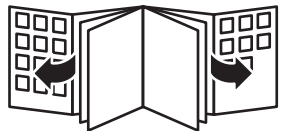


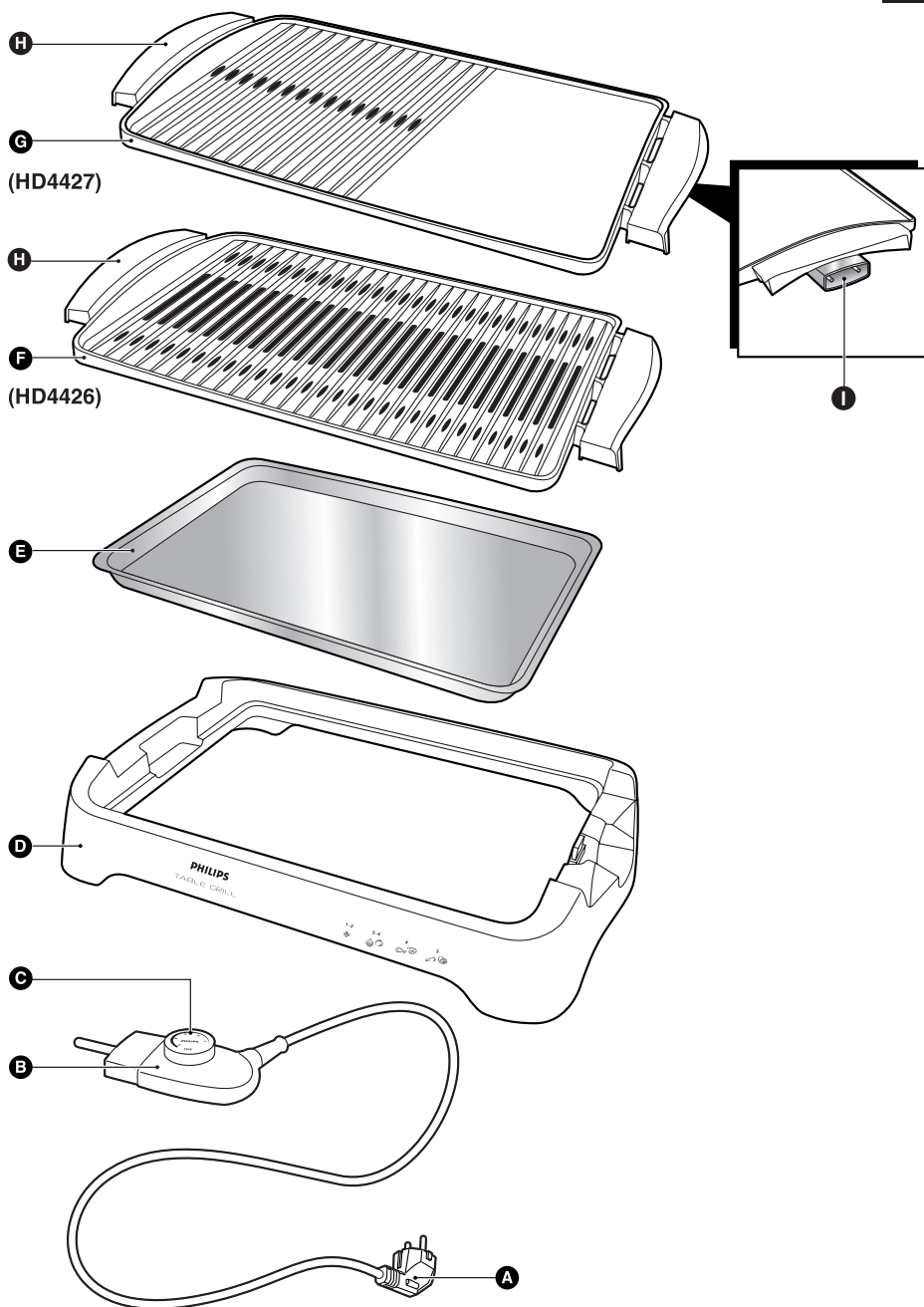
Table Grill

HD4427, HD4426



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	10
ČEŠTINA	15
EESTI	19
HRVATSKI	23
MAGYAR	27
ҚАЗАҚША	31
LIETUVIŠKAI	36
LATVIEŠU	40
POLSKI	44
ROMÂNĂ	48
РУССКИЙ	52
SLOVENSKY	57
SLOVENŠČINA	61
SRPSKI	65
УКРАЇНСЬКА	69

General description (Fig. 1)

- A** Mains plug
- B** Thermostat unit with mains cord and temperature light
- C** Temperature control with on/off position
- D** Base
- E** Drip tray
- F** Removable grilling plate (HD4426 only)
- G** Removable grilling plate with frying section (HD4427 only)
- H** Cool-touch handgrips
- I** Thermostat unit socket

Important

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

- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not connect the thermostat unit to the mains before you have inserted the thermostat unit into the appliance.
- Make sure that the inside of the thermostat unit socket is completely dry before you insert the thermostat unit.
- Only use the thermostat unit (Model no.: TKSP-S007I) supplied with the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands and keep the cord away from the hot surfaces of the appliance.
- Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- The drip tray must always be in place during cooking.
- Always preheat the plate before you put any food on it.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is in operation.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Do not let the appliance operate unattended.
- Be careful of spattering fat when you grill fatty meat or sausages.
- Always unplug the appliance after use.
- Always switch off the appliance off and remove the plug from the wall socket before you remove the thermostat unit from the thermostat unit socket.
- Do not immerse the mains cord with thermostat unit in water or any other liquid.
- 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 in accordance with the instructions in this instruction manual, the appliance is safe to use according to 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').

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

Using the appliance

1 Place the drip tray in the base. (Fig. 2)

2 Fill the drip tray with enough water to cover the bottom. (Fig. 3)

- The water in the drip tray takes away smoke and nasty smells, as it prevents food particles from getting burnt.
- To make cleaning easier, 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 in the base. (Fig. 4)

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

4 Lightly grease the grilling plate with butter or oil.

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

6 Put the mains plug in the wall socket.

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

- ▶ The temperature light goes on.

8 Place the ingredients on the grilling plate when the temperature light goes out.

Beware of the hot grilling plate.

Note: During the grilling process, the temperature 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.

9 Turn the food from time to time with a wooden or plastic spatula or tongs.

10 Remove the food when it is done.

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

11 For optimal results, remove excess oil from the plate with a piece of kitchen paper before you grill the next batch of food.

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

Grilling times

In the table at the end of these instructions for use, 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 needs to be grilled. The time required to preheat 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). The grilling time also depends on the thickness of the food, its temperature and, of course, also on your own taste. You can also refer to the indications on the base of the table grill.

Cleaning

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

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

1 Set the temperature control to the 'off' position.

- 2** Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
- 3** Pull the thermostat unit out of the appliance. (Fig. 6)
- 4** Lift the grilling plate off the base by its handgrips. If the thermostat unit is still inserted in the appliance, you cannot remove the grilling plate. (Fig. 7)

Always remove excess oil from the grilling plate with a piece of kitchen paper before you remove it for cleaning.

- 5** Lift the drip tray out of the base. (Fig. 8)
- 6** Clean the grilling plate, drip tray and base with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

To remove food residues or grease, soak the grilling plate in hot water with some washing-up liquid for five minutes. Another option is to drizzle some lemon juice onto the grilling plate. This loosens any caked food or grease.

- 7** Dry the grilling plate, drip tray and base, and reassemble them.

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.

- 8** Clean the outside of the thermostat unit with a damp cloth.

Tips

- The grilling plate is ideal for preparing meat, poultry, fish and vegetables. Fat and juice drip through the grill into the drip tray, which ensures almost smoke-free grilling and healthy, low-fat food. (Fig. 9)
- The frying section (HD4427 only) is ideal for preparing fish, eggs, ham, mushrooms, tomatoes, onions, etc. It is also very handy for keeping food hot. (Fig. 10)
- You can also use the table grill as a thermostatically controlled hotplate that automatically keeps your dishes at the required temperature. Cover the grilling plate with aluminium foil with the shiny side facing upwards and 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.
- 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). 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 you grill them. 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.

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. 11)

Guarantee & service

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

Type of food	Grilling times (minutes)	Temperature setting
Salmon or tuna steak	5-7	4-5
Gambas	3-4	4-5
Fish (small pieces)	4-6	4
Turkey/chicken fillet	6-8	4-5
Sausage	8-10	4-5
Hamburger (frozen, precooked)	6-15	4-5
Lamb chop	8-12	4-5
Meat that takes little time to grill (e.g. steaks/veal fillet)	Depending on the thickness of the meat and your personal preference.	5
Pieces of meat	4-7	5
Vegetables/fruit	4-7	5
Vegetables/fruit covered with cheese	4-5	5
Mixed grill (small pieces)	8-10	5
Shashlik/satay	8-10	5
Keeping hot		2-3
Defrosting		3-4

Общо описание (фиг. 1)

- A** Мрежов щепсел
- B** Блок на термостата със светлинен температурен индикатор
- C** Регулатор на температурата ключ за вкл./изкл.
- D** Основа
- E** Тава за отцеждане
- F** Подвижна плоча за печене (само за HD4426)
- G** Подвижна плоча за печене с отделение за пържене (само за HD4427)
- H** Хладни дръжки
- I** Гнездо на блока на термостата

Важно

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

- ▶ Преди да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, посочено на дъното на уреда, отговаря на това на местната електрическа мрежа.
- ▶ За предотвратяване на опасност при повреда в захранващия кабел, той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- ▶ Не свързвайте блока на термостата към мрежата, преди да сте поставили блока на термостата в уреда.
- ▶ Преди да поставите блока на термостата, се уверете, че гнездото на блока на термостата е напълно сухо.
- ▶ Използвайте само блок на термостата (модел №:TKSP-S0071), приложен към уреда.
- ▶ Включвайте уреда само в заземен мрежов контакт.
- ▶ Не оставяйте кабела да виси през ръба на масата или плота, на който е сложен уредът, и пазете кабела на разстояние от горещите повърхности на уреда.
- ▶ Слагайте уреда върху равна, стабилна повърхност с достатъчно свободно пространство около него.
- ▶ По време на готвене тавата за отцеждане трябва винаги да е поставена на място.
- ▶ Винаги загрявайте предварително плочата, преди да поставяте храна върху нея.
- ▶ Достъпните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.
- ▶ Дръжте уреда извън обсега на деца.
- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.
- ▶ Внимавайте за пръски от мазнина, когато печете тлъсто месо или колбаси.
- ▶ Винаги изключвайте уреда от захранващата мрежа след употреба.
- ▶ Винаги изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта, преди да извадите блока на термостата от гнездото му.
- ▶ Не потапяйте захранващия кабел с блока на термостата във вода или каквато и да е друга течност.
- ▶ 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”).

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

Използване на уреда

- 1 Сложете тавата за отцеждане в основата. (фиг. 2)
- 2 Напълнете тавата за отцеждане с толкова вода, че да се покрие дъното ѝ (фиг. 3)
 - Водата в тавата за отцеждане поема дима и неприятните миризми, като предпазва частите на храна от прегаряне.
 - За да улесните почистването, поставете 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 основата. (фиг. 4)
Плочата за печене може да се постави в основата само по един начин.
- 4 Намажете леко плочата за печене с малко масло или олио.
- 5 Вкарайте блока на термостата в гнездото му от страни на уреда. (фиг. 5)
- 6 Включете щепсела на захранващия кабел в контакта.
- 7 Завъртете регулатора на температурата на положение, съответстващо на съставките, които ще се пекат (вж. раздела “Времена на печене” в тази глава).
 - ▶ Светва температурният индикатор.
- 8 Поставете следващата порция съставки върху плочата за печене, когато индикаторът на температурата изгасне.

Пазете се от горещата плоча за печене.

Забележка: През време на печенето лампичката за температурата светва и угасва от време на време. Това показва, че нагревателният елемент се включва и изключва за поддържане на необходимата температура.

- 9 Обръщайте храната от време на време с дървена или пластмасова лопатка или щипци.
- 10 Извадете храната, когато е готова.
Използвайте дървена или пластмасова лопатка или щипци, за да извадите печените продукти от уреда. Не използвайте метални, остри или абразивни кухненски прибори.
- 11 За оптимални резултати отстранете излишната мазнина от плочата с парче кухненска хартия, преди да сложите за печене следващата порция продукти.
- 12 За да продължите печенето на скара, сложете следващата порция продукти върху плочата за печене, когато индикаторът на температурата изгасне.

Времена за печене

В таблицата в края на тези инструкции за употреба ще намерите някои видове храни, които можете да готвите на този грил за маса. В таблицата е показано какви температури да избирате и колко дълго 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). Времето на печене зависи и от дебелината на храната, температурата ѝ и, разбира се, от желания вкус. Можете също да погледнете в указанията на основата на грила за маса.

Чистене

Никога не използвайте абразивни почистващи препарати и материали, тъй като те ще повредят незалепащото покритие на плочата.

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

- 1** Задайте регулатора на температурата в положение “изкл.”.
- 2** Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.
- 3** Издърпайте блока на термостата от уреда. (фиг. 6)
- 4** Повдигнете плочата за печене от основата за дръжките. Ако блокът на термостата все още е вкаран в уреда, не можете да извадите плочата за печене. (фиг. 7)
Преди да извадите плочата за печене за почистване, винаги отстранявайте от нея излишната мазнина с кухненска хартиена салфетка.
- 5** Извадете тавата за отцеждане от уреда. (фиг. 8)
- 6** Измийте плочата за печене, тавата за отцеждане и основата с мека кърпа или гъба в гореща вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина.
За да отстраните остатъците от храна или мазнина, натопете плочата за печене в гореща вода с малко миялен препарат за пет минути. Друга възможност е да напръскате малко лимонов сок върху плочата за печене. Това ще размекне спечената храна или мазнина.
- 7** Подсушете плочата за печене и тавата за отцеждане и ги сглобете отново.

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.

- 8** Почистете блока на термостата с влажна кърпа.

Полезни съвети

- Д Плочата за печене е идеална за приготвяне на месо, пиле, риба и зеленчуци. Мазнината и сока се отцеждат през грила в тавата за отцеждане, което гарантира бездимно печене и здравословна храна с малко мазнина. (фиг. 9)
- Д Отделението за пържене (само за HD4427) е идеално за приготвяне на риба, яйца, шунка, гъби, домати, лук и др. То е много удобно и за поддържане на храната гореща. (фиг. 10)
- Д Можете да използвате грила за маса и като нагревателна плоча с термостат, която автоматично поддържа ястията ви с необходимата температура. Покрийте плочата за печене с алуминиево фолио с блестящата страна нагоре, а след това задайте 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.
- ▮ 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 опекаат 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). След това задайте температурния регулатор на едно положение по-ниско и печете храната, докато стане готова.
- ▮ Когато приготвяте сатай или шишчета, накиснете шишовете от бамбук или дърво, за да не изгорят при печенето. Не използвайте метални шишове.
- ▮ Колбасите могат да изгорят, когато ги печете. За да не допуснете това, пробийте с вилица няколко дупки по тях.
- ▮ Прясното месо дава по-добри резултати от печенето от замразеното или размразеното месо. Не слагайте сол върху месото, докато не се е опекало. 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.

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. 11)

Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта).

Ако във вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или се свържете с Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

Тип храна	Времена за печене (минути)	Температурна настройка
Стек от сьомга или тон	5-7	4-5
Скариди	3-4	4-5
Риба (малки парчета)	4-6	4
Филе от пуйка/пиле	6-8	4-5
Колбаси	8-10	4-5
Хамбургер (замразен, полуфабрикат)	6-15	4-5
Агнешки котлет	8-12	4-5

14 БЪЛГАРСКИ

Тип храна	Времена за печене (минути)	Температурна настройка
Месо, на което е нужно малко време за печене (напр. стекове/ телешко филе)	В зависимост от дебелината на месото и личните ви предпочитания.	5
Парчета месо	4-7	5
Зеленчуци/плодове	4-7	5
Зеленчуци/плодове, покрити със сирене	4-5	5
Мешана скара (малки парчета)	8-10	5
Шишчета/сатай	8-10	5
Поддържане горещо		2-3
Размразяване		3-4

Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Síťová zástrčka
- B** Jednotka termostatu se síťovým kabelem a kontrolkou teploty
- C** Regulátor teploty s pozicí on/off
- D** Základna
- E** Tácek na odkapávání
- F** Vyjímatelná grilovací deska (pouze typ HD4426)
- G** Vyjímatelná grilovací deska s prostorem pro smažení (pouze typ HD4427)
- H** Rukojeti chladné na dotek
- I** Zástrčka jednotky termostatu

Důležité

Před použitím přístroje si pečlivě přečtete tento návod k použití a uschovejte ho pro případné pozdější nahlédnutí.

- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spodní části přístroje odpovídá napětí sítě. Teprve pak připojte přístroj k napájení.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, servis autorizovaný společností Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, abyste předešli možnému nebezpečí.
- Jednotku termostatu nepřipojujte do sítě dříve, než ji zapojíte do přístroje.
- Dbejte na to, aby vnitřek zástrčky jednotky termostatu byl zcela suchý, než jednotku termostatu zapojíte.
- Používejte pouze jednotku termostatu (Model číslo:TKSP-S0071) dodávanou s přístrojem.
- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek.
- Nenechávejte síťový kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní plochy, na které přístroj stojí. Síťový kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů přístroje.
- Přístroj umístěte na rovnou a stabilní podložku a ponechte v blízkosti přístroje dostatek volného místa.
- Tácek na odkapávání musí být během vaření vždy na místě.
- Než na desku položíte jídlo, vždy ji předehejte.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Přístroj neponechávejte v dosahu dětí.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- 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 vypněte a vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Síťový kabel s jednotkou termostatu neponořujte do vody ani jiné kapaliny.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Nepoužívejte jej venku.

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento spotřebič Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu k použití, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

Před prvním použitím

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

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

Použití přístroje

- 1** Na základnu umístěte tácek na odkapávání. (Obr. 2)
- 2** Tácek na odkapávání naplňte vodou tak, aby pokrývala dno. (Obr. 3)
 - Voda v tácku na odkapávání pohlcuje kouř a nepříjemné pachy a zároveň zabraňuje připálení částeček jídla.
 - Než naplníte tácek na odkapávání vodou, položte na něj hliníkovou fólii. Usnadníte tím čištění.
 - Pokud použijete na tácek na odkapávání fólii, dbejte, aby fólie nepřesahovala přes hrany tácku, protože tím se zabraňuje cirkulaci vzduchu.
- 3** Na základnu umístěte grilovací desku. (Obr. 4)
Grilovací desku lze na základnu umístit pouze jedním způsobem.
- 4** Grilovací desku lehce namažte máslem nebo olejem.
- 5** Jednotku termostatu vložte do zásuvky jednotky termostatu na straně přístroje. (Obr. 5)
- 6** Připojte síťovou zástrčku do zásuvky.
- 7** Regulátor teploty otočte do polohy odpovídající surovinám, které chcete grilovat (viz část „Doba grilování“ v této kapitole).
 - ▶ Rozsvítí se kontrolka teploty.
- 8** Jakmile kontrolka teploty zhasne, položte suroviny na grilovací desku.

Dávejte pozor na horkou grilovací desku.

Poznámka: Během fritování se kontrolka teploty čas od času rozsvěcuje a zhasíná, což znamená, že topné tělísko je zapnuté nebo vypnuté, a tím udržuje správnou teplotu.

- 9** Jídlo občas otočte pomocí dřevěné nebo plastové obrabečky či kleští.
- 10** Když je jídlo hotové, sundejte jej z desky.
K sundání jídla z přístroje použijte dřevěné nebo plastové kleště. Nepoužívejte kovové ostré či drsné kuchyňské nástroje.
- 11** Optimálních výsledků dosáhnete, odstraníte-li papírovou utěrkou zbytky oleje z grilovací desky dříve, než začnete dále grilovat.
- 12** Chcete-li pokračovat v grilování, položte další porci jídla na grilovací desku, až kontrolka teploty znovu zhasne.

Doba grilování

V tabulce na konci tohoto návodu k použití najdete některé typy jídla, které můžete připravit na tomto stolním grilu. Tabulka ukazuje, kterou teplotu vybrat a jak dlouho je třeba jídlo grilovat. Doba potřebná pro napažení přístroje není zahrnutá v době grilování naznačené v tabulce. Doba grilování a teplota závisí na typu jídla, které připravujete (např. maso). Doba grilování rovněž závisí na tloušťce jídla, teplotě a samozřejmě na vaší chuti. Můžete rovněž použít údaje na základně stolního grilu.

Čištění

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

Síťový kabel s jednotkou termostatu neponořujte do vody ani jiné kapaliny.

- 1** Nastavte regulátor teploty do polohy „off“.
- 2** Odpojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- 3** Vytáhněte jednotku termostatu z přístroje. (Obr. 6)

4 Zvedněte grilovací desku ze základny pomocí rukojetí. Pokud je jednotka termostatu připojena k přístroji, nelze vyjmout grilovací desku. (Obr. 7)

Než vyjmete grilovací desku k čištění, vždy nejprve otřete papírovou utěrkou zbytky oleje.

5 Ze základny vyjměte tácek na odkapávání. (Obr. 8)

6 Měkkým hadříkem nebo houbou vyčistěte grilovací desku, tácek na odkapávání a základnu v horké vodě s přídavkem mycího prostředku nebo v myčce.

Abyste odstranili zbytky jídla nebo mastnotu, ponořte grilovací desku na pět minut do horké vody s přídavkem mycího prostředku. Další možnost je pokropit grilovací desku citrónovou šťávou. Tím se uvolní zaschlé jídlo a mastnota.

7 Osušte grilovací desku, tácek na odkapávání a základnu a znovu je složte.

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.

8 Vnější povrch jednotky termostatu čistěte navlhčeným hadříkem.

Praktické rady

- Grilovací deska je ideální pro přípravu masa, drůbeže, ryb a zeleniny. Tuk a šťáva odkapávají grilem do táčku na odkapávání, který zajišťuje grilování téměř bez kouře a zdravé nízkotučné jídlo. (Obr. 9)
- Prostor na smažení (pouze typ HD4427) je ideální pro přípravu ryb, vajec, šunky, hub, rajčat, cibule, a dalších potravin. Je rovněž velmi praktický pro udržení teploty jídla. (Obr. 10)
- Stolní gril můžete využít i jako termostaticky ovládanou teplou desku, která automaticky udržuje jídlo na požadované teplotě. Přikryjte grilovací desku 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.
- 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). Potom 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.
- Uzenky mají při grilování sklon prskat. 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 kusy masa nebyly příliš tlusté (asi 1,5 cm).

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

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. 11)

Záruka a servis

Pokud byste měli jakýkoliv problém nebo byste potřebovali nějakou informaci, navštivte webovou stránku společnosti Philips www.philips.com, nebo kontaktujte Středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi Středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips nebo oddělení Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Typ jídla	Doba grilování (minuty)	Nastavení teploty
Lososový nebo tuňákový steak	5 až 7	4 až 5
Gambas	3 až 4	4 až 5
Ryby (malé kousky)	4 až 6	4
Krůtí/kuřecí řízký	6 až 8	4 až 5
Uzenky	8 až 10	4 až 5
Hamburger (mražený, předpřipravený)	6 až 15	4 až 5
Jehněčí kotleta	8 až 12	4 až 5
Grilování masa trvá krátkou dobu (např. steaky/telecí řízký)	Záleží na tloušťce masa a vaší chuti.	5
Kusy masa	4 až 7	5
Zelenina/ovoce	4 až 7	5
Zelenina/ovoce obalené sýrem	4 až 5	5
Grilovací směs (malé kousky)	8 až 10	5
Šašík/satay	8 až 10	5
Udržování teploty jídla		2 až 3
Rozmrazování		3 až 4

Üldine kirjeldus (Jn 1)

- A** Toitepistik
- B** Termostaat toitejuhtme ja temperatuuri märgutulega
- C** Temperatuuri regulaator sisse-välja lülitiga
- D** Alus
- E** Tilgakandik
- F** Eemaldatav grillplaat (ainult mudel HD4426)
- G** Eemaldatav grillplaat koos praadimissektoriga (ainult mudel HD4427)
- H** Jahedad käepidemed
- I** Termostaadi pesa

Tähelepanu!

Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke edaspidiseks alles.

- **Kontrollige enne sisselülitamist seadme all olevalt andmesildilt, et kohalik võrgupinge vastaks seadme nimipingele.**
- Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see uue vastu vahetada Philipsi, Philipsi volitatud hooldekeskuses või lihtsalt vastavalt kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohtlikke olukordi.
- Ärge ühendage termostaati elektrivõrku enne, kui olete sisestanud termostaadi seadmesse.
- Veenduge, et termostaadi pesa sisemus oleks täiesti kuiv, enne kui sisestate termostaadi.
- Kasutage ainult seadmega komplektisolevat termostaati (mudel nr: TKSP-S007I).
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa.
- Ärge jätke toitejuhet üle lauaserva või tööpinna rippuma, millel asub seade, ja hoidke juhet seadme tulistest pindadest eemal.
- Pange seade seisma tasasele ja kindlale pinnale ning jätke seadme ümber küllaldaselt vaba ruumi.
- Toidutegemise ajal peab tilgakandik alati oma kohal olema.
- Enne toidu asetamist plaadile, alati eelsoojendage seda.
- Kui seade töötab, siis juurdepääsetavad pinnad lähevad kuumaks.
- Hoidke seade laste käeulatuses eemal.
- Ärge jätke seadet järelvalveta.
- Olge hoolikad, et rasvase liha või vorstikeste grillimisel rasv ei pitsiks.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Lülitage seade ja tõmmake pistik seinakontaktist välja enne, kui eemaldate termostaadi pesast.
- Ärge kastke termostaati koos toitejuhtmega vette või muude vedelike sisse.
- See seade on ainult siseruumides kasutatav. Ärge kasutage seadet väljas.

Elektromagnetilised väljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitletavatele 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”).

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

Seadme kasutamine

- 1** Asetage tilgakandik alusele. (Jn 2)
- 2** Kallake tilgakandikule piisavalt vett, et põhi oleks kaetud. (Jn 3)

20 EESTI

- Vesi tilgakandikul eemaldab suitsu ja ebameeldiva lõhna, kuna see hoiab ära toiduosakeste kõrbemise.
- Puhastamise hõlbustamiseks katke tilgakandik alumiiniumfooliumiga, enne kui sellesse vett valate.
- Tilgakandiku katmisel hoolitsege selle eest, et foolium üle äärte ei ripneks, sest see takistab õhku korralikult ringlemast.

3 Pange grillimisplaat alusele. (Jn 4)

Grillimisplaati võib alusele panna ainult ühel viisil.

4 Võõbake grillimisalust kergelt või või õliga.

5 Sisestage termostaat seadme ühel küljel paiknevasse termostaadi pesa. (Jn 5)

6 Sisestage pistik seinakontakti.

7 Keerake temperatuuri regulaator toiduainele vastavasse grillimisasendisse (vt selle peatüki lõiku „Grillimisajad”).

► Temperatuuri märgutuli süttib.

8 Kui temperatuuri märgutuli on kustunud, siis pange toiduained grillimisplaadile.

Olge kuumade grillimisplaadiga ettevaatlikud.

Märkus: Grillimise ajal temperatuuri märgutuli aeg-ajalt süttib ja kustub, andes märku sellest, et küttekeha lülitatakse õige temperatuuri hoidmiseks sisse ja välja.

9 Pöörake aeg-ajalt toitu puidust või plastist spaatli või tangidega.

10 Võtke valminud toit ära.

Kasutage seadmelt toidu ära võtmiseks puidust või plastist spaatlit või tange. Ärge kasutage metallist, teravaid või abrasiivseid köögitarbeid.

11 Optimaalse tulemuse saavutamiseks peaksite enne grilliplaadile uue toidukoguse panemist eemaldama plaadidelt üleliigse õli majapidamispaperi tükikesega.

12 Grillimise jätkamiseks pange uus toiduportsjon grilliplaadile, kui märgutuli on kustunud.

Grillimisajad

Selle kasutusjuhendi lõpus olevast tabelist leiab näpunäiteid sellel lauagrillil mõnda tüüpi toidu valmistamiseks. Tabelist on näha millist temperatuuri valida ja kaua peaksite toitu grillima. Eelsoojendamiseks vajalik aeg pole tabelis toodud grillimisaja sisse lülitatud. Grillimisaeg ja temperatuur sõltuvad toidu tüübist (nt liha). Grillimisaeg sõltub toidu paksusest, selle temperatuurist ja muidugi, te enda maitsest. Võite vaadata ka lauagrilli alusel toodud juhiseid.

Puhastamine

Ärge kunagi kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega materjale, sest need võivad külgevõtmatu plaadikatte vigastada.

Ärge kastke termostaati koos toitejuhtmega vette või muude vedelike sisse.

1 Keerake temperatuuriregulaator asendisse „Off (väljas)”.

2 Eemaldage pistik seinakontaktist ja laske seadmelt jahtuda.

3 Tõmmake termostaat seadmest välja. (Jn 6)

4 Tõstke grilliplaat käepidemetest hoides aluselt ära. Kui termostaat on ikka veel seadmest, siis ei saa te grillimisplaati välja võtta. (Jn 7)

Eemaldage alati üleliigne õli grilliplaadilt tükikese majapidamispaperiga, enne kui võtate selle puhastamiseks välja.

5 Tõstke tilgakandik aluselt ära. (Jn 8)

6 Puhastage grilliplaat, tilgakandik ja alus pehme riide või käsnaiga natukese nõudepesuvahendiga kuumas vees või nõudepesumasinas.

Toidujääkide või rasva eemaldamiseks kastke grilliplaat viieks minutiks natukese nõudepesuvahendiga kuuma vette. Teiseks võimaluseks on pritsida natuke sidrunimahla grilliplaadile. See kobestab ükskõik millise küpsenud toidujäägi või rasva.

7 Kuivatage grillimisplaati, tilgakandik ja alus ning pange need tagasi.

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

8 Puhastage termostaadi välispinda niiske lapiga.

Näpunäiteid

- Grilliplaat on ideaalne liha, kodulindude, kala või köögiviljade valmistamiseks. Rasv ja mahl tilguvad grillilt tilgakandikule, kindlustades selliselt suitsuvaba grillimise ja tervisliku, madalarasvasusega toidu. (Jn 9)
- Praadimis sektoril (ainult mudelil HD4427) on ideaalne valmistada kala, mune, sinki, seeni, tomateid, sibulaid, jne. See on ka väga käepärane toidu kuumana hoidmiseks. (Jn 10)
- Lauagrilli võite kasutada ka termostaadiga juhitud kuumaplaadina, mis hoiab automaatselt te toidud nõutud temperatuuri juures. Katke grilliplaat alumiiniumfooliumiga, läikiva poolega ülespoole ja seadistage temperatuuriregulaator asendisse 2 või 3.
- Pehmed lihatükid sobivad grillimiseks paremini.
- Lihatükid, nagu lihalõik või searibi tükid muutuvad pehmeks, kui neid hoida üleöö marinaadis.
- 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 saté-d, lindu, sealiha või loomaliha, smalt kõrvetage liha kõrge temperatuuri juures (asend 5). Seejärel seadistage temperatuuriregulaator asendi võrra madalamale ja grillige toitu valmimiseni.
- Kui valmistate saté-d 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 grillimisel on paremad tulemused võrreldes külmutatud või ülessulatatud lihaga. Ärge riputage lihale soola enne, 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.

Keskonnakaitse

- Tööea lõpus ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. Seda tehes aitate keskkonda säästa. (Jn 11)

Garantii ja hooldus

Kui te vajate infot või on teil mingeid küsimusi, külastage Philipsi veebisaiti www.philips.com või võtke ühendust oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusega (telefoninumbri leiata garantiilehelt). Kui

22 EESTI

teie riigis ei ole Kliendihoiduskeskust, pöörduge kohaliku Philipsi toodete edasimüüja poole või võtke ühendus Philips Domestic Appliances and Personal Care BV Teenindusosakonnaga.

Toidu tüüp	Grillimisajad (min)	Temperatuuri seadistus
Lõhe või tuunikala steik	5–7	4–5
Gambas (vähilised)	3–4	4–5
Kala (väikesed tükid)	4–6	4
Kalkuni/kana filee	6–8	4–5
Viinerid	8–10	4–5
Hamburger (külmutatud, pooltoode)	6–15	4–5
Lambaliha tükk	8–12	4–5
Liha, mida on vaja vähese aja jooksul grillida (nt lihalõik või vasikafilee)	Sõltub liha paksusest ja isiklikest eelistustest.	5
Lihatükid	4–7	5
Köögivili/puuvili	4–7	5
Juustuga kaetud köögivili/puuvili	4–5	5
Segugrill (väikesed tükid)	8–10	5
Šaslõkk/saté	8–10	5
Kuumashoidmine		2–3
Sulatamine		3–4

Opći opis (Sl. 1)

- A** Mrežni utikač
- B** Jedinica termostata s kabelom za napajanje i indikatorom temperature
- C** Regulator temperature s položajem za uključivanje/isključivanje
- D** Podnožje
- E** Pladanj
- F** Odvojiva ploča za pečenje (samo HD4426)
- G** Odvojiva ploča za pečenje s odjeljkom za prženje (samo HD4427)
- H** Ručke koje se ne zagrijavaju tijekom rada
- I** Utičnica jedinice termostata

Važno

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

- Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li strujni napon naveden na podnožju aparata naponu lokalne električne mreže.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Nemojte priključivati jedinicu termostata na napajanje ako je prije toga niste priključili na aparat.
- Prije priključivanja jedinice termostata provjerite je li unutrašnjost utičnice jedinice termostata potpuno suha.
- Koristite samo jedinicu termostata (broj modela: TKSP-S0071) isporučenu s aparatom.
- Priključite aparat samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Kabel za napajanje ne smije visjeti preko ruba stola ili radne površine na kojoj stoji aparat ili doći u doticaj s vrućim površinama aparata.
- Postavite aparat na ravnu i stabilnu površinu s dovoljno mjesta oko njega.
- Pladanj mora uvijek biti na odgovarajućem mjestu tijekom pripremanja hrane.
- Uvijek zagrijte ploču prije stavljanja hrane na nju.
- Površine aparata se mogu zagrijati tijekom rada.
- Aparat držite izvan dohvata djece.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Pazite na prskanje ulja tijekom pečenja masnog mesa ili kobasica.
- Nakon korištenja aparat isključite iz struje.
- Uvijek isključite aparat i izvucite utikač iz zidne utičnice prije odvajanja jedinice s termostatom od namjenske utičnice.
- Nikada ne uranjajte kabel za napajanje s jedinicom termostata u vodu ili neku drugu tekućinu.
- Ovaj aparat je namijenjen isključivo kućnoj uporabi. Nemojte ga koristiti na otvorenom.

Elektromagnetska polja (EMF)

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

Prije prve uporabe

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

Napomena: Prilikom prve uporabe možda ćete primijetiti malo dima, no to je normalno.

Korištenje aparata

- 1** Stavite pladanj u podnožje aparata. (Sl. 2)
- 2** Napunite pladanj vodom tako da prekrije dno. (Sl. 3)
 - Voda neutralizira dim i neugodne mirise jer sprječava zagorijevanje komadića hrane.
 - Kako bi se olakšalo čišćenje, obložite pladanj aluminijskom folijom prije ulijevanja vode.
 - Prilikom oblaganja pazite da folija ne visi preko pladnja jer to sprječava kruženje zraka.
- 3** Stavite ploču za pečenje u podnožje aparata. (Sl. 4)
Ploču možete staviti samo na jedan način.
- 4** Ploču za pečenje lagano premažite s malo maslaca ili ulja.
- 5** Jedinicu termostata priključite u namjensku utičnicu sa strane aparata. (Sl. 5)
- 6** Priključite utikač u zidnu utičnicu.
- 7** Regulator temperature okrenite u položaj koji odgovara hrani koju pečete (pogledajte odjeljak "Vrijeme pečenja" u ovom poglavlju).
 - ▶ Indikator temperature će se uključiti.
- 8** Kad se indikator temperature isključi, stavite hranu na ploču za pečenje.

Imajte na umu da je ploča za pečenje vruća.

Napomena: Tijekom pečenja indikator temperature se povremeno pali i gasi. To znači da se grijaći element uključuje i isključuje održavajući odgovarajuću temperaturu.

- 9** Hranu povremeno okrećite drvenom ili plastičnom lopaticom ili kuhinjskim hvataljkama.
- 10** Uklonite pečenu hranu.
Pomoću drvene ili plastične lopatice ili hvataljki uklonite hranu s aparata. Nemojte koristiti metalni, oštri ili abrazivni kuhinjski pribor.
- 11** Za najbolje rezultate pečenja obrišite višak ulja s ploča kuhinjskim papirom prije no što stavite druge namirnice.
- 12** Ako želite nastaviti s pečenjem, na ploču za pečenje stavite druge namirnice kad se ugasi indikator temperature.

Vrijeme pečenja

U tablici na kraju ovih uputa za korištenje možete pronaći popis namirnica koje možete pripremati na ovom stolnom roštilju. Tablica prikazuje temperaturu i vrijeme potrebno za pripremanje hrane. Vrijeme pečenja u tablici ne uključuje vrijeme potrebno za zagrijavanje aparata. Vrijeme i temperatura pečenja ovisi o vrsti hrane koju pripremate (npr. meso). Vrijeme pečenja ovisi i o debljini namirnica, njihovoj temperaturi i, naravno, o tome koliko pečenu hranu želite. Možete pratiti i oznake na podnožju stolnog roštilja.

Čišćenje

Nikad ne koristite abrazivna sredstva ili materijale za čišćenje jer mogu oštetiti sloj na pločama koji onemogućuje lijepljenje hrane.

Nikada ne uranjajte kabel za napajanje s jedinicom termostata u vodu ili neku drugu tekućinu.

- 1** Regulator temperature postavite u položaj 'off' (isključeno).
- 2** Isključite utikač iz zidne utičnice i ostavite aparat da se ohladi.
- 3** Izvucite jedinicu termostata iz aparata. (Sl. 6)

4 Podignite ploču za pečenje iz podnožja držeći je za ručke. Ako je jedinica termostata još uvijek priključena na aparat, ploča za pečenje se ne može ukloniti. (Sl. 7)

Uvijek uklonite višak ulja s ploče za pečenje prije no što je uklonite kako biste je očistili.

5 Podignite pladanj iz podnožja. (Sl. 8)

6 Očistite ploču za pečenje, pladanj i podnožje mekom krpom ili spužvicom u toploj vodi s malo sredstva za pranje posuđa ili u stroju za pranje posuđa.

Kako biste uklonili ostatke hrane ili masnoću, pet minuta namačite ploču za pečenje u toploj vodi s malo sredstva za čišćenje. Druga mogućnost je iscijediti malo limunovog soka na ploču za pečenje. To će odvojiti zagorjelu hranu ili masnoću od ploče.

7 Osušite ploču za pečenje, pladanj i podnožje, a zatim ih sastavite.

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 otrešite višak vode.

8 Vanjske dijelove jedinice termostata obrišite vlažnom krpom.

Savjeti

- Ploča za pečenje je idealna za pripremu mesa, peradi, ribe i povrća. Masnoće i sokovi se cijede kroz rešetke u pladanj, što osigurava pečenje gotovo bez dima i zdravu hranu s malo masnoće. (Sl. 9)
- Odjeljak za prženje (samo HD4427) je idealan za pripremu ribe, jaja, šunke, gljiva, rajčica, luka itd. Također je vrlo praktičan za održavanje hrane toplom. (Sl. 10)
- Stolni roštilj možete koristiti i kao grijaću ploču kojom upravlja termostat i koja automatski održava hranu na odgovarajućoj temperaturi. Prekrijte ploču 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.
- 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 satay ražnjiće, piletinu, svinjetinu ili teletinu, prvo ispržite meso pri visokoj temperaturi (položaj 5). Zatim postavite regulator temperature na jedan položaj niže i pecite hranu dok ne bude gotova.
- 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.
- Svježe 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.

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. 11)

Jamstvo i servis

Ako vam je potrebna informacija ili imate problem s nekim od uređaja, posjetite web-stranicu www.philips.com ili kontaktirajte Philips centar za korisnike u svojoj državi (broj se nalazi u međunarodnom jamstvenom listu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za korisnike, obratite se lokalnom prodavaču Philips proizvoda ili servisnom odjelu Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Vrsta hrane	Vrijeme pečenja (minute)	Postavka temperature
Odrezak lososa ili tune	5-7	4-5
Račići	3-4	4-5
Riba (manji komadi)	4-6	4
Pureći/pileći file	6-8	4-5
Kobasice	8-10	4-5
Hamburger (zamrznuti, prethodno skuhan)	6-15	4-5
Janjeći odrezak	8-12	4-5
Meso koje se brzo peče (npr. odresci/teleći file)	Ovisno o debljini mesa i osobnim željama.	5
Komadi mesa	4-7	5
Povrće/voće	4-7	5
Povrće/voće sa sirom	4-5	5
Miješano meso (mali komadi)	8-10	5
Shashlik/satay ražnjići	8-10	5
Održavanje hrane toplom		2-3
Odmrzavanje		3-4

Általános leírás (ábra 1)

- A** Hálózati csatlakozódugó
- B** Hőfokszabályozó hálózati kábellel és hőmérsékletjelző fényvel
- C** Be-/kikapcsolható hőmérséklet-szabályzás
- D** Talpazat
- E** Cseppelfogó tálca
- F** Kivehető grillezőlap (a HD4426 típusnál)
- G** Kivehető grillezőlap sütőrészsel (a HD4427 típusnál)
- H** Hőszigetelt fogantyúk
- I** Hőfokszabályozó csatlakozóaljzata

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

- Mielőtt a készüléket a fali konnektorhoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- Mielőtt a hőfokszabályozót a hálózathoz csatlakoztatná, helyezze be a készülékbe.
- Mielőtt csatlakoztatná a hőfokszabályozót, ellenőrizze, hogy a csatlakozóaljzat száraz-e.
- Kizárólag a készülékkel együtt szállított hőfokszabályozót használja (modellszám: TKSP-S0071).
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Ne hagyja a hálózati tápkábelt lelőgni az asztalról vagy munkafelületről, amelyiken a készülék áll, illetve ügyeljen rá, hogy a kábel ne érjen a készülék forró felületeihez.
- Helyezze a készüléket stabil, sík felületre úgy, hogy elegendő hely legyen körülötte.
- Főzéshez a csepptálcát mindig helyezze be.
- Mielőtt ételt helyezne a sütőlapra, mindig melegítse elő.
- Az elérhető felületi elemek működés közben felforrósodhatnak.
- Tartsa a készüléket biztonságos távolságban gyermekektől.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- Zsíros húsok és kolbász készítése során legyen óvatos a kifröccsenő zsiradék miatt.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzataból.
- Mielőtt kivenné a hőfokszabályozót a csatlakozóaljzataból, mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a dugaszt a fali aljzataból.
- Ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba a hálózati kábellel ellátott hőfokszabályozót.
- 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** Távolítsa el minden ráragasztott címkét, és törölje át a készüléket nedves ruhával.
- 2** Alaposan tisztítsa meg a készüléket (lásd a „Tisztítás” c. fejezetet).

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

A készülék használata

- 1** Tegye a csepptálcát az alapba. (ábra 2)
- 2** Töltjön a csepptálcába annyi vizet, hogy az alját elfedje. (ábra 3)
 - A csepptálcában lévő víz megköti a füstöt és a kellemetlen szagokat és megakadályozza az ételmorzsák megégését.
 - Az egyszerűbb tisztíthatóság kedvéért, mielőtt feltöltené vízzel, bélelje ki a csepptálcát alufóliával.
 - Ha kibéleli a csepptálcát, ügyeljen rá, hogy a fólia nem lóg túl a tálca szélein, mert az megakadályozná a levegő megfelelő áramlását.
- 3** Helyezze a grillezőlapot az alapba. (ábra 4)
A grillezőlap csak egy módon helyezhető az alapba.
- 4** Kenje meg a grillezőlapot kevés vajjal vagy olajjal.
- 5** Csatlakoztassa a hőfokszabályozót a készülék oldalán található csatlakozóaljzatba. (ábra 5)
- 6** Dugja a hálózati csatlakozódugót a fali konnektorba.
- 7** A hőmérséklet-szabályzót állítsa a grillezendő alapanyagoknak megfelelő állásba (lásd „Grillezési idő” c. részt).
 - ▶ A hőmérsékletjelző fény világitani kezd.
- 8** Amikor a hőmérsékletjelző fény világitani kezd, helyezze az alapanyagokat a grillezőlapra.

Legyen óvatos a forró grillezőlappal.

Megjegyzés: Grillezés közben a hőmérsékletjelző fény felváltva világít és kialszik, attól függően, hogy a fűtőelem üzemel-e a megfelelő hőmérséklet fenntartásának érdekében.

- 9** Egy fa vagy műanyag lapátka vagy fogó segítségével néha fordítsa meg az ételt.
- 10** Vegye le az ételt, ha elkészült.
Az étel készülékről történő levételéhez használjon fa vagy műanyag lapátkát vagy fogót. Ne használjon fém, éles vagy karcoló háztartási eszközöket.
- 11** A legjobb eredmény eléréséhez, a következő adag élelmiszer grillezése előtt, távolítsa el a lapokról a kifolyt olajat egy darab papírtörlővel.
- 12** A grillezés folytatásához tegye a következő élelmiszeradagot a grillezőlapra, ha a hőmérsékletjelző fény kialudt.

Grillezési idők

A használati utasítás végén lévő táblázatban olyan típusú ételeket talál, melyeket elkészíthet ezen az asztali grillsütőn. 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 készítenő étel típusától (pl.: hús) függ. A grillezési időt befolyásolja az étel vastagsága, hőmérséklete és természetesen az Ön ízlése. Használhatja az asztali grill alján található jelzéseket is.

Tisztítás

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

Ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba a hálózati kábellel ellátott hőfokszabályozót.

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

3 Húzza ki a készülékből a hőfokszabályozót. (ábra 6)

4 A fogantyúk segítségével emelje ki az alpból a grillezőlapot. Ha a hőfokszabályozó még csatlakoztatva van a készülékhez, nem tudja eltávolítani a grillezőlapot. (ábra 7)

Mielőtt a grillezőlapot a tisztításhoz kivenné, papírtörővel törölje le róluk a felesleges zsiradékot.

5 Emelje ki a csepptálcát az alpból. (ábra 8)

6 A sütőlapot, a csepptálcát és az alapot puha ruhával vagy szivaccsal, meleg, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépbent tisztítsa meg.

Az ételmaradékok és a zsiradék eltávolításához, áztassa öt percig a grillezőlapot meleg mosószeres vízbe. Vagy csepegtessen citromlevet a grillezőlapra. Ez feloldja a rásült élelmiszert és a zsiradékot.

7 Szárítsa meg a grillezőlapot, a csepptálcát és az alapot, majd szerelje össze ezeket.

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

8 A hőfokszabályozó burkolatát nedves ruhával tisztítsa.

Tipppek:

- A grillezőlap ideális hús, szárnyas, hal és zöldségek készítéséhez. A zsiradék és a saft a grillen keresztül a csepptálcába csöpög, ami csaknem füstmentes grillezést és egészséges, alacsony zsírtartalmú ételek készítését teszi lehetővé. (ábra 9)
- A sütőrész (a HD4427 típusnál) ideális hal, tojás, sonka, gomba, paradicsom, hagyma készítéséhez. Rendkívül praktikus az ételek melegentartásához is. (ábra 10)
- Az asztali grillt szabályozható hőmérsékletű melegentartó lapként is használhatja, mely az ételeket automatikusan a kívánt hőfokon tartja. Fedje be a grillezőlapot alufóliával úgy, hogy a fényes fele felfelé mutasson, majd állítsa a hőmérséklet-szabályozót 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 grillezett ételt ne forgassa túl gyakran. Ha a darabok mindkét oldala barna, alacsonyabb hőmérsékleten grillezze tovább, így egyenletesebben sülnék és nem száradnak ki.
- Ha fagyott ételt szeretne kiolvasztani, csomagolja az ételt alufóliába és állítsa a hőmérséklet-szabályozót 3. vagy 4. fokozatra és időről időre fordítsa meg az ételt. A kiolvasztás ideje az étel súlyától függ.
- Ha satayt, csirke-, disznó vagy borjúhúst készít, először pirítsa meg magas hőmérsékleten (5. fokozat). Ezután állítsa a hőmérséklet-szabályozót eggyel alacsonyabb fokozatra és grillezze tovább, amíg elkészül.
- Ha satayt 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 hús megőrzi nedvességtartalmát. A legjobb eredmény elérése érdekében, ellenőrizze, hogy a húsdarabok nem túl vastagok (kb.: 1,5cm).

Ez az asztali grill nem alkalmas panírozott ételek grillezésére.

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez. (ábra 11)

Jótállás és szerviz

Ha 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 vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez vagy a Philips háztartási kisgépek és szépségápolási termékek üzletágának vevőszolgálatához.

Étel típusa	Grillezési idő (perc)	Hőfokbeállítás
Lazac- vagy tonhalfilé	5-7	4-5
Rák	3-4	4-5
Hal (kis darabok)	4-6	4
Pulyka-/csirkefilé	6-8	4-5
Kolbász	8-10	4-5
Hamburger (fagyasztott, elősütött)	6-15	4-5
Bárányszelet	8-12	4-5
Rövid grillezést igénylő hús (pl.: steak/borjúfilé)	A hús vastagságától és az Ön ízlésétől függően.	5
Húsdarab	4-7	5
Zöldségek/gyümölcsök	4-7	5
Zöldségek/gyümölcsök sajtbundában	4-5	5
Vegyes grillezés (kis darabok)	8-10	5
Saslik/satay	8-10	5
Melegentartás		2-3
Kiolvasztás		3-4

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- A** Тоқ шанышқысы
- B** Тоқ сымы және температура жарығы бар термостат бөлігі
- C** Қосу/өшіру ұстанымы бар температура бақылаушысы
- D** Табаны/негізі
- E** Тамшы табағы
- F** Алынатын гриль табақшасы (тек HD4426 түрі ғана)
- G** Қуыру бөлігі бар алынатын гриль табақшасы (тек HD4427 түрі ғана)
- H** Ұстауға салқын саптар
- I** Термостат бөлігінің тереңдетілген жері

Маңызды

Құралды қолданар алдында, осы нұсқауды ықыласпен оқып шығыңыз, әрі болашақта қолдануға сақтап қойыңыз.

- Құралды қосар алдында құралда көрсетілген вольтаж жергілікті қамтамасыз ететін волтажбен сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Егер тоқ сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips немесе Philips әкімшілігі берген қызмет орталығында немесе соған тәрізді деңгейі бар маман ғана оларды ауыстыруы тиіс.
- Термостатты құралға салмастан бұрын оны тоққа қоспаңыз.
- Термостат бөлігін тоққа қосар алдында оның тереңдетілген орнының іші толығымен кебу екендігін тексеріңіз.
- Тек құралға қосымша бөлшек ретінде берілген термостат бөлігін ғана қолданыңыз. (Модель нөмірі: TKSP-S007I).
- Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.
- Тоқ сымы құрал тұрған үстел жиегінен немесе жұмыс жасап жатқан беттің жиегінен салбырап тұрмауы тиіс және тоқ сымын ыстықтан алшақ ұстаңыз.
- Құралды тегіс, тұрақты бетке қойыңыз, айналасында жеткілікті бос орын болсын.
- Пісіріп жатқанда тамшы табағы орнында болуы тиіс.
- Табақшаға кез келген тамақ салар алдында оны алдын ала қыздырып алыңыз.
- Құрал жұмыс жасап тұрғанда оның қол жететін жерлері қызып кетуі мүмкін.
- Құралды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз
- Құралды қадағалаусыз жұмыс жасатуға болмайды.
- Майлы колбаса немесе шұжықты грильдеп жатқанда шашырап кетуі мүмкін. Майдан сақ болыңыз.
- Құралды қолданып болғаннан соң өшіріп отырыңыз.
- Термостат бөлігінің тереңдетілген жерінен термостат бөлігін алар алдында әрдайым құралды сөндіріп, тоқ сымын қабырғадағы розеткадан суырыңыз.
- Термостат бөлігі мен тоқ сымын суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.
- Бұл құрал тек үй ішінде ғана қолдануға арналған. Оны далада қолданбаңыз.

Электрмагниттік өріс (ЭМӨ)

Осы Philips құралы Электрмагниттік өріске (ЭМӨ) байланысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Егер осы құралды қосымша берілген нұсқауға сәйкес етіп 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).

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

Құралды қолдану

- 1 Тамшы табағын негізге орнатыңыз. (Сурет 2)
- 2 Тамшы табағына түбінің бәрін жабатындай етіп жеткілікті су құйыңыз. (Сурет 3)
 - Тамшы табағындағы су түтін мен жаман иісті жояды, себебі ол тамақ қалдықтарының күйіп кетуінен сақтайды.
 - Тазалауды жеңілдету үшін, тамшы табағына су құяр алдында фольга төсеңіз.
 - Тамшы табағына фольга төсегенде табақтың жиектерінен фольга салбырап тұрмасын, себебі ол дұрыс ауа айналымына кедергі береді.

- 3 Гриль табақшасын негізіне орнатыңыз. (Сурет 4)

Гриль табақшасы негізіне тек бір жолмен ғана орнатыла алынады.

- 4 Гриль табақшасын маймен немесе сары маймен сәл майлаңыз.
- 5 Құралдың жанындағы термостат бөлігіне арналған тереңдетілген орынға термостат бөлігін қойыңыз. (Сурет 5)

- 6 Шанышқыны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

- 7 Температура бақылау түймесін грильдемекші болып жатқан ингредиенттерге сәйкес келетін температура ұстанымына қойыңыз (Осы тармақтағы «Гриль жасау уақыты» бөлігін қараңыз).

► Температура жарығы жанады.

- 8 Температура жарығы өшкеннен соң, ингредиенттерді гриль табақшасына салыңыз.

Гриль табақшасы ыстық екендігін ұмытпаңыз.

Есте сақтаңыз: Гриль процессі кезінде температура жарығы біресе сөніп, біресе қосылып тұрады. Бұл дұрыс температура қамтамасыз ету үшін қыздыру элементі біресе қосылып, біресе сөніп отырғандығын білдіреді.

- 9 Тамақты ағаш күрекшемен анда санда аударып тұрыңыз.

- 10 Тамақ даяр болғанда оны алыңыз.

Тамақты құралдан алу үшін ағаш немесе пластикті күрекше қолданыңыз. Метал, үшкір немесе қыратын ас үй құралдарын қолданбаңыз.

- 11 Тиімді нәтиже үшін, келесі тамақ салымын грильдеу алдында артық майды табақшадан ас үй қағазымен сүртіп тастап отырыңыз.

- 12 Грильдеуді жалғастыру үшін, келесі тамақ салымын температура жарығы сөнгеннен соң салыңыз.

Гриль уақыты

Қолдануға арналған нұсқау соңындағы кестеде сізге осы гриль құралында пісіруіңізге болатын тамақ тізімі берілген. Кестеде тамақты қандай температурада және қаншалықты ұзақ пісіру керектігі көрсетілген. Кестеде көрсетілген гриль пісіру уақытына құралды алдын ала қыздыру уақытын қоспай көрсетілген. Гриль жасау уақыты және температурасы сіз жасағалы жатқан тамақ түріне байланысты болады (мәселен ет). Гриль жасау уақыты, тағамның қалыңдылығына, температурасына және, әрине, сіздің талғамыңызға да байланысты болады. Сіз, сонымен бірге, гриль негізіндегі көрсеткіштерге сүйенсеңіз де болады.

Тазалау

Ешқашан қырғыш агенттерді және материалдарды қолданбаңыз, себебі олар тамақты жабыстырмау үшін жасалған жалатылғанға зиян келтіруі мүмкін.

Термостат бөлігі мен тоқ сымын суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

- 1** Температура бақылауын 'off' (сөндірулі) ұстанымына қойыңыз.
- 2** Тоқ сымын қабырғадағы розеткадан суырып, құралды суытыңыз.
- 3** Термостат бөлігін құралдан суырып алыңыз. (Сурет 6)
- 4** Гриль табақшасын құрал негізінен саптарынан ұстап көтеріңіз. Егер термостат бөлігі әлі де босла құралда орнатылған болса, онда сіз гриль табақшасын ала алмайсыз. (Сурет 7)
Гриль табақшасын тазалар алдында әрдайым артық майды табақшадан ас үй қағазымен сүртіп тастаңыз
- 5** Тамшы табағын құрал негізінен алыңыз. (Сурет 8)
- 6** Гриль табақшасын, тамшы табағын және негізін жұмсақ шүберекпен немесе губкамен ыстық суда біраз тазалағыш сұйықтық қосып тазалаңыз, немесе ыдыс жуғышта жусаңыз болады.

Тамақ қалдықтарын немесе майды кетіру үшін, гриль табақшасын ыстық суға біраз тазалағыш сұйықтық құйып бес минутқа батырып қойыңыз. Немесе тағы басқа айла, ол гриль табақшасына кішкене лимон шырынын себіңіз. Бұл жабысып қалған тамақтарды немесе майды жібітеді.

- 7** Гриль табақшасын, тамшы табағын және негізін құрғатып, қайтадан жинастырыңыз.

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.

- 8** Термостат сыртын дымқыл шүберекпен сүртіп алыңыз.

Keңестер

- Д** Гриль табақшасы етті, құс етін, балықты және көкөністерді пісіруге өте тиімді. Май мен шырын тамшылары гриль арасынан тамшы табағына тамып, түтінсіз гриль жасауды қамтамасыз етіп, денсаулыққа пайдалы майсыз тамақ береді. (Сурет 9)
- Д** Қуыру бөлігі (тек HD4427 түрі ғана) балық, жұмыртқа, шошқа етін, саңырауқұлақ, қызанақ, пиязды пісіруге тым жақсы. Бұл, сонымен қатар, тамақты ыстық етіп сақтауға қолайлы. (Сурет 10)
- Д** Сіз, сонымен қатар, үстел грилін термостатты бақыланатын ыстық орын ретінде тамақтарыңызды автоматты түрде керекті ыстық температурада сақтау үшін қолдансаңыз да болады. Гриль табақшасын фольганың жылтырақ жағын жоғары қаратып жабыңыз, содан соң температура бақылаушысын 2 немесе 3 ұстанымына қойыңыз.
- Д** Еттің жұмсақ кесектері гриль үшін өте тиімді.

- ▶ Стейк тәрізді ет кесектері немесе қабырғалар түні бойы маринадталған болса, олар жұмсарады.
- ▶ Грильдеп жатқан тамақты тым жиі аудара 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 анда санда аударып тұрыңыз. Мұздан еріту уақыты тамақтың салмағына байланысты болады.
- ▶ Сіз тауық, шошқа етін немесе тана етін жасап жатсаңыз, етті алдымен жоғары температурада кептіріп алыңыз (5 ұстанымы). Одан соң температура бақылаушысын бір ұстанымға төмендетіп, тамағыңыз әбден дайын болғанша пісіріңіз.
- ▶ Сіз сатай немесе кәуәп 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 тесіп 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.

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 ортаны сақтауға көмегіңізді тигізесіз. (Сурет 11)

Кепілдік және қызмет

Егер сізге ақпарат керек болса, немесе сізде бірде бір мәселе болса, Philips'тің интернет бетіндегі www.philips.com веб-сайтына келіңіз, немесе өзіңіздің еліңіздегі Philips Тұтынушылар Орталығына телефон шалсаңыз болады (оның нөмірін 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.

Тамақ түрі	Гриль жасау уақыты (минуттар)	Температура бағдарламасы
Алырт немесе тунец балығының стейкі	5-7	4-5
Гамбас	3-4	4-5
Балық (кішкене тілімдер)	4-6	4
Түйе тауық/тауық ет кесіндісі	6-8	4-5
Сосиска	8-10	4-5
Гамбургер (мұздатылған/алдын ала пісірілген)	6-15	4-5
Қой етінің кесегі	8-12	4-5
Аз уақыт гриль талап ететін ет (мәселен, стейк/тана ет кесіндісі)	Еттің қалыңдылығына байланысты және өзіңіздің талғамыңызға байланысты.	5
Ет кесектері	4-7	5
көкөніс/жеміс жидек	4-7	5
Ірімшік жабылған көкөніс/жеміс жидек	4-5	5
Араласпа гриль (кішкене кесектер)	8-10	5
Кәуәп /Сатай	8-10	5
Ыстық күйінде сақтау		2-3
Мұздан еріту		3-4

Bendrasis aprašas (Pav. 1)

- A** Maitinimo kištukas
- B** Termostatas su maitinimo laidu ir temperatūros lempute
- C** Temperatūros valdymas esant įjungimo/išjungimo padėtimis
- D** Stovas
- E** Nuvarvėjimo padėklas
- F** Nuimama kepimo plokštė (tik HD4426)
- G** Nuimama kepimo plokštė su skrudinimo skyriumi (tik HD4427)
- H** Neįkaistančios rankenos
- I** Termostato lizdas

Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu, atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.

- Prieš jungdami prietaisą į maitinimo tinklą, patikrinkite, ar įtampa, nurodyta prietaiso apačioje, atitinka vietinę elektros įtampą.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Pirmiausia termostatą prijunkite prie prietaiso, o tik po to jį įjunkite į elektros tinklą.
- Prieš įstatydami termostatą įsitikinkite, kad termostato lizdo vidinė dalis yra visiškai sausa.
- Naudokite tik su prietaisu įsigytą termostatą (modelio nr.: TKSP-S007I).
- Prietaisąjunkite tik į žemintą sieninį el. lizdą.
- Nepalikite laido nukarusio nuo stalo ar darbinio paviršiaus, ant kurio stovi prietaisas, krašto ir saugokite, kad laidas neprisiliestų prie įkaitusių prietaiso paviršių.
- Prietaisą pastatykite ant plokščio ir stabilaus paviršiaus taip, kad aplink jį būtų pakankamai vietos.
- Maisto gaminimo metu nuvarvėjimo padėklas visada turi būti savo vietoje.
- Prieš dėdami bet kokius maisto produktus, visada iš anksto pakaitinkite plokštę.
- Prietaisui veikiant kai kurie prieinami jo paviršiai gali labai įkaisti.
- Neleiskite vaikams naudotis prietaisu.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Kepant riebią mėsą ar dešreles saugokitės besitaškančių riebalų.
- Baigę naudotis, būtinai išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.
- Prieš išimdami termostatą iš termostato lizdo, visada pirmiausia išjunkite prietaisą ir ištraukite laidą iš sieninio el. lizdo.
- Nei prietaiso, nei laido neįmerkite į vandenį ar kitą skystį.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik patalpose. Nenaudokite lauke.

Elektromagnetiniai laukai (EMF)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šioje instrukcijoje pateiktus nurodymus, jis yra saugus naudoti (remiantis dabartine moksline informacija).

Prieš pirmąjį naudojimą

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

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

Prietaiso naudojimas

- 1** Ant stovo padėkite nuvarvėjimo padėklą. (Pav. 2)
- 2** Į nuvarvėjimo padėklą įpilkite pakankamai vandens, kad uždegtų dugną. (Pav. 3)
 - Vanduo nuvarvėjimo padėkle šiek tiek sumažina dūmų ir kitus nemalonius kvapus, nes neleidžia maistui apdegti.
 - Norėdami, kad būtų lengviau valyti, prieš įpildami vandens, nuvarvėjimo padėkle patieskite folijos.
 - Patiesę ant nuvarvėjimo padėklo folijos, įsitikinkite, kad folija nėra per daug išsikišusi iš padėklo šonų, nes tai stabdo oro cirkuliaciją.
- 3** Ant stovo uždėkite kepimo plokštę. (Pav. 4)
Kepimo plokštę ant stovo uždėdama tik vienu būdu.
- 4** Kepimo plokštę plonai ištepkite sviestu arba aliejumi.
- 5** Prietaiso pusėje į termostato lizdą įstatykite termostatą. (Pav. 5)
- 6** Įkiškite laidą į sieninį el. lizdą.
- 7** Nustatykite temperatūros valdiklį į padėtį, tinkamą kepamiems produktams (žr. šio skyriaus skirsnį „Kepimo laikas“).
- 8** Įsižiūrėkite temperatūros signalinė lemputė.
- 8** Užgesus temperatūros lemputei, produktus dėkite ant kepimo plokštės.

Saugokitės karštos kepimo plokštės.

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

- 9** Medine arba plastikine mentele arba žnyplėmis kartkartėmis apverskite maistą.
- 10** Kai maistas iškeps, nuimkite jį.
Maistą nuo prietaiso nuimkite medine arba plastikine mentele arba žnyplėmis. Nenaudokite metalinių, aštrių ar šiurkščių virtuvės įrankių.
- 11** Geriausia, jei prieš kepdami kitą maisto porciją, popieriniu rankšluosčiu nuvalysite nuo plokščių aliejaus perteklių.
- 12** Jei kepsite toliau, padėkite kitą maisto porciją ant kepimo plokštės, kai tik užges temperatūros lemputė.

Kepimo laikas

Šių instrukcijų gale esančioje lentelėje pateikti kai kurie maisto tipai, kuriuos galima ruošti šioje kepimo krosnelėje. 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 maisto, kurį gaminate, tipo (pvz., mėsa). Kepimo laikas taip pat priklauso nuo maisto gabalo storio, temperatūros ir, žinoma, nuo jūsų pageidavimų. Taip pat galite remtis nurodymais, esančiais ant kepimo krosnelės stovo.

Valymas

Niekada nenaudokite šiurkščių ar šlifuojančių valymo priemonių ar medžiagų, nes galite pažeisti nelimpančią plokštės dangą.

Nei prietaiso, nei laido neįmerkite į vandenį ar kitą skystį.

- 1** Temperatūros valdiklį nustatykite į „išjungtą“ padėtį.
- 2** Maitinimo laidą iš sieninio el. lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.

3 Nuo prietaiso nuimkite termostatą. (Pav. 6)

4 Už rankenų nuo stovo nukelkite kepimo plokštę. Jei termostatas vis dar bus ant prietaiso, negalėsite nuimti kepimo plokštės. (Pav. 7)

Prieš išimdami plokštės valyti, visada popieriniu rankšluosčiu nuvalykite aliejaus perteklių.

5 Nuo stovo nukelkite nuvarvėjimo padėklą. (Pav. 8)

6 Kepimo plokštę, nuvarvėjimo padėklą ir stovą nuvalykite minkšta šluoste ar kempine su karštu vandeniu bei trupučiu indų ploviklio arba sudėkite juos į indaplovę.

Norėdami pašalinti maisto likučius arba riebalus, kepimo plokštę pamerkite į karštą vandenį su plovikliu ir palaukite penkias minutes. Taip pat kepimo plokštę galima apšlakstyti citrinos sultimis. Tokiu būdu pašalinsite maisto likučius ar riebalus.

7 Išdžiovinkite kepimo plokštę, nuvarvėjimo padėklą ir stovą, tada juos iš naujo surinkite.

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

8 Termostato išorę valykite drėgna šluoste.

Patarimai

- Kepimo plokštė labiausiai tinka mėšai, paukštienai, žuviai ir daržovėms ruošti. Riebalai ir sultys nuo kepimo krosnelės varva į nuvarvėjimo padėklą ir tokiu būdu kepant nesusidaro dūmų bei pagaminamas sveikas maistas, kuriame yra mažai riebalų. (Pav. 9)
- Skrudinimo skyrius (tik HD4427) labiausiai tinka žuviai, kiaušiniams, kumpiui, grybams, pomidorams, svogūnams ir kt. ruošti. Tai taip pat praverčia, jei norite, kad maistas neatšaltų. (Pav. 10)
- Kepimo krosnelę taip pat galite naudoti kaip termostatinį būdą valdomą kaitinimo paviršių, kuris palaikytų reikiamą maisto temperatūrą. Kepimo plokštę uždenkite aliuminio folija blizgančiu paviršiumi į viršų ir 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.
- Kepamo maisto nevartykite 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 šašlyką, vištieną, kiaulieną ar veršieną, pirmiausia mėsą paskrudinkite aukštoje temperatūroje (5 padėtis). Tada temperatūros valdiklį nustatykite viena padėtimi žemiau ir maistą kepkite tol, kol jis bus paruoštas.
- Jei gaminate 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 džiovėsiuose apvoliotam maistui.

Aplinka

- Susidėvėjusio prietaiso nemeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos. (Pav. 11)

Garantija ir techninė priežiūra

Jei jums reikia informacijos ar kyla problemų, apsilankykite „Philips“ tinklalapyje www.philips.com arba kreipkitės į jūsų šalyje esantį „Philips“ klientų aptarnavimo centrą (telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančiame garantijos lankstinuke). Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ pardavėją arba „Philips“ buitinės technikos aptarnavimo skyrių.

Maisto tipas	Kepimo laikas (minutės)	Temperatūros nustatymas
Lašišos ar tuno kepsnys	5–7	4– 5
Krevetės	3–4	4– 5
Žuvis (maži gabaliukai)	4–6	4
Kalakutienos / vištienos filė	6–8	4– 5
Dešrelė	8–10	4– 5
Mėsainis (šaldytas, pusfabrikatis)	6–15	4– 5
Ėrienos gabaliukai	8–12	4– 5
Mėsos kepimas gali užtrukti (pvz., didkepsniai/veršienos filė)	Priklausomai nuo mėsos storio ir jūsų pageidavimų.	5
Mėsos gabaliukai	4–7	5
Daržovės/vaisiai	4–7	5
Sūriu padengtos daržovės/vaisiai	4– 5	5
Keptos mėsos rinkinys (maži gabaliukai)	8–10	5
Šašlykas	8–10	5
Karščio palaikymas		2–3
Atšildymas		3–4

Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

- A** Elektrības kontaktdakša
- B** Termostats ar elektrības vadu un temperatūras gaismīgu
- C** Temperatūras regulators ar ieslēgšanas/izslēgšanas funkciju
- D** Pamatne
- E** Pilēšanas paplāte
- F** Izņemama grilēšanas plātne (tikai HD4426 modelim)
- G** Izņemama grilēšanas plātne ar cepšanas sadaļu (tikai HD4427 modelim)
- H** Nesakarstoši rokturi
- I** Termostata kontaktligzda

Svarīgi

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

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās apakšdaļas norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina autorizētā Philips servisa centrā, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- Nepievienojiet termostatu elektrotīklam, pirms neesat ievietojis termostatu ierīcē.
- Pārlicinieties, ka, pirms termostata ievietošanas, kontaktligzda termostatā ir pilnīgi sausa.
- Izmantojiet tikai termostatu (modeļa Nr.:TKSP-S007I), kas ir komplektā ar ierīci.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Raugieties, lai elektrības vads nenokarājas pāri galda vai darbvirsma malai, uz kuras atrodas ierīce, un nesaskaras ar ierīces karstajām virsmām.
- Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas virsmas tā, lai ap to būtu pietiekami daudz brīvas vietas.
- Ēdiena gatavošanas laikā vienmēr ir jābūt ievietotai pilēšanas paplātei.
- Vienmēr uzslīdīet virsmu, pirms liekat jebkādu ēdienu uz tās.
- Ierīcei darbojoties, pieejamās virsmas var sakarst.
- Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- 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.
- Neiegremdējiet elektrības vadu ar termostatu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.
- 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').

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

Ierīces lietošana

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

2 Piepildiet pilēšanas paplāti ar tādu ūdens daudzumu, lai aptvertu apakšējo daļu. (Zīm. 3)

- Ūdens pilēšanas paplātē likvidē dūmus un nepatīkamas smakas, tā kā neļauj pārtikas daļām sadegt.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, pirms ūdens iepildīšanas, iekļāviet 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 pamatnē. (Zīm. 4)

Grilēšanas plātne iekļaujas pamatnē tikai vienā veidā.

4 Viegli ieziediet grilēšanas plātņi ar sviestu vai eļļu.**5** Ievietojiet termostatu tā kontaktligzdā ierīces pusē. (Zīm. 5)**6** Ievietojiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.**7** Pagrieziet temperatūras regulatoru tādā pozīcijā, kas ir atbilstoša grilējamajai pārtikai (skatiet šajā nodaļā sadaļu 'Grilēšanas laiki').

- ▶ Temperatūras lampiņa iedegas.

8 Kad temperatūras gaismiņa iedegas, uzvietojiet produktus uz grilēšanas plātnes.

Uzmanieties, grilēšanas plātne ir karsta.

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

9 Reizēm apgrieziet produktus ar koka vai plastmasas lāpstiņu vai stangām.**10** Kad ēdiens ir gatavs, izņemiet to.

Izmantojiet koka vai plastmasas lāpstiņu vai stangas, lai izņemtu pārtiku no ierīces. Neizmantojiet metāla, asus vai abrazīvus virtuves piederumus.

11 Lai iegūtu vislabāko rezultātu, noslaukiet atlikušo eļļu no plātnēm ar papīra virtuves dvieļi, pirms likt uz grila nākamos produktus.**12** Lai turpinātu grilēšanu, uzlieciet nākamos produktus uz grilēšanas plātnes, tiklīdz temperatūras lampiņa ir nodzisisi.

Grilēšanas ilgums

Tabulā, kas ir atrodama aiz šīs lietošanas pamācības, 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 temperatūras ir atkarīgas no jūsu pagatavojamā ēdiena veida (piem., gaļas). Grilēšanas laiks arī ir atkarīgs no pārtikas biezuma, tās temperatūras un, protams, jūsu garšas. Jūs varat arī meklēt norādes uz galda grila pamatnes.

Tīrīšana

Nekādā gadījumā nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un vielas, jo tie var bojāt nepiedegošo plātnes pārklājumu.

Neiegremdējiet elektrības vadu ar termostatu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

1 Uzstādiet temperatūras regulatoru 'off' pozīcijā.**2** Izvelciet elektrības kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas, un ļaujiet ierīcei atdzist.**3** Izvelciet termostatu no ierīces. (Zīm. 6)**4** Pavelciet grilēšanas plātnes pamatni aiz tās rokturiem. Ja termostats joprojām ir ievietots ierīcē, jūs nevarat izņemt grilēšanas plātnes. (Zīm. 7)

Vienmēr noslaukiet lieko eļļu no grila plātnēm ar papīra virtuves dvieļi, pirms izņemat plātnes tīrīšanai.

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

6 Tīriet grilēšanas plātni, pilēšanas paplāti un pamatni ar mīkstu drāniņu vai sūkli karstā ūdenī ar nedaudz mazgāšanas līdzekļa trauku mazgājamajā mašīnā.

Lai noņemtu pārtikas atlikumus vai taukus, iemērciet grilēšanas plātni karstā ūdenī ar nedaudz mazgāšanas šķīduma uz piecām minūtēm. Vēl varat uzsmidzināt nedaudz citrona sulas uz grilēšanas plātnes. Tas atbrīvos jebkādu gatavotu pārtiku vai taukus.

7 Noslaukiet grilēšanas plātni, pilēšanas paplāti un pamatni un atkārtoti salieciet ierīci.

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

8 Termostata ārpusi tīriet ar mitru drāniņu.

Padomi

- Grilēšanas plātne ir ideāla gaļas, putna gaļas, zivs un dārzenų pagatavošanai. Tāuki un sula satek caur grilu pilēšanas paplātē, kas nodrošina gandrīz bezdūmu grilēšanu un veselīgu pārtiku, kas nav trekna. (Zīm. 9)
- Cepšanas sadaļa (tikai HD4427 modelim) ir ideāla zivs, olu, šķiņķa, sēņu, tomātu, sīpolu utt. pagatavošanai. Tā ir arī ļoti parocīga, lai ēdienu saglabātu karstu. (Zīm. 10)
- Jūs arī varat izmantot galda grilu kā termostatiski regulētu sildplāti, kas automātiski saglabā jūsu ēdienus nepieciešamajā temperatūrā. Pārklājiet grilēšanas plātni ar alumīnija foliju ar spīdīgo pusi uz augšu un tad uzstādiet 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.
- 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 uzstādiet 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). Tad uzstādiet temperatūras regulatoru vienu pozīciju zemāk un grilējiet pārtiku, kamēr tā ir gatava.
- Gatavojiet 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 grilēsiet 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 bieži (apm. 1,5cm).

Šis galda grils nav piemērots grauzdiņu gatavošanai.

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. 11)

Garantija un apkalpošana

Ja nepieciešama palīdzība vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips Pakalpojumu centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Philips Pakalpojumu centra, lūdziet palīdzību Philips preču tirgotājiem vai Philips Sadzīves un personīgās higiēnas ierīču nodaļas pakalpojumu dienestam.

Pārtikas veids	Grilēšanas laiki (minūtes)	Temperatūras režīms
Laša vai tunča steiks	5-7	4-5
Gambas	3-4	4-5
Zivis (mazi gabaliņi)	4-6	4
Tītara/vistas fileja	6-8	4-5
Desa	8-10	4-5
Hamburgers (saldēts, iepriekšgatavots)	6-15	4-5
Jēra karbonāde	8-12	4-5
Gaļa, kas nav ilgi jāgrilē (piem., bifštēki/teļa gaļas fileja)	Atkarībā no gaļas biezuma un jūsu pašu vēlmēm.	5
Gaļas gabaliņi	4-7	5
Dārzeņi/augļi	4-7	5
Dārzeņi/augļi ar sieru	4-5	5
Jaukts grils (mazi gabaliņi)	8-10	5
Šašliki/satē	8-10	5
Karsta saglabāšana		2-3
Atkausēšana		3-4

Opis ogólny (rys. 1)

- A** Wtyczka przewodu sieciowego
- B** Termostat z przewodem sieciowym i wskaźnikiem temperatury
- C** Regulator temperatury z wyłącznikiem
- D** Podstawa
- E** Tacka ociekowa
- F** Wyjmowana płyta opiekająca (tylko HD4426)
- G** Wyjmowana płyta opiekająca z częścią do smażenia (tylko HD4427)
- H** Nienagrzewające się uchwyty
- I** Gniazdo termostatu

Ważne

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

- ▶ **Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.**
- ▶ **Ze względów bezpieczeństwa oddaj uszkodzony przewód sieciowy do wymiany do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.**
- ▶ **Nie podłączaj termostatu do sieci elektrycznej przed włożeniem go do urządzenia.**
- ▶ **Przed włożeniem termostatu upewnij się, że gniazdo termostatu jest zupełnie suche w środku.**
- ▶ **Używaj wyłącznie termostatu dostarczonego wraz z urządzeniem (numer modelu: TKSP-S007I).**
- ▶ **Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.**
- ▶ **Uważaj, aby przewód sieciowy nie wisiał z krawędzi stołu lub blatu, na którym ustawione jest urządzenie. Trzymaj przewód z dala od rozgrzanych powierzchni urządzenia.**
- ▶ **Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni, tak aby wokół niego było wystarczająco dużo wolnego miejsca.**
- ▶ **W czasie gotowania tacka ociekowa musi być umieszczona na swoim miejscu.**
- ▶ **Zawsze rozgrzej płytę opiekającą przed umieszczeniem na niej jedzenia.**
- ▶ **Podczas pracy urządzenia jego dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać.**
- ▶ **Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.**
- ▶ **Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.**
- ▶ **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.**
- ▶ **Nie zanurzaj przewodu sieciowego z termostatem w wodzie ani w innym płynie.**
- ▶ **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. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytku, 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”).

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

Zasady używania

- 1** Umieść tackę ociekową na podstawie. (rys. 2)
- 2** Nalej wody do tacki ociekowej, tak aby zakryć dno. (rys. 3)
 - Woda w tacce ociekowej eliminuje dym i nieprzyjemne zapachy oraz zapobiega przypalaniu resztek żywności.
 - Aby ułatwić czyszczenie, przed nalaniem do tacki wody wyłóż 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 na podstawie. (rys. 4)
Płyta opiekająca może być zamontowana na podstawie tylko w jeden sposób.
- 4** Posmaruj płytę opiekającą niewielką ilością masła lub oleju.
- 5** Włóż termostat do gniazda, znajdującego się z boku urządzenia. (rys. 5)
- 6** Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdk elektrycznego.
- 7** Przekręć regulator temperatury do pozycji odpowiedniej dla opiekanych na grillu potraw (patrz część „Czasy pieczenia na grillu” w tym rozdziale).
 - ▶ Zaświeci się wskaźnik temperatury.
- 8** Po zgaśnięciu wskaźnika temperatury połóż składniki na płycie opiekającej.

Uważaj na gorącą płytę opiekającą.

Uwaga: Podczas opiekania wskaźnik temperatury na przemian zapala się i gaśnie. Sygnalizuje w ten sposób włączanie się i wyłączenie elementu grzejnego w celu utrzymania właściwej temperatury.

- 9** Od czasu do czasu obracaj jedzenie przy użyciu drewnianej lub plastikowej łypatki lub szczypiec.
- 10** Zdejmij jedzenie, gdy będzie już gotowa.
Do zdejmowania jedzenia z urządzenia używaj drewnianej lub plastikowej łypatki lub szczypiec. Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich przyborów kuchennych.
- 11** Przed położeniem następnej porcji jedzenia na grillu usuń z płyt opiekających nadmiar oleju za pomocą kawałka papierowego ręcznika kuchennego.
- 12** Po zgaśnięciu wskaźnika temperatury umieść następną porcję jedzenia na płycie opiekającej.

Czasy pieczenia na grillu

Wykaz rodzajów jedzenia, które można przyrządzać na grillu stołowym, znajduje się w tabeli na końcu niniejszej instrukcji. Tabela zawiera wartości temperatur i czasów potrzebnych do przygotowania danej potrawy na grillu, bez uwzględnienia czasu potrzebnego na rozgrzanie urządzenia. Czas i temperatura opiekania na grillu zależy od rodzaju żywności (np. mięsa). Czas opiekania jest uzależniony również od grubości porcji jedzenia, temperatury i, oczywiście, indywidualnych upodobań. Możesz się również kierować oznaczeniami znajdującymi się na podstawie grilla stołowego.

Czyszczenie

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

Nie zanurzaj przewodu sieciowego z termostatem w wodzie ani w innym płynie.

- 1 Wyłącz grzanie, ustawiając regulator temperatury w położeniu „OFF”.
- 2 Wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 3 Wyciągnij termostat z urządzenia. (rys. 6)
- 4 Unieś płytę opiekającą, trzymając za uchwyty. Pozostawienie termostatu w urządzeniu uniemożliwia wyjęcie płyty opiekającej. (rys. 7)

Przed wyjęciem płyty opiekającej w celu umycia, usuń z niej nadmiar oleju przy użyciu kawałka papierowego ręcznika kuchennego.

- 5 Wyjmij tackę ociekową z podstawy. (rys. 8)
- 6 Umyj płytę opiekającą, tackę ociekową i podstawę miękką szmatką lub gąbką w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub umyj je w zmywarce.

Aby usunąć resztki jedzenia lub tłuszczu, mocz płytę opiekającą w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń przez pięć minut. Możesz również spryskać płytę opiekającą niewielką ilością soku z cytryny. Umożliwi to łatwiejsze usunięcie zaschniętych resztek jedzenia lub tłuszczu.

- 7 Wysusz płytę opiekającą, tackę ociekową i podstawę, a następnie złóż je z powrotem.

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.

- 8 Przetrzyj obudowę termostatu wilgotną szmatką.

Wskazówki

- Płyta opiekająca idealnie nadaje się do przygotowywania mięsa czerwonego i drobiowego, ryb i warzyw. Kapiący tłuszcz i sok trafia na tackę ociekową zapewniającą niemal bezdymne opiekanie na grillu, co pozwala przygotowywać zdrowe, niskotłuszczowe posiłki. (rys. 9)
- Część do smażenia (tylko w modelu HD4427) idealnie nadaje się do przygotowywania ryb, jaj, szynki, grzybów, pomidorów, cebuli itp. Przydaje się również do utrzymywania temperatury dań. (rys. 10)
- Grill stołowy może również służyć jako sterowana termostatem płytka grzejna, która samoczynnie utrzymuje odpowiednią temperaturę potraw. Wystarczy przykryć płytę opiekającą 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.
- 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). Następnie ustaw regulator temperatury o jedno położenie niżej i kontynuuj 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.

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. 11)

Gwarancja i serwis

W razie 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 lub do Działu Obsługi Klienta firmy Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Rodzaj żywności	Czas pieczenia na grillu (minuty)	Ustawienie temperatury
Stek z łososia lub tuńczyka	5–7	4–5
Krewetki	3–4	4–5
Ryby (małe kawałki)	4–6	4
Filety z indyka/kurczaka	6–8	4–5
Kiełbaska	8–10	4–5
Hamburger (mrożony, podsmażony)	6–15	4–5
Kotlety jagnięce	8–12	4–5
Mięso nie wymagające długiego opiekania na grillu (np. steki/filety cielęce)	W zależności od grubości mięsa i indywidualnych upodobań.	5
Sztuki mięsa	4–7	5
Warzywa/owoce	4–7	5
Warzywa/owoce pokryte serem	4–5	5
Mieszanka grillowa (małe kawałki)	8–10	5
Szaszłyk/satay	8–10	5
Utrzymywanie temperatury		2–3
Rozmrażanie		3–4

Descriere generală (fig. 1)

- A** Ștecher de alimentare
- B** Termostat cu cablu de alimentare și indicator luminos pentru temperatură
- C** Buton de control al temperaturii cu poziție pornit/oprit
- D** Bază
- E** Tavă de scurgere
- F** Plită de coacere demontabilă (numai HD4426)
- G** Plită de coacere demontabilă cu zonă de prăjire (numai HD4427)
- H** Mânere cu izolație termică
- I** Soclu pentru termostat

Important

Citiți aceste instrucțiuni de utilizare cu atenție înainte de a folosi aparatul și păstrați-le pentru consultare ulterioară.

- Verificați dacă tensiunea indicată sub aparat corespunde tensiunii locale, înainte de a conecta aparatul.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice accident.
- Nu conectați termostatul la priză înainte de a-l introduce în aparat.
- Asigurați-vă că interiorul soclului termostatului este perfect uscat, înainte de a introduce termostatul.
- Utilizați numai termostatul (Nr. model:TKSP-S0071) furnizat cu aparatul.
- Conectați aparatul numai la o priză de perete cu împământare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne pe marginea mesei sau a blatului de lucru pe care este așezat aparatul și țineți cablul la distanță de suprafețele încinse ale aparatului.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă și lăsați suficient loc liber în jurul acestuia.
- Tava de scurgere trebuie să fie întotdeauna montată în timpul gătitului.
- Încălziți întotdeauna plita înainte de a pune alimentele pe ea.
- Este posibil ca anumite zone accesibile să se încălzească puternic atunci când aparatul este în funcțiune.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Aveți grijă la grăsimea care sare atunci când gătiți carne grasă sau cârnați.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Opriti întotdeauna aparatul și deconectați ștecherul de la rețea înainte de a scoate termostatul din soclul aparatului.
- Nu introduceți cablul de alimentare și termostatul în apă sau în alte lichide.
- 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').

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

Utilizarea aparatului

- 1** Introduceți tava de scurgere în bază. (fig. 2)
 - 2** Turnați în tavă suficientă apă pentru a acoperi toată suprafața. (fig. 3)
 - Apa din tava de scurgere îndepărtează fumul și mirosurile neplăcute și împiedică arderea 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 atârână peste marginea tăvii, deoarece acest lucru poate împiedica circulația normală a aerului.
 - 3** Introduceți plita de coacere în bază. (fig. 4)
Plita nu poate fi introdusă în bază decât într-un singur mod.
 - 4** Gresați ușor plita cu unt sau ulei de gătit.
 - 5** Introduceți termostatul în soclul de pe lateralul aparatului. (fig. 5)
 - 6** Introduceți ștecherul în priză.
 - 7** Rotiți butonul de control al temperaturii în poziția corespunzătoare alimentelor gătite (consultați secțiunea 'Durate de preparare' din acest capitol).
 - ▶ Se va aprinde ledul pentru temperatură.
 - 8** Așezați ingredientele pe plită atunci când ledul pentru temperatură se stinge.
- Aveți grijă la plita încinsă.
- Notă: În timpul prăjirii, ledul de temperatură se aprinde și se stinge din când în când, indicând momentele în care pornește sau se oprește rezistența, pentru a menține temperatura potrivită.*
- 9** Întoarceți alimentele din timp în timp, cu o paletă de plastic sau de lemn.
 - 10** Luați alimentele de pe plită după preparare.
Utilizați o paletă de plastic sau de lemn pentru a lua alimentele de pe plită. Nu utilizați ustensile de bucătărie metalice, ascuțite sau abrazive.
 - 11** Pentru rezultate optime, îndepărtați surplusul de ulei de pe plită folosind hârtie de bucătărie, apoi puneți următoarea serie de ingrediente.
 - 12** Pentru a continua procesul de prajire, puneți următoarea serie de ingrediente pe plita inferioară după ce s-a stins ledul de încălzire.

Durate de frigere

În tabelul de la sfârșitul acestei secțiuni veți găsi câteva tipuri de alimente care pot fi gătite pe această plită. Tabelul conține temperaturile optime și duratele de preparare necesare. Timpii de preîncălzire nu au fost incluși în duratele de preparare din tabel. Duratele și temperaturile de preparare depind de tipul alimentelor preparate (de exemplu, carne). Duratele de preparare depind și de grosimea ingredientelor, de temperaturile la care se află acestea și, desigur, de gustul fiecăruia. De asemenea, puteți consulta indicațiile de pe baza aparatului.

Curățarea

Nu folosiți niciodată agenți abrazivi de curățare sau produse abrazive pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă.

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

- 1** Reglați selectorul de temperatură în poziția 'oprit'.
- 2** Scoateți cablul de alimentare din priză și lăsați aparatul să se răcească.

3 Extrageți termostatul din aparat. (fig. 6)

4 Ridicați plita din bază ținând-o de mâner. Dacă termostatul se află încă în aparat, nu veți putea îndepărta plita. (fig. 7)

Întotdeauna îndepărtați surplusul de ulei de pe plita de frigere folosind hârtie de bucătărie, înainte de a o scoate pentru curățare.

5 Scoateți tava de scurgere din bază. (fig. 8)

6 Curățați plita, tava de scurgere și baza cu o cârpă moale sau un burete cu apă caldă și detergent de vase lichid. Alternativ, puteți utiliza o mașină de spălat vase.

Pentru a îndepărta reziduurile de alimente sau grăsimea, lăsați plita la înmuiat în apă caldă cu detergent lichid timp de câteva minute. O altă opțiune este să stoarceți puțin suc de lămâie pe plită. Acesta va îndepărta reziduurile arse și grăsimea.

7 Ștergeți plita, tava de scurgere și baza și reasamblați-le.

Interiorul soclului termostatalui 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.

8 Curățați exteriorul termostatalui cu o cârpă umedă.

Sugestii

- ▶ Plita este ideală pentru prepararea cărnii, peștelui și legumelor. Grăsimea și sucul se vor scurge în tava de scurgere, asigurând o preparare a alimentelor aproape fără fum și o mâncare sănătoasă, lipsită de grăsimi. (fig. 9)
- ▶ Zona de prăjire (numai HD4427) este ideală pentru a prepara pește, ouă, șuncă, ciuperci, roșii, ceapă, etc. De asemenea, este foarte utilă pentru a menține mâncarea caldă. (fig. 10)
- ▶ Puteți utiliza această plită și pentru menținerea mâncării la o anumită temperatură. Acoperiți plita 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 muia dacă sunt ținute la marinat peste noapte.
- ▶ 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 pui, porc sau vițel, preparați mai întâi carnea la o temperatură ridicată (poziția 5). Apoi setați selectorul de temperatură cu o poziție mai jos și continuați prepararea până când carnea este făcută.
- ▶ Atunci când pregătiți satay sau kebab, inmuiați 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 coacere. 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.

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 protejarea mediului înconjurător. (fig. 11)

Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul apariției altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips www.philips.com sau să contactați centrul de asistență pentru clienți Philips din țara dvs. (veți găsi numărul de telefon în broșura de garanție internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, contactați furnizorul dvs. Philips sau Departamentul de Service din cadrul Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Tip aliment	Durate de preparare (minute)	Reglaj de temperatură
File de somon sau ton	5-7	4-5
Crevete	3-4	4-5
Pește (bucăți mici)	4-6	4
File de curcan sau pui	6-8	4-5
Cârnat	8-10	4-5
Hamburger (înghețat, pre-gătit)	6-15	4-5
Antricot de miel	8-12	4-5
Carne care necesită un timp de frigare mai mic (cotlete, file de vițel)	În funcție de grosimea cărnii și preferințele fiecăruia.	5
Bucăți de carne	4-7	5
Legume/fructe	4-7	5
Legume/fructe acoperite cu brânză	4-5	5
Mixed grill (bucăți mici)	8-10	5
Shashlik/satay	8-10	5
Menținere la temperatură		2-3
Dezghetarea		3-4

Общее описание (Рис. 1)

- A** Вилка сетевого шнура
- B** Термостат с сетевым шнуром и индикатором нагрева
- C** Регулятор нагрева с положениями вкл./выкл.
- D** Основание
- E** Поддон
- F** Съемная решетка-гриль (только у модели HD4426)
- G** Съемная решетка-гриль с противнем (только у модели HD4427)
- H** Не нагревающиеся ручки
- I** Разъем термостата

Внимание

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

- ▶ **Перед подключением прибора убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на нижней панели прибора, соответствует напряжению местной электросети.**
- ▶ **В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.**
- ▶ **Не подключайте сетевой шнур термостата к сети до подключения его к разъему прибора.**
- ▶ **Перед подключением термостата к прибору убедитесь, что гнездо разъема абсолютно сухое.**
- ▶ **Используйте только прилагаемый термостат (№ по каталогу: TKSP-S007I).**
- ▶ **Подключайте прибор только к заземленной розетке.**
- ▶ **Не допускайте свисания шнура с края стола или места установки прибора. Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.**
- ▶ **Установите прибор на устойчивую ровную поверхность. Вокруг прибора должно быть свободное пространство.**
- ▶ **Во время приготовления пищи необходимо устанавливать поддон.**
- ▶ **Продукты следует класть на предварительно разогретую решетку-гриль.**
- ▶ **Во время работы прибора некоторые его поверхности могут нагреваться.**
- ▶ **Храните прибор в недоступном для детей месте.**
- ▶ **Не оставляйте работающий прибор без присмотра.**
- ▶ **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 отключите термостат от электросети.**
- ▶ **Запрещается погружать прибор или сетевой шнур в воду или другие жидкости.**
- ▶ **Прибор предназначен для использования в помещениях и не должен использоваться на открытом воздухе.**

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данное устройство Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение устройства 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).

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

Использование прибора

- 1 Установите поддон в основание прибора. (Рис. 2)
- 2 Залейте воду в поддон в таком количестве, чтобы все дно поддона было покрыто водой. (Рис. 3)
 - Вода в поддоне препятствует образованию дыма и неприятных запахов и предотвращает сгорание упавших кусочков 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 на основание прибора. (Рис. 4)
Решетка-гриль может быть установлена на основание единственно верным образом.
- 4 Слегка смажьте решетку-гриль растительным или сливочным маслом.
- 5 Подключите термостат к разъему, расположенному сбоку прибора. (Рис. 5)
- 6 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- 7 Установите регулятор нагрева в положение, соответствующее приготавливаемым продуктам (см. раздел данной главы Продолжительность приготовления).
 - ▶ Загорится индикатор нагрева.
- 8 Когда индикатор нагрева погаснет, положите продукты на решетку-гриль.

Осторожно! Решетка-гриль горячая!

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

- 9 Время от времени переворачивайте продукты при помощи деревянной или пластиковой лопаточки или щипцов.
- 10 По достижении готовности, снимите продукты с гриля.
Чтобы снять продукты с прибора, пользуйтесь пластиковой или деревянной лопаточкой или щипцами. Не используйте металлические, острые или абразивные кухонные приспособления.
- 11 Для получения наилучших результатов, прежде чем положить следующую порцию продуктов на гриль, удалите с решетки-гриль кулинарной бумагой излишки жира.
- 12 Поместите следующую порцию продуктов на решетку-гриль, как только погаснет индикатор нагрева.

Продолжительность приготовления

В таблице, помещенной в конце данной инструкции, приводятся некоторые блюда, которые можно приготовить на этом настольном гриле. В таблице указаны температуры и продолжительность приготовления пищи. Время необходимое на прогрев прибора не входит в продолжительность приготовления, указанного в таблице. Продолжительность и температура приготовления зависят от типа продуктов (например, мяса), их толщины и температуры, и, конечно же, от вашего вкуса. Можно также сверяться с обозначениями на основании прибора.

Очистка

Не используйте абразивные или чистящие средства или материалы, чтобы не повредить антипригарное покрытие решетки-гриль.

Запрещается погружать прибор или сетевой шнур в воду или другие жидкости.

- 1** Установите регулятор нагрева в положение off (выкл).
- 2** Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- 3** Вытащите термостат из прибора. (Рис. 6)
- 4** Снимите решетку-гриль с основания прибора, взявшись за ручки. Решетку-гриль нельзя снять, если термостат не отключен от прибора. (Рис. 7)

Прежде чем снять решетку-гриль для очистки, очистите её от жира кулинарной бумагой.

- 5** Приподнимите и снимите поддон с основания прибора. (Рис. 8)
- 6** Очистите решетку-гриль, поддон и основание прибора с помощью мягкой ткани. Ткань можно смочить горячей водой с моющим средством. Также возможно использование посудомоечной машины.

Остатки продуктов и жир можно удалить с решетки-гриль, промыв её в горячей воде с небольшим количеством моющего средства в течение пяти минут. Можно также обрызгать решетку-гриль лимонным соком. Это размягчит пригоревшие кусочки пищи и жир.

- 7** Высушите решетку-гриль, поддон и основание прибора и снова соберите прибор.

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.

- 8** Наружную поверхность термостат можно очищать с помощью влажной ткани.

Полезные советы

- ▮ Решетка-гриль идеально подходит для приготовления мяса, птицы, рыбы и овощей. Капли жира и сока попадают в поддон, что гарантирует почти полное отсутствие чада и получение здоровой пищи с низким содержанием жира. (Рис. 9)
- ▮ Противень (только для модели HD4427) идеально подходит для приготовления рыбы, яиц, ветчины, грибов, помидоров, лука и т.д. Он также очень удобен для разогревания пищи. (Рис. 10)
- ▮ Настольный гриль можно использовать в качестве устройства для поддержания заданной температуры блюд. Накройте решетку-гриль алюминиевой фольгой блестящей стороной вверх и 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.

- ▶ 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 замороженное. Не следует солить мясо до его готовности. Это сохранит сочность мяса. Для наилучших результатов кусочки мяса не должны быть слишком толстыми (рекомендуется толщина 1,5 см).

Этот настольный гриль не предназначен для поджаривания хлебных продуктов.

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. 11)

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт www.philips.com или обратитесь в Центр поддержки покупателей в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию Philips или в отдел поддержки покупателей компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Тип продуктов	Продолжительность приготовления (в минутах)	Положения регулятора нагрева
Стейк из лосося или тунца	5-7	4-5
Жаренные креветки	3-4	4-5
Рыба (маленькие кусочки)	4-6	4
Филе индейки/цыпленка	6-8	4-5
Колбаски	8-10	4-5
Котлеты (мороженные, полуфабрикаты)	6-15	4-5
Отбивная из баранины	8-12	4-5
Мясо, не требующее долгого приготовления (например, бифштексы/телячье филе)	В зависимости от толщины мяса и вашего вкуса.	5
Куски мяса	4-7	5
Овощи/фрукты	4-7	5
Овощи/фрукты в сыре	4-5	5
Гриль-ассорти (маленькие кусочки)	8-10	5
Шашлык/кусочки мяса на шпажках	8-10	5
Разогревание		2-3
Размораживание		3-4

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Siet'ová zástrčka
- B** Termostat so siet'ovým káblom a kontrolným svetlom nastavenia teploty
- C** Ovládanie teploty s polohami zapnuté/vypnuté
- D** Podstavec
- E** Podnos na odkvapkávanie
- F** Odnímateľná platňa na grilovanie (len model HD4426)
- G** Odnímateľná platňa na grilovanie s časťou určenou na smaženie (len model HD4427)
- H** Na dotyk studené rukoväťe
- I** Zásuvka pre termostat

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny na použitie a odložte si ich na neskoršie použitie.

- Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na spodnej časti zariadenia súhlasí s napätím v sieti vo vašej domácnosti.
- Ak je poškodený siet'ový kábel, smie ho vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Termostat do elektrickej siete pripojte až potom, ako ho pripojíte k zariadeniu.
- Skôr, ako pripojíte termostat, sa uistite, že vnútorná strana zásuvky termostatu je úplne suchá.
- Používajte iba termostat (Model č.:TKSP-S007I), ktorý sa dodáva so zariadením.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Siet'ový kábel nenechajte prevísať cez hranu stola alebo pracovnej dosky, na ktorej zariadenie stojí. Kábel sa nesmie dotýkať horúcich povrchov zariadenia.
- Zariadenie postavte na plochý stabilný povrch s dostatočným okolitým priestorom.
- Podnos na odkvapkávanie musí byť počas grilovania stále na svojom mieste.
- Na platňu ukladajte potraviny až potom, ako ju predhrejete.
- Prístupné povrchy sa počas použitia zariadenia môžu zahriať na vysokú teplotu.
- Zariadenie odkladajte mimo dosahu detí.
- Počas použitia nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Počas grilovania masného mäsa alebo klobás si dávajte pozor na striekajúci tuk.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Skôr, ako termostat odpojíte od zásuvky termostatu, zariadenie vypnite a odpojte ho od siet'ovej zásuvky.
- Siet'ový kábel s termostatom neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.
- 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“).

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

Použitie zariadenia

- 1** Do podstavca vložte podnos na odkvapkávanie. (Obr. 2)
- 2** Podnos na odkvapkávanie naplňte dostatočným množstvom vody, aby zakryla dno. (Obr. 3)
 - Voda v podnose na odkvapkávanie zabráni spáleniu kúskov potravín a tak predchádza vzniku dymu a nepríjemného zápachu.
 - Čistenie grilu si uľahčíte, ak podnos na odkvapkávanie pred naliatím vody prikryjete hliníkovou fóliou.
 - Keď podnos prikryjete fóliou, uistite sa, že neprevísá cez okraje podnosu, pretože by mohla brániť v cirkulácii vzduchu.
- 3** Grilovaciu platňu vložte do podstavca. (Obr. 4)
Grilovacia platňa sa dá do podstavca vložiť len jedným smerom.
- 4** Grilovaciu platňu jemne namažte maslom alebo olejom.
- 5** Termostat zasunite do zásuvky termostatu na bočnej strane zariadenia. (Obr. 5)
- 6** Siet'ovú zástrčku pripojte do elektrickej zásuvky.
- 7** 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 nastavenia teploty.
- 8** Keď kontrolné svetlo nastavenia teploty zhasne, položte suroviny na grilovaciu platňu.

Dávajte si pozor na horúci povrch grilovacej platne.

Poznámka: Počas grilovania sa občas rozsvieti a zhasne kontrolné svetlo nastavenia teploty. Vtedy sa zapína a vypína ohrevné teleso, aby sa udržala nastavená teplota.

- 9** Potraviny z času na čas prevráťte pomocou drevenej alebo plastovej varešky, prípadne pomocou klieští.
- 10** Keď je jedlo hotové, zložte ho z grilu.
Na vyberanie jedla zo zariadenia použite drevenú alebo plastovú varešku, prípadne kliešte. Nepoužívajte kovové, ostré ani drsné kuchynské náradie.
- 11** Aby sa jedlo správne ugrilovalo, pred grilovaním ďalšej dávky surovín z platne odstráňte prebytočný tuk, napr. pomocou kuchynského papiera.
- 12** Ak pokračujete v grilovaní, počkajte, kým zhasne kontrolné svetlo nastavenia teploty a potom na grilovaciu platňu položte novú dávku surovín.

Časy grilovania

V tabuľke na konci týchto pokynov na použitie je uvedených niekoľko typov potravín, ktoré môžete grilovať na tomto grile. Tabuľka obsahuje informácie o tom, akú teplotu máte zvoliť a ako dlho sa majú potraviny grilovať. Čas potrebný na zohriatie zariadenia nebol zahrnutý v časoch grilovania uvedených v tabuľke. Čas grilovania a teplota závisia od typu potravín, ktoré pripravujete (napr. mäso). Čas grilovania závisí aj od hrúbky vrstvy potravín, ich teploty a, pravdaže, tiež od Vašej chuti. Základné informácie nájdete aj na podstavci stolového grilu.

Čistenie

Na čistenie nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani materiály, pretože by ste mohli poškodiť teflónovú vrstvu platní.

Siet'ový kábel s termostatom neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

- 1** Ovládanie teploty nastavte do polohy “vypnuté”.

2 Siet'ovú zástrčku odpojte zo zásuvky a zariadenie nechajte ochladieť.

3 Termostat odpojte zo zariadenia. (Obr. 6)

4 Grilovaciu platňu nadvihnite z podstavca pomocou rukoväti. Ak je termostat pripojený v zariadení, grilovaciu platňu nebudete môcť vybrať. (Obr. 7)

Skôr, ako demontujete grilovaciu platňu, aby ste ju očistili, odstráňte z nej prebytočný olej pomocou kuchynského papiera.

5 Z podstavca zodvihnite podnos na odkvapkávanie. (Obr. 8)

6 Grilovaciu platňu, podnos na odkvapkávanie a podstavec očistite jemnou tkaninou alebo špongiou, ktorú ste namočili v horúcej vode s troškou čistiaceho prostriedku, alebo ich umyte v umývačke na riad.

Aby ste odstránili zvyšky potravín alebo masti, namočte grilovaciu platňu na päť minút do horúcej vody s troškou čistiaceho prostriedku. Ďalšia možnosť je nakvapkať na grilovaciu platňu trochu citrónovej šťavy. Týmto spôsobom sa uvoľnia všetky pripečené potraviny alebo masť.

7 Grilovaciu platňu, podnos na odkvapkávanie a podstavec osušte a znova ich poskladajte.

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 ho vytraste von.

8 Vonkajšiu stranu termostatu očistite vlhkou tkaninou.

Tipy

- Grilovacia platňa je ideálna na prípravu mäsa, hydiny, rýb a zeleniny. Masť a šťava odkvapkávajú cez gril na podnos, vďaka čomu pri grilovaní nevzniká takmer žiaden dym a pripravené jedlo je zdravé s nízkym obsahom tuku. (Obr. 9)
- Časť platne určená na smažanie (len model HD4427) je ideálna na prípravu rýb, vajíčok, šunky, hribov, zemiakov, cibule atď. Je tiež veľmi praktická na zohrievanie potravín. (Obr. 10)
- Stolový gril môžete použiť aj ako termostatom ovládanú varnú platňu, ktorá bude automaticky udržiavať Vaše jedlo na požadovanej teplote. Grilovaciu platňu zakryte hliníkovou fóliou s lesklou stranou smerujúcou nahor a 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.
- 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, obaľte 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). Potom nastavte ovládač teploty o jednu polohu nižšie a potraviny grilujte, kým nie sú hotové.
- Počas prípravy soté alebo kebabu namočte bambusové alebo drevené kliešte do vody, aby počas grilovania neohoreli. Nepoužívajte kovové kliešte.
- Klobásy majú tendenciu počas grilovania praskať. Aby ste tomu predišli, vidličkou v nich spravte niekoľko otvorov.
- Grilované mäso pripravené z čerstvého mäsa je chutnejšie, ak keď ho pripravíte z mrazeného, alebo rozmrazeného mäsa. Mäso osolte až po grilovaní, aby zostalo šťavnatejšie. Mäso bude najchutnejšie, ak pokrúvané kúsky mäsa nebudú príliš hrubé (približne 1,5 cm).

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

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. 11)

Záruka a servis

Ak potrebujete informácie alebo máte problém, prosíme Vás, aby ste navštívili webovú stránku spoločnosti Philips - www.philips.com alebo sa obrátili na Centrum služieb zákazníkom spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo Centra nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto Centrum nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips alebo kontaktujte Oddelenie služieb Philips - divízia domáce spotrebiče a osobná starostlivosť.

Typ potravín	Čas grilovania (minúty)	Nastavenie teploty
Rezeň z lososa alebo tuniaka	5 až 7	4 až 5
Krevety	3 až 4	4 až 5
Ryba (malé kúsky)	4 až 6	4
Morčacie/kuracie soté	6 až 8	4 až 5
Párok	8 až 10	4 až 5
Hamburger (zmrazený, predpečený)	6 až 15	4 až 5
Jahňacie kotlety	8 až 12	4 až 5
Mäso, ktoré stačí len chvíľku grilovať (napr. rezne/teľacie soté)	V závislosti od hrúbky mäsa a Vášho výberu.	5
Kúsky mäsa	4 až 7	5
Zelenina/ovocie	4 až 7	5
Zelenina/ovocie posypané syrom	4 až 5	5
Rošt s rôznymi potravinami (malé kúsky)	8 až 10	5
Šašlík/soté	8 až 10	5
Zohrievanie		2 až 3
Rozmrazovanie		3 až 4

Splošni opis (Sl. 1)

- A** Omrežni vtičač
- B** Termostatska enota z omrežnim kablom in lučko temperaturnega regulatorja
- C** Temperaturni regulator s položajem za vklop/izklop
- D** Podstavek
- E** Pladenj za kapljanje
- F** Odstranljiva plošča za žar (samo HD4426)
- G** Odstranljiva plošča za žar s predelom za cvrtje (samo HD4427)
- H** Hladni ročajji
- I** Vtičnica za termostatsko enoto

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite za poznejšo uporabo.

- Pred priključitvijo aparata na električno omrežje preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebo.
- Termostatske enote ne priključite na omrežje, preden je ne vstavite v aparat.
- Preden vstavite termostatsko enoto, mora biti notranjost namenske vtičnice povsem suha.
- Uporabljajte samo aparatu priloženo termostatsko enoto (št. modela: TKSP-S007I).
- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- Omrežni kabel ne sme viseti preko roba mize ali pulta, kjer je postavljen aparat, in se ne sme dotikati vročih površin aparata.
- Aparat postavite na vodoravno, stabilno podlago z dovolj okoliškega prostora.
- Pladenj za kapljanje mora biti med kuhanjem na svojem mestu.
- Preden na ploščo položite hrano, jo segrejte.
- Med delovanjem aparata lahko dostopne površine postanejo vroče.
- Aparat hranite izven dosega otrok.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Pri peki mastnega mesa in klobas pazite na škropljenje masti.
- Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
- Pred odstranjevanjem termostatske enote iz namenske vtičnice izklopite aparat in odstranite vtičač iz omrežne vtičnice.
- Omrežnega kabla s termostatsko enoto ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.
- 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 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').

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

Uporaba aparata

- 1** Pladenj za kapljanje postavite na podstavek. (Sl. 2)

2 Napolnite pladenj za kapljanje s toliko vode, da prekrijete dno. (Sl. 3)

- Voda v pladnju za kapljanje odstrani dim in neprijetne vonjave ter preprečuje, da bi se delčki hrane zažgali.
- Za lažje čiščenje obložite pladenj za kapljanje z aluminijasto folijo, preden ga napolnete z vodo.
- Pri oblaganju pladnja za kapljanje poskrbite, da folija ne visi preko stranskih delov pladnja, saj to onemogoča pravilno kroženje zraka.

3 Namestite ploščo za peko na podstavek. (Sl. 4)

Ploščo je na podstavek mogoče namestiti samo na en način.

4 Namažite jo s tanko plastjo masla ali olja.

5 Vstavite termostatsko enoto v namensko vtičnico na stranskem delu aparata. (Sl. 5)

6 Vstavite omrežni vtičak v omrežno vtičnico.

7 Temperaturni regulator obrnite v položaj, ki ustreza sestavinam za peko (oglejte si poglavje 'Čas peke' v tem poglavju).

- ▶ Lučka temperaturnega regulatorja zasveti.

8 Ko se lučka temperaturnega regulatorja izklopi, sestavine položite na ploščo za peko.

Pazite na vročo ploščo za peko.

Opomba: Med peko se lučka temperaturnega regulatorja vklaplja in izklaplja. To pomeni, da grelni element z izmeničnim vklapljanjem in izklapljanjem vzdržuje ustrezno temperaturo.

9 Hrano občasno obrnite z leseno ali plastično lopatico oziroma prijemalko.

10 Ko je hrana pripravljena, jo vzemite z aparata.

Hrano vzemite z aparata z leseno ali plastično lopatico. Ne uporabljajte kovinskega, ostrega ali grobega kuhinjskega pribora.

11 Da bo peka optimalna, obrišite odvečno olje s kuhinjskim papirjem s plošče, preden začnete peči naslednjo porcijo hrane.

12 Za nadaljevanje peke položite na ploščo naslednjo porcijo hrane, ko se lučka temperaturnega regulatorja izklopi.

Čas peke

V tabeli na koncu navodil za uporabo lahko najdete nekaj vrst hrane, ki jo lahko pripravite na tem namiznem žaru. V tabeli so navedene ustrezne temperature in časi peke hrane. Slednji ne vključujejo časa, potrebnega za segretje aparata. Časa peke in temperatura sta odvisna od vrste hrane, ki jo pripravljate (npr. meso). Čas peke je odvisen tudi od debeline hrane, njene temperature in seveda vašega okusa. Ogledate si lahko tudi označbe na podstavku namiznega žara.

Čiščenje

Ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev in materialov, saj poškodujejo premaz proti sprijemanju.

Omrežnega kabla s termostatsko enoto ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.

1 Temperaturni regulator nastavite v položaj 'izklopljeno'.

2 Izvlecite vtičak iz omrežne vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.

3 Odstranite termostatsko enoto iz aparata. (Sl. 6)

4 S pomočjo ročajev dvignite ploščo za peko s podstavka. Če je termostatska enota še priključena na aparat, plošče za peko ni mogoče odstraniti. (Sl. 7)

Preden odstranite ploščo, da bi jo očistili, z nje s kuhinjsko krpo obrišite olje.

5 Dvignite pladenj za kapljanje iz podstavka. (Sl. 8)

6 Ploščo za peko, pladenj za kapljanje in podstavek očistite z mehko krpo ali gobo v vroči vodi, ki ste ji dodali nekaj tekočega čistila, ali v pomivalnem stroju.

Ostanke hrane in maščobo odstranite tako, da ploščo za peko pet minut namakate v vroči vodi z nekaj tekočega čistila. Namesto tega lahko ploščo poškopite z nekaj limoninega soka. S tem odstranite morebitno zažgano hrano oziroma maščobo.

7 Posušite ploščo za peko, pladenj za kapljanje in podstavek ter jih ponovno sestavite.

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

8 Zunanost termostatske enote očistite z vlažno krpo.

Nasveti

- ▶ Plošča za peko je idealna za pripravo mesa, perutnine, rib in zelenjave. Maščoba in sokovi kapljajo skozi žar na pladenj za kapljanje, kar zagotavlja peko skoraj brez dima ter zdravo hrano z malo maščobe. (Sl. 9)
- ▶ Predel za cvrtje (samo HD4427) je idealen za pripravo rib, jajc, šunke, gob, paradižnika, čebule, itd. Priročan je tudi za ohranjanje hrane vroče. (Sl. 10)
- ▶ Namizni žar lahko uporabljate tudi kot termostatsko nadzorovano grelno ploščo, ki jedi samodejno ohranja pri zahtevani temperaturi. Pokrijte ploščo za peko z aluminijasto folijo s svetlečo stranjo obrnjeno navzgor in temperaturni regulator nastavite na položaj 2 ali 3.
- ▶ Najprimernejši za peko so mehki kosi mesa.
- ▶ Kosi mesa kot zrezki ali ostanki zarebrnic bodo mehkejši, če jih boste marinirali čez noč.
- ▶ Hrane med peko ne obračajte prepogosto. 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 nabolal, piščanca, svinjine ali teletine meso najprej osušite pri visoki temperaturi (položaj 5). Nato temperaturni regulator nastavite za položaj nižje in hrano pecite, dokler ni pripravljena.
- ▶ Pri pripravi nabolal ali kebaba namakajte bambusove ali lesene paličice za nabolala 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.

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. 11)

Garancija in servis

Za informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu www.philips.com oziroma se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v vaši državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca ali Philipsov oddelek za male gospodinjske aparate in aparate za osebno nego.

Vrsta hrane	Časi peke (minute)	Nastavitev temperature
Lososov ali tunin file	5-7	4-5
Rakci	3-4	4-5
Ribe (mali kosi)	4-6	4
Puranji/piščančji file	6-8	4-5
Klobasa	8-10	4-5
Hamburger (zamrznjen, predkuhan)	6-15	4-5
Zarebrnice iz jagnjetine	8-12	4-5
Hitro pečeno meso (npr. zrezki/telečji file)	Odvisno od debeline mesa in vašega okusa.	5
Kosi mesa	4-7	5
Zelenjava/sadje	4-7	5
Zelenjava/s sirom obloženo sadje	4-5	5
Mešani žar (majhni kosi)	8-10	5
Nabodala	8-10	5
Ohranjanje hrane vroče		2-3
Odmrzovanje		3-4

Opšti opis (Sl. 1)

- A** Utikač
- B** Jedinica termostata sa kablom za napajanje i indikatorom temperature
- C** Indikator temperature sa položajem za uključeno/isključeno
- D** Postolja
- E** Posuda za kapljanje
- F** Odvojiva ploča roštilja (samo HD4426)
- G** Odvojiva ploča roštilja sa delom za prženje (samo HD4427)
- H** Drške sa zaštitom od toplote
- I** Utičnica za jedinicu termostata

Važno

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

- **Pre priključivanja aparata proverite da li napon naznačen na donjoj strani aparata odgovara naponu lokalne električne mreže.**
- **Da bi se izbegao rizik, glavni kabl u slučaju oštećenja treba da zameni kompanija Philips, tj. servisni centar ovlašćen od strane kompanije Philips ili osoba sa odgovarajućim kvalifikacijama.**
- **Nemojte priključivati jedinicu termostata na električnu mrežu pre nego što stavite jedinicu termostata u aparat.**
- **Proverite da li je unutrašnjost priključka jedinice termostata potpuno suva pre nego to stavite jedinicu termostata.**
- **Koristite samo jedinicu termostata (model br. TKSP-S0071) koja se isporučuje sa aparatom.**
- **Uređaj priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.**
- **Nemojte ostavljati kabl za napajanje da visi preko ivice stola ili radne površine na kojoj aparat stoji i držite kabl podalje od vrelih površina aparata.**
- **Stavite aparat na ravnu, stabilnu površinu sa dovoljno slobodnog prostora oko njega.**
- **Posuda za kapljanje mora biti na svom mestu za vreme kuvanja.**
- **Uvek zagrejte ploču pre nego što stavite hranu na nju.**
- **Dostupne površine mogu da postanu vruće kada aparat radi.**
- **Aparat čuvajte van domašaja dece.**
- **Nikada ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.**
- **Čuvajte se prskanja masti kada pečete masno meso ili kobasice.**
- **Uređaj 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.**
- **Ne uranjajte kabl za napajanje sa jedinicom termostata u vodu ili bilo koju drugu tečnost.**
- **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').

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

Upotreba aparata

- 1** Stavite posudu za kapljanje u bazu. (Sl. 2)
- 2** Dolijte vode u posudu za kapljanje da prekrije dno. (Sl. 3)
 - Voda u posudi za kapljanje uklanja dim i neprijatan miris pošto sprečava 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** Stavite ploču roštilja u bazu. (Sl. 4)
Ploča roštilja može da se stavi u bazu samo na jedan način.
- 4** Malo pomažite ploču roštilja puterom ili uljem.
- 5** Stavite jedinicu termostata u priključak jedinice termostata na strani aparata. (Sl. 5)
- 6** Uključite kabl za napajanje u utičnicu.
- 7** Okrenite regulator temperature na položaj koji odgovara sastojku koji treba da se peče (pogledajte odeljak 'Vremena za pečenje' u ovom poglavlju).
 - Zasvetleće indikator temperature.
- 8** Stavite sastojke na ploču roštilja kada se isključi indikator temperature.

Čuvajte se vruće ploče roštilja.

Napomena: Za vreme procesa pečenja uključuje se indikator temperature, a zatim se povremeno isključuje. Ovo ukazuje na uključivanje i isključivanje elementa za grejanje da bi se održala ispravna temperatura.

- 9** Okrećite hranu s vremena na vreme pomoću drvene ili plastične lopatice ili mašica.
- 10** Sklonite hranu kada bude gotova.
Pomoću drvene ili plastične lopatice ili mašica sklonite hranu sa aparata. Nemojte da koristite metalni, oštri ili abrazivni kuhinjski pribor.
- 11** U cilju postizanja optimalnih rezultata, listom kuhinjskog papira uklonite višak ulja sa ploča pre nego što na roštilj stavite sledeću količinu hrane.
- 12** Da biste nastavili sa pečenjem, stavite sledeću količinu hrane na ploču roštilja kad se indikator temperature isključi.

Vremena pripremanja

U tabeli na kraju ovog uputstva za upotrebu, naći ćete ne 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). Vreme pečenja takođe zavisi i od debljine hrane, njene temperature i, naravno, vašeg ukusa. Takođe možete pogledati i oznake na bazi stonog roštilja.

Čišćenje

Nikada ne koristite abrazivna sredstva i materijale za čišćenje, jer će to oštetiti oblogu protiv lepljenja na ploči.

Ne uranjajte kabl za napajanje sa jedinicom termostata u vodu ili bilo koju drugu tečnost.

- 1** Podesite regulator temperature na položaj 'off' (isključeno).
- 2** Isključite utikač iz utičnice i ostavite aparat da se ohladi.

3 Izvadite jedinicu termostata iz aparata. (Sl. 6)

4 Podignite ploču roštilja sa baze držeći je za drške. Ako je jedinica termostata i dalje u aparatu, nećete moći da uklonite ploču roštilja. (Sl. 7)

Pre svakog skidanja radi čišćenja, kuhinjskim papirom uklonite višak ulja sa ploče roštilja.

5 Podignite posudu za kapljanje sa baze. (Sl. 8)

6 Očistite ploču roštilja, posudu za kapljanje i bazu mekanom tkaninom ili sunderom u vrućoj vodi sa malo deterdženta ili u mašini za sudove.

Da biste uklonili ostatke hrane ili masnoću, potopite pet minuta ploču roštilja u vruću vodu sa malo deterdženta. Druga mogućnost je da poprskate malo soka od limuna na ploču roštilja. Ovo omekšava ulepljenu hranu ili masnoću.

7 Osušite ploču roštilja, posudu za kapljanje i bazu i ponovo ih sklopite.

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.

8 Spoljašnji deo termostata čistite vlažnom tkaninom.

Saveti

- Ploča roštilja je idealna za pripremanje mesa, živine, ribe i povrća. Masnoća i sokovi kaplju kroz rešetku u posudu za kapljanje, što omogućava pečenje skoro bez dima i zdravu, nemasnu hranu. (Sl. 9)
- Deo za prženje (samo HD4427) je idealan za pripremanje ribe, jaja, slanine, pečuraka, paradajza, crnog luka itd. Takođe je veoma zgodan da hrani održava temperaturu. (Sl. 10)
- Stoni roštilj možete koristiti i kao grejnu ploču koju kontroliše termostat koji automatski održava posude na potrebnoj temperaturi. Prekrijte ploču roštilja aluminijumskom folijom tako da sjajna strana bude okrenuta nagore a 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.
- 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 ispržite meso na visokoj temperaturi (položaj 5). Zatim postavite regulator temperature na jedan položaj niže i pecite 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 kada ih pečete. 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.

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. 11)

Garancija i servis

Ako su vam potrebne informacije ili imate neki problem, posetite Philips web-stranicu na adresi www.philips.com ili se obratite Philips korisničkoj podršci u svojoj zemlji (broj telefona pronaći ćete na međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu ili servisnom odeljenju Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Vrsta hrane	Vreme pečenja (minuta)	Postavka temperature
File lososa ili tune	5-7	4-5
Gambas	3-4	4-5
Riba (mali komadi)	4-6	4
Ćureći/pileći file	6-8	4-5
Kobasica	8-10	4-5
Pljeskavica (smrznuta, unapred pripremljena)	6-15	4-5
Jagnjeća šnicla	8-12	4-5
Meso kojem je potrebno malo vremena za pečenje (npr. biftek/ teleći file)	U zavisnosti od debljine mesa i vašeg ličnog ukusa.	5
Komadi mesa	4-7	5
Povrće/voće	4-7	5
Povrće/voće prekriveni sirom	4-5	5
Mešano meso (mali komadi)	8-10	5
Šašlik/sataj	8-10	5
Održavanje temperature		2-3
Odmrzavanje		3-4

Загальний опис (Мал. 1)

- A** Штепсель
- B** Термостат із шнуром живлення та індикатором температури
- C** Регулятор температури із положеннями увімк./вимк.
- D** Платформа
- E** Лоток для крапель
- F** Знімна плита для грилю (лише модель HD4426)
- G** Знімна плита для грилю із відділенням для смаження (лише модель HD4427)
- H** Ручки, що не нагріваються
- I** Роз'єм для термостата

Важлива інформація

Уважно прочитайте ці інструкції перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте їх для подальшого використання.

- ▶ **Перед тим, як приєднати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на дні пристрою, із напругою у мережі.**
- ▶ **Якщо шнур пошкоджений, його можна замінити у сервісному центрі Philips або кваліфікованими особами для запобігання небезпеки.**
- ▶ **Не під'єднуйте термостат до електромережі, не під'єднавши його попередньо до пристрою.**
- ▶ **Перед тим, як під'єднати термостат, перевірте, чи роз'єм всередині термостата є сухим.**
- ▶ **Використовуйте лише термостат (модель №:TKSP-S0071), який входить у комплект пристрою.**
- ▶ **Підключайте пристрій лише до заземленої розетки.**
- ▶ **Шнур живлення не повинен звисати над краєм столу чи робочої поверхні, на якій стоїть пристрій. Тримайте шнур подалі від гарячих поверхонь пристрою.**
- ▶ **Ставте пристрій на стійку і рівну поверхню, залишаючи достатньо місця навколо.**
- ▶ **Лоток для крапель повинен завжди бути на місці під час приготування.**
- ▶ **Завжди нагрівайте плиту перед тим, як класти на неї продукти.**
- ▶ **Коли пристрій працює, можуть нагріватися доступні для дотику поверхні.**
- ▶ **Зберігайте пристрій подалі від дітей.**
- ▶ **Не залишайте увімкнений пристрій без нагляду.**
- ▶ **Під час приготування на грилі жирного м'яса чи ковбасок, остерігайтеся розбрикування жиру.**
- ▶ **Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.**
- ▶ **Завжди вимикайте пристрій і витягайте штепсель із розетки перед тим, як від'єднати термостат.**
- ▶ **Не занурюйте шнур живлення із термостатом у воду чи іншу рідину.**
- ▶ **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.

Перед першим використанням

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

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

Застосування пристрою

- 1** Поставте лоток для крапель на платформу. (Мал. 2)
- 2** Налийте в лоток стільки води, щоб вона закрила дно. (Мал. 3)
 - Вода у лотку вбирає дим і неприємні запахи, запобігаючи підгорянню часточок їжі.
 - Для легшого чищення перед тим, як наливати воду в лоток для крапель, обгорніть його алюмінієвою фольгою.
 - Обгортаючи лоток для крапель, пам'ятайте, що фольга не повинна нависати над краями лотка, адже це перешкоджатиме належній циркуляції повітря.
- 3** Поставте плиту для грилю на платформу. (Мал. 5)
Плиту для грилю можна вставити на платформу лише одним способом.
- 4** Трохи змастіть плиту для грилю маслом чи олією.
- 5** Під'єднайте термостат до відповідного роз'єму збоку пристрою. (Мал. 5)
- 6** Вставте штепсель у розетку.
- 7** Поверніть регулятор температури до положення температури, за якої слід готувати продукти на грилі (див. підрозділ “Час приготування на грилі” у цьому розділі).
 - ▶ Спалахує індикатор температури.
- 8** Коли індикатор температури згасне, покладіть продукти на плиту для грилю.

Обережно: плита для грилю гаряча.

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

- 9** Час від часу повертайте продукти дерев'яною чи пластиковою лопаткою або щипцями.
- 10** Коли продукти будуть готові, зніміть їх із плити.
За допомогою дерев'яної чи пластикової лопатки або щипців зніміть продукти з пристрою. Не використовуйте металеве, гостре або абразивне кухонне приладдя.
- 11** Для отримання оптимальних результатів перед тим, як класти нову порцію продуктів на гриль, видаліть паперовим рушником надлишок масла із плити.
- 12** Щоби підсмажити нову порцію продуктів, покладіть їх на плиту для грилю, коли згасне індикатор температури.

Час підсмажування на грилі

У таблиці в кінці цих інструкцій з використання подано декілька типів продуктів, які можна готувати на цьому грилі. У таблиці вказано рекомендовану температуру і тривалість приготування на грилі. Вказаний час приготування не включає час, необхідний для попереднього нагрівання пристрою. Час приготування і температура залежать від типу їжі, яка готується (наприклад, м'ясо). Час приготування залежить також від товщини продуктів, їх температури і, звичайно, Вашого власного смаку. Див. також вказівки на платформі настільного грилю.

Чищення

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

Не занурюйте шнур живлення із термостатом у воду чи іншу рідину.

- 1** Встановіть регулятор температури у положення “вимк”.
- 2** Витягніть штепсель із розетки і дайте пристрою охолонути.

3 Витягніть термостат із пристрою. (Мал. 6)

4 Зніміть плиту для грилю з платформи, піднімаючи її за ручки. Якщо термостат ще під'єднаний до пристрою, знімати плиту для грилю не можна. (Мал. 7)

Перед тим, як знімати плиту для чищення, завжди витирайте з неї залишок масла паперовим рушником.

5 Зніміть із пристрою лоток для крапель. (Мал. 8)

6 Помийте плиту для грилю, лоток для крапель і платформу м'якою ганчіркою або губкою і гарячою водою із миючим засобом або у посудомийній машині.

Щоб видалити залишки їжі чи жиру, замочіть плиту для грилю у гарячій воді із миючим засобом на п'ять хвилин. Також можна побризкати плиту лимонним соком - це розщепить жир і залишки смажених продуктів.

7 Висушіть плиту для грилю, лоток для крапель і платформу, і потім знову встановіть їх у пристрій.

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.

8 Почистіть термостат ззовні вологою ганчіркою.

Поради

- ▶ Плита для грилю ідеально підходить для приготування м'яса, птиці, риби та овочів. Жир та сік скрапає через решітку на лоток для крапель, що забезпечує приготування здорового, маложирної їжі майже без диму. (Мал. 9)
- ▶ Відділення для смаження (лише модель HD4427) ідеально підходить для приготування риби, яєць, шинки, грибів, помідорів, цибулі тощо. Воно також дуже зручне для зберігання страви гарячою протягом певного часу. (Мал. 10)
- ▶ Плиту для грилю можна також використовувати як плиту, яка регулюється за допомогою термореле і автоматично підтримує відповідну температуру страв. Обгорніть плиту для грилю алюмінієвою фольгою блискучою стороною догори, а потім встановіть регулятор температури у положення 2 чи 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.
- ▶ 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 шашлика, курчат, свинини або телятини, спочатку підсушіть м'ясо за високої температури (положення 5). Потім встановіть регулятор температури в положення 4 і готуйте їжу до повного приготування.
- ▶ Готуючи шашлик чи кебаб, замочіть бамбукові чи дерев'яні шампури у воді для запобігання їх обпалення під час приготування. Не використовуйте металеві шампури.
- ▶ Під час приготування на грилі ковбаски можуть тріскати. Для запобігання цього виделкою зробіть у них кілька отворів.
- ▶ Свіже м'ясо буде смачніше, ніж морожене чи розморожене. Соліть м'ясо лише після приготування на грилі. 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.

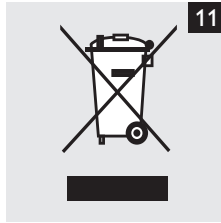
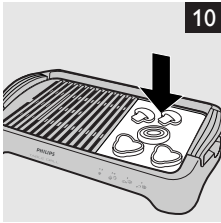
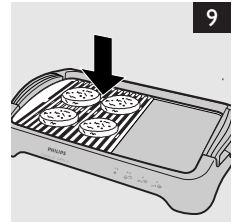
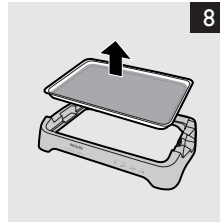
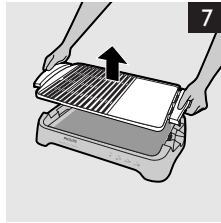
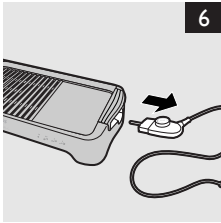
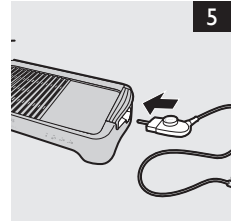
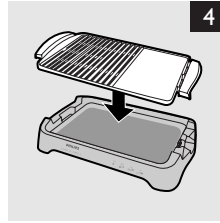
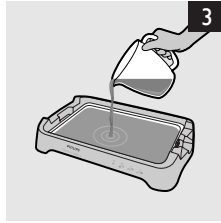
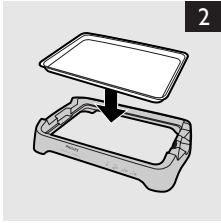
Навколишнє середовище

- ▶ 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. 11)

Гарантія та обслуговування

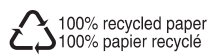
Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сторінку компанії Philips www.philips.com або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або у відділ технічного обслуговування компанії Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Тип їжі	Час приготування на грилі (хвилин)	Налаштування температури
Шматок лосося або тунця	5-7	4-5
Креветки	3-4	4-5
Риба (маленькі шматки)	4-6	4
Філе індики/курчати	6-8	4-5
Ковбаска	8-10	4-5
Гамбургер (заморожений, попередньо приготований)	6-15	4-5
Відбивна з ягняти	8-12	4-5
М'ясо, яке треба готувати на грилі не довго (наприклад, біфштекс/філе телятини)	Залежно від товщини м'яса і Ваших особистих вподобань.	5
Шматки м'яса	4-7	5
Овочі/фрукти	4-7	5
Овочі/фрукти зі сиром	4-5	5
Змішаний гриль (дрібні шматки)	8-10	5
Шашлик	8-10	5
Підтримання тепла		2-3
Розморожування		3-4





www.philips.com



4222.002.6550.1