними предметами, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Після виймання плити її необхідно знову належним чином зібрати.
- Цей пристрій призначений виключно для використання в приміщенні. Не використовуйте його на вулиці.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам, які стосуються електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

Перед першим використанням

- 1** Зніміть усі етикетки і протріть корпус пристрою вологою ганчіркою.
- 2** Ретельно почистіть пристрій і плиту (див. розділ “Чистення”).

Застосування пристрою

Примітка: Під час першого використання з пристрою може виходити дим. Це нормально.

- 1** Вставте лоток для крапель на платформу (Мал. 2).

Примітка: Лоток для крапель можна вставити на платформу лише одним способом.

- 2** Налийте в лоток для крапель води до мінімальної позначки (MIN) (Мал. 3).

- Вода в лотку для крапель запобігає підгорянню часточок їжі.
- Перед тим, як наливати воду в лоток для крапель, обгорніть його алюмінієвою фольгою для легшого подальшого чистення.
- Обгортаючи лоток для крапель, слідкуйте, щоб фольга не нависала над краями лотка, адже це перешкоджатиме належній циркуляції повітря.

- 3** Вставте плиту для грилю в отвори у платформі (Мал. 4).

Примітка: Плиту для грилю можна вставити на платформу лише одним способом.

- 4** Під'єднайте термостат до відповідного роз'єму збоку пристрою. (Мал. 5)

- 5** Поверніть регулятор температури до положення температури, за якої слід готувати продукти на грилі (див. підрозділ “Час приготування на грилі” у цьому розділі).

▶ Засвічується індикатор нагрівання.

- 6** Після того, як згасне індикатор нагрівання викладіть продукти на плиту для грилю за допомогою лопатки/щипців із комплекту.

Обережно, плита для грилю гаряча!

Примітка: Зубчастий кінець лопатки підходить для ребристої частини плити, а рівний кінець лопатки - для гладкої частини плити.

► Під час смаження індикатор нагрівання час від часу засвічується і згасає. Це означає, що нагрівальний елемент вмикається і вимикається для регулювання температури.

7 Час від часу повертайте продукти лопаткою/щипцями з комплекту.

8 Коли продукти будуть готові, зніміть їх із плити для грилю.

За допомогою лопатки/щипців викладіть продукти з грилю. Не використовуйте металеве, гостре або абразивне кухонне приладдя.

9 Для отримання оптимальних результатів видавіть паперовим рушником надлишок олії з плити для грилю. Перед тим як підсмажити нову порцію продуктів, ретельно позбирайте лопаткою залишки смажених продуктів і жир з плити.

10 Щоб підсмажити нову порцію продуктів, покладіть їх на плиту для грилю після того, як згасне індикатор нагрівання.

Час підсмажування на грилі

У таблиці в кінці цієї книжечки з рецептами подано типи продуктів, які можна смажити на цьому настільному грилі. У таблиці вказано рекомендовану температуру і тривалість смаження продуктів. Рекомендований час смаження не включає час, необхідний для попереднього нагрівання пристрою. Час смаження і температура залежать від типу їжі, яка готується (напр., м'ясо), від товщини продуктів, їх температури, а також Вашого смаку. Див. також вказівки на термостаті.

Поради

- Ребриста частина плити для грилю ідеально підходить для приготування м'яса та птиці (Мал. 6).
- Рівна частина поверхні плити для грилю ідеально підходить для приготування риби, яєць, шинки, грибів, помідорів, цибулі тощо. Вона також запобігає охолодженню їжі (Мал. 7).
- Пливу для грилю можна також використовувати як плиту, яка регулюється за допомогою термостату та автоматично підтримує відповідну температуру страв. Обгорніть ребристу частину плити алюмінієвою фольгою блискучою стороною догори, а потім встановіть регулятор температури у положення 2 або 3.
- Найкраще для гриля підходять ніжні шматки м'яса.
- Такі шматки м'яса, як стейки чи відділені ребра будуть смачнішими, якщо їх замаринувати за ніч перед приготуванням.
- Щоб їжа була соковитою і не пересмажувалася, час від часу повертайте продукти лопаткою/щипцями. Не використовуйте металеве приладдя, наприклад виделку або щипці, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття плити для грилю.
- Не повертайте продукти на грилі надто часто. Коли шматки потемніють із обох боків, готуйте їх на грилі за нижчої температури, пильнуючи, щоб вони не пересохли і рівномірно підсмажилися.
- Щоб розморозити заморожені продукти, загорніть їх у алюмінієву фольгу і встановіть регулятор температури в положення 3 або 4. Час від часу перевертайте продукти. Час розмороження залежить від ваги продуктів.
- Під час приготування шашлику, курятини, свинини або телятини спочатку підсушіть м'ясо за високої температури (положення 5). Якщо потрібно, регулятор температури можна встановити у положення на рівень нижче і смажити до готовності.
- Готуючи шашлик чи кебаб, замочіть бамбукові чи дерев'яні шампури у воді, щоб не обпалити їх під час приготування. Не використовуйте металеві шампури.
- Під час смаження ковбаски можуть тріскати. Щоб цього не сталося, виделкою зробіть у них кілька отворів.

- Свіже м'ясо краще смажиться, ніж заморожене чи розморожене. Солить м'ясо лише після смаження. Так м'ясо буде соковитим. Для отримання найкращих результатів, готуйте не надто товсті шматки м'яса (прибл. 1,5 см).

Не використовуйте цього настільного гриля для приготування продуктів зі сухарями.

Чищення

Ніколи не використовуйте абразивні засоби чи матеріали для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття плити.

- 1 Встановіть регулятор температури у положення "ВИМК".
- 2 Від'єднайте пристрій від мережі і дайте йому охолонути.
- 3 Вийміть термостат із пристрою (Мал. 8).
- 4 Витріть термостат вологою ганчіркою.

Не занурюйте термостат зі шнуром живлення у воду чи іншу рідину.

- 5 Перед тим як знімати і чистити плиту для грилю, слід витерти паперовим рушником залишок олії.
- 6 Зніміть плиту для грилю з платформи, піднімаючи її за ручки (Мал. 9).

Примітка: Якщо термостат ще знаходиться у пристрої, зняти плиту для грилю не можна.

- 7 Замочіть плиту для грилю в гарячій воді з миючим засобом на п'ять хвилин або побризкайте плиту лимонним соком - це розщепить залишки смажених продуктів і жир.
- 8 Зніміть із платформи лоток для крапель (Мал. 10).

Примітка: Лоток для крапель можна зняти з платформи лише одним способом.

- 9 Чистіть платформу та лоток для крапель вологою ганчіркою.
- 10 Плиту для грилю і лопатку/щипці слід чистити м'якою ганчіркою або губкою у гарячій воді з миючим засобом або у посудомийній машині.
- 11 Плиту для грилю, лоток для крапель і лопатку/щипці слід висушити.

Перед тим, як встановлювати термостат у роз'єм, перевірте, чи внутрішня частина роз'єму є повністю суха. Щоб висушити роз'єм, витріть його зсередини сухою ганчіркою. За необхідності спочатку витрусіть надлишок води.

- 12 Зберіть пристрій.

Зберігання

- 1 Залиште термостат у грилі. Намотайте шнур живлення і зафіксуйте його ременем (Мал. 11).
- 2 Зберігайте гриль у вертикальному положенні на сухій і рівній поверхні (Мал. 12).

Примітка: Пробки мають бути вниз, щоб лоток для крапель не випадав із пристрою.

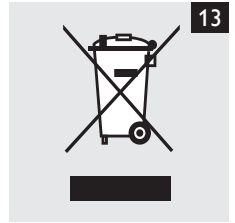
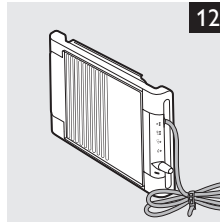
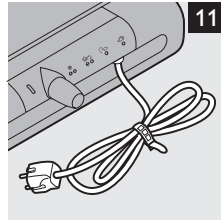
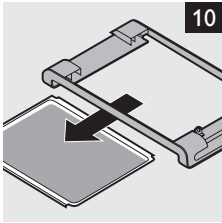
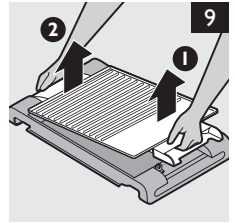
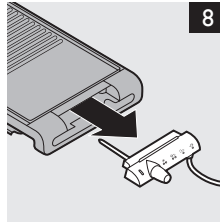
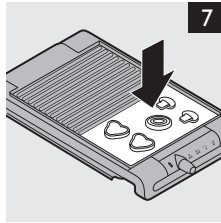
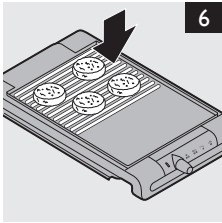
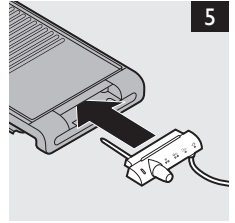
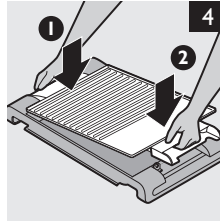
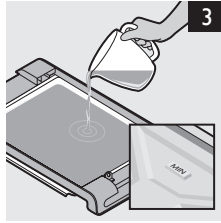
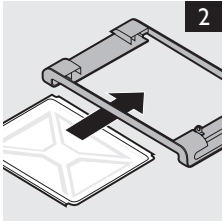
Навколишнє середовище






























- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (Мал. 13).

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

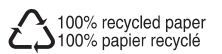
Таблиця продуктів (Мал. 14)



		 Min.	 °C
		8-12	5
		8-12	5
		6-8	4-5
		6-8	4-5
		8-10	4-5
		8-10	4-5
		8-10	4-5
		6-8	4-5
		8-10	4-5
		8-12	4-5
		5-7	4-5
		5-7	4-5
		5-7	4-5
		8-10	5
		4-5	5
		6-8	4-5
		8-10	4-5
			2-3
		3-4	1-2



www.philips.com



4222.200.0161.1