

Always here to help you /
始终如一地为您提供帮助

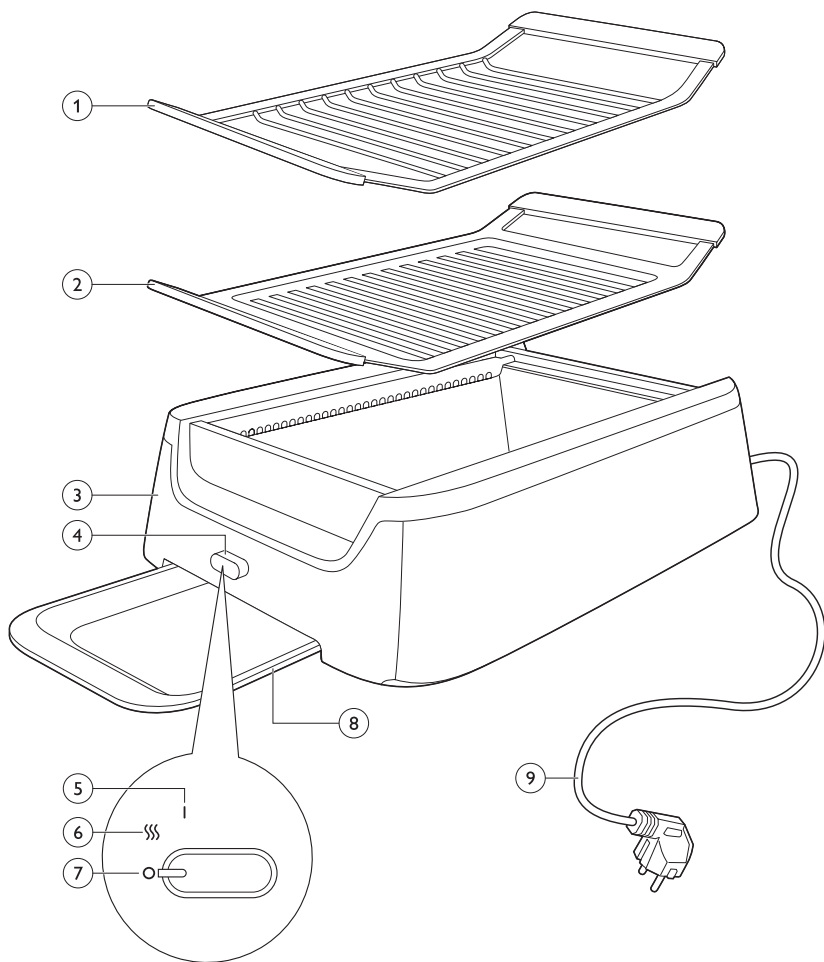
Register your product and get support at /
请登录以下网址并得到相应的帮助
www.philips.com/welcome

HD6372
HD6371
HD6370



PHILIPS





HD6372, HD6371, HD6370

ENGLISH 6

INDONESIA 11

한국어 16

BAHASA MELAYU 21

ภาษาไทย 26

TIẾNG VIỆT 30

繁體中文 35

简体中文 39

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome. Your new grill with drip tray allows you to prepare all kinds of tasty food almost smoke-free. Grilling with this appliance is easy because of the large grilling surface.

General description (Fig. 1)

- 1 Grilling grid (HD6372 only)
- 2 Barbecue grid
- 3 Base
- 4 Control knob
- 5 On
- 6 Keep-warm
- 7 Off
- 8 Drip tray
- 9 Mains cord

Important

Read this important information carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Do not immerse the base in water or any other liquid.

Warning

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

Caution

- Unplug the appliance if you have dropped it.
- Do not pour any liquids (e.g. brandy, beer or water) onto the grill, protection glass or drip tray, as this could cause fire.
- Before you switch on the grill, remove any objects on top of it and any flammable objects close to it.
- Do not place the grill on surfaces that may be affected by heat.
- Do not block any ventilation hole of the grill to avoid overheating of the appliance.
- Do not place any food or objects on the drip tray, when the grill is switched on.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or on a heated oven.
- Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- Make sure that the drip tray is always in place during grilling.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating (Fig. 2).
- Be careful of spattering fat when you grill fatty meat or sausages.
- Always switch off and unplug the appliance after use.
- Always clean the appliance after use.
- Let the appliance cool down completely before you remove the grid and the drip tray, clean the appliance and put it away.
- Never touch the grid with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick coating.
- This appliance is only intended for indoor use. Do not use it outdoors.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semiprofessional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Before first use

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

Using the appliance

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

- 1** Slide the drip tray into the base (Fig. 3).

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

- 2** Place the grilling grid (HD6372 only) or the barbecue grid on the base (Fig. 4).
- 3** Put the plug in the wall socket (1) and turn the control knob to the 'keep-warm' position for 2 seconds (2) (Fig. 5).
- 4** Turn the control knob to the 'on' position (Fig. 6).
 - ▶ HD6372: The grilling grid is hot and ready for use right away.
 - ▶ It takes 6-7 minutes for the barbecue grid to heat up.

5 Use a spatula or a pair of tongs to place the ingredients on the grid (Fig. 7).

Be careful: the grid is hot!

Note: When you marinate your food, only use little oil and brush the marinade lightly onto the food as the oil causes extra smoke.

▶ **Barbecue grid only:** during the grilling process, you hear the sizzling sound that is typical for barbecuing.

Note: The grilling time depends on the thickness and size of the food and may vary.

Note: If you grill very fatty ingredients, you will still notice some smoke coming off the food, but much less than with a conventional electric table grill.

6 When the food is done, remove it from the grid or turn the control knob to the keep-warm position if you want to eat the food later. (Fig. 8)

Use a spatula or a pair of tongs to remove the food. Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

7 Loosen any caked food or grease carefully with a spatula and remove excess oil from the drip tray before you grill the next batch of food.

8 To continue grilling, place the next batch of food on the grid.

9 When you have finished grilling, switch off the appliance (1) and remove the plug from the wall socket (2). (Fig. 9)

Grilling times (Fig. 10)

In the food table you find some types of food you can cook on this table grill. The table shows how long the food has to be grilled (not including any heating up time for the appliance). The grilling time and temperature depend on the type of food that you prepare (e.g. meat), its thickness and its temperature and also on your own taste.

Tips

- Tender pieces of meat are best suited for grilling.
- Pieces of meat such as steaks become more tender if marinated overnight.
- Turn the food only once with a spatula or a pair of tongs to ensure that it remains juicy inside and does not dry out. Do not use any metal tools like forks or grill tongs as they damage the non-stick coating of the grids.
- Do not turn the grilled food too frequently.
- When you make satay or kebab, soak bamboo or wooden skewers in water to prevent them from getting scorched during grilling. Do not use metal skewers.
- Sausages tend to burst when they are being grilled. To prevent this, cut the skin a few times lengthwise.
- Fresh meat gives better grilling results than frozen or defrosted meat. Do not put salt on the meat until after you have grilled it. This helps to keep the meat juicy. For the best result, make sure the pieces of meat you prepare are not too thick (approx. 1.5cm).

This table grill is not suitable for grilling breadcrumbed food.

Cleaning and maintenance

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

- 1 Set the control knob to the off position and unplug the appliance (Fig. 9).
- 2 Let the appliance cool down for 15 minutes (Fig. 11).
- 3 Remove excess oil from the grid with a piece of kitchen paper before you remove the grid for cleaning.
- 4 Lift the grid from the base by its handgrips (Fig. 12).
- 5 Slide the drip tray out of the base (Fig. 13).

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

- 6 Soak the grid and the drip tray in hot water with some washing-up liquid for five minutes or drizzle some lemon juice onto the grid. This loosens any caked food or grease.
- 7 Clean the base with a damp cloth.
- 8 Clean the grid and the drip tray with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 9 Dry the grid and drip tray.
- 10 Reassemble the appliance.

Note: See the separate cleaning table for further instructions.

Maintenance tip: If there are caked food residues on the inside walls of the base, you can use a ceramic scraper to remove the residues.

Cleaning table (Fig. 14)

Recycling

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.

Guarantee and support

If you need information or support, please visit www.philips.com/support or read the separate worldwide guarantee leaflet.

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
Smoke is emitted during grilling.	You are grilling fatty ingredients.	When you grill fatty ingredients like bacon or pork belly, you may notice some smoke coming off the food. When you grill a lot of fatty ingredients, some of the fat will splash onto the sides of the grilling elements and burn. In this case, use the appliance under the extraction hood.
	You are grilling several batches after each other, but you have not cleaned the grease tray and/or the grid after each batch.	Excess oil and food juices or food residues that remain on the grid and in the drip tray will start burning. Make sure you wipe the grid and drip tray with paper kitchen towels after each batch of grilled ingredients. Be careful: the grid and drip tray are hot during and some time after use. Use oven mitts or pot holders when you handle these parts.
	You marinated your ingredients with a lot of oil.	The smoke is caused by burning fat. If you marinate your food with too much oil, some smoke will come off the food. In this case, use the appliance under the extraction hood. To keep smoke production to a minimum, we advise you to use no oil or as little oil as possible.
Food falls through the grid bars onto the drip tray.	The ingredients are cut in too small pieces.	To remove the pieces, wear oven mitts or pot holders and slide the drip tray out of the appliance. Insert the drip tray again. Make sure that you do not cut the ingredients to be grilled into too small pieces. Large vegetables like zucchini can be cut into slices. Small food items like mushrooms should not be cut or only be cut in half.

Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di www.philips.com/welcome. Pemanggang Anda yang baru dilengkapi baki tetesan yang memungkinkan Anda mengolah berbagai macam makanan enak nyaris bebas-asap. Memanggang dengan alat ini mudah karena permukaan pemanggang yang besar.

Gambaran umum (Gbr. 1)

- 1 Pelat pemanggang (hanya HD6372)
- 2 Pelat barbekyu
- 3 Alas
- 4 Kenop kontrol
- 5 Hidup
- 6 Tetap hangat
- 7 Mati
- 8 Baki tetesan
- 9 Kabel listrik

Penting

Baca informasi penting ini dengan saksama sebelum menggunakan alat dan simpanlah untuk referensi nanti.

Bahaya

- Jangan merendam alas alat di dalam air atau cairan lainnya.

Peringatan

- Sebelum menghubungkan alat, periksa apakah tegangan listrik (voltase) yang ditunjukkan pada alat sesuai dengan tegangan listrik setempat.
- Hanya gunakan alat ini untuk tujuan yang dimaksud di dalam petunjuk penggunaan ini.
- Jangan gunakan alat ini jika steker, kabel listrik atau alatnya sendiri rusak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Alat hanya boleh dihubungkan ke stopkontak dinding yang telah dibumikan.
- Jauhkan kabel listriknya dari permukaan yang panas.
- Jangan biarkan kabel listrik menggantung di tepi meja atau di tempat alat berada.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jauhkan alat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak.
- Jangan sekali-kali membiarkan alat bekerja tanpa diawasi.
- Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan dengan menggunakan timer eksternal atau sistem remote-control yang terpisah.
- Jangan pernah meninggalkan spatula atau penjepit di atas pelat saat pelat panas.

Perhatian

- Cabut steker alat ini jika Anda menjatuhkannya.
- Jangan menyiramkan cairan apa pun (seperti brendi, bir, atau air) pada pemanggang, kaca pelindung, atau baki tetesan, karena dapat mengakibatkan kebakaran.
- Sebelum menyalakan pemanggang, pindahkan semua benda yang ada di atasnya dan semua benda mudah terbakar yang ada di dekatnya.
- Jangan letakkan pemanggang pada permukaan yang dapat terpengaruh panas.
- Jangan halangi lubang ventilasi pemanggang untuk mencegah alat ini menjadi terlalu panas.
- Jangan letakkan makanan atau benda apa pun pada baki tetesan, saat pemanggang dinyalakan.
- Jangan letakkan alat di atas atau dekat dengan gas panas atau pembakar listrik, atau di atas oven yang panas.
- Letakkan alat pada permukaan yang rata dan stabil dengan ruang kosong di sekitarnya.
- Pastikan baki tetesan selalu pada tempatnya selama memanggang.
- Permukaan alat akan menjadi panas pada saat dioperasikan (Gbr. 2).
- Berhati-hatilah dengan percikan minyak saat Anda memanggang daging atau sosis yang berlemak.
- Matikan selalu alat dan cabutstekernya dari stopkontak setelah selesai digunakan.
- Selalu bersihkan setiap kali selesai menggunakan alat.
- Biarkan alat benar-benar dingin sebelum Anda mencopot pelat dan baki tetesan, membersihkan alat dan menyimpannya.
- Jangan sekali-kali menyentuh pelat dengan benda tajam atau abrasif, karena ini akan merusak lapisan anti-lengket.
- Alat ini hanya ditujukan untuk penggunaan dalam ruangan. Jangan gunakan di luar rumah.
- Alat ini hanya untuk keperluan rumah tangga biasa. Bukan untuk digunakan di lingkungan seperti dapur di warung, kantor, ladang atau lingkungan kerja lainnya. Juga bukan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, tempat tidur serta lingkungan tempat tinggal lainnya.
- Jika alat ini digunakan tidak sebagaimana layaknya atau untuk tujuan profesional atau semi-profesional, atau digunakan dengan cara yang tidak sesuai dengan petunjuk penggunaan, garansi menjadi tidak berlaku dan Philips tidak bertanggung jawab atas setiap kerusakan yang disebabkan.

Medan elektromagnet (EMF)

Alat Philips ini mematuhi semua standar dan peraturan yang berlaku terkait paparan terhadap medan elektromagnet.

Sebelum menggunakan alat pertama kali.

- 1 Lepaskan semua stiker dan seka alat dengan kain lembap.
- 2 Bersihkan alat dan pelat dengan saksama (lihat bab 'Membersihkan').

Menggunakan alat

Catatan: Alat mungkin mengeluarkan asap untuk pertama kali digunakan. Hal ini normal.

- 1 Sorong baki tetesan ke alasnya (Gbr. 3).

Catatan: Baki tetesan hanya dapat disorong ke alasnya dalam satu arah.

- 2 Letakkan pelat pemanggang (hanya HD6372) atau pelat barbekyu pada alas alat (Gbr. 4).
 - 3 Sambung steker pada stopkontak dinding (1) dan setel kenop kontrol ke posisi 'tetap hangat' selama 2 detik (2) (Gbr. 5).
 - 4 Setel kenop kontrol ke posisi 'on' (Gbr. 6).
- HD6372: Pelat pemanggang sudah panas dan siap digunakan.
 - Dibutuhkan 6-7 menit agar pelat barbekyu panas.

5 Gunakan spatula atau penjepit untuk meletakkan bahan makanan pada pelat (Gbr. 7).

Hati-hati: pelat panas!

Catatan: Saat Anda membumbui makanan, gunakan hanya sedikit minyak dan oleskan sedikit bumbu pada makanan karena minyak menghasilkan lebih banyak asap.

▶ Hanya pelat barbekyu: selama proses pemanggangan, Anda dapat mendengar suara desis yang biasa terdengar ketika melakukan barbekyu.

Catatan: Waktu pemanggangan tergantung ketebalan dan ukuran makanan dan dapat bervariasi.

Catatan: Jika Anda memanggang bahan yang sangat berlemak, Anda tetap akan melihat asap keluar dari makanan, tetapi jauh lebih sedikit dibandingkan pemanggang meja elektrik biasa.

6 Ketika makanan matang, pindahkan dari pelat atau setel kenop kontrol ke posisi tetap hangat jika Anda ingin memakannya nanti. (Gbr. 8)

Gunakan spatula atau penjepit untuk memindahkan makanan. Jangan gunakan peralatan dapur yang terbuat dari logam, tajam, atau abrasif.

7 Kikis makanan berkerak atau lemak dengan hati-hati menggunakan spatula dan buang minyak berlebih dari baki tetesan sebelum Anda memanggang takaran makanan selanjutnya.

8 Untuk melanjutkan memanggang, letakkan bahan makanan selanjutnya pada pelat.

9 Bila Anda selesai memanggang, matikan alat (1) dan lepaskan steker dari stopkontak dinding (2). (Gbr. 9)

Waktu pemanggangan (Gbr. 10)

Dalam tabel makanan Anda dapat melihat berbagai jenis makanan yang dapat Anda masak dengan pemanggang meja ini. Tabel ini juga menunjukkan berapa lama makanan itu harus dipanggang (tidak termasuk waktu pemanasan alat). Waktu pemanggangan dan suhu tergantung jenis makanan yang Anda persiapkan (contoh: daging), ketebalannya, suhunya, dan juga selera Anda.

Tip

- Daging yang lembut paling cocok untuk dipanggang.
- Daging seperti steak akan menjadi lebih lembut jika dibumbui semalaman.
- Balik makanan sekali saja dengan spatula atau penjepit untuk memastikan dagingnya tetap berair dan tidak kering. Jangan gunakan peralatan logam seperti garpu atau penjepit pemanggang karena dapat merusak lapisan anti-lengket pada pelat pemanggang.
- Jangan terlalu sering membalik makanan yang dipanggang.
- Bila Anda membuat sate atau kebab, rendamlah tusuk satenya dalam air agar tidak ikut hangus selama memanggang. Jangan gunakan tusuk sate dari logam.
- Sosis cenderung pecah ketika dipanggang. Untuk menghindarinya, kerat kulitnya beberapa kali sesuai panjangnya.
- Daging segar akan memberikan hasil pemanggangan yang lebih baik daripada daging beku atau yang telah dicairkan. Jangan menggarami daging hingga Anda selesai memanggangnya. Ini membantu menjaga daging tetap berair. Untuk hasil terbaik, pastikan potongan daging yang Anda olah tidak terlalu tebal (kurang-lebih 1,5 cm).

Pemanggang meja ini tidak cocok untuk memanggang makanan yang dilapisi tepung panir.

Membersihkan dan pemeliharaan

Jangan sekali-kali menggunakan bahan pembersih abrasif, karena akan merusak lapisan anti-lengket pada pelat.

- 1 Setel kenop kontrol pada posisi mati dan cabut alat (Gbr. 9).
- 2 Biarkan alat mendingin selama 15 menit (Gbr. 11).
- 3 Buang minyak berlebih dari pelat dengan kertas dapur sebelum Anda mencopot pelat untuk dibersihkan.
- 4 Angkatlah pelat dari alasnya menggunakan pegangan (Gbr. 12).
- 5 Tarik baki tetesan dari alasnya (Gbr. 13).

Catatan: Baki tetesan hanya dapat ditarik dari alasnya dalam satu arah.

- 6 Rendamlah pelat pemanggang dalam air panas dengan sedikit cairan pembersih selama lima menit atau peraslah jeruk nipis pada pelat pemanggang. Ini akan mengupas kerak makanan atau lemak.
- 7 Bersihkan alas alat dengan kain lembap.
- 8 Bersihkan pelat pemanggang dan baki tetesan dengan kain lembut atau spons dalam air panas dengan sedikit cairan pembersih atau dalam alat pencuci piring.
- 9 Keringkan pelat pemanggang dan baki tetesan.
- 10 Pasang kembali alat tersebut.

Catatan: Lihat tabel pembersihan untuk instruksi lebih lanjut.

Kiat pemeliharaan: Jika ada sisa-sisa makanan berkerak pada dinding dalam alas alat, Anda dapat menggunakan pengikis keramik untuk membuang sisa kerak tersebut.

Tabel pembersihan (Gbr. 14)

Mendaur ulang

Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan ini, berarti Anda ikut membantu melestarikan lingkungan.

Garansi dan dukungan

Jika Anda membutuhkan informasi atau dukungan, harap kunjungi www.philips.com/support atau bacalah pamflet garansi internasional.

Mengatasi masalah

Bab ini merangkum masalah-masalah paling umum yang mungkin Anda temui pada alat. Jika Anda tidak dapat mengatasi masalah dengan informasi di bawah ini, kunjungi www.philips.com/support untuk melihat daftar pertanyaan yang sering diajukan atau hubungi Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Asap mengepul saat memanggang.	Anda memanggang bahan makanan yang berminyak.	Ketika Anda memanggang bahan makanan berminyak seperti daging babi asap atau perut babi, Anda mungkin melihat asap mengepul dari makanan. Ketika Anda memanggang banyak bahan makanan berminyak, sebagian minyaknya akan memercik ke sisi elemen pemanggang dan terbakar. Jika ini terjadi, gunakan alat di bawah tudung ekstraktor.
	Anda memanggang beberapa takaran makanan sekaligus, tetapi Anda belum membersihkan baki minyak dan/atau pelat pemanggang setelah masing-masing takaran.	Minyak dan sari makanan berlebih atau sisa-sisa makanan yang berada pada pelat pemanggang dan baki tetesan akan mulai terbakar. Pastikan Anda mengelap pelat pemanggang dan baki tetesan dengan kertas lap dapur setelah setiap selesai memanggang satu takaran makanan. Hati-hati: pelat pemanggang panas selama dan beberapa waktu setelah digunakan. Gunakan sarung tangan oven atau pegangan panci ketika memegang bagian-bagian ini.
	Anda membumbui makanan dengan terlalu banyak minyak.	Asap diakibatkan oleh minyak yang terbakar: Jika Anda membumbui makanan dengan terlalu banyak minyak, asap akan mengepul dari makanan. Jika ini terjadi, gunakan alat di bawah tudung ekstraktor. Untuk menjaga agar asap tetap sedikit, sebaiknya Anda tidak menggunakan minyak atau gunakan sesedikit mungkin.
Makanan jatuh melalui sela batang pelat pemanggang ke baki tetesan.	Bahan makanan dipotong menjadi potongan yang terlalu kecil.	Untuk mengangkat potongannya, gunakan sarung tangan oven atau pegangan panci dan tarik baki tetesan dari alat. Masukkan kembali baki tetesan. Pastikan Anda tidak memotong bahan makanan yang akan dipanggang terlalu kecil. Sayuran besar seperti timun jepang dapat dipotong. Bahan makanan kecil seperti jamur sebaiknya jangan dipotong atau hanya dipotong setengahnya saja.

소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.co.kr에서 제품을 등록하십시오.

기름받이가 있는 새 그릴을 사용하여 어떤 종류의 재료이든 연기를 내지 않고 맛있는 음식을 요리할 수 있습니다. 대형 그릴 표면을 통해 음식을 굽는 일이 쉽고 편리해 집니다.

제품정보 (그림 1)

- 1 그릴 석쇠(HD6372 모델만 해당)
- 2 바비큐 석쇠
- 3 받침대
- 4 속도 조절기
- 5 켜기
- 6 보온 기능
- 7 꺼짐
- 8 물받이
- 9 전원 코드

중요 사항

본 제품을 사용하기 전에 이 중요 정보를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

위험

- 받침대를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.

경고

- 제품을 벽면 콘센트에 연결하기 전에 제품 바닥에 표시되어 있는 전압이 사용 지역의 전압과 일치하는지 확인하십시오.
- 이 사용 설명서에 나온 본래 용도로만 제품을 사용하십시오.
- 만약 플러그나 전원 코드 또는 제품이 손상되었을 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정 점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 제품은 반드시 접지된 벽면 콘센트에 연결하십시오.
- 전원 코드가 제품의 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
- 제품이 올려져 있는 식탁이나 조리대의 가장자리로 전원 코드가 흘러내리지 않도록 하십시오.
- 신체적인 감각 및 인지능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 보호자의 감독이 필요합니다.
- 제품과 전원 코드는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 제품이 작동 중일 때는 자리를 비우지 마십시오.
- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 리모콘 시스템으로 작동하지 않습니다.
- 석쇠가 뜨거울 때 주걱이나 집게를 올려 두지 마십시오.

주의

- 제품을 떨어뜨린 경우 전원 코드를 뽑으십시오.
- 그릴, 보호 유리 또는 기름받이에 액체(예: 브랜드, 맥주, 물)를 붓지 마십시오. 화재가 발생할 수 있습니다.
- 그릴을 켜기 전에 그릴 위에 있는 모든 물체를 치우십시오. 또한 가연성 물체를 가까이 두지 마십시오.
- 가열 시 영향을 받을 수 있는 물체 위에 그릴을 올려 두지 마십시오.
- 제품 과열 방지를 위해 그릴의 통풍 구멍을 막지 마십시오.
- 그릴이 켜져 있을 때 기름받이에 음식이나 물체를 두지 마십시오.
- 제품을 가열된 오븐, 뜨거운 가스 또는 전기 버너 위나 근처에 두지 마십시오.
- 제품은 평평하고 안정적이며 여유 공간이 충분한 곳에 놓으십시오.
- 굽는 동안 기름받이를 반드시 제자리에 두십시오.
- 제품이 작동 중일 경우 손이 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다 (그림 2).
- 기름기 많은 고기 또는 소시지를 구울 때 기름이 튀 수 있으니 조심하십시오.
- 사용 후 제품의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑으십시오.
- 사용 후 반드시 제품을 청소하십시오.
- 석쇠와 기름받이를 분리하고 제품을 청소 및 분리하기 전에 제품을 완전히 식히십시오.
- 논스틱 코팅이 손상될 수 있으므로 날카롭거나 마모시킬 수 있는 물건을 석쇠에 접촉시키지 마십시오.
- 이 제품은 실내용입니다. 실외에서 사용하지 마십시오.
- 본 제품은 가정용입니다. 본 제품은 매장 및 회사의 탕비실, 농장 또는 기타 작업 환경에서 사용하기 위한 제품이 아닙니다. 또한 호텔, 모텔, 민박 시설 및 기타 숙박 환경에서 사용할 수 없습니다.
- 제품을 부적절하게 사용하거나 사업장 또는 준 사업장에서 사용하는 경우, 또는 사용자 설명서에 따라 이용하지 않는 경우, 보증 서비스를 받을 수 없으며 필립스는 이로 인해 발생한 피해에 대해 책임을 지지 않습니다.

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준 및 규정을 준수합니다.

처음 사용 전

- 1** 제품에 부착되어 있는 스티커를 모두 제거하고 젖은 천으로 닦아주십시오.
- 2** 제품과 석쇠를 깨끗하게 청소하십시오(‘청소’란 참조).

제품 사용하기

참고: 제품을 처음 사용할 때는 연기가 날 수 있습니다. 이는 정상적인 현상입니다.

- 1** 기름받이를 받침대에 밀어 넣으십시오 (그림 3).

참고: 기름받이는 받침대의 한쪽 방향으로만 밀 수 있습니다.

- 2** 그릴 석쇠(HD6372 모델만 해당) 또는 바비큐 석쇠를 받침대에 올려 둡니다 (그림 4).
- 3** 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂고(1) 조절기를 ‘보온 기능’ 위치에 2초 동안 둡니다(2) (그림 5).
- 4** 조절기를 돌려 ‘켜짐(On)’ 위치에 맞추십시오 (그림 6).
- ▶ HD6372: 그릴 석쇠가 뜨거워지면 사용할 준비가 된 것입니다.
- ▶ 바비큐 석쇠가 가열될 때까지 6-7분 정도 걸립니다.

18 한국어

5 주걱이나 집계를 사용하여 음식 재료를 석쇠 위에 올리십시오 (그림 7).

주의: 석쇠가 뜨겁습니다!

참고: 음식을 재울 때는 음식 겉면에 소량의 기름만 살짝 바르십시오. 그렇지 않으면 연기가 많이 발생할 수 있습니다.

▶ 바비큐 석쇠만 해당: 굽는 도중에 지글지글 거리는 소리가 들릴 수 있으며, 이것은 바비큐 요리에 나타나는 일반적인 현상입니다.

참고: 굽는 시간은 재료의 두께와 크기에 따라 달라집니다.

참고: 기름진 음식을 구울 경우 음식에서 연기가 발생할 수 있지만 기존의 전기 그릴에 비하면 그 양이 매우 적습니다.

6 음식이 다 익었을 때 천천히 먹고 싶으면 석쇠에서 음식을 내려 놓거나 조절기를 보온 위치로 돌려 놓으십시오. (그림 8)

주걱이나 집계를 사용하여 음식을 내려 놓으십시오. 금속 물질로 만들어졌거나 날카롭고 거친 주방 도구는 사용하지 마십시오.

7 다음으로 조리할 음식을 올려 놓기 전에 들러 붙은 음식물이나 기름기를 주걱으로 제거하고 기름받이에 남아있는 기름기도 제거하십시오.

8 다음으로 조리할 분량의 재료를 석쇠 위에 올립니다.

9 구이가 끝나면 제품의 전원을 끄고(1) 전원 플러그를 벽면 콘센트에서 뽑으십시오(2). (그림 9)

구이시간 (그림 10)

조리표에 이 그릴을 사용하여 요리할 수 있는 음식 종류가 나와 있습니다. 조리표에는 음식 굽기 시간(제품 가열 시간은 포함되지 않음)이 표시되어 있습니다. 굽는 시간과 온도는 준비한 음식 종류(예: 육류), 두께, 냉동 여부 또는 개인 취향에 따라 다를 수 있습니다.

도움말

- 구이용으로는 연한 육류가 가장 적합합니다.
- 스테이크와 같은 고기 덩어리는 하룻밤 정도 재워두면 더 부드러워집니다.
- 재료 안쪽의 습이 마르지 않고 유지되도록 주걱이나 집계를 사용하여 재료를 한 번만 뒤집어 주십시오. 석쇠의 논스틱 코팅이 손상될 수 있으므로 포크나 그릴 주걱과 같은 날카로운 물건은 사용하지 마십시오.
- 구이 요리는 너무 자주 뒤집지 마십시오.
- 사테이 또는 케밥을 요리할 때에는 물에 적신 대나무나 나무 꼬치를 사용하면 그릴에서 굽는 동안 타는 것을 방지할 수 있습니다. 쇠꼬치는 사용하지 마십시오.
- 소시지는 구울 때 터질 수 있습니다. 소시지 겉면을 세로로 몇 군데 잘라내면 이러한 현상을 방지할 수 있습니다.
- 냉동되거나 해동된 고기보다 신선한 고기가 더 맛있게 구워집니다. 소금은 고기가 다 구워진 다음 뿌리십시오. 이렇게 해야 육즙이 빠져나가지 않도록 도와줍니다. 맛있는 구이를 위해, 고기의 두께가 너무 두껍지 않은지 확인하십시오(약 1.5 cm).

이 테이블 그릴은 빵가루를 묻힌 음식을 요리하는 데에는 적합하지 않습니다.

청소 및 유지관리

석쇠의 논스틱 코팅이 손상될 수 있으므로 연마성 세제 및 물질을 사용하지 마십시오.

- 1 조절기를 꺼짐(Off) 위치로 두고 플러그를 뽑으십시오 (그림 9).
- 2 15분간 제품을 그대로 두어 열을 식히십시오 (그림 11).
- 3 세척을 위해 석쇠를 분리하기 전에 먼저 키친 타올을 사용하여 석쇠에 남아있는 기름기를 제거합니다.
- 4 석쇠의 손잡이를 사용하여 받침대에서 들어내십시오 (그림 12).
- 5 받침대에서 기름받이를 분리하십시오 (그림 13).

참고: 기름받이는 받침대의 한쪽 방향으로만 분리할 수 있습니다.

- 6 석쇠와 기름받이를 소량의 세제를 푼 뜨거운 물에 5분 동안 담가 두거나 레몬즙을 석쇠에 몇 방울 떨어뜨려주십시오. 이렇게 하면 들러붙은 음식물 또는 기름기가 떨어져 나옵니다.
- 7 받침대를 닦을 때에는 젖은 천을 사용하십시오.
- 8 소량의 세제를 푼 뜨거운 물에 적신 부드러운 천 또는 스펀지를 사용하거나 식기 세척기를 이용하여 석쇠 및 기름받이를 세척하십시오.
- 9 석쇠와 기름받이를 건조하십시오.
- 10 제품을 다시 조립하십시오.

참고: 자세한 내용은 별도의 청소 표를 참조하십시오.

유지관리 팁: 음식 찌꺼기가 받침대 내부 벽에 엉겨 붙어 있으면 세라믹 스크래퍼를 사용하여 제거할 수 있습니다.

청소 표 (그림 14)

환경

수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다.

보증 및 지원

보다 자세한 정보나 지원이 필요한 경우, www.philips.com/support를 방문하거나 제품 보증서를 참고하십시오.

문제 해결

이 장에는 제품 사용 시 접할 수 있는 가장 일반적인 문제가 정리되어 있습니다. 아래의 정보로도 문제를 해결할 수 없는 경우, www.philips.com/support를 방문해 자주 묻는 질문(FAQ) 목록을 참조하거나 해당 지역의 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

문제점	가능한 원인	해결책
음식을 굽는 동안 연기가 납니다.	기름진 재료를 굽는 경우 발생할 수 있습니다.	베이컨이나 삼겹살 같은 기름진 재료를 구울 때 음식에서 연기가 발생할 수 있습니다. 기름진 재료를 다량으로 구우면 기름이 그릴 부품 쪽으로 튀어 탈 수 있습니다. 이런 경우 후드 아래에서 제품을 사용하십시오.
	연속으로 여러 가지 음식을 구울 때 석쇠나 기름 받침대를 제때 청소하지 않았을 수 있습니다.	석쇠와 기름받이에 남아 있는 기름기나 음식물 찌꺼기가 탈 수 있습니다. 일정 분량의 재료를 구운 뒤에 키친 타올로 석쇠와 기름받이를 깨끗이 닦으십시오. 주의: 사용 후 일정 시간 동안 석쇠와 기름받이가 뜨거울 수 있습니다. 이러한 부위를 만질 때는 오븐용 장갑 등을 사용하십시오.
	음식을 재울 때 기름을 너무 많이 넣었습니다.	연기는 기름이 타면서 발생합니다. 기름을 너무 많이 사용하여 음식을 재우면 연기가 발생할 수 있습니다. 이런 경우 후드 아래에서 제품을 사용하십시오. 연기 발생을 최소화하려면 기름을 사용하지 않거나 최소한으로 사용하는 것이 좋습니다.
음식이 석쇠 사이를 통과해 기름받이로 떨어집니다.	재료가 너무 작게 썰려 있습니다.	조각을 제거하려면 오븐용 장갑 등을 사용하여 제품에서 기름받이를 꺼내십시오. 조각을 제거한 다음 기름받이를 다시 넣으십시오. 구울 재료를 너무 작게 썰지 않는 것이 좋습니다. 애호박과 같은 큰 야채는 슬라이스로 자를 수 있으며 버섯과 같은 작은 야채는 통째로 사용하거나 절반으로 잘라 사용할 수 있습니다.

제조번호 부여기준 : 본 제품의 제조번호는 4자리,5자리,6자리,9자리로 표기될 수 있습니다. **(1) 4자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 예) 0632 → 2006년 32번째 주에 생산 **(2) 5자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 마지막 자리는 생산된 요일을 의미합니다. 예)06243 → 2006년 24번째 주의 수요일 생산 **(3) 6자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 월을, 마지막 두 자리는 일을 의미합니다. 예)061125 → 2006년 11월 25일 생산 **(4) 9자리일 경우** : 앞의 한 자리는 제조국을, 다음 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 다음 한 자리는 공장의 생산라인을, 마지막 3자리는 그 주에 생산된 제품의 일련번호를 의미합니다. 예)507402001 → 네덜란드에서 2007년 40번째 주에 2번 생산라인에서 첫 번째 생산 **(5) 기타제조번호**에 대한 문의사항은 (02)709-1200 으로 연락바랍니다.

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda, dan selamat datang ke Philips! Untuk mendapat manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di www.philips.com/welcome.

Gril baru anda dengan dulang titis membolehkan anda menyediakan semua jenis makanan lazat hampir bebas asap. Menggril dengan perkakas ini adalah mudah kerana permukaan grilnya yang luas.

Perihal umum (Gamb. 1)

- 1 Grid menggril (HD6372 sahaja)
- 2 Grid barbeku
- 3 Tapak
- 4 Tombol kawalan
- 5 Hidup
- 6 Simpan panas
- 7 Mati
- 8 Dulang titis
- 9 Kord sesalur kuasa

Penting

Baca maklumat penting ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas dan simpan ia untuk rujukan masa depan.

Bahaya

- Jangan benamkan tapak di dalam air atau sebarang cecair lain.

Amaran

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada dasar perkakas sepadan dengan voltan sesalur tempatan sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Gunakan perkakas ini untuk tujuan yang dihuraikan dalam manual ini sahaja.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord sesalur atau perkakas itu sendiri rosak.
- Jika kord sesalur rosak, ia mesti diganti oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun pihak lain seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
- Sambungkan perkakas hanya kepada soket dinding yang dibumikan.
- Jauhkan kord sesalur dari permukaan yang panas.
- Jangan biarkan kord sesalur tergantung dari tepi meja atau permukaan ruang kerja tempat perkakas itu diletakkan.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Jauhkan perkakas dan kordnya dari capaian kanak-kanak.
- Jangan sekali-kali biarkan perkakas beroperasi tanpa diawasi.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Jangan tinggalkan spatula atau penyepit di atas grid semasa grid panas.

Awas

- Cabut plag perkakas jika perkakas terjatuh.
- Jangan tuang sebarang jenis cecair (cth. brandi, bir atau air) ke atas gril, kaca pelindung atau dulang titis, kerana ini boleh menyebabkan kebakaran.
- Sebelum anda menghidupkan gril, alihkan sebarang objek di atasnya dan sebarang objek mudah terbakar yang berhampiran dengannya.
- Jangan letakkan gril di atas permukaan yang boleh terjejas oleh haba.
- Jangan halang sebarang lubang pengudaraan pada gril bagi mengelakkan kepanasan melampau pada perkakas.
- Jangan letakkan sebarang makanan atau objek pada dulang titis setelah gril dihidupkan.
- Jangan letakkan perkakas di atas atau berdekatan dengan penunu gas atau elektrik yang panas atau pada ketuher yang dipanaskan.
- Letakkan perkakas pada permukaan yang rata, stabil dengan ruang kosong yang memadai di sekelilingnya.
- Pastikan dulang titis sentiasa berada di tempatnya semasa menggril.
- Permukaan yang dapat dicapai mungkin menjadi panas apabila perkakas beroperasi (Gamb. 2).
- Berhati-hati terhadap percikan lemak semasa anda menggril daging berlemak atau sosej.
- Sentiasa matikan dan cabut plag perkakas selepas digunakan.
- Sentiasa bersihkan perkakas selepas digunakan.
- Biarkan perkakas menjadi sejuk sepenuhnya sebelum anda mengeluarkan plat grid dan dulang titis, membersihkan perkakas dan menyimpannya.
- Jangan sentuh grid dengan barangan yang tajam atau melelaskan, kerana ini akan merosakkan salutan tak melekat.
- Perkakas ini hanya ditujukan untuk kegunaan dalam bangunan. Jangan gunakannya di luar bangunan.
- Perkakas bertujuan untuk kegunaan seisi rumah yang biasa sahaja. Ia bukan bertujuan untuk kegunaan dalam persekitaran seperti dapur kakitangan di kedai, pejabat, ladang atau persekitaran kerja lain. Ia juga bukan bertujuan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, di atas katil dan sewaktu sarapan pagi dan persekitaran kediaman lain.
- Jika perkakas digunakan dengan cara yang tidak betul, atau untuk tujuan profesional atau separa profesional, atau jika ia tidak digunakan mengikut arahan dalam panduan pengguna ini, jaminan menjadi tidak sah dan Philips menolak sebarang liabiliti terhadap sebarang kerosakan yang berlaku.

Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas Philips mematuhi semua piawaian dan peraturan berkaitan dengan pendedahan kepada medan elektromagnet.

Sebelum penggunaan pertama

- 1** Tanggalkan apa-apa pelekat dan lap perkakas dengan kain lembap.
- 2** Bersihkan perkakas dan grid dengan rapi (lihat bab 'Pembersihan').

Menggunakan perkakas

Nota: Perkakas mungkin mengeluarkan sedikit asap apabila anda menggunakannya pada kali pertama. Ini adalah perkara biasa.

- 1** Luncurkan dulang titis ke dalam tapak (Gamb. 3).

Nota: Dulang titis hanya boleh disisipkan ke dalam tapak dengan satu cara sahaja.

- 2** Letakkan grid menggril (HD6372 sahaja) atau grid barbeku di atas tapak (Gamb. 4).
- 3** Masukkan plag ke dalam soket dinding (1) dan putarkan tombol kawalan ke kedudukan 'simpan panas' selama 2 saat (2) (Gamb. 5).

- 4 Putarkan tombol ke kedudukan 'hidup' (Gamb. 6).
 - ▶ HD6372: Grid menggril sudah panas dan sedia untuk digunakan dengan serta merta.
 - ▶ Masa yang diambil untuk grid barbeku memanaskan adalah lebih kurang 6 hingga 7 minit.
- 5 Gunakan spatula atau penyepit untuk meletakkan bahan ramuan ke atas grid (Gamb. 7).

Berhati-hati: grid itu panas!

Nota: Apabila anda memerap makanan anda, gunakan sedikit minyak sahaja dan beruskan perapan dengan perlahan ke atas makanan kerana minyak akan menyebabkan asap yang berlebihan.

- ▶ Grid barbeku sahaja: ketika menggril, anda akan mendengar bunyi desiran yang biasa kedengaran ketika membuat barbeku.

Nota: Masa menggril bergantung pada ketebalan dan saiz makanan dan mungkin berbeza-beza.

Nota: Sekiranya anda menggril bahan yang banyak lemak, anda akan terlihat asap keluar daripada makanan, tetapi asap itu tidak sebanyak yang keluar daripada gril meja elektrik konvensional.

- 6 Setelah makanan masak, alihkan daripada grid dan putarkan tombol kawalan ke kedudukan simpan panas jika anda ingin memakan makanan tersebut kemudian. (Gamb. 8)
Gunakan spatula atau penyepit untuk mengambil makanan. Jangan gunakan alatan dapur daripada logam, yang tajam atau yang melelekan.
- 7 Leraikan sebarang makanan atau gris yang telah mengeras dengan berhati-hati menggunakan spatula dan keluarkan lebih minyak daripada dulang titis sebelum anda menggril kumpulan makanan yang seterusnya.
- 8 Untuk terus menggril, letakkan kumpulan makanan yang seterusnya di atas grid.
- 9 Setelah anda selesai menggril, matikan perkakas (1) dan tanggalkan plag daripada soket dinding (2). (Gamb. 9)

Masa menggril (Gamb. 10)

Jadual makanan menunjukkan beberapa jenis makanan yang boleh dimasak menggunakan gril meja ini. Jadual ini menunjukkan tempoh sesuatu makanan perlu digril (tidak termasuk masa memanaskan perkakas). Masa dan suhu menggril bergantung pada jenis makanan yang anda sediakan (cth. daging), ketebalannya dan suhunya serta cita rasa anda sendiri.

Petua

- Kepingan daging lembut amat sesuai untuk digril.
- Kepingan daging seperti stik menjadi lebih lembut jika diperap semalaman.
- Terbalikkan makanan sekali sahaja dengan spatula atau penyepit untuk memastikan air di dalamnya tetap banyak dan tidak kering. Jangan gunakan alatan logam seperti garpu atau penyepit gril kerana ia akan merosakkan salutan tak melekat pada grid.
- Jangan terbalikkan makanan dengan terlalu kerap.
- Semasa anda menyediakan sate atau kebab, rendam pencucuk buluh atau kayu dalam air untuk mengelakkannya daripada terbakar semasa menggril. Jangan gunakan pencucuk logam.
- Sosej mudah pecah semasa ia digril. Untuk mengelakkannya, toreh kulitnya secara memanjang beberapa kali.
- Daging segar memberikan hasil gril yang lebih baik daripada daging beku atau nyahfros. Jangan letak garam pada daging sehingga anda telah menggrilnya. Ini membantu memastikan daging tetap banyak air: Untuk hasil terbaik, pastikan kepingan daging yang anda sediakan tidak terlalu tebal (kira-kira 1.5 cm).

Gril meja ini tidak sesuai untuk menggril makanan berserbuk roti.

Pembersihan dan penyelenggaraan

Jangan sekali-kali menggunakan agen dan bahan pembersih yang melelekan, kerana ini akan merosakkan salutan tak melekat pada grid.

- 1 Setkan tombol kawalan pada kedudukan mati dan cabut plag perkakas (Gamb. 9).
- 2 Biarkan perkakas sejuk selama 15 minit (Gamb. 11).
- 3 Keluarkan minyak berlebihan daripada grid dengan kertas dapur sebelum anda menanggalkan grid untuk membersihkannya.
- 4 Angkat grid dari tapaknya menggunakan gegenggam tangannya (Gamb. 12).
- 5 Luncurkan dulang titis keluar dari tapaknya (Gamb. 13).

Nota: Dulang titis hanya boleh diluncurkan keluar dari tapaknya dengan satu cara sahaja.

- 6 Rendamkan grid dan dulang titis di dalam air panas dengan sedikit cecair pembersih selama lima minit atau renjiskan sedikit jus lemon pada grid. Ini akan meleraikan sebarang makanan atau gris yang telah mengeras.
- 7 Bersihkan tapak dengan kain lembap.
- 8 Bersihkan grid dan dulang titis dengan kain lembut atau span di dalam air panas dengan sedikit pencuci pinggan mangkuk atau di dalam mesin pencuci pinggan mangkuk.
- 9 Keringkan grid dan dulang titis.
- 10 Pasang semula perkakas.

Nota: Lihat jadual pembersihan yang berasingan untuk arahan lanjut.

Petua penjagaan: Jika terdapat sebarang sisa makanan yang mengeras pada dinding dalaman tapak, anda boleh menggunakan pengikis seramik untuk menanggalkan sisa.

Meja pembersihan (Gamb. 14)

Kitar semula

Jangan buang perkakas dengan sampah rumah yang biasa pada akhir hayatnya, sebaliknya serahkannya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan berbuat begini, anda membantu memelihara alam sekitar.

Jaminan dan sokongan

Jika anda perlukan maklumat atau sokongan, sila lawati **www.philips.com/support** atau baca risalah jaminan sedunia.

Penyelesai Masalah

Bab ini meringkaskan masalah paling lazim yang mungkin anda hadapi dengan perkakas ini. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalah dengan maklumat di bawah, lawati **www.philips.com/support** untuk mendapatkan senarai soalan lazim atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Asap akan terhasil semasa menggril.	Anda sedang menggril ramuan berlemak.	Apabila anda menggril ramuan berlemak seperti bakon atau perut khinzir, anda mungkin akan terlihat asap keluar daripada ramuan itu. Apabila anda menggril banyak bahan ramuan yang banyak lemak, minyak itu mungkin akan terpercik pada sisi elemen penggrilan dan terbakar. Dalam kes ini, gunakan perkakas di bawah hud pengekstrak.
	Anda menggril beberapa kumpulan makanan terus menerus, tetapi anda tidak membersihkan dulang gris dan/ atau grid selepas setiap kumpulan.	Minyak dan air makanan yang berlebihan atau sisa makanan yang tinggal pada grid dan dulang titis akan mula terbakar: Pastikan anda mengesat grid dan dulang titis dengan tisu dapur selepas menggril setiap kumpulan bahan. Berhati-hati: grid dan dulang titis adalah panas semasa dan beberapa lama selepas digunakan. Gunakan sarung tangan ketuhar atau pemegang periuk semasa mengendalikan bahagian tersebut.
	Anda memerap bahan ramuan dengan minyak yang terlalu banyak.	Asap yang kelihatan adalah disebabkan oleh minyak yang terbakar: Jika anda memerap makanan anda menggunakan minyak yang terlalu banyak, asap akan keluar dari hud. Dalam kes ini, gunakan perkakas di bawah hud pengekstrak. Untuk meminimumkan pengeluaran asap, kami menasihati anda agar tidak menggunakan minyak langsung atau menggunakan minyak sedikit sahaja.
Makanan jatuh di celah-celah bar grid ke atas dulang titis.	Bahan ramuan dipotong terlalu kecil.	Untuk mengeluarkan sisa bahan tersebut, gunakan sarung tangan ketuhar atau pemegang periuk dan luncurkan dulang titis keluar daripada perkakas. Masukkan dulang titis semula. Pastikan anda tidak memotong terlalu kecil bahan ramuan yang hendak digril. Sayur yang besar seperti zukini boleh dipotong kepada saiz yang lebih kecil. Bahan-bahan yang kecil seperti cendawan sepatutnya tidak dipotong ataupun hanya potong separuh.

ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณสั่งซื้อและยินดีต้อนรับสู่ผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome

ตัวอย่างใหม่พร้อมถาดรองน้ำช่วยลดช่วยให้คุณจัดเตรียมอาหารรสชาติแสนอร่อยโดยเฉพาะที่ไม่มีควันได้ ด้วยเครื่องนี้ทำให้การย่างอาหารเป็นเรื่องง่ายเนื่องจากมีพื้นที่สำหรับย่างขนาดใหญ่

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- 1 ตะแกรงย่าง (HD6372 เท่านั้น)
- 2 ตะแกรงบาร์บีคิว
- 3 ถู
- 4 ปุ่มควบคุมการทำงาน
- 5 เปิด
- 6 อุณหภูมิ (Keep-warm)
- 7 ปิด
- 8 ถาดรองน้ำ
- 9 สายไฟ

ข้อสำคัญ

โปรดอ่านข้อมูลที่สำคัญอย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องและเก็บคู่มือไว้เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง

อันตราย

- ห้ามนำฐานจุ่มลงในน้ำหรือของเหลวอื่น ๆ

คำเตือน

- ก่อนใช้เครื่อง โปรดตรวจสอบระดับแรงดันไฟที่แสดงไว้ด้านล่างของเครื่อง ซึ่งควรตรงกับแรงดันไฟหลักในบ้าน
- ให้ใช้เครื่องตามวัตถุประสงค์ที่ระบุในคู่มือนี้เท่านั้น
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่ Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจาก Philips ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- เสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้วเท่านั้น
- ห้ามวางสายไฟบนพื้นผิวที่มีความร้อน
- ไม่ควรปล่อยให้สายไฟห้อยลงจากขอบโต๊ะหรือบริเวณที่วางเครื่องอยู่
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ ประสาทสัมผัส ไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่มีขีดความสามารถและความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำเครื่องนี้ไปเล่น
- เก็บเครื่องและสายไฟให้พ้นมือเด็ก
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแลเป็นอันตราย
- เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก
- ห้ามทิ้ง ไม้พายหรือที่คีบไว้บนตะแกรงเมื่อตะแกรงร้อนอยู่

ข้อควรระวัง

- ถอดปลั๊กเครื่องหากคุณทำเครื่องตก
- ห้ามหยดของเหลว (เช่น เบียร์ เบียร์ หรือน้ำ) ลงบนเตาข้าง แผ่นกระจกป้องกัน หรือถาดรองน้ำเพราะอาจก่อให้เกิดไฟไหม้ได้
- ก่อนที่คุณจะเปิดสวิตช์เตาข้าง ให้นำวัตถุบนด้านบนเครื่องและวัตถุไวไฟใกล้เตาข้างออก
- ห้ามวางเตาข้างบนพื้นผิวที่อาจได้รับผลกระทบจากความร้อน
- ห้ามปิดกั้นช่องระบายอากาศของเตาข้างเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เตาข้างมีความร้อนสูงเกินไป
- ห้ามวางอาหารหรือวัตถุใดๆ บนถาดรองน้ำ เมื่อเตาข้างเปิดอยู่
- ห้ามวางตัวเครื่องไว้ด้านบนหรือใกล้กับแก๊สร้อนหรือเตาไฟฟ้า หรือวางไว้บนเตาอบที่ร้อน
- วางเครื่องบนพื้นผิวที่เรียบแข็งแรง และมีพื้นที่ว่างรอบข้างเพียงพอ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ถาดรองน้ำเข้าที่ ตลอดเวลาระหว่างการใช้งาน
- ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ บริเวณรอบๆ พื้นที่ตั้งวางเครื่องอาจมีความร้อน (รูปที่ 2)
- โปรดระมัดระวังขณะย่าง เล็กหรือกริลล์เนื้อติดมันเนื่องจากอาจมีไขมันกระเด็นออกมา
- ปิดสวิตช์เครื่องและถอดปลั๊กก่อนเสมอภายหลังการใช้งาน

- ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง
- ปลอกเครื่องให้เย็นสนิทก่อนที่คุณจะนำตะแกรงและถาดรองน้ำออก ทำความสะอาดเครื่องและนำไปเก็บ
- ห้ามนำของมีคมหรือสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนสัมผัสกับตะแกรง เนื่องจาก อาจทำให้การเคลือบป้องกันอาหารติดเสียหาย
- เครื่องนี้เหมาะสำหรับการใช้ภายในบ้านเท่านั้น ห้ามนำไปใช้ภายนอกบ้าน
- เครื่องเหมาะสำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น และเหมาะสำหรับใช้ในครัวของร้านค้า สำนักงาน ฟาร์มหรือสิ่งแวดล้อมการทำงานอื่น หรือสามารถใส่หุ้กค่าใช้ในโรงแรม โมเต็ล ห้องพักและสิ่งแวดล้อมการพักอาศัยอื่นๆ
- หากนำเครื่องไปใช้ในทางไม่เหมาะสม นำไปใช้ในการค้าหรือกิจการค้า หรือใช้โดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือนี้ การรับประกันจะถือเป็นโมฆะ และ Philips จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ทั้งสิ้น

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips นี้เป็นไปตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีทุกประการ

ก่อน ใช้งานครั้งแรก

- 1 ลอกสติกเกอร์ที่ตัวเครื่องออก และใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ดทำความสะอาดตัวเครื่อง
- 2 ทำความสะอาดเครื่องและตะแกรงให้สะอาดอย่างทั่วถึง (ดูที่บท 'การทำความสะอาด')

การใช้งาน

หมายเหตุ: เมื่อคุณใช้งานเครื่องครั้งแรกอาจมีควันลอยออกจากเครื่อง ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ

- 1 เลื่อนถาดรองน้ำลงไปในฐาน (รูปที่ 3)

หมายเหตุ: สามารถเลื่อนถาดรองน้ำเข้าไปในฐานได้ทางเดียวเท่านั้น

- 2 วาง ตะแกรงย่าง (HD6372 เท่านั้น) หรือตะแกรงบาร์บีคิวลงบนฐาน (รูปที่ 4)
- 3 เสียบปลั๊กไฟที่ตัวรับบนผนัง (1) และหมุนปุ่มควบคุมไปที่ตำแหน่ง 'การอุ่น' เป็นเวลาประมาณ 2 วินาที (2) (รูปที่ 5)
- 4 หมุนปุ่มควบคุมไปที่ตำแหน่ง 'เปิด' (รูปที่ 6)
 - ▶ HD6372: ตะแกรงย่างจะร้อนและพร้อมใช้งานทันที
 - ▶ ใช้เวลา 6-7 นาทีเพื่อให้ตะแกรงบาร์บีคิวร้อน
- 5 ใช้ไม้พายหรือที่คีบเพื่อวางส่วนผสมลงบนตะแกรง (รูปที่ 7)

ข้อควรระวัง: ตะแกรงร้อนมาก!

หมายเหตุ: เมื่อคุณหมักอาหาร ให้ใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อยและปรุงรสหมักเบาๆ ลงบนอาหารเนื่องจากน้ำมันจะทำให้เกิดควันเพิ่ม

- ▶ ตะแกรงบาร์บีคิวเท่านั้น: คุณจะได้ยินเสียงแฉะ ระหว่างการย่าง ซึ่งเป็นปกติสำหรับบาร์บีคิว

หมายเหตุ: เวลาในการย่างขึ้นอยู่กับความหนาและขนาดของอาหารและอาจจะแตกต่างกันไป

หมายเหตุ: หากคุณย่างส่วนผสมที่ติดมันมาก คุณจะพบว่ามันลอยออกมาจากอาหาร แต่จะน้อยกว่าการใช้เตาย่างตั้งโต๊ะไฟฟ้าปกติทั่วไป

- 6 เมื่ออาหารสุกแล้ว นำอาหารออกจาก ตะแกรงหรือหมนปุ่มควบคุมไปที่ตำแหน่งการอุ่นหากคุณต้องการรับประทานอาหารในภายหลัง (รูปที่ 8) ใช้ไม้พายหรือที่คีบเพื่อนำอาหารออก ห้ามใช้อุปกรณ์เครื่องครัวที่เป็นเหล็ก แหยม หรือมีสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- 7 ใช้ไม้พายเพื่อแกะอาหารหรือไขมันที่แห้งติดหลุดออกอย่างระมัดระวังและนำน้ำมันส่วนเกินออกจากถาดรองน้ำก่อนการย่างอาหารชุดต่อไป
- 8 หากต้องการย่างต่อ ให้วางอาหารชุดต่อไปบนตะแกรง
- 9 เมื่ออย่างเสร็จแล้ว ให้ปิดเครื่อง (1) และถอดปลั๊กจากตัวรับบนผนัง (2) (รูปที่ 9)

เวลาที่ ใช้ย่าง (รูปที่ 10)

ในตารางอาหาร คุณจะพบอาหารบางประเภทที่คุณสามารถทำแบบต่างๆ ได้ ตารางนี้จะแสดงระยะเวลาที่ต้องใช้ในการย่างอาหารนั้น (ไม่รวมเวลาการอุ่นเครื่องสำหรับเครื่องของคุณ) เวลาและอุณหภูมิในการย่างขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารที่คุณเตรียม (เช่น เนื้อ) ความหนาและอุณหภูมิและอีกทั้งรสชาติที่คุณชอบ

28 ภาษาไทย

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- ชิ้นเนื้อที่นุ่มเหมาะกับการย่างเป็นอย่างดี
- ชิ้นเนื้อเช่น สติก จะอ่อนนุ่มมากขึ้นหากหั่นไว้ข้ามคืน
- ให้พลิกอาหารด้วยไม้พาย/ที่คีบเพื่อให้เนื้อด้านในสุกและไม่แห้งแข็ง ห้ามใช้โลหะ เช่น ส้อม หรือที่คีบในการพลิกอาหาร เนื่องจากอาจทำให้ สารเคลือบป้องกันอาหารติดแผ่นความร้อนเสียหาย
- อย่าพลิกอาหารบ่อยเกินไป
- เมื่อคุณทำสเต็กหรือ Kebab ให้สลับชิ้นเนื้อด้วยไม้ไผ่หรือไม้สลับในน้ำ ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้ชิ้นอาหารไหม้เกรียมขณะกำลังย่าง ห้ามใช้ไม้สลับที่ทำจากโลหะ
- ไม้สกรอกมีแนวโน้มจะแตกออกเมื่อย่าง เพื่อป้องกันเหตุการณ์นี้ ตัดผิว 2 - 3 ครั้งตามขนาด
- การย่างเนื้อสจจะให้ผลคล้ายกับย่างชิ้นเนื้อแข็งหรือเนื้อที่ละลายแล้ว อย่าเติมเกลือบนเนื้อจนกว่าคุณจะทำย่างเนื้อแล้ว วิธีนี้จะช่วยรักษาความชุ่มชื้นของเนื้อ และไม่ให้ควรรี้นเนื้อให้หนาเกินไป (ประมาณ 1.5 ซม.) เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

เตาย่างตั้งโต๊ะนี้ ไม่เหมาะสำหรับการเตรียมอาหารประเภทหมนบึ่งชิ้นเล็กๆ

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

อย่าใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง หรือวัสดุทำความสะอาดที่หยาบ เนื่องจากอาจทำให้สารเคลือบป้องกันอาหารติดตะแกรงเสียหาย

- 1 ตั้งปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ตำแหน่งปิดและถอดปลั๊กเครื่อง (รูปที่ 9)
- 2 ปลดปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 15 นาที (รูปที่ 11)
- 3 นำน้ำมันส่วนเกินออกจากตะแกรงด้วยกระดาษทำความสะอาดก่อนจะนำตะแกรงออกเพื่อทำความสะอาด
- 4 ยกตะแกรงออกจากฐานโดยจับที่ด้ามจับ (รูปที่ 12)
- 5 เลื่อนถาดรองน้ำออกจากฐาน (รูปที่ 13)

หมายเหตุ: สามารถเลื่อนถาดรองน้ำออกจากฐานได้ทางเดียวเท่านั้น

- 6 เช็ดตะแกรงและถาดรองน้ำในน้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจานประมาณห้านาที หรือบีบน้ำมะนาวลงบนตะแกรง วิธีนี้จะช่วยให้อาหารหรือไขมันที่แห้งติดหลุดออกได้ง่าย
- 7 ทำความสะอาดฐานด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด
- 8 ทำความสะอาดตะแกรงและถาดรองน้ำในน้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจานด้วยฟ้านุ่มหรือฟองน้ำ หรือใส่ในเครื่องล้างจาน
- 9 ทำให้ตะแกรงและถาดรองน้ำแห้ง
- 10 การประกอบชิ้นส่วนกลับ

หมายเหตุ: โปรดดูคำแนะนำเพิ่มเติมได้ที่ตารางการทำความสะอาด

เคล็ดลับการบำรุงรักษา: หากมีอาหารที่แห้งติดค้างอยู่ภายในผนังของฐาน คุณสามารถใช้ที่ขูดเซรามิกเพื่อนำสิ่งติดค้างออก

ตารางการทำความสะอาด (รูปที่ 14)

การรีไซเคิล

ห้ามทิ้งเครื่องรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดีที่สุด

การรับประกันและสนับสนุน

หากคุณต้องการข้อมูลหรือการสนับสนุน โปรดเข้าชมเว็บไซต์ www.philips.com/support หรืออ่านข้อมูลจากเอกสารแผ่นพับที่แยกเฉพาะ เกี่ยวกับรับประกันทั่วโลก

การแก้ปัญหา

บทนี้ ได้รวบรวมปัญหาทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องซึ่งคุณอาจพบได้ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาตามข้อมูลด้านล่าง โปรดดูรายการคำถามที่พบบ่อยที่ www.philips.com/support หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
มีควันออกมาระหว่างการย่าง	คุณกำลังย่างส่วนผสมติดมัน	เมื่อคุณย่างส่วนผสมติดมัน เช่น เบคอน หรือหมูสามชั้น คุณอาจพบว่าควันลอยออกมาจากอาหาร เมื่อคุณย่างส่วนผสมติดมันจำนวนมาก ไขมันบางส่วนจะกระเด็นออกมาด้านข้างของอุปกรณ์การย่างและไหม้ได้ ในกรณีนี้ ให้ใช้งานเครื่องได้เครื่องดูดอากาศ
คุณกำลังย่างอาหารหลายชุดติดต่อกัน แต่คุณไม่ได้ทำความสะอาดถาดรองน้ำมันและ/หรือตะแกรงหลังการย่างอาหารแต่ละชุด	น้ำมันส่วนเกินและน้ำจากอาหารหรืออาหารตกค้างที่ยังอยู่บนตะแกรงและในถาดรองน้ำจะเริ่มไหม้ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณเช็ดทำความสะอาดตะแกรงและถาดรองน้ำด้วยกระดาษทำความสะอาดหลังจากย่างส่วนผสมแต่ละชุด ควรจะมีตะแกรง ตะแกรงและถาดรองน้ำจะร้อนระหว่างใช้งานและลึกลับหลังการใช้งาน ใช้คู่มือจับของร้อนหรือที่จับหม้อเมื่อคุณจัดการกับชิ้นส่วนเหล่านี้	น้ำมันส่วนเกินและน้ำจากอาหารหรืออาหารตกค้างที่ยังอยู่บนตะแกรงและในถาดรองน้ำจะเริ่มไหม้ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณเช็ดทำความสะอาดตะแกรงและถาดรองน้ำด้วยกระดาษทำความสะอาดหลังจากย่างส่วนผสมแต่ละชุด ควรจะมีตะแกรง ตะแกรงและถาดรองน้ำจะร้อนระหว่างใช้งานและลึกลับหลังการใช้งาน ใช้คู่มือจับของร้อนหรือที่จับหม้อเมื่อคุณจัดการกับชิ้นส่วนเหล่านี้
คุณหมักส่วนผสมของคุณด้วยน้ำมันปริมาณมาก	ควันจะเกิดจากการเผาไขมัน หากคุณหมักอาหารด้วยน้ำมันมากเกินไป จะทำให้มีควันบางๆ ออกมาจากอาหาร ในกรณีนี้ ให้ใช้งานเครื่องได้เครื่องดูดอากาศ เพื่อการทำให้เกิดควันน้อยที่สุด เราขอแนะนำให้คุณไม่ใช้น้ำมันหรือใช้น้อยที่สุดเท่าที่ทำได้	ควันจะเกิดจากการเผาไขมัน หากคุณหมักอาหารด้วยน้ำมันมากเกินไป จะทำให้มีควันบางๆ ออกมาจากอาหาร ในกรณีนี้ ให้ใช้งานเครื่องได้เครื่องดูดอากาศ เพื่อการทำให้เกิดควันน้อยที่สุด เราขอแนะนำให้คุณไม่ใช้น้ำมันหรือใช้น้อยที่สุดเท่าที่ทำได้
อาหารตกผ่านตะแกรงลงบนถาดรองน้ำ	ส่วนผสมถูกตัดเป็นชิ้นเล็กเกินไป	ในการนำส่วนผสมออก สวมถุงมือจับของร้อนหรือที่จับหม้อและเลื่อนถาดรองน้ำออกจากเครื่อง ใส่ถาดรองน้ำเข้าไปอีกครั้ง ให้มั่นใจว่าคุณจะไม่หันส่วนผสมที่ต้องการย่างให้มีขนาดเล็กเกินไป ผักขนาดใหญ่ เช่น ชูกีนี้ สามารถตัดเป็นแผ่นได้ อาหารชิ้นเล็ก เช่น เห็ด ไม่ควรตัดหรือตัดครึ่งเท่านั้น

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua được sản phẩm Philips mới và chào mừng bạn đến với Philips! Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome.

Bếp nướng mới cùng với khay hứng cặn cho phép bạn chế biến tất cả các loại món ăn ngon hầu như không bị ám khói. Để dùng nướng bằng thiết bị này nhờ bề mặt nướng rộng.

Mô tả chung (Hình 1)

- 1 Vỉ nướng (chỉ có ở kiểu HD6372)
- 2 Vỉ nướng barbecue
- 3 Đế
- 4 Núm điều chỉnh
- 5 Bật
- 6 Giữ âm
- 7 Tắt
- 8 Khay hứng cặn
- 9 Dây điện nguồn

Quan trọng

Hãy đọc kỹ thông tin quan trọng này trước khi bạn sử dụng thiết bị và hãy cất giữ nó để tiện tham khảo sau này.

Nguy hiểm

- Không nhúng đế vào trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.

Cảnh báo

- Kiểm tra điện áp ghi dưới đáy thiết bị xem có tương ứng với điện áp nơi sử dụng trước khi bạn nối thiết bị với nguồn điện.
- Chỉ sử dụng thiết bị cho mục đích sử dụng đã định như mô tả trong hướng dẫn này.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn hay chính thiết bị bị hư hỏng.
- Nếu dây điện nguồn bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Chỉ nối thiết bị vào ổ cắm điện có dây tiếp đất.
- Không để dây điện gần những bề mặt nóng.
- Không để dây điện nguồn treo trên cạnh bàn hoặc nơi chuẩn bị đồ ăn, nơi đặt thiết bị.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hay người thiếu kinh nghiệm và kiên thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em.
- Không để máy hoạt động khi không có sự theo dõi.
- Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động như bộ hẹn giờ cắm ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.
- Không để thìa hoặc kẹp trên vỉ nướng khi vỉ nướng đang nóng.

Chú ý

- Rút phích cắm thiết bị nếu bạn làm rơi máy.
- Không đổ bất kỳ chất lỏng nào (như rượu mạnh, bia hoặc nước) lên trên bếp nướng, kính bảo vệ hoặc khay hứng cạn, vì như vậy có thể gây ra hỏa hoạn.
- Trước khi bật bếp nướng, hãy dọn các vật thể nằm trên mặt bếp và các vật dễ bắt cháy gần đó.
- Không đặt bếp nướng trên các bề mặt có thể bị ảnh hưởng vì nhiệt.
- Không chặn lỗ thông hơi của bếp nướng để tránh cho thiết bị bị quá nhiệt.
- Không đặt thức ăn hoặc vật thể bất kỳ trên khay hứng cạn khi bếp nướng được bật.
- Không đặt thiết bị lên trên hoặc ở gần khí nóng hoặc bếp điện, hay trên lò đun.
- Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng chắc chắn, có đủ khoảng trống xung quanh.
- Đảm bảo rằng khay hứng cạn luôn nằm đúng chỗ trong khi nướng.
- Những bộ phận có thể tiếp xúc của thiết bị này có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang hoạt động (Hình 2).
- Cần thận với dầu mỡ bắn tung tóe khi bạn nướng thịt có mỡ hoặc xúc xích.
- Luôn tắt máy và rút phích cắm thiết bị sau khi sử dụng.
- Luôn lau chùi thiết bị sau khi sử dụng.
- Để thiết bị nguội xuống hoàn toàn trước khi bạn lấy vỉ nướng và khay hứng cạn ra, lau chùi thiết bị và cất đi.
- Không để các vật sắc hoặc ráp chạm vào vỉ nướng, vì như vậy sẽ làm hỏng lớp chống dính.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong nhà. Không sử dụng thiết bị ngoài trời.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình. Thiết bị không được thiết kế để sử dụng trong các môi trường như bếp nhà hàng, văn phòng, trang trại và các môi trường làm việc khác. Thiết bị cũng không được thiết kế để sử dụng bởi khách lưu trú tại khách sạn, nhà nghỉ, nhà trọ hoặc các môi trường cư trú khác.
- Nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc dùng cho những mục đích chuyên nghiệp hay bán chuyên nghiệp hoặc nếu thiết bị được sử dụng không theo các hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng, chế độ bảo hành sẽ bị mất hiệu lực và Philips sẽ không chịu trách nhiệm đối với bất cứ hư hỏng nào phát sinh.

Điện từ trường (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn và quy định hiện hành liên quan đến mức phơi nhiễm điện từ trường.

Trước khi sử dụng lần đầu

- 1** Bóc hết các miếng nhãn dán và lau sạch thiết bị bằng vải ẩm.
- 2** Lau chùi thiết bị và vỉ nướng thật kỹ (xem chương 'Vệ sinh').

Sử dụng thiết bị

Lưu ý: Lò nướng có thể bốc ra một ít khói khi bạn sử dụng lần đầu. Điều này là bình thường.

- 1** Trượt khay hứng cạn vào đế (Hình 3).

Lưu ý: Chỉ có thể trượt khay hứng cạn vào đế theo một cách.

- 2** Đặt vỉ nướng (chỉ có ở kiểu HD6372) hoặc vỉ nướng barbecue lên đế (Hình 4).
- 3** Cắm phích cắm vào ổ cắm điện (1) và xoay núm điều chỉnh đèn vị trí 'giữ ấm' trong 2 giây (2) (Hình 5).
- 4** Xoay núm điều chỉnh đèn vị trí 'bật' (Hình 6).
 - ▶ HD6372: Vỉ nướng nóng và sẵn sàng để sử dụng ngay lập tức.
 - ▶ Mất khoảng 6-7 phút để vỉ nướng barbecue làm nóng lên.

5 Dùng thìa hoặc cặp kẹp để đặt nguyên liệu lên vỉ nướng (Hình 7).

Hãy cẩn thận: vỉ nướng rất nóng!

Lưu ý: Khi bạn ướp thực phẩm, chỉ dùng một ít dầu và quét một lớp nước xốt mỏng lên bề mặt nguyên liệu vì dầu gây ra nhiều khói hơn.

► Chỉ vỉ nướng barbecue: trong khi nướng, bạn sẽ nghe tiếng xèo xèo đặc trưng của việc nướng barbecue.

Lưu ý: Thời gian nướng có thể thay đổi, phụ thuộc vào độ dày và độ lớn của thực phẩm.

Lưu ý: Nếu bạn nướng nguyên liệu có nhiều mỡ, bạn sẽ thấy có khói thoát ra từ thức ăn, nhưng ít khói hơn nhiều so với việc dùng bảng bếp nướng điện thông thường.

6 Khi thức ăn chín, hãy lấy thức ăn ra khỏi vỉ nướng hoặc xoay núm điều chỉnh đến vị trí giữ ấm nếu bạn muốn ăn sau đó. (Hình 8)

Dùng thìa hoặc cặp kẹp để lấy thức ăn ra. Không sử dụng các dụng cụ nấu ăn bằng kim loại, sắc hoặc rập.

7 Cậy cẩn thận mỡ hoặc thức ăn đã bị kẹt lại bằng thìa và lấy hết dầu thừa ra khỏi khay hứng cạn trước khi bạn nướng mẻ thức ăn tiếp theo.

8 Cho mẻ thức ăn tiếp theo lên vỉ nướng để tiếp tục nướng.

9 Khi nướng xong, hãy tắt thiết bị (1) và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện (2). (Hình 9)

Thời gian nướng (Hình 10)

Trong bảng thức ăn bạn sẽ thấy một số loại thực phẩm bạn có thể chế biến bằng bếp nướng để bàn này. Bảng này cho biết thời gian nướng thức ăn (không tính thời gian làm nóng thiết bị). Thời gian và nhiệt độ nướng phụ thuộc vào loại thực phẩm bạn chế biến (ví dụ như thịt), độ dày và nhiệt độ của thực phẩm và cũng tùy thuộc vào khẩu vị của bạn.

Mẹo

- Những miếng thịt mềm phù hợp nhất với việc nướng.
- Những miếng thịt như thịt bò ở cổ hoặc vai trở nên mềm hơn nếu được ướp qua đêm.
- Chỉ lật lại thức ăn một lần bằng thìa hoặc cặp kẹp để đảm bảo rằng thức ăn vẫn còn ướt ở bên trong và không bị khô ở bên ngoài. Không sử dụng các dụng cụ bằng kim loại như nĩa hoặc kẹp nướng vì những dụng cụ này làm hỏng lớp chống dính của vỉ nướng.
- Không lật thức ăn đang nướng quá thường xuyên.
- Khi bạn làm món thịt nướng satay hoặc kebab, ngâm que xiên tre hoặc gỗ trong nước để tránh que xiên bị cháy sém khi nướng. Không sử dụng que xiên bằng kim loại.
- Xúc xích hay bị cháy trong khi nướng. Để tránh điều này, hãy khứa vài đường dọc theo bề mặt xúc xích.
- Thịt tươi cho món nướng ngon hơn so với thịt đông lạnh hoặc rã đông. Không cho muối vào thịt khi chưa nướng xong. Điều này sẽ giúp thịt giữ được nước. Để có được món ăn ngon hơn, đảm bảo rằng những miếng thịt bạn chế biến không quá dày (khoảng 1,5cm).

Bếp nướng để bàn này không thích hợp để nướng thức ăn có ruột bánh mì.

Vệ sinh và bảo dưỡng

Không sử dụng các vật liệu và các chất tẩy rửa có tính ăn mòn, vì như vậy sẽ làm hỏng lớp chống dính của vỉ nướng.

- 1 Đặt núm điều chỉnh đến vị trí tắt và rút phích cắm của thiết bị (Hình 9).
- 2 Để cho thiết bị nguội xuống trong 15 phút (Hình 11).
- 3 Lấy hết dầu thừa ra khỏi vỉ nướng bằng một miếng giấy ăn trước khi bạn lấy vỉ nướng ra để lau chùi.
- 4 Nhấc vỉ nướng ra khỏi đế bằng tay cầm của nó (Hình 12).
- 5 Trượt khay hứng cặn ra khỏi đế (Hình 13).

Lưu ý: Chỉ có thể trượt khay hứng cặn ra khỏi đế theo một cách.

- 6 Ngâm vỉ nướng và khay hứng cặn trong nước nóng cùng với một chút nước rửa chén trong năm phút hoặc phun nước chanh lên vỉ nướng. Làm như vậy sẽ tẩy các chất mỡ hoặc thức ăn bị kẹt lại.
- 7 Dùng vải ẩm để lau chùi đế.
- 8 Lau chùi vỉ nướng và khay hứng cặn bằng miếng xốp hoặc vải ẩm trong nước nóng sử dụng một chút nước rửa chén hoặc bằng máy rửa chén.
- 9 Lau khô vỉ nướng và khay hứng cặn.
- 10 Lắp lại thiết bị.

Lưu ý: Xem bảng làm sạch riêng để biết hướng dẫn thêm.

Mẹo bảo dưỡng: Nếu có thức ăn còn kẹt lại trên các thành bên trong của đế, bạn có thể dùng thìa nạo bằng gỗ để lấy phần thức ăn thừa ra.

Bảng làm sạch (Hình 14)

Tái chế

Không vứt thiết bị cùng với chất thải gia đình thông thường khi chấm dứt sử dụng thiết bị. Hãy đem thiết bị đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường.

Bảo hành và hỗ trợ

Nếu bạn cần hỗ trợ hay để biết thông tin, vui lòng truy cập www.philips.com/support hoặc đọc tờ bảo hành toàn cầu riêng lẻ.

Cách khắc phục sự cố

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp nhất với thiết bị. Nếu bạn không thể giải quyết được sự cố sau khi tham khảo thông tin dưới đây, vui lòng truy cập www.philips.com/support để xem danh sách các câu hỏi thường gặp hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng tại quốc gia bạn.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Có khói thoát ra trong khi nướng.	Bạn đang nướng nguyên liệu có mỡ.	Khi bạn nướng các nguyên liệu có mỡ như thịt xông khói hay thịt ba chỉ, bạn có thể thấy có khói thoát ra từ thức ăn. Khi bạn nướng nhiều nguyên liệu có mỡ, một ít dầu mỡ sẽ bắn lên các cạnh của các bộ phận nướng và phát cháy. Trong trường hợp này, hãy dùng thiết bị dưới máy hút khói.
	Bạn đang nướng liên tục nhiều mẻ thức ăn, nhưng bạn đã không lau chùi khay hứng mỡ và/hoặc vỉ nướng sau mỗi mẻ nướng.	Dầu thừa và nước dùng hay phần thức ăn thừa còn sót lại trên vỉ nướng và trong khay hứng cạnh sẽ bắt đầu cháy. Đảm bảo rằng bạn đã lau vỉ nướng và khay hứng cạnh bằng khăn giấy ăn sau mỗi mẻ nướng nguyên liệu. Hãy cẩn thận: vỉ nướng và khay hứng cạnh rất nóng trong khi sử dụng và một thời gian sau đó. Dùng miếng lót tay hoặc bao tay khi cầm các bộ phận này.
	Bạn đã ướp nguyên liệu với quá nhiều dầu.	Khói do đốt cháy dầu mỡ. Nếu bạn ướp thức ăn với quá nhiều dầu, sẽ có khói thoát ra từ thức ăn. Trong trường hợp này, hãy dùng thiết bị dưới máy hút khói. Để tạo ra khói ở mức thấp nhất, chúng tôi đề nghị bạn không nên dùng dầu ăn hoặc dùng càng ít dầu càng tốt.
Thức ăn lọt qua các thanh vỉ nướng và rơi vào khay hứng cạnh.	Nguyên liệu được cắt thành các miếng quá nhỏ.	Để lấy các miếng nguyên liệu này ra, hãy đeo miếng lót tay hoặc bao tay vào và trượt khay hứng cạnh ra khỏi thiết bị. Đẩy khay hứng cạnh vào lại. Đảm bảo bạn không cắt nguyên liệu cần nướng thành từng miếng quá nhỏ. Bạn có thể cắt các loại rau cải có kích thước lớn như bí xanh thành lát mỏng. Không nên cắt hoặc chỉ cắt làm đôi các loại thực phẩm cỡ nhỏ chẳng hạn như nấm.

簡介

恭喜您購買本產品並歡迎加入飛利浦！請於 www.philips.com/welcome 註冊您的產品，以善用飛利浦提供的支援。

您新買的電烤爐可以用來烹調各式各樣的美味料理，不但幾乎無煙，還附有滴油盤。本產品設計了大面積烤盤，讓您輕易煎烤食品。

一般說明 (圖 1)

- 1 燒烤架 (僅適用於 HD6372)
- 2 烤肉架
- 3 機座
- 4 控制鈕
- 5 亮起
- 6 保溫
- 7 熄滅
- 8 滴盤
- 9 電源線

重要事項

使用本產品前，請先仔細閱讀此重要資訊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 請勿將機座浸泡在水中或任何其他液體中。

警示

- 在連接本產品的電源之前，請確認本產品機體底部所標示的電壓與當地的室內電壓是否相同。
- 請依照本使用手冊的指示使用產品，勿另作他用。
- 當插頭、電線或產品本身受損時，請勿使用產品。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 僅可將產品連接到有接地的電源插座。
- 電源線應遠離高溫表面。
- 請勿讓電源線懸掛在產品放置的餐桌或流理台邊緣。
- 本產品不適合供下列人士 (包括孩童) 使用：身體官能或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者。他們需要有負責其安全的人員在旁監督，或指示產品的使用方法，方可使用。
- 請勿讓孩童使用本產品或將本產品當成玩具。
- 請勿讓孩童接觸產品與電線。
- 不可在無人看顧的情況下任由產品運作。
- 本產品的設計用意並非透過外部定時器或獨立遙控系統來進行操作。
- 切勿將抹刀或夾子放在高溫狀態的烤架上。

警告

- 如不慎將本產品掉落地面，請拔下插頭。
- 請勿將任何液體 (例如白蘭地、啤酒或水) 倒入烤爐、防護玻璃或滴盤，否則可能造成火災。
- 開啟烤爐之前，請拿開任何放在烤爐上的物品，以及附近的任何易燃物質。
- 請勿將烤爐置於容易受熱的表面上。
- 請勿阻塞烤爐的任何通風孔，以免本產品過熱。
- 當烤爐電源開啟時，請勿在滴盤中放置任何食物或物品。
- 請勿將本產品置於或靠近炙熱氣體或電熱爐，或放在加熱烤箱上。
- 請將本產品置於平整穩固的表面上，四周並應保持足夠空間。
- 煎烤之前務必確認已裝妥滴油盤。

- 本產品使用時，暴露在外的表面可能會變熱。(圖 2)
- 煎烤油脂多的肉類或香腸等食物時，請小心油汁噴濺。
- 使用完畢後，請務必關閉電源並拔掉產品插頭。
- 使用後請務必清潔本產品。
- 請在本產品完全冷卻後，再取下烤架和滴盤、清潔和收納。
- 切勿以尖銳或粗糙的物品接觸烤架，如此會破壞不沾黏表層。
- 本產品僅供室內使用，不可在室外使用。
- 本產品僅供家用。並非用於商店的員工廚房、辦公室、農舍等等或其他工作場所。亦非適用於供住宿用餐的飯店、汽車旅館與其他居住場所。
- 如果不當使用本產品、作為(半)專業用途，或未依照使用手冊操作，保固將無效，且飛利浦將不擔負任何損壞賠償責任。

電磁場 (EMF)

本飛利浦產品符合所有電磁場暴露的相關適用標準和法規。

第一次使用前

- 1 請撕除所有貼紙，並用濕布擦拭本產品。
- 2 請徹底清潔本產品及烤架 (請參閱「清潔」單元)。

使用本產品

注意：第一次使用時可能會產生一些煙霧，此為正常現象。

- 1 將滴油盤推入機座。(圖 3)
注意：滴油盤僅有一端可推入機座。
- 2 將燒烤架 (僅適用於 HD6372) 或烤肉架放置於機座上。(圖 4)
- 3 將插頭插入電源插座 (1)，並將控制鈕轉至「保溫」(Keep-Warm) 位置 2 秒 (2)。(圖 5)
- 4 將控制鈕轉至「開啟」(On) 位置。(圖 6)
 - ▶ HD6372：燒烤架會達到高溫，可以立即開始使用。
 - ▶ 烤肉架需要 6-7 分鐘加熱。

- 5 使用抹刀或用夾子將食材放到烤架上。(圖 7)

小心：烤架會很燙！

注意：醃泡食物時，請僅使用少量的油，並在食物表面薄薄刷上醃料，以免產生大量油煙。
▶ 僅適用於烤肉架：煎烤食物時，您會聽到烤肉時常有的嘶嘶聲。

注意：煎烤時間會視食物的厚度與大小而有所差異。

注意：如果您煎烤油脂多的食材，食物仍會冒出油煙，但較傳統桌上型電烤爐少得多。

- 6 待食物烤熟後，請將食物從烤架上取下，如果要稍後再吃，請將控制鈕轉至保溫位置。(圖 8)

使用抹刀或夾子拿取食物。請勿使用金屬、尖銳或粗糙的廚具拿取。

- 7 使用抹刀小心地除去烤乾結塊的食物或油漬，並清除滴盤上多餘的油，再煎烤下一批食物。
- 8 要繼續煎烤，請將下一批食物放到烤架上。
- 9 煎烤完畢後，請關閉本產品電源 (1)，並將插頭從電源插座拔出 (2)。(圖 9)

煎烤時間 (圖 10)

您可以參閱食物表格，瞭解可使用本桌上型電烤爐煎烤的食物種類。表格中列出了食物應煎烤的時間 (未包括本產品預熱所需的時間)。煎烤時間及溫度應依食物種類 (如肉類)、厚度、食材本身的溫度以及您個人的喜好而調整。

提示

- 柔嫩肉類最適合燒烤。
- 牛排等肉類可先醃過一夜，更為柔嫩。
- 使用抹刀或夾子將食物翻動一次，以確保食物鮮嫩多汁，避免燒乾。請勿使用任何金屬餐具，例如叉子或烤肉夾等，以避免損傷烤架的不沾黏表層。
- 請勿太頻繁地翻動煎烤的食物。
- 製作沙嗲、串烤時，先將竹籤或木籤浸於水中，以免燒烤時焦黑。請勿使用金屬叉針串肉。
- 香腸常會在燒烤時裂。為避免這種情形，請先在腸衣上縱切數刀。
- 新鮮肉類燒烤效果較冷凍或解凍肉類佳。燒烤前請勿灑鹽，以保肉質鮮嫩有汁。要得到最佳效果，請確定要燒烤的肉類厚度適中 (不超過 1.5cm 厚)。

本桌上型烤盤不適用於細碎食物。

清潔與維護

請勿使用磨蝕性的清潔劑或材質，以免破壞烤架的不沾黏表層。

- 1** 將控制鈕轉至關閉位置，並將本產品的插頭拔除。(圖 9)
- 2** 等待 15 分鐘，讓本產品冷卻。(圖 11)
- 3** 拿下烤架清洗前，務必先用廚房紙巾拭去烤架上多餘的油漬。
- 4** 抓住烤架的手把向上提起，從機座取出烤架。(圖 12)
- 5** 從機座抽出滴油盤。(圖 13)

注意：滴油盤僅可從機座固定方向抽出。

- 6** 將烤架和滴盤放入熱水中加上少許清潔劑，浸泡五分鐘，或在烤架上灑上檸檬汁。如此可鬆動結塊的食物或油漬。
- 7** 用濕布清潔機座。
- 8** 用軟布或海棉，以熱水加上清潔劑清洗烤架和滴盤，或是用洗碗機洗滌。
- 9** 擦乾烤架和滴盤。
- 10** 重新組裝好本產品。

注意：請另行參閱清潔表格以取得更進一步的指示。

保養提示：如果機座內壁黏附有烤乾的食物殘渣，您可以使用陶瓷刮刀去除殘渣。

清潔桌面 (圖 14)

回收

本產品使用壽命結束時，請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將本產品送至政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。

保固與支援

如果您需要資訊或支援，請造訪：www.philips.com/support，或另行參閱全球保證書。

疑難排解

本單元概述您使用本產品時最常遇到的問題。如果您無法利用以下資訊解決您遇到的問題，請造訪 www.philips.com/support，上面列有常見問題清單，或聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心。

問題	可能原因	解決方法
煎烤時冒出油煙。	煎烤的食材油脂較多。	當您煎烤培根或五花肉等油脂多的食材時，食物會冒出油煙。而當您煎烤大量富含油脂的食材時，部分油脂會噴濺到烤架元件兩側並燒焦。在此情況下，請於抽油煙機下方使用本產品。
	您連續煎烤多批食材，但沒有在烤完每批食材後清潔滴盤和/或烤架。	黏附在烤架和滴盤上的多餘油脂與食物汁液和殘渣會燒焦。請務必在烤完每批食材後使用廚房紙巾擦拭烤架和滴盤。小心：烤架和滴盤在使用中和使用後的一段時間內依然會維持高溫狀態。請使用隔熱手套或隔熱墊拿取這些組件。
	您使用含大量油脂的醃料醃泡食材。	油煙是油脂燃燒所產生的。如果您使用含過多油脂的醃料醃泡食物，食物會冒出油煙。在此情況下，請於抽油煙機下方使用本產品。為盡可能避免產生油煙，我們建議您不用或盡量少用食用油。
食物穿過烤架條柵掉到滴盤上。	食材被切成太小塊。	如果要清除小塊食材，請戴上隔熱手套或使用隔熱墊，將滴盤自產品拉出。清潔後再次裝入滴盤。請勿將要煎烤的食材切成太小塊。節瓜等較大型的蔬菜可以切片。蘑菇等小型食材請不要切開或是對半切即可。

简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

您可以通过带水盘的新式烤箱制作各种各样的美味食物，烹饪过程基本上没有烟雾。由于该烤箱的烧烤面积很大，因此可以非常轻松地烘烤食物。

基本说明 (图 1)

- 1 烤架（仅限于 HD6372）
- 2 户外烤架
- 3 底座
- 4 控制钮
- 5 开
- 6 保温
- 7 熄灭
- 8 水盘
- 9 电源线

注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本重要信息，并妥善保管以供日后参考。

危险

- 请勿将底座浸入水中或任何其他液体中。

警告

- 在将产品接通电源以前，首先确认产品底部所标示的电压是否与当地的电压相符。
- 只能将产品用于本用户手册中所述的原定用途。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 如果电源线损坏，为了避免危险，必须由飞利浦、飞利浦特约维修中心或有同等维修资格的专业人员进行更换。
- 产品只能使用带接地线的插座。
- 不要让电源线接触到高温的表面。
- 不要将电源线悬挂在放置产品的桌子或工作台的边缘上。
- 产品不建议由有肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与产品使用有关的监督或指导。
- 请照看好儿童，本产品不能用于玩耍。
- 将产品及其线缆放在儿童接触不到的地方。
- 切勿让儿童在无人看管的情况下使用本产品。
- 本产品不能利用外部定时器或独立的遥控器系统操作。
- 切勿将刮铲或夹钳留在高温烤架上。

警告

- 如果产品跌落，请拔掉插头。
- 请勿将任何液体（例如白兰地、啤酒或水）倒在烤箱、保护玻璃或水盘上，否则可能会引起火灾。
- 打开烤箱之前，请移除其顶部的所有物体及其附近的易燃物。
- 请勿将烤箱置于可能会受到高温影响的表面。
- 请勿阻塞烤箱的任何通风孔，以免产品过热。
- 打开烤箱后，请勿将任何食物或物体置于水盘上。
- 请勿将产品置于热气或电炉上或附近或发热炉具上。
- 将产品放在平整、稳定的表面，并使周围留有足够的空间。
- 烧烤过程中，应确保水盘始终就位。
- 产品在使用时，表面会变得很热。(图 2)
- 煎炸肥肉或香肠时，应小心飞溅的油脂。
- 使用后，请务必关闭电源并拔出电源插头。
- 每次使用后应清洁产品。
- 待产品完全冷却后再取下烤架和水盘，清洁产品并进行存放。
- 切勿用尖锐或粗糙的物品接触烤架，因为这样会损坏其不粘涂层。
- 本产品仅限于室内使用，请勿在户外使用。
- 本产品仅限于正常家用。它不得用于商店、办公场所、农场或其他工作环境的员工食堂。也不得由酒店、汽车旅馆、提供住宿和早餐的场所及其他住宿环境中的客人使用。
- 如果本产品使用不当，或用于专业或半专业用途，或未根据本用户手册中的说明使用，则保修将失效，飞利浦对此造成的损坏概不负责。

电磁场 (EMF)

本飞利浦产品符合所有有关暴露于电磁场的适用标准和法规。

首次使用之前

- 1** 撕掉所有贴纸并用湿布擦拭产品。
- 2** 彻底清洁产品和烤架（请参阅“清洁”一章）。

使用本产品

注意：第一次使用产品时可能会出现一些烟雾。这是正常现象。

- 1** 将水盘滑入底座。(图 3)

注意：水盘只能以一种方式滑入底座。

- 2** 将烤架（仅限于 HD6372）或户外烤架置于底座上。(图 4)
- 3** 将插头插入电源插座 (1)，然后将控制旋钮转至“保温”位置持续 2 秒钟 (2)。(图 5)

4 将控制旋钮转至“开”位置。(图 6)

▶ HD6372: 烤架已够热, 可立即使用。

▶ 加热户外烤架需 6-7 分钟。

5 使用刮铲或夹钳将原料放在烤架上。(图 7)

小心: 烤架很烫!

注意: 腌制食物时, 仅用少许油, 将腌料轻轻刷到食物上, 油会导致烟多。

▶ 仅限于户外烤架: 在烧烤过程中, 会听到滋滋声, 这是户外烧烤所特有的。

注意: 烧烤时间取决于食物的厚度和大小, 可能会有所不同。

注意: 烧烤富含脂肪的原料时, 食物上还是会冒出一些烟, 但要比传统台式电烤箱少得多。

6 食物烤熟后, 将其从烤架上取下, 或如果稍后食用, 则将控制旋钮转至保温位置。(图 8)

使用刮铲或夹钳取下食物。请勿使用金属、锋利或磨蚀性厨房用具。

7 用刮铲小心分解结块的食物或油脂, 去除水盘上多余的油, 然后再烧烤下一批食物。

8 要继续烧烤, 请将下一批食物放在烤架上。

9 完成烧烤后, 关闭产品 (1) 并从电源插座上拔下插头 (2)。(图 9)

烧烤时间 (图 10)

食物表中介绍了一些可用本台式烤箱烹饪的食物种类。表格中列出了食物的烧烤时间 (不包括产品加热时间)。烧烤时间和温度具体取决于所烹饪的食物种类 (如肉类)、厚度、温度以及您个人的口味。

提示

- 鲜嫩的肉片最适合烧烤。
- 如果腌制一整夜, 牛排等肉片会变得更鲜嫩。
- 用刮铲或夹钳将食物只翻动一次, 确保食物内部仍留有汁液, 而不会被烘干。不要使用餐叉或烧烤钳等金属器具, 否则会损坏烤架的不黏涂层。
- 请勿过于频繁地翻动烧烤食物。
- 制作加香烤肉或烧烤肉串时, 请将竹扦或木扦浸入水中, 以免烧烤时被烧焦。切勿使用金属扦。
- 腊肠在烧烤时容易爆裂。为防止这种情况发生, 可将肠皮纵向切几刀。
- 与冷冻或解冻的肉相比, 新鲜的肉可获得更佳的烧烤效果。在完成烧烤前, 不要在肉上放盐, 这有助于保持肉的水分。为获得最佳效果, 确保所烧烤的肉片不会太厚 (约 1.5 厘米)。

此台式烤炉不适合烧烤粘有面包屑的食物。

清洁和保养

切勿使用腐蚀性清洁剂和擦布，否则会损坏烤架的不沾涂层。

- 1 将控制旋钮调至关位置，拔掉产品插头。(图 9)
 - 2 让产品冷却 15 分钟。(图 11)
 - 3 取下烤架进行清洁之前，先用厨房用纸清除烤架上多余的油。
 - 4 握住烤架的手柄，将其从底座上提起。(图 12)
 - 5 将水盘从底座中滑出。(图 13)
- 注意：水盘只能以一种方式滑出底座。
- 6 将烤架和水盘放入加有少许洗涤液的热水中浸泡 5 分钟，或在烤架上撒一些柠檬汁，这样可以让结块的食物或油脂松脱。
 - 7 请用湿布清洁基座。
 - 8 在加有少许洗涤液的热水中用软布或海绵清洗烤架和水盘，或用洗碗机清洗。
 - 9 将烤架和水盘晾干。
 - 10 重新组装产品。

注意：请参见单独的清洗表格，获得详细说明。

维护提示：如果底座内壁上粘有结块的食物残渣，可用陶瓷刮刀将其去除。

清洗表格 (图 14)

回收

弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾扔在一起，应将其交给指定的回收中心，这样做有助于保护环境。





























保修和支持

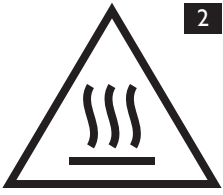
如果您需要信息或支持，请访问 www.philips.com/support 或阅读单独的全球保修卡。

故障种类和处理方法

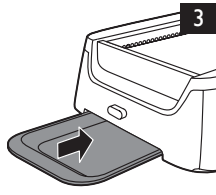
本章归纳了使用本产品时最常见的一些问题。如果您无法根据以下信息解决问题，请访问 www.philips.com/support 查阅常见问题列表，或联系您所在国家/地区的客户服务中心。

问题	可能的原因	解决方法
烧烤过程中冒烟。	您在烧烤富含脂肪的原料。	烧烤培根或五花肉等富含脂肪的原料时，食物上可能会冒出一些烟。烧烤大量富含脂肪的原料时，有些脂肪会飞溅到烘烤装置两侧并燃烧。在此情况下，请在排烟罩下使用产品。
	您接连烧烤了几批原料，但在烤完每批原料后均未清洁油脂托盘和/或烤架。	粘在烤架上和留在水盘中的多余的油和食物汁液或食物残渣会开始燃烧。确保烤完每批原料后用厨房用纸擦拭烤架和水盘。小心：在使用过程中和使用后的短时间内，烤架和水盘会很烫。请使用烤炉手套或防热手套拿取这些部件。
	腌制原料时用了很多油。	烟是由脂肪燃烧所致。如果腌制原料时用了过多的油，食物上便会冒出一些烟。在此情况下，请在排烟罩下使用产品。为使烟量保持最少，建议您尽量不用或少用油。
食物通过烤架栅条落到水盘上。	原料块切得太小。	要清除原料碎片，请戴好烤炉手套或防热手套，将水盘滑出产品。重新装入水盘。确保不要将要烧烤的原料块切得太小。可将南瓜等较大的蔬菜切成片。对于蘑菇等较小的食物，不切或只切成两半。

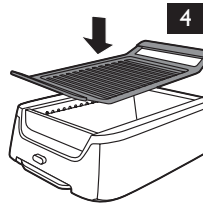
			
		12-16 min.	12-16 分钟
		8-15 min.	8-15 分钟
		14-16 min.	14-16 分钟
		12-15 min.	12-15 分钟
		10-15 min.	10-15 分钟
		22-26 min.	22-26 分钟
		15-16 min.	15-16 分钟
		12-18 min.	12-18 分钟
		12-14 min.	12-14 分钟
		12-16 min.	12-16 分钟
		16-18 min.	16-18 分钟
		16-18 min.	16-18 分钟
		6-15 min.	6-15 分钟
		14-16 min.	14-16 分钟
		8-15 min.	8-15 分钟
		2-5 min.	2-5 分钟



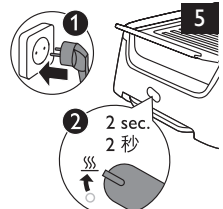
2



3



4

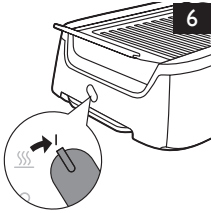


1

5

2

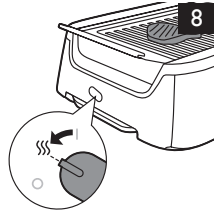
2 sec.
2 秒



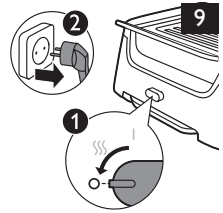
6



7



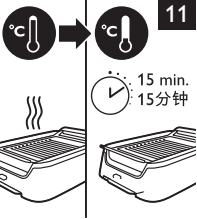
8



2

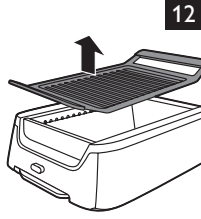
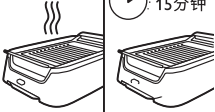
9

1

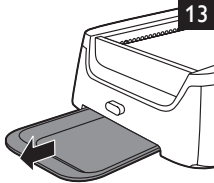


11




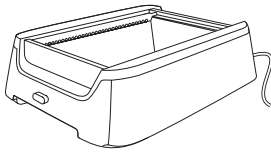
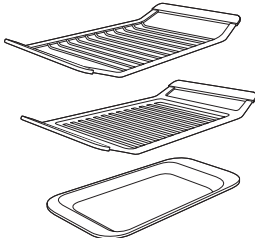
15 min.
15分钟



12



13


			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓

14





www.philips.com

 100% recycled paper
100% 循环再造纸

4203.064.6151.1