

PHILIPS

✦
HD6421



English 3
Čeština 18
Dansk 33
Deutsch 48
Eesti 66
Español 81
Français 96
Hrvatski 113
Italiano 129
Latviešu 144
Lietuviškai 159
Magyar 174
Nederlands 189
Norsk 205
Polski 220
Português 237
Română 252
Shqip 267
Slovenščina 282
Slovensky 297
Srpski 312
Suomi 327
Svenska 342
Türkçe 357
Ελληνικά 372
Български 389
Македонски 405
Русский 420
Українська 437
Қазақша 452
עברית 468

Contents

Important safety instruction	3
Danger	3
Warning	3
Caution	5
Note	5
Recycling	6
Warranty and support	6
Electromagnetic fields (EMF)	6
Introduction	6
General description	7
Before first use	8
Preparations before use	8
Using the appliance	9
Grilling meat with ribbed side	9
Grilling vegetables and fish with flat side	10
Grilling raclette	11
Reheating or defrosting food with flat side	12
Food table	14
Cleaning and maintenance	15
Storage	16
Troubleshooting	16

Important safety instruction

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

Danger

- Do not immerse the appliance or the mains cord in water or any other liquid.

Warning

- Before first use, wash the grill plate, raclette cheese pans, and spatulas thoroughly.
- Ensure the grill plate is stable and correctly positioned on the plate bracket before use.
- Only use the grill plate that comes with the appliance or purchased at an approved service centre, and only on the support for which it is designed.
- To prevent damage to the cooking plate, only use this on the appliance for which it was designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).

- Take care with the location of the power cord, with or without an extension lead, so as not to disturb the movement of others around the table, and so that no one trips over it.
- To preserve the grill plate and raclette cheese pan plate: do not exceed 40°C in use, and avoid abrasive cleaners, scouring pads, hard objects (e.g., metal scrubbers), and physical impacts such as dropping or hitting. Dishwashable parts should be washed using a cycle with a maximum temperature of 70°C.
- Before each use, inspect for cracks, warping, discoloration, or damaged seals. Do not use if found.
- Damage or misuse can increase substance migration into food or make parts unsafe. Do not use if damaged or misused.
- Place the device on a flat, horizontal, dry, non-slippery surface.
- Be careful not to place the appliance at the edge of the table or worktop to prevent it from tipping over.
- Make sure that the power cord and any extension cord are not placed in the places of passage to avoid tipping.
- Never move the appliance while it is in operation.
- Never use the appliance outdoors.
- Do not allow cooking tool made of heat-sensitive materials to come into contact with the grill plates during cooking.
- Do not touch the grill plate release latches or the anti-splatter cooking baffle plate during operation to prevent scalding.
- Do not place food on the grills that is wrapped with plastic, polythene or foil paper as it may start fire or damage the grill plates.
- Do not use metal spatula to fry or stir to avoid damage the heating plates.
- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not let the appliance operate unattended.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The accessible surfaces may become hot during use.



Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotel, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance operates.
- Let the appliance cool down completely before you clean the appliance or put it away.
- Never touch the grill plates with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick surface.
- Always switch off and unplug the appliance after use.
- In order to get the best result from your grill, always clean the appliance after every use.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea towel.
- Never place aluminium foil or any other object under the grill plate or between the reflector and the element.
- Do not place the hot plate on a delicate surface or in water.
- Do not use metallic scouring pads or any abrasive cleaners to avoid damaging the cooking surface (e.g., non-stick).
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes; this is normal and will quickly disappear.
- To preserve the non-stick properties of the coating, do not cook food in aluminium foil.
- Never cut food directly on the grill plate.

Note

- Place the thermostat in the minimum position or set the switch to position 0. Unplug from the mains socket and leave the appliance to cool down for two hours.
- The heating element is not to be cleaned. If it is really dirty, wait until it has cooled down and wipe with a dry cloth.
- For raclette cheese pans: Do not allow the individual trays to heat up while empty.
- For the information about EcoDesign, please visit our website: www.home.id.

Recycling



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

Warranty and support

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

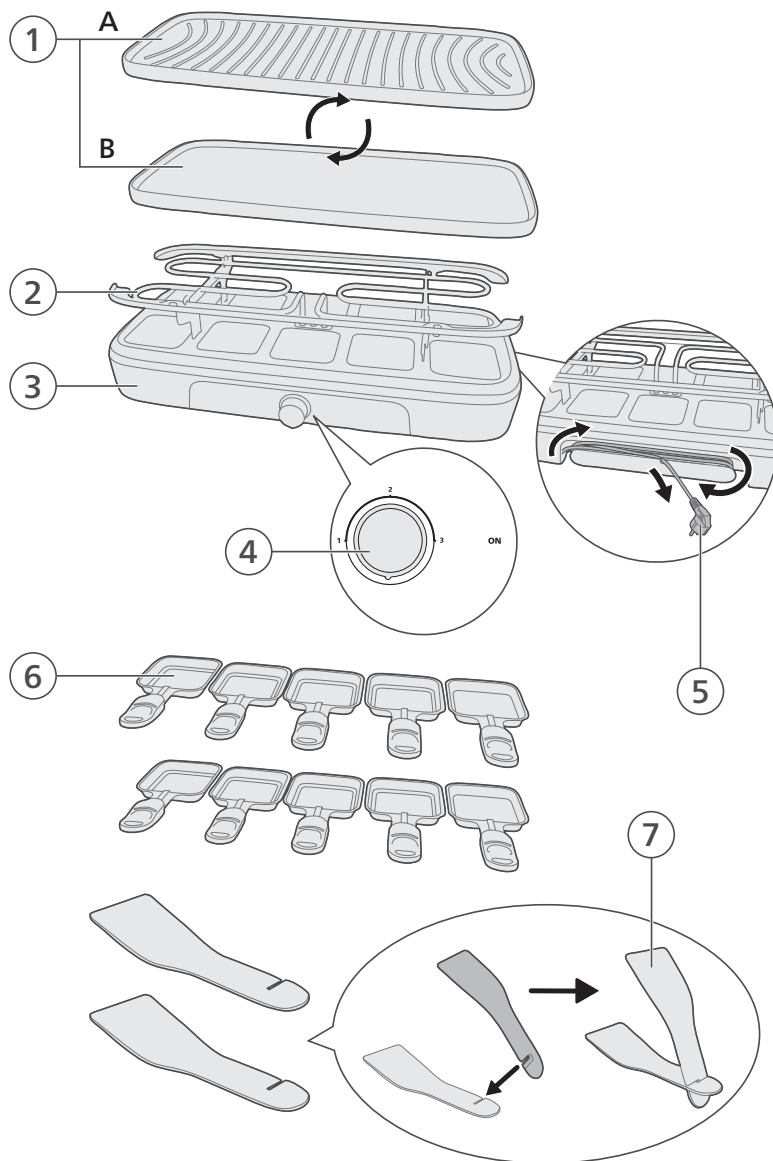
Electromagnetic fields (EMF)

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

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!
To fully benefit from the support that we offer, register your product at **www.home.id**.

General description



- 1 Reversible grilling plate
 - A: ribbed side
 - B: flat side
- 2 Heating element
- 3 Base
- 4 Temperature control and indicator light
- 5 Mains cord and plug

- 6 Raclette cheese pan
- 7 Spatula

Before first use

Important: During the first time use, the appliance may produce some smoke and odor. This is normal and should dissipate in a few minutes.

Caution: This appliance is for household use only.

- 1 Remove all packing material.
- 2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use.

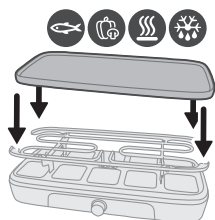
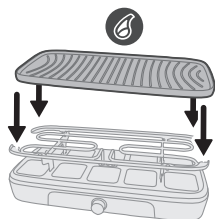
Preparations before use

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

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

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

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

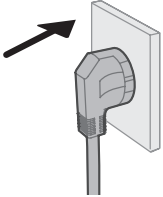


- 2 Attach the grilling plate securely to the base with the desired side facing up.

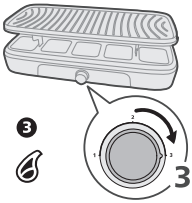
Using the appliance

Grilling meat with ribbed side

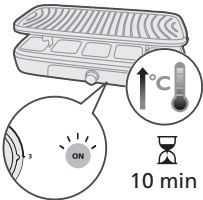
- 1 Unwind the mains cord.
- 2 Put the mains plug in an earthed wall socket.



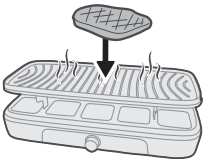
- 3 Set the temperature control to the setting 3.

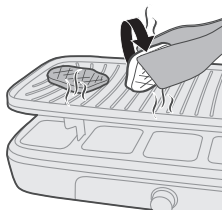


- 4 After approximately 10 minutes, the heating indicator lights up. The appliance is ready for use.
 - See the food preparation table for grilling time.



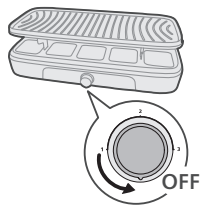
- 5 Put the food on the hot grilling plate.





6 Turn the food on the grilling plate from time to time.

Caution: Never cut food while it is on the grilling plate and do not use metal utensils to turn the food. This may damage the non-stick surface.



7 When the food is cooked to your preference, remove it from the grilling plate.

8 Turn the temperature control back to OFF.

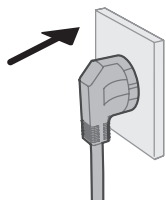
Caution: Do not use metal utensils to remove the ingredients from the grilling plate. This may damage the non-stick surface.

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

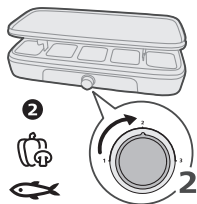
Grilling vegetables and fish with flat side

1 Unwind the mains cord.

2 Put the mains plug in an earthed wall socket.

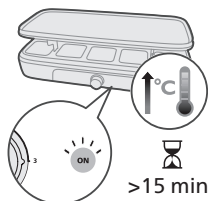


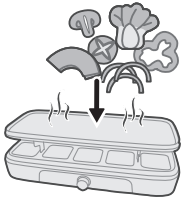
3 Set the temperature control to the setting 2.



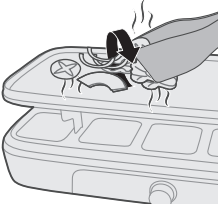
4 After approximately 15 minutes, the heating indicator lights up. The appliance is ready for use.

- See the food preparation table for grilling time.



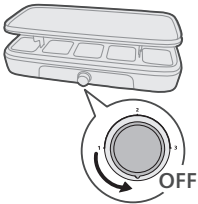


- 5 Put the food on the hot grilling plate.



- 6 Turn the food on the grilling plate from time to time.

Caution: Never cut food while it is on the grilling plate and do not use metal utensils to turn the food. This may damage the non-stick surface..



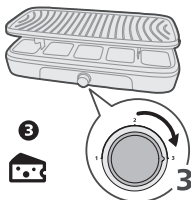
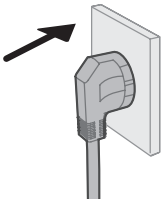
- 7 When the food is cooked to your preference, remove it from the grilling plate.
8 Turn the temperature control back to OFF.

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

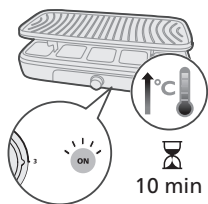
Caution: Do not move or transport the appliance during use or when it is still hot.

Grilling raclette

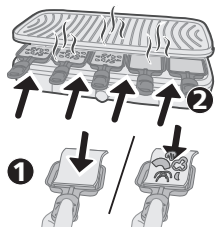
- 1 Unwind the mains cord.
2 Put the mains plug in an earthed wall socket.



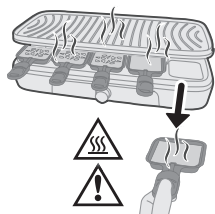
- 3 Set the temperature control to the setting 3.



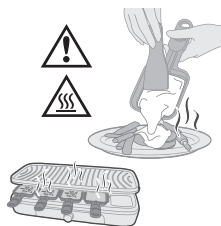
- 4 After approximately 10 minutes, the heating indicator lights up. The appliance is ready for use.
- See the food preparation table for grilling time.



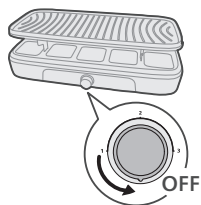
- 5 Place sliced vegetables, potatoes, meat, or other ingredients on the grilling plate if desired.
- 6 Put raclette cheese and other ingredients into a raclette pan.
- 7 Place the raclette pan underneath the grilling plate.



- 8 Remove the raclette pan when the cheese has melted.



- 9 Use the spatula provided to spread the melted cheese over the prepared food.

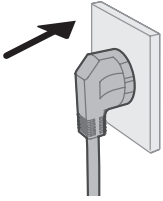


- 10 Turn the temperature control back to OFF.

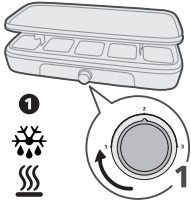
Caution: Do not move or transport the appliance during use or when it is still hot.

Reheating or defrosting food with flat side

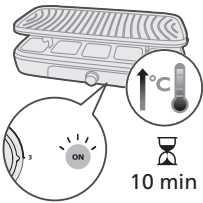
- 1 Unwind the mains cord.



2 Put the mains plug in an earthed wall socket.

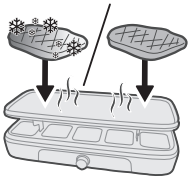


3 Set the temperature control to the setting 1



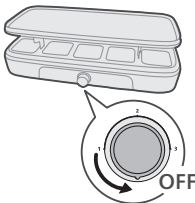
4 After approximately 10 minutes, the heating indicator lights up. The appliance is ready for use.

- See the food preparation table for grilling time.



5 Put the food on the grilling plate.

6 Turn the food occasionally to ensure even reheating or defrosting.



7 Remove the heated or defrosted food from the grilling plate.

8 Turn the temperature control back to OFF.

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

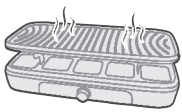
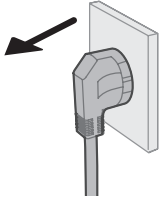
Caution: Do not move or transport the appliance during use or when it is still hot.

Food table

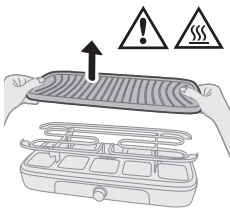
Category	Recipe	Grilling power setting (1-3)	Suggested cooking time (minutes)	Grilling plate
Cheese	cheese slice	2	9-12	Raclette pan
		3	3-7	
Beef	beef steak	3	8-14	Ribbed side
	beef escalope	3	4-10	
	beef burger	3	8-14	
Lamb	lamb chop	3	18-22	
Pork	pork belly	3	6-10	
	pork chop	3	10-15	
Chicken	chicken breast	3	6-10	
	drumstick	3	12-16	
	chicken wing	3	10-14	
Fish	fish	2	9-13	Flat side
	fish fillet	2	6-10	
Shrimp	shrimp	2	8-14	Ribbed side
Bacon	bacon	3	3-6	
Kebab	kebab	3	6-9	
Hot dog	hot dog	3	9-18	
Sandwich	sandwich	2	4-7	Flat side
Champignon & tomato	champignon & tomato	2	4-7	
Zucchini & bell pepper	zucchini & bell pepper	2	10-13	
Defrost	frozen food	1	8-12	

Cleaning and maintenance

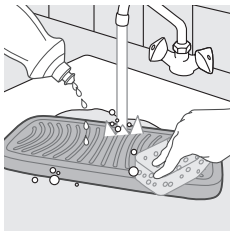
- 1 Unplug the appliance.



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

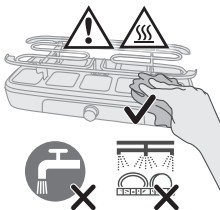


- 3 Lift and remove the grilling plate from the base.
- 4 Push excess grease and food residues on the grilling plate into the drainage groove with a wooden or silicone spatula.
- 5 Use kitchen paper to remove any remaining grease and food residues from the grilling plate.



- 6 Clean the grilling plate under the tap, if necessary with warm water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge .

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

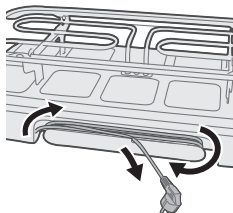


- 7 Clean the base with a damp cloth.

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

- 8 Dry all parts of the appliance thoroughly.

Storage



- 1 Unplug the appliance and let it cool down, and make sure all parts are clean and dry before storing.
- 2 Put the grilling plate in the base, and slide the grease tray into the base.
- 3 Wind up the mains cord and place the appliance in the box to protect the base.
- 4 Store the appliance in a dry place.

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
The grill does not turn on.	The power cord is not plugged into a working outlet.	Make sure the power cord is securely plugged into a working outlet.
	The power switch is in the "OFF" position.	Check the power switch and ensure it is set to the "ON" (1-3) position.
	The removable plate is not properly installed.	Ensure the removable plate is correctly installed and fully seated in place.
Uneven heating during cooking.	The grill plates are not properly aligned or seated.	Check that the grill plates are correctly aligned and securely seated in place.
	Food is unevenly placed on the grill plates.	Make sure the food is evenly spaced across the grill plates.
	The grill has not been preheated sufficiently.	Adjust the temperature to an even setting and allow the grill to preheat thoroughly before use.
Excessive smoke or burning smells during use.	Excess fat or oil is dripping onto the heating elements.	Ensure excess fat or oil does not drip onto the heating elements during cooking.
	Built-up residue on the grill plates.	Clean the grill plates thoroughly to remove any residue that may cause smoke.
	Excessive oil or fat is used during cooking.	Avoid using excessive amounts of oil or fat when cooking.

Problem	Possible cause	Solution
Issues with the non-stick coating.	The non-stick coating is peeling or damaged.	Discontinue use and contact the manufacturer for repair or replacement.
	Metal utensils are used on the grill plates.	Use only non-metal utensils to prevent scratching the non-stick coating.
	Improper cleaning or maintenance.	Follow the recommended cleaning and maintenance instructions to extend the life of the non-stick coating.
Inconsistent cooking results.	Food thickness is uneven or food is not properly prepared.	Ensure food is of even thickness and properly prepared before cooking.
	Incorrect cooking times or temperatures are used.	Follow the recommended cooking times and temperatures for each type of food.
	The grill is opened too frequently during cooking.	Avoid opening the grill frequently, as this can result in uneven cooking.

Obsah

Důležité bezpečnostní pokyny	18
Nebezpečí	18
Varování	18
Upozornění	20
Poznámka	20
Recyklace	21
Záruka a podpora	21
Elektromagnetická pole (EMP)	21
Úvod	21
Všeobecný popis	22
Před prvním použitím	23
Příprava před použitím	23
Použití přístroje	24
Grilování masa na žebrované straně	24
Grilování zeleniny a ryb na ploché straně	25
Grilování raclette	26
Opětovný ohřev nebo rozmrazování potravin na ploché straně	27
Tabulka pokrmů	29
Čištění a údržba	30
Skladování	31
Řešení problémů	31

Důležité bezpečnostní pokyny

Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte tuto příručku s důležitými informacemi a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Přístroj a napájecí kabel neponořujte do vody či jiné kapaliny.

Varování

- Před prvním použitím důkladně umyjte grilovací desku, pánve na raclette a obracečky.
- Před použitím se ujistěte, že je grilovací deska stabilní a správně umístěná na držáku desky.
- Používejte pouze grilovací desku dodanou s přístrojem nebo zakoupenou v autorizovaném servisním středisku a pouze na podložce, pro kterou je určena.
- Aby nedošlo k poškození varné desky, používejte ji pouze na přístroji, pro který byla navržena (např. ji nevkládejte do trouby, na plynový hořák nebo elektrickou varnou desku atd.).

- Dávejte pozor na umístění napájecího kabelu, ať už s prodlužovacím kabelem nebo bez něj, aby nebránil pohybu ostatních osob u stolu a aby o něj nikdo nezakopl.
- Pro zachování dobrého stavu grilovací desky a desky na pánve na raclette: nepřekračujte při používání teplotu 40 °C a vyhněte se abrazivním čistícím prostředkům, drátěnkám, tvrdým předmětům (např. kovovým kartáčům) a fyzickým nárazům, např. v důsledku upuštění či nárazu. Části umývatelné v myčce na nádobí je třeba mýt za použití cyklu s maximální teplotou 70 °C.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda na přístroji nejsou praskliny, deformace, změna zabarvení nebo poškozené těsnění. Pokud ano, přístroj nepoužívejte.
- Poškození nebo nesprávné použití může zvýšit míru přenosu látek do potravin nebo způsobit, že součásti nebude bezpečné používat. Poškozený nebo nesprávně používaný přístroj nepoužívejte.
- Položte přístroj na vyrovnaný, vodorovný, suchý a neklouzavý povrch.
- Dávejte pozor, abyste přístroj nepokládali na okraj stolu nebo pracovní desky, aby se zabránilo jeho spadnutí.
- Ujistěte se, že napájecí ani prodlužovací kabel neleží na místě, kde byste o ně mohli zakopnout a přístroj tak svrhnout.
- Nikdy přístrojem nehýbejte, když se používá.
- Nikdy přístroj nepoužívejte venku.
- Během vaření nedovolte, aby se kuchyňské náčiní vyrobené z materiálů citlivých na teplo dostalo do kontaktu s grilovacími deskami.
- Během vaření se nedotýkejte svorek pro uvolnění grilovací desky ani topné desky s ochranou proti rozstříknutí, aby nedošlo k popálení.
- Na grilovací plochy nikdy nepokládejte jídlo zabalené v plastovém obalu, igelitu ani papírové fólii, protože tím může dojít k požáru nebo poškození grilovacích desek.
- Při smažení nepoužívejte kovovou obracečku, abyste nepoškodili topnou desku.
- Před zapojením přístroje zkontrolujte, zda napětí uvedené na spodní části přístroje odpovídá napětí místní rozvodné sítě.
- Pokud byste zjistili poškození na zástrčce, napájecím kabelu nebo na jiném dílu, přístroj nepoužívejte.
- Napájecí kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Abyste předešli možnému nebezpečí, nikdy nepřipojujte tento přístroj k externímu časovému spínači.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud byly obeznámeny s příslušnými riziky. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti.
- Přístroj a jeho kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Pokud by byl poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést výrobce, jeho servisní pracovníci nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, abyste předešli možnému nebezpečí.



- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.

Upozornění

- Tento přístroj je určen pouze pro běžné použití v domácnosti. Není určen pro používání v prostředích, jako jsou kuchyňky pro personál obchodů, kanceláře nebo farmy, nebo v jiných pracovních prostředích. Přístroj není určen ani k používání klienty v hotelech, motelech, penzionech a jiných ubytovacích zařízeních.
- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek.
- Nenechávejte přírodní kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Teplota volně přístupných povrchů přístroje může být během provozu velmi vysoká.
- Před čištěním nebo uložením přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.
- Grilovacích desek se nikdy nedotýkejte ostrými ani abrazivními předměty, protože by mohlo dojít k poškození jejich nepřilnavého povrchu.
- Po použití přístroj vždy vypněte a odpojte od sítě.
- Nejlepších výsledků s grilem dosáhnete, když ho po každém použití vyčistíte.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, když je zapojený do zásuvky nebo v provozu.
- Aby se zabránilo přehřátí přístroje, neumísťujte jej do rohu nebo ke zdi.
- Nikdy neumísťujte přístroj přímo na snadno poškoditelný povrch (skleněný stůl, ubrus, lakovaný nábytek atd.) nebo na měkký povrch, jako je utěrka.
- Pod grilovací desku nebo mezi reflektor a topné těleso nikdy nepokládejte hliníkovou fólii ani žádné jiné předměty.
- Nepokládejte horkou desku na choulostivý povrch ani do vody.
- Nepoužívejte kovové drátěnky ani abrazivní čisticí prostředky, aby nedošlo k poškození varné plochy (např. nepřilnavých povrchů).
- Při prvním použití může během prvních několika minut docházet k mírnému zápachu a mírnému kouření. Jedná se o normální jev, který rychle zmizí.
- Aby se zachovaly nepřilnavé vlastnosti povrchu, nevařte jídlo v hliníkové fólii.
- Nikdy nekrájejte jídlo přímo na grilovací desce.

Poznámka

- Nastavte termostat na minimální polohu nebo přepínač do polohy 0. Odpojte přístroj ze zásuvky a nechte jej dvě hodiny vychladnout.
- Topné těleso se nesmí čistit. Pokud je opravdu znečištěné, počkejte, až vychladne, a otřete jej suchým hadříkem.
- Pro pánve na raclette: Nenechávejte jednotlivé vaničky zahřát, když jsou prázdné.
- Informace o ekodesignu najdete na našich webových stránkách www.home.id.

Recyklace



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

Záruka a podpora

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

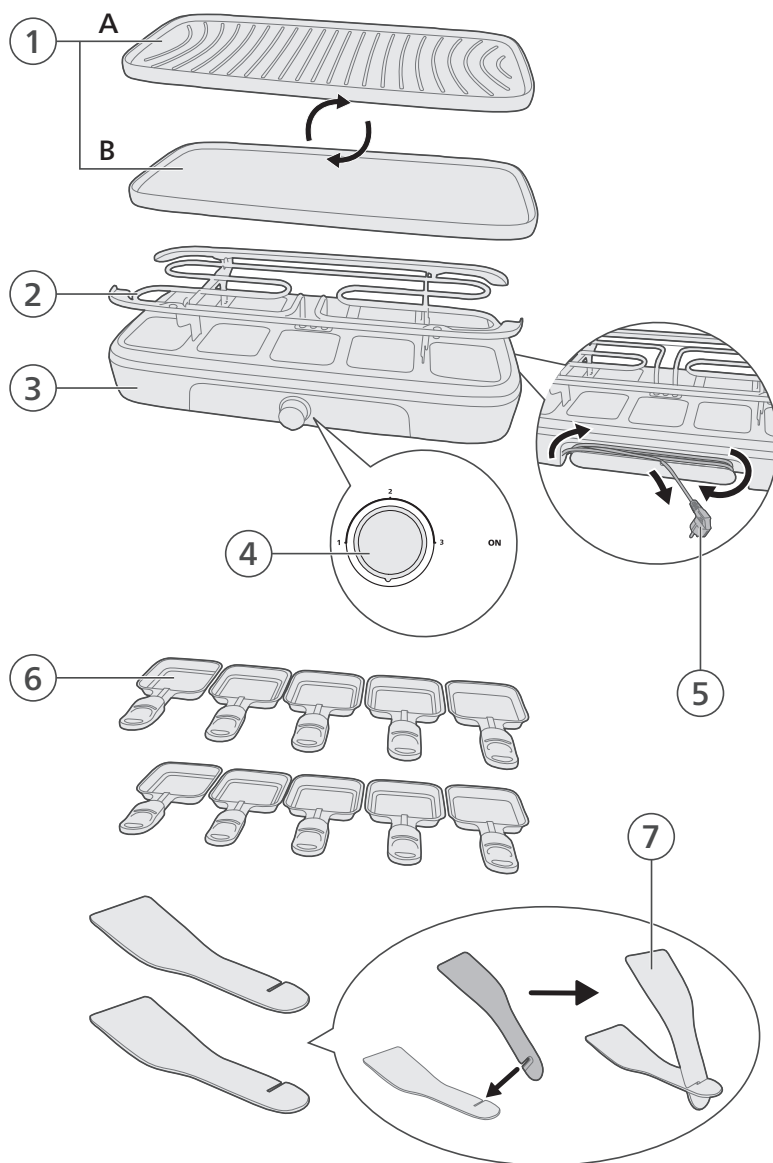
Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj odpovídá platným normám a předpisům týkajícím se elektromagnetických polí.

Úvod

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips! Chcete-li plně využívat naši podporu, zaregistrujte svůj výrobek na stránce **www.home.id**.

Všeobecný popis



- 1 Oboustranná grilovací deska
 - A: žebrovaná strana
 - B: plochá strana
- 2 Topné těleso
- 3 Základna
- 4 Regulátor teploty a kontrolka
- 5 Napájecí kabel a zástrčka

- 6 Pánev na raclette
- 7 Stěrka

Před prvním použitím

Důležité informace: Během prvního použití může z přístroje vycházet kouř a zápach. To je normální a měly by zmizet během několika minut.

Upozornění: Přístroj je určen výhradně k použití v domácnosti.

- 1 Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 2 Sejměte z přístroje všechny (případné) nálepky nebo štítky.
- 3 Před prvním použitím přístroj důkladně vyčistěte.

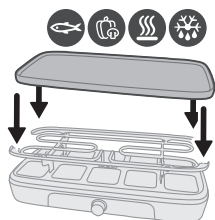
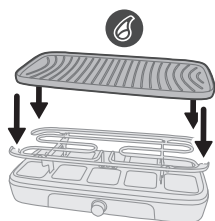
Příprava před použitím

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

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

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

- 1 Umístěte základnu na stabilní a rovný povrch.

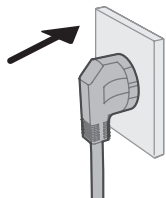


- 2 Bezpečně připevněte grilovací desku k základně tak, aby požadovaná strana směřovala nahoru.

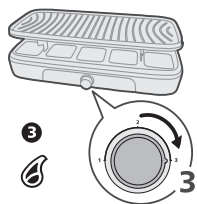
Použití přístroje

Grilování masa na žebrované straně

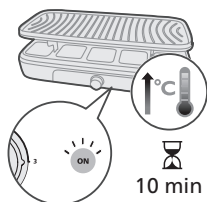
- 1 Rozviňte napájecí kabel.
- 2 Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.



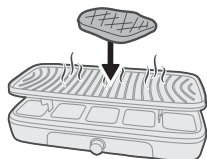
- 3 Regulátor teploty nastavte do polohy 3.

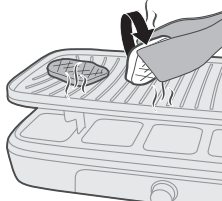


- 4 Po přibližně 10 minutách se rozsvítí kontrolka ohřevu. Přístroj je připraven k použití.
 - Doba grilování je uvedena v tabulce přípravy pokrmů.



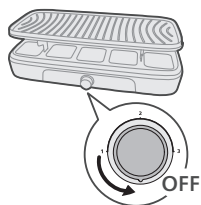
- 5 Na rozpálenou grilovací desku položte potraviny.





6 Potraviny na grilovací desce čas od času obraťte.

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



7 Jakmile je pokrm připraven dle vašich představ, sundejte jej z grilovací desky.

8 Nastavte regulátor teploty zpět do vypnuté polohy.

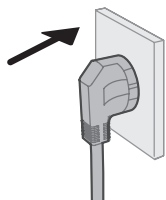
Upozornění: K sundávání pokrmů z grilovací desky nikdy nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohl by se tím poškodit nepřilnavý povrch.

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

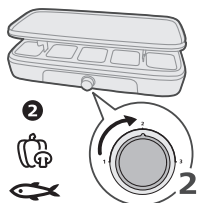
Grilování zeleniny a ryb na ploché straně

1 Rozviňte napájecí kabel.

2 Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.

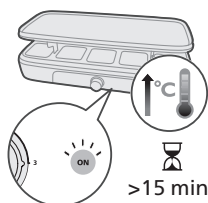


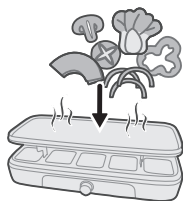
3 Regulátor teploty nastavte do polohy 2.



4 Po přibližně 15 minutách se rozsvítí kontrolka ohřevu. Přístroj je připraven k použití.

- Doba grilování je uvedena v tabulce přípravy pokrmů.



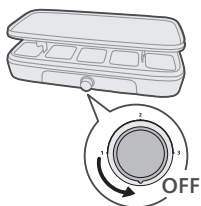


5 Na rozpálenou grilovací desku položte potraviny.



6 Potraviny na grilovací desce čas od času obraťte.

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



7 Jakmile je pokrm připraven dle vašich představ, sundejte jej z grilovací desky.

8 Nastavte regulátor teploty zpět do vypnuté polohy.

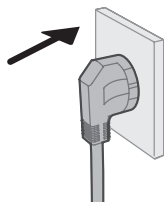
Upozornění: K sundávání pokrmů z grilovací desky nikdy nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní. Mohl by se tím poškodit nepřilnavý povrch.

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

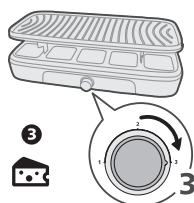
Grilování raclette

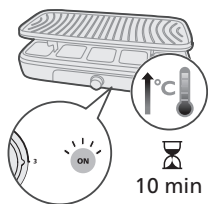
1 Rozviňte napájecí kabel.

2 Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.

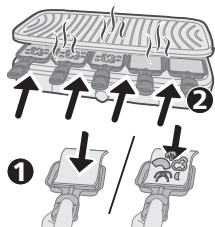


3 Regulátor teploty nastavte do polohy 3.

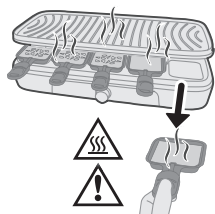




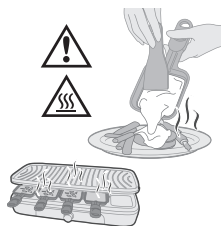
- 4 Po přibližně 10 minutách se rozsvítí kontrolka ohřevu. Přístroj je připraven k použití.
- Doba grilování je uvedena v tabulce přípravy pokrmů.



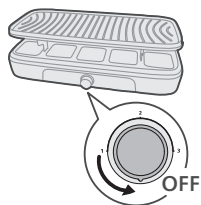
- 5 Pokud chcete, položte na grilovací desku nakrájenou zeleninu, brambory, maso nebo jiné ingredience.
- 6 Do pánve na raclette vložte raclette a další ingredience.
- 7 Umístěte pánev na raclette pod grilovací desku.



- 8 Vyjměte pánev na raclette, jakmile se sýr roztaví.



- 9 Roztavený sýr naneste na připravené jídlo pomocí přiložené špachtle.

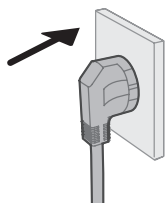


- 10 Nastavte regulátor teploty zpět do vypnuté polohy.

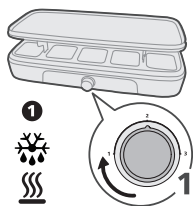
Upozornění: Nepřemísťujte přístroj během provozu nebo pokud je stále horký.

Opětovný ohřev nebo rozmrazování potravin na ploché straně

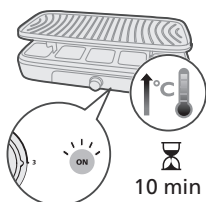
- 1 Rozviňte napájecí kabel.



2 Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.

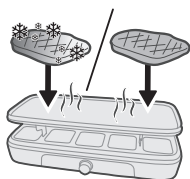


3 Regulátor teploty nastavte do polohy 1.



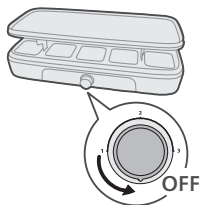
4 Po přibližně 10 minutách se rozsvítí kontrolka ohřevu. Příklad je připraven k použití.

- Doba grilování je uvedena v tabulce přípravy pokrmů.



5 Položte potraviny na grilovací desku.

6 Občas potraviny otočte, aby se rovnoměrně ohřály nebo rozmrazily.



7 Odstraňte ohřáté nebo rozmrazené potraviny z grilovací desky.

8 Nastavte regulátor teploty zpět do vypnuté polohy.

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

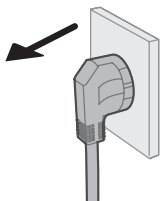
Upozornění: Nepřemísťujte přístroj během provozu nebo pokud je stále horký.

Tabulka pokrmů

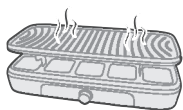
Kategorie	Recepty	Nastavení výkonu grilování (1–3)	Navrhovaná doba přípravy (minuty)	Grilovací deska
Sýr	plátek sýra	2	9–12	Pánev na raclette
		3	3–7	
Hovězí maso	hovězí steak	3	8–14	Žebrovaná strana
	hovězí řízek	3	4–10	
	hovězí burger	3	8–14	
Jehněčí	jehněčí kotleta	3	18–22	
Vepřové maso	vepřový bůček	3	6–10	
	vepřová kotleta	3	10–15	
Kuře	kuřecí prsa	3	6–10	
	stehýnka	3	12–16	
	kuřecí křídla	3	10–14	
Ryby	ryby	2	9–13	Plochá strana
	rybí filet	2	6–10	
Krevety	krevety	2	8–14	Žebrovaná strana
Slanina	slanina	3	3–6	
Kebab	kebab	3	6–9	
Hot dog	hot dog	3	9–18	
Sendvič	Sendvič	2	4–7	Plochá strana
Žampiony a rajčata	žampiony a rajčata	2	4–7	
Cuketa a paprika	cuketa a paprika	2	10–13	
Rozmrazování	zmrazené potraviny	1	8–12	

Čištění a údržba

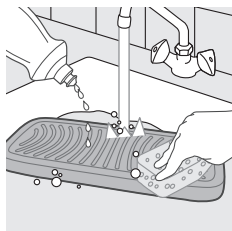
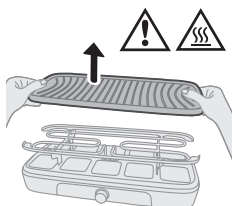
- 1 Odpojte přístroj z napájení.



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



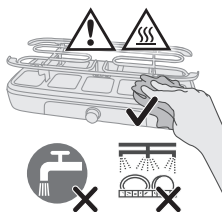
- 3 Odejměte grilovací desku od základny.
- 4 Přebytečný tuk a zbytky pokrmu shrňte dřevěnou nebo silikonovou stěrkou z grilovací desky do odkapávacího žlábků.
- 5 Zbývající tuk a zbytky pokrmu odstraňte z grilovací desky papírovou utěrkou.



- 6 Grilovací desku očistěte pod tekoucí vodou (případně pod teplou vodou) prostředkem na mytí nádobí a neabrazivní houbičkou.

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

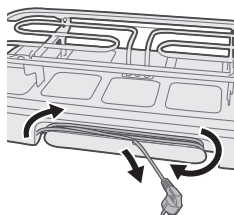
- 7 Povrch základny vyčistěte navlhčeným hadříkem.



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

- 8 Všechny díly přístroje řádně osušte.

Skladování



- 1 Odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte jej vychladnout. Před uložením se ujistěte, že jsou všechny součásti čisté a suché.
- 2 Položte grilovací desku na základnu a zasuňte nádobku na tuk do základny.
- 3 Namotejte napájecí kabel a přístroj umístěte do krabice, aby jste jej ochránili před poškozením.
- 4 Skladujte přístroj na suchém místě.

Řešení problémů

V této kapitole najdete nejběžnější problémy, s nimiž se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit s pomocí následujících informací, navštivte webové stránky **www.home.id/support**, kde naleznete seznam nejčastějších dotazů, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Problém	Možná příčina	Řešení
Gril se nezapne.	Napájecí kabel není zapojen do funkční zásuvky.	Zkontrolujte, zda je napájecí kabel bezpečně zapojen do funkční zásuvky.
	Vypínač je v poloze „vypnuto“.	Zkontrolujte, zda je vypínač v poloze „zapnuto“ (1–3).
	Odnímatelná deska není správně nainstalována.	Zkontrolujte, zda je odnímatelná deska správně nainstalována a zcela usazena na svém místě.
Nerovnoměrný ohřev během vaření.	Grilovací desky nejsou správně vyrovnány nebo usazeny.	Zkontrolujte, zda jsou grilovací desky správně vyrovnané a bezpečně usazené na svém místě.
	Potraviny jsou na grilovacích deskách rozmístěny nerovnoměrně.	Zkontrolujte, zda jsou potraviny na grilovacích deskách rozmístěny rovnoměrně.
	Gril nebyl dostatečně přehřátý.	Nastavte teplotu na vyvážené nastavení a nechte gril před použitím důkladně přehřát.
Nadměrný kouř nebo zápach spáleniny během používání.	Na topná tělesa kape přebytečný tuk nebo olej.	Zkontrolujte, zda během vaření na topná tělesa nekapá přebytečný tuk nebo olej.
	Nahromaděné zbytky na grilovacích deskách.	Důkladně vyčistěte grilovací desky, abyste odstranili veškeré zbytky, které mohou způsobovat kouř.
	Při vaření je použito nadměrné množství oleje nebo tuku.	Při vaření nepoužívejte nadměrné množství oleje nebo tuku.

Problém	Možná příčina	Řešení
Problémy s nepřilnavým povrchem.	Nepřilnavý povrch se odlupuje nebo je poškozený.	Přestaňte gril používat a kontaktujte výrobce ohledně opravy nebo výměny.
	Na grilovacích deskách se používá kovové náčiní.	Používejte pouze nekovové náčiní, abyste zabránili poškrábání nepřilnavého povrchu.
	Nesprávné čištění nebo údržba.	Dodržujte doporučené pokyny pro čištění a údržbu, abyste prodloužili životnost nepřilnavého povrchu.
Nestejně výsledky přípravy jídel.	Potraviny mají nerovnoměrnou tloušťku nebo nejsou správně připravené.	Před přípravou jídla se ujistěte, že mají potraviny rovnoměrnou tloušťku a jsou správně připravené.
	Používají se nesprávné doby nebo teploty přípravy.	Dodržujte doporučené doby a teploty přípravy každého druhu potravin.
	Gril se během přípravy jídla příliš často otevírá.	Vyhňte se častému otevírání grilu, protože to může vést k nerovnoměrné přípravě jídla.

Indhold

Vigtige sikkerhedsinstruktioner	33
Fare	33
Advarsel	33
Forsigtig	35
Bemærk	35
Genbrug	36
Reklamationsret og support	36
Elektromagnetiske felter (EMF)	36
Indledning	36
Generel beskrivelse	37
Før apparatet tages i brug	38
Forberedelser før brug	38
Sådan bruges apparatet	39
Grilning af kød med den riflede side	39
Grilning af grøntsager og fisk på den flade side	40
Raclette-grill	41
Genopvarmning eller optøning af mad med den flade side	42
Madtabel	44
Rengøring og vedligeholdelse	45
Opbevaring	46
Fejlfinding	46

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

Læs disse vigtige oplysninger omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem dem til eventuelt senere brug.

Fare

- Apparat og netledning må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker.

Advarsel

- Før første brug skal grillpladen, raclette-ostebeholderne og spatlerne vaskes grundigt.
- Sørg for, at grillpladen er stabil og korrekt placeret i pladebeslaget før brug.
- Brug kun den grillplade, der fulgte med apparatet, eller som er købt på et godkendt servicecenter, og kun på det underlag, som det er designet til.
- For at undgå beskadigelse af varmepladen må den kun bruges på det apparat, som den er designet til (f.eks. må den ikke placeres i en ovn, på gasringen eller en elektrisk kogeplade osv.).
- Vær forsigtig med placeringen af strømkablet med eller uden en forlængerledning, så det ikke forhindrer andres frie bevægelighed rundt om bordet, og så ingen falder over det.

- Sådan beskyttes og bevares grillpladen og pladerne til raclette-ostebeholderen: Undlad at overskride 40 °C under rengøring, og undgå skrappe rengøringsmidler, skuresvampe, hårde genstande (f.eks. stålsvampe) og fysiske påvirkninger som f.eks. tab eller slag. Dele, der tåler opvaskemaskine, skal vaskes på et program med en maks. temperatur på 70 °C.
- Før hver brug skal du kontrollere, at der ikke er nogen revner, deformationer, misfarvninger eller beskadigede pakninger. Må ikke anvendes, hvis disse forefindes.
- Beskadigelse og forkert brug kan øge overførslen af stoffer til fødevarer eller gøre dele usikre. Må ikke anvendes, hvis beskadiget eller forkert brugt.
- Placer apparatet på en flad, vandret, tør og skridsikker overflade.
- Placer ikke apparatet ved kanten af bordet for at undgå, at det falder ned.
- Sørg for, at netledningen og eventuelle forlængerledninger ikke er placeret på steder med passage for at undgå, at apparatet vælter.
- Flyt aldrig apparatet, mens det er i brug.
- Anvend aldrig apparatet udendørs.
- Lad ikke køkkenredskaber eller andre varmefølsomme materialer komme i kontakt med grillpladerne under tilberedning.
- Undgå at berøre grillpladens udløserlåse eller anti-stænk-kogepladens afskærmning under brug for at undgå skoldning.
- Anbring ikke mad på riste, der er indpakket i plast, termoplast eller folie, da det kan medføre brand eller beskadige grillpladerne.
- Brug ikke paletknive af metal under tilberedning for at undgå at beskadige varmepladerne.
- Kontrollér, om spændingsangivelsen i bunden af apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, netledning eller andre dele er beskadigede.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- For at undgå farlige situationer må du aldrig slutte dette apparat til en ekstern timerkontakt.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici. Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Hvis netledningen beskadiges, må den for at undgå enhver risiko kun udskiftes af producenten, en autoriseret forhandler eller en tilsvarende kvalificeret fagperson.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.



Forsigtig

- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.
- Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af det bord eller den plads, som apparatet står på.
- Temperaturen på ydersiden kan blive meget høj, når apparatet er i brug.
- Lad apparatet køle helt af, før du rengør det eller stiller det væk.
- Brug aldrig skarpe eller ridsende genstande på grillpladerne, da det kan beskadige slip-let-belægningen.
- Sluk altid for apparatet efter brug, og tag stikket ud af stikkontakten.
- For at få det bedste resultat, når du bruger din grill, skal du altid rengøre apparatet efter hver brug.
- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er tilsluttet strøm eller er i brug.
- For at undgå overophedning af apparatet må det ikke placeres i et hjørne eller mod en væg.
- Placer aldrig apparatet direkte på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, lakerede møbler osv.) eller på en blød overflade som f.eks. et viskestykke.
- Placer aldrig alufolie eller andre genstande under grillpladen eller mellem reflektoren og elementet.
- Anbring ikke den varme plade på en sart overflade eller i vand.
- Brug ikke metalskuresvampe eller andre skrappe rengøringsmidler for at undgå at beskadige tilberedningsoverfladen (f.eks. slip-let-belægning).
- Ved første brug kan der være en let lugt og lidt røg i de første par minutter. Dette er normalt og forsvinder hurtigt.
- For at bevare slip-let-belægningens egenskaber må du ikke tilberede mad i alufolie.
- Skær aldrig mad direkte på grillpladen.

Bemærk

- Sæt termostaten i minimumposition, eller sæt kontakten i position 0. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i to timer.
- Det flade varmelegeme er nemt at rengøre. Hvis den er meget snavset, skal du vente, indtil den er kølet af og tørre af med en tør klud.
- Ved raclette-ostebeholdere: Lad ikke de enkelte bakker varme op, når de er tomme.
- Du kan finde oplysninger om miljøvenligt design på vores websted: www.home.id.

Genbrug



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

Reklamationsret og support

Versuni Netherlands B.V., registreret på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tilbyder to års garanti på dette produkt efter købsdatoen (eller leveringsdatoen, hvis den er senere). Garantien er ikke gyldig, hvis en defekt skyldes forkert brug eller dårlig vedligeholdelse. Vores garanti påvirker ikke dine rettigheder i henhold til forbrugerlovgivningen. Hvis du vil have flere oplysninger, finde reservedele eller benytte garantien, kan du besøge vores websted på **[home.id/warranty](https://www.home.id/warranty)**.

Elektromagnetiske felter (EMF)

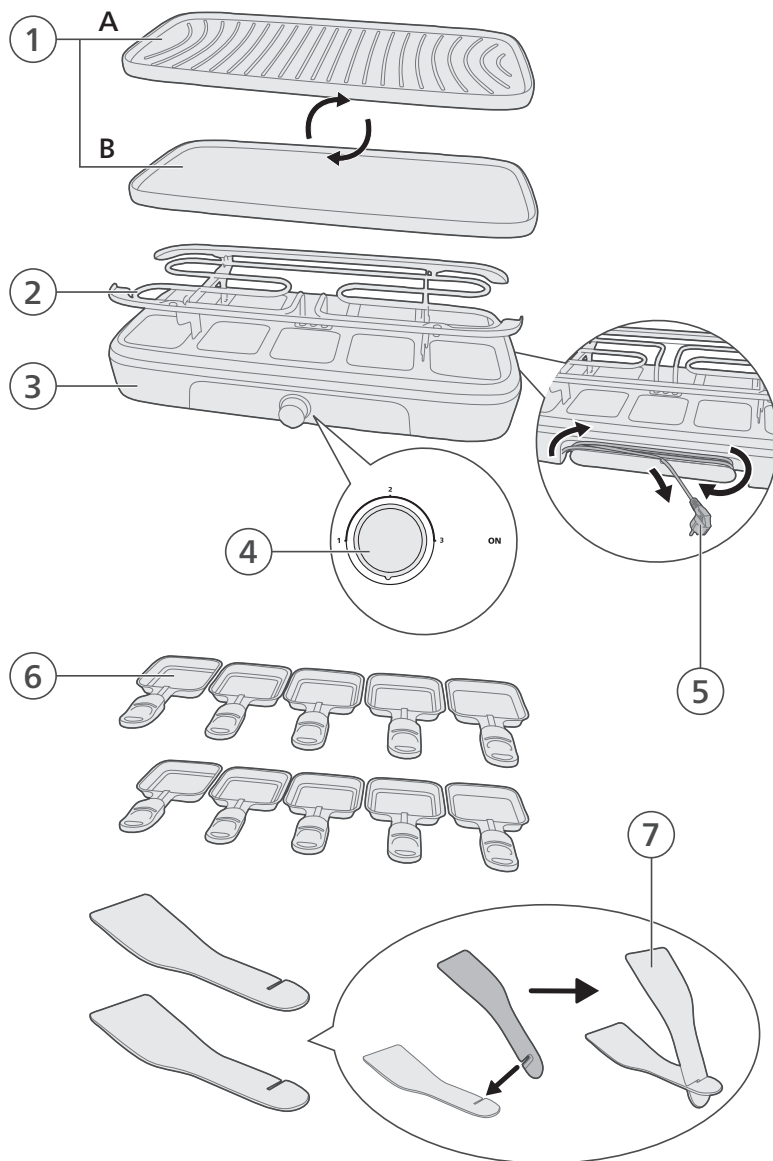
Dette apparat overholder gældende standarder og regler angående eksponering for elektromagnetiske felter.

Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

For at få fuldt udbytte af den support, som vi tilbyder, skal du registrere dit produkt på **www.home.id**.

Generel beskrivelse



- 1 Vendbar grillplade
 - A: riflet side
 - B: flad side
- 2 Varmelegeme
- 3 Base
- 4 Temperaturkontrol og indikatorlys
- 5 Netledning og stik

- 6 Raclette-ostebeholder
- 7 Spatel

Før apparatet tages i brug

Vigtigt: Første gang apparatet tages i brug, kan det afgive lidt røg og lugt. Dette er normalt og bør forsvinde efter nogle få minutter.

Forsigtig: Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.

- 1 Fjern al emballagen.
- 2 Fjern alle klistermærker og etiketter (hvis relevant) fra apparatet.
- 3 Rengør apparatet grundigt før første brug.

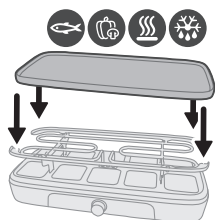
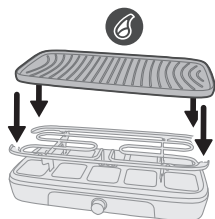
Forberedelser før brug

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

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

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

- 1 Placer baseenheden på en stabil, plan overflade.

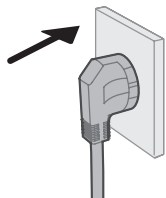


- 2 Fastgør grillpladen sikkert til basen, så den ønskede side vender opad.

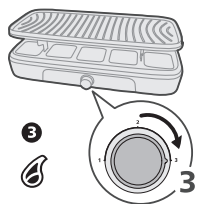
Sådan bruges apparatet

Grilning af kød med den riflede side

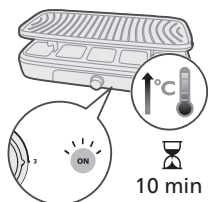
- 1 Fold strømkablet ud.
- 2 Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.



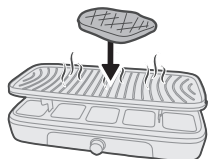
- 3 Indstil temperaturkontrollen til indstilling 3.

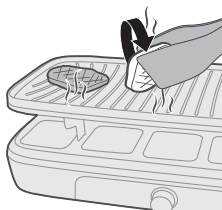


- 4 Efter cirka 10 minutter tændes opvarmningsindikatorlyset. Apparatet er klar til brug.
 - Se tilberedningstabellen for at finde grilltiden.



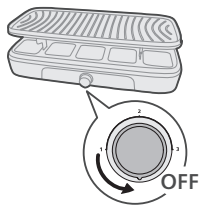
- 5 Kom maden på den varme grillplade.





6 Vend med jævne mellemrum maden på grillpladen.

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



7 Når maden er tilberedt efter din smag, fjernes den fra grillpladen.

8 Drej temperaturkontrollen tilbage til OFF.

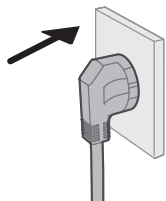
Forsigtig: Brug ikke metalredskaber til at fjerne ingredienserne fra grillpladen. Dette kan beskadige slip-let-overfladen.

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

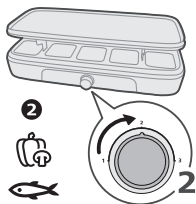
Grilning af grøntsager og fisk på den flade side

1 Fold strømkablet ud.

2 Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.

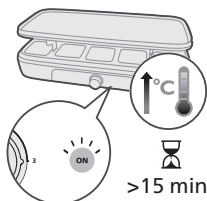


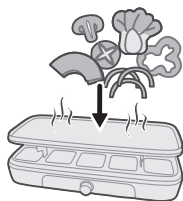
3 Indstil temperaturkontrollen til indstilling 2.



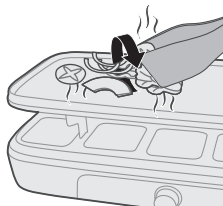
4 Efter cirka 15 minutter tændes opvarmningsindikatorlyset. Apparatet er klar til brug.

- Se tilberedningstabellen for at finde grilltiden.



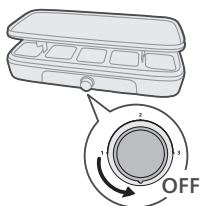


5 Kom maden på den varme grillplade.



6 Vend med jævne mellemrum maden på grillpladen.

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



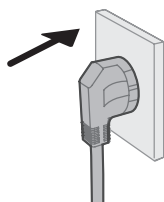
7 Når maden er tilberedt efter din smag, fjernes den fra grillpladen.

8 Drej temperaturkontrollen tilbage til OFF.

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

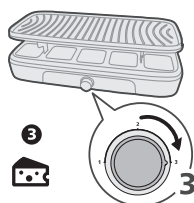
Forsigtig: Undlad at flytte eller transportere apparatet under brug, eller når det stadig er varmt.

Raclette-grill

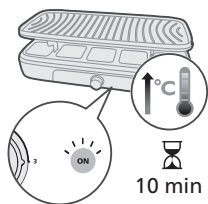


1 Fold strømkablet ud.

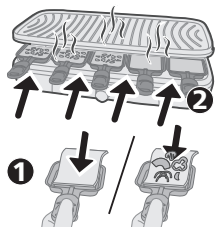
2 Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.



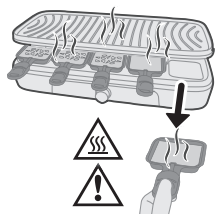
3 Indstil temperaturkontrollen til indstilling 3.



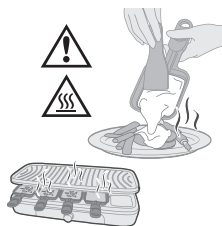
- 4 Efter cirka 10 minutter tændes opvarmningsindikatorlyset. Apparatet er klar til brug.
- Se tilberedningstabellen for at finde grilltiden.



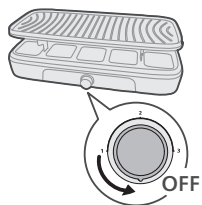
- 5 Læg eventuelt snittede grøntsager, kartofler, kød eller andre ingredienser på grillpladen.
- 6 Læg racletteost og øvrige ingredienser i en raclettebeholder.
- 7 Placer raclettebeholderen under grillpladen.



- 8 Tag raclettebeholderen af, når osten er smeltet.



- 9 Brug den medfølgende spatel til at sprede den smeltede ost ud over maden.

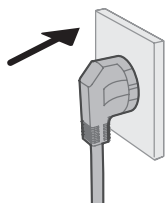


- 10 Drej temperaturkontrollen tilbage til OFF.

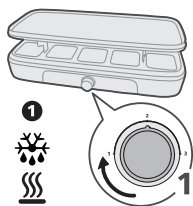
Forsigtig: Undlad at flytte eller transportere apparatet under brug, eller når det stadig er varmt.

Genopvarmning eller optøning af mad med den flade side

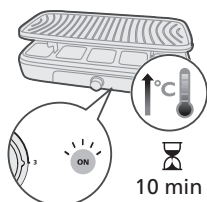
- 1 Fold strømkablet ud.



2 Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.

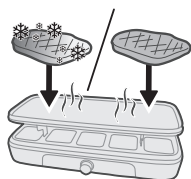


3 Indstil temperaturkontrollen til indstilling 1



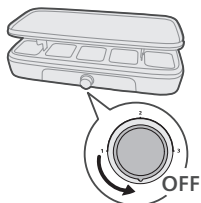
4 Efter cirka 10 minutter tændes opvarmningsindikatorlyset. Apparatet er klar til brug.

- Se tilberedningstabellen for at finde grilltiden.



5 Kom maden på grillpladen.

6 Vend maden jævnlgt for at sikre en ensartet opvarmning eller optøning.



7 Fjern det opvarmede eller optøede mad fra grillpladen.

8 Drej temperaturkontrollen tilbage til OFF.

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

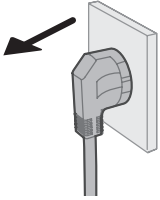
Forsigtig: Undlad at flytte eller transportere apparatet under brug, eller når det stadig er varmt.

Madtabel

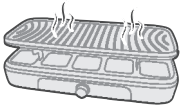
Kategori	Opskrift	Grilleffek- tindstilling (1-3)	Anbefalet tilberedningstid (minutter)	Grillplade
Ost	skive ost	2	9-12	Raclettebeholder
		3	3-7	
Oksekød	oksebøf	3	8-14	Riflet side
	oksekotelet	3	4-10	
	okseburger	3	8-14	
Lam	lammekotelet	3	18-22	
Svinekød	svinebryst	3	6-10	
	svinekotelet	3	10-15	
Kylling	kyllingebryst	3	6-10	
	kyllingelår	3	12-16	
	kyllingevinge	3	10-14	
Fisk	fisk	2	9-13	Flad side
	fiskefilet	2	6-10	
Rejer	rejer	2	8-14	Riflet side
Bacon	bacon	3	3-6	
Kebab	kebab	3	6-9	
Hotdog	hotdog	3	9-18	
Sandwich	sandwich	2	4-7	Flad side
Champignon og tomat	champignon og tomat	2	4-7	
Squash og peberfrugt	squash og peberfrugt	2	10-13	
Optøning	frossen mad	1	8-12	

Rengøring og vedligeholdelse

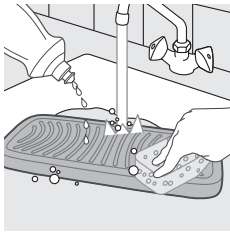
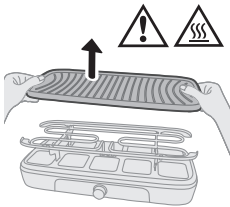
- 1 Tag apparatet ud af stikkontakten.



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



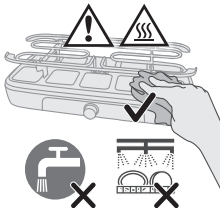
- 3 Løft og fjern grillpladen fra baseenheden.
- 4 Skub overskydende fedt og madrester på grillpladen ned i drænrillen med en træ- eller silikonespatel.
- 5 Brug køkkenrulle til at fjerne eventuelt resterende fedt og madrester fra grillpladen.



- 6 Rengør grillpladen under vandhanen, om nødvendigt med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

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

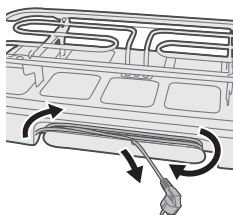
- 7 Rengør baseenheden med en fugtig klud.



Fare: Baseenheden og lysnetledningen må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker.

- 8 Tør alle dele af apparatet grundigt.

Opbevaring



- 1 Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, og sørg for, at alle dele er rene og tørre, før det stilles væk.
- 2 Sæt grillpladen i baseenheden, og skub fedtbakken ind i baseenheden.
- 3 Rul lysnetledningen op, og læg apparatet i kassen for at beskytte baseenheden.
- 4 Opbevar apparatet på et tørt sted.

Fejlfinding

I dette kapitel beskrives de mest almindelige problemer, der kan opstå med dit apparat. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, kan du finde en liste over ofte stillede spørgsmål på www.home.id/support. Du er også altid velkommen til at kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Grillen tændes ikke.	Netledningen er ikke sat i en fungerende stikkontakt.	Sørg for, at netledningen er sat korrekt i en fungerende stikkontakt.
	Tænd/sluk-knappen er i positionen "OFF".	Kontrollér tænd/sluk-knappen for at sikre, at den er i positionen "ON" (1-3).
Ujævn opvarmning under tilberedning.	Den aftagelige plade er ikke monteret korrekt.	Sørg for, at den aftagelige plade er monteret korrekt.
	Grillpladerne er ikke justeret korrekt eller sidder ikke korrekt.	Kontrollér, om grillpladerne er korrekt justeret og sat på plads.
	Maden er ujævnt placeret på grillpladerne.	Sørg for, at maden er jævnt fordelt på grillpladerne.
Kraftig røg eller brændt lugt under brug.	Grillen er ikke blevet forvarmet tilstrækkeligt.	Juster temperaturen til en jævn indstilling, og lad grillen forvarme grundigt, før den tages i brug.
	Overskydende fedt eller olie drypper ned på varmeelementerne.	Sørg for, at overskydende fedt eller olie ikke drypper ned på varmeelementerne under tilberedning.
	Aflejret snavs på grillpladerne.	Rengør grillpladerne grundigt for at fjerne eventuelle rester, der kan forårsage røg.
	Der bruges for meget olie eller fedt under tilberedningen.	Undgå at bruge for store mængder olie eller fedt under tilberedning.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Problemer med slip-let-belægningen.	Slip-let-belægningen skaller af eller er beskadiget.	Stop brug af apparatet, og kontakt producenten for at få det repareret eller udskiftet.
	Der anvendes metalredskaber på grillpladerne.	Brug ikke redskaber af metal for at forhindre ridser på slip-let-belægningen.
	Forkert rengøring eller vedligeholdelse.	Følg instruktionerne til rengøring og vedligeholdelse for at forlænge slip-let-belægningens levetid.
Maden er ikke jævnt tilberedt.	Ingredienserne er ikke lige tykke, eller maden er ikke forberedt korrekt.	Sørg for, at maden er af samme tykkelse og forberedt korrekt inden tilberedning.
	Der anvendes forkerte tilberedningstider eller temperaturer.	Følg de anbefalede tilberedningstider og temperaturer for hver type madvare.
	Grillen åbnes for ofte under tilberedning.	Undgå at åbne grillen hyppigt, da det kan medføre ujævn tilberedning.

Inhalt

Wichtiger Sicherheitshinweis	48
Achtung!	48
Achtung	48
Vorsicht	50
Hinweis	51
Recycling	51
Garantie und Support	52
Elektromagnetische Felder	52
Einführung	53
Allgemeine Beschreibung	53
Vor dem ersten Gebrauch	54
Vorbereitungen vor dem Gebrauch	54
Das Gerät benutzen	55
Fleisch auf der geriffelten Seite grillen	55
Gemüse und Fisch auf der glatten Seite grillen	56
Raclette-Grillen	58
Lebensmittel auf der glatten Seite aufwärmen oder auftauen	59
Grillzeiten-Tabelle	62
Reinigung und Wartung	63
Aufbewahrung	64
Fehlerbehebung	64

Wichtiger Sicherheitshinweis

Lesen Sie diese wichtigen Informationen vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Achtung!

- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

Achtung

- Waschen Sie die Grillplatte, Raclettepfannen und Spatel vor dem ersten Gebrauch gründlich ab.
- Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass die Grillplatte stabil und korrekt auf der Plattenhalterung positioniert ist.
- Verwenden Sie nur die Grillplatte, die im Lieferumfang des Geräts enthalten ist oder bei einem zugelassenen Service-Center erworben wurde, und nur auf der dafür vorgesehenen Halterung.
- Um Schäden an der Kochplatte zu vermeiden, verwenden Sie diese nur mit dem Gerät, für das sie entwickelt wurde (verwenden Sie sie z. B. nicht in einem Ofen, auf einem Gaskochfeld oder einer elektrischen Kochplatte usw.).

- Platzieren Sie das Netzkabel mit oder ohne Verlängerungskabel immer so, dass die Bewegungen anderer Personen am Tisch nicht gestört werden und keine Stolpergefahr besteht.
- Zum Schutz der Grillplatte und der Raclettekäsepfannen: Überschreiten Sie bei der Verwendung nicht 40 °C. Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwämme und harte Gegenstände (z. B. Metallschwämme). Gehen Sie zudem vorsichtig damit um und vermeiden Sie Stöße oder ein Herunterfallen. Spülmaschinengeeignete Teile dürfen nur in einem Spülgang mit einer maximalen Temperatur von 70 °C gereinigt werden.
- Vor jeder Verwendung auf Risse, Verzug, Verfärbungen oder beschädigte Dichtungen überprüfen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
- Beschädigungen oder unsachgemäße Verwendung können dazu führen, dass Stoffe an Lebensmittel abgegeben oder Teile unsicher werden. Nicht verwenden, wenn das Produkt beschädigt ist oder unsachgemäß verwendet wurde.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, horizontale, trockene und rutschfreie Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht an der Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche steht, damit es nicht hinunterfällt.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel und jegliche Verlängerungskabel nicht in Durchgängen liegen, um ein Herunterfallen zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, während es in Betrieb ist.
- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Achten Sie darauf, dass während des Garvorgangs keine Kunststoffutensilien oder anderen wärmeempfindlichen Materialien mit den Grillplatten in Kontakt kommen.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Entriegelungsriegel der Grillplatten oder die Spritzschutzplatte des Kochleitblechs, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine mit Kunststoff-, Polyethylen- oder Folienpapier umwickelten Lebensmittel auf die Gitter, da dies zu Brand oder einer Beschädigung der Grillplatten führen kann.
- Verwenden Sie zum Braten oder Umrühren keinen Pfannenwender aus Metall, um Schäden an den Heizplatten zu vermeiden.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe an der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder ein anderes Teil des Geräts defekt oder beschädigt ist.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, sollten Sie das Gerät nie an einen Zeitschalter anschließen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.



- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.

Vorsicht

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der das Gerät steht.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs des Geräts heiß werden.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Berühren Sie die Grillplatten nicht mit spitzen oder scheuernden Gegenständen, um Beschädigungen der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Um das beste Ergebnis mit Ihrem Grill zu erzielen, reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, solange es in Betrieb oder an die Steckdose angesteckt ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht in eine Ecke oder an eine Wand, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät niemals direkt auf eine empfindliche Oberfläche (Glastisch, Tischdecke, lackierte Möbel usw.) oder auf eine weiche Oberfläche, wie z. B. ein Geschirrtuch.
- Legen Sie niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände unter die Grillplatte oder zwischen Reflektor und Element.
- Stellen Sie die Heizplatte nicht auf eine empfindliche Oberfläche oder in Wasser.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme aus Metall oder Scheuermittel, um eine Beschädigung der Kochoberfläche (d. h., der Antihafbeschichtung) zu vermeiden.

- Beim ersten Gebrauch kann es in den ersten Minuten zu einer leichten Geruchsentwicklung und etwas Rauch kommen; beides ist normal und verschwindet schnell.
- Um die Antihafteigenschaften der Beschichtung zu erhalten, erhitzen Sie Lebensmittel nicht in Aluminiumfolie.
- Schneiden Sie Speisen niemals direkt auf der Grillplatte.

Hinweis

- Bringen Sie den Thermostat in die Minimalstellung, oder stellen Sie den Schalter auf die Position 0. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät zwei Stunden lang abkühlen.
- Das Heizelement darf nicht gereinigt werden. Sollte es stark verschmutzt sein, warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
- Raclette-Pfännchen: Heizen Sie die einzelnen Pfannen nur befüllt, niemals leer, auf.
- Weitere Informationen zum Ökodesign finden Sie auf unserer Website: www.home.id.

Recycling



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

Rücknahme von Altgeräten

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

bereitstellen.

Diese Händler müssen:

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

Rücknahmepflichten gelten auch für den Versandhandel, wobei die Pflicht zur 1:1-Rücknahme im privaten Haushalt nur für Wärmeüberträger (Kühl-/Gefriergeräte, Klimageräte u.a.), Bildschirmgeräte und Großgeräte gilt; für die 1:1-Rücknahme von Lampen, Kleingeräten und kleinen ITK-Geräten sowie die 0:1-Rücknahme müssen Versandhändler Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum Endverbraucher bereitstellen.

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

Rückgabemöglichkeiten für Verbraucher in Österreich

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

Garantie und Support

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

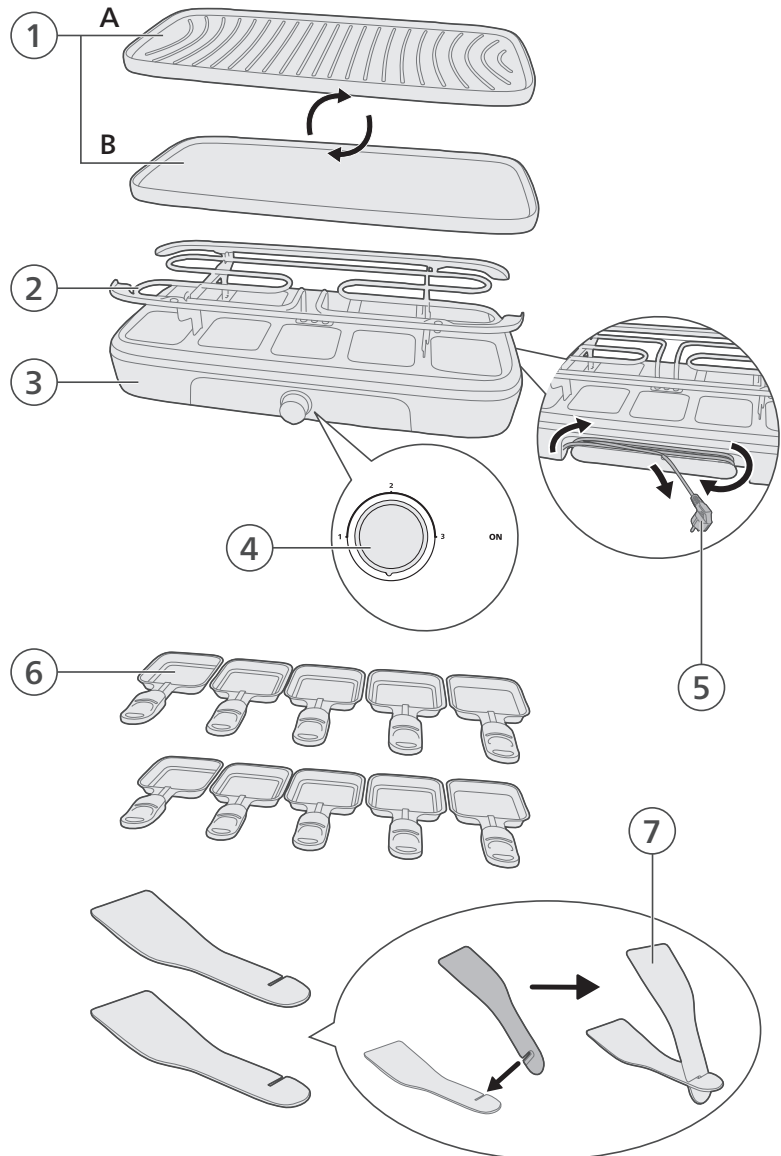
Elektromagnetische Felder

Dieses Gerät erfüllt die entsprechenden Normen und Vorschriften bezüglich Gefährdung durch elektromagnetischen Felder.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!
Um unser Kundendienstangebot vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter **www.home.id** registrieren.

Allgemeine Beschreibung



- 1 Wendbare Grillplatte
 - A: geriffelte Seite
 - B: glatte Seite
- 2 Heizelement
- 3 Sockel
- 4 Temperaturregelung und Kontrollleuchte
- 5 Netzkabel und Stecker
- 6 Raclette-Pfännchen
- 7 Teigschaber

Vor dem ersten Gebrauch

Wichtig: Beim ersten Gebrauch kann das Gerät Rauch und Gerüche erzeugen. Das ist normal und sollte sich in wenigen Minuten verflüchtigt haben.

Achtung: Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

- 1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 2 Entfernen Sie gegebenenfalls Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- 3 Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich.

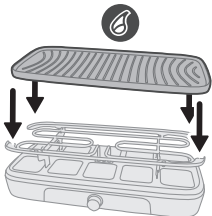
Vorbereitungen vor dem Gebrauch

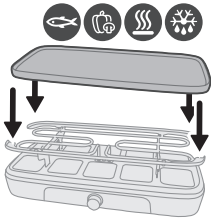
Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe Kapitel "Reinigung und Wartung").

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

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

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



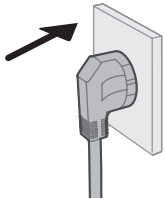


- 2 Befestigen Sie die Grillplatte sicher auf der Basis, sodass die gewünschte Seite nach oben zeigt.

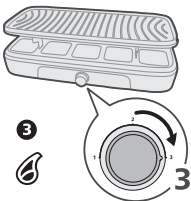
Das Gerät benutzen

Fleisch auf der geriffelten Seite grillen

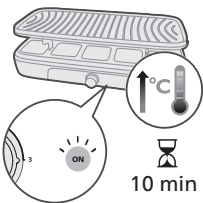
- 1 Wickeln Sie das Netzkabel ab.
- 2 Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.

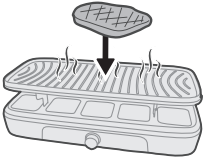


- 3 Stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 3.

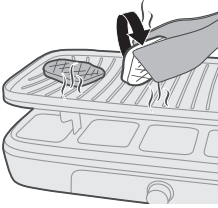


- 4 Nach ca. 10 Minuten leuchtet die Heizanzeige auf. Das Gerät ist einsatzbereit.
 - Informationen zur Grillzeit finden Sie in der Tabelle zur Zubereitung von Speisen.



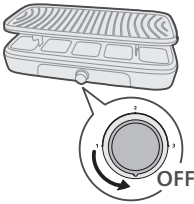


- 5 Geben Sie die Lebensmittel auf die heiße Grillplatte.



- 6 Drehen Sie die Lebensmittel auf der Grillplatte gelegentlich um.

Achtung: Schneiden Sie die Lebensmittel niemals, während sie auf der Grillplatte liegen, und verwenden Sie keine Metallutensilien, um die Lebensmittel zu wenden. Dadurch kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.



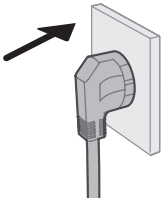
- 7 Wenn die Lebensmittel nach Ihren Wünschen gegart sind, nehmen Sie sie von der Grillplatte herunter.
8 Drehen Sie den Temperaturregler zurück auf OFF.

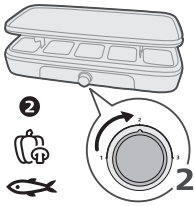
Achtung: Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Zutaten von der Grillplatte zu entfernen. Dadurch kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

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

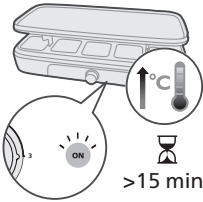
Gemüse und Fisch auf der glatten Seite grillen

- 1 Wickeln Sie das Netzkabel ab.
- 2 Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.



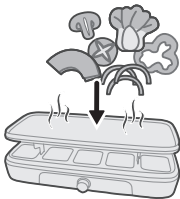


3 Stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 2.

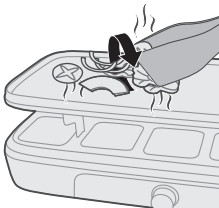


4 Nach ca. 15 Minuten leuchtet die Heizanzeige auf. Das Gerät ist einsatzbereit.

- Informationen zur Grillzeit finden Sie in der Tabelle zur Zubereitung von Speisen.

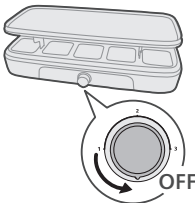


5 Geben Sie die Lebensmittel auf die heiße Grillplatte.



6 Drehen Sie die Lebensmittel auf der Grillplatte gelegentlich um.

Achtung: Schneiden Sie die Lebensmittel niemals, während sie auf der Grillplatte liegen, und verwenden Sie keine Metallutensilien, um die Lebensmittel zu wenden. Dadurch kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.



7 Wenn die Lebensmittel nach Ihren Wünschen gegart sind, nehmen Sie sie von der Grillplatte herunter.

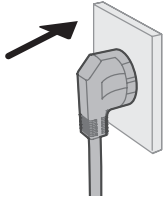
8 Drehen Sie den Temperaturregler zurück auf OFF.

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

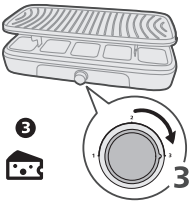
Achtung: Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird oder wenn es noch heiß ist.

Raclette-Grillen

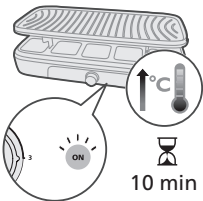
- 1 Wickeln Sie das Netzkabel ab.
- 2 Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.



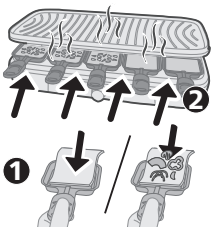
- 3 Stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 3.



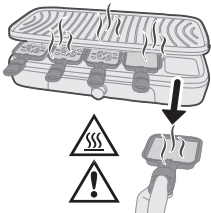
- 4 Nach ca. 10 Minuten leuchtet die Heizanzeige auf. Das Gerät ist einsatzbereit.
 - Informationen zur Grillzeit finden Sie in der Tabelle zur Zubereitung von Speisen.



- 5 Geben Sie geschnittenes Gemüse, Kartoffeln, Fleisch oder andere Zutaten auf die Grillplatte, falls gewünscht.
- 6 Geben Sie Raclette- und andere Zutaten in ein Raclette-Pfännchen.
- 7 Stellen Sie das Raclette-Pfännchen unter die Grillplatte.

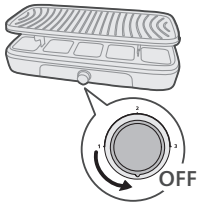


- 8 Nehmen Sie das Raclette-Pfännchen heraus, wenn der Käse geschmolzen ist.





- 9 Verwenden Sie den mitgelieferten Spatel, um den geschmolzenen Käse über die zubereiteten Speisen zu verteilen.

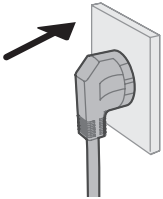


- 10 Drehen Sie den Temperaturregler zurück auf OFF.

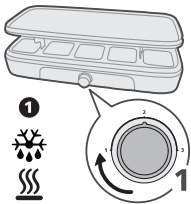
Achtung: Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird oder wenn es noch heiß ist.

Lebensmittel auf der glatten Seite aufwärmen oder auftauen

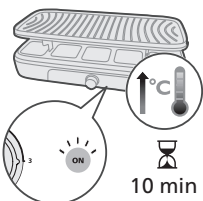
- 1 Wickeln Sie das Netzkabel ab.
- 2 Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.

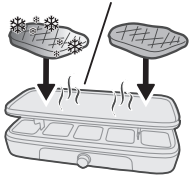


- 3 Stellen Sie den Temperaturregler auf die Stufe 1.

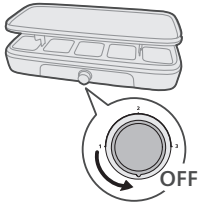


- 4 Nach ca. 10 Minuten leuchtet die Heizanzeige auf. Das Gerät ist einsatzbereit.
- Informationen zur Grillzeit finden Sie in der Tabelle zur Zubereitung von Speisen.





- 5 Geben Sie die Speisen auf die Grillplatte.
- 6 Drehen Sie die Speisen gelegentlich um, um ein gleichmäßiges Aufwärmen oder Auftauen zu gewährleisten.



- 7 Nehmen Sie die erhitzten oder aufgetauten Speisen von der Grillplatte.
- 8 Drehen Sie den Temperaturregler zurück auf OFF.

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

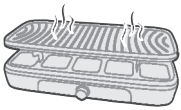
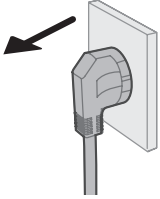
Achtung: Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird oder wenn es noch heiß ist.

Grillzeiten-Tabelle

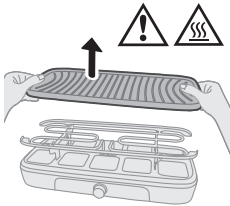
Kategorie	Rezept	Grilleinstellung (1–3)	Empfohlene Garzeit (in Minuten)	Grillplatte
Käse	Käsescheibe	2	9–12	Raclette-Pfännchen
		3	3–7	
Rind	Rindersteak	3	8–14	Gerillte Seite
	Rinderschnitzel	3	4–10	
	Rindfleischburger	3	8–14	
Lamm	Lammkoteletts	3	18–22	
Schweinefleisch	Schweinebauch	3	6–10	
	Schweinekotelett	3	10–15	
Huhn	Hähnchenbrust	3	6–10	
	Hähnchenunter- schenkel	3	12–16	
	Hähnchenflügel	3	10–14	
Fisch	Fisch	2	9–13	Glatte Seite
	Fischfilet	2	6–10	
Garnele	Garnele	2	8–14	Gerillte Seite
Bacon	Bacon	3	3–6	
Kebab	Kebab	3	6–9	
Hotdog	Hotdog	3	9–18	
Sandwich	Sandwich	2	4–7	Glatte Seite
Champignon und Tomate	Champignon und Tomate	2	4–7	
Zucchini und Paprika	Zucchini und Paprika	2	10–13	
Auftauen	Tiefgekühlte Lebensmittel:	1	8–12	

Reinigung und Wartung

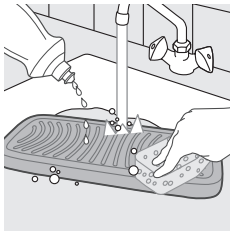
- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



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

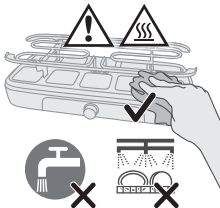


- 3 Heben Sie die Grillplatte an und nehmen Sie sie von der Basis ab.
 4 Schieben Sie überschüssige Fett- und Lebensmittelreste auf der Grillplatte mit einem Holz- oder Silikonspatel in die Auffangschale.
 5 Verwenden Sie Küchenpapier, um Fett- und Lebensmittelreste von der Grillplatte zu entfernen.



- 6 Reinigen Sie die Grillplatte unter fließendem Wasser oder nötigenfalls mit warmem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

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

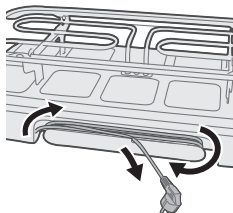


- 7 Reinigen Sie die Basis mit einem feuchten Tuch.

Gefahr: Tauchen Sie die Basis oder das Netzkabel nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

- 8 Trocknen Sie alle Teile des Geräts gründlich ab.

Aufbewahrung



- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen und stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät lagern.
- 2 Setzen Sie die Grillplatte in die Basis ein und schieben Sie die Fettauffangschale in die Basis.
- 3 Wickeln Sie das Netzkabel auf, und legen Sie das Gerät zum Schutz der Basis in die Box.
- 4 Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, finden Sie auf unserer Website unter **www.homeid.com/support** eine Liste mit häufig gestellten Fragen (FAQ), oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Grill lässt sich nicht einschalten.	Das Netzkabel ist nicht mit einer funktionierenden Steckdose verbunden.	Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel sicher in eine funktionierende Steckdose eingesteckt wurde.
	Der Netzschalter befindet sich in der Position "Aus".	Überprüfen Sie den Netzschalter und stellen Sie sicher, dass sich dieser in der Position "Ein" (1–3) befindet.
	Die abnehmbare Platte ist nicht richtig eingesetzt.	Stellen Sie sicher, dass die abnehmbare Platte ordnungsgemäß und fest eingesetzt ist.
Ungleichmäßiges Erwärmen während des Garvorgangs.	Die Grillplatten sind nicht richtig ausgerichtet oder sitzen nicht richtig.	Prüfen Sie, ob die Grillplatten richtig ausgerichtet sind und richtig sitzen.
	Die Speisen sind ungleichmäßig auf den Grillplatten verteilt.	Stellen Sie sicher, dass die Speisen gleichmäßig auf den Grillplatten verteilt sind.
	Der Grill wurde nicht ausreichend vorgeheizt.	Stellen Sie vor der Nutzung des Geräts die Temperatur auf eine Stufe ein und lassen Sie den Grill ausreichend vorheizen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Übermäßige Rauchentwicklung oder Geruch nach Verbranntem während der Nutzung des Geräts.	Überschüssiges Fett oder Öl tropft auf die Heizelemente.	Achten Sie darauf, dass während des Garvorgangs kein überschüssiges Fett oder Öl auf die Heizelemente tropft.
	Es entstehen Rückstände auf den Grillplatten.	Reinigen Sie die Grillplatten gründlich, um alle Rückstände zu entfernen, die Rauch verursachen könnten.
	Beim Garvorgang wird zu viel Öl oder Fett verwendet.	Vermeiden Sie beim Garen übermäßige Mengen an Öl oder Fett.
Probleme mit der Antihafbeschichtung.	Die Antihafbeschichtung schält sich ab oder ist beschädigt.	Verwenden Sie das Gerät nicht mehr und wenden Sie sich für eine Reparatur oder einen Ersatz an den Hersteller.
	Auf den Grillplatten werden Metallutensilien verwendet.	Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um Kratzer auf der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
	Unsachgemäße Reinigung oder Wartung.	Befolgen Sie die empfohlenen Reinigungs- und Wartungsanweisungen, um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern.
Ungleichmäßige Garergebnisse.	Die Dicke der Lebensmittel ist ungleichmäßig oder sie sind nicht ordnungsgemäß vorbereitet.	Stellen Sie vor dem Garen sicher, dass die Lebensmittel gleichmäßig dick sind und richtig vorbereitet wurden.
	Falsche Garzeiten oder Temperaturen.	Halten Sie sich an die empfohlenen Garzeiten und Temperaturen für jede Art von Lebensmittel.
	Der Grill wird während des Garvorgangs zu häufig geöffnet.	Vermeiden Sie häufiges Öffnen des Grills, da dies zu ungleichmäßigem Garen führen kann.

Sisukord

Olulised ohutusjuhised	66
Oht!	66
Hoiatus!	66
Ettevaatust!	68
Märkus	68
Ümbertöötlus	69
Garantii ja tootetugi	69
Elektromagnetväljad (EMV)	69
Tutvustus	69
Üldine kirjeldus	70
Enne esimest kasutamist	71
Ettevalmistused enne kasutamist	71
Seadme kasutamine	72
Liha grillimine ribilise poolega	72
Köögiviljade ja kala grillimine siledal poolel	73
Grillimisraklett	74
Toidu soojendamine või sulatamine siledal poolel	75
Toidutabel	77
Puhastamine ja hooldamine	78
Hoiustamine	79
Veaotsing	79

Olulised ohutusjuhised

Enne seadme kasutamist lugege oluline teave hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks alles.

Oht!

- Ärge kastke seadet või toitejuhet vette või muude vedelike sisse.

Hoiatus!

- Enne esmakordset kasutamist peske grillimisplaat, raklettjuustupannid ja pannilabid hoolikalt puhtaks.
- Enne kasutamist veenduge selles, et grillimisplaat paikneb plaadihoidikul kindlalt ja õigesti.
- Kasutage ainult seadmega kaasasolevat või heakskiidetud hoolduskeskusest ostetud grillimisplaati ja selle jaoks ettenähtud tuge.
- Küpsetusplaadi kahjustuste ärahoidmiseks kasutage seda vaid seadmel, mille jaoks see on ette nähtud (nt ärge pange seda ahju, gaasipõletile, elektripliidile vms).

- Pöörake tähelepanu toitejuhtme asukohale, pikendusjuhtmega või ilma, vältimaks juuresviibijate laua ümber liikumise häirimist või selle otsa komistamist.
- Grillimisplaadi ja raklettjuustupanni plaadi säästmiseks: ärge ületage kasutamisel 40°C ja vältige abrasiivseid puhastusvahendeid, küürimiskäsnu, kõvasid esemeid (nt metalli puhastusvahendeid) ning füüsilisi mõjusid, nagu kukkumine või löök. Nõudepesumasinas pestavaid osi tuleb pesta tsükliga, mille maksimaalne temperatuur on 70°C.
- Enne iga kasutamist kontrollige seadet pragude, kõverdumise, värvimuutuste või kahjustatud tihendite osas. Ärge kasutage seadet, kui te leidsite mõne nendest vigadest.
- Kahju või väärkasutamine võib suurendada ainete migratsiooni toitu või muuta osad ohtlikuks. Ärge kasutage, kui see on kahjustatud või valesti kasutatud.
- Asetage seade tasasele, horisontaalsele, kuivale ja libisemiskindlale pinnale.
- Olge ettevaatlik, et mitte asetada seadet laua või tööpinna servale, vältimaks selle ümberkukkumist.
- Veenduge, et toitejuhe ja pikendusjuhe ei oleks paigutatud läbikäidavatesse kohtadesse, et vältida seadme ümberminekut.
- Ärge kunagi liigutage seadet, kui see töötab.
- Ärge kunagi kasutage seadet õues.
- Ärge lubage kuumatundlikest materjalidest valmistatud köögiriistadel küpsetamise ajal grillimisplaadi vastu puutuda.
- Ärge puudutage grillimisplaadi vabastusklambreid ega pritsmekaitseplaati töötamise ajal, et vältida põletusi.
- Ärge asetage grillimisplaatidele toitu, mis on mähitud plasti, polüetüleeni või fooliumisse, kuna see võib põhjustada tulekahju või kahjustada plaate.
- Ärge kasutage metallist spaatlit praadimiseks või segamiseks, et vältida küpsetusplaatide kahjustamist.
- Kontrollige enne sisselülitamist seadme all olevalt andmesildilt, kas kohalik võrgupinge vastab seadme nimipingele.
- Ärge kasutage seadet kui pistik, toitejuhe või mõni muu osa on kahjustatud.
- Hoidke toitekaabel kuumadest pindadest eemal.
- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge seda seadet kunagi välise taimeriga ühendage.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsiliste puuete ja vaimuhäiretega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada.
- Hoidke seade ja selle toitekaabel alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ohtlike olukordade vältimiseks tuleb kahjustatud sisendjuhe lasta uue vastu vahetada tootjal, tootja volitatud hooldekeskuses või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul.
- Seadme pinnad võivad kasutamise käigus kuumeneda.



Ettevaatust!

- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töökeskkondade töötajate köökides. Samuti pole see mõeldud klientidele kasutamiseks hotellides, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes.
- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva, millel seade seisab.
- Ligipääsetavate pindade temperatuur võib seadme töötamise ajal kõrge olla.
- Enne kui hakkate seadet puhastama või panete hoiule, laske seadmel täielikult jahtuda.
- Ärge kunagi puudutage grillimisplaate teravate või abrasiivsete esemetega, need võivad vigastada külgevõtmatut pinnakatet.
- Pärast kasutamist lülitage seade alati välja ja eemaldage pistik seinakontaktist.
- Parimate tulemuste saavutamiseks puhastage grilli alati pärast iga kasutuskorda.
- Vooluvõrku ühendatud või kasutusel olevat seadet ei tohi kunagi järelevalveta jätta.
- Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge paigutage seda nurka või vastu seina.
- Seadet ei tohi mingil juhul asetada vahetult haprale pinnale (klaaslaud, laudlina, lakitud mööbel jne) või pehmele pinnale nagu nõuderätik.
- Grillimisplaadi alla või reflektori ja küttekeha vahele ei tohi mingil juhul panna alumiiniumfooliumi või mis tahes muud eset.
- Ärge asetage kuuma plaati õrnale pinnale või vette.
- Küpsetuspinnal (nt külgevõtmatul) ei tohi kahjustuste vältimiseks kasutada küürimisnuustikuid või mis tahes abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Esmakordsel kasutamisel võib tekkida nõrk lõhn ja veidi suitsu – see on normaalne ning möödub kiiresti.
- Kattekihi nakkumisevastaste omaduste alalhoidmiseks ärge valmistage toitu alumiiniumfooliumis.
- Toitu ei tohi lõigata vahetult grillimisplaadil.

Märkus

- Seadke termostaat miinimumile või lüliti asendisse 0. Ühendage pistik pistikupesast lahti ning jätke seade kaheks tunniks jahtuma.
- Küttekeha puhastada ei tohi. Kui see on väga määrdunud, oodake küttekeha jahtumist ja pühkige kuiva lapiga.
- Raklettjuustupannid: ärge jätke üksikuid tühje panne kuumenema.
- Lisateavet ökodisaini kohta leiate meie veebisaidilt: www.home.id.

Ümbertöötlus



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

Garantii ja tootetugi

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

Elektromagnetväljad (EMV)

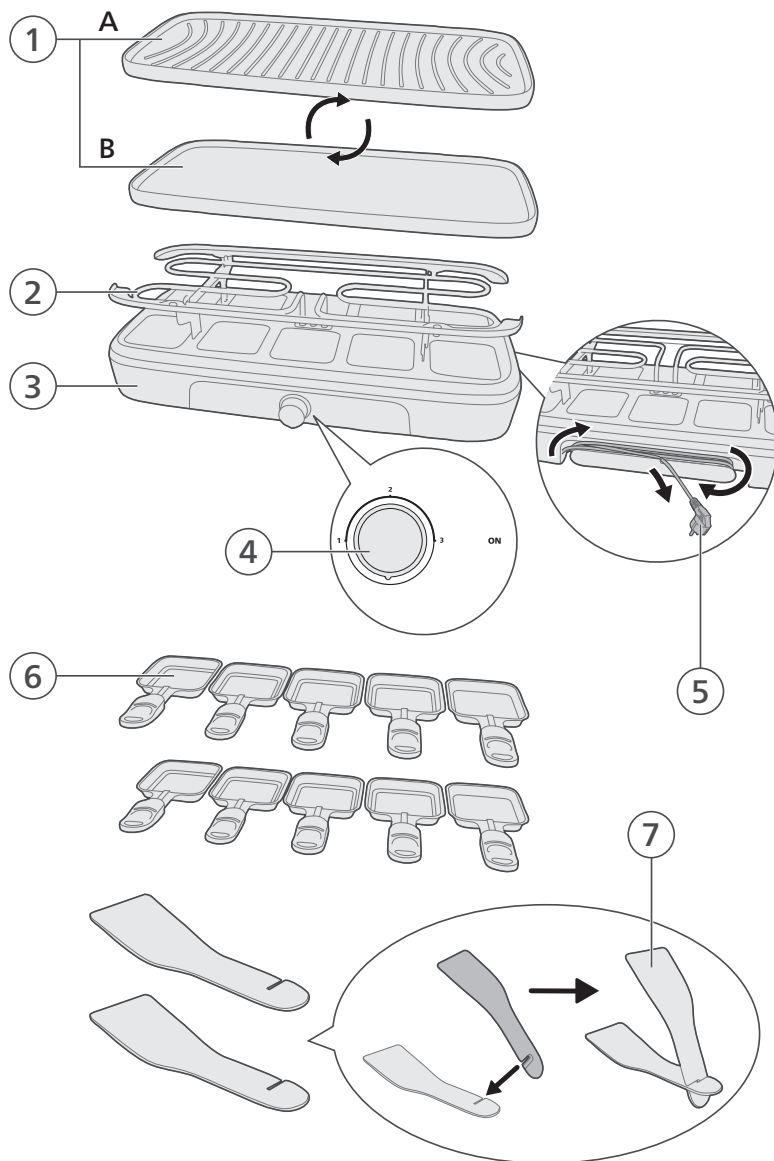
See seade vastab elektromagnetväljadega kokkupuute suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

Kogu toe eeliste kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel **www.home.id**.

Üldine kirjeldus



- 1 Ümberpööratav grillimisplaat
 - A: ribiline pool
 - B: sile pool
- 2 Küttekeha
- 3 Alus
- 4 Temperatuuriregulaator ja märgutuli
- 5 Toitejuhe ja pistik

- 6 Raklettjuustupann
- 7 Spaatel

Enne esimest kasutamist

Tähelepanu! Esimesel kasutuskorral võib seadmest eralduda suitsu ja lõhna. See on tavapärane ja peaks mõne minuti pärast kaduma.

Ettevaatust: Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.

- 1 Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- 2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui neid on).
- 3 Enne esmakordset kasutamist puhastage seadet põhjalikult.

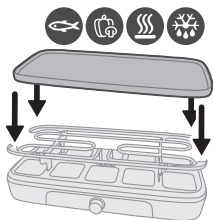
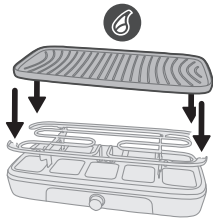
Ettevalmistused enne kasutamist

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

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

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

- 1 Asetage alus kindlale ja tasasele pinnale.

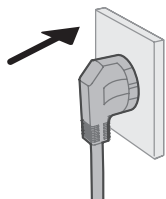


- 2 Kinnitage grillimisplaat turvaliselt aluse külge nii, et soovitud pool jääb ülespoole.

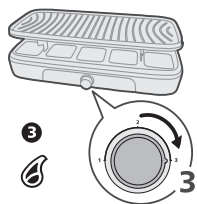
Seadme kasutamine

Liha grillimine ribilise poolega

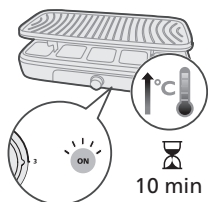
- 1 Kerige toitejuhe lahti.
- 2 Sisestage pistik maandatud pistikupessa.



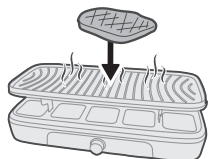
- 3 Seadistage temperatuur režiimile 3.

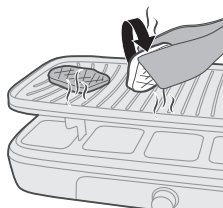


- 4 Pärast ligikaudu 10 minuti möödumist süttib kuumenemise märgutuli. Seade on kasutusvalmis.
- Vt toiduvalmistamise tabelist grillimisaega.



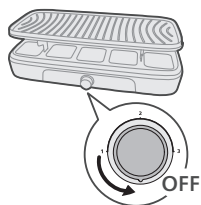
- 5 Asetage toit kuumale grillimisplaadile.





6 Keerake aeg-ajalt grillimisplaadil olevat toitu.

Ettevaatust: Ärge löigake toitu, kui see on juba grillimisplaadil, ja ärge kasutage toidu keeramiseks metallist köögiriistu. Need võivad kahjustada külgevõtmatud pinnakatet.



7 Kui toit on teie jaoks sobivalt küpsetatud, eemaldage see grillimisplaadilt.

8 Lülitage temperatuuriregulaator tagasi OFFi peale.

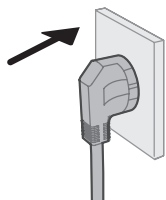
Ettevaatust: Ärge kasutage koostisosade grillplaadilt eemaldamiseks metallist köögiriistu. Need võivad kahjustada külgevõtmatud pinnakatet.

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

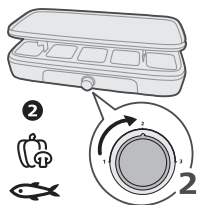
Köögiviljade ja kala grillimine siledal poolel

1 Kerige toitejuhe lahti.

2 Sisestage pistik maandatud pistikupessa.

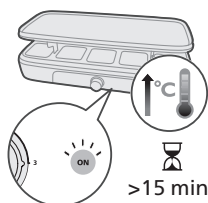


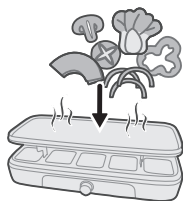
3 Seadistage temperatuur režiimile 2.



4 Pärast ligikaudu 15 minuti möödumist süttib kuumenemise märgutuli. Seade on kasutusvalmis.

- Vt toiduvalmistamise tabelist grillimisajaga.



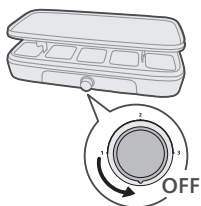


- 5 Asetage toit kuumale grillimisplaadile.



- 6 Keerake aeg-ajalt grillimisplaadil olevat toitu.

Ettevaatust: Ärge löigake toitu, kui see on juba grillimisplaadil, ja ärge kasutage toidu keeramiseks metallist köögiriistu. Need võivad kahjustada külgevõtmatud pinnakatet.



- 7 Kui toit on teie jaoks sobivalt küpsetatud, eemaldage see grillimisplaadilt.

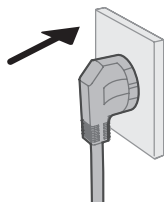
- 8 Lülitage temperatuuriregulaator tagasi OFFi peale.

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

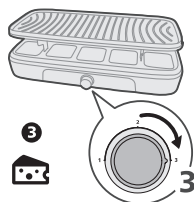
Ettevaatust: Ärge liigutage ega transportige seadet selle kasutamise ajal või siis, kui see on veel kuum.

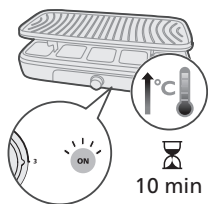
Grillimisraklett

- 1 Kerige toitejuhe lahti.
- 2 Sisestage pistik maandatud pistikupessa.

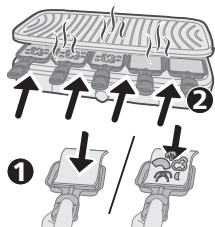


- 3 Seadistage temperatuur režiimile 3.

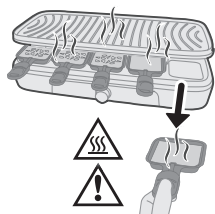




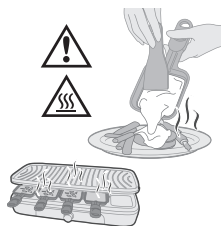
- 4 Pärast ligikaudu 10 minuti möödumist süttib kuumenemise märgutuli. Seade on kasutusvalmis.
- Vt toiduvalmistamise tabelist grillimisaega.



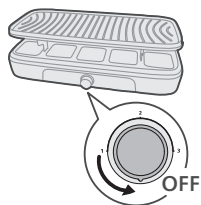
- 5 Asetage soovi korral grillimisplaadile viilutatud köögiviljad, kartulid, liha või muud koostisosad.
- 6 Asetage raklettjuust ja muud koostisosad raklett pannile.
- 7 Asetage raklett pann grillimisplaadi alla.



- 8 Kui juust on sulanud, võtke raklett pann ära.



- 9 Kasutage kaasasolevat spaatlit, et laotada sulatatud juust valmis toidu peale.

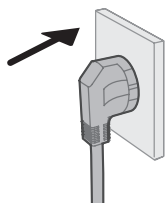


- 10 Lülitage temperatuuriregulaator tagasi OFFi peale.

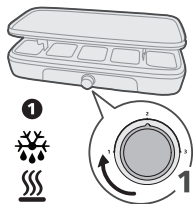
Ettevaatust: Ärge liigutage ega transportige seadet selle kasutamise ajal või siis, kui see on veel kuum.

Toidu soojendamine või sulatamine siledal poolel

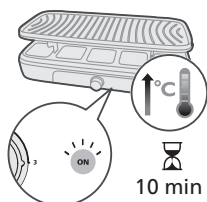
- 1 Kerige toitejuhe lahti.



2 Sisestage pistik maandatud pistikupesasse.

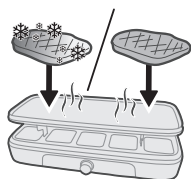


3 Seadistage temperatuur režiimile 1



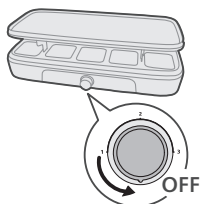
4 Pärast ligikaudu 10 minuti möödumist süttib kuumenemise märgutuli. Seade on kasutusvalmis.

- Vt toiduvalmistamise tabelist grillimisajaga.



5 Asetage toiduained grillimisplaadile.

6 Pöörake toitu aeg-ajalt, et tagada ühtlane soojendamine või sulatamine.



7 Eemaldage kuumutatud või sulatatud toit grillimisplaadilt.

8 Lülitage temperatuuriregulaator tagasi OFF-i peale.

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

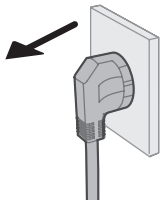
Ettevaatust: Ärge liigutage ega transportige seadet selle kasutamise ajal või siis, kui see on veel kuum.

Toidutabel

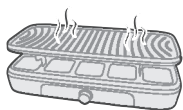
Kategooria	Retsept	Grillimisvõimsu- se seadistus (1–3)	Soovitav küpsetusaeg (minutites)	Grillimisplaat
Juust	juustuviil	2	9–12	Raklettpann
		3	3–7	
Loomaliha	veise praad	3	8–14	Ribiline pool
	veise eskalopp	3	4–10	
	veiselihaburger	3	8–14	
Lambaliha	lambaliha tükk	3	18–22	
Sealiha	seakõht	3	6–10	
	seakarbonaad	3	10–15	
Kana	kanarind	3	6–10	
	kanakoib	3	12–16	
	kanatiib	3	10–14	
Kala	kala	2	9–13	Sile pool
	kalafilee	2	6–10	
Krevetid	krevetid	2	8–14	Ribiline pool
Peekon	peekon	3	3–6	
Kebab	kebab	3	6–9	
Hot dog	hot dog	3	9–18	
Võileib	võileib	2	4–7	Sile pool
Šampinjon ja tomat	šampinjon ja tomat	2	4–7	
Suvikõrvits ja paprika	suvikõrvits ja paprika	2	10–13	
Ülessulatamine	külmutatud toit	1	8–12	

Puhastamine ja hooldamine

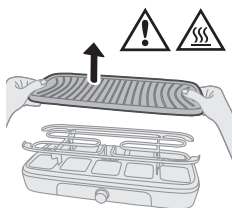
- 1 Eemaldage seadme pistik seinakontaktist.



- 2 Enne puhastamise alustamist laske seadmel ja grillplaadil täielikult maha jahtuda.

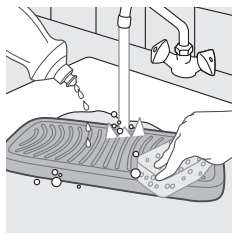


- 3 Tõstke grillplaat aluselt üles ja eemaldage see.



- 4 Lükake grillimisplaadil olev liigne rasv ja toidujäägid puust või plastmassist spaatliga äravoolusoonde.

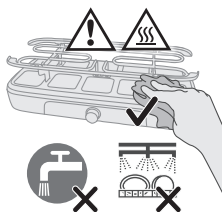
- 5 Kasutage ülejäänud rasva või toidujääkide eemaldamiseks grillimisplaadilt majapidamispaperit.



- 6 Puhastage grillplaati voolava vee all, vajaduse korral sooja vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga.

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

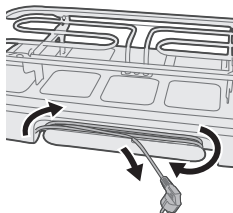
- 7 Puhastage alus niiske lapiga.



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

- 8 Kuivatage kõik seadme osad põhjalikult.

Hoiustamine



- 1 Eraldage seadme vooluvõrgust ja laske seadmel maha jahtuda ning veenduge enne hoiustamist, et kõik osad on puhtad ja kuivad.
- 2 Asetage grillplaat alusele ja libistage õlialus alusele.
- 3 Kerige toitejuhe kokku ja paigutage seade karbi sisse, et kaitsta selle alust.
- 4 Hoidke seadet ohutus ja kuivas kohas.

Veaotsing

See peatükk annab ülevaate üldistest probleemidest, mis võivad selle seadmega seoses tekkida. Kui te ei suuda alljärgneva teabe abil probleemi ise lahendada, külastage veebilehte www.home.id/support, kus on esitatud loetelu korduma kippuvatest küsimustest, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Grill ei lülitu sisse.	Toitekaabel ei ole ühendatud töötavasse pistikupessa.	Veenduge, et toitekaabel oleks kindlalt töötavasse pistikupessa ühendatud.
	Toitelüliti on asendis „OFF“ (väljas).	Kontrollige toitelüliti ja veenduge, et see on seatud asendisse „ON“ (sees) (1–3).
	Eemaldatav plaat ei ole õigesti paigaldatud.	Veenduge, et eemaldatav plaat on korrektselt paigaldatud ja täielikult oma kohale kinnitunud.
Ebaühtlane kuumenemine küpsetamise ajal.	Grillplaadid ei ole õigesti joondatud või kohale asetatud.	Kontrollige, kas grillplaadid on korrektselt joondatud ja kindlalt oma kohale kinnitunud.
	Toit on grillplaatidele asetatud ebaühtlaselt.	Veenduge, et toit oleks grillimisplaatidel ühtlaselt paigutatud.
	Grilli ei ole piisavalt eelsoojendatud.	Reguleerige temperatuur ühtlaseks ja laske grillil enne kasutamist korralikult eelsoojeneda.
Liigne suits või kõrbelõhn kasutamise ajal.	Küttekehale tilgub liigset rasva või õli.	Veenduge, et küttekehale ei tilguks küpsetamise ajal liigset rasva ega õli.
	Grillplaatidele kogunenud jäägid.	Puhastage grillplaadid põhjalikult, et eemaldada kõik jäägid, mis võivad põhjustada suitsu.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
	Küpsetamise ajal kasutatakse liigselt õli või rasva.	Vältige küpsetamisel liigse koguse õli või rasva kasutamist.
Probleemid mittenakkuva kattega.	Mittenakkuv kate koorub või on kahjustatud.	Katkestage seadme kasutamine ja võtke parandamiseks või väljavahetamiseks ühendust tootjaga.
	Grillplaatidel kasutatakse metallist söögiriistu.	Mittenakkuva katte kriimustamise vältimiseks kasutage ainult mittemetallist tarvikuid.
	Ebaõige puhastamine või hooldus.	Mittenakkuva katte eluea pikendamiseks järgige soovitatud puhastus- ja hooldusjuhiseid.
Ebaühtlased toiduvalmistamise tulemused.	Toidu paksus on ebaühtlane või toit ei ole õigesti ette valmistatud.	Veenduge enne küpsetamist, et toit on ühtlase paksusega ja õigesti ette valmistatud.
	Kasutatakse valesid küpsetusaegu või -temperatuure.	Järgige erinevate toidutüüpide jaoks soovitatavaid küpsetusaegu ja -temperatuure.
	Grilli avatakse küpsetamise ajal liiga sagedasti.	Vältige grilli sagedast avamist, kuna see võib põhjustada ebaühtlast küpsemist.

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes	81
Peligro	81
Advertencia	81
Precaución	83
Nota	83
Reciclaje	84
Garantía y asistencia	84
Campos electromagnéticos (CEM)	84
Introducción	84
Descripción general	85
Antes del primer uso	86
Preparación antes del uso	86
Uso del aparato	87
Asar carne con la cara ondulada	87
Asar verduras y pescado con la cara plana	88
Preparar queso raclette	89
Recalentar o descongelar alimentos con la cara plana	90
Tabla de alimentos	92
Limpieza y mantenimiento	93
Almacenamiento	94
Solución de problemas	94

Instrucciones de seguridad importantes

Antes de usar el aparato, lea atentamente esta información importante y consérvela por si necesitara consultarla en el futuro.

Peligro

- No sumerja el aparato ni el cable de red en agua u otros líquidos.

Advertencia

- Antes de usar el dispositivo por primera vez, limpie a fondo la placa del grill, las planchas para queso raclette y las espátulas.
- Compruebe que la placa del grill esté estable y colocada correctamente en el soporte de la placa antes de usarla.
- Utilice únicamente la placa del grill que viene incluida con el aparato o que se haya adquirido en un centro de servicio autorizado, y únicamente en el soporte para el que se ha diseñado.
- Para evitar daños en la placa de cocción, utilícela únicamente en el aparato para el que se ha diseñado (por ejemplo, no la coloque en un horno, sobre un fogón de gas o una placa eléctrica, etc.).

- Asegúrese de que el cable de alimentación, con o sin alargador, esté colocado de forma que no moleste a quienes se mueven alrededor de la mesa y que se evite que alguien tropiece con él.
- Para cuidar la placa del grill y la plancha para queso raclette, no supere los 40 °C durante el uso y evite los limpiadores abrasivos, los estropajos, los objetos duros (p. ej., estropajos metálicos) y los impactos físicos como caídas o golpes. Las piezas lavables en el lavavajillas deben lavarse usando un ciclo con una temperatura máxima de 70 °C.
- Antes de cada uso, compruebe si hay grietas, deformaciones, decoloración o juntas dañadas. No use el aparato si encuentra alguno de estos defectos.
- Los daños o el uso indebido pueden favorecer la migración de sustancias a los alimentos o hacer que las piezas no sean seguras. No use el aparato si está dañado o se ha usado de forma indebida.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana, horizontal, seca y no resbaladiza.
- Tenga cuidado de no colocar el aparato en el borde de una mesa o encimera para evitar que se vuelque.
- Asegúrese de no colocar el cable de alimentación y cualquier cable alargador en lugares de paso para evitar tropezar.
- No mueva nunca el aparato mientras esté en uso.
- No use nunca el aparato en exteriores.
- No permita que los utensilios de cocina fabricados con materiales sensibles al calor entren en contacto con las placas del grill durante la cocción.
- No toque los pestillos de liberación de la placa del grill ni la placa deflectora antisalpicaduras durante el uso para evitar quemaduras.
- No coloque sobre el grill alimentos envueltos en plástico, polietileno o papel de aluminio, ya que podrían incendiarse o dañar las placas.
- No utilice una espátula metálica para freír o remover para evitar dañar las placas de calentamiento.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador externo para evitar situaciones de peligro.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso. No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá sustituirlo el fabricante, personal del servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar que se produzcan situaciones de peligro.



- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.

Precaución

- Este aparato se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normal. No está diseñado para un uso en entornos como zonas de cocina en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos laborales. Asimismo, los clientes de hoteles, moteles, hostales en los que se ofrecen desayunos y entornos residenciales de otro tipo tampoco deben utilizarlo.
- Conecte el aparato solo a un enchufe de pared con toma de tierra.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
- No toque nunca las placas del grill con objetos afilados o abrasivos, ya que esto daña la superficie antiadherente.
- Apague siempre el aparato y desenchúfelo después de usarlo.
- Para obtener el mejor resultado del grill, limpie siempre el aparato después de cada uso.
- No deje nunca el aparato desatendido cuando esté enchufado o en uso.
- Para evitar que el aparato se sobrecaliente, no lo coloque en un rincón ni contra la pared.
- No coloque nunca el aparato directamente sobre una superficie frágil (mesa de cristal, mantel, muebles barnizados, etc.) o sobre una superficie blanda, como un paño de cocina.
- No coloque nunca papel de aluminio ni ningún otro objeto debajo de la placa del grill ni entre el reflector y la resistencia.
- No coloque la placa caliente sobre una superficie delicada ni en agua.
- No utilice estropajos metálicos ni limpiadores abrasivos para evitar dañar la superficie de cocción (p. ej., antiadherente).
- La primera vez que se utilice, es posible que se perciba un ligero olor y que el aparato emita un poco de humo durante los primeros minutos; esto es normal y desaparecerá rápidamente.
- Para conservar las propiedades antiadherentes del revestimiento, no cocine alimentos en papel de aluminio.
- No corte nunca alimentos directamente sobre la placa del grill.

Nota

- Coloque el termostato en la posición mínima o ajuste el interruptor en la posición 0. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe durante dos horas.
- La resistencia no se debe limpiar. Si está muy sucia, espere hasta que se haya enfriado y límpiela con un paño seco.
- Para las planchas para queso raclette: no deje que las bandejas individuales se calienten mientras están vacías.

- Para saber más sobre el diseño ecológico, visite www.home.id.

Reciclaje



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

Garantía y asistencia

Versuni Netherlands B.V., registrada en Claude Debussylaan 88, Ámsterdam, NL, ofrece una garantía de dos años sobre este producto a partir de la fecha de compra (o la fecha de entrega, si es posterior). Esta garantía no es válida si algún defecto se debe al uso incorrecto o mantenimiento deficiente. Nuestra garantía no afecta sus derechos bajo la ley como consumidor. Para obtener más información, solicitar piezas de repuesto o hacer uso de la garantía, visite nuestro sitio web: home.id/warranty.

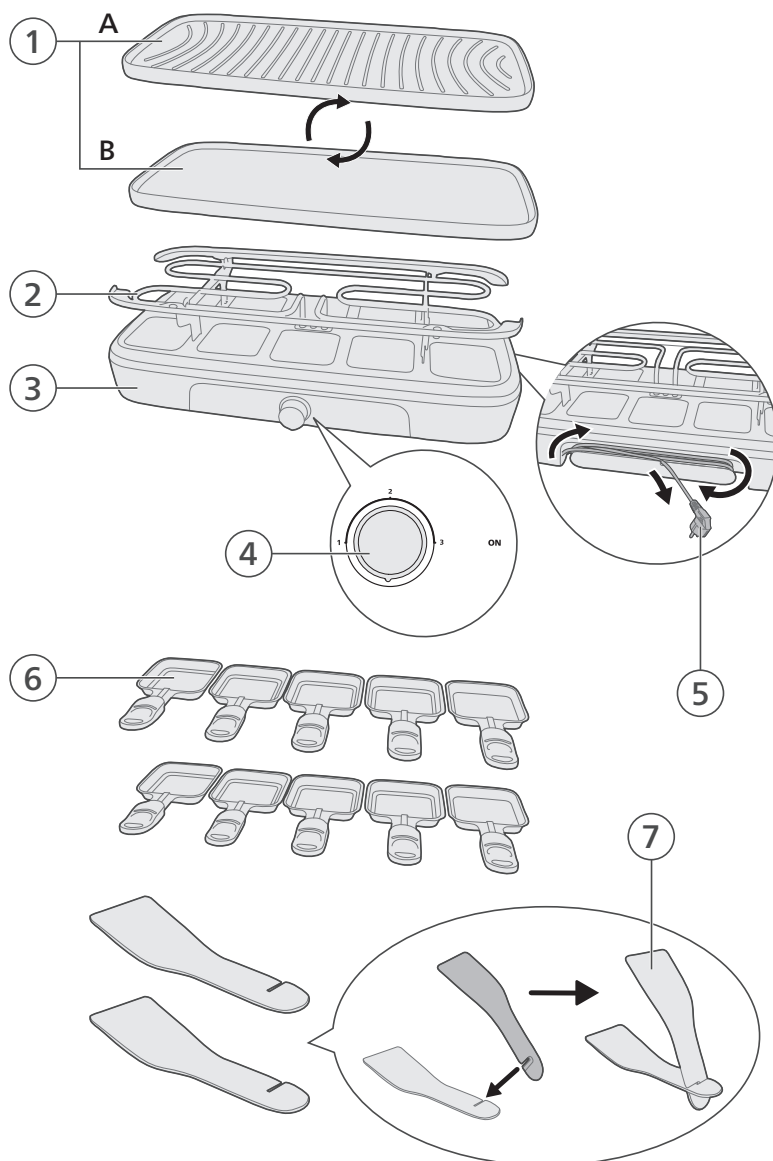
Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato cumple los estándares y normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

Introducción

Le damos la enhorabuena por su adquisición y la bienvenida a Philips.
Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrecemos, registre el producto en www.home.id.

Descripción general



- 1 Placa de asar reversible
 - A: Cara ondulada
 - B: Cara plana
- 2 Resistencia
- 3 Base
- 4 Control de temperatura y piloto indicador
- 5 Clavija y cable de alimentación

- 6 Plancha para queso raclette
- 7 Espátula

Antes del primer uso

Importante: Durante el primer uso, el aparato puede producir un poco de humo y olor. Esto es normal y debería disiparse en unos minutos.

Precaución: Este aparato es solo para uso doméstico.

- 1 Retire todos los materiales de embalaje.
- 2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del aparato.
- 3 Limpie el aparato a fondo antes del primer uso.

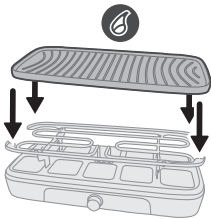
Preparación antes del uso

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien todas las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

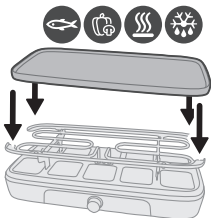
Asegúrese de que todas las piezas están totalmente secas antes de comenzar a utilizar el aparato.

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

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



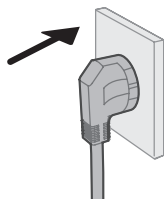
- 2 Fije la placa del asar firmemente a la base con la cara deseada hacia arriba.



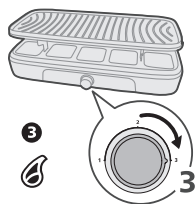
Uso del aparato

Asar carne con la cara ondulada

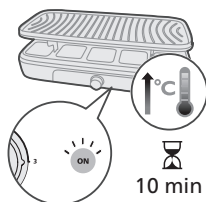
- 1 Desenrolle el cable de alimentación.
- 2 Conecte el aparato a un enchufe de pared con toma de tierra.



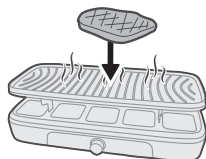
- 3 Ajuste el control de temperatura a la posición 3.

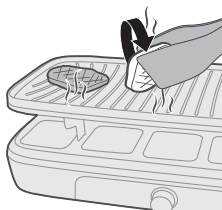


- 4 El piloto indicador de calentamiento se iluminará tras unos 10 minutos. Ya puede utilizar el aparato.
 - Consulte el tiempo de cocinado en la tabla de preparación de alimentos.



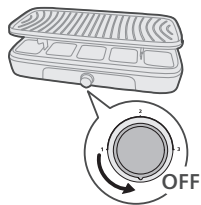
- 5 Coloque los alimentos sobre la placa de asar caliente.





- 6 Dé la vuelta a los alimentos sobre la placa de asar de vez en cuando.

Precaución: No corte nunca los alimentos mientras están en la placa de asar y no utilice utensilios metálicos para darles la vuelta. Si lo hace, podría dañar la superficie antiadherente.



- 7 Cuando los alimentos estén cocinados a su gusto, retírelos de la placa de asar.

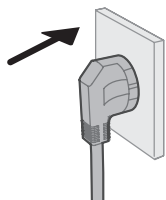
- 8 Vuelva a poner el control de temperatura en la posición de apagado.

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

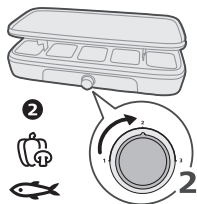
Precaución: No mueva ni desplace el aparato mientras está en uso o cuando aún está caliente.

Asar verduras y pescado con la cara plana

- 1 Desenrolle el cable de alimentación.
- 2 Conecte el aparato a un enchufe de pared con toma de tierra.

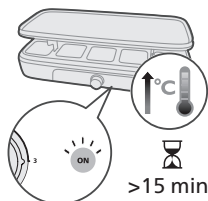


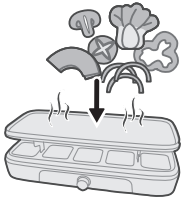
- 3 Ajuste el control de temperatura a la posición 2.



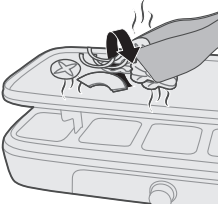
- 4 El piloto indicador de calentamiento se iluminará tras unos 15 minutos. Ya puede utilizar el aparato.

- Consulte el tiempo de cocinado en la tabla de preparación de alimentos.



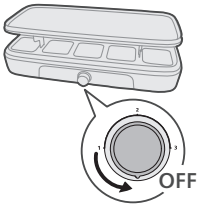


- 5 Coloque los alimentos sobre la placa de asar caliente.



- 6 Dé la vuelta a los alimentos sobre la placa de asar de vez en cuando.

Precaución: No corte nunca los alimentos mientras están en la placa de asar y no utilice utensilios metálicos para darles la vuelta. Si lo hace, podría dañar la superficie antiadherente.



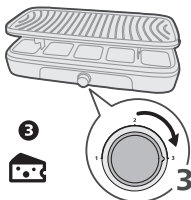
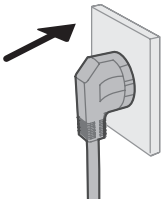
- 7 Cuando los alimentos estén cocinados a su gusto, retírelos de la placa de asar.
8 Vuelva a poner el control de temperatura en la posición de apagado.

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

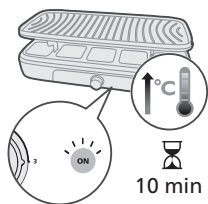
Precaución: No mueva ni desplace el aparato mientras está en uso o cuando aún está caliente.

Preparar queso raclette

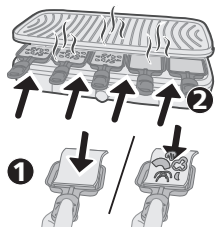
- 1 Desenrolle el cable de alimentación.
2 Conecte el aparato a un enchufe de pared con toma de tierra.



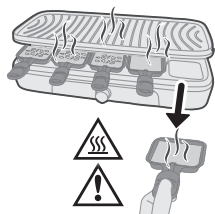
- 3 Ajuste el control de temperatura a la posición 3.



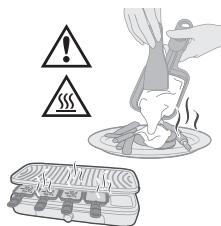
- 4 El piloto indicador de calentamiento se iluminará tras unos 10 minutos. Ya puede utilizar el aparato.
- Consulte el tiempo de cocinado en la tabla de preparación de alimentos.



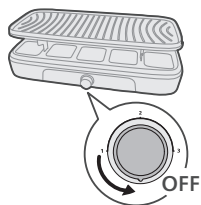
- 5 Coloque las verduras, las patatas, la carne u otros ingredientes en la placa de asar si lo desea.
- 6 Ponga el queso raclette y otros ingredientes en una plancha para raclette.
- 7 Coloque la plancha para raclette debajo de la placa de asar.



- 8 Retire la plancha para raclette cuando el queso se haya derretido.



- 9 Utilice la espátula incluida para extender el queso fundido sobre los ingredientes preparados.

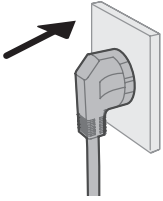


- 10 Vuelva a poner el control de temperatura en la posición de apagado.

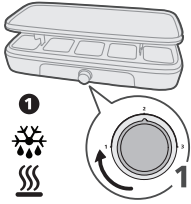
Precaución: No mueva ni desplace el aparato mientras está en uso o cuando aún esté caliente.

Recalentar o descongelar alimentos con la cara plana

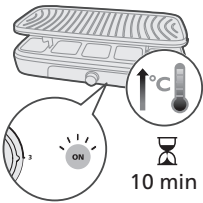
- 1 Desenrolle el cable de alimentación.



2 Conecte el aparato a un enchufe de pared con toma de tierra.

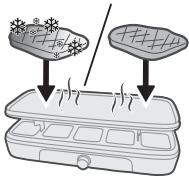


3 Ajuste el control de temperatura a la posición 1.



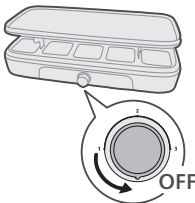
4 El piloto indicador de calentamiento se iluminará tras unos 10 minutos. Ya puede utilizar el aparato.

- Consulte el tiempo de cocción en la tabla de preparación de alimentos.



5 Coloque los alimentos sobre la placa de asar.

6 Dé la vuelta a los alimentos de vez en cuando para asegurarse de que se recalientan o descongelan de manera uniforme.



7 Retire los alimentos recalentados o descongelados de la placa de asar.

8 Vuelva a poner el control de temperatura en la posición de apagado.

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

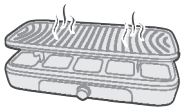
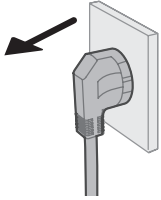
Precaución: No mueva ni desplace el aparato mientras está en uso o cuando aún está caliente.

Tabla de alimentos

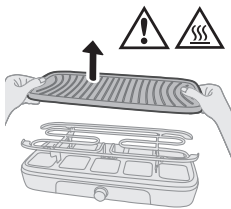
Categoría	Libro de recetas	Posición de potencia de asado (1-3)	Tiempo de cocción recomendado (minutos)	Placa de asar
Queso	loncha de queso	2	9-12	Plancha para raclette
		3	3-7	
Ternera	filete de ternera	3	8-14	Cara ondulada
	escalope de ternera	3	4-10	
	hamburguesa de ternera	3	8-14	
Cordero	chuleta de cordero	3	18-22	Cara plana
Cerdo	panceta de cerdo	3	6-10	
	chuleta de cerdo	3	10-15	
Pollo	pechuga de pollo	3	6-10	
	muslo de pollo	3	12-16	
	alita de pollo	3	10-14	
Pescado	pescado	2	9-13	Cara plana
	filete de pescado	2	6-10	
Langostino	langostino	2	8-14	Cara ondulada
Beicon	beicon	3	3-6	
Kebab	kebab	3	6-9	
Perrito caliente	perrito caliente	3	9-18	Cara plana
Sándwich	sándwich	2	4-7	
Champiñón y tomate	champiñón y tomate	2	4-7	
Calabacín y pimiento	calabacín y pimiento	2	10-13	
Función para descongelar	alimentos congelados	1	8-12	

Limpieza y mantenimiento

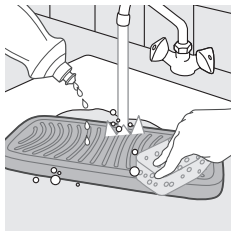
- 1 Desenchufe el aparato.



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

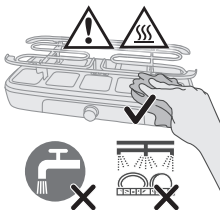


- 3 Levante y retire la placa de asar de la base.
- 4 Deslice los restos de grasa y alimentos sobre la placa de asar hacia la ranura de drenaje con una espátula de madera o silicona.
- 5 Utilice papel de cocina para eliminar los restos de grasa y alimentos de la placa de asar.



- 6 Limpie la placa de asar bajo el grifo. Si es necesario, utilice agua templada, detergente lavavajillas y una esponja no abrasiva.

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

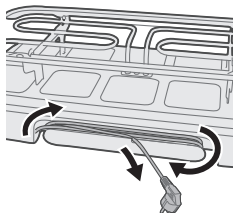


- 7 Limpie la base con un paño húmedo.

Peligro: No sumerja la base ni el cable de alimentación en agua u otros líquidos.

- 8 Seque bien todas las piezas del aparato.

Almacenamiento



- 1 Desenchufe el aparato, deje que se enfríe y asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlo.
- 2 Coloque la placa de asar en la base y deslice la bandeja recogegrasa en la base.
- 3 Enrolle el cable de alimentación y coloque el aparato en la caja para proteger la base.
- 4 Guarde el aparato en un lugar seco.

Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite **www.home.id/support** para consultar una lista de preguntas más frecuentes, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en su país.

Problema	Posible causa	Solución
El grill no se enciende.	El cable de alimentación no está enchufado a una toma de corriente que funcione.	Asegúrese de que el cable de alimentación está enchufado de forma segura a una toma de corriente que funcione.
	El interruptor de alimentación está en la posición de apagado.	Compruebe que el interruptor de encendido está en la posición de encendido (1-3).
	La placa extraíble no se ha instalado correctamente.	Asegúrese de que la placa extraíble esté correctamente instalada y completamente insertada en su lugar.
El calentamiento es irregular durante la cocción.	Las placas de asar no están alineadas o colocadas correctamente.	Compruebe que las placas de asar están correctamente alineadas y colocadas de forma segura en su sitio.
	La comida está colocada de manera desigual en las placas de asar.	Asegúrese de que los alimentos estén distribuidos uniformemente en las placas de asar.
	El grill no se ha precalentado lo suficiente.	Ajuste la temperatura a un ajuste uniforme y deje que el grill se precaliente completamente antes de usarlo.
Hay mucho humo o huele a quemado durante el uso.	El exceso de grasa o aceite gotea sobre las resistencias.	Asegúrese de que el exceso de grasa o aceite no gotee sobre las resistencias durante el cocinado.

Problema	Posible causa	Solución
	Se acumulan residuos en las placas de asar.	Limpie las placas de asar a fondo para eliminar cualquier residuo que pueda provocar humo.
	Se ha utilizado demasiado aceite o grasa durante la cocción.	Evite utilizar demasiado aceite o grasa al cocinar.
Tengo problemas con la capa antiadherente.	La capa antiadherente se está desprendiendo o está dañada.	Deje de usar el aparato y contacte con el fabricante para solicitar su reparación o sustitución.
	Se están usando utensilios de metal en las placas de asar.	No utilice utensilios metálicos para evitar rayar la capa antiadherente.
	La limpieza o el mantenimiento son inadecuados.	Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento recomendadas para prolongar la vida útil de la capa antiadherente.
Los resultados de cocción no son uniformes.	El grosor de los alimentos no es uniforme o no se han preparado correctamente.	Asegúrese de que los alimentos tengan un grosor uniforme y están preparados correctamente antes de cocinarlos.
	Se han utilizado tiempos o temperaturas de cocción incorrectos.	Respete los tiempos y temperaturas de cocción recomendados para cada tipo de alimento.
	Se está abriendo el grill con demasiada frecuencia durante la cocción.	Evite abrir el grill con frecuencia, ya que esto puede provocar una cocción desigual.

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	96
Danger	96
Avertissement	96
Attention	98
Remarque	98
Recyclage	99
Garantie et assistance	99
Champs électromagnétiques (CEM)	99
Introduction	99
Description générale	100
Avant la première utilisation	101
Préparations avant utilisation	101
Utilisation de l'appareil	102
Faire griller de la viande avec le côté nervuré	102
Faire griller des légumes et du poisson sur le côté lisse	103
Faire griller la raclette	104
Réchauffer ou décongeler des aliments avec le côté lisse	106
Tableau des aliments	109
Nettoyage et entretien	110
Rangement	111
Dépannage	111

Consignes de sécurité importantes

Lisez attentivement ces informations importantes avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

Avertissement

- Avant la première utilisation, lavez soigneusement la plaque de gril, les poêlons à raclette et les spatules.
- Assurez-vous que la plaque de gril est stable et correctement positionnée sur son support avant utilisation.
- Utilisez uniquement la plaque de gril fournie avec l'appareil ou achetée dans un Centre Service Agréé, et uniquement sur le support pour lequel elle est conçue.
- Pour éviter d'endommager la plaque de cuisson, utilisez-la uniquement sur l'appareil pour lequel elle a été conçue (et non dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique, etc.).

- Faites attention à placer le cordon d'alimentation, avec ou sans rallonge, de manière à ce qu'il ne gêne pas les mouvements des personnes autour de la table, afin d'éviter qu'elles ne trébuchent.
- Pour maintenir la plaque de gril et les poêlons à raclette en bon état, ne les utilisez pas au-dessus de 40 °C et évitez les produits de nettoyage abrasifs, les tampons à récurer, les objets durs (boules inox, par exemple) et les impacts tels que les chutes ou les chocs. Les pièces compatibles lave-vaisselle doivent être passées à un cycle d'une température maximale de 70 °C.
- Avant chaque utilisation, recherchez d'éventuels joints endommagés, fissures, déformations ou taches. Ne l'utilisez pas si vous en trouvez.
- Les détériorations et utilisations impropres peuvent augmenter la migration de substances vers les aliments ou rendre les pièces dangereuses. Cessez l'utilisation en cas de détérioration ou d'utilisation impropre.
- Placez l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veillez à ne pas placer l'appareil au bord de la table ou du plan de travail afin d'éviter qu'il ne bascule.
- Veillez à ne pas placer le cordon d'alimentation et le cas échéant, la rallonge, dans une zone passante pour éviter une chute.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas un ustensile fabriqué avec des matériaux sensibles à la chaleur entrer en contact avec les plaques de gril pendant la cuisson.
- Ne touchez pas les loquets de déverrouillage de la plaque de gril ou la plaque anti-projection pendant le fonctionnement pour éviter les brûlures.
- Ne placez aucun aliment sur les plaques de gril qui soit enveloppé de plastique, de polyéthylène ou de papier aluminium, car cela pourrait les endommager ou provoquer un incendie.
- N'utilisez pas de spatule métallique sur les plaques chauffantes afin d'éviter de les endommager.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la base correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur externe.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou d'autres personnes disposant des qualifications appropriées afin d'éviter tout accident.



- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.

Attention

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres lieux résidentiels.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne touchez jamais les plaques de gril avec des objets coupants ou abrasifs car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le après utilisation.
- Pour que votre gril vous donne entière satisfaction, nettoyez-le après chaque utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché ou en cours d'utilisation.
- Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, ne le placez pas dans un coin ou contre un mur.
- Ne placez jamais l'appareil directement sur une surface fragile (table en verre, nappe, meuble verni, etc.) ou sur une surface textile telle qu'un torchon.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium ou tout autre objet sous la plaque de gril ou entre le réflecteur et la résistance.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface fragile ou dans l'eau.
- Pour éviter d'endommager la surface de cuisson (revêtement antiadhésif), n'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ou de nettoyeurs abrasifs.
- Lors de la première utilisation, il peut se dégager une légère odeur et un peu de fumée pendant les premières minutes. Ce phénomène est normal et disparaîtra rapidement.
- Pour préserver les propriétés antiadhésives du revêtement, ne faites pas cuire d'aliments dans du papier aluminium.
- Ne coupez jamais d'aliments directement sur la plaque de gril.

Remarque

- Réglez le thermostat sur la position minimum ou réglez le commutateur sur la position 0. Débranchez l'appareil de la prise secteur et laissez-le refroidir pendant deux heures.
- La résistance n'est pas lavable. Si elle est très sale, attendez qu'elle ait refroidi, et essuyez-la avec un chiffon sec.
- Poêlons à raclette : ne les laissez pas chauffer lorsqu'ils sont vides.

- Pour plus d'informations sur l'écoconception, visitez notre site Web : www.home.id.

Recyclage



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



Garantie et assistance

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

Champs électromagnétiques (CEM)

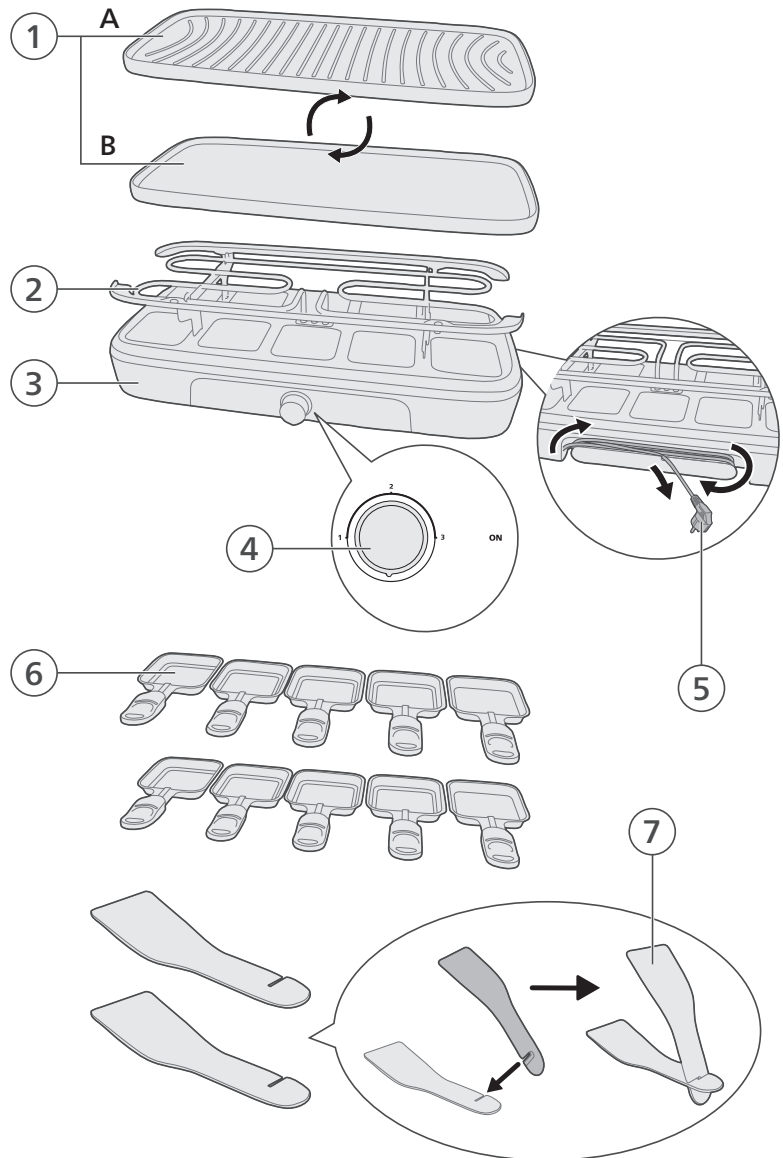
Cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables relatives à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance que nous proposons, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : www.home.id.

Description générale



- 1 Plaque de cuisson réversible
 - A : côté nervuré
 - B : côté lisse
- 2 Résistance chauffante
- 3 Base
- 4 Thermostat et voyant
- 5 Fiche et cordon d'alimentation

- 6 Poêlons à raclette
- 7 Spatule

Avant la première utilisation

Important : Lors de la première utilisation, l'appareil peut émettre de la fumée et des odeurs. Ce phénomène est normal et devrait se dissiper au bout de quelques minutes.

Attention : Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

- 1 Retirez tous les emballages de l'appareil.
- 2 Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation.

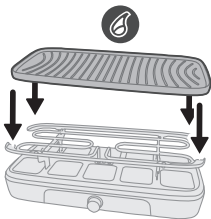
Préparations avant utilisation

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

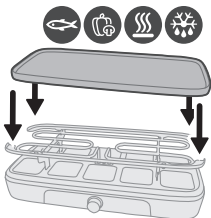
Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser l'appareil.

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

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



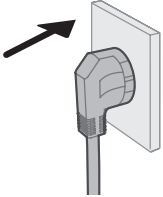
- 2 Fixez correctement la plaque de cuisson à la base avec le côté souhaité vers le haut.



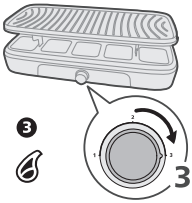
Utilisation de l'appareil

Faire griller de la viande avec le côté nervuré

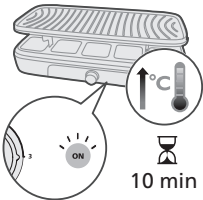
- 1 Déroulez le cordon d'alimentation.
- 2 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.



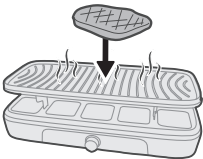
- 3 Réglez le thermostat sur la position 3.

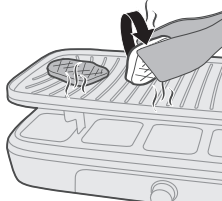


- 4 Au bout d'environ 10 minutes, le voyant de chauffe s'allume. L'appareil est prêt à l'emploi.
 - Consultez le temps de cuisson dans le tableau de préparation des aliments.



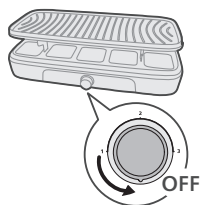
- 5 Placez les aliments sur la plaque de cuisson chaude.





- 6 Retournez les aliments de temps en temps sur la plaque de cuisson.

Attention : ne tentez jamais de couper les aliments lorsqu'ils se trouvent sur la plaque de cuisson et n'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour les retourner. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.



- 7 Lorsque les aliments sont cuits à votre convenance, retirez-les de la plaque de cuisson.

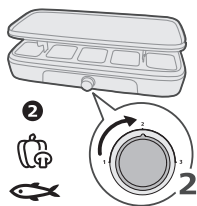
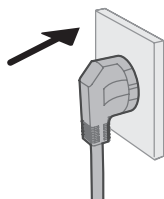
- 8 Réglez le thermostat sur la position Arrêt.

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

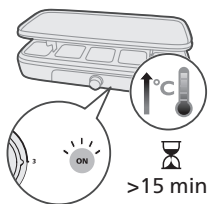
Attention : Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.

Faire griller des légumes et du poisson sur le côté lisse

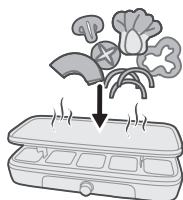
- 1 Déroulez le cordon d'alimentation.
- 2 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.



- 3 Réglez le thermostat sur la position 2.



- 4 Au bout d'environ 15 minutes, le voyant de chauffe s'allume. L'appareil est prêt à l'emploi.
- Consultez le temps de cuisson dans le tableau de préparation des aliments.

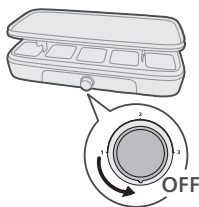


- 5 Placez les aliments sur la plaque de cuisson chaude.



- 6 Retournez les aliments de temps en temps sur la plaque de cuisson.

Attention : ne tentez jamais de couper les aliments lorsqu'ils se trouvent sur la plaque de cuisson et n'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour les retourner. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.



- 7 Lorsque les aliments sont cuits à votre convenance, retirez-les de la plaque de cuisson.
- 8 Réglez le thermostat sur la position Arrêt.

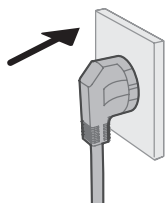
Attention : N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les ingrédients de la plaque de cuisson. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

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

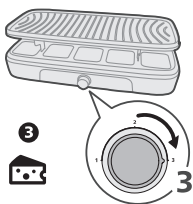
Faire griller la raclette

- 1 Déroulez le cordon d'alimentation.

- 2 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.

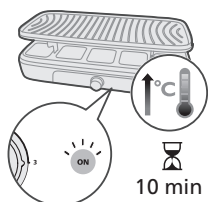


- 3 Réglez le thermostat sur la position 3.



- 4 Au bout d'environ 10 minutes, le voyant de chauffe s'allume. L'appareil est prêt à l'emploi.

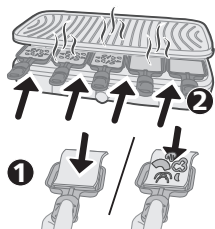
- Consultez le temps de cuisson dans le tableau de préparation des aliments.



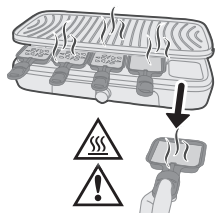
- 5 Si vous le souhaitez, disposez des légumes tranchés, des pommes de terre, de la viande ou d'autres ingrédients sur la plaque de cuisson.

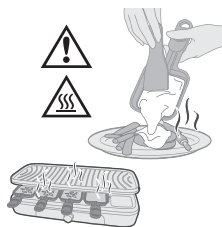
- 6 Mettez du fromage à raclette et d'autres ingrédients dans le poêlon à raclette.

- 7 Placez le poêlon à raclette sous la plaque de cuisson.

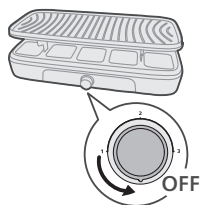


- 8 Retirez le poêlon à raclette lorsque le fromage a fondu.





- 9 Utilisez la spatule fournie pour répartir le fromage fondu sur les aliments préparés.

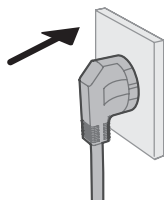


- 10 Réglez le thermostat sur la position Arrêt.

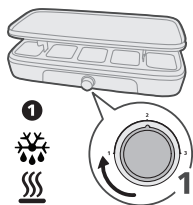
Attention : Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.

Réchauffer ou décongeler des aliments avec le côté lisse

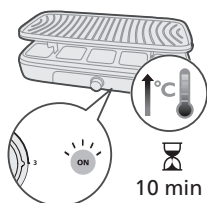
- 1 Déroulez le cordon d'alimentation.
- 2 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.

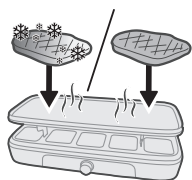


- 3 Réglez le thermostat sur la position 1.

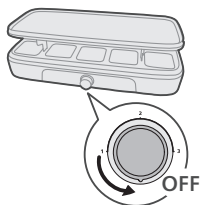


- 4 Au bout d'environ 10 minutes, le voyant de chauffe s'allume. L'appareil est prêt à l'emploi.
- Consultez le temps de cuisson dans le tableau de préparation des aliments.





- 5 Placez les aliments sur la plaque de cuisson.
- 6 Retournez les aliments de temps en temps afin d'assurer un réchauffage ou une décongélation homogène.



- 7 Retirez les aliments réchauffés ou décongelés de la plaque de cuisson.
- 8 Réglez le thermostat sur la position Arrêt.

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

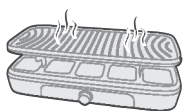
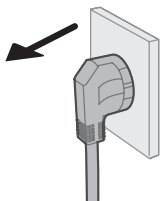
Attention : Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.

Tableau des aliments

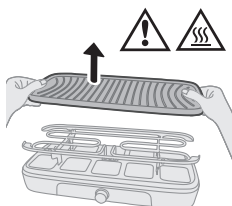
Catégorie	Recette	Réglage de puissance de cuisson (1-3)	Temps de cuisson recommandé (minutes)	Plaque de cuisson
Fromage	tranche de fromage	2	9-12	Poêlon à raclette
		3	3-7	
Bœuf	steak de bœuf	3	8-14	Côté nervuré
	escalope de bœuf	3	4-10	
	steak haché	3	8-14	
Agneau	côtelettes d'agneau	3	18-22	
Porc	poitrine de porc	3	6-10	
	côtes de porc	3	10-15	
Poulet	blanc de poulet	3	6-10	
	pilon de poulet	3	12-16	
	aile de poulet	3	10-14	
Poisson	poisson	2	9-13	Côté lisse
	filet de poisson	2	6-10	
Crevettes	crevettes	2	8-14	Côté nervuré
Bacon	bacon	3	3-6	
Kebab	kebab	3	6-9	
Hot dog	hot dog	3	9-18	
Sandwich	sandwich	2	4-7	Côté lisse
Champignon et tomate	champignon et tomate	2	4-7	
Courgette et poivron	courgette et poivron	2	10-13	
Décongélation	surgelés	1	8-12	

Nettoyage et entretien

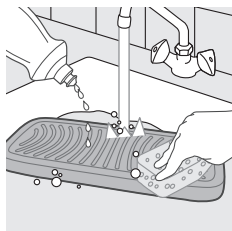
- 1 Débranchez l'appareil.



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

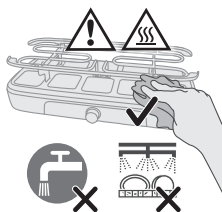


- 3 Soulevez la plaque de cuisson pour la retirer de la base.
- 4 Poussez l'excédent de graisse ainsi que les résidus d'aliments se trouvant sur la plaque de cuisson dans la rainure de drainage à l'aide d'une spatule en bois ou en silicone.
- 5 À l'aide d'un essuie-tout, retirez la graisse et les résidus d'aliments restant sur la plaque de cuisson.



- 6 Nettoyez la plaque de cuisson sous le robinet, si nécessaire avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

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

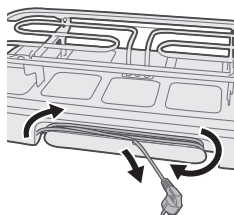


- 7 Nettoyez la base avec un chiffon humide.

Danger : Ne plongez jamais la base ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

- 8 Séchez soigneusement tous les éléments de l'appareil.

Rangement



- 1 Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de le ranger.
- 2 Installez la plaque de cuisson sur la base et insérez le bac à graisse.
- 3 Enroulez le cordon d'alimentation et placez l'appareil dans la boîte pour protéger la base.
- 4 Rangez l'appareil dans un endroit sec.

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur **www.home.id/support** pour consulter la Foire aux Questions ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
Le gril ne s'allume pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas branché sur une prise secteur alimentée.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur une prise secteur alimentée.
	Le sélecteur est réglé sur la position Arrêt.	Vérifiez que le sélecteur est réglé sur une position de fonctionnement (1-3).
	La plaque amovible est mal installée.	Assurez-vous que la plaque amovible est correctement installée.
Chauffe inégale pendant la cuisson.	Les plaques de cuisson sont mal alignées ou installées.	Vérifiez que les plaques de cuisson sont bien alignées et installées.
	Les aliments ne sont pas espacés de manière régulière sur les plaques de cuisson.	Veillez à ce que les aliments soient espacés de manière régulière sur les plaques de cuisson.
	Le gril n'a pas été suffisamment préchauffé.	Réglez la température à un niveau régulier et laissez le gril finir de préchauffer avant de l'utiliser.
Fumée excessive ou odeur de brûlé pendant l'utilisation.	L'excédent de graisse ou d'huile coule sur les résistances chauffantes.	Veillez à ce que l'excédent de graisse ou d'huile ne coule pas sur les résistances chauffantes.
	Résidus accumulés sur les plaques de cuisson.	Nettoyez soigneusement les plaques de cuisson pour éliminer les résidus susceptibles de produire de la fumée.

Problème	Cause possible	Solution
	Une quantité excessive d'huile ou de graisse est utilisée pour la cuisson.	Évitez d'utiliser trop d'huile ou de graisse pour la cuisson.
Problèmes de revêtement antiadhésif.	Le revêtement antiadhésif se décolle ou est abîmé.	Cessez de l'utiliser et contactez le fabricant pour demander une réparation ou un remplacement.
	Des ustensiles métalliques ont été utilisés sur les plaques de cuisson.	Pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques.
	Nettoyage ou entretien inadéquat.	Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien recommandées pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif.
Cuisson inégale.	Les aliments sont d'une épaisseur inégale ou ils ont été mal préparés.	Veillez à ce que les aliments soient de même épaisseur et correctement préparés avant cuisson.
	Les températures ou les temps de cuisson sélectionnés sont incorrects.	Respectez les températures et les temps de cuisson recommandés selon le type d'aliment.
	Le gril est ouvert trop fréquemment en cours de cuisson.	Évitez d'ouvrir fréquemment le gril car cela peut rendre la cuisson inégale.

Sadržaj

Važne sigurnosne upute	113
Opasnost	113
Upozorenje	113
Oprez	115
Napomena	115
Recikliranje	116
Jamstvo i podrška	116
Elektromagnetska polja (EMF)	116
Uvod	116
Opći opis	117
Prije prve uporabe	118
Pripreme prije uporabe	118
Uporaba aparata	119
Grilanje mesa s rebrastom stranom	119
Grilanje povrća i ribe na ravnoj strani	120
Grilanje sira raclette	121
Podgrijavanje ili odmrzavanje hrane na ravnoj strani	122
Tablica hrane	125
Čišćenje i održavanje	126
Pohrana	127
Rješavanje problema	127

Važne sigurnosne upute

Prije uporabe aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i spremite ih za buduće potrebe.

Opasnost

- Aparat ili mrežni kabel nikada nemojte uranjati u vodu ili drugu tekućinu.

Upozorenje

- Prije prve uporabe temeljito operite ploču za grilanje, posude za sir raclette i lopatice.
- Prije uporabe provjerite je li ploča za grilanje stabilna i pravilno postavljena na nosač ploče.
- Upotrebljavajte isključivo ploču za grilanje isporučenu s aparatom ili kupljenu u ovlaštenom servisnom centru i isključivo na nosaču za koji je namijenjena.
- Kako biste spriječili oštećenje ploče za kuhanje, upotrebljavajte je samo na aparatu za koji je namijenjena (npr. ne stavljajte je u pećnicu, na plinski štednjak ili električnu ploču za kuhanje itd.).

- Pazite na položaj kabela za napajanje, s produžnim kabelom ili bez njega, kako ne biste ometali kretanje drugih oko stola i kako se nitko ne bi spotaknuo o njega.
- Kako biste sačuvali ploču za grilanje i ploču za posude za sir raclette: nemojte upotrebljavati temperaturu veću od 40 °C i izbjegavajte abrazivna sredstva za čišćenje, spužvice za ribanje, tvrde predmete (npr. metalne žice za ribanje) i fizičke udarce poput ispuštanja ili udaranja. Dijelove koji se mogu prati u perilici posuda treba prati upotrebljavajući ciklus s maksimalnom temperaturom od 70 °C.
- Prije svake uporabe provjerite ima li pukotina, izobličenja, promjene boje ili oštećenih brtvi. Nemojte upotrebljavati ako ih pronađete.
- Oštećenje ili nepravilna uporaba može povećati migraciju tvari u hranu ili učiniti dijelove nesigurnima. Nemojte upotrebljavati ako su oštećeni ili nepravilno upotrebljavani.
- Uredaj postavite na ravnu, vodoravnu i suhu površinu koja nije skliska.
- Pazite da aparat ne postavite na rub stola ili radne površine kako se ne bi prevrnuo.
- Vodite računa o tome da kabel za napajanje i produžni kabeli ne smiju biti postavljeni na površinama uz prolaz jer u suprotnom može doći do prevrtanja aparata.
- Aparat nikada nemojte pomicati dok radi.
- Aparat nikada nemojte upotrebljavati na otvorenom.
- Nemojte dopustiti da pribor za kuhanje napravljen od materijala osjetljivih na toplinu dođe u kontakt s pločama za grilanje tijekom kuhanja.
- Nemojte dodirivati zasune za otpuštanje ploče za grilanje ili pregradnu ploču za zaštitu od prskanja tijekom rada kako se ne biste opekli.
- Hranu koja je omotana plastikom, polietilenom ili folijom nemojte stavljati na ploče za grilanje jer može izazvati požar ili oštetiti ploče za grilanje.
- Nemojte upotrebljavati metalnu lopaticu za prženje ili miješanje hrane kako biste izbjegli oštećenje grijaćih ploča.
- Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li napon naveden na podnožju aparata naponu lokalne električne mreže.
- Aparat nemojte upotrebljavati ako je oštećen utikač, mrežni kabel ili neki drugi dio.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nikad nemojte spajati na mjerač vremena s vanjskim prekidačem.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Ovaj aparat mogu upotrebljavati djeca iznad 8 godina starosti i osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati aparatom. Djeca ne smiju čistiti aparat niti ga održavati.
- Aparat i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, serviser proizvođača ili druga osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle opasnosti.



Opres

- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uobičajenoj kućnoj uporabi. Nije namijenjen uporabi u okruženjima poput kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima, na farmama ili u drugim radnim okruženjima. Nije namijenjen niti uporabi od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćištima ili drugim vrstama smještaja.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Električni kabel ne smije visjeti preko ruba stola ili radne površine na kojoj stoji aparat.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok aparat radi.
- Pričekajte da se aparat potpuno ohladi prije nego što ga očistite ili odložite.
- Ploče za grilanje nikada nemojte dodirivati oštrim ili abrazivnim predmetima jer to može oštetiti sloj koji sprječava lijepljenje hrane.
- Nakon uporabe obavezno isključite i iskopčajte aparat.
- Kako biste dobili najbolje rezultate s roštiljem, obavezno očistite aparat nakon svake upotrebe.
- Nikada nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je upokčan ili u uporabi.
- Kako biste spriječili pregrijavanje aparata, nemojte ga smještati u kut ili uz zid.
- Nikada nemojte smještati aparat izravno na osjetljivu površinu (stakleni stol, stolnjak, lakirani namještaj itd.) ili na meku površinu kao što je kuhinjska krpa.
- Nikada nemojte stavljati aluminijsku foliju niti bilo koji drugi predmet ispod ploče za grilanje ili između reflektora i elementa.
- Nemojte stavljati vruću ploču na osjetljivu površinu ili u vodu.
- Nemojte upotrebljavati metalne žice za ribanje ili abrazivna sredstva za čišćenje kako biste izbjegli oštećenje površine za kuhanje (npr. sloja koji sprječava lijepljenje hrane).
- Prilikom prve uporabe može se osjetiti blagi miris i malo dima tijekom prvih nekoliko minuta; to je normalno i brzo će nestati.
- Kako biste sačuvali svojstva sloja koji sprječava lijepljenje hrane, nemojte kuhati hranu u aluminijskoj foliji.
- Nikada nemojte rezati hranu izravno na ploči za grilanje.

Napomena

- Postavite termostad na minimalni položaj ili postavite prekidač na položaj 0. Iskopčajte aparat iz električne utičnice i ostavite ga da se hladi dva sata.
- Grijajući element ne smije se čistiti. Ako je jako prljav, pričekajte da se ohladi i obrišite suhom krpom.
- Za posude za sir raclette: nemojte dopustiti da se pojedinačne posude zagriju dok su prazne.
- Informacije o ekološkom dizajnu potražite na našem web-mjestu: www.home.id.

Recikliranje



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

Jamstvo i podrška

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

Elektromagnetska polja (EMF)

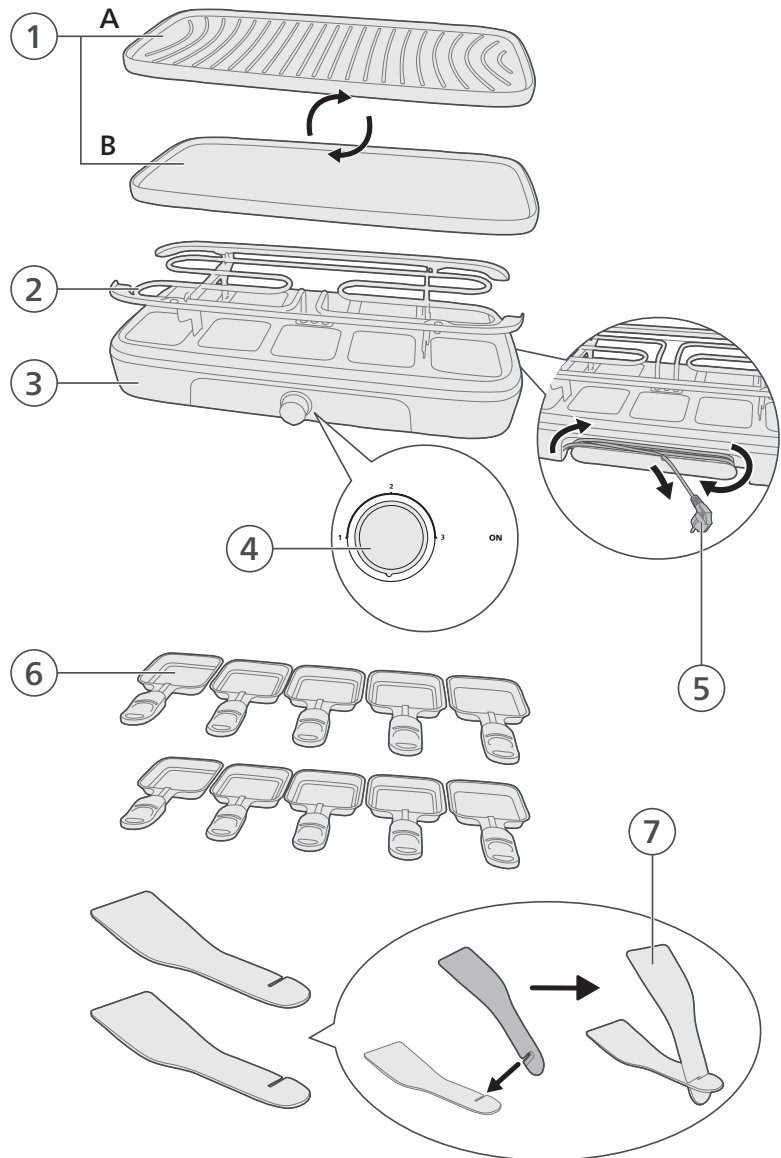
Ovaj aparat sukladan je primjenjivim standardima i propisima koji se tiču izloženosti elektromagnetskim poljima.

Uvod

Čestitamo Vam na kupnji i dobro došli u Philips!

Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudimo, registrirajte svoj proizvod na **www.home.id**.

Opći opis



- 1 Dvostrana ploča za grilanje
 - A: rebrasta strana
 - B: ravna strana
- 2 Grijaći element
- 3 Baza
- 4 Regulator temperature i svjetlo indikatora
- 5 Kabel za napajanje i utikač

- 6 Posuda za sir raclette
- 7 Lopatica

Prije prve uporabe

Važno: prilikom prve uporabe aparat može proizvoditi dim i miris. To je normalno i trebalo bi nestati za nekoliko minuta.

Oprez: aparat je namijenjen isključivo kućnoj uporabi.

- 1 Uklonite svu ambalažu.
- 2 Uklonite sve naljepnice ili etikete (ako postoje) s aparata.
- 3 Temeljito očistite aparat prije prve uporabe.

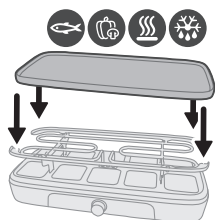
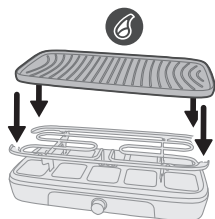
Pripreme prije uporabe

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

Prije uporabe aparata provjerite jesu li svi dijelovi potpuno suhi.

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

- 1 Bazu stavite na stabilnu i ravnu površinu.

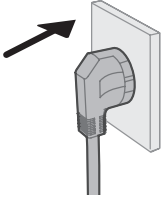


- 2 Ploču za grilanje čvrsto pričvrstite na bazu tako da strana koju želite upotrijebiti bude okrenuta prema gore.

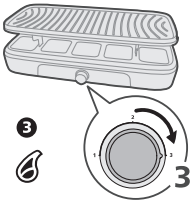
Uporaba aparata

Grilanje mesa s rebrastom stranom

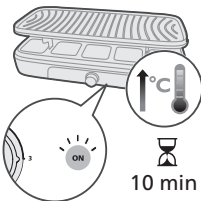
- 1 Odmotajte kabel za napajanje.
- 2 Ukopčajte utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.



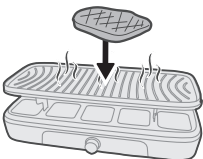
- 3 Regulator temperature postavite na postavku 3.

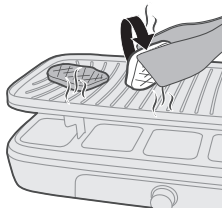


- 4 Nakon približno 10 minuta indikator zagrijavanja počeo će svijetliti. Aparat je spreman za uporabu.
 - Vrijeme grilanja provjerite u tablici za pripremu hrane.



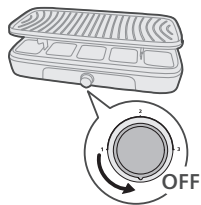
- 5 Hranu stavite na vruću ploču za grilanje.





6 Povremeno okrenite hranu na ploči za grilanje.

Oprez: nikada nemojte rezati hranu dok se nalazi na ploči za grilanje i nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor za okretanje hrane. Time možete oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.



7 Kada se hrana ispeče prema želji, uklonite je s ploče za grilanje.

8 Regulator temperature vratite na Isključeno (OFF).

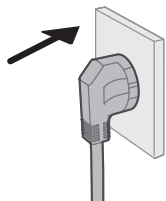
Oprez: nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor za uklanjanje sastojaka s ploče za grilanje. Time možete oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

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

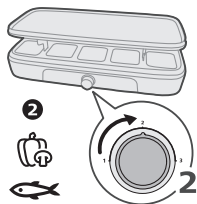
Grilanje povrća i ribe na ravnoj strani

1 Odmotajte kabel za napajanje.

2 Ukopčajte utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.

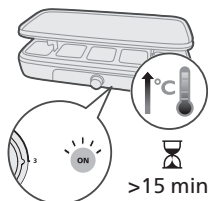


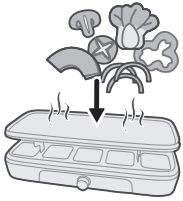
3 Regulator temperature postavite na postavku 2.



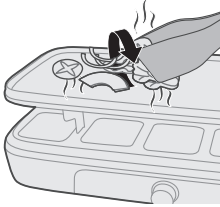
4 Nakon približno 15 minuta indikator zagrijavanja počeo će svijetliti. Aparat je spreman za uporabu.

- Vrijeme grilanja provjerite u tablici za pripremu hrane.



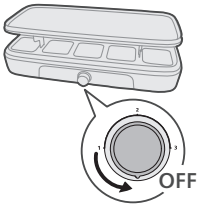


5 Hranu stavite na vruću ploču za grilanje.



6 Povremeno okrenite hranu na ploči za grilanje.

Oprez: nikada nemojte rezati hranu dok se nalazi na ploči za grilanje i nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor za okretanje hrane. Time možete oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.



7 Kada se hrana ispeče prema želji, uklonite je s ploče za grilanje.

8 Regulator temperature vratite na Isključeno (OFF).

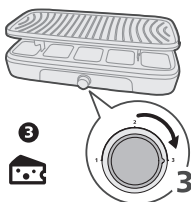
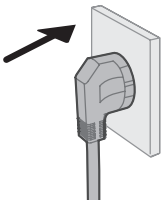
Oprez: nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor za uklanjanje sastojaka s ploče za grilanje. Time možete oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

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

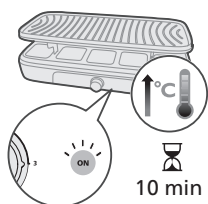
Grilanje sira raclette

1 Odmotajte kabel za napajanje.

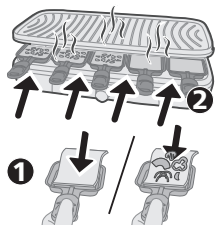
2 Ukopčajte utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.



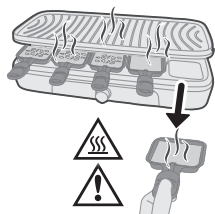
3 Regulator temperature postavite na postavku 3.



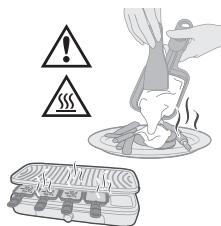
- 4 Nakon približno 10 minuta indikator zagrijavanja počeo će svijetliti. Aparat je spreman za uporabu.
- Vrijeme grilanja provjerite u tablici za pripremu hrane.



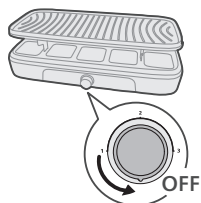
- 5 Narezano povrće, krumpir, meso ili druge sastojke stavite na ploču za grilanje ako to želite.
- 6 Sir raclette i druge sastojke stavite u posudu za raclette.
- 7 Posudu za raclette postavite ispod ploče za grilanje.



- 8 Uklonite posudu za raclette kada se sir istopi.



- 9 Priloženom lopaticom rastopljeni sir rasporedite po pripremljenoj hrani.



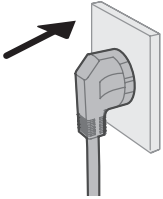
- 10 Regulator temperature vratite na Isključeno (OFF).

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

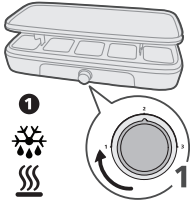
Podgrijavanje ili odmrzavanje hrane na ravnoj strani

- 1 Odmotajte kabel za napajanje.

- 2 Ukopčajte utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.

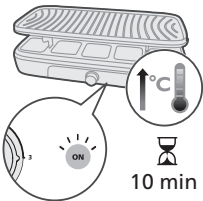


- 3 Regulator temperature postavite na postavku 1



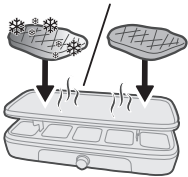
- 4 Nakon približno 10 minuta indikator zagrijavanja počeo će svijetliti. Aparat je spreman za uporabu.

- Vrijeme grilanja provjerite u tablici za pripremu hrane.



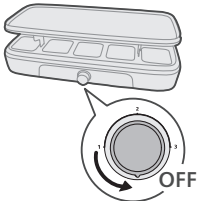
- 5 Hranu stavite na ploču za grilanje.

- 6 Hranu povremeno okrenite kako biste osigurali ravnomjerno podgrijavanje ili odmrzavanje.



- 7 Podgrijanu ili odmrznutu hranu uklonite s ploče za grilanje.

- 8 Regulator temperature vratite na Isključeno (OFF).



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

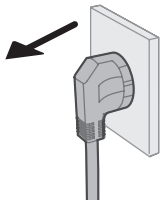
Oprez: aparat nemojte pomicati niti prenositi dok se upotrebljava ili dok je još uvijek vruć.

Tablica hrane

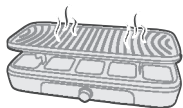
Kategorija	Recept	Postavka snage grilanja (1 – 3)	Predloženo vrijeme kuhanja (u minutama)	Ploča za grilanje
Sir	ploška sira	2	9 – 12	Posuda za raclette
		3	3 – 7	
Govedina	govedi biftek	3	8 – 14	Rebrasta strana
	govedi odrezak	3	4 – 10	
	govedi burger	3	8 – 14	
Janjetina	janjeći kotlet	3	18 – 22	
Svinjetina	carsko meso	3	6 – 10	
	svinjski kotlet	3	10 – 15	
Piletina	pileća prsa	3	6 – 10	
	batak	3	12 – 16	
	pileća krilca	3	10 – 14	
Riba	riba	2	9 – 13	Ravna strana
	riblji file	2	6 – 10	
Škamp	škampi	2	8 – 14	Rebrasta strana
Slanina	slanina	3	3 – 6	
Kebab	kebab	3	6 – 9	
Hot dog	hot dog	3	9 – 18	
Sendvič	sendvič	2	4 – 7	Ravna strana
Šampinjoni i rajčice	šampinjoni i rajčice	2	4 – 7	
Tikvice i paprika babura	tikvice i paprika babura	2	10 – 13	
Odmrzavanje	zamrznuta hrana	1	8 – 12	

Čišćenje i održavanje

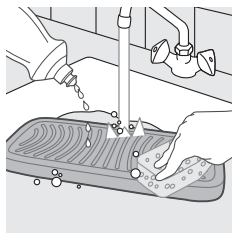
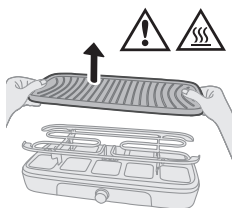
- 1 Iskopčajte aparat.



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



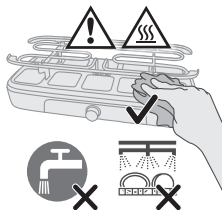
- 3 Podignite i uklonite ploču za grilanje s baze.
 4 Suvišnu masnoću i ostatke hrane s ploče za grilanje gurnite u odvodni žlijeb s pomoću drvene ili silikonske lopatice.
 5 Kuhinjskim papirom uklonite preostalu masnoću i ostatke hrane s ploče za grilanje.



- 6 Ploču za grilanje operite vodom iz slavine, po potrebi upotrebljavajući toplu vodu, sredstvo za pranje posuda i neabrazivnu spužvicu.

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

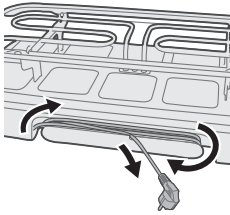
- 7 Bazu čistite vlažnom krpom.



Opasnost: bazu ili kabel za napajanje nikada nemojte uranjati u vodu ili neku drugu tekućinu.

- 8 Sve dijelove aparata temeljito osušite.

Pohrana



- 1 Iskopčajte aparat i ostavite ga da se ohladi te provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi prije nego što ih spremite.
- 2 Ploču za grilanje stavite u bazu, a pladanj za masnoću gurnute u bazu.
- 3 Namotajte kabel za napajanje i aparat stavite u kutiju kako biste zaštitili bazu.
- 4 Aparat spremite na suho mjesto.

Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su uobičajeni problemi vezani uz uporabu aparata. Ako problem ne možete riješiti s pomoću informacija u nastavku, posjetite **www.home.id/support** kako biste pronašli popis čestih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Roštilj se ne uključuje.	Kabel za napajanje nije ukopčan u ispravnu utičnicu.	Provjerite je li kabel za napajanje čvrsto ukopčan u ispravnu utičnicu.
	Sklopka za uključivanje/isključivanje nalazi se u položaju „OFF” (Isključeno).	Provjerite sklopku za uključivanje/isključivanje kako biste utvrdili nalazi li se u položaju „ON” (Uključeno) (1 – 3).
	Odvojiva ploča nije pravilno postavljena.	Provjerite je li odvojiva ploča pravilno postavljena i na svom mjestu.
Neravnomjerno zagrijavanje tijekom kuhanja.	Ploče za grilanje nisu pravilno poravnate ili nisu na svom mjestu.	Provjerite jesu li ploče za grilanje pravilno poravnate i čvrsto postavljene na svoje mjesto.
	Hrana je neravnomjerno smještena na ploče za grilanje.	Provjerite je li hrana ravnomjerno raspoređena na pločama za grilanje.
	Roštilj se nije dovoljno zagrijao prije uporabe.	Podesite temperaturu na ravnomjernu postavku i pričekajte da se roštilj temeljito zagrije prije uporabe.
Preintenzivan miris dima ili paljevine tijekom uporabe.	Višak masnoće ili ulja kapa na grijače elemente.	Pazite da tijekom kuhanja višak masnoće ili ulja ne kapa na grijače elemente.
	Nakupljeni ostaci na pločama za grilanje.	Temeljito očistite ploče za grilanje kako biste uklonili ostatke koji mogu uzrokovati pojavu dima.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Tijekom kuhanja upotrijebljeno je previše ulja ili masnoće.	Izbjegavajte upotrebu prekomjerne količine ulja ili masnoće tijekom kuhanja.
Problemi s premazom koji sprječava lijepljenje.	Premaz koji sprječava lijepljenje ljušti se ili je oštećen.	Prestanite upotrebljavati uređaj i kontaktirajte proizvođača radi popravka ili zamjene.
	Na pločama za grilanje upotrijebljen je metalni kuhinjski pribor.	Upotrebljavajte isključivo nemetalni pribor kako biste spriječili grebanje premaza koji sprječava lijepljenje.
	Neodgovarajuće čišćenje ili održavanje.	Slijedite preporučene upute za čišćenje i održavanje kako biste produžili vijek trajanja premaza koji sprječava lijepljenje.
Nedosljedni rezultati kuhanja.	Debljina hrane nije ravnomjerna ili hrana nije pravilno pripremljena.	Provjerite je li hrana jednake debljine i pravilno pripremljena prije kuhanja.
	Upotrijebljeno je neodgovarajuće vrijeme ili temperatura kuhanja.	Slijedite preporučeno vrijeme i temperaturu kuhanja za svaku vrstu hrane.
	Roštilj se prečesto otvarao tijekom kuhanja.	Izbjegavajte često otvaranje roštilja jer to može dovesti do neravnomjernog kuhanja.

Indice

Importanti istruzioni sulla sicurezza	129
Pericolo	129
Avviso	129
Attenzione	131
Nota	131
Riciclaggio	132
Garanzia e assistenza	132
Campi elettromagnetici (EMF)	132
Introduzione	132
Descrizione generale	133
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	134
Preparazione per l'uso	134
Utilizzo dell'apparecchio	135
Grigliata di carne sul lato scanalato della piastra	135
Grigliata di pesce e verdure sul lato liscio della piastra	136
Preparazione della raclette	137
Riscaldamento e scongelamento degli alimenti sul lato liscio della piastra	139
Tabella dei cibi	140
Pulizia e manutenzione	141
Conservazione	142
Risoluzione dei problemi	142

Importanti istruzioni sulla sicurezza

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente queste informazioni importanti e conservarle per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.

Avviso

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente la piastra del grill, le padelle per la raclette e le spatole.
- Prima dell'utilizzo, assicurarsi che la piastra del grill sia stabile e posizionata correttamente sulla relativa staffa.
- Utilizzare solo la piastra del grill in dotazione con l'apparecchio o acquistata presso un centro di assistenza autorizzato e solo sul supporto per il quale è stata progettata.
- Per evitare di danneggiare la piastra di cottura, utilizzarla solo sull'apparecchio per il quale è stata progettata (ad esempio, non metterla in forno, sul fornello del gas o su una piastra elettrica, ecc.).

- Prestare attenzione nella posizione del cavo di alimentazione, con o senza una prolunga, in modo da non ostacolare il movimento delle persone intorno al tavolo e in modo da evitare che qualcuno inciampi.
- Per salvaguardare la piastra del grill e della padella per la raclette: non superare una temperatura di 40°C durante l'utilizzo, evitare spugne e detergenti abrasivi, oggetti duri (ad esempio, pagliette in metallo) e impatti fisici dovuti a cadute o urti. Le parti lavabili in lavastoviglie devono essere lavate a un ciclo con una temperatura non superiore a 70°C.
- Prima di ogni utilizzo, verificare la presenza di incrinature, deformazioni, parti scolorite o guarnizioni danneggiate. Non utilizzare il frullatore se presenti.
- Danni o utilizzo improprio possono aumentare la migrazione delle sostanze negli alimenti o rendere le parti non sicure. Non utilizzare in caso di danni o utilizzo improprio.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana, orizzontale, asciutta e non scivolosa.
- Fare attenzione a non posizionare l'apparecchio sul bordo del tavolo o del piano di lavoro per evitare che si rovesci.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione e l'eventuale prolunga non siano posizionati nei punti di passaggio per non essere di intralcio.
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non utilizzare mai l'apparecchio all'esterno.
- Evitare che utensili da cucina realizzati con materiali sensibili al calore vengano a contatto con le piastre del grill durante la cottura.
- Per evitare scottature, non toccare i perni di rilascio delle piastre del grill o il deflettore antispuzzo durante la cottura.
- Non posizionare sulle griglie ingredienti avvolti in plastica, politene o carta stagnola, poiché potrebbero incendiarsi o danneggiare le piastre del grill.
- Non utilizzare spatole in metallo per friggere o mescolare per evitare di danneggiare le piastre riscaldanti.
- Prima di collegare l'apparecchio, controllare che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.
- Non usare l'apparecchio nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti risultassero danneggiati.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici incandescenti.
- Al fine di evitare eventuali rischi, non collegare questo apparecchio a un timer esterno.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte, a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite dai bambini.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da personale qualificato.



Attenzione

- La superficie accessibile potrebbe diventare calda durante l'uso.
- Questo apparecchio è stato progettato per il normale uso domestico. Non è progettato per l'uso in ambienti quali zone dedicate alla cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Non è ideato per essere utilizzato dagli ospiti di alberghi, motel, bed and breakfast e in altri ambienti residenziali.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici accessibili possono raggiungere temperature elevate.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o riporlo.
- Non toccare mai le piastre del grill con utensili appuntiti o abrasivi, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente dopo l'uso.
- Per risultati ottimali, pulire sempre l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio mentre è collegato o in uso.
- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non collocarlo in un angolo o contro una parete.
- Non posizionare mai l'apparecchio direttamente su una superficie fragile (tavolo di vetro, tovaglia, mobili verniciati, ecc.) o su una superficie morbida come un canovaccio.
- Non mettere mai fogli di alluminio o qualsiasi altro oggetto sotto la piastra del grill o tra il riflettore e l'elemento riscaldante.
- Non appoggiare la piastra calda su una superficie delicata né immergerla in acqua.
- Non utilizzare spugne metalliche o detergenti abrasivi per evitare di danneggiare la superficie di cottura (ad esempio quella antiaderente).
- Al primo utilizzo, potrebbe essere venire emessi un leggero odore e un po' di fumo nei primi minuti. È una condizione normale e che scomparirà rapidamente.
- Per salvaguardare le proprietà antiaderenti del rivestimento, non cuocere alimenti utilizzando fogli di alluminio.
- Non tagliare mai gli alimenti direttamente sulla piastra del grill.

Nota

- Portare il termostato nella posizione minima o impostare l'interruttore nella posizione 0. Scollegare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio per due ore.
- La resistenza non deve essere pulita. Se è eccessivamente sporca, attendere che si sia raffreddata e pulire con un panno asciutto.
- Per le padelle da raclette: non lasciare che i singoli vassoi si riscaldino quando sono vuoti.

- Per informazioni su EcoDesign, visitare il nostro sito Web: www.home.id.

Riciclaggio



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

Garanzia e assistenza

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

Campi elettromagnetici (EMF)

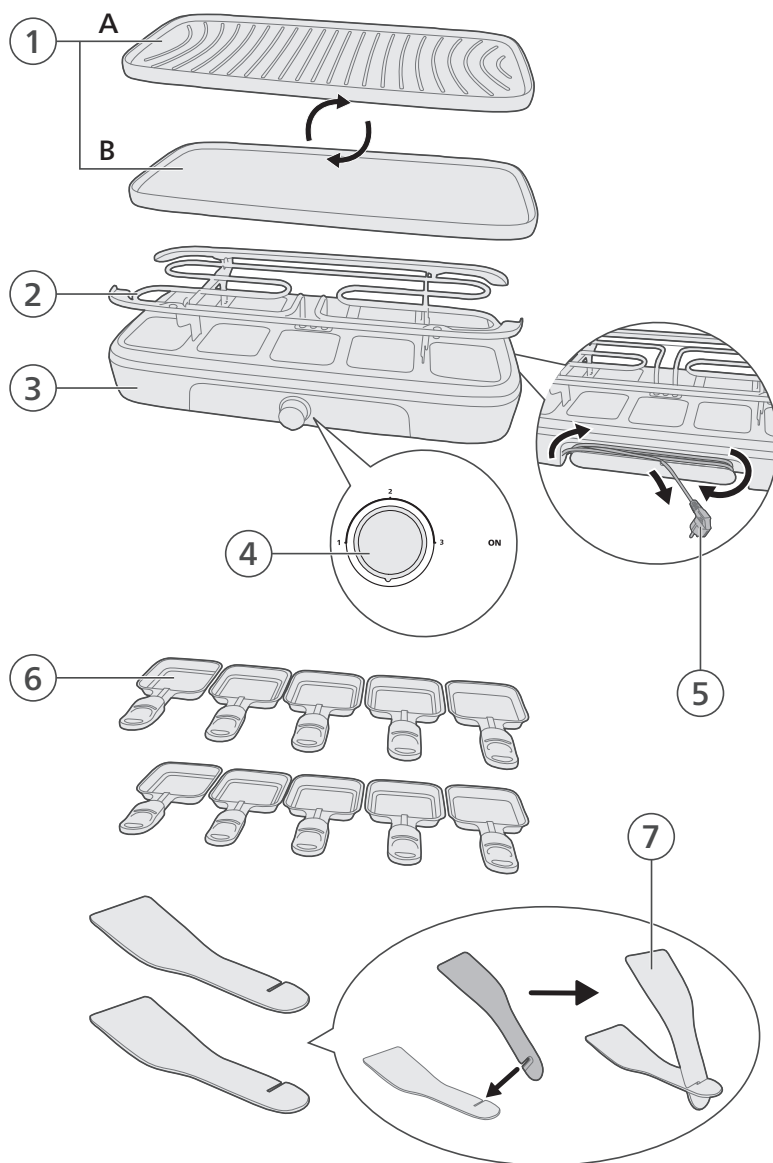
Questo apparecchio è conforme agli standard e alle norme applicabili relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto. Ti diamo il benvenuto in Philips!

Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il prodotto all'indirizzo www.philips.com/welcome.

Descrizione generale



- 1 Piastra del grill reversibile
 - A: lato scanalato della piastra
 - B: lato liscio della piastra
- 2 Resistenza
- 3 Base
- 4 Manopola di controllo della temperatura e spia luminosa
- 5 Cavo di alimentazione e spina

- 6 Padella per formaggio da raclette
- 7 Spatola

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Importante: durante il primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emettere fumo e odori. Si tratta di un fenomeno del tutto normale che dovrebbe scomparire in pochi minuti.

Attenzione: questo apparecchio è esclusivamente per uso domestico.

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- 2 Rimuovere tutti gli eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
- 3 Pulire accuratamente l'apparecchio prima del primo utilizzo.

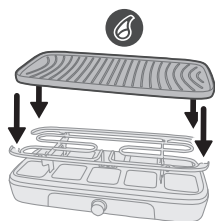
Preparazione per l'uso

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").

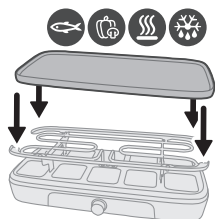
Accertarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio.

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

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



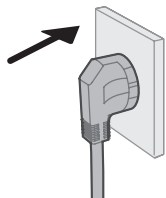
- 2 Fissare saldamente la piastra del grill alla base con il lato desiderato rivolto verso l'alto.



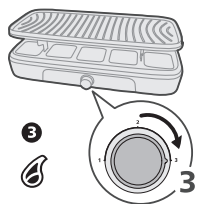
Utilizzo dell'apparecchio

Grigliata di carne sul lato scanalato della piastra

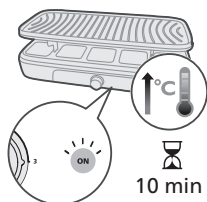
- 1 Srotolare il cavo di alimentazione.
- 2 Inserire la spina in una presa di messa a terra.



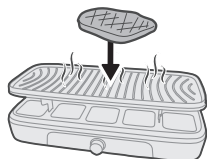
- 3 Ruotare la manopola di controllo della temperatura su 3.

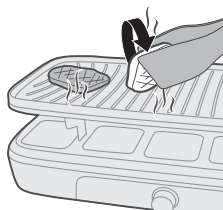


- 4 Dopo circa 10 minuti, la spia di riscaldamento si accende. L'apparecchio è pronto per l'uso.
 - Consultare la tabella di preparazione degli alimenti per i tempi di cottura alla griglia.



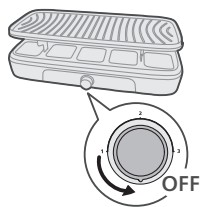
- 5 Mettere gli alimenti sulla piastra ben calda.





- 6 Girare gli alimenti sulla piastra del grill di tanto in tanto.

Attenzione: non tagliare mai gli alimenti mentre sono sulla piastra del grill e non utilizzare utensili metallici per girarli. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.



- 7 Quando gli alimenti sono cotti secondo le proprie preferenze, rimuoverli dalla piastra del grill.

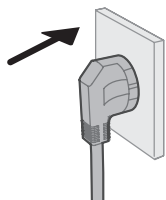
- 8 Riportare la manopola di controllo della temperatura su OFF.

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

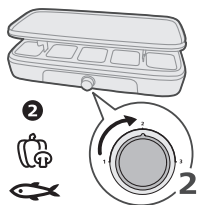
Attenzione: non spostare o trasportare l'apparecchio durante l'uso o quando è ancora caldo.

Grigliata di pesce e verdure sul lato liscio della piastra

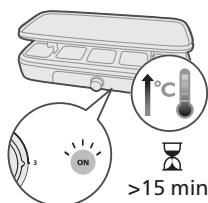
- 1 Srotolare il cavo di alimentazione.
- 2 Inserire la spina in una presa di messa a terra.

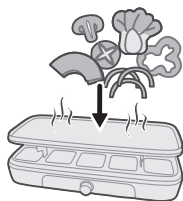


- 3 Ruotare la manopola di controllo della temperatura su 2.



- 4 Dopo circa 15 minuti, la spia di riscaldamento si accende. L'apparecchio è pronto per l'uso.
 - Consultare la tabella di preparazione degli alimenti per i tempi di cottura alla griglia.



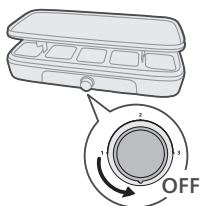


5 Mettere gli alimenti sulla piastra ben calda.



6 Girare gli alimenti sulla piastra del grill di tanto in tanto.

Attenzione: non tagliare mai gli alimenti mentre sono sulla piastra del grill e non utilizzare utensili metallici per girarli. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.



7 Quando gli alimenti sono cotti secondo le proprie preferenze, rimuoverli dalla piastra del grill.

8 Riportare la manopola di controllo della temperatura su OFF.

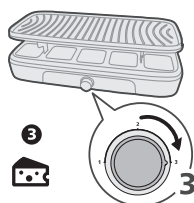
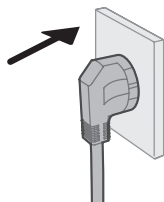
Attenzione: non utilizzare utensili in metallo per rimuovere gli ingredienti dalla piastra. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

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

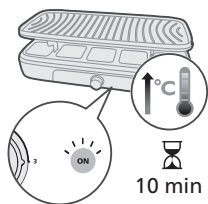
Preparazione della raclette

1 Srotolare il cavo di alimentazione.

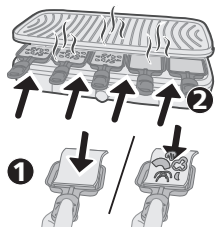
2 Inserire la spina in una presa di messa a terra.



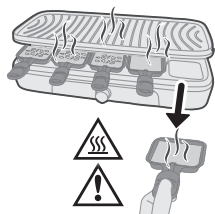
3 Ruotare la manopola di controllo della temperatura su 3.



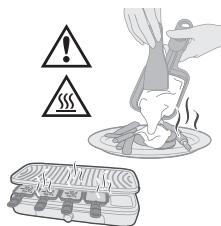
- 4 Dopo circa 10 minuti, la spia di riscaldamento si accende. L'apparecchio è pronto per l'uso.
- Consultare la tabella di preparazione degli alimenti per i tempi di cottura alla griglia.



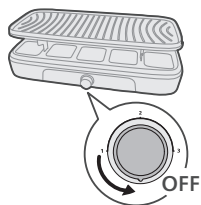
- 5 Posizionare a piacimento verdure affettate, patate, carne o altri ingredienti sulla piastra del grill.
- 6 Mettere il formaggio da raclette e altri ingredienti in una padella per raclette.
- 7 Inserire la padella per raclette sotto la piastra del grill.



- 8 Rimuovere la padella da raclette quando il formaggio è fuso.



- 9 Utilizzare la spatola in dotazione per distribuire il formaggio fuso sugli alimenti preparati.

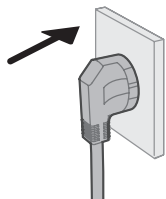


- 10 Riportare la manopola di controllo della temperatura su OFF.

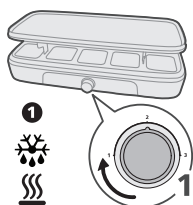
Attenzione: non spostare o trasportare l'apparecchio durante l'uso o quando è ancora caldo.

Riscaldamento e scongelamento degli alimenti sul lato liscio della piastra

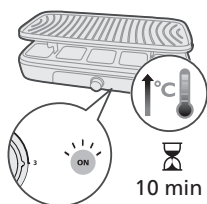
- 1 Srotolare il cavo di alimentazione.
- 2 Inserire la spina in una presa di messa a terra.



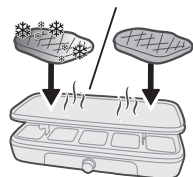
- 3 Ruotare la manopola di controllo della temperatura su 1.



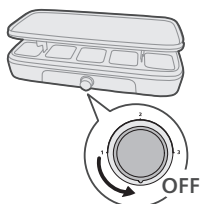
- 4 Dopo circa 10 minuti, la spia di riscaldamento si accende. L'apparecchio è pronto per l'uso.
 - Consultare la tabella di preparazione degli alimenti per i tempi di cottura alla griglia.



- 5 Mettere gli alimenti sulla piastra del grill.
- 6 Girare gli alimenti di tanto in tanto per garantire un riscaldamento o uno scongelamento uniforme.



- 7 Rimuovere gli alimenti riscaldati o scongelati dalla piastra del grill.
- 8 Riportare la manopola di controllo della temperatura su OFF.



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

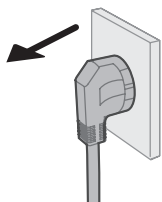
Attenzione: non spostare o trasportare l'apparecchio durante l'uso o quando è ancora caldo.

Tabella dei cibi

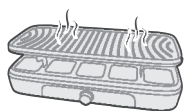
Categoria	Ricetta	Impostazione potenza grill (1-3)	Tempo di cottura consigliato (minuti)	Piastra del grill
Formaggio	fetta di formaggio	2	9-12	Padella da raclette
		3	3-7	
Manzo	bistecca di manzo	3	8-14	Lato scanalato
	scaloppina di manzo	3	4-10	
	hamburger di manzo	3	8-14	
Agnello	costolette di agnello	3	18-22	
Maiale	pancia di maiale	3	6-10	
	braciola di maiale	3	10-15	
Pollo	petto di pollo	3	6-10	
	coscia di pollo	3	12-16	
	aletta di pollo	3	10-14	
Pesce	pesce	2	9-13	Lato liscio della piastra
	filetto di pesce	2	6-10	
Gamberi	gamberi	2	8-14	Lato scanalato
Bacon	bacon	3	3-6	
Kebab	kebab	3	6-9	
Hot dog	hot dog	3	9-18	
Sandwich	sandwich	2	4-7	Lato liscio della piastra
Champignon e pomodoro	champignon e pomodoro	2	4-7	
Zucchine e peperoni	zucchine e peperoni	2	10-13	
Scongellare	alimenti congelati	1	8-12	

Pulizia e manutenzione

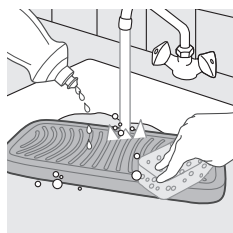
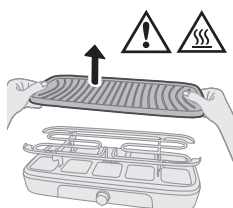
- 1 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.



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



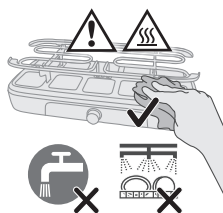
- 3 Sollevare e rimuovere la piastra dalla base.
- 4 Spingere il grasso in eccesso e i residui di cibo sulle piastre nella scanalatura di drenaggio con una spatola in legno o silicone.
- 5 Utilizzare carta da cucina per rimuovere eventuali residui di grasso e cibo dalle piastre.



- 6 Pulire la piastra del grill sotto l'acqua corrente, se necessario con acqua calda, detersivo per piatti e spugna non abrasiva.

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

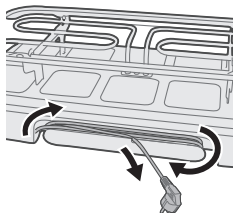
- 7 Pulire la base con un panno umido.



Pericolo: non immergere la base o il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi.

- 8 Asciugare accuratamente tutte le parti dell'apparecchio.

Conservazione



- 1 Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare, quindi assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.
- 2 Posizionare la piastra del grill sulla base e inserirvi il vassoio raccogli grasso.
- 3 Avvolgere il cavo di alimentazione e riporre l'apparecchio nella confezione per proteggere la base.
- 4 Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

Risoluzione dei problemi

In questo capitolo vengono riportati i problemi più comuni legati all'uso dell'apparecchio. Se non è possibile risolvere il problema con le informazioni riportate di seguito, visitare il sito **www.home.id/support** per un elenco di domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il grill non si accende.	Il cavo di alimentazione non è collegato a una presa di corrente funzionante.	Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente a una presa di corrente funzionante.
	L'interruttore di alimentazione si trova nella posizione "OFF".	Controllare l'interruttore di alimentazione e assicurarsi che sia in posizione "ON" (1-3).
	La piastra rimovibile non è inserita correttamente.	Assicurarsi che la piastra rimovibile sia inserita e posizionata correttamente.
Riscaldamento non uniforme durante la cottura.	Le piastre del grill non sono allineate o inserite correttamente.	Controllare che le piastre del grill siano allineate e inserite correttamente.
	Gli alimenti non sono distanziati in modo uniforme sulle piastre del grill.	Assicurarsi che gli alimenti siano distanziati in modo uniforme sulle piastre del grill.
	Il grill non è stato preriscaldato a sufficienza.	Regolare la temperatura su un'impostazione appropriata e lasciare che il grill si riscaldi completamente prima di utilizzarlo.
Fumo eccessivo o odore di bruciato durante l'utilizzo.	Il grasso o l'olio in eccesso sta gocciolando sulle resistenze.	Assicurarsi che il grasso o l'olio in eccesso non goccioli sulle resistenze durante la cottura.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	Accumulo di residui sulle piastre del grill.	Pulire le piastre del grill accuratamente per rimuovere eventuali residui che potrebbero causare fumo.
	Durante la cottura viene utilizzata una quantità eccessiva di olio o grasso.	Evitare di utilizzare quantità eccessive di olio o grasso durante la cottura.
Problemi con il rivestimento antiaderente.	Il rivestimento antiaderente si sta staccando o risulta danneggiato.	Interrompere l'utilizzo dell'apparecchio e contattare il produttore per la riparazione o la sostituzione.
	Vengono utilizzati utensili in metallo sulle piastre del grill.	Non utilizzare alcun tipo di utensile in metallo per non graffiare il rivestimento antiaderente.
	Pulizia o manutenzione non corrette.	Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione consigliate per prolungare la durata del rivestimento antiaderente.
Risultati di cottura non uniformi.	Lo spessore degli alimenti non è uniforme oppure gli alimenti non sono preparati in modo appropriato.	Assicurarsi che gli alimenti abbiano uno spessore uniforme e siano stati preparati in modo appropriato prima della cottura.
	Sono stati utilizzati tempi di cottura o temperature non appropriati.	Seguire i tempi e le temperature di cottura consigliati per ciascun tipo di alimento.
	Il grill è stato aperto con troppa frequenza durante la cottura.	Evitare di aprire il grill troppo di frequente, in quanto potrebbe causare cotture non uniformi.

Saturs

Svarīgi drošības norādījumi	144
Bīstami!	144
Brīdinājums!	144
Ievērībai	146
Piezīme	146
Otrreizējā pārstrāde	147
Garantija un atbalsts	147
Elektromagnētiskie lauki (EMF)	147
Ievads	147
Vispārīgs apraksts	148
Pirms pirmās lietošanas reizes	149
Sagatavošanās pirms lietošanas	149
Ierīces lietošana	150
Gaļas grilēšanai izmantojiet rievoto pusi	150
Dārzenų un zivs grilēšana uz plātnes plakanās puses	151
Grilēšanas raklete	152
Pārtikas produktu atkausešana vai uzsildīšana uz plakanās plātnes	154
Pārtikas tabula	155
Tīrīšana un kopšana	156
Glabāšana	157
Problēmu novēršana	157

Svarīgi drošības norādījumi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo svarīgo informāciju un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Bīstami!

- Neiegremdējiet ierīci vai elektrības vadu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

Brīdinājums!

- Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi nomazgājiet grilēšanas plātni, rakletes siera pannas un lāpstiņas.
- Pirms lietošanas grilēšanas plātni novietojiet stabili un pareizi uz plātnes skavas.
- Izmantojiet tikai tādu grilēšanas plātni, kas pievienota ierīces komplektā vai nopirkta apstiprinātā servisa centrā, un novietojiet to uz tai paredzētā balsta.
- Lai nesabojātu gatavošanas plātni, lietojiet to tikai uz ierīces, kurai tā paredzēta (piemēram, nelieciet to cepeškrāsnī, uz gāzes plīts riņķa, elektriskās plīts virsmas u. tml.).

- Rūpīgi novietojiet strāvas padeves vadu ar pagarinātāju vai bez tā, lai netraucētu citu cilvēku pārvietošanos ap galdu un lai nevienš pār to nepakļuptu.
- Lai saglabātu grilēšanas plātni un rakletes siera pannas plātni: lietošanas laikā nepārsniedziet 40 °C temperatūru un nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, tīrīšanas spilventiņus, cietus priekšmetus (piemēram, metāla skrāpjus) un izvairieties no fiziskiem triecieniem, piemēram, nomešanas vai sišanas. Trauku mazgājamajā mašīnā mazgājamās daļas jāmazgā, izmantojot ciklu, kura maksimālā temperatūra ir 70 °C.
- Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai nav plaisu, deformāciju, krāsas izmaiņu vai bojātu blīvējumu. Nelietojiet, ja konstatējat kādu no minētajiem bojājumiem.
- Bojājumu vai nepareizas lietošanas gadījumā var palielināties vielu migrācija pārtikā vai padarīt attiecīgās daļas nedrošas lietošanai. Nelietojiet ierīci, ja tā ir bojāta vai pirms tam lietota neatbilstoši nosacījumiem.
- Novietojiet ierīci uz līdzenas, horizontālas, sausas un neslidošas virsmas.
- Nenovietojiet ierīci uz galda vai darba virsmas malas, lai tā nenokristu.
- Nodrošiniet, ka strāvas padeves vads vai pagarinātāja vads neatrodas pārvietošanās zonās, lai aiz tā nepakļuptu.
- Nepārvietojiet ierīci, kamēr tā darbojas.
- Nekad nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Gatavojot ēdienu, raugieties, lai ar grilēšanas plātnēm nesaskartos gatavošanas piederumi, kas izgatavoti no karstumneizturīgiem materiāliem.
- Lai neapdedzinātos, lietošanas laikā nepieskarieties grilēšanas plātnes fiksatoriem vai pretšļakstu aizsargplāksnei.
- Lai neizraisītu aizdegšanos vai nesabojātu grilēšanas plātnes, nelieciet uz grila produktus, kas ietīti plastmasas, polietilēna vai folijas plēvē.
- Lai nesabojātu sildvirsmu, cepšanai vai apmaisišanai neizmantojiet metāla lāpstīņu.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz ierīces pamatnes norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājās.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāta tās kontaktdakša, elektrības vads vai citas sastāvdaļas.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām, nekad nepievienojiet šo ierīci ārējam taimera slēdzim.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Šo ierīci var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni.
- Glabājiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tiem nevar piekļūt bērni, kas nav sasnieguši 8 gadu vecumu.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaina jāveic ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu bīstamību.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.



ievērbai

- Ierīce ir paredzēta tikai parastai lietošanai mājās. Tā nav paredzēta lietošanai veikalu darbinieku virtuvēs, birojos, fermās vai citās darba telpās. Tāpat ierīce nav paredzēta izmantošanai klientu apkalpošanai viesnīcās, moteļos, viesu mājās un citās līdzīgās apmešanās vietās.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Neļaujiet elektrības vadam karāties pāri galda vai darba virsmas malai, uz kuras stāv ierīce.
- Kad ierīce darbojas, tās pieejamās virsmas var būt karstas.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai novietošanas glabāšanā ļaujiet ierīcei pilnīgi atdzist.
- Nepieskarieties grilēšanas plātnēm ar asiem vai abrazīviem piederumiem, jo tie var bojāt nepiedegošo virsmas pārklājumu.
- Pēc lietošanas vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Lai no grila iegūtu labāko rezultātu, pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.
- Neatstājiet nepieskatītu ierīci, kas pievienota strāvas padevei vai kas tiek aktīvi izmantota.
- Lai nepieļautu ierīces pārkaršanu, nenovietojiet to stūrī vai pie sienas.
- Nelieciet ierīci uz trauklas (stikla galda, galdauta, lakotas mēbeles u. tml.) vai mīksta virsmas, piemēram, virtuves dvieļa.
- Nelieciet alumīnija foliju vai kādu citu priekšmetu zem grilēšanas plātnes vai starp atstarotāju un sildīšanas elementu.
- Nelieciet karstu plātīni uz saudzējamas virsmas vai ūdenī.
- Lai nesabojātu gatavošanas virsmu (piemēram, nepiedegošo pārklājumu), neizmantojiet metāla tīrīšanas spilventiņus vai citus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Pirmo reizi lietojot, pirmajās minūtes var būt jūtams viegls aromāts vai izdalīties neliels daudzums dūmu. Tas ir normāli un ātri izzudīs.
- Lai nezaudētu nepiedegošās virsmas pārklājuma īpašības, negatavojiet ēdienu alumīnija folijā.
- Negrieziet ēdienu tieši uz grilēšanas plātnes.

Piezīme

- Iestatiet termostatu mazākajā pozīcijā vai pagrieziet slēdzi uz 0. Atvienojiet ierīci no barošanas un apmēram divas stundas atstājiet to atdzist.
- Sildelementu nav paredzēts tīrīt. Ja tas ir patiesi netīrs, pagaidiet, līdz tas atdziest, un noslaukiet ar sausu drānu.
- Lietojot rakletes siera pannas: nekarsējiet atsevišķas pannas, kamēr tās ir tukšas.
- Lai iegūtu informāciju par ekodizainu, apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni: www.home.id.

Otrreizējā pārstrāde



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

Garantija un atbalsts

Versuni Netherlands B.V., kas reģistrēta adresē Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Nederlande, piedāvā divu gadu garantiju šim produktam pēc iegādes datuma (vai piegādes datuma, ja tas ir vēlāk). Garantija nav spēkā, ja defekts radās nepareizas lietošanas dēļ vai neatbilstošas tehniskās apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē jūsu kā patērētāja likumā noteiktās tiesības. Lai iegūtu vairāk informācijas, rezerves daļas vai pieprasītu garantiju, apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni **[home.id/warranty](https://www.home.id/warranty)**.

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

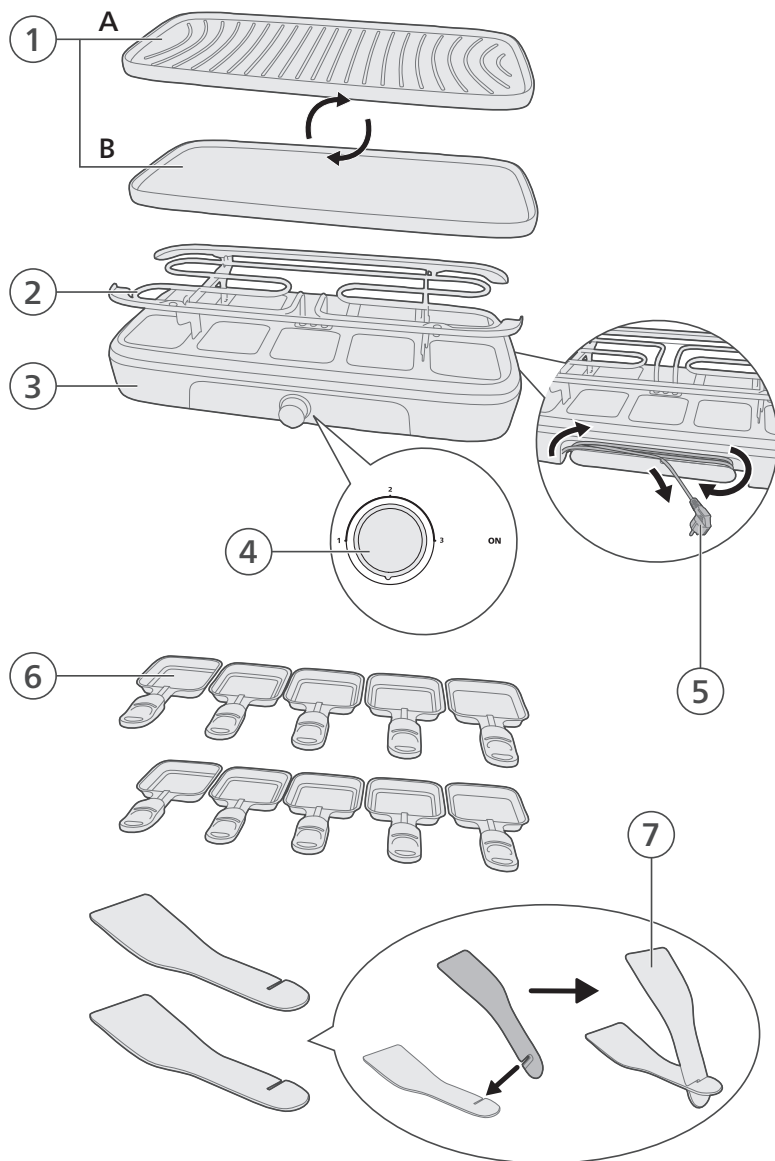
Šī ierīce atbilst piemērojamajiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

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

Vispārīgs apraksts



- 1 Abpusēji lietojama grilēšanas plātne
 - A: rievotā puse
 - B: plakanā puse
- 2 Sildīšanas elements
- 3 Pamatne
- 4 Temperatūras regulators un indikatora lampiņa
- 5 Elektribas vads un kontaktdakša

- 6 Rakletes siera panna
- 7 Lāpstiņa

Pirms pirmās lietošanas reizes

Svarīgi! Pirmajā lietošanas reizē ierīce var nedaudz dūmot un radīt smaku. Tas ir normāli, un pēc dažām minūtēm tam būtu jābeidzas.

Uzmanību! Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.

- 1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- 2 Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes (ja tādas ir).
- 3 Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi iztīriet ierīci.

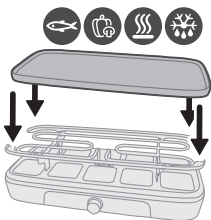
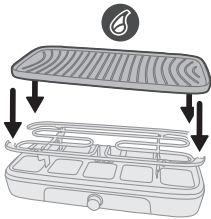
Sagatavošanās pirms lietošanas

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

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

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

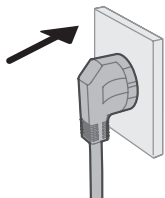
- 1 Novietojiet pamatni uz stabilas un līdzenas virsmas.



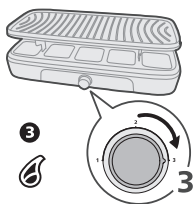
- 2 Cieši piestipriniet grilēšanas plātņi pie pamatnes, ar vajadzīgo pusi pavērstu uz augšu.

Ierīces lietošana

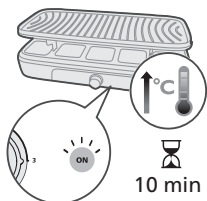
Gaļas grilēšanai izmantojiet rievoto pusi



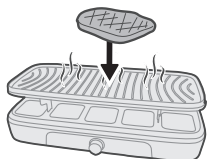
- 1 Atritiniet strāvas vadu.
- 2 Iespraudiet elektrības kontaktdakšu iezemētā elektrotīkla sienas kontaktligzdā.



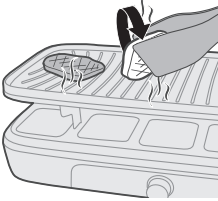
- 3 Iestatiet temperatūras regulatoru 3. pozīcijā.



- 4 Pēc aptuveni 10 minūtēm iedegas karsēšanas indikatora lampiņa. Ierīce ir gatava lietošanai.
 - Grilēšanas ilgumu skatiet ēdiena gatavošanas tabulā.

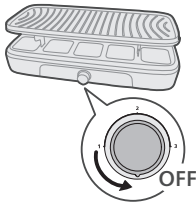


- 5 Uzlieciet sastāvdaļas uz karstās grilēšanas plātnes.



6 Ik pa laikam apgrieziet sastāvdaļas uz grilēšanas plātnes.

Uzmanību! Negrieziet sastāvdaļas, kamēr tās atrodas uz grilēšanas plātnes, un apgrīšanai neizmantojiet metāla piederumus. Tā rīkojoties jūs varat sabojāt nepiedegošo virsmu.



7 Kad ēdiens ir pagatavots atbilstoši jūsu vēlmēm, noņemiet to no grilēšanas plātnes.

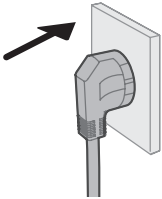
8 Pagrieziet temperatūras regulatoru atpakaļ pozīcijā IZSLĒGTS.

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

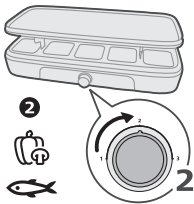
Uzmanību! Nepārvietojiet un netransportējiet ierīci lietošanas laikā vai, kamēr tā vēl ir karsta.

Dārzeņu un zivs grilēšana uz plātnes plakanās puses

- 1 Atritiniet strāvas vadu.
- 2 Iespraudiet elektrības kontaktdakšu iezemētā elektrotīkla sienas kontaktligzdā.

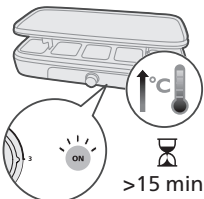


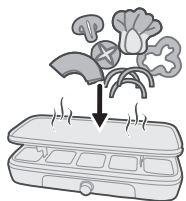
3 Iestatiet temperatūras regulatoru 2. pozīcijā.



4 Pēc aptuveni 15 minūtēm iedegas karsēšanas indikatora lampiņa. Ierīce ir gatava lietošanai.

- Grilēšanas ilgumu skatiet ēdienu gatavošanas tabulā.



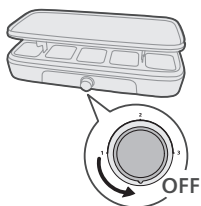


- 5 Uzlieciet sastāvdaļas uz karstās grilēšanas plātnes.



- 6 Ik pa laikam apgrieziet sastāvdaļas uz grilēšanas plātnes.

Uzmanību! Negrieziet sastāvdaļas, kamēr tās atrodas uz grilēšanas plātnes, un apgriešanai neizmantojiet metāla piederumus. Tā var sabojāt nepiedegošo virsmu.



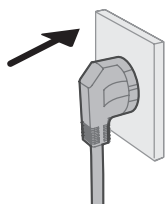
- 7 Kad ēdiens ir pagatavots atbilstoši jūsu vēlmēm, noņemiet to no grilēšanas plātnes.

- 8 Pagrieziet temperatūras regulatoru atpakaļ pozīcijā IZSLĒGTS.

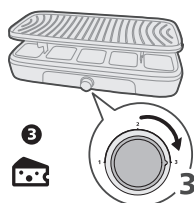
Uzmanību! Ēdiena noņemšanai no grilēšanas plātnes neizmantojiet metāla piederumus. Tā rīkojoties jūs varat sabojāt nepiedegošo virsmu.

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

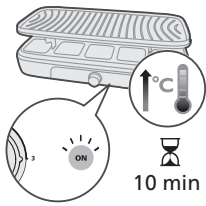
Grilēšanas raklete



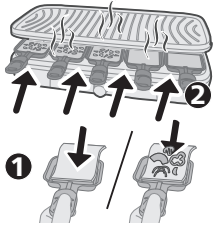
- 1 Atritiniet strāvas vadu.
2 Iespraudiet elektrības kontaktdakšu iezemētā elektrotīkla sienas kontaktligzdā.



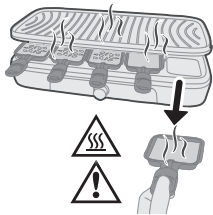
- 3 Iestatiet temperatūras regulatoru 3. pozīcijā.



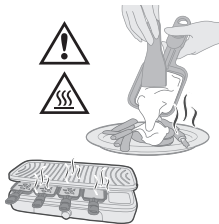
- 4 Pēc aptuveni 10 minūtēm iedegas karsēšanas indikatora lampiņa. Ierīce ir gatava lietošanai.
- Grilēšanas ilgumu skatiet ēdienu gatavošanas tabulā.



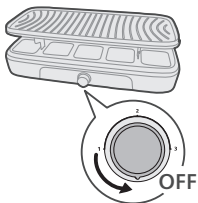
- 5 Uzlieciet uz grilēšanas plātnes sagrieztus dārzeņus, kartupeļus, gaļu un citu pārtiku atbilstoši savām vēlmēm.
- 6 Ievietojiet rakletes sieru un pārējās sastāvdaļas rakletes pannā.
- 7 Novietojiet rakletes pannu zem grilēšanas plātnes.



- 8 Kad siers ir izkusis, noņemiet rakletes pannu.



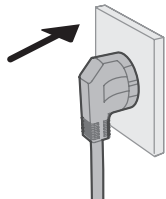
- 9 Ar komplektā iekļauto pārtikas lāpstiņu izklājiet izkausēto sieru pa visu ēdienu.



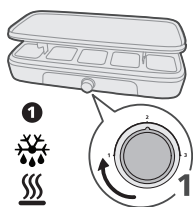
- 10 Pagrieziet temperatūras regulatoru atpakaļ pozīcijā IZSLĒGTS.

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

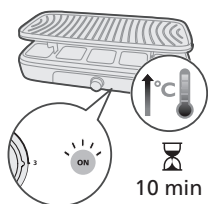
Pārtikas produktu atkausēšana vai uzsildīšana uz plakanās plātnes



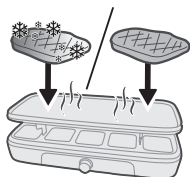
- 1 Atritiniet strāvas vadu.
- 2 Iespraudiet elektrības kontaktdakšu iezemētā elektrotīkla sienas kontaktligzdā.



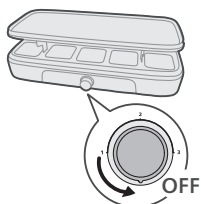
- 3 Iestatiet temperatūras regulatoru 1. pozīcijā.



- 4 Pēc aptuveni 10 minūtēm iedegas karsēšanas indikatora lampiņa. Ierīce ir gatava lietošanai.
- Grilēšanas ilgumu skatiet ēdiena gatavošanas tabulā.



- 5 Uzlieciet sastāvdāļas uz grilēšanas plātnes.
- 6 Laiku pa laikam apgrieziet pārtiku, lai atkausēšana/uzsildīšana norisinātos vienmērīgi.



- 7 Noņemiet uzsildīto vai atkausēto pārtiku no grilēšanas plātnes.
- 8 Pagrieziet temperatūras regulatoru atpakaļ pozīcijā IZSLĒGTS.

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

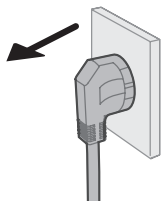
Uzmanību! Nepārvietojiet un netransportējiet ierīci lietošanas laikā vai, kamēr tā vēl ir karsta.

Pārtikas tabula

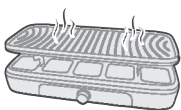
Kategorija	Recepte	Grilēšanas jaudas iestatījums (1–3)	Ieteicamais gatavošanas laiks (minūtes)	Grilēšanas plātne
Siers	siera šķēle	2	9–12	Rakletes panna
		3	3–7	
Lielopu gaļa	liellopa steiks	3	8–14	Rievotā puse
	liellopa eskalops	3	4–10	
	liellopa burgers	3	8–14	
Jēra gaļa	jēra karbonāde	3	18–22	
Cūkgaļa	cūkas pavēdere	3	6–10	
	cūkgaļas karbonāde	3	10–15	
Cāļa gaļa	vistas fileja	3	6–10	
	stilbiņi	3	12–16	
	vistas spārniņi	3	10–14	
Zivis	zivis	2	9–13	Plakanā puse
	zivs fileja	2	6–10	
Garneles	garneles	2	8–14	Rievotā puse
Bekons	bekons	3	3–6	
Kebabs	kebabs	3	6–9	
Hotdoga desiņa	hotdoga desiņa	3	9–18	
Sendvičs	sendvičs	2	4–7	Plakanā puse
Šampinjoni un tomāti	šampinjoni un tomāti	2	4–7	
Cukīni un paprika	cukīni un paprika	2	10–13	
Atkausēšana	saldēta pārtika	1	8–12	

Tīrīšana un kopšana

- 1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



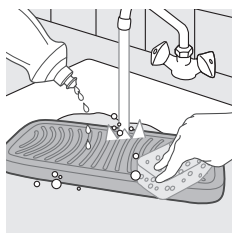
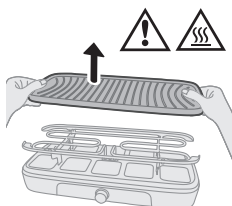
- 2 Pirms sākat tīrīšanu, ļaujiet ierīcei un grilēšanas plātnei pilnībā atdzist.



- 3 Paceliet un noņemiet grilēšanas plātni no pamatnes.

- 4 Ar koka vai silikona lāpstiņu nostumiet liekos taukus un ēdiena atliekas no grilēšanas paplātes noteces atverē.

- 5 Izmantojiet virtuves dvieļus, lai noņemtu atlikušos taukus un ēdiena atliekas no grilēšanas paplātes.



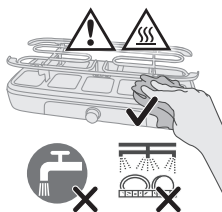
- 6 Ja nepieciešams, mazgājiet grilēšanas plātni ar siltu krāna ūdeni, trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu suku.

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

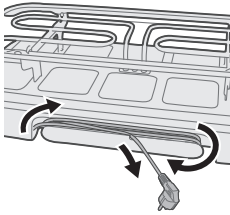
- 7 Tīriet pamatni ar mitru drānu.

Bīstami! Neiegremdējiet pamatni vai elektrības vadu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

- 8 Rūpīgi nožāvējiet visas ierīces daļas.



Glabāšana



- 1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist, kā arī gādāji, lai pirms novietošanas glabāšanā visas detaļas būtu sausas un tīras.
- 2 Uzlieciet grilēšanas plātni uz pamatnes un ievietojiet pamatnē tauku paplāti.
- 3 Satiniet elektrības vadu un ievietojiet ierīci kastē, lai aizsargātu korpusu.
- 4 Glabājiet ierīci sausā vietā.

Problēmu novēršana

Šajā nodaļā apkopota informācija par izplatītām problēmām, kas var rasties ierīces darbībā. Ja nevarat novērst problēmu, izmantojot tālāk sniegto informāciju, apmeklējiet vietni www.home.id/support, lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai arī sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Grils neieslēdzas.	Barošanas vads nav pievienots funkcionējošai kontaktligzdai.	Pārliedzinieties, ka barošanas vads ir pareizi iesprausts funkcionējošā kontaktligzdā.
	Barošanas slēdzis ir izslēgtas ierīces pozīcijā.	Barošanas slēdzim ir jābūt kādā no ieslēgtas ierīces pozīcijām (1.–3. pozīcijā).
	Noņemamā plātne nav pareizi ievietota.	Noņemamajai plātnei jābūt pareizi ievietotai un pilnībā nostiprinātai savā vietā.
Nevienmērīga silšana gatavošanas laikā.	Grilēšanas plātnes nav pareizi ievietotas vai pozicionētas.	Pārbaudiet, vai grilēšanas plātnes ir pareizi ievietotas un droši nostiprinātas savā vietā.
	Pārtika uz grilēšanas plātnēm ir izvietota nevienmērīgi.	Pārliedzinieties, ka pārtika uz grilēšanas plātnēm ir izkārtota vienmērīgi.
	Grils nav pietiekami uzkarsēts.	Noregulējiet temperatūru uz konkrētu iestatījumu un ļaujiet grilam pirms lietošanas kārtīgi uzsilt.
Pārmērīga dūmošana vai deguma smaka lietošanas laikā.	Liekie tauki vai eļļa pil uz sildelementiem.	Gādāji, lai liekie tauki vai eļļa nepilētu uz sildelementiem.
	Uz grilēšanas plātnēm ir sakrājušās ēdiena atliekas.	Rūpīgi notīriet grilēšanas plātnes, lai noņemtu uzkrājušās atliekas, kas var izraisīt dūmošanu.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
	Ēdiena gatavošanas laikā tiek izmantots pārāk daudz eļļas vai tauku.	Gatavojot ēdiena, neizmantojiet tik daudz eļļas vai tauku.
Problēmas ar nepiedegošo pārklājumu.	Nepiedegošais pārklājums atdalās vai ir bojāts.	Pārtrauciet izmantot ierīci un sazinieties ar ražotāju, lai to salabotu vai nomainītu.
	Uz grilēšanas plātnēm tiek izmantoti metāla piederumi.	Neizmantojiet metāla piederumus, jo tie var saskrāpēt nepiedegošo pārklājumu.
	Nepareiza tīrīšana vai apkope.	Ievērojiet ieteiktos tīrīšanas un apkopes norādījumus, lai pagarinātu nepiedegošā pārklājuma kalpošanas laiku.
Nevienmērīgi pagatavots ēdiens.	Produktu biezums ir nevienmērīgs vai tie nav pareizi sagatavoti.	Pirms gatavošanas pārlicinieties, ka produkti ir vienāda biezuma un pareizi sagatavoti.
	Izvēlēts neatbilstošs gatavošanas laiks vai temperatūra.	Ievērojiet katram produktam ieteikto gatavošanas laiku un temperatūru.
	Gatavošanas laikā grils tiek atvērts pārāk bieži.	Neatveriet grila vāku pārāk bieži, jo tas var izraisīt nevienmērīgu ēdiena gatavošanos.

Turinys

Svarbios saugos instrukcijos	159
Pavojus	159
Warning	159
Caution	161
Pastaba	161
Perdirbimas	162
Garantija ir pagalba	162
Elektromagnetiniai laukai (EML)	162
Įvadas	162
Bendrasis aprašymas	163
Prieš naudojant pirmą kartą	164
Paruošimas prieš naudojimą	164
Prietaiso naudojimas	165
Mėsos kepimas su brūkšniuota puse	165
Daržovių ir žuvies kepimas ant plokščios pusės	166
Raclette sūrio kepimas	167
Maisto šildymas arba atšildymas plokščia puse	168
Maisto lentelė	170
Valymas ir priežiūra	171
Laikymas	172
Trikčių diagnostika ir šalinimas	172

Svarbios saugos instrukcijos

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

Pavojus

- Nei prietaiso, nei maitinimo laido nemerkite į vandenį ar kitą skystį.

Warning

- Prieš pirmąjį naudojimą kruopščiai nuplaukite kepimo plokštę, raclette sūrio keptuves ir menteles.
- Prieš naudojimą įsitikinkite, kad kepimo plokštė yra stabili ir teisingai pritvirtinta prie plokštės laikiklio.
- Naudokite tik su prietaisu pateiktą arba patvirtintame aptarnavimo centre įsigytą kepimo plokštę ir tik tam, kam ji yra skirta.
- Kad nepažeistumėte kepimo plokštės, naudokite ją tik su prietaisu, kuriam ji buvo sukurta (pvz., nedėkite į orkaitę, ant dujinės viryklės ar elektrinės kaitlentės ir kt.
- Atkreipkite dėmesį į maitinimo laido, su prailginimo laido ar be jo, padėtį, kad jis netrukdytų judėjimo aplink stalą ir kad niekas į jį nesusipainiotų.

- Jei norite, kad kepimo plokštė ir raclette sūrio keptuvė ilgai tarnautų: nenaudokite aukštesnės nei 40 °C temperatūros, vengiate abrazyvinių valiklių, šveitimo kempinių, kietų daiktų (pvz., metalinių šveitiklių) ir fizinio poveikio, pvz., kritimo ar smūgių. Indaplovėje plaunamas dalis plaukite ne aukštesnėje kaip 70 °C temperatūroje.
- Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite, ar nėra įtrūkimų, deformacijų, spalvos pakitimų ar pažeistų sandariklių. Jei pastebėjote, nenaudokite.
- Dėl pažeidimų ar netinkamo naudojimo į maistą gali patekti medžiagų arba dalys gali tapti nesaugios. Jei yra pažeidimų ar buvo netinkamai naudota, nenaudokite.
- Padėkite prietaisą ant lygaus, horizontalaus, sauso, neslidaus paviršiaus.
- Nestatykite prietaiso prie stalo ar stalviršio krašto, kad jis nenukristų.
- Patikrinkite, ar maitinimo laidas ir ilgintuvas nekliūna praeinant, kad prietaisas neapvirstų.
- Nejudinkite prietaiso, kai jis veikia.
- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Gamindami maistą saugokite, kad maisto gaminimo įrankiai iš karščiui jautrių medžiagų nesiliestų su kepimo plokštėmis.
- Kad nenusidegintumėte, prietaisui veikiant, nelieskite kepimo plokščių atlaisvinimo fiksatorių arba nuo išsiliejimo apsaugančios kepimo pertvaros plokštės.
- Nedėkite ant grotelių maisto, kuris yra suvyniotas į plastiką, polietileną ar folijos popierių, nes gali kilti gaisras arba būti sugadintos kepimo plokštės.
- Kad nepažeistumėte kaitinimo plokščių, kepimui ar maišymui nenaudokite metalinių mentelių.
- Prieš jungdami prietaisą prie maitinimo tinklo patikrinkite, ar prietaiso apačioje nurodyta įtampa atitinka vietinę elektros įtampą.
- Jei kištukas, maitinimo laidas ar kitos dalys yra pažeistos, prietaiso nenaudokite.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Norėdami išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada nejunkite prie išorinio laikmačio jungiklio.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra silpnesni, arba neturintieji patirties ir žinių su sąlyga, kad jie bus prižiūrimi ar išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supažindinti su susijusiais pavojais. Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu. Valyti ir taisyti prietaiso vaikai negali.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip gali kilti pavojus.
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.



Caution

- Šis prietaisas skirtas tik įprastai naudoti buityje. Jis neskirtas naudoti tokioje aplinkoje kaip parduotuvių, biurų, ūkių personalo virtuvėse arba kitoje darbo aplinkoje. Gaminys nėra skirtas viešbučių, motelių, nakvynės namų, kuriuose patiekiami pusryčiai, bei kitų gyvenamojo tipo aplinkų klientams.
- Prietaisąjunkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą.
- Nepalikite maitinimo laido kabančio nuo stalo ar pagrindo, ant kurio laikomas prietaisas, krašto.
- Prietaisui veikiant, kai kurie jo pasiekiami paviršiai gali labai įkaisti.
- Prieš valydami prietaisą ar dėdami jį į vietą, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Niekada nelieskite kepimo plokščių aštriais ar šiurkščiais daiktais, nes galite pažeisti nelimpančią dangą.
- Visada baigę naudoti išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo.
- Kad naudodami keptuvą pasiektumėte geriausių rezultatų, po kiekvieno naudojimo prietaisą visada išvalykite.
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jis yra prijungtas prie elektros tinklo arba naudojamas.
- Kad prietaisas neperkaistų, nestatykite jo kampe arba prie sienos.
- Niekada nestatykite prietaiso tiesiai ant trapių paviršių (stiklinio stalo, staltiesės, lakuotų baldų ir pan.) arba ant minkštų paviršių, pvz., virtuvės rankšluosčio.
- Niekada nedėkite aliuminio folijos ar kitų daiktų po kepimo plokšte arba tarp reflektoriaus ir kaitinimo elemento.
- Nedėkite karštos plokštės ant trapių paviršių arba į vandenį.
- Nenaudokite metalinių šveitimo kempinių arba abrazyvinių valiklių, kad nepažeistumėte kepimo paviršiaus (pvz., nelimpančios dangos).
- Pirmą kartą naudojant prietaisą, per pirmąsias kelias minutes gali būti juntamas silpnas kvapas ir matytis šiek tiek dūmų; tai yra normalu ir greitai išnyks.
- Norėdami išsaugoti nelimpančios dangos savybes, nevirkite maisto aliuminio folijoje.
- Niekada nepjaustykite maisto tiesiai ant kepimo plokštės.

Pastaba

- Nustatykite termostatą į mažiausią padėtį arba perjunkite jungiklį į padėtį 0. Išjunkite iš elektros lizdo ir palikite prietaisą atvėsti dvi valandas.
- Kaitinimo elemento valyti negalima. Jei jis labai nešvarus, palaukite, kol atvės, ir nuvalykite sausa šluoste.
- Raclette sūrio keptuvoms: neleiskite, kad atskiri padėklai įkaistų, kai jie tušti.
- Informacijos apie ekologinį dizainą rasite mūsų svetainėje www.home.id.

Perdirbimas



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

Garantija ir pagalba

„Versuni Netherlands B.V.“, įregistruota adresu Claude Debussylaan 88, Amsterdamas, Nyderlandai, šiam gaminiui suteikia dvejų metų garantiją nuo įsigijimo datos (arba pristatymo datos, jei ji yra vėlesnė). Garantija negalioja, jei defektas atsirado dėl netinkamo naudojimo ar prastos priežiūros. Mūsų garantija nepaveikia jūsų kaip vartotojo įstatyminių teisių. Daugiau informacijos apie atsargines dalis arba garantijos panaudojimą rasite mūsų svetainėje **home.id/warranty**.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

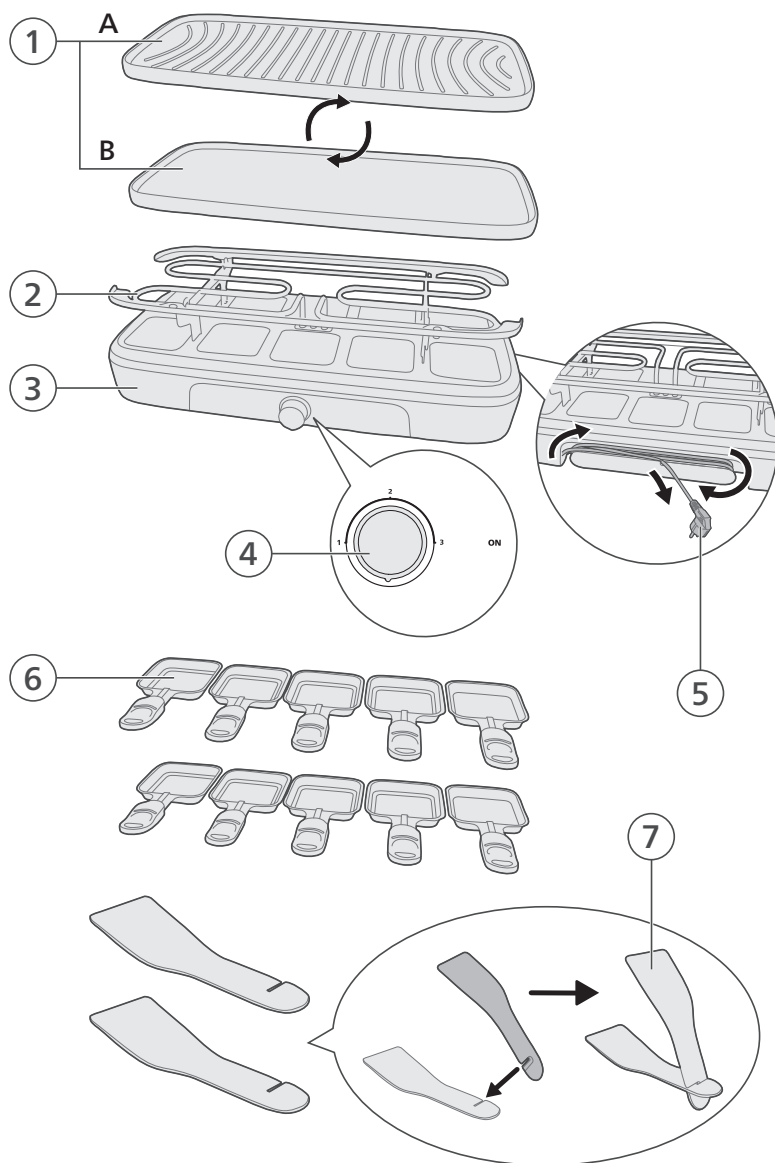
Šis prietaisas atitinka taikomus standartus ir nuostatas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!

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

Bendrasis aprašymas



- 1 Apverčiama kepimo plokštė
 - A: brūkšniuota pusė
 - B: plokščia pusė
- 2 Kaitinimo elementas
- 3 Pagrindas
- 4 Temperatūros valdiklis ir indikacinė lemputė
- 5 Maitinimo laidas ir kištukas

- 6 Raclette sūrio keptuvė
- 7 Mentelė

Prieš naudojant pirmą kartą

Svarbu. Naudojant pirmą kartą, iš prietaiso gali sklisti dūmų ir kvapas. Tai yra įprasta ir jų turėtų nelikti per kelias minutes.

Dėmesio! Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.

- 1 Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- 2 Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes (jei tokių yra).
- 3 Prieš pirmąjį naudojimą prietaisą kruopščiai išvalykite.

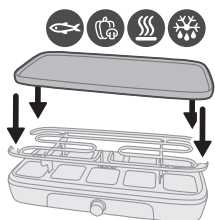
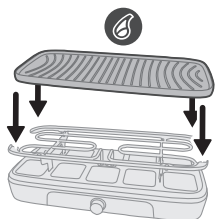
Paruošimas prieš naudojimą

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

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

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

- 1 Padėkite pagrindą ant stabilaus ir lygaus paviršiaus.

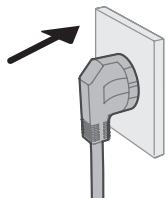


- 2 Tvirtai pritvirtinkite kepimo plokštę prie pagrindo taip, kad norima pusė būtų atsukta į viršų.

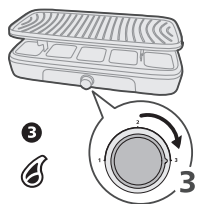
Prietaiso naudojimas

Mėsos kepimas su brūkšniuota puse

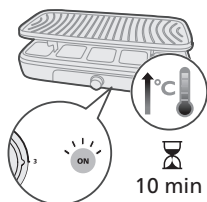
- 1 Išvyniokite maitinimo laidą.
- 2 Maitinimo kištuką junkite į įžemintą sieninį el. lizdą.



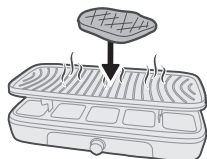
- 3 Nustatykite temperatūros valdiklį į 3 padėtį.

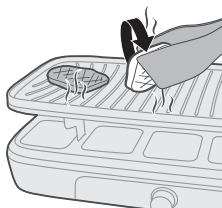


- 4 Po maždaug 10 minučių įsižiebia šildymo indikacinė lemputė. Prietaisas paruoštas naudoti.
- Kepimo laiką rasite maisto ruošimo lentelėje.



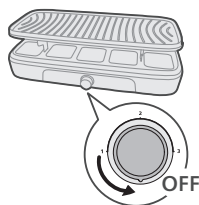
- 5 Padėkite maistą ant įkaitusios kepimo plokštės.





- 6 Retkarčiais ant kepimo plokštės pavartykite kepamą maistą.

Dėmesio! Niekada nepjaustykite maisto, kol jis yra ant kepimo plokštės, ir nenaudokite metalinių įrankių maistui apversti. Jie gali pažeisti nepritekančio paviršiaus dangą.



- 7 Kai maistas bus iškeptas pagal jūsų pageidavimus, nuimkite jį nuo kepimo plokštės.

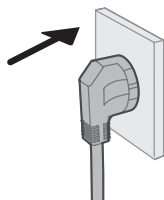
- 8 Nustatykite temperatūros valdiklį atgal į „OFF“.

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

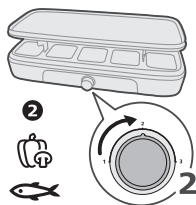
Dėmesio! Nenešiokite ir nevežkite prietaiso, kai jis veikia ar kai yra įkaitęs.

Daržovių ir žuvies kepimas ant plokščios pusės

- 1 Išvyniokite maitinimo laidą.
- 2 Maitinimo kištukąjunkite į žemintą sieninį el. lizdą.

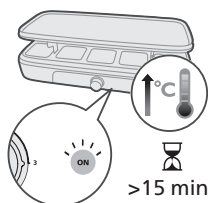


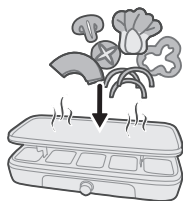
- 3 Nustatykite temperatūros valdiklį į 2 padėtį.



- 4 Po maždaug 15 minučių įsižiebia šildymo indikacinė lemputė. Prietaisas paruoštas naudoti.

- Kepimo laiką rasite maisto ruošimo lentelėje.



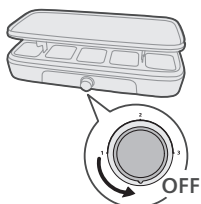


- 5 Padėkite maistą ant įkaitusios kepimo plokštės.



- 6 Retkarčiais ant kepimo plokštės pavartykite kepamą maistą.

Dėmesio! Niekada nepjaustykite maisto, kol jis yra ant kepimo plokštės, ir nenaudokite metalinių įrankių maistui apversti. Galima pažeisti nepritegusio paviršiaus dangą.



- 7 Kai maistas bus iškeptas pagal jūsų pageidavimus, nuimkite jį nuo kepimo plokštės.

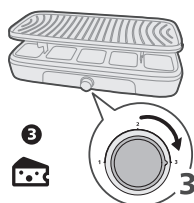
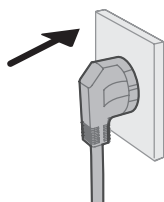
- 8 Nustatykite temperatūros valdiklį atgal į „OFF“.

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

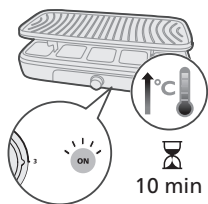
Dėmesio! Nenešiokite ir nevežkite prietaiso, kai jis veikia ar kai yra įkaitęs.

Raclette sūrio kepinimas

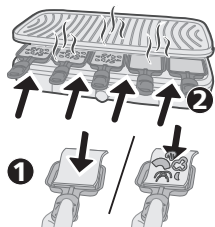
- 1 Išvyniokite maitinimo laidą.
- 2 Maitinimo kištuką įjunkite į žemintą sieninį el. lizdą.



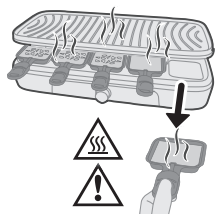
- 3 Nustatykite temperatūros valdiklį į 3 padėtį.



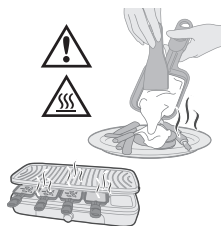
- 4 Po maždaug 10 minučių įsižiebia šildymo indikacinė lemputė. Prietaisas paruoštas naudoti.
- Kepimo laiką rasite maisto ruošimo lentelėje.



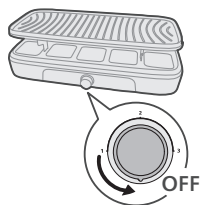
- 5 Jei norite, ant kepimo plokštės sudėkite supjaustytas daržoves, bulves, mėsą ar kitus ingredientus.
- 6 Į raclette sūrio keptuvę sudėkite raclette sūrį ir kitus ingredientus.
- 7 Raclette sūrio keptuvę pastatykite po kepimo plokšte.



- 8 Kai sūris išsilydys, išimkite raclette sūrio keptuvę.



- 9 Naudodami pridėdamą mentelę, išlydytą sūrį paskirstykite ant paruošto maisto.



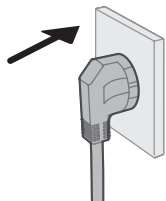
- 10 Nustatykite temperatūros valdiklį atgal į „OFF“.

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

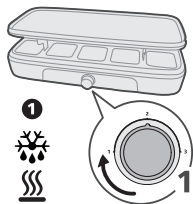
Maisto šildymas arba atšildymas plokščia puse

- 1 Išvyniokite maitinimo laidą.

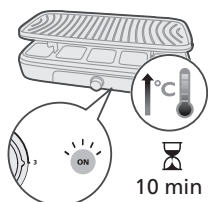
- 2 Maitinimo kištukąjunkite į žemintą sieninį el. lizdą.



- 3 Nustatykite temperatūros valdiklį į 1 padėtį

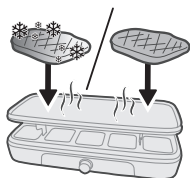


- 4 Po maždaug 10 minučių įsižiebia šildymo indikacinė lemputė. Prietaisas paruoštas naudoti.
- Kepimo laiką rasite maisto ruošimo lentelėje.



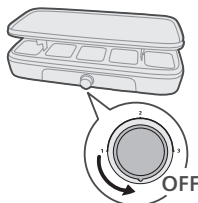
- 5 Padėkite maistą ant kepimo plokštės.

- 6 Kartkartėmis apverskite maistą, kad jis tolygiai šiltų arba atšiltų.



- 7 Išimkite pašildytą arba atšildytą maistą iš kepimo plokštės.

- 8 Nustatykite temperatūros valdiklį atgal į „OFF“.



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

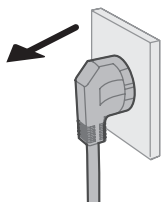
Dėmesio! Nenešioti ir nevežkite prietaiso, kai jis veikia ar kai yra įkaitęs.

Maisto lentelė

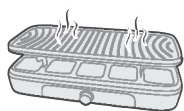
Kategorija	Receptas	Kepimo galios nustatymas (1–3)	Siūlomas kepimo laikas (minutės)	Kepimo plokštė
Sūris	sūrio riekelė	2	9–12	Raclette sūrio keptuvė
		3	3–7	
Jautiena	jautienos kepsnys	3	8–14	Brūkšniuota pusė
	jautienos eskalopė	3	4–10	
	jautienos mėsainis	3	8–14	
Ėriena	ėrienos pjausnys	3	18–22	
Kiauliena	kiaulienos papilvė	3	6–10	
	kiaulienos pjausnys	3	10–15	
Višta	vištienos krūtinėlė	3	6–10	
	blauzdelė	3	12–16	
	vištienos sparnelis	3	10–14	
Žuvis	žuvis	2	9–13	Plokščia pusė
	žuvies filė	2	6–10	
Krevetės	krevetės	2	8–14	Brūkšniuota pusė
Šoninė	šoninė	3	3–6	
Kebabas	kebabas	3	6–9	
Dešrainis	dešrainis	3	9–18	
Sumuštinis	sumuštinis	2	4–7	Plokščia pusė
Šampinjonai ir pomidorai	šampinjonai ir pomidorai	2	4–7	
Cukinijos ir paprikos	cukinijos ir paprikos	2	10–13	
Atšildymas	šaldytas maistas	1	8–12	

Valymas ir priežiūra

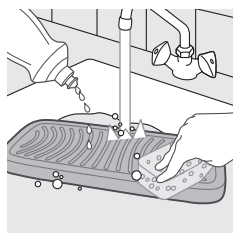
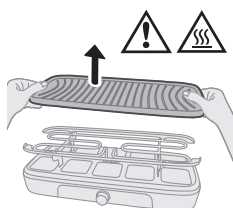
- 1 Atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo.



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



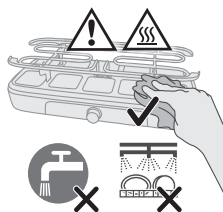
- 3 Pakelkite ir nuimkite kepimo plokštę nuo pagrindo.
- 4 Medine ar silikonine mentele sustumkite riebalų ir maisto likučius nuo kepimo plokštės į nutekėjimo griovelį.
- 5 Riebalų ar maisto likučius nuo kepimo plokštės nuvalykite popieriniu rankšluosčiu.



- 6 Kepimo plokštę plaukite po tekančiu vandeniu, jei reikia, šiltu vandeniu, indų plovikliu ir neabrazyvine kempine.

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

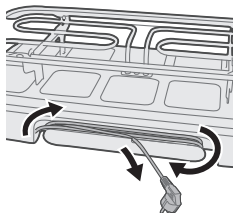
- 7 Pagrindą valykite drėgna šluoste.



Pavojus: Nei prietaiso pagrindo, nei maitinimo laido nemerkkite į vandenį ar kitą skystį.

- 8 Visiškai išdžiovinkite visas prietaiso dalis.

Laikymas



- 1 Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir palaukite, kol jis atvės, o prieš padėdami jį saugoti įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.
- 2 Įdėkite kepimo plokštę į pagrindą ir įstumkite riebalų lovėlį į pagrindą.
- 3 Norėdami apsaugoti pagrindą, suvyniokite laidą ir įdėkite prietaisą į dėžę.
- 4 Prietaisą laikykite sausoje vietoje.

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje trumpai aprašomos dažniausios problemos, kurios kyla naudojant šį prietaisą. Jei toliau pateikta informacija nepadės išspręsti problemos, apsilankykite www.home.id/support. Čia rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba galėsite kreiptis į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Keptuvas neįsijungia.	Maitinimo laidas neįjungtas į veikiantį elektros lizdą.	Įsitikinkite, kad maitinimo laidas įjungtas į veikiantį elektros lizdą.
	Maitinimo jungiklis yra „OFF“ padėtyje.	Patikrinkite maitinimo jungiklį ir įsitikinkite, kad jis yra „ON“ (1–3) padėtyje.
	Nuimama plokštė nėra tinkamai pritvirtinta.	Įsitikinkite, kad nuimama plokštė yra tinkamai pritvirtinta ir visiškai įsitvirtinusi savo vietoje.
Nelygus kaitinimas kepimo metu.	Kepimo plokštės nėra tinkamai sulgiuotos arba įsitvirtinusios.	Patikrinkite, ar kepimo plokštės tinkamai sulgiuotos ir įstatytos į vietą.
	Maistas ant kepimo plokščių išdėstytas nevienodai.	Įsitikinkite, kad maistas ant kepimo plokščių išdėstytas tolygiai.
	Keptuvas nebuvo pakankamai įkaitintas.	Nustatykite tolygią temperatūrą ir prieš naudojimą leiskite keptuvui gerai įkaisti.
Naudojimo metu susidaro per daug dūmų arba jaučiamas degimo kvapas.	Ant kaitinimo elementų laša riebalų arba aliejaus perteklius.	Įsitikinkite, kad kepimo metu ant kaitinimo elementų nelaša riebalų ar aliejaus perteklius.
	Ant kepimo plokščių susikaupusios nuosėdos.	Kruopščiai nuvalykite kepimo plokštes, kad pašalintumėte visas nuosėdas, kurios gali sukelti dūmų susidarymą.
	Kepimo metu naudojama per daug aliejaus ar riebalų.	Kepimo metu venkite naudoti per didelius aliejaus ar riebalų kiekius.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Problemos su nelipnia danga.	Nelipni danga lupasi arba yra pažeista.	Nenaudokite prietaiso ir kreipkitės į gamintoją dėl remonto ar pakeitimo.
	Ant kepimo plokščių naudojami metaliniai reikmenys.	Naudokite tik nemetalinius reikmenis, kad nesubraižytumėte nelimpančios dangos.
	Netinkamas valymas ar priežiūra.	Laikykitės rekomenduojamų valymo ir priežiūros instrukcijų, kad pratęstumėte nelimpančios dangos tarnavimo laiką.
Nenuoseklūs gaminimo rezultatai.	Maisto gabalėliai yra nevienodo storio arba maistas nėra tinkamai paruoštas.	Prieš kepdami įsitikinkite, kad maisto gabalėliai yra vienodo storio ir tinkamai paruošti.
	Naudojamas netinkamas kepimo laikas arba temperatūra.	Laikykitės rekomenduojamo kepimo laiko ir temperatūros skirtingoms maisto rūšims.
	Kepimo metu keptuvas atidaromas per dažnai.	Stenkitės keptuvo neatidarinėti per dažnai, nes dėl to maistas gali iškepti nevienodai.

Tartalom

Fontos biztonsági utasítás	174
Veszély	174
Figyelmeztetés	174
Vigyázat!	176
Megjegyzés	176
Újrahasznosítás	177
Garancia és terméktámogatás	177
Elektromágneses mezők (EMF)	177
Bevezetés	177
Általános leírás	178
Teendők az első használat előtt	179
Előkészületek használat előtt	179
A készülék használata	180
Hús grillezése a bordázott oldalon	180
Zöldség és hal grillezése a sima oldalon	181
Raklett grillezése	182
Étel újramelegítése és kiolvasztása a sima oldalon	183
Élelmiszer-táblázat	185
Tisztítás és karbantartás	186
Tárolás	187
Hibaelhárítás	187

Fontos biztonsági utasítás

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a fontos tudnivalókat, és őrizze meg későbbi használatra.

Veszély

- Ne merítse a készüléket vagy a hálózati csatlakozó kábelt vízbe vagy egyéb folyadékba.

Figyelmeztetés

- Első használat előtt alaposan mossa el a grillezőlapot, a raklett sajtához való serpenyőket és a spatulákat.
- Használat előtt győződjön meg arról, hogy a grillezőlap stabilan és megfelelően helyezkedik el a tartóján.
- Csak a készülékhez mellékelte vagy a hivatalos ügyfélszolgálatnál vásárolt grillezőlapot használja, és csak az arra tervezett tartóval.
- A főzőlap károsodásának elkerülése érdekében csak azon a készüléken használja, amelyhez tervezték (pl. ne helyezze sütőbe, gáztűzhelyre vagy elektromos főzőlapra stb.).

- Ügyeljen a tápkábel elhelyezésére, hosszabbítóval vagy anélkül, hogy ne zavarja mások mozgását az asztal körül, és hogy senki ne botoljon meg benne.
- A grillezőlap és a raklett sajthoz való serpenyők tálcája megfelelő állapotának megőrzése érdekében: ne lépje túl a 40 °C értékét a használat során, és kerülje a súroló hatású tisztítószerket, súrolószivacsokat, kemény tárgyakat (pl. fém súrolóeszközöket) és fizikai behatásokat, például a leejtést vagy ütődést. A mosogatógépben mosható alkatrészeket legfeljebb 70 °C hőmérsékletű programmal kell elmosni.
- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy nincs-e repedés, eldeformálódás, elszíneződés, illetve nem sérültek-e a tömítések. Ha a fentieket észleli, ne használja az adott egységet.
- A sérülés és a helytelen használat növelheti az anyagok élelmiszerbe való kioldódását, illetve veszélyessé teheti az alkatrészeket. Ne használja, ha sérült vagy korábban helytelenül használták.
- Helyezze a készüléket sík, vízszintes, száraz, nem csúszós felületre.
- Legyen körültekintő és ne helyezze a készüléket asztal vagy pult szélére, hogy megakadályozza a lebillenést.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel és hosszabbítókábel ne legyen útban, így megelőzve a megbotlást.
- Működés közben soha ne mozdítsa el a készüléket.
- Soha ne használja a készüléket kültéren.
- Ügyeljen rá, hogy a hőre érzékeny anyagok konyhai eszközök ne kerüljenek érintkezésbe a grillezőlapokkal sütés közben.
- Az égési sérülések megelőzése érdekében működés közben ne érjen hozzá a grillezőlap kioldó reteszeihez és a fröccsenésgátló sütési terelőlaphoz.
- Ne helyezzen a grillezőlapokra műanyag, polietilén vagy alufólia csomagolású ételt, mivel ezek az anyagok tüzet okozhatnak és károsíthatják a grillezőlapokat.
- A sütéshez vagy átfordításhoz ne használjon fém spatulát annak érdekében, hogy elkerülje a fűtőlapok károsodását.
- Mielőtt a készüléket a fali aljzathoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel vagy egyéb alkatrészek megsérültek.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa külső időzítőkapcsolóra.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Gyermekek nem tisztíthatják a készüléket, és nem végezhetnek felhasználói karbantartást rajta.
- A készüléket és a vezetékét tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében a gyártó vagy a gyártó szervizképviselője köteles kicserélni.



- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak.

Vigyázat!

- A készüléket kizárólag normál háztartási használatra tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába. Valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem ajánlott.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról, amelyiken a készülék áll.
- A készülék működése közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete magas lehet.
- Hagyja a készüléket teljesen kihűlni, mielőtt megtisztítja vagy elteszi.
- Ne érjen a grillezőlaphoz éles vagy karcoló tárggyal, mert megsérülhet a tapadásmentes felület.
- Használat után mindig csatlakoztassa le, és kapcsolja ki a készüléket.
- A legjobb eredmény elérése érdekében minden használat után tisztítsa meg a grillkészüléket.
- Sose hagyja felügyelet nélkül a hálózatra csatlakoztatott, illetve használatban lévő készüléket.
- A készülék túlmelegedésének megakadályozása érdekében ne helyezze el sarokban vagy fal mellett.
- Ne helyezze a készüléket közvetlenül sérülékeny felületre (pl. üvegasztalra, asztalterítőre, lakkozott bútorra), illetve puha felületre (például konyharuhára).
- Ne helyezzen alumíniumfóliát vagy más tárgyat a grillezőlap alá vagy a hővisszaverő felület és a fűtőelem közé.
- Ne helyezze a forró lapot kényes felületre vagy vízbe.
- Ne használjon fém súrolószivacsot vagy súroló hatású tisztítószert, hogy elkerülje a sütési felületen (pl. a tapadásmentes bevonaton) keletkezett sérüléseket.
- Az első használatkor az első néhány percben enyhe szagot áraszthat és kicsit füstölhet; ez természetes jelenség, és hamar elmúlik.
- A bevonat tapadásmentes tulajdonságainak megőrzése érdekében ne használjon alumíniumfóliát az ételkészítéskor.
- Soha ne szeleteljen ételt közvetlenül a grillezőlapon.

Megjegyzés

- Állítsa a hőfokszabályozót a legkisebb állásra, vagy állítsa a kapcsolót a 0 állásba. Húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból, és hagyja lehűlni két órán át.
- A fűtőelemet nem kell tisztítani. Ha rendkívül szennyezetté válik, várja meg, míg teljesen lehűl, és törölje át egy száraz ruhával.
- Raklett sajthoz való serpenyők esetében: Ügyeljen rá, hogy a különálló tálcák üres állapotban ne melegedjenek fel.

- A környezettudatos tervezéssel kapcsolatos információkért látogasson el weboldalunkra: www.home.id.

Újrahasznosítás



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

Garancia és terméktámogatás

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

Elektromágneses mezők (EMF)

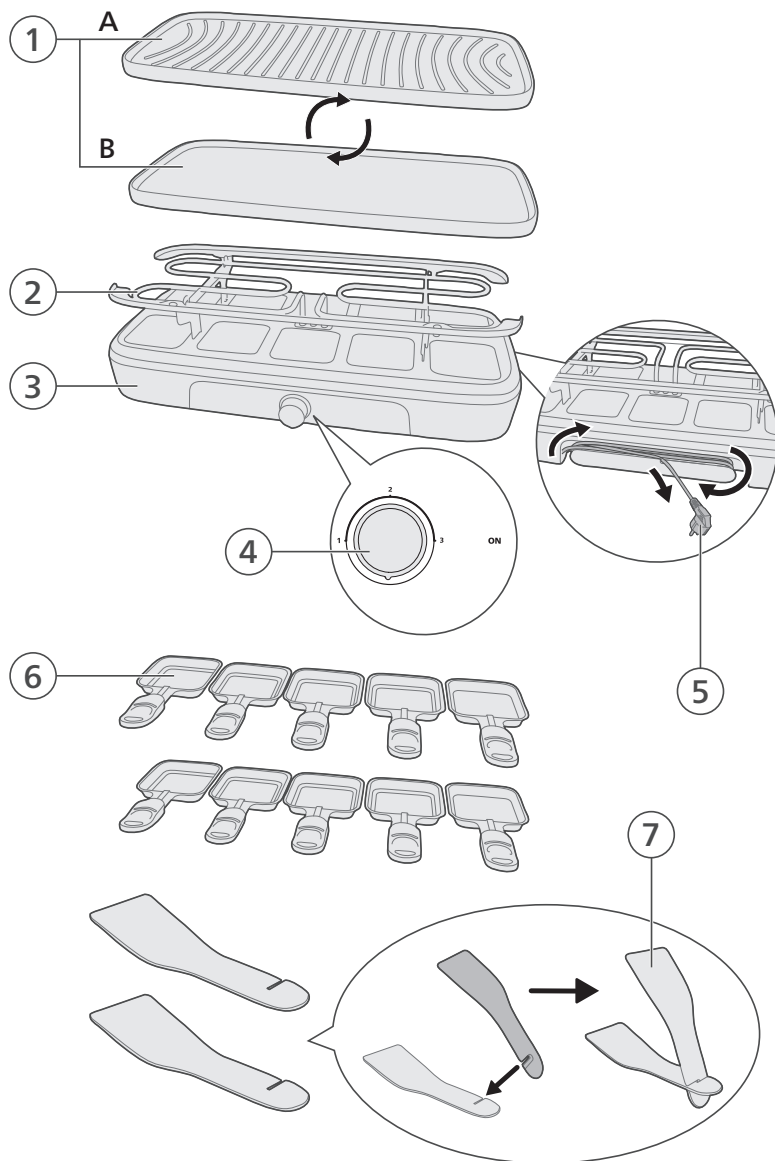
A készülék megfelel az elektromágneses terekre érvényes vonatkozó szabványoknak és előírásoknak.

Bevezetés

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz!

Az általunk biztosított támogatás teljes körű igénybevételeéhez regisztrálja a terméket a **www.home.id** oldalon.

Általános leírás



- 1 Megfordítható grillezőlap
 - A: bordázott oldal
 - B: sima oldal
- 2 Fűtőelem
- 3 Talpazat
- 4 Hőmérséklet-szabályozó és jelzőfény
- 5 Hálózati kábel és csatlakozódugó

- 6 Raklett sajthoz való serpenyő
- 7 Kenőlapát

Teendők az első használat előtt

Fontos! Az első használat során előfordulhat, hogy a készülék füstöt vagy szagot bocsát ki. Ez normális jelenség, és néhány percen belül meg kell szűnnie.

Figyelem! A készülék kizárólag háztartási használatra készült.

- 1 Távolítson el minden csomagolóanyagot.
- 2 Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát vagy címkét (ha vannak ilyenek).
- 3 Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket.

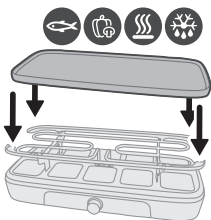
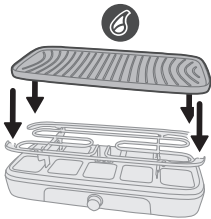
Előkészületek használat előtt

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

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

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

- 1 Az alapkészüléket stabil, sík felületre helyezze.

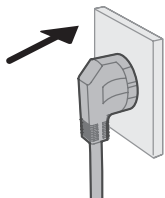


- 2 Rögzítse a grillezőlapot szilárdan az alapkészülékhez a megfelelő oldallal felfelé.

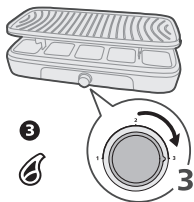
A készülék használata

Hús grillezése a bordázott oldalon

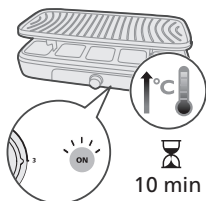
- 1 Tekerje le a hálózati kábelt.
- 2 Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját földelt fali konnektorba.



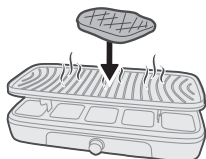
- 3 A hőmérséklet-szabályozót állítsa a 3. fokozatra.

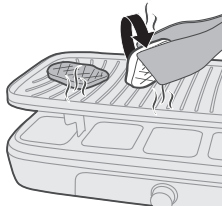


- 4 A melegedést jelző fény körülbelül 10 perc után világítani kezd. A készülék készen áll a használatra.
 - A grillezési időt nézze meg az ételkészítési táblázatban.



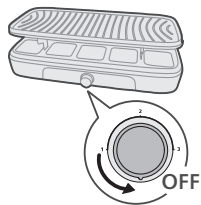
- 5 Helyezze az ételt a forró grillezőlapra.





6 Időnként forgassa meg az ételt a grillezőlapon.

Figyelem! Soha ne szeletelje az ételeket a grillezőlapon, és ne használjon fém eszközt az ételek megforgatásához. Ez felsértheti a tapadásmentes felületet.



7 Ha az étel a kívánt mértékben átsült, vegye le a grillezőlapról.

8 Forgassa vissza a hőmérséklet-szabályozót kikapcsolt állásba.

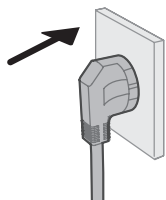
Figyelem! Ne használjon fém eszközöket, amikor leemeli a hozzávalókat a grillezőlapról. Ez felsértheti a tapadásmentes felületet.

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

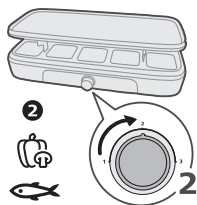
Zöldség és hal grillezése a sima oldalon

1 Tekerje le a hálózati kábelt.

2 Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját földelt fali konnektorba.

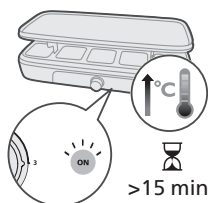


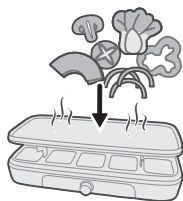
3 A hőmérséklet-szabályozót állítsa a 2. fokozatra.



4 A melegedést jelző fény körülbelül 15 perc után világítani kezd. A készülék készen áll a használatra.

- A grillezési időt nézze meg az ételkészítési táblázatban.



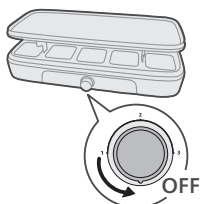


5 Helyezze az ételt a forró grillezőlapra.



6 Időnként forgassa meg az ételt a grillezőlapon.

Figyelem! Soha ne szeletelje az ételeket a grillezőlapon, és ne használjon fém eszközt az ételek megforgatásához. Ez felsértheti a tapadásmentes felületet.



7 Ha az étel a kívánt mértékben átsült, vegye le a grillezőlapról.

8 Forgassa vissza a hőmérséklet-szabályozót kikapcsolt állásba.

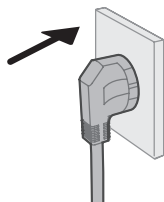
Figyelem! Ne használjon fém eszközöket, amikor leemeli a hozzávalókat a grillezőlapról. Ez felsértheti a tapadásmentes felületet.

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

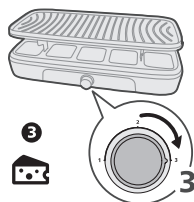
Raklett grillezése

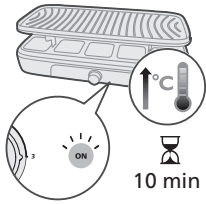
1 Tekerje le a hálózati kábelt.

2 Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját földelt fali konnektorba.

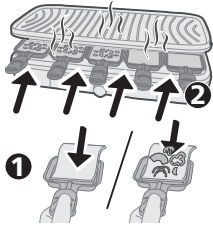


3 A hőmérséklet-szabályozót állítsa a 3. fokozatra.

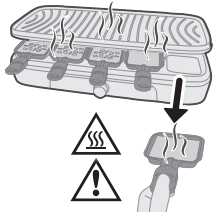




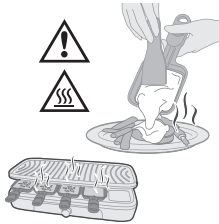
- 4 A melegedést jelző fény körülbelül 10 perc után világítani kezd. A készülék készen áll a használatra.
- A grillezési időt nézze meg az ételkészítési táblázatban.



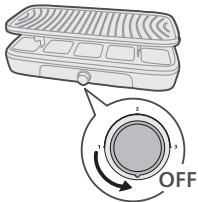
- 5 Igény szerint helyezhet szeletelt zöldséget, burgonyát, húst vagy egyéb hozzávalókat a grillezőlapra.
- 6 Helyezze a raklett sajtot és egyéb hozzávalókat egy raklettserpenyőbe.
- 7 Helyezze a raklettserpenyőt a grillezőlap alá.



- 8 Amikor a sajt megolvadt, vegye ki a raklettserpenyőt.



- 9 A mellékelt spatulával kenje a megolvadt sajtot az előkészített ételre.

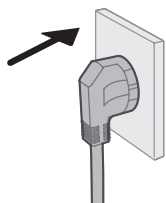


- 10 Forgassa vissza a hőmérséklet-szabályozót kikapcsolt állásba.

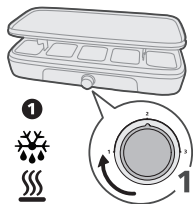
Figyelem! Amíg a készülék használatban van vagy forró, ne mozgassa el és ne helyezze át.

Étel újramelegítése és kiolvasztása a sima oldalon

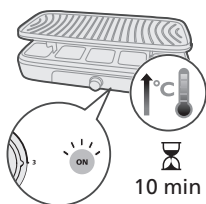
- 1 Tekerje le a hálózati kábelt.



2 Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját földelt falikonnektorba.

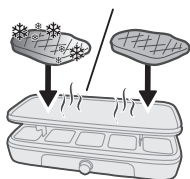


3 A hőmérséklet-szabályozót állítsa az 1. fokozatra.



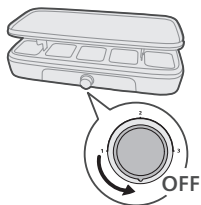
4 A melegedést jelző fény körülbelül 10 perc után világítani kezd. A készülék készen áll a használatra.

- A grillezési időt nézze meg az ételkészítési táblázatban.



5 Helyezze az ételt a grillezőlapra.

6 Időnként fordítsa át az ételt az egyenletes újramelegítés vagy kiolvasztás érdekében.



7 Távolítsa el a felmelegített vagy kiolvasztott ételt a grillezőlapról.

8 Forgassa vissza a hőmérséklet-szabályozót kikapcsolt állásba.

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

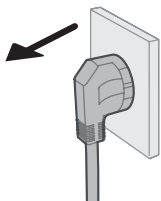
Figyelem! Amíg a készülék használatban van vagy forró, ne mozgassa el és ne helyezze át.

Élelmiszer-táblázat

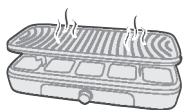
Kategória	Recept	Grillezési teljesítmény beállítása (1–3)	Javasolt elkészítési idő (perc)	Grillezőlap
Sajt	sajtszelet	2	9–12	Raklettserpenyő
		3	3–7	
Marhahús	bifsztek	3	8–14	Bordázott oldal
	marhaszelet	3	4–10	
	marhahúsos burger	3	8–14	
Bárány	bárányborda	3	18–22	
Sertéshús	császárhús	3	6–10	
	sertéskaraj	3	10–15	
Csirke	csirkemell	3	6–10	
	csirkecomb	3	12–16	
	csirkeszárny	3	10–14	
Hal	hal	2	9–13	Sima oldal
	halfilé	2	6–10	
Garnélarák	garnélarák	2	8–14	Bordázott oldal
Baconszalonna	baconszalonna	3	3–6	
Kebab	kebab	3	6–9	
Hot dog	hot dog	3	9–18	
Szendvics	szendvics	2	4–7	Sima oldal
Gomba és paradicsom	gomba és paradicsom	2	4–7	
Cukkini és kaliforniai paprika	cukkini és kaliforniai paprika	2	10–13	
Kiolvasztás	fagyasztott étel	1	8–12	

Tisztítás és karbantartás

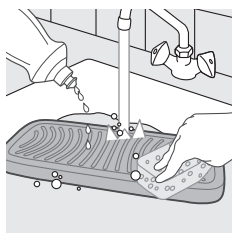
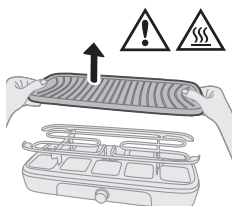
- 1 Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.



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



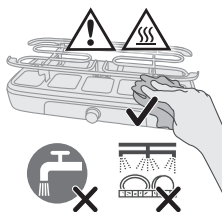
- 3 Emelje fel és vegye le a grillezőlapot az alapkészülékről.
 4 Fa vagy műanyag spatula segítségével tolja a felesleges zsiradékot és ételmaradékot a grillezőlapról a folyadékelvezető mélyedésbe.
 5 Konyhai papírtörővel távolítsa el a visszamaradt zsiradékot és ételmaradékot a grillezőlapról.



- 6 Tisztítsa meg a grillezőlapot a csap alatt, szükség esetén mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal.

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

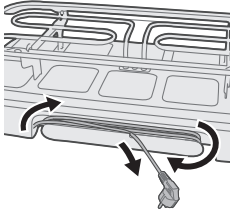
- 7 Az alapkészüléket nedves ruhával tisztítsa.



Vigyázat! Ne merítse az alapkészüléket vagy a hálózati kábelt vízbe vagy egyéb folyadékba.

- 8 A készülék minden részét gondosan szárítsa meg.

Tárolás



- 1 Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja lehűlni, továbbá győződjön meg arról, hogy minden alkatrész teljesen száraz, mielőtt eltenné.
- 2 Helyezze a grillezőlapot az alapkészülékre, majd csúsztassa a zsiradéktálcát az alapkészülékbe.
- 3 Tekercselje fel a hálózati kábelt és helyezze a készüléket a dobozba, így védve az alapzatot.
- 4 Tárolja a készüléket száraz helyen.

Hibaelhárítás

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha az alábbi útmutató segítségével nem tudja elhárítani a hibát, látogasson el a **www.home.id/support** weboldalra a gyakran ismétlődő kérdések listájáért, vagy forduljon az országában illetékes vevőszolgálathoz.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A grillsütő nem kapcsol be.	A tápkábel nincs csatlakoztatva egy működő konnektorhoz.	Bizonyosodjon meg arról, hogy a tápkábel egy működő konnektorhoz van csatlakoztatva.
	A bekapcsológomb „OFF” (kikapcsolt) állásban van.	Győződjön meg arról, hogy a bekapcsológomb „ON” (bekapcsolt) (1–3) állásban van.
A sütés közben a melegítés egyenetlen.	A kivehető lap nem megfelelően van behelyezve.	Ügyeljen arra, hogy a kivehető lap megfelelően legyen behelyezve.
	A grillezőlapok nem megfelelően igazodnak egymáshoz vagy nincsenek a helyükön.	Ügyeljen arra, hogy a grillezőlapok megfelelően igazodjanak egymáshoz és a helyükön legyenek.
	Az étel nem egyenletesen helyezkedik el a grillezőlapokon.	Ügyeljen arra, hogy az étel egyenletesen helyezkedjen el a grillezőlapokon.
	A grillsütő nem lett eléggé előmelegítve.	Használat előtt állítsa be a hőmérsékletet, és hagyja, hogy a grillsütő alaposan felmelegedjen.
	Használat közben túlzott füst vagy égett szag tapasztalható.	Ügyeljen arra, hogy sütés közben ne csepegjen zsír vagy olaj a fűtőelemekre.
Használat közben túlzott füst vagy égett szag tapasztalható.	Felesleges zsír vagy olaj csepeg a fűtőelemekre.	Ügyeljen arra, hogy sütés közben ne csepegjen zsír vagy olaj a fűtőelemekre.
	A grillezőlapokon lerakódott maradványok vannak.	Alaposan tisztítsa meg a grillezőlapokat, hogy eltávolítsa az esetlegesen füstöt okozó maradványokat.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A sütés során túl sok olajat vagy zsírt használ.	Sütéskor kerülje a túlzott mennyiségű olaj vagy zsír használatát.
Problémák a tapadásmentes bevonattal.	A tapadásmentes bevonat leválik vagy megsérült.	Ne használja tovább a készüléket, és javítás vagy csere céljából forduljon a gyártóhoz.
	A grillezőlapokon fém eszközöket használtak.	Kizárólag nem fémből készült eszközöket használjon, hogy elkerülje a tapadásmentes bevonat megkarcolódását.
	Nem megfelelő tisztítás vagy karbantartás.	A tapadásmentes bevonat élettartamának meghosszabbítása érdekében kövesse az ajánlott tisztítási és karbantartási utasításokat.
Egyenetlen sütési eredmények.	Az étel egyenetlen vastagságú, vagy nem megfelelően van előkészítve.	Ügyeljen rá, hogy az étel egyenletes vastagságú és megfelelően előkészített legyen.
	Az alkalmazott sütési idő vagy hőmérséklet nem megfelelő.	Kövesse a különböző típusú ételek ajánlott sütési idejét és hőmérsékletét.
	A sütés közben túl gyakran nyitják fel a grillsütőt.	Kerülje a grillsütő folyamatos nyitogatását, mert az egyenetlen sütéshez vezethet.

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsinstructies	189
Gevaar	189
Waarschuwing	189
Let op	191
Opmerking	191
Recycling	192
Garantie en ondersteuning	192
Elektromagnetische velden (EMV)	192
Introductie	192
Algemene beschrijving	193
Voor het eerste gebruik	194
Vorbereidingen voor het gebruik	194
Het apparaat gebruiken	195
Vlees grillen op de geribbelde zijde	195
Groenten en vis grillen op de vlakke zijde	196
Grillen met raclette	197
Voedsel opwarmen of ontdooien met de vlakke zijde	198
Tabel voor etenswaren	201
Schoonmaken en onderhoud	202
Opbergen	203
Problemen oplossen	203

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees deze belangrijke informatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel het apparaat of het netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof.

Waarschuwing

- Maak voor het eerste gebruik de grillplaat, raclettepannetjes voor kaas en de spatels grondig schoon.
- Zorg ervoor dat de grillplaat stabiel staat en correct op de plaatsteun is geplaatst voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik alleen de grillplaat die bij het apparaat is geleverd of die u bij een goedgekeurd servicecentrum hebt gekocht. Gebruik de plaat uitsluitend op de steun die ervoor is ontworpen.
- Om schade aan de bakplaat te voorkomen, mag u deze alleen gebruiken op het apparaat waarvoor deze is ontworpen (plaats de bakplaat bijvoorbeeld niet in een oven, op een gasfornuis of op een elektrische kookplaat, enz.).

- Wees voorzichtig met de locatie van het netsnoer, met of zonder verlengsnoer, zodat de bewegingen van anderen rond de tafel niet worden verstoord en niemand erover struikelt.
- Om de grillplaat en raclettepannetjes voor kaas in goede staat te houden: gebruik ze niet bij temperaturen hoger dan 40 °C en vermijd schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes, harde voorwerpen (bijv. metalen schuursponsjes) en fysieke schokken zoals vallen of stoten. Onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen, moeten worden gereinigd met een programma met een maximumtemperatuur van 70°C.
- Controleer voorafgaand aan elk gebruik op barsten, vervorming, verkleuring of beschadigde afdichtingen. Niet gebruiken indien aanwezig.
- Beschadiging of verkeerd gebruik kan de verspreiding van bepaalde stoffen in voedsel vergroten of onderdelen onveilig maken. Niet gebruiken indien beschadigd of verkeerd gebruikt.
- Plaats het apparaat op een vlakke, horizontale, droge, slipvrije ondergrond.
- Plaats het apparaat niet te dicht bij de rand van de tafel of het aanrecht om te voorkomen dat het eraf valt.
- Leg het netsnoer en eventuele verlengkabels niet in een doorgang om te vermijden dat het apparaat omvalt.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Zorg ervoor dat er tijdens gebruik geen bakgerei van hittegevoelig materiaal in contact komt met de grillplaten.
- Raak tijdens het gebruik de ontgrendelingen en de antispatrand van de grillplaat niet aan om verbranding te voorkomen.
- Leg geen eten verpakt in plastic, polyetheen of folie op de grillplaten. Dit kan brand veroorzaken of de grillplaten beschadigen.
- Gebruik geen metalen spatel om mee te bakken of roeren. De verwarmingsplaten kunnen hierdoor beschadigd raken.
- Controleer of het voltage dat op de onderkant van het apparaat is aangegeven, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat en zij de gevaren van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud dienen niet door kinderen te worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, het servicecentrum van de fabrikant of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.



Let op

- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed and breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Laat het netsnoer niet hangen over de rand van de tafel of het aanrecht waarop het apparaat staat.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.
- Raak de grillplaten nooit aan met scherpe of schurende voorwerpen, omdat dit het antiaanbakoppervlak beschadigt.
- Schakel het apparaat na gebruik altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Maak uw grill na elk gebruik schoon voor de beste prestaties.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het is aangesloten op het stopcontact of in gebruik is.
- Om oververhitting te voorkomen, plaatst u het apparaat niet in een hoek of tegen een muur.
- Plaats het apparaat nooit direct op een kwetsbare ondergrond (zoals een glazen tafel, tafellaken, gelakt meubelstuk, enz.) of op een zachte ondergrond zoals een theedoek.
- Plaats nooit aluminiumfolie of een ander voorwerp onder de grillplaat of tussen de reflector en het element.
- Plaats de hete plaat niet op een delicaat oppervlak of in water.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes of schurende reinigingsmiddelen om te voorkomen dat u het bakoppervlak beschadigt (zoals de antiaanbaklaag).
- Bij het eerste gebruik kunnen er gedurende de eerste minuten een lichte geur en wat rook ontstaan; dit is normaal en verdwijnt snel.
- Bereid geen voedsel in aluminiumfolie om de werking van de antiaanbaklaag te behouden.
- Snijd voedsel nooit rechtstreeks op de grillplaat.

Opmerking

- Zet de thermostaat op de minimale stand of zet de schakelaar op stand 0. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat twee uur afkoelen.
- Het verwarmingselement mag niet worden gereinigd. Als het echt vuil is, wacht dan tot het volledig is afgekoeld en veeg het af met een droge doek.
- Voor raclettepannetjes voor kaas: Laat de individuele pannetjes niet opwarmen als ze leeg zijn.
- Ga voor meer informatie over EcoDesign naar onze website: www.home.id.

Recycling



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

Garantie en ondersteuning

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

Elektromagnetische velden (EMV)

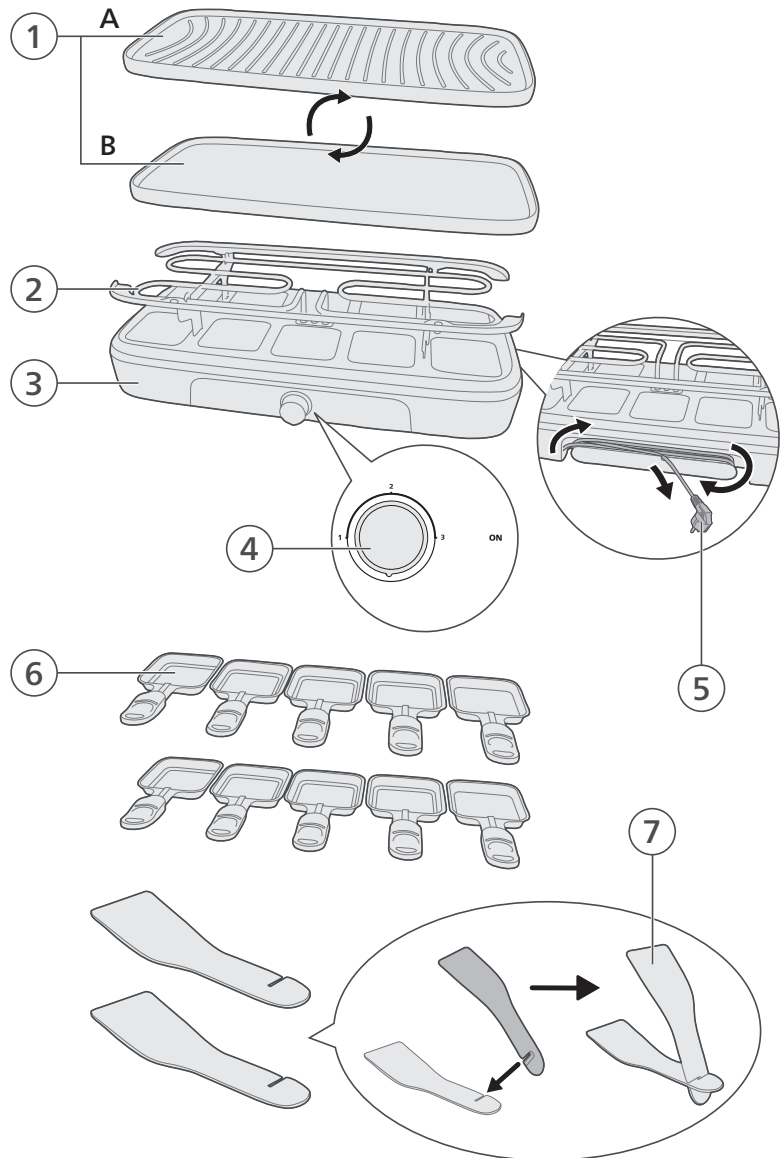
Dit apparaat voldoet aan de toepasselijke richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

Registreer uw product op **www.home.id** om optimaal gebruik te kunnen maken van onze ondersteuning.

Algemene beschrijving



- 1 Omkeerbare grillplaat
 - A: geribbelde zijde
 - B: vlakke zijde
- 2 Verwarmingselement
- 3 Voet
- 4 Temperatuurregeling en indicatielampje
- 5 Netsnoer en stekker

- 6 Raclettepannetje voor kaas
- 7 Spatel

Voor het eerste gebruik

Belangrijk: Tijdens het eerste gebruik kan er wat rook en een geur uit het apparaat komen. Dit is normaal en zou binnen enkele minuten moeten verdwijnen.

Let op: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Verwijder eventuele stickers of labels (indien van toepassing) van het apparaat.
- 3 Reinig het apparaat grondig voor het eerste gebruik.

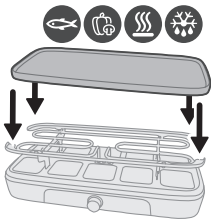
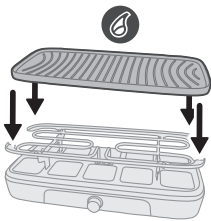
Vorbereidingen voor het gebruik

Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt (zie het hoofdstuk 'Schoonmaken en onderhoud').

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

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

- 1 Plaats het apparaat op stabiel en vlak oppervlak.

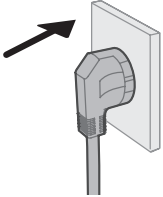


- 2 Bevestig de grillplaat goed op de basis met de gewenste kant naar boven.

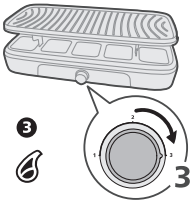
Het apparaat gebruiken

Vlees grillen op de geribbelde zijde

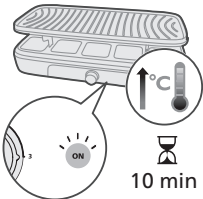
- 1 Rol het netsnoer uit.
- 2 Steek de stekker in een geaard stopcontact.



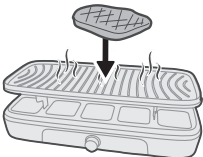
- 3 Zet de temperatuurregeling op 3.

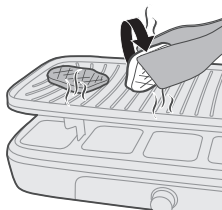


- 4 Na ongeveer 10 minuten gaat het indicatielampje branden. U kunt het apparaat nu gebruiken.
 - Bekijk de griltijd in de bereidingstabel.



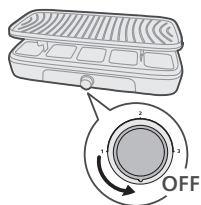
- 5 Leg het voedsel op de hete grillplaat.





6 Draai het voedsel op de grillplaat van tijd tot tijd om.

Let op: Snijd nooit voedsel op de grillplaat en gebruik geen metalen keukengerei om het om te draaien. Hierdoor kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.



7 Wanneer het voedsel naar wens geaard is, verwijdt u het van de grillplaat.

8 Zet de temperatuurregeling terug op OFF.

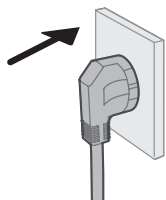
Let op: Gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten van de grillplaat te verwijderen. Hierdoor kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

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

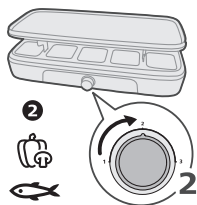
Groenten en vis grillen op de vlakke zijde

1 Rol het netsnoer uit.

2 Steek de stekker in een geaard stopcontact.

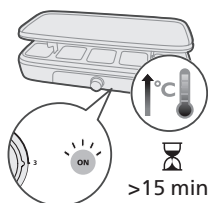


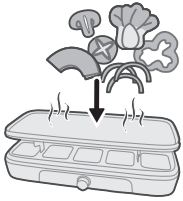
3 Zet de temperatuurregeling op 2.



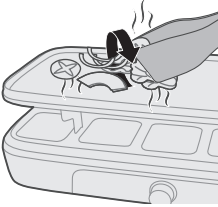
4 Na ongeveer 15 minuten gaat het indicatielampje branden. U kunt het apparaat nu gebruiken.

- Bekijk de grilltijd in de bereidingstabel.



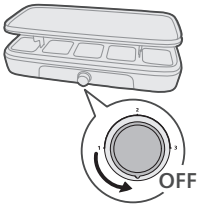


- 5 Leg het voedsel op de hete grillplaat.



- 6 Draai het voedsel op de grillplaat van tijd tot tijd om.

Let op: Snijd nooit voedsel op de grillplaat en gebruik geen metalen keukengerei om het om te draaien. Hierdoor kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.



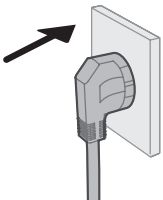
- 7 Wanneer het voedsel naar wens gegaard is, verwijdt u het van de grillplaat.
8 Zet de temperatuurregeling terug op OFF.

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

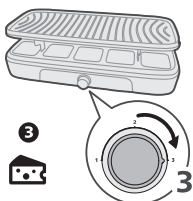
Let op: Verplaats of vervoer het apparaat niet tijdens gebruik of zolang het nog heet is.

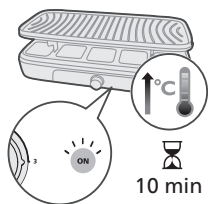
Grillen met raclette

- 1 Rol het netsnoer uit.
2 Steek de stekker in een geaard stopcontact.

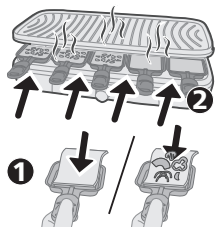


- 3 Zet de temperatuurregeling op 3.

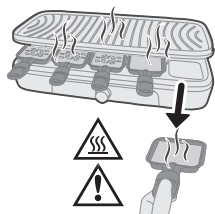




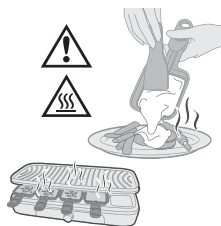
- 4 Na ongeveer 10 minuten gaat het indicatielampje branden. U kunt het apparaat nu gebruiken.
- Bekijk de griltijd in de bereidingstabel.



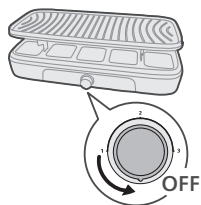
- 5 Leg gesneden groenten, aardappelen, vlees of andere ingrediënten indien gewenst op de grillplaat.
- 6 Doe de raclettekaas en andere ingrediënten in een raclettepannetje.
- 7 Zet het raclettepannetje onder de grillplaat.



- 8 Verwijder het raclettepannetje wanneer de kaas is gesmolten.



- 9 Gebruik de meegeleverde spatel om de gesmolten kaas over het bereide voedsel te verdelen.

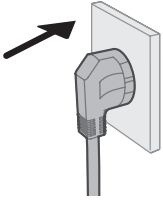


- 10 Zet de temperatuurregeling terug op OFF.

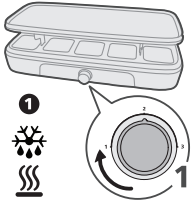
Let op: Verplaats of vervoer het apparaat niet tijdens gebruik of zolang het nog heet is.

Voedsel opwarmen of ontdooien met de vlakke zijde

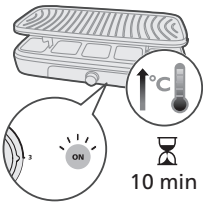
- 1 Rol het netsnoer uit.



2 Steek de stekker in een geaard stopcontact.

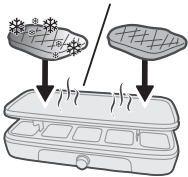


3 Zet de temperatuurregeling op 1



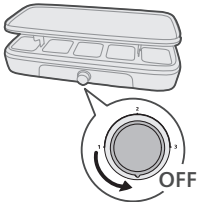
4 Na ongeveer 10 minuten gaat het indicatielampje branden. U kunt het apparaat nu gebruiken.

- Bekijk de grilltijd in de bereidingstabel.



5 Leg het voedsel op de grillplaat.

6 Draai het voedsel af en toe om, zodat het gelijkmatig wordt opgewarmd of ontdooit.



7 Verwijder het opgewarmde of ontdooide voedsel van de grillplaat.

8 Zet de temperatuurregeling terug op OFF.

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

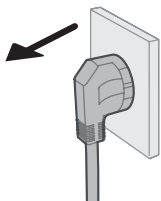
Let op: Verplaats of vervoer het apparaat niet tijdens gebruik of zolang het nog heet is.

Tabel voor etenswaren

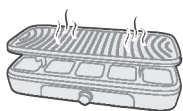
Categorie	Recept	Instellingen grillstanden (1-3)	Aanbevolen bereidingstijd (minuten)	Grillplaat
Kaas	plakjes kaas	2	9-12	Raclettepannetje
		3	3-7	
Rundvlees	rundersteak	3	8-14	Geribbelde zijde
	runderlapjes	3	4-10	
	rundvleesburger	3	8-14	
Lam	lamskotelet	3	18-22	
Varkensvlees	buikspek	3	6-10	
	karbonades	3	10-15	
Kip	kipfilet	3	6-10	
	drumstick	3	12-16	
	kippenvleugel	3	10-14	
Vis	vis	2	9-13	Vlakke zijde
	visfilet	2	6-10	
Garnaal	garnalen	2	8-14	Geribbelde zijde
Bacon	bacon	3	3-6	
Kebab	kebab	3	6-9	
Hotdog	hotdog	3	9-18	
Sandwich	sandwich	2	4-7	Vlakke zijde
Champignon en tomaat	champignon en tomaat	2	4-7	
Courgette en paprika	courgette en paprika	2	10-13	
Ontdooien	bevroren voedsel	1	8-12	

Schoonmaken en onderhoud

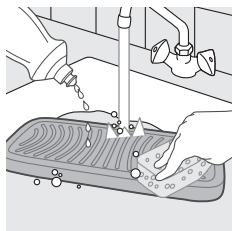
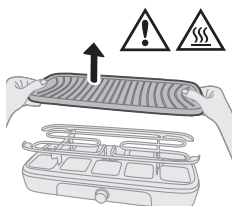
- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.



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



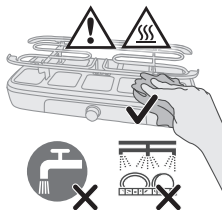
- 3 Til de grillplaat op en verwijder deze van het apparaat.
- 4 Duw vet- en etensresten op de grillplaat met een houten of siliconen spatel naar de afvoergleuf.
- 5 Veeg vet- en etensresten met keukenpapier van de grillplaat.



- 6 Maak de grillplaat schoon onder de kraan, indien nodig met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

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

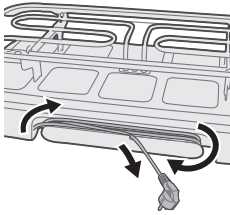
- 7 Maak het apparaat schoon met een vochtige doek.



Gevaar: Dompel het apparaat of het netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof.

- 8 Droog alle onderdelen van het apparaat grondig af.

Opbergen



- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.
- 2 Doe de grillplaat in het apparaat en schuif de vetopvangbak op het apparaat.
- 3 Rol het netsnoer op en doe het apparaat in de doos om het te beschermen.
- 4 Berg het apparaat op een droge plaats op.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van uw apparaat. Als u het probleem niet met de onderstaande informatie kunt oplossen, gaat u naar www.home.id voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met de klantenservice in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De grill gaat niet aan.	Het netsnoer is niet aangesloten op een werkend stopcontact.	Zorg ervoor dat het netsnoer is aangesloten op een werkend stopcontact.
	De aan-uitknop staat in de stand 'OFF'.	Controleer of de aan-uitknop in de stand 'ON' (1-3) staat.
	De verwijderbare plaat is niet goed geplaatst.	Controleer of de verwijderbare plaat goed is geïnstalleerd en op zijn plaats zit.
Ongelijkmatige verwarming tijdens het koken.	De grillplaten zijn niet goed uitgelijnd of zitten niet goed vast.	Controleer of de grillplaten goed zijn uitgelijnd en op hun plaats zitten.
	Het voedsel is niet gelijkmatig over de grillplaten verdeeld.	Zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig is verdeeld over de grillplaten.
	De grill is niet voldoende voorverwarmd.	Stel de temperatuur in op een gelijkmatige stand en laat de grill goed voorverwarmen.
	Overmatige rook of brandlucht tijdens gebruik.	Zorg dat er tijdens het koken geen overtollig vet of olie op de verwarmingselementen druppelt.
	Opgebouwde resten op de grillplaten.	Reinig de grillplaten grondig om alle opgehoopte resten te verwijderen die rook kunnen veroorzaken.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Tijdens het koken wordt te veel olie of vet gebruikt.	Gebruik geen overmatige hoeveelheden olie of vet tijdens het koken.
Problemen met de antiaanbaklaag.	De antiaanbaklaag bladdert af of is beschadigd.	Staak het gebruik en neem contact op met de fabrikant voor reparatie of vervanging.
	Er wordt metalen keukengerei op de grillplaten gebruikt.	Gebruik alleen niet-metalen keukengerei om krassen op de antiaanbaklaag te voorkomen.
	Onjuiste reiniging of onderhoud.	Volg de aanbevolen schoonmaak- en onderhoudsinstructies om de levensduur van de antiaanbaklaag te verlengen.
Inconsistente bereidingsresultaten.	De dikte van het voedsel is ongelijk of het voedsel is niet goed bereid.	Zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig van dikte is en goed is voorbereid voordat u het bereidt.
	Er worden verkeerde bereidingstijden of temperaturen gebruikt.	Volg de aanbevolen bereidingstijden en temperaturen voor de verschillende soorten voedsel.
	De grill is te vaak geopend tijdens het koken.	Open de grill niet te vaak, omdat dit kan leiden tot ongelijkmatige bereiding.

Innhold

Viktig sikkerhetsinstruksjon	205
Fare	205
Warning	205
Caution	207
Merk	207
Resirkulering	208
Garanti og støtte	208
Elektromagnetiske felt (EMF)	208
Innledning	208
Generell beskrivelse	209
Før bruk første gang	210
Forberedelser før bruk	210
Bruke apparatet	211
Grilling av kjøtt med den ribbede siden	211
Grilling av grønnsaker og fisk med den flate siden	212
Grilling av raclette	213
Oppvarming eller tining av mat med den flate siden	214
Matvaretabell	216
Rengjøring og vedlikehold	217
Oppbevaring	218
Feilsøking	218

Viktig sikkerhetsinstruksjon

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

Fare

- Ikke senk apparatet eller nettleddningen ned i vann eller annen væske.

Warning

- Vask grillplaten, racletteostepanner og slikkepotter grundig før første gangs bruk.
- Sørg for at grillplaten er stabil og riktig plassert på platebraketten før bruk.
- Bruk kun grillplaten som følger med apparatet eller er kjøpt på et godkjent servicesenter, og kun på støtten den er beregnet for.
- For å unngå skade på kokeplaten, bruk denne kun på apparatet den er beregnet for (ikke plasser den i en ovn, på gassringen eller elektrisk kokeplate osv.).
- Vær forsiktig med plasseringen av strømledningen, med eller uten skjøteledning, for ikke å forstyrre andres bevegelse rundt bordet, og slik at ingen snubler over den.

- For å bevare grillplaten og racletteostepannen: ikke overskrid 40 °C under bruk, og unngå slipende rengjøringsmidler, skuresvamp, harde gjenstander (f.eks. metallskrubber) og fysiske påvirkninger som å miste eller dunke borti apparatet. Deler som kan vaskes i oppvaskmaskin, bør vaskes i en syklus med en maksimumstemperatur på 70 °C.
- Kontroller om det er sprekker, fordreining, misfarging eller skadede tetninger før hver bruk. Skal ikke brukes hvis funnet.
- Skade eller misbruk kan øke stoffmigrasjonen til mat eller gjøre deler usikre. Skal ikke brukes hvis den er skadet eller misbrukt.
- Plasser enheten på en flat, vannrett, tørr og sklisikker overflate.
- Sørg for ikke å plassere apparatet på kanten av bordet eller benken, da apparatet kan velte.
- Sørg for at strømledningen og eventuelle skjøteledninger ikke ligger i veien for deg, for å unngå at apparatet velter.
- Ikke flytt på apparatet mens det er i bruk.
- Bruk aldri apparatet utendørs.
- Ikke la redskaper av varmekfølsomme materialer komme i kontakt med grillplatene når du lager mat.
- Ikke berør hengslene på grillplaten eller den sprutsikre skilleplaten under bruk, da brannskader kan oppstå.
- Ikke plasser mat som er pakket inn i plast, polyetylen eller folie, på grillen, da dette kan forårsake brann eller skade grillplatene.
- Ikke bruk stekespader i metall til å steke eller røre i maten, da dette kan skade varmeplatene.
- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt nederst på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på støpselet, ledningen eller andre deler.
- Hold nettleddningen unna varme overflater.
- For å unngå farlige situasjoner skal dette apparatet aldri kobles til en ekstern timer.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.
- Dette apparatet kan brukes av barn over åtte år og av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke utføre rengjøring eller vedlikehold.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten, en reparatør eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.



Caution

- Dette apparatet er kun beregnet på bruk i privat husholdning. Det er ikke beregnet på bruk i kjøkken for ansatte i butikker, på kontorer, på gårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet for bruk av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder.
- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet.
- Ikke la strømledningen henge over kanten av bordet eller benken apparatet står på.
- Temperaturen på tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.
- La apparatet avkjøles helt før du rengjør apparatet eller setter det bort.
- Berør aldri grillplatene med skarpe eller skurende objekter, da dette vil skade nonstick-overflaten.
- Slå alltid av og koble fra apparatet etter bruk.
- For å få best mulig resultat fra grillen må du alltid rengjøre apparatet etter hver bruk.
- Forlat aldri apparatet uten tilsyn når det er koblet til eller i bruk.
- For å forhindre at apparatet overopphetes, må det ikke plasseres i et hjørne eller inntil en vegg.
- Plasser aldri apparatet direkte på en skjør overflate (glassbord, duk, lakkerte møbler osv.) eller på en myk overflate som et kjøkkenhåndkle.
- Plasser aldri aluminiumsfolie eller andre gjenstander under grillplaten eller mellom reflektoren og elementet.
- Ikke plasser varmeplaten på en delikat overflate eller i vann.
- Ikke bruk metalliske skuresvampe eller skurende rengjøringsmidler for å unngå å skade kokeoverflaten (f.eks. nonstick).
- Ved første gangs bruk kan det være liten lukt og røyk de første minuttene. Dette er normalt og vil raskt forsvinne.
- For å bevare nonstick-egenskapene til belegget, må du ikke steke mat i aluminiumsfolie.
- Kutt aldri mat direkte på grillplaten.

Merk

- Sett termostaten i minimumsposisjon eller sett bryteren til posisjon 0. Trekk ut støpselet og la apparatet kjøle seg ned i to timer.
- Varmeelementet skal ikke rengjøres. Hvis det er skikkelig skittent, vent til det er avkjølt og tørk av med en tørr klut.
- For racletteostepanner: Ikke la de enkelte brettene varme opp mens de er tomme.
- Du finner mer informasjon om EcoDesign på nettstedet vårt: www.home.id.

Resirkulering



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

Garanti og støtte

Versuni Netherlands B.V., registrert på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tilbyr to års garanti på dette produktet fra kjøpsdatoen (eller leveringsdatoen, dersom den er senere). Denne garantien er ikke gyldig hvis en defekt oppstår grunnet uriktig bruk eller dårlig vedlikehold. Garantien vår påvirker ikke lovfestede retter du har som forbruker. Hvis du ønsker mer informasjon, reservedeler eller vil benytte garantien, kan du inn på nettstedet vårt på **home.id/warranty**.

Elektromagnetiske felt (EMF)

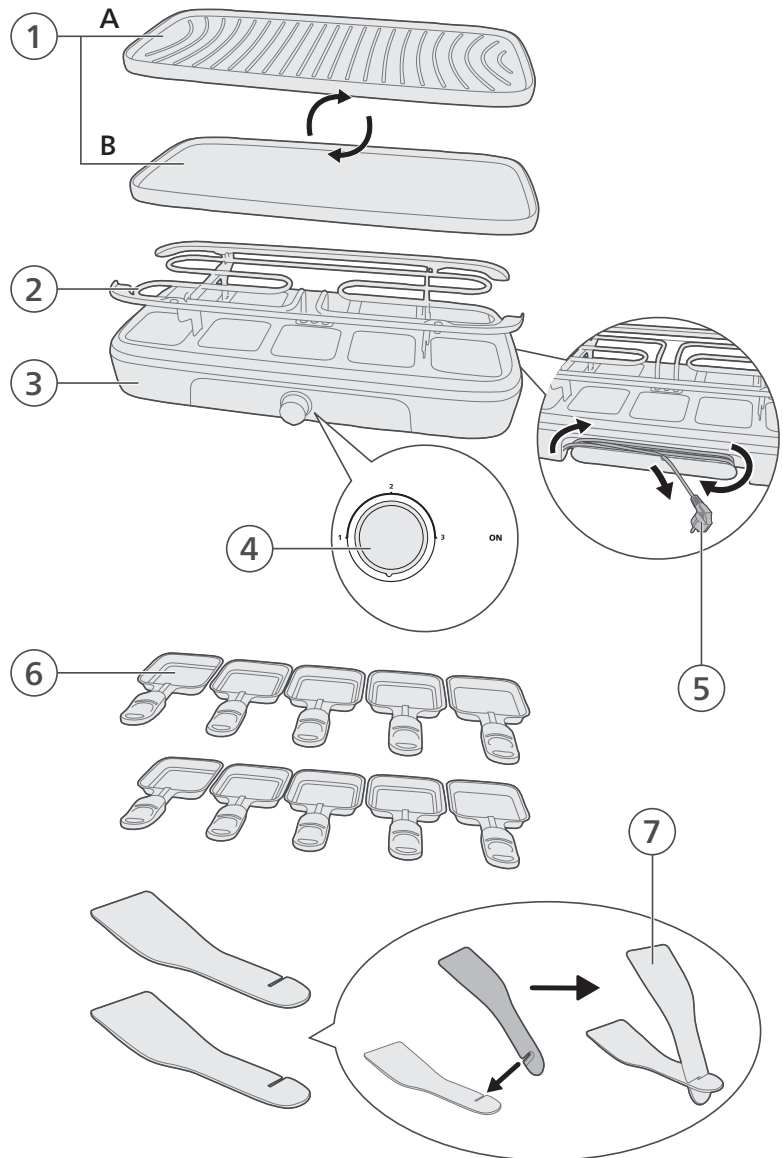
Dette apparatet overholder aktuelle standarder og forskrifter om eksponering for elektromagnetiske felt.

Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

Hvis du vil dra full nytte av brukerstøtten som vi tilbyr, kan du registrere produktet ditt på **www.home.id**.

Generell beskrivelse



- 1 Vendbar grillplate
 - A: Ribbet side
 - B: Flat side
- 2 Varmeelement
- 3 Sokkel
- 4 Temperaturkontroll og indikatorlys
- 5 Ledning og støpsel

- 6 Racletteostepanne
- 7 Slikkepott

Før bruk første gang

Viktig: Under første gangs bruk kan apparatet avgi røyk og lukt. Dette er normalt, og skal forsvinne i løpet av noen minutter.

Advarsel: Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.

- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter (om gjeldende) fra apparatet.
- 3 Rengjør apparatet ordentlig før første gangs bruk.

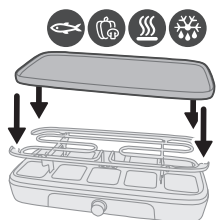
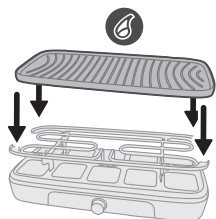
Forberedelser før bruk

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

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

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

- 1 Plasser basen på en stabil og jevn overflate.

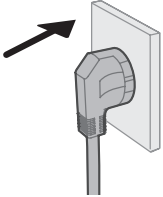


- 2 Fest grillplaten godt til basen med ønsket side vendt opp.

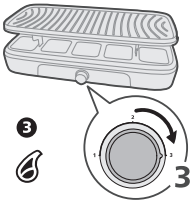
Bruke apparatet

Grilling av kjøtt med den ribbede siden

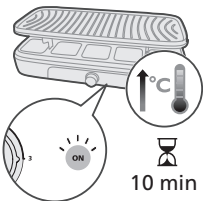
- 1 Rull ut strømledningen.
- 2 Sett støpselet i en jordet stikkontakt.



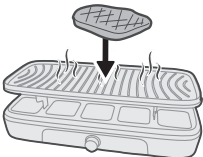
- 3 Sett temperaturkontrollen til innstilling 3.

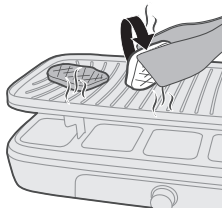


- 4 Etter ca. 10 minutter lyser oppvarmingsindikatoren. Apparatet er nå klart til bruk.
 - Se tabellen for tilberedning av mat for grilltid.



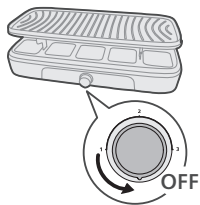
- 5 Legg maten på den varme grillplaten.





6 Snu maten på grillplaten fra tid til annen.

Advarsel: Skjær aldri opp maten på grillplaten, og bruk ikke metallredskaper til å snu maten. Dette kan skade non-stick-overflaten.



7 Når maten er tilberedt slik du ønsker, tar du den av grillplaten.

8 Skru temperaturkontrollen tilbake til AV.

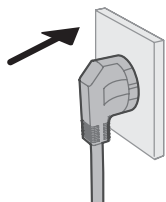
Advarsel: Ikke bruk metallredskaper til å fjerne ingrediensene fra grillplaten. Dette kan skade non-stick-overflaten.

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

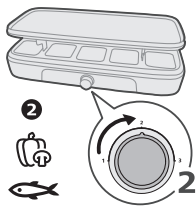
Grilling av grønnsaker og fisk med den flate siden

1 Rull ut strømledningen.

2 Sett støpselet i en jordet stikkontakt.

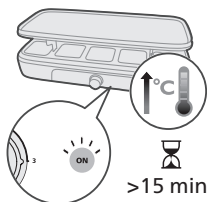


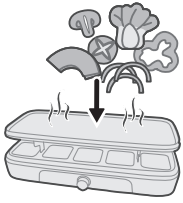
3 Sett temperaturkontrollen til innstilling 2.



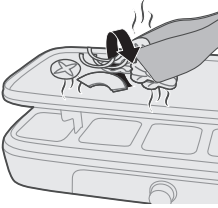
4 Etter ca. 15 minutter lyser oppvarmingsindikatoren. Apparatet er nå klart til bruk.

- Se tabellen for tilberedning av mat for grilltid.



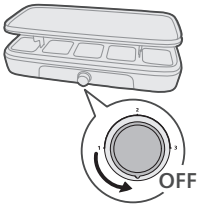


5 Legg maten på den varme grillplaten.



6 Snu maten på grillplaten fra tid til annen.

Advarsel: Skjær aldri opp maten på grillplaten, og bruk ikke metallredskaper til å snu maten. Dette kan skade non-stick-overflaten.



7 Når maten er tilberedt slik du ønsker, tar du den av grillplaten.

8 Skru temperaturkontrollen tilbake til AV.

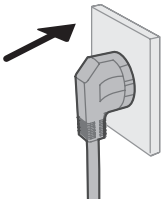
Advarsel: Ikke bruk metallredskaper til å fjerne ingrediensene fra grillplaten. Dette kan skade non-stick-overflaten.

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

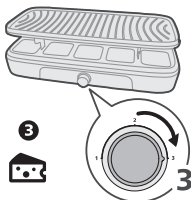
Grilling av raclette

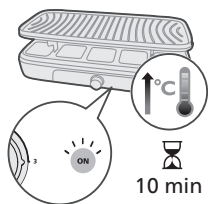
1 Rull ut strømledningen.

2 Sett støpselet i en jordnet stikkontakt.

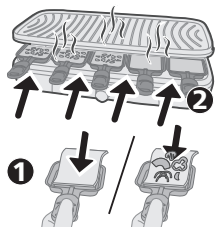


3 Sett temperaturkontrollen til innstilling 3.

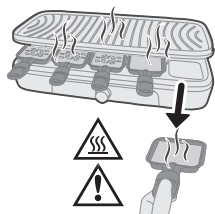




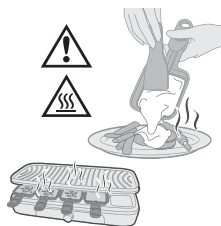
- 4 Etter ca. 10 minutter lyser oppvarmingsindikatoren. Apparatet er nå klart til bruk.
- Se tabellen for tilberedning av mat for grilltid.



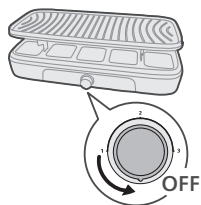
- 5 Legg oppskårne grønnsaker, poteter, kjøtt eller andre ingredienser på grillplaten om ønskelig.
- 6 Legg racletteost og andre ingredienser i en raclettepanne.
- 7 Plasser raclettepannen under grillplaten.



- 8 Ta ut raclettepannen når osten har smeltet.



- 9 Bruk den medfølgende stekespaden til å fordele den smeltede osten over den klargjorte maten.



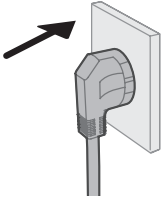
- 10 Skru temperaturkontrollen tilbake til AV.

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

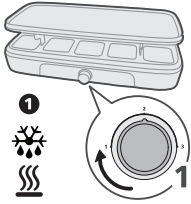
Oppvarming eller tining av mat med den flate siden

- 1 Rull ut strømledningen.

2 Sett støpselet i en jordet stikkontakt.

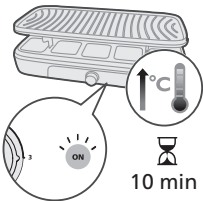


3 Sett temperaturkontrollen til innstilling 1



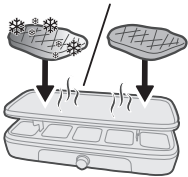
4 Etter ca. 10 minutter lyser oppvarmingsindikatoren. Apparatet er nå klart til bruk.

- Se tabellen for tilberedning av mat for grilltid.



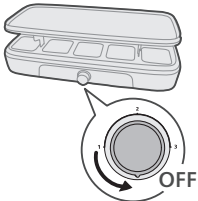
5 Legg maten på grillplaten.

6 Snu maten av og til for å sikre jevn oppvarming eller tining.



7 Ta den oppvarmede eller tinte maten av grillplaten.

8 Skru temperaturkontrollen tilbake til AV.



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

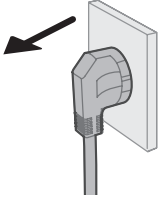
Advarsel: Ikke flytt eller transporter apparatet under bruk eller når det fortsatt er varmt.

Matvaretabell

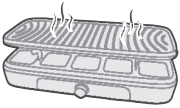
Kategori	Oppskriftsbok	Grilleffektinnstilling (1–3)	Foreslått tilberedningstid (minutter)	Grillplate
Ost	osteskive	2	9–12	Raclettepanne
		3	3–7	
Oksekjøtt	biff	3	8–14	Ribbet side
	bankebiff	3	4–10	
	biffkjøttburger	3	8–14	
Lam	lammekotelett	3	18–22	
Svinekjøtt	svinemage	3	6–10	
	svinekotelett	3	10–15	
Kylling	kyllingbryst	3	6–10	
	kyllingklubber	3	12–16	
	kyllingvinger	3	10–14	
Fisk	fisk	2	9–13	Flat side
	fiskefilet	2	6–10	
Reker	reker	2	8–14	Ribbet side
Bacon	bacon	3	3–6	
Kebab	kebab	3	6–9	
Pølse	pølse	3	9–18	
Smørbrød	smørbrød	2	4–7	Flat side
Sjampinjong og tomat	sjampinjong og tomat	2	4–7	
Squash og paprika	squash og paprika	2	10–13	
Tining	frossen mat	1	8–12	

Rengjøring og vedlikehold

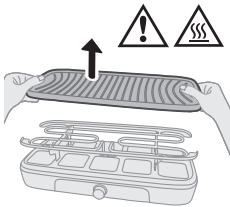
- 1 Koble fra apparatet.



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

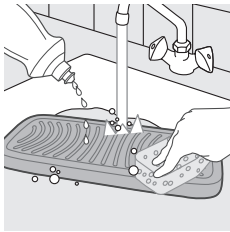


- 3 Løft og fjern grillplaten fra bunnen.



- 4 Press overflødig fett og matrester på grillplaten ned i avrenningsporet med en slikkepott av tre eller silikon.

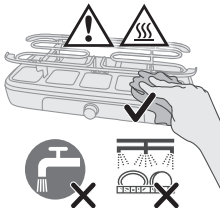
- 5 Bruk kjøkkenpapir til å fjerne eventuelt gjenværende fett og matrester fra grillplaten.



- 6 Rengjør grillplaten under springen, om nødvendig med varmt vann, oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.

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

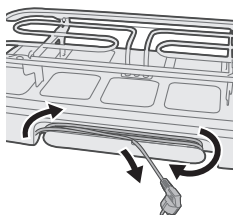
- 7 Rengjør basen med en fuktig klut.



Fare: Ikke senk basen eller nettleddningen ned i vann eller annen væske.

- 8 Tørk alle delene til apparatet ordentlig.

Oppbevaring



- 1 Koble fra apparatet og la det kjøle ned, og sørg for at alle delene er rene og tørre før oppbevaring.
- 2 Sett grillplaten i bunnen, og skyv fettbrettet inn i bunnen.
- 3 Rull opp strømledningen og plasser apparatet i esken for å beskytte basen.
- 4 Oppbevar produktet på et tørt sted.

Feilsøking

Dette kapittelet oppsummerer de vanligste problemene du kan oppleve med apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjelp av informasjonen nedenfor, kan du gå til **www.home.id/support** for å se en liste over vanlige spørsmål, eller du kan kontakte forbrukerstøtten i landet der du bor.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Grillen slår seg ikke på.	Strømledningen er ikke koblet til et fungerende uttak.	Kontroller at strømledningen er sikkert koblet til et fungerende uttak.
	Strømbryteren er i AV-stilling.	Kontroller strømbryteren og sikre at den er i PÅ-stillingen (1–3).
	Den avtakbare platen er ikke riktig installert.	Kontroller at den avtakbare platen er riktig installert og satt helt på plass.
Ujevn varme under matlaging.	Grillplatene er ikke riktig justert eller satt på plass.	Kontroller at grillplatene er riktig justert og satt på plass.
	Maten er ujevnt plassert på grillplatene.	Pass på at maten er jevnt fordelt på grillplatene.
	Grillen har ikke forvarmet nok.	Juster temperaturen til en jevn innstilling, og la grillen forvarme ferdig før bruk.
Overdreven røyk eller det lukter svidd under bruk.	Overflødig fett eller olje drypper på varmeelementene.	Pass på at overflødig fett eller olje ikke drypper på varmeelementene under matlaging.
	Oppsamlede rester på grillplatene.	Rengjør grillplatene grundig for å fjerne eventuelle rester som kan forårsake røyk.
	Overflødig olje eller fett brukes under matlaging.	Unngå å bruke overflødig olje eller fett under matlaging.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Problemer med non-stick-belegget.	Non-stick-belegget flasser eller er skadet.	Avslutt bruk og kontakt produsenten for reparasjon eller erstatning.
	Metallredskaper brukes på grillplatene.	Bruk kun redskaper som ikke er laget av metall for å unngå riper på non-stick-belegget.
	Feil rengjøring eller vedlikehold.	Følg de anbefalte instruksjonene for rengjøring og vedlikehold for å forlenge levetiden til non-stick-belegget.
Inkonsekvente matlagingsresultater.	Tykkelsen på maten er ujevn, eller maten er ikke riktig tilberedt.	Sørg for at ingrediensene er jevnt tykke og ordentlig tilberedt før matlaging.
	Feil tilberedningstid eller temperatur brukes.	Følg anbefalte tilberedningstider og temperaturer for hver type mat.
	Grillen åpnes for ofte under matlaging.	Unngå å åpne grillen ofte, da dette kan føre til ujevn steking.

Spis treści

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	220
Niebezpieczeństwo	220
Warning	220
Caution	222
Uwaga	223
Recykling	223
Gwarancja i pomoc techniczna	223
Pola elektromagnetyczne (EMF)	223
Wstęp	223
Opis ogólny	224
Przed pierwszym użyciem	225
Przygotowanie przed użyciem	225
Zasady używania urządzenia	226
Grillowanie mięsa na stronie żebrowanej	226
Grillowanie warzyw i ryb na stronie gładkiej	227
Grillowanie sera raclette	228
Podgrzewanie lub rozmrażanie żywności na stronie gładkiej	230
Tabela żywności	233
Czyszczenie i konserwacja	234
Przechowywanie	235
Rozwiązywanie problemów	235

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, zapoznaj się dokładnie z tą ulotką informacyjną i zachowaj ją w razie potrzeby.

Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzać urządzenia ani przewodu w wodzie ani innym płynie.

Warning

- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj płytę grilla, patelni do sera raclette i łopatkę.
- Przed użyciem upewnij się, że płyta grilla jest stabilna i prawidłowo umieszczona na wsporniku płyty.
- Należy używać wyłącznie płyty grillowej dostarczonej wraz z urządzeniem lub zakupionej w autoryzowanym centrum serwisowym i tylko na podporze, dla której została zaprojektowana.
- Aby zapobiec uszkodzeniu płyty grzejnej, należy używać jej wyłącznie w urządzeniu, dla którego została zaprojektowana (np. nie umieszczać jej w piekarniku, na pierścieniu gazowym ani na elektrycznej płycie grzejnej itp.).

- Przewód sieciowy, podłączony do przedłużacza lub bezpośrednio do gniazdka elektrycznego, należy poprowadzić w taki sposób, aby nie ograniczał on ruchu osobom wokół stołu ani nie stwarzał ryzyka potknięcia się.
- Zapobieganie uszkodzeniu płyty grillowej i patelенок do sera raclette: podczas użytkowania nie należy przekraczać temperatury 40°C, a także należy unikać stosowania ściernych środków czyszczących, szorstkich myjek, twardych przedmiotów (np. metalowych druciaków) oraz chronić przed uszkodzeniami mechanicznymi, takimi jak upuszczenie czy uderzenie. Części nadające się do mycia w zmywarce należy myć w cyklu o maksymalnej temperaturze 70°C.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy produkt nie ma pęknięć, odkształceń, przebarwień lub uszkodzonych uszczeltek. W przypadku stwierdzenia takich wad nie należy używać urządzenia.
- W wyniku uszkodzeń lub nieprawidłowego użytkowania do żywności mogą przedostawać się szkodliwe substancje, a niektóre elementy produktu mogą stanowić zagrożenie. Nie używać w przypadku stwierdzenia uszkodzeń lub śladów niewłaściwego użytkowania.
- Umieść urządzenie na płaskiej, poziomej, suchej i nieśliskiej powierzchni.
- Należy uważać, aby nie umieścić urządzenia na krawędzi stołu lub blatu, aby zapobiec jego przewróceniu się.
- Upewnij się, że przewód zasilający i przedłużacz nie znajdują się w miejscach przejścia, aby uniknąć przewrócenia.
- Nigdy nie przesuwaj urządzenia podczas jego pracy.
- Nigdy nie stosuj urządzenia na zewnątrz.
- Podczas gotowania z użyciem płyt grillowych nie korzystaj z narzędzi wrażliwych na ciepło.
- Nie należy dotykać zatrząsków zwalniających płytę grillową ani przegrody zapobiegającej rozpryskiwaniu podczas gotowania, aby uniknąć poparzenia.
- Nie należy umieszczać na grillu żywności owiniętej plastikiem, polietylenem lub papierem foliowym, ponieważ może to spowodować pożar lub uszkodzenie płyt.
- Nie używaj metalowej szpatułki do smażenia lub mieszania, aby uniknąć uszkodzenia płyt grzejnych.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego włącznika czasowego.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani obsługiwać urządzenia.



- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać producent, pracownik serwisu lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, tak aby uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas jego pracy.

Caution

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach jak kuchnie w sklepach, biurach, w gospodarstwach rolnych i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast” ani innych miejscach mieszkalnych.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Nie pozwól, aby przewód sieciowy zwisał z krawędzi stołu lub blatu, na którym ustawione jest urządzenie.
- Podczas działania urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub odłożeniem urządzenia należy poczekać, aż wystygnie.
- Nie dotykaj płytek grillowych ostrymi ani szorstkimi przedmiotami, gdyż mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Po użyciu zawsze wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Grill należy myć po każdym użyciu, aby jak najdłużej służył z najwyższą efektywnością.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest ono podłączone do sieci elektrycznej lub gdy jest w użyciu.
- Aby zapobiec przegrzaniu urządzenia, nie umieszczaj go w rogu ani przy ścianie.
- Nie należy umieszczać urządzenia bezpośrednio na delikatnej powierzchni (szklany stół, obrus, lakierowane meble itp.) ani na miękkiej powierzchni, takiej jak ręcznik kuchenny.
- Nie należy umieszczać folii aluminiowej ani żadnych innych przedmiotów pod płytą grzejną lub między reflektorem a elementem grzejnym.
- Nie należy umieszczać gorącej płyty na delikatnej powierzchni ani w wodzie.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni grzejnej (np. powłoki zapobiegającej przywieraniu), nie należy używać szorstkich myjek ani żadnych ściernych środków czyszczących.
- Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać delikatny, nieprzyjemny zapach lub niewielką ilość dymu przez pierwsze kilka minut. Jest to sytuacja normalna i przejściowa.
- Aby zachować zapobiegające przywieraniu właściwości powłoki, nie należy podgrzewać na niej żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Nie należy kroić żywności bezpośrednio na płycie grillowej.

Uwaga

- Ustaw termostat na wartość minimalną lub ustaw wyłącznik na pozycję 0. Odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw je do ostygnięcia na dwie godziny.
- Nie należy myć elementu grzejnego. W przypadku silnego zabrudzenia należy poczekać na całkowite ostygnięcie urządzenia i wytrzeć je suchą ścierką.
- Patelniki do sera raclette: nie należy podgrzewać pustych patelnek.
- Informacje na temat EcoDesign można znaleźć na naszej stronie internetowej: www.home.id.

Recykling



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

Gwarancja i pomoc techniczna

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

Pola elektromagnetyczne (EMF)

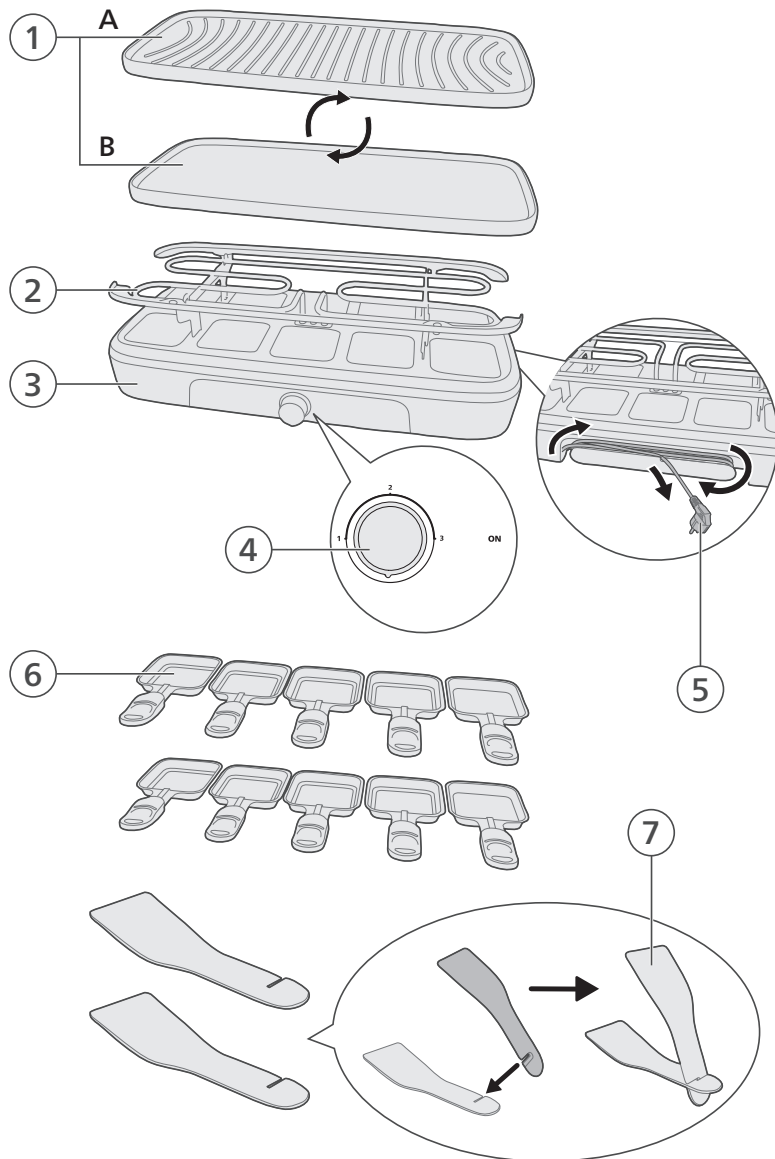
To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips!

Aby w pełni skorzystać ze świadczonej przez nas obsługi, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie www.home.id.

Opis ogólny



- 1 Dwustronna płyta grillowa
 - A: strona żebrowana
 - B: strona gładka
- 2 Element grzejny
- 3 Podstawa
- 4 Regulacja temperatury i wskaźnik
- 5 Przewód sieciowy z wtyczką

- 6 Patelnia do sera raclette
- 7 Łopatka

Przed pierwszym użyciem

Ważne: Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydobywać się dym i zapach. Jest to normalne zachowanie i ciągu kilku minut powinny one ulec rozproszeniu.

Uwaga: Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

- 1 Usuń wszystkie elementy opakowania.
- 2 Usuń wszystkie nalepki i etykiety (jeśli dotyczy) z urządzenia.
- 3 Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść urządzenie.

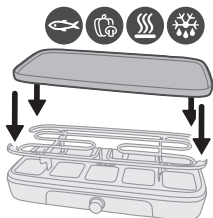
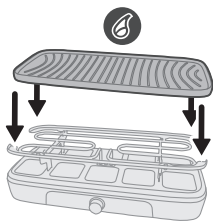
Przygotowanie przed użyciem

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

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

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

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

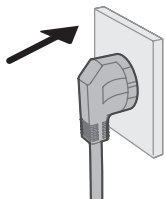


- 2 Przymocuj stabilnie płytę grillową do podstawy, wybraną stroną do góry.

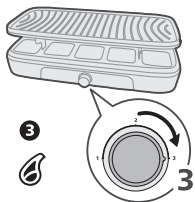
Zasady używania urządzenia

Grillowanie mięsa na stronie żebrowanej

- 1 Rozwiń przewód zasilający.
- 2 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do uziemionego gniazdka elektrycznego.

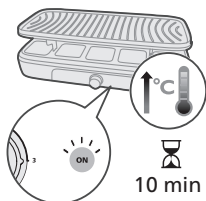


- 3 Ustaw regulator temperatury na pozycję 3.

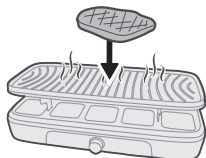


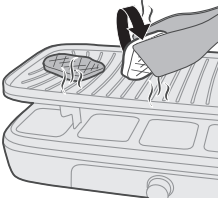
- 4 Po ok. 10 minutach wskaźnik rozgrzania zaświeci się. Urządzenie jest gotowe do użycia.

- Czas grillowania poszczególnych potraw można sprawdzić w tabeli przygotowania żywności.



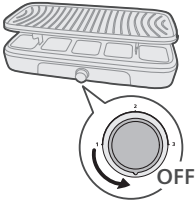
- 5 Umieść żywność na rozgrzanej płycie grillowej.





- 6 Od czasu do czasu należy obracać żywność na płycie grillowej.

Uwaga: Nigdy nie krój żywności, gdy leży na płycie grillowej, ani nie używaj metalowych przyborów do jej obracania. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni nieprzywierającej.



- 7 Po przygotowaniu żywności zgodnie z preferencjami zdejmij ją z płyty grillowej.

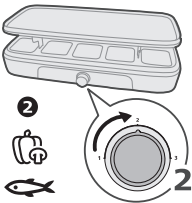
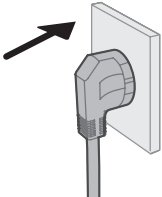
- 8 Ustaw regulator temperatury z powrotem na OFF.

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

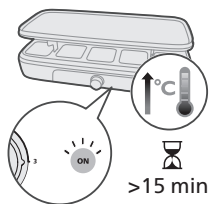
Uwaga: Nie przenoś ani nie transportuj urządzenia podczas użytkowania lub gdy jest jeszcze gorące.

Grillowanie warzyw i ryb na stronie gładkiej

- 1 Rozwiń przewód zasilający.
- 2 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do uziemionego gniazdka elektrycznego.

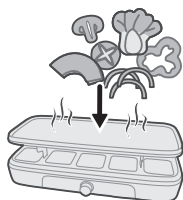


- 3 Ustaw regulator temperatury na pozycję 2.



4 Po ok. 15 minutach wskaźnik rozgrzania zaświeci się. Urządzenie jest gotowe do użycia.

- Czas grillowania poszczególnych potraw można sprawdzić w tabeli przygotowania żywności.

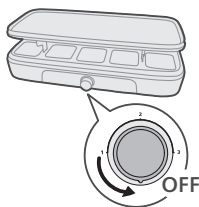


5 Umieść żywność na rozgrzanej płycie grillowej.



6 Od czasu do czasu należy obracać żywność na płycie grillowej.

Uwaga: Nigdy nie krój żywności, gdy leży na płycie grillowej, ani nie używaj metalowych przyborów do jej obracania. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni nieprzywierającej.



7 Po przygotowaniu żywności zgodnie z preferencjami zdejmij ją z płyty grillowej.

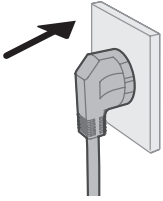
8 Ustaw regulator temperatury z powrotem na OFF.

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

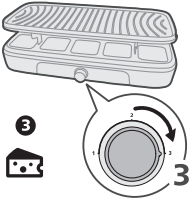
Uwaga: Nie przenoś ani nie transportuj urządzenia podczas użytkowania lub gdy jest jeszcze gorące.

Grillowanie sera raclette

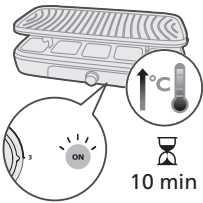
1 Rozwiń przewód zasilający.



- 2 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do uziemionego gniazdka elektrycznego.

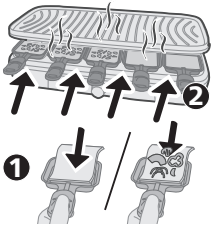


- 3 Ustaw regulator temperatury na pozycję 3.



- 4 Po ok. 10 minutach wskaźnik rozgrzania zaświeci się. Urządzenie jest gotowe do użycia.

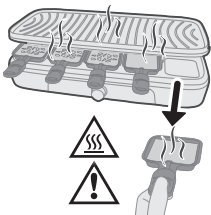
- Czas grillowania poszczególnych potraw można sprawdzić w tabeli przygotowania żywności.



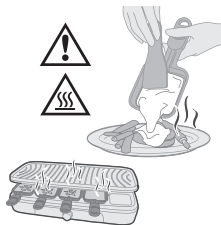
- 5 Umieść pokrojone w plastry warzywa, ziemniaki, mięso lub inne składniki na płycie grillowej.

- 6 Umieść ser i inne składniki w patelence do sera raclette.

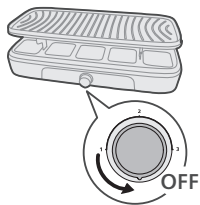
- 7 Umieść patelnię do sera raclette pod płytą grillową.



- 8 Wyjmij patelnię do sera raclette, gdy ser się roztopi.



- 9 Za pomocą dołączonej łopatkę rozprowadź roztopiony ser na przygotowanej żywności.

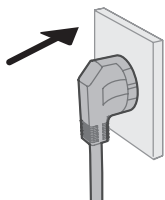


- 10 Ustaw regulator temperatury z powrotem na OFF.

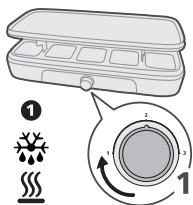
Uwaga: Nie przenoś ani nie transportuj urządzenia podczas użytkowania lub gdy jest jeszcze gorące.

Podgrzewanie lub rozmrażanie żywności na stronie gładkiej

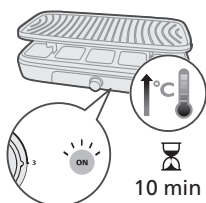
- 1 Rozwiń przewód zasilający.
- 2 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do uziemionego gniazdka elektrycznego.

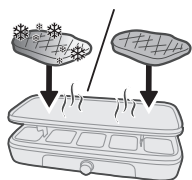


- 3 Ustaw regulator temperatury na pozycję 1

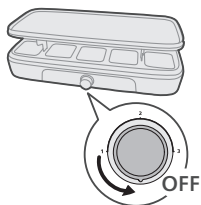


- 4 Po ok. 10 minutach wskaźnik rozgrzania zaświeci się. Urządzenie jest gotowe do użycia.
 - Czas grillowania poszczególnych potraw można sprawdzić w tabeli przygotowania żywności.





- 5 Umieść żywność na płycie grillowej.
- 6 Co jakiś czas obracaj żywność, aby podgrzewała lub rozmrażała się równomiernie.



- 7 Zdejmij podgrzaną lub rozmrożoną żywność z płyty grillowej.
- 8 Ustaw regulator temperatury z powrotem na OFF.

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

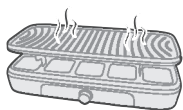
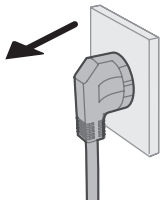
Uwaga: Nie przenoś ani nie transportuj urządzenia podczas użytkowania lub gdy jest jeszcze gorące.

Tabela żywności

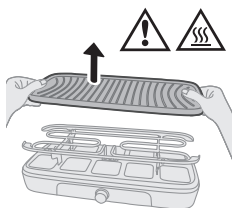
Kategoria	Przepis	Ustawienie mocy grillowania (1-3)	Sugerowany czas przyrządzania (w minutach)	Płyta grillowa
Ser	plaster sera	2	9-12	Patelnia do sera raclette
		3	3-7	
Wołowina	stek wołowy	3	8-14	Strona żebrowana
	eskalopki wołowe	3	4-10	
	burger wołowy	3	8-14	
Jagnięcina	kotlet jagnięcy	3	18-22	
Wieprzowina	boczek	3	6-10	
	kotlet wieprzowy	3	10-15	
Kurczak	piersi z kurczaka	3	6-10	
	nóżka kurczaka	3	12-16	
	skrzydełko z kurczaka	3	10-14	
Ryba	ryba	2	9-13	Strona gładka
	filety rybne	2	6-10	
Krewetki	krewetki	2	8-14	Strona żebrowana
Bekon	becon	3	3-6	
Kebab	kebab	3	6-9	
Hot dog	hot dog	3	9-18	
Kanapka	kanapka	2	4-7	Strona gładka
Pieczarki i pomidory	pieczarki i pomidory	2	4-7	
Cukinia i papryka	cukinia i papryka	2	10-13	
Rozmrażanie	żywność mrożona	1	8-12	

Czyszczenie i konserwacja

- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.



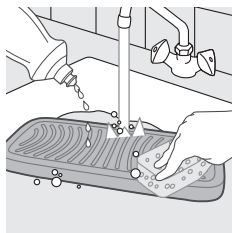
- 2 Urządzenie i płyta grillowa muszą całkowicie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.



- 3 Podnieś i wyjmij płytę grillową z podstawy.

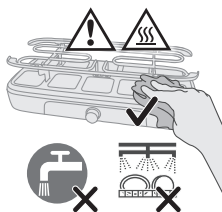
- 4 Zgarnij nadmiar tłuszczu i resztki jedzenia z płyty grillowej do rowka odprowadzającego za pomocą drewnianej lub silikonowej łopatkki.

- 5 Użyj papieru kuchennego, aby usunąć pozostałości tłuszczu i resztki jedzenia z płyty grillowej.



- 6 Umyj płytę grillową pod bieżącą wodą, w razie potrzeby używając ciepłej wody, płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki.

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

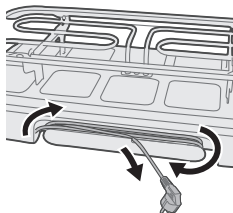


- 7 Wyczyść podstawę wilgotną szmatką.

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

- 8 Dokładnie wysusz wszystkie części urządzenia.

Przechowywanie



- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw urządzenie do ostygnięcia, a przed schowaniem go upewnij się, że wszystkie jego elementy są czyste i suche.
- 2 Umieść płytę grillową w podstawie i wsuń tackę na tłuszcz do podstawy.
- 3 Zwiń przewód zasilający i umieść urządzenie w pudełku, aby chronić podstawę.
- 4 Przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę www.home.id/support, na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Grill się nie włącza.	Wtyczka nie jest podłączona do działającego gniazdka.	Upewnij się, że wtyczka jest dobrze podłączona do działającego gniazdka.
	Włłącznik jest w pozycji OFF.	Sprawdź, czy włącznik jest w pozycji ON (1-3).
	Zdejmowana płyta nie została prawidłowo zainstalowana.	Sprawdź, czy zdejmowana płyta jest właściwie założona i zablokowana.
Nierówne nagrzewanie powierzchni podczas pracy.	Płyty grilla nie są prawidłowo ustawione lub zablokowane.	Sprawdź, czy płyty grilla są odpowiednio ustawione i zablokowane na swoich miejscach.
	Jedzenie nie jest rozłożone równomiernie na płytach grilla.	Upewnij się, że jedzenie jest rozłożone równomiernie na płytach.
	Grill nie jest wystarczająco rozgrzany.	Przed przystąpieniem do pracy ustaw jednolitą temperaturę i poczekaj, aż urządzenie odpowiednio się rozgrzeje.
Duża ilość dymu lub zapach przypalanego jedzenia podczas pracy.	Tłuszcz lub olej spływa na elementy grzejne.	Sprawdź, czy tłuszcz lub olej nie spływa na elementy grzejne podczas pracy.
	Pozostałości na płytach grilla.	Dokładnie wyczyść płyty grilla, aby usunąć wszelkie pozostałości, które mogą dymić.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Użyto zbyt dużo oleju lub tłuszczu do grillowania.	Unikaj używania zbyt dużej ilości oleju lub tłuszczu podczas grillowania.
Problemy z powłoką nieprzywierającą.	Powłoka nieprzywierająca łuszczy się lub jest uszkodzona.	Należy zaprzestać użytkowania urządzenia i skontaktować się z producentem w celu dokonania naprawy lub wymiany.
	Płyty grilla miały kontakt z metalowymi sztucami.	Nie używaj metalowych sztuców, aby zapobiec uszkodzeniu powłoki nieprzywierającej.
	Nieprawidłowe czyszczenie lub konserwacja.	Stosuj się do zalecanych instrukcji dotyczących czyszczenia i konserwacji, aby przedłużyć żywotność powłoki nieprzywierającej.
Nierówne wyniki grillowania.	Jedzenie nie zostało odpowiednio przygotowane lub jest podzielone na kawałki o nierównej grubości.	Przed przystąpieniem do grillowania upewnij się, że jedzenie ma tę samą grubość i jest odpowiednio przygotowane.
	Ustawiono nieprawidłowy czas lub temperaturę pracy.	Przygotowuj jedzenie, stosując sugerowany czas grillowania i temperaturę dla danego rodzaju potrawy.
	Grill jest otwierany zbyt często podczas grillowania.	Unikaj częstego otwierania grilla, ponieważ może to spowodować nierówne grillowanie.

Conteúdo

Instruções de segurança importantes	237
Perigo	237
Warning	237
Caution	239
Nota	239
Reciclagem	240
Garantia e assistência	240
Campos eletromagnéticos (CEM)	240
Introdução	240
Descrição geral	241
Antes da primeira utilização	242
Preparação antes da utilização	242
Utilizar o aparelho	243
Grelhar carne com o lado nervurado	243
Grelhar legumes e peixe com o lado plano	244
Raclette	245
Reaquecer ou descongelar alimentos com o lado plano	246
Tabela de alimentos	248
Limpeza e manutenção	249
Armazenamento	250
Resolução de problemas	250

Instruções de segurança importantes

Leia cuidadosamente estas informações importantes antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

- Não mergulhe o aparelho ou o cabo de alimentação em água nem em qualquer outro líquido.

Warning

- Antes da primeira utilização, lave cuidadosamente a placa para grelhar, os recipientes de raclette e as espátulas.
- Certifique-se de que a placa para grelhar está estável e corretamente posicionada no suporte da placa antes da utilização.
- Utilize apenas a placa para grelhar fornecida com o aparelho ou adquirida num centro de assistência aprovado e apenas no suporte para o qual foi concebida.
- Para evitar danos na placa, utilize-a apenas no aparelho para o qual foi concebida (por exemplo, não a coloque no forno, no bico de gás ou numa placa elétrica, etc.).

- Tenha cuidado com a posição do cabo de alimentação, com ou sem extensão, para não perturbar a movimentação das pessoas à mesa e evitar que alguém tropece nele.
- Para preservar a placa para grelhar e o recipiente de raclette: não exceda os 40 °C durante a utilização e evite produtos de limpeza abrasivos, esfregões, objetos duros (por exemplo, esfregões metálicos) e impactos físicos, como quedas ou pancadas. As peças laváveis à máquina devem ser lavadas num ciclo com uma temperatura máxima de 70 °C.
- Antes de cada utilização, verifique se existem fissuras, deformações, descoloração ou vedantes danificados. Não utilize se encontrar algum destes problemas.
- Os danos ou a utilização indevida podem aumentar a migração de substâncias para os alimentos ou tornar as peças inseguras. Não utilize indevidamente ou em caso de danos.
- Coloque o dispositivo numa superfície plana, horizontal, seca e não escorregadia.
- Tenha o cuidado de não colocar o aparelho na extremidade da mesa ou da bancada para evitar que este caia.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação e quaisquer cabos de extensão não estão colocados nos locais de passagem para evitar quedas.
- Nunca desloque o aparelho durante o seu funcionamento.
- Nunca utilize o aparelho no exterior.
- Não deixe que utensílios de cozinha fabricados com materiais sensíveis ao calor entrem em contacto com as placas para grelhar durante a preparação.
- Para evitar queimaduras, não toque nos trincos de libertação das placas para grelhar nem na placa defletora antissalpícos de cozinha durante o funcionamento.
- Não coloque alimentos embrulhados em plástico, polietileno ou papel de alumínio nas placas, pois pode provocar um incêndio ou danificar as placas para grelhar.
- Não utilize espátulas de metal para fritar ou mexer para evitar danificar as placas de aquecimento.
- Verifique se a tensão indicada na parte inferior do aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica local, antes de ligar o aparelho.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outras peças estiverem danificados.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Para evitar situações de perigo, nunca ligue este aparelho a um temporizador externo.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não podem ser efectuadas por crianças.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.



- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu técnico de assistência ou por uma pessoa com qualificação equivalente para evitar perigos.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.

Caution

- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina à utilização em ambientes como cozinhas de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra.
- Não deixe que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade da mesa ou bancada onde o aparelho se encontra.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- Deixe arrefecer completamente o aparelho antes de o limpar ou arrumar.
- Nunca toque nas placas para grelhar com objetos afiados ou abrasivos, uma vez que isto danifica o revestimento antiaderente.
- Desligue sempre o aparelho no botão e da tomada elétrica após a utilização.
- Para obter o melhor resultado do grelhador, limpe sempre o aparelho após cada utilização.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver ligado ou em funcionamento.
- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o coloque num canto ou contra uma parede.
- Nunca coloque o aparelho diretamente sobre uma superfície frágil (mesa de vidro, toalha de mesa, mobiliário envernizado, etc.) ou sobre uma superfície macia, como um pano de cozinha.
- Nunca coloque uma folha de alumínio ou qualquer outro objeto sob a placa para grelhar ou entre o refletor e a resistência.
- Não coloque a placa de aquecimento sobre uma superfície delicada ou em água.
- Não utilize esfregões metálicos nem produtos de limpeza abrasivos para evitar danificar a superfície de preparação (por exemplo, antiaderente).
- Na primeira utilização, poderá surgir um ligeiro odor e um pouco de fumo durante os primeiros minutos; isto é normal e desaparecerá rapidamente.
- Para preservar as propriedades antiaderentes do revestimento, não cozinhe alimentos em folha de alumínio.
- Nunca corte alimentos diretamente na placa para grelhar.

Nota

- Coloque o termóstato na posição mínima ou coloque o botão na posição 0. Desligue a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer durante duas horas.
- A resistência não deve ser limpa. Se estiver muito suja, aguarde até que arrefeça e limpe com um pano seco.

- Para recipientes de raclette: não permita que os tabuleiros individuais aqueçam enquanto estiverem vazios.
- Para obter informações sobre a conceção ecológica, aceda ao nosso website: www.home.id.

Reciclagem



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

Garantia e assistência

A Versuni Netherlands B.V., registada em Claude Debussylaan 88, Amesterdão, NL, oferece uma garantia de dois anos sobre este produto após a data de compra (ou a data de entrega, se for posterior). Esta garantia não é válida se o defeito tiver sido causado por utilização incorreta ou manutenção imprópria. A nossa garantia não afeta os seus direitos legais ao abrigo da legislação enquanto consumidor. Para obter mais informações, para peças de substituição ou para invocar a garantia, visite o nosso website home.id/warranty.

Campos eletromagnéticos (CEM)

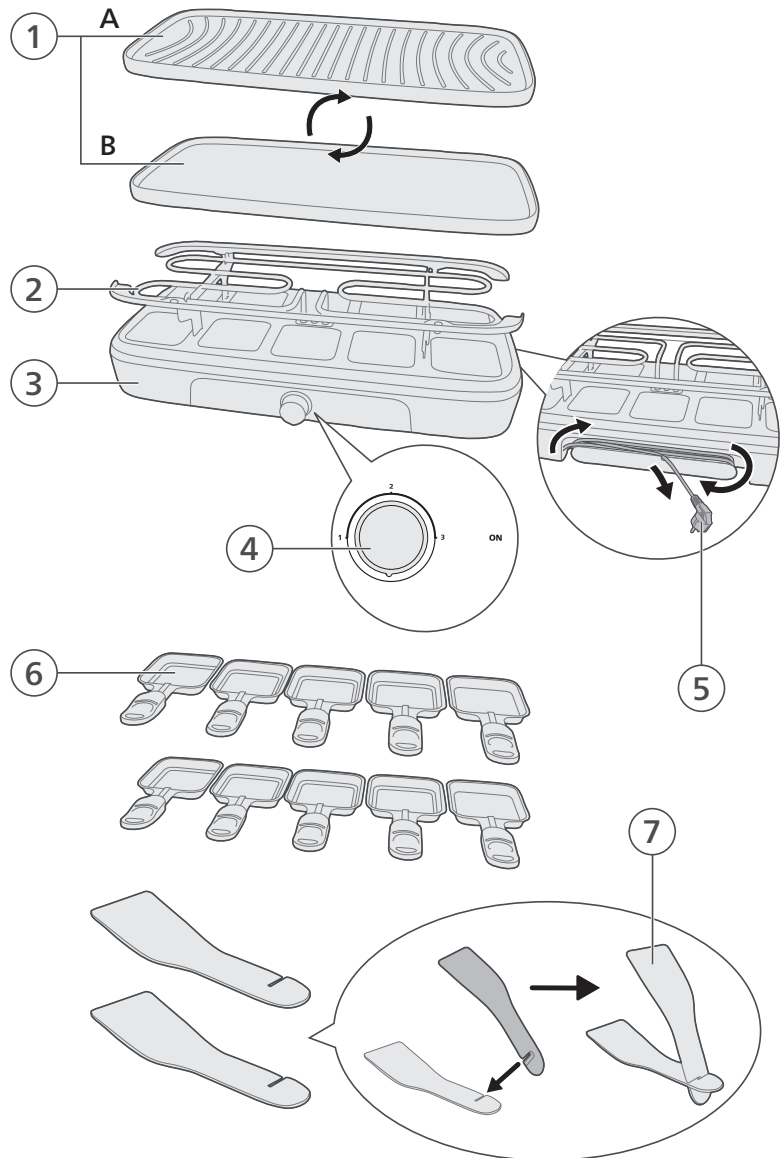
Este aparelho cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos eletromagnéticos.

Introdução

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips!

Para tirar o máximo partido da nossa assistência, registe o seu produto em www.home.id.

Descrição geral



- 1 Placa para grelhar de dupla face
 - A: lado nervurado
 - B: lado plano
- 2 Resistência
- 3 Base
- 4 Luz indicadora e controlo de temperatura
- 5 Cabo de alimentação e ficha

- 6 Recipientes de raclette
- 7 Espátula

Antes da primeira utilização

Importante: durante a primeira utilização, o aparelho pode libertar algum fumo e cheiro. Isto é normal e deve dissipar-se depois de alguns minutos.

Cuidado: este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

- 1 Retire todo o material da embalagem.
- 2 Retire todos os autocolantes ou etiquetas (se aplicáveis) do aparelho.
- 3 Limpe cuidadosamente o aparelho antes da primeira utilização.

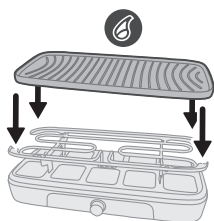
Preparação antes da utilização

Limpe muito bem todas as peças que vão entrar em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza e manutenção").

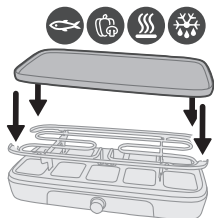
Assegure-se de que as peças estão completamente secas antes de começar a utilizar o aparelho.

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

- 1 Coloque a base numa superfície estável e plana.



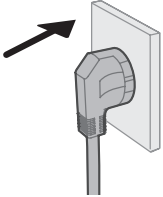
- 2 Fixe bem a placa para grelhar à base, garantindo que o lado desejado fica virado para cima.



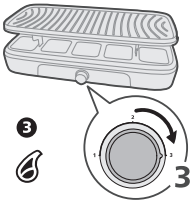
Utilizar o aparelho

Grelhar carne com o lado nervurado

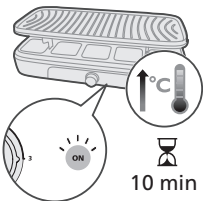
- 1 Desenrole o cabo de alimentação.
- 2 Ligue a ficha a uma tomada com terra.



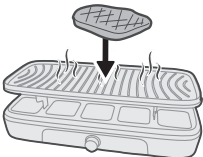
- 3 Regule o controlo da temperatura para a regulação 3.

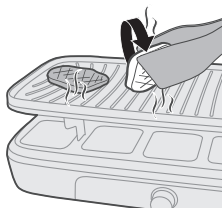


- 4 Após cerca de 10 minutos, a luz indicadora de aquecimento acende-se. O aparelho está pronto a utilizar.
 - Consulte a tabela de preparação de alimentos para saber o tempo de grelhar.



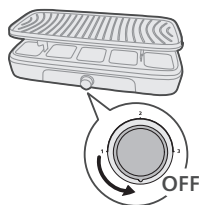
- 5 Coloque os ingredientes na placa para grelhar quente.





- 6 Vire os ingredientes na placa para grelhar ocasionalmente.

Cuidado: nunca corte os ingredientes enquanto estes estão sobre a placa para grelhar e não utilize utensílios metálicos para virar os alimentos. Isto pode danificar a superfície antiaderente.



- 7 Quando a comida estiver cozinhada ao seu gosto, retire-a da grelha.

- 8 Rode o controlo da temperatura novamente para OFF.

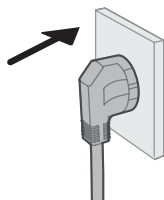
Cuidado: não utilize utensílios metálicos para remover os ingredientes da placa para grelhar. Isto pode danificar a superfície antiaderente.

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

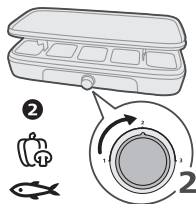
Grelhar legumes e peixe com o lado plano

- 1 Desenrole o cabo de alimentação.

- 2 Ligue a ficha a uma tomada com terra.

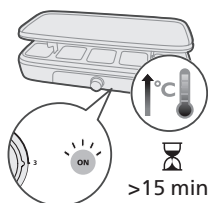


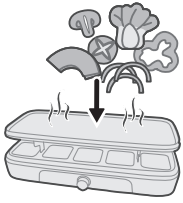
- 3 Regule o controlo da temperatura para a regulação 2.



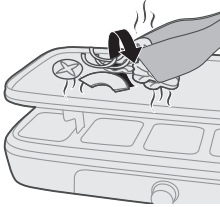
- 4 Após cerca de 15 minutos, a luz indicadora de aquecimento acende-se. O aparelho está pronto a utilizar.

- Consulte a tabela de preparação de alimentos para saber o tempo de grelhar.



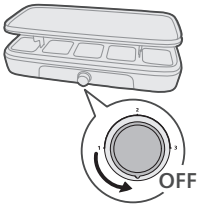


5 Coloque os ingredientes na placa para grelhar quente.



6 Vire os ingredientes na placa para grelhar ocasionalmente.

Cuidado: nunca corte os ingredientes enquanto estes estão sobre a placa para grelhar e não utilize utensílios metálicos para virar os alimentos. Isto pode danificar a superfície antiaderente.



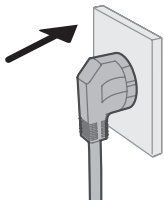
7 Quando a comida estiver cozinhada ao seu gosto, retire-a da placa para grelhar.

8 Rode o controlo da temperatura novamente para OFF.

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

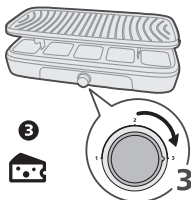
Cuidado: não mova nem transporte o aparelho durante a utilização ou quando este ainda estiver quente.

Raclette

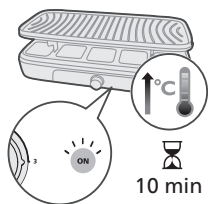


1 Desenrole o cabo de alimentação.

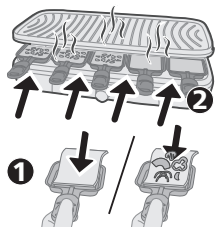
2 Ligue a ficha a uma tomada com terra.



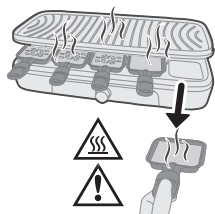
3 Regule o controlo da temperatura para a regulação 3.



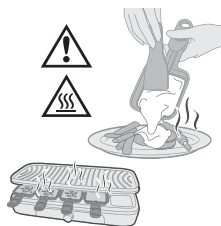
- 4 Após cerca de 10 minutos, a luz indicadora de aquecimento acende-se. O aparelho está pronto a utilizar.
- Consulte a tabela de preparação de alimentos para saber o tempo de grelhar.



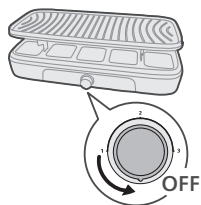
- 5 Coloque os legumes cortados, as batatas, a carne ou outros ingredientes na placa para grelhar, se desejar.
- 6 Coloque o queijo para raclette e os restantes ingredientes no recipiente de raclette.
- 7 Coloque o recipiente de raclette debaixo da placa para grelhar.



- 8 Retire o recipiente de raclette quando o queijo estiver derretido.



- 9 Utilize a espátula fornecida para espalhar o queijo derretido sobre os alimentos cozinhados.



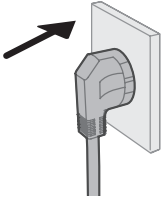
- 10 Rode o controlo da temperatura novamente para OFF.

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

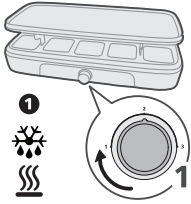
Reaquecer ou descongelar alimentos com o lado plano

- 1 Desenrole o cabo de alimentação.

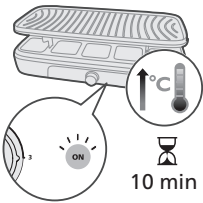
- 2 Ligue a ficha a uma tomada com terra.



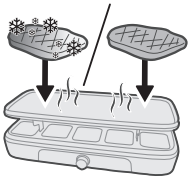
- 3 Regule o controlo da temperatura para a regulação 1



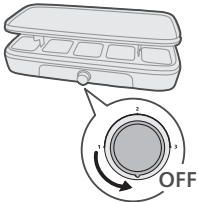
- 4 Após cerca de 10 minutos, a luz indicadora de aquecimento acende-se. O aparelho está pronto a utilizar.
- Consulte a tabela de preparação de alimentos para saber o tempo de grelhar.



- 5 Coloque os ingredientes na placa para grelhar.
- 6 Vire os alimentos de vez em quando para garantir que estes reaquecem ou descongelam uniformemente.



- 7 Retire os alimentos reaquecidos ou descongelados da placa para grelhar.
- 8 Rode o controlo da temperatura novamente para OFF.



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

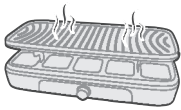
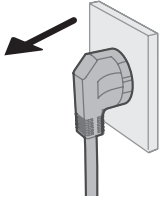
Cuidado: não mova nem transporte o aparelho durante a utilização ou quando este ainda estiver quente.

Tabela de alimentos

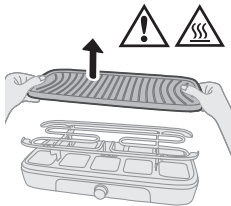
Categoria	Livro de receitas	Regulação de potência para grelhar (1-3)	Tempo de confecção sugerido (minutos)	Placa para grelhar
Queijo	fatia de queijo	2	9-12	Recipiente de raclette
		3	3-7	
Carne de vaca	bife de vaca	3	8-14	Lado nervurado
	escalope de vaca	3	4-10	
	hambúrguer de vaca	3	8-14	
Borrego	costel. borrego	3	18-22	
Carne de porco	barriga de porco	3	6-10	
	costeleta de porco	3	10-15	
Frango	peito de frango	3	6-10	
	coxa de frango	3	12-16	
	asa de frango	3	10-14	
Peixe	peixe	2	9-13	Lado plano
	filete de peixe	2	6-10	
Camarão	camarão	2	8-14	Lado nervurado
Bacon	bacon	3	3-6	
Espetada	espetada	3	6-9	
Cachorro quente	cachorro quente	3	9-18	
Sanduiche	sanduiche	2	4-7	Lado plano
Cogumelos e tomate	cogumelos e tomate	2	4-7	
Curgete e pimento	curgete e pimento	2	10-13	
Descongelar	comida congelada	1	8-12	

Limpeza e manutenção

- 1 Desligue o aparelho da tomada elétrica.



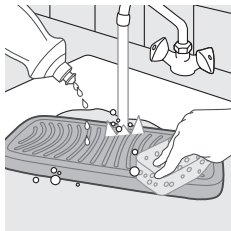
- 2 Deixe o aparelho e a placa para grelhar arrefecerem completamente antes de começar a limpar.



- 3 Levante e retire a placa para grelhar da base.

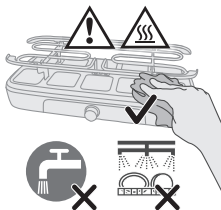
- 4 Empurre o excesso de gordura e os resíduos de alimentos da placa para grelhar para a ranhura de drenagem com uma espátula de madeira ou silicone.

- 5 Utilize papel de cozinha para remover qualquer gordura restante e resíduos de alimentos da placa para grelhar.



- 6 Limpe a placa para grelhar em água corrente. Se necessário, utilize água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva.

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

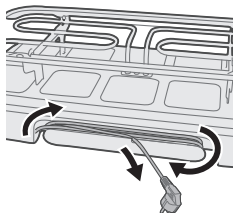


- 7 Limpe a base com um pano húmido.

Perigo: não mergulhe a base ou o cabo de alimentação em água nem em qualquer outro líquido.

- 8 Seque bem todas as peças do aparelho.

Armazenamento



- 1 Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de o guardar.
- 2 Coloque a placa para grelhar na base e introduza o tabuleiro de recolha de gordura na base.
- 3 Enrole o cabo de alimentação e coloque o aparelho na caixa para proteger a base.
- 4 Guarde o produto num local seco.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite www.home.id/support para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
O grelhador não liga.	O cabo de alimentação não está ligado a uma tomada que funciona.	Certifique-se de que o cabo de alimentação está ligado de forma segura a uma tomada que funciona.
	O interruptor de alimentação está na posição "OFF".	Verifique o interruptor de alimentação e garanta que está na posição "ON" (1-3).
	A placa amovível não está corretamente instalada.	Certifique-se de que a placa amovível está corretamente instalada e encaixada.
Aquecimento irregular durante a confeção.	As placas para grelhar não estão devidamente alinhadas ou encaixadas.	Verifique se as placas para grelhar estão corretamente alinhadas e encaixadas de forma segura no devido lugar.
	Os alimentos estão dispostos de forma irregular nas placas para grelhar.	Certifique-se de que existe espaçamento uniforme dos alimentos nas placas para grelhar.
	O grelhador não foi suficientemente pré-aquecido.	Ajuste a temperatura para uma regulação uniforme e permita que o grelhador pré-aqueça bem antes de utilizar.
Fumo excessivo ou cheiro a queimado durante a utilização.	A gordura em excesso está a pingar para as resistências.	Certifique-se de que a gordura em excesso não pinga para as resistências durante a confeção.

Problema	Possível causa	Solução
	Resíduos acumulados nas placas para grelhar.	Limpe minuciosamente as placas para grelhar para remover quaisquer resíduos que possam estar a causar o fumo.
	É utilizado óleo ou gordura em excesso durante a confeção.	Evite utilizar quantidades excessivas de óleo ou gordura durante a confeção.
Problemas com o revestimento antiaderente.	O revestimento antiaderente está a descascar ou danificado.	Interrompa a utilização e contacte o fabricante para reparação ou substituição.
	São utilizados utensílios metálicos nas placas para grelhar.	Utilize utensílios não metálicos para evitar riscar o revestimento antiaderente.
	Limpeza ou manutenção inadequadas.	Siga as instruções de limpeza e manutenção recomendadas para prolongar a vida útil do revestimento antiaderente.
Resultados de confeção inconsistentes.	A espessura dos alimentos é irregular ou os alimentos não estão devidamente preparados.	Certifique-se de que os alimentos têm uma espessura uniforme e estão devidamente preparados antes de os cozinhar.
	São utilizados tempos ou temperaturas de confeção incorretos.	Siga os tempos e as temperaturas de confeção recomendados para cada tipo de alimento.
	O grelhador é aberto com demasiada frequência durante a preparação.	Evite abrir o grelhador frequentemente, pois isto pode resultar em confeção irregular.

Cuprins

Instrucțiuni importante privind siguranța	252
Pericol	252
Avertisment	252
Atenție	254
Notă	254
Reciclarea	255
Garanție și asistență	255
Câmpuri electromagnetice (EMF)	255
Introducere	255
Descriere generală	256
Înainte de prima utilizare	257
Pregătiri înainte de utilizare	257
Utilizarea aparatului	258
Frigerea cărnii pe partea striată	258
Frigerea legumelor și a peștelui pe partea plată	259
Frigerea brânzei raclette	260
Reîncălzirea sau dezghețarea alimentelor pe partea plată	261
Tabelul de alimente	263
Curățarea și întreținerea	264
Depozitarea	265
Depanare	265

Instrucțiuni importante privind siguranța

Citește cu atenție aceste informații importante înainte de a utiliza aparatul și păstrează-le pentru a le putea consulta ulterior.

Pericol

- Nu introdu aparatul sau cablul de alimentare în apă sau în alte lichide.

Avertisment

- Înainte de prima utilizare, spală plita grătarului, tăvile pentru brânză raclette și spatulele.
- Înainte de utilizare, asigură-te că plita grătarului este stabilă și poziționată corect pe suportul plitei.
- Utilizează doar plita livrată împreună cu aparatul sau achiziționată de la un centru de service autorizat și numai pe suportul pentru care este proiectată.
- Pentru a preveni deteriorarea plitei de gătit, utilizează-o doar cu aparatul pentru care a fost proiectată (de ex., nu o pune într-un cuptor, pe inelul de aredere a gazului sau pe o plită electrică fierbinte etc.).

- Ai grijă la locația cablului de alimentare: fie că este sau nu introdus într-un cablu prelungitor, acesta nu trebuie să împiedice mișcarea altor persoane în jurul mesei și nimeni nu trebuie să se împiedice de el.
- Pentru păstrarea plitei grătarului și a tăvii pentru brânză raclette: nu depăși 40°C în timpul utilizării și evită substanțele de curățare abrazive, bureții de sârmă, obiectele dure (de ex., bureții metalici) și șocurile fizice, cum ar fi căderea sau lovirea. Pieseile lavabile în mașina de spălat vase trebuie spălate utilizând un ciclu cu o temperatură maximă de 70°C.
- Înainte de fiecare utilizare, verifică să nu existe fisuri, deformări sau garnituri deteriorate. A nu se utiliza dacă sunt găsite semne de deteriorare.
- Deteriorarea sau utilizarea necorespunzătoare pot crește migrarea substanțelor în alimente sau pot face componentele nesigure. Nu utiliza aparatul dacă este deteriorat sau utilizat necorespunzător.
- Pune dispozitivul pe o suprafață plană, orizontală, uscată și nealunecoasă.
- Ai grijă să nu așezi aparatul la marginea mesei sau a blatului de lucru pentru a preveni răsturnarea acestuia.
- Cablul de alimentare și orice cablu prelungitor nu trebuie plasate în locurile de trecere pentru a evita căderea aparatului.
- Nu muta niciodată aparatul în timp ce funcționează.
- Nu utiliza niciodată aparatul în aer liber.
- Nu lăsa ustensilele de gătit confecționate din materiale sensibile la căldură să intre în contact cu plitele grătarului în timpul gătitului.
- Nu atinge clapetele de eliberare a plitelor sau plita antistropire în timpul funcționării pentru a preveni arsurile.
- Nu pune pe plite alimente care sunt învelite în plastic, polietilenă sau hârtie plastifiată, deoarece aceasta se poate aprinde sau poate deteriora plăcile.
- Nu utiliza spatula metalică pentru a prăji sau a amesteca pentru a evita deteriorarea plăcilor de încălzire.
- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată în partea inferioară a aparatului corespunde tensiunii locale.
- Nu folosi aparatul dacă ștecărul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- Ține cablul electric departe de suprafețele fierbinți.
- Nu conecta niciodată acest aparat la un cronometru extern pentru a evita situațiile periculoase.
- Nu lăsa aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care sunt lipsite de experiență și cunoștințe și copii cu vârsta minimă de 8 ani dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie realizate de către copii.
- Nu lăsa aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai de producător, reprezentantul său de service sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice pericol.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării.



Atenție

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic obișnuit. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaților din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, nu este conceput pentru utilizarea de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.
- Conectează aparatul numai la o priză de perete cu împământare.
- Nu lăsa cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este așezat aparatul.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul funcționează.
- Lasă aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța sau de a-l depozita.
- Nu atinge niciodată plitele grătarului cu obiecte ascuțite sau abrazive deoarece aceasta deteriorează suprafața antiaderentă.
- Oprește întotdeauna aparatul și scoate-l din priză după utilizare.
- Pentru a obține cele mai bune rezultate de la grătar, curăță întotdeauna aparatul după fiecare utilizare.
- Nu lăsa niciodată aparatul nesupravegheat când este conectat la priză sau în uz.
- Pentru a preveni supraîncălzirea aparatului, nu îl așeza într-un colț sau lipit de perete.
- Nu pune niciodată aparatul direct pe o suprafață fragilă (masă de sticlă, față de masă, mobilier lăcuit etc.) sau pe o suprafață moale, cum ar fi un șervet pentru ceai.
- Nu pune niciodată folie de aluminiu sau orice alt obiect sub plita grătarului sau între reflector și element.
- Nu pune plita fierbinte pe o suprafață delicată sau în apă.
- Nu utiliza bureți metalici de curățat sau detergenți abrazivi pentru a evita deteriorarea suprafeței de gătit (antiaderentă).
- La prima utilizare, poate exista un miros ușor și un pic de fum în primele câteva minute; acest lucru este normal și va dispărea rapid.
- Pentru a păstra proprietățile antiaderente ale stratului de acoperire, nu găti alimentele în folie de aluminiu.
- Nu tăia niciodată alimentele direct pe plita grătarului.

Notă

- Pune termostatul în poziția minimă sau setează comutatorul în poziția 0. Scoate ștecărul din priză și lasă aparatul să se răcească timp de două ore.
- Elementul de încălzire nu trebuie curățat. Dacă este foarte murdar, așteaptă până când se răcește și șterge-l cu o cârpă uscată.
- Pentru tăvile de brânză raclette: nu lăsa tăvile individuale să se încălzească în timp ce sunt goale.
- Pentru informații despre proiectarea ecologică, vizitează site-ul nostru web: www.home.id.

Reciclarea



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

Garanție și asistență

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

Câmpuri electromagnetice (EMF)

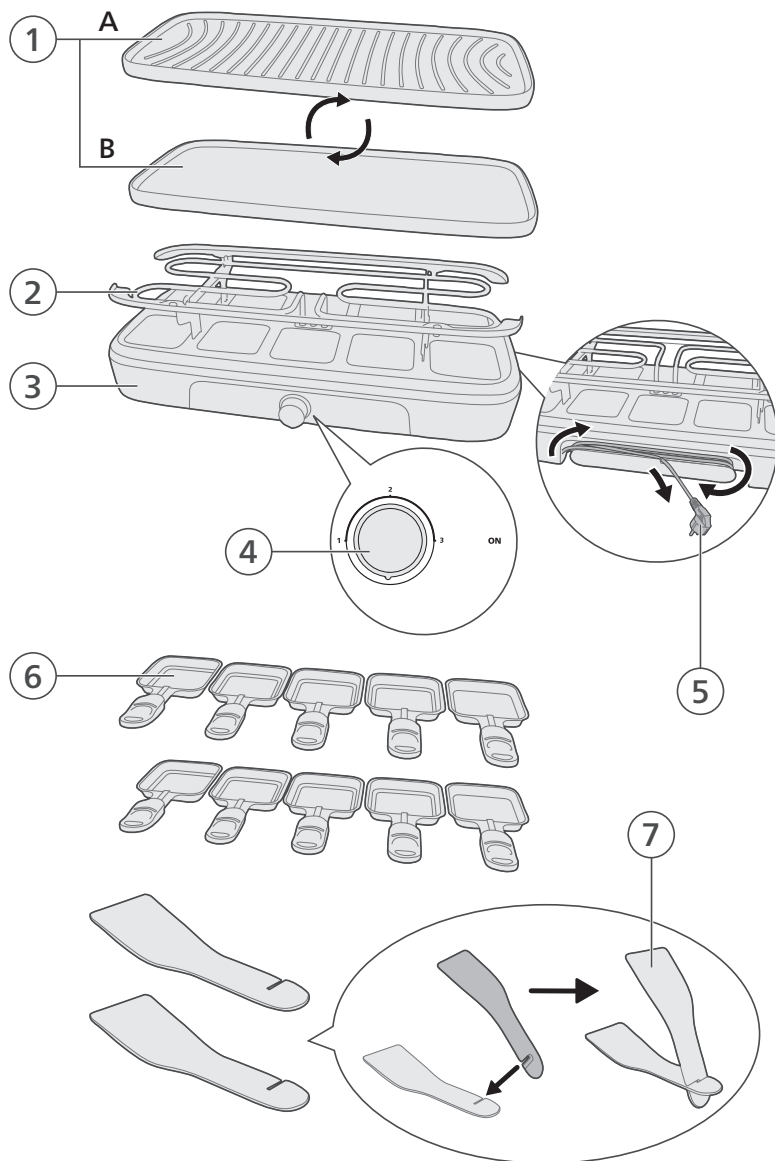
Acest aparat respectă standardele și reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!

Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de noi, înregistrează-ți produsul la **www.home.id**.

Descriere generală



- 1 Plită de frigere reversibilă
 - A: partea striată
 - B: partea plată
- 2 Element de încălzire
- 3 Bază
- 4 Buton de temperatură și indicator luminos
- 5 Cablu de alimentare și ștecă

- 6 Tavă de brânză raclette
- 7 Spatulă

Înainte de prima utilizare

Important: În timpul primei utilizări, aparatul poate produce puțin fum și miros. Este normal și ar trebui să dispară în câteva minute.

Atenție: Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.

- 1 Îndepărtează toate materialele de ambalare.
- 2 Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat (dacă este cazul).
- 3 Curăță bine aparatul înainte de prima utilizare.

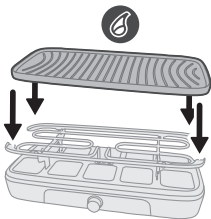
Pregătiri înainte de utilizare

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

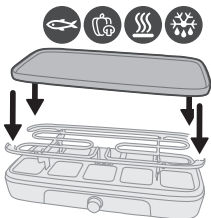
Asigură-te că toate piesele sunt complet uscate înainte de a utiliza aparatul.

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

- 1 Poziționează baza pe o suprafață stabilă și plană.



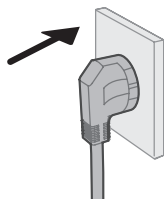
- 2 Atașează bine plita de frigere de bază cu fața dorită în sus.



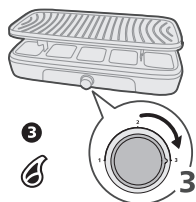
Utilizarea aparatului

Frigerea cărnii pe partea striată

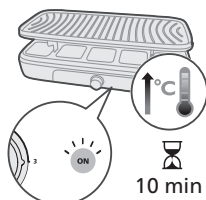
- 1 Desfășoară cablul de alimentare.
- 2 Introdu ștecărul în priza de perete cu împănântare.



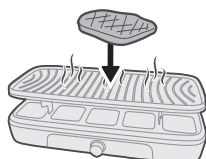
- 3 Setează butonul temperaturii la setarea 3.

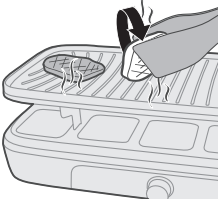


- 4 După aproximativ 10 minute, indicatorul de căldură se aprinde. Aparatul este gata de utilizare.
- Consultă tabelul de preparare a alimentelor pentru timpul de frigere.



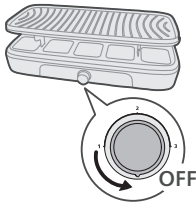
- 5 Pune ingredientele pe plita de frigere fierbinte.





6 Din când în când, întoarce ingredientele pe plita de frigere.

Atenție: Nu tăia niciodată ingredientele în timp ce sunt așezate pe plita de frigere și nu folosi ustensile metalice pentru a le întoarce. Acest lucru poate deteriora suprafața antiaderentă.



7 Când ingredientele sunt gătite după preferințele tale, ia-le de pe plita de frigere.

8 Rotește butonul de temperatură înapoi la OPRIT.

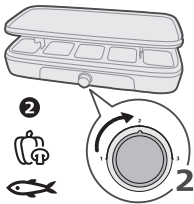
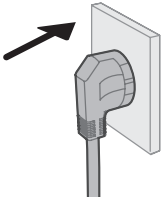
Atenție: Nu utiliza ustensile metalice pentru a îndepărta ingredientele de pe plită. Acest lucru poate deteriora suprafața antiaderentă.

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

Frigerea legumelor și a peștelui pe partea plată

1 Desfășoară cablul de alimentare.

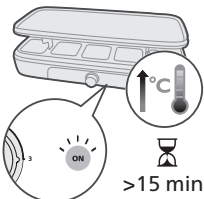
2 Introdu ștecărul în priza de perete cu împănântare.

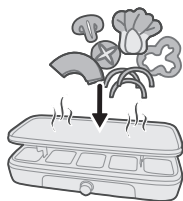


3 Setează butonul temperaturii la setarea 2.

4 După aproximativ 15 minute, indicatorul de căldură se aprinde. Aparatul este gata de utilizare.

- Consultă tabelul de preparare a alimentelor pentru timpul de frigere.



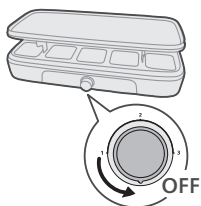


5 Pune ingredientele pe plita de frigere fierbinte.



6 Din când în când, întoarce ingredientele pe plita de frigere.

Atenție: Nu tăia niciodată ingredientele în timp ce sunt așezate pe plita de frigere și nu folosi ustensile metalice pentru a le întoarce. Acest lucru poate deteriora suprafața antiaderentă.



7 Când ingredientele sunt gătite după preferințele tale, ia-le de pe plita de frigere.

8 Rotește butonul de temperatură înapoi la OPRIT.

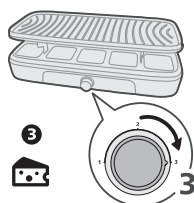
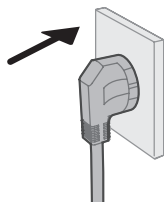
Atenție: Nu utiliza ustensile metalice pentru a îndepărta ingredientele de pe plită. Acest lucru poate deteriora suprafața antiaderentă.

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

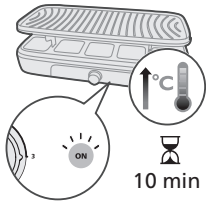
Frigerea brânzei raclette

1 Desfășoară cablul de alimentare.

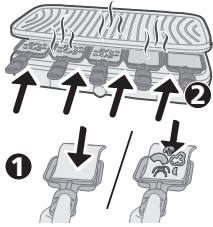
2 Introdu ștecărl în priza de perete cu împănântare.



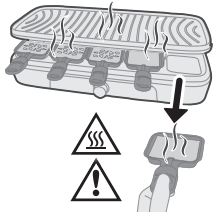
3 Setează butonul temperaturii la setarea 3.



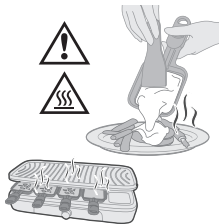
- 4 După aproximativ 10 minute, indicatorul de căldură se aprinde. Aparatul este gata de utilizare.
- Consultă tabelul de preparare a alimentelor pentru timpul de frigere.



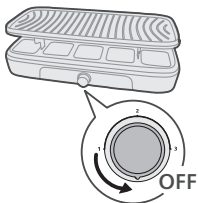
- 5 Pune legumele feliate, cartofii, carnea sau alte ingrediente pe plita de frigere, după dorință.
- 6 Pune brânza raclette și alte ingrediente într-o tavă pentru brânza raclette.
- 7 Pune tava pentru brânza raclette sub plita de frigere.



- 8 Scoate tava pentru brânza raclette când brânza s-a topit.



- 9 Folosește spatula furnizată pentru a întinde brânza topită peste alimentele găsite.

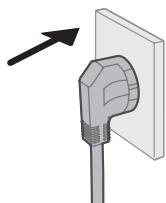


- 10 Rotește butonul de temperatură înapoi la OPRIT.

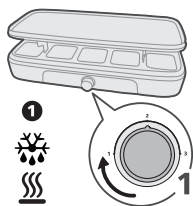
Atenție: Nu deplasa și nu transporta aparatul în timpul utilizării sau dacă este încă fierbinte.

Reîncălzirea sau dezghețarea alimentelor pe partea plată

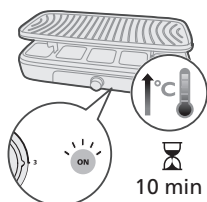
- 1 Desfășoară cablul de alimentare.



2 Introdu ștecărul în priza de perete cu împământare.

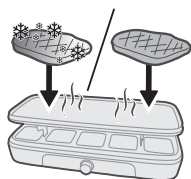


3 Setează butonul temperaturii la setarea 1.



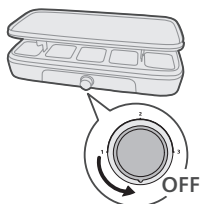
4 După aproximativ 10 minute, indicatorul de căldură se aprinde. Aparatul este gata de utilizare.

- Consultă tabelul de preparare a alimentelor pentru timpul de frigere.



5 Pune ingredientele pe plita de frigere.

6 Întoarce alimentele din când în când pentru a asigura reîncălzirea sau dezghețarea uniforme.



7 Scoate alimentele încălzite sau dezghețate de pe plita de frigere.

8 Rotește butonul de temperatură înapoi la OPRIT.

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

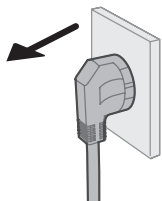
Atenție: Nu deplasa și nu transporta aparatul în timpul utilizării sau dacă este încă fierbinte.

Tabelul de alimente

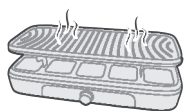
Categorie	Rețete	Setarea puterii de frigere (1–3)	Timp de preparare sugerat (minute)	Plită de frigere
Brânză	felie de brânză	2	9-12	Tavă pentru brânza raclette
		3	3-7	
Vită	friptură de vită	3	8-14	Partea striată
	escalop de vită	3	4-10	
	burger de vită	3	8-14	
Miel	cotlet de miel	3	18-22	
Carne de porc	costiță de porc	3	6-10	
	cotlet de porc	3	10-15	
Carne de pui	piept de pui	3	6-10	
	ciocănele de pui	3	12-16	
	aripioare de pui	3	10-14	
Pește	pește	2	9-13	Partea plată
	file de pește	2	6-10	
Creveți	creveți	2	8-14	Partea striată
Șuncă	șuncă	3	3-6	
Kebab	kebab	3	6-9	
Hot dog	hot dog	3	9-18	
Sandviș	sandviș	2	4-7	Partea plată
Ciuperci și roșii	ciuperci și roșii	2	4-7	
Dovlecel și ardei gras	dovlecel și ardei gras	2	10-13	
Decongelare	alimente congelate	1	8-12	

Curățarea și întreținerea

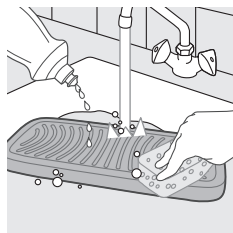
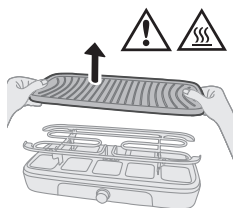
- 1 Scoate aparatul din priză.



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



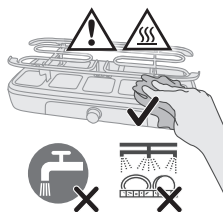
- 3 Ridică și scoate plita de frigere de pe bază.
 4 Împinge excesul de grăsime și reziduurile de alimente de pe plită în canelura de drenaj cu o spatulă din lemn sau silicon.
 5 Utilizează hârtie de bucătărie pentru a îndepărta grăsimea și reziduurile de alimente rămase pe plită.



- 6 Curăță placa grătarului sub jet de apă, dacă este necesar, cu apă caldă, detergent lichid de vase și un burete neabraziv.

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

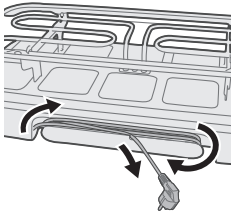
- 7 Curăță baza cu o cârpă umedă.



Pericol: Nu introdu baza sau cablul de alimentare în apă sau în alte lichide.

- 8 Usucă bine toate componentele aparatului.

Depozitarea



- 1 Deconectează aparatul de la priză și lasă-l să se răcească, apoi asigură-te că toate componentele sunt curate și uscate înainte de depozitare.
- 2 Pune placa de grătar pe bază și introdu tava pentru grăsime în bază.
- 3 Înfășoară cablul de alimentare și pune aparatul în cutie pentru a proteja baza.
- 4 Depozitează aparatul într-un loc uscat.

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poți avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poți rezolva problema cu ajutorul informațiilor de mai jos, accesează www.home.id/support pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Grătarul nu pornește.	Cablul de alimentare nu este conectat la o priză funcțională.	Asigură-te că ai conectat bine cablul de alimentare la o priză funcțională.
	Butonul de pornire este în poziția „OPRIT”.	Verifică butonul de pornire și asigură-te că este în poziția „PORNIT” (1-3).
	Placa detașabilă nu este instalată corect.	Asigură-te că placa detașabilă este instalată corect și bine fixată în poziție.
Încălzire neuniformă în timpul procesului de gătire.	Plăcile grătarului nu sunt aliniate sau poziționate corect.	Asigură-te că plăcile grătarului sunt aliniate corect și bine fixate în poziție.
	Mâncarea este așezată neuniform pe plăcile grătarului.	Asigură-te că alimentele sunt distribuite uniform pe plăcile grătarului.
	Grătarul nu a fost încălzit suficient înainte de utilizare.	Reglează temperatura la o setare uniformă și lasă grătarul să se preîncălzească bine înainte de utilizare.
Fum excesiv sau miros de ars în timpul utilizării.	Excesul de grăsime sau ulei se scurge pe elementele de încălzire.	Asigură-te că excesul de grăsime sau ulei nu se scurge pe elementele de încălzire în timpul gătitului.
	Resturi acumulate pe plăcile grătarului.	Curăță bine plăcile grătarului pentru a îndepărta toate resturile care pot provoca fum.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Se folosește o cantitate excesivă de ulei sau grăsime în timpul gătitului.	Evită să folosești cantități mari de ulei sau grăsime în timpul gătitului.
Probleme legate de stratul antiaderent.	Stratul antiaderent este decojit sau deteriorat.	Înterupe utilizarea produsului și contactează producătorul pentru a solicita reparația sau înlocuirea acestuia.
	Pe plăcile de grătar se folosesc ustensile metalice.	Folosește doar ustensile nemetalice pentru a preveni zgărirea stratului antiaderent.
	Curățare sau întreținere necorespunzătoare.	Urmează instrucțiunile recomandate de curățare și întreținere pentru a prelungi durata de viață a stratului antiaderent.
Rezultate de gătit neuniforme.	Grosimea alimentelor este inegală sau acestea nu sunt pregătite corespunzător.	Asigură-te că alimentele au o grosime uniformă și sunt pregătite corespunzător înainte de a le găti.
	Se folosesc timpi sau temperaturi de preparare incorecte.	Respectă timpii și temperaturile de preparare recomandate pentru fiecare tip de aliment.
	Grătarul este deschis prea des în timpul preparării mâncării.	Nu deschide grătarul prea des, deoarece acest lucru poate duce la o preparare neuniformă a alimentelor.

Përmbajtja

Udhëzime të rëndësishme sigurie	267
Rrezik	267
Paralajmërim	267
Kujdes	269
Shënim	269
Riciklimi	270
Garancia dhe mbështetja	270
Fushat elektromagnetike (EMF)	270
Hyrje	270
Përshkrim i përgjithshëm	271
Përpara përdorimit të parë	272
Përgatitjes përpara përdorimit	272
Përdorimi i pajisjes	273
Pjekja e mishit me anën e ribatinuar	273
Pjekja e perimeve dhe peshkut me anën e rrafshët	274
Pjekja e Raclette	275
Ngrohja ose shkrirja e ushqimit me anën e rrafshët	276
Tryeza e ushqimit	278
Pastrimi dhe mirëmbajtja	279
Vendruajtja	280
Zgjidhja e problemeve	280

Udhëzime të rëndësishme sigurie

Lexoni me kujdes këtë informacion të rëndësishëm përpara se ta vini në punë pajisjen dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

Rrezik

- Mos e zhytni pajisjen apo kordonin elektrik në ujë apo në ndonjë lëng tjetër.

Paralajmërim

- Para përdorimit të parë, lajenini plotësisht pjatën e skarës, tavat e djathit Raclette dhe shpatullat.
- Sigurohuni që pllaka e skarës të jetë e qëndrueshme dhe e pozicionuar saktë në kllapën e pllakës para përdorimit.
- Përdorni vetëm pllakën e skarës që vjen me pajisjen ose që është blerë në një qendër shërbimi të miratuar dhe vetëm në mbështetësen për të cilën është projektuar.
- Për të parandaluar dëmtimin e pllakës së gatimit, përdorni këtë vetëm në pajisjen për të cilën është projektuar (p.sh. mos e vendosni në furrë, në sobë me gaz apo në pllakë elektrike etj.).

- Kini kujdes me vendndodhjen e kordonit elektrik, me ose pa kablo zgjatuese, që të mos pengoni lëvizjen e të tjerëve rreth tryezës dhe që askush të mos pengohet mbi të.
- Për të ruajtur pllakën e skarës dhe pllakën e tavës së djathit Raclette: mos e tejkaloni temperaturën 40°C gjatë përdorimit dhe shmangni pastruesit gërryes, sfungjerët gërryes, objektet e forta (p.sh. fërkuesit metalikë) dhe ndikimet fizike si rënia ose goditja. Pjesët e përshtatshme për enëlarëse duhet të lahen duke përdorur një cikël me një temperaturë maksimale prej 70°C.
- Para çdo përdorimi, kontrolloni për çarje, deformime, njolla ose guarnicione të dëmtuara. Mos e përdorni nëse ka të tilla.
- Dëmtimi ose keqpërdorimi mund të shkaktojë transferimin e substancave në ushqim ose t'i bëjë vetë pjesët të pasigurta. Mos e përdorni nëse është dëmtuar ose keqpërdorur.
- Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të sheshtë, horizontale, të thatë dhe jo të rrëshqitshme.
- Kini kujdes të mos e vendosni pajisjen në skajin e tryezës apo të syprinës, për të parandaluar përmbysjen.
- Sigurohuni që kordoni elektrik dhe çdo kordon zgjatues të mos vendosen në vendet e kalimit për të shmangur rrëzimin.
- Mos e lëvizni kurrë pajisjen ndërsa është në punë.
- Mos e përdorni kurrë pajisjen në ambiente jashtë.
- Mos lejoni që mjetet e gatimit prej materialeve delikate ndaj nxehtësisë të bien në kontakt me pllakat e skarës gjatë gatimit.
- Mos i prekni çelësat e liritimit të pllakës së skarës apo pllakën ndarëse të gatimit kundër spërkatjes gjatë funksionimit për të parandaluar djegien.
- Mos vendosni ushqim mbi skarë që është mbështjellë me fletë plastike, polietileni apo alumini, pasi mund të shkaktojë zjarr ose të dëmtojë pllakat e skarës.
- Mos përdorni shpatull metalike për të skuqur apo përzier, për të shmangur dëmtimin e pllakave ngrohëse.
- Përpara se ta vini në punë pajisjen kontrolloni nëse tensioni i treguar në pjesën e poshtme të pajisjes përkon me tensionin e rrjetit elektrik lokal.
- Mos e përdorni pajisjen nëse spina, kordoni elektrik apo pjesë të tjera janë të dëmtuara.
- Mbajeni kordonin elektrik larg sipërfaqeve të nxehta.
- Për të shmangur situata të rrezikshme, mos e lidhni kurrë këtë pajisje me stakues të jashtëm me kohëmatës.
- Mos e lini pajisjen në punë pa mbikëqyrje.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, apo që kanë mungesë përvojë dhe njohurish vetëm nëse ata mbikëqyren ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe nëse kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhen kryer nga fëmijët.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët më të vegjël se 8 vjeç.
- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, duhet ndërruar nga prodhuesi, agjenti i tij i servisit apo persona me kualifikim të ngjashëm, në mënyrë që të shmangen rreziqet.



Kujdes

- Sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.
- Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim të zakonshëm në shtëpi. Ajo nuk është menduar për përdorim në ambiente si kuzhinat profesionale apo dyqane, zyra, ferma ose ambiente të tjera pune. As nuk është menduar për përdorim nga klientët në hotele, motele, ambiente për fjetje dhe mëngjes dhe mjedise të tjera banimi.
- Pajisjen lidheni vetëm me priza të tokëzuara.
- Mos lejoni që kordoni elektrik të varet jashtë cepit të tryezës apo syprinës së banakut mbi të cilin ndodhet pajisja.
- Temperatura e sipërfaqeve të arritshme mund të jetë e lartë kur pajisja është në punë.
- Lëreni pajisjen të ftohet plotësisht përpara se ta pastroni ose ta hiqni.
- Mos i prekni kurrë pllakat e skarës me sende të mprehta apo gërryese, pasi kjo dëmton sipërfaqen jongjitëse.
- Gjithmonë fikeni pajisjen dhe hiqeni nga priza pas përdorimit.
- Për të marrë rezultatin më të mirë nga skara, pastrojeni gjithmonë pajisjen pas çdo përdorimi.
- Mos e lini kurrë pajisjen pa mbikëqyrje kur është e futur në prizë apo në përdorim.
- Për të parandaluar mbinxehjen e pajisjes, mos e vendosni në cep apo pranë murit.
- Mos e vendosni kurrë pajisjen direkt mbi një sipërfaqe delikate (tryezë xhami, mbulesë tryeze, mobilie të lyer me llak etj.) apo mbi sipërfaqe të butë si p.sh. pecetë kuzhine.
- Mos vendosni kurrë fletë alumini apo ndonjë objekt tjetër nën pllakën e skarës apo midis reflektorit dhe elementit.
- Mos e vendosni pllakën e nxehtë mbi një sipërfaqe delikate apo në ujë.
- Mos përdorni sfungjerë metalikë gërryes apo ndonjë detergjent abraziv për të shmangur dëmtimin e sipërfaqes së gatimit (p.sh. jongjitëse).
- Gjatë përdorimit të parë, mund të ketë një erë të lehtë dhe pak tym gjatë minutave të para; kjo është normale dhe do të zhduket shpejt.
- Për të ruajtur vetitë jongjitëse të veshjes, mos e gatuarini ushqimin në fletë alumini.
- Mos e prisni kurrë ushqimin direkt mbi pllakën e skarës.

Shënim

- Vendoseni termostatin në pozicionin minimal apo vendoseni çelësin në pozicionin 0. Shkëputeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet për dy orë.
- Elementi ngrohës nuk duhet të pastrohet. Nëse është shumë e ndotur, prisni derisa të ftohet dhe fshijeni me një leckë të thatë.
- Për tava djathi Raclette: Mos i lini tavat individuale të ngrohen ndërsa janë bosh.
- Për informacion mbi EcoDesign, vizitoni faqen tonë: www.home.id.

Riciklimi



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

Garancia dhe mbështetja

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

Fushat elektromagnetike (EMF)

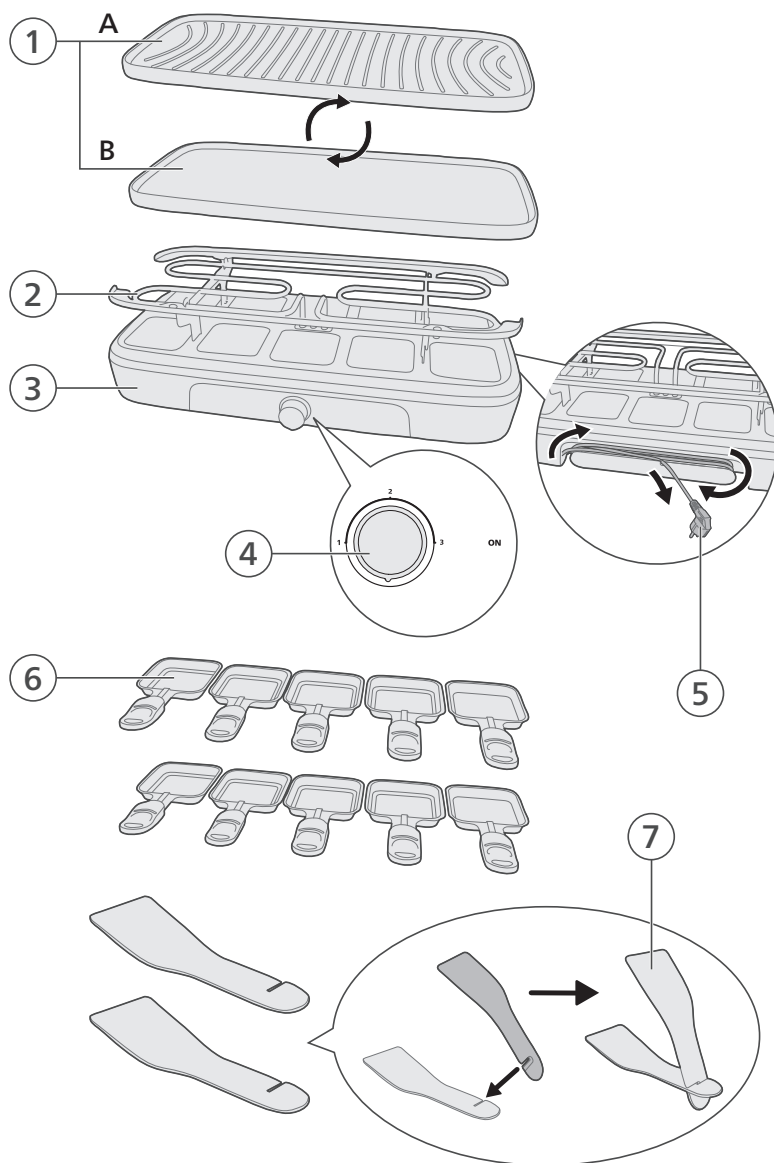
Kjo pajisje është në përputhje me të gjitha standardet dhe rregulloret në fuqi për ekspozimin ndaj fushave elektromagnetike.

Hyrje

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

Për të përfutur plotësisht nga mbështetja që ofrojmë, regjistroni produktin në **www.home.id**.

Përshkrim i përgjithshëm



- 1 Pllakë pjekjeje e kthyeshme
 - A: ana e ribatinuar
 - B: ana e rrafshët
- 2 Rezistencë
- 3 Bazamenti
- 4 Çelësi i temperaturës dhe drita treguese
- 5 Kordoni elektrik dhe spina

- 6 Tavë djathi Raclette
- 7 Shpatulla

Përpara përdorimit të parë

E rëndësishme: Gjatë përdorimit të parë, pajisja mund të nxjerrë tym dhe erë të pakëndshme. Kjo është normale dhe duhet të shpërhapet brenda pak minutash.

Kujdes: Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.

- 1 Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
- 2 Hiqni çdo ngjitëse ose etiketë (nëse ka) nga pajisja.
- 3 Pastrojeni mirë pajisjen përpara përdorimit të parë.

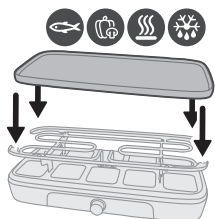
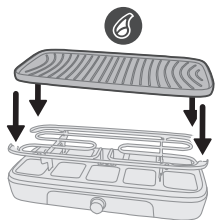
Përgatitjes përpara përdorimit

Pastroni plotësisht të gjitha pjesët që do të bien në kontakt me ushqimin përpara se ta përdorni pajisjen për herë të parë (shihni kapitullin "Pastrimi dhe mirëmbajtja").

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

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

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

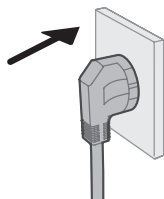


- 2 Montojeni pllakën e pjekjes në mënyrë të sigurt në bazë me anën e dëshiruar lart.

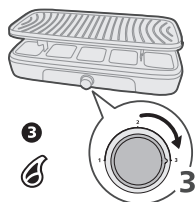
Përdorimi i pajisjes

Pjekja e mishit me anën e ribatinuar

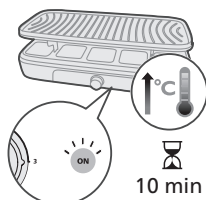
- 1 Shpësthillni kordonin kryesor.
- 2 Futni sërish spinën elektrike një prizë të tokëzuar.



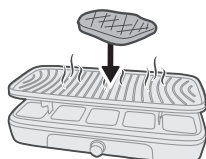
- 3 Caktoni çelësin e temperaturës në cilësimin 3.

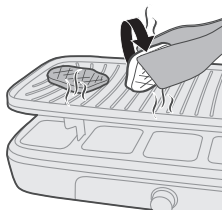


- 4 Pas afërsisht 10 minutash, treguesi i ngrohjes ndizet. Pajisja është gati për përdorim.
- Shihni tabelën e përgatitjes së ushqimit për kohën e pjekjes në skarë.



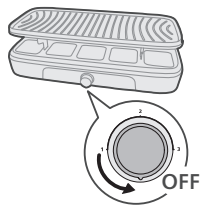
- 5 Vendosni ushqimin në pllakën e nxehtë të pjekjes.





6 Kthejeni herë pas here ushqimin në pllakën e pjekjes.

Kujdes: Mos e prisni kurrë ushqimin ndërsa është në pllakën e pjekjes dhe mos përdorni enë metalike për ta kthyer ushqimin. Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen jongjitëse.



7 Kur ushqimi të jetë gatuar sipas preferencës suaj, hiqeni nga pllaka e pjekjes.

8 Rikthejeni çelësin e temperaturës në OFF.

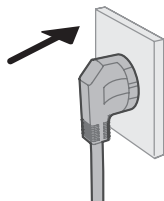
Kujdes: Mos përdorni enë metalike për të hequr përbërësit nga pllaka e pjekjes. Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen jongjitëse.

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

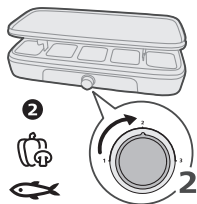
Pjekja e perimeve dhe peshkut me anën e rrafshët

1 Shpësthillni kordonin kryesor.

2 Futni sërish spinën elektrike një prizë të tokëzuar.

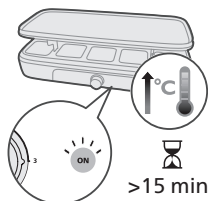


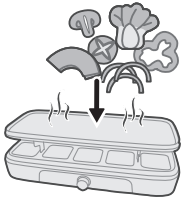
3 Caktoni çelësin e temperaturës në cilësimin 2.



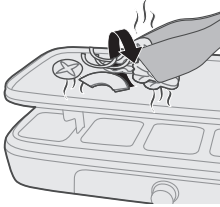
4 Pas afërsisht 15 minutash, treguesi i ngrohjes ndizet. Pajisja është gati për përdorim.

- Shihni tabelën e përgatitjes së ushqimit për kohën e pjekjes në skarë.



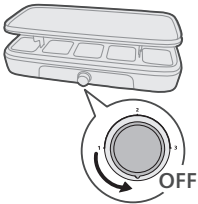


5 Vendosi ushqimin në pllakën e nxehtë të pjekjes.



6 Kthejeni herë pas here ushqimin në pllakën e pjekjes.

Kujdes: Mos e prisni kurrë ushqimin ndërsa është në pllakën e pjekjes dhe mos përdorni enë metalike për ta kthyer ushqimin. Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen jongjitëse.



7 Kur ushqimi të jetë gatuar sipas preferencës suaj, hiqeni nga pllaka e pjekjes.

8 Rikthejeni çelësin e temperaturës në OFF.

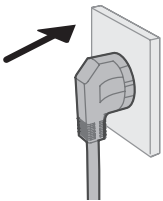
Kujdes: Mos përdorni enë metalike për të hequr përbërësit nga pllaka e pjekjes. Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen jongjitëse.

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

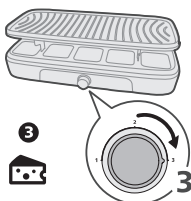
Pjekja e Raclette

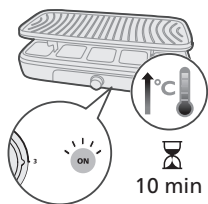
1 Shpësthillni kordonin kryesor.

2 Futni sërish spinën elektrike një prizë të tokëzuar.

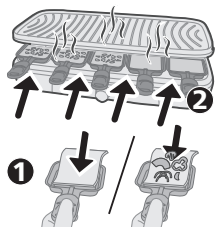


3 Caktoni çelësin e temperaturës në cilësimin 3.

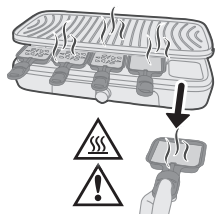




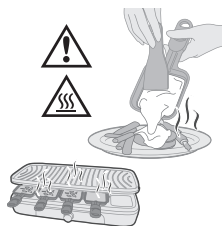
- 4 Pas afërsisht 10 minutash, treguesi i ngrohjes ndizet. Pajisja është gati për përdorim.
- Shihni tabelën e përgatitjes së ushqimit për kohën e pjekjes në skarë.



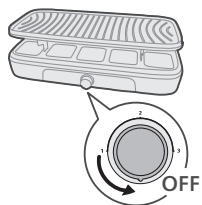
- 5 Vendosni perime të prera, patate, mish ose përbërës të tjerë në pllakën e pjekjes nëse dëshironi.
- 6 Vendosni djathin Raclette dhe përbërësit e tjerë në një tavë për Raclette.
- 7 Vendoseni tavën e Raclette poshtë pjatës së pjekjes.



- 8 Hiqeni tavën e Raclette kur djathi të jetë shkrire.



- 9 Përdorni shpatullën e dhënë për të shpërndarë djathin e shkrire mbi ushqimin e përgatitur.



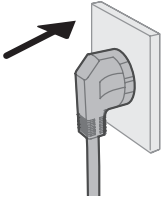
- 10 Rikthejeni çelësin e temperaturës në OFF.

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

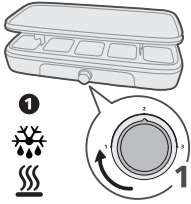
Ngrohja ose shkrirja e ushqimit me anën e rrafshët

- 1 Shpësthillni kordonin kryesor.

2 Futni sërish spinën elektrike një prizë të tokëzuar.

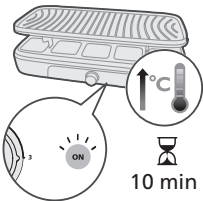


3 Vendosni çelësin e temperaturës në cilësimin 1



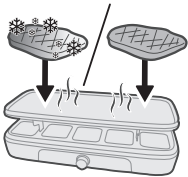
4 Pas afërsisht 10 minutash, treguesi i ngrohjes ndizet. Pajisja është gati për përdorim.

- Shihni tabelën e përgatitjes së ushqimit për kohën e pjekjes në skarë.



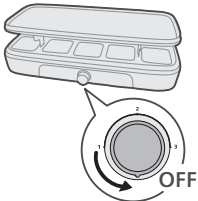
5 Vendoseni ushqimin në pllakën e pjekjes.

6 Kthejeni ushqimin herë pas here për të siguruar ngrohje ose shkrirje të njëtrajtshme.



7 Hiqeni ushqimin e ngrohur ose të shkrirë nga pllaka e pjekjes.

8 Rikthejeni çelësin e temperaturës në OFF.



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

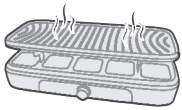
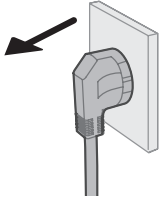
Kujdes: Mos e lëvizni apo transportoni pajisjen gjatë përdorimit ose kur është ende e nxehtë.

Tryeza e ushqimit

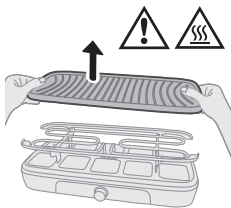
Kategoria	Recetë	Cilësimi i fuqisë së pjekjes në skarë (1-3)	Koha e sugjeruar e gatimit (minuta)	Pllakë skare
Djathë	fetë djathi	2	9-12	Tavë Raclette
		3	3-7	
Mish viçi	biftek	3	8-14	Ana e ribatinuar
	eskalop viçi	3	4-10	
	burger viçi	3	8-14	
Qengj	pjesë qengji	3	18-22	
Derr	bark derri	3	6-10	
	pjesë derri	3	10-15	
Pulë	gjoks pule	3	6-10	
	kofshë	3	12-16	
	krahë pule	3	10-14	
Peshk	peshk	2	9-13	Ana e rrafshët
	filetë peshku	2	6-10	
Karkalec	karkalec	2	8-14	Ana e ribatinuar
Pançetë	pançetë	3	3-6	
Qebap	qebap	3	6-9	
Hotdog	hotdog	3	9-18	
Sanduiç	sanduiç	2	4-7	Ana e rrafshët
Champignon dhe domate	Champignon dhe domate	2	4-7	
Kungulleshkë dhe spec për mbushje	kungulleshkë dhe spec për mbushje	2	10-13	
Shkrirja	ushqim i ngrirë	1	8-12	

Pastrimi dhe mirëmbajtja

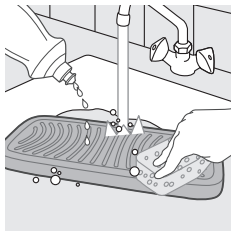
- 1 Hiqeni pajisje nga priza.



- 2 Lëreni pajisjen dhe pllakën e skarës të ftohen plotësisht përpara se të filloni pastrimin.

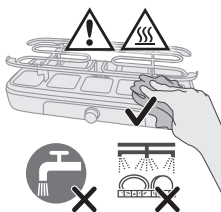


- 3 Ngrini dhe hiqni pllakën e skarës nga baza.
- 4 Shtyni yndyrat e tepërta dhe mbetjet ushqimore të pllakës së pjekjes në kanalën e kullimit me një spatulë druri ose silikon.
- 5 Përdorni letrën e kuzhinës për të hequr yndyrat dhe mbetjet e ushqimit nga pllaka e pjekjes.



- 6 Pastroni pllakën e pjekjes nën rubinet, nëse është e nevojshme me ujë të ngrohtë, lëng për larjen e enëve dhe një sfungjer jogërryes.

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

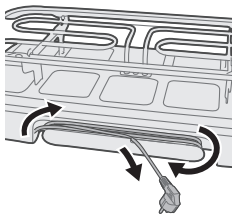


- 7 Pastrojeni bazën me një leckë të njomë.

Rrezik: Mos e zhytni bazën apo kordonin elektrik në ujë apo në ndonjë lëng tjetër.

- 8 Thani tërësisht të gjitha pjesët e pajisjes.

Vendruajtja



- 1 Shkëputeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet dhe sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë të pastra dhe të thata para se ta ruani.
- 2 Vendosni pllakën e pjekjes në bazë dhe rrëshqitni vasketën e yndyrës në bazë.
- 3 Ngrini kordonin elektrik dhe vendoseni pajisjen në kuti për të mbrojtur bazën.
- 4 Ruajeni pajisjen në ambient të thatë.

Zgjidhja e problemeve

Ky kapitull përmbledh problemet më të shpeshta që mund të hasni me pajisjen. Nëse nuk keni mundësi ta zgjidhni problemin me informacionin e mëposhtëm, vizitoni **www.home.id/support** për një listë të pyetjeve të shpeshta ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin tuaj.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Skara nuk ndizet.	Kordoni elektrik nuk është futur në prizë funksionale.	Sigurohuni që kordoni elektrik të jetë i futur mirë në një prizë funksionale.
	Çelësi i ndezjes është në pozicionin "OFF".	Kontrolloni çelësin e ndezjes dhe sigurohuni që të jetë vendosur në pozicionin "ON" (1-3).
	Pllaka e heqshme nuk është instaluar siç duhet.	Sigurohuni që pllaka e heqshme të jetë instaluar siç duhet dhe e vendosur plotësisht në vend.
Ngrohje e pabarabartë gjatë gatimit.	Pllakat e skarës nuk janë të drejtuara apo të vendosura siç duhet.	Kontrolloni që pllakat e skarës të jenë të drejtuara saktë dhe të vendosura mirë në vendin e tyre.
	Ushqimi është vendosur në mënyrë të pabarabartë në pllakat e skarës.	Sigurohuni që ushqimi të jetë i shpërndarë në mënyrë të barabartë nëpër pllakat e skarës.
	Skara nuk është parangrohur mjaftueshëm.	Rregulloni temperaturën në një nivel të barabartë dhe lëreni skarën të ngrohet plotësisht para përdorimit.
	Yndyra ose vaji i tepërt po pikon mbi rezistenca.	Sigurohuni që yndyra ose vaji i tepërt të mos pikojë mbi rezistenca gjatë gatimit.
Tym i tepërt ose aromë djegieje gjatë përdorimit.	Mbetje të grumbulluara në pllakat e skarës.	Pastroni pllakat e skarës me kujdes për të hequr çdo mbetje që mund të shkaktojë tym.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
	Gjatë gatimit përdoret vaj ose yndyrë e tepërt.	Shmangni përdorimin e sasive të tepërta të vajit ose yndyrës gjatë gatimit.
Probleme me shtresën jongjitëse.	Shtresa jongjitëse është ciflosur ose dëmtuar.	Ndërpritni përdorimin dhe kontaktoni me prodhuesin për riparim ose zëvendësim.
	Në pllakat e skarës përdoren enë metalike.	Përdorni vetëm enë jometalike për të parandaluar gërvishtjen e shtresës jongjitëse.
	Pastrim ose mirëmbajtje e papërshtatshme.	Ndiqui udhëzimet e rekomanduara të pastrimit dhe mirëmbajtjes për të rritur jetëgjatësinë e shtresës jongjitëse.
Rezultate gatimi të paqëndrueshme.	Trashësia e ushqimit është e pabarabartë ose ushqimi nuk është përgatitur siç duhet.	Sigurohuni që ushqimi të jetë me trashësi të njëtrajtshme dhe i përgatitur siç duhet para gatimit.
	Përdoren kohë ose temperatura gatimi të gabuara.	Ndiqui kohët dhe temperaturat e rekomanduara të gatimit për secilin lloj ushqimi.
	Skara hapet shumë shpesh gjatë gatimit.	Shmangni hapjen e shpeshtë të skarës, pasi kjo mund të rezultojë në gatim të pabarabartë.

Kazalo

Pomembna varnostna navodila	282
Nevarnost	282
Opozorilo	282
Pozor	284
Opomba	284
Recikliranje	285
Jamstvo in podpora	285
Elektromagnetna polja (EMF)	285
Uvod	285
Splošni opis	286
Pred prvo uporabo	287
Priprava pred uporabo	287
Uporaba aparata	288
Peka mesa na žaru na rebrasti strani	288
Peka zelenjave in rib na žaru na ploski strani	289
Peka raclette sita na žaru	290
Pogrevanje ali odmrzovanje živil na ploski strani	291
Preglednica s hrano	293
Čiščenje in vzdrževanje	294
Shranjevanje	295
Odpravljanje težav	295

Pomembna varnostna navodila

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

Nevarnost

- Aparata ali omrežnega kabla ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

Opozorilo

- Pred prvo uporabo temeljito očistite ploščo za žar, ponve za raclette sir in lopatice.
- Pred uporabo zagotovite, da je plošča za žar stabilna in pravilno nameščena na nosilcu plošče.
- Uporabljajte samo ploščo za žar, ki je priložena aparatu ali kupljena na pooblaščenem servisnem centru, in samo na nosilcu, za katerega je zasnovana.
- Da se plošča za peko ne bi poškodovala, jo uporabljajte samo na aparatu, za katerega je zasnovana (npr. ne dajajte je v pečico, na plinski štedilnik, električno grelnico ploščo itd.).

- Pazite, da bo napajalni kabel, s podaljškom ali brez njega, na mestu, kjer ne bo oviral gibanja oseb za mizo in se ne bo nobena oseba spotaknila obenj.
- Da ohranite ploščo za žar in ploščo za ponve za raclette sir: pri uporabi ne prekoračite 40 °C in se izogibajte abrazivnim čistilnim sredstvom, čistilnim gobicam, trdim predmetom (npr. žičnatim gobicam) in fizičnim udarcem, npr. padcem in udarcem. Dele, ki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju, pomivajte na programu z najvišjo temperaturo 70 °C.
- Pred vsako uporabo preverite, ali je aparat razpokan, deformiran, razbarvan in ali so poškodovana tesnila. Če opazite kaj od tega, aparata ne uporabljajte.
- Poškodba ali napačna uporaba lahko poveča prehajanje snovi v živila ali povzroči, da določeni deli niso varni. Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan ali je bil napačno uporabljen.
- Aparat postavite na ravno, vodoravno, suho in ne drsečo podlago.
- Aparata ne postavljajte na rob mize ali pulta, da se ne prevrne.
- Zagotovite, da napajalni kabel in morebiten podaljšek nista na prehodnem mestu, da se ne bi kdo spotaknil.
- Aparata ne premikajte, ko deluje.
- Aparata ne uporabljajte na prostem.
- Ne dovolite, da bi med peko v stik s ploščama za žar prišli kuhinjski pripomočki iz materialov, ki so občutljivi na toploto.
- Med delovanjem aparata se ne dotikajte zapahov za sprostitev plošče za žar ali zaslona proti škropljenju, da se ne opečete.
- Na plošči za žar ne dajajte živil, zavitih v plastiko, polietilen ali folijo, saj lahko pride do požara in poškodbe plošč za žar.
- Za mešanje ne uporabljajte kovinske lopatice, da se ne poškodujejo grelne plošče.
- Pred priključitvijo aparata na električno omrežje preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtič, kabel ali katera druga komponenta.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Aparata ne priklapljajte na zunanje časovno stikalo, da ne povzročite nevarnosti.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti. Otroci naj se ne igrajo z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata.
- Aparat in kabel hranite izven dosega otrok pod 8. letom starosti.
- Če je omrežni kabel poškodovan, ga lahko zamenja samo proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali druga usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Dostopne površine lahko med delovanjem postanejo vroče.



Pozor

- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, kmetijah in drugih delovnih okoljih. Prav tako ni namenjen uporabi s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- Aparat priključite le na ozemljeno stensko vtičnico.
- Omrežni kabel naj ne visi preko roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.
- Temperatura dostopnih površin je lahko med delovanjem aparata visoka.
- Pred čiščenjem ali shranjevanjem aparata počakajte, da se le-ta povsem ohladi.
- Plošč za žar se ne dotikajte z ostrimi ali grobimi predmeti, saj lahko poškodujejo površino proti sprijemanju.
- Aparat po uporabi izklopite in izključite iz električnega omrežja.
- Za najboljše rezultate uporabe žar očistite po vsaki uporabi.
- Aparata ne puščajte brez nadzora, ko je priključen v električno omrežje ali je v uporabi.
- Aparata ne postavljajte v kot ali ob steno, da se ne bi pregrel.
- Aparata ne postavljajte neposredno na občutljivo površino (stekleno mizo, namizni prt, lakirano pohištvo) ali mehko površino, kot je kuhinjska krpa.
- Pod ploščo za žar ali med odsevnik in element ne dajajte aluminijaste folije ali drugih predmetov.
- Vroče plošče ne postavljajte na občutljivo površino ali v vodo.
- Ne uporabljajte kovinskih čistilnih gob in abrazivnih čistilnih sredstev, da se ne bi poškodovala površina za peko (npr. premaz proti sprijemanju).
- Pri prvi uporabi se lahko prvih nekaj minut oddaja rahel neprijeten vonj ali nastane nekaj dima. To je normalno in ne traja dolgo.
- Živil ne pecite v aluminijasti foliji, da premaz proti sprijemanju ohrani svoje lastnosti.
- Živil ne režite neposredno na plošči za žar.

Opomba

- Termostat dajte v najnižji položaj ali stikalo nastavite v položaj 0. Aparat izključite iz omrežne vtičnice in pustite, da se ohlaja dve uri.
- Ne čistite grelnega elementa. Če je zelo umazan, počakajte, da se ohladi, in ga nato obrišite s suho krpo.
- Za ponve za raclette sir: ne segrevajte praznih ponev.
- Za informacije o okoljsko primerni zasnovi obiščite naše spletno mesto: www.home.id.

Recikliranje



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

Jamstvo in podpora

Družba Versuni Netherlands B.V., registrirana na naslovu Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Nizozemska, za ta izdelek zagotavlja dveletno jamstvo od datuma nakupa (oziroma od datuma dostave, če je ta poznejši). Ta garancija ni veljavna, če je vzrok za napako nepravilna uporaba ali nezadostno vzdrževanje. Naše jamstvo ne vpliva na vaše zakonite pravice potrošnika. Za več informacij, rezervne dele ali uveljavljanje jamstva obiščite naše spletno mesto **home.id/warranty**.

Elektromagnetna polja (EMF)

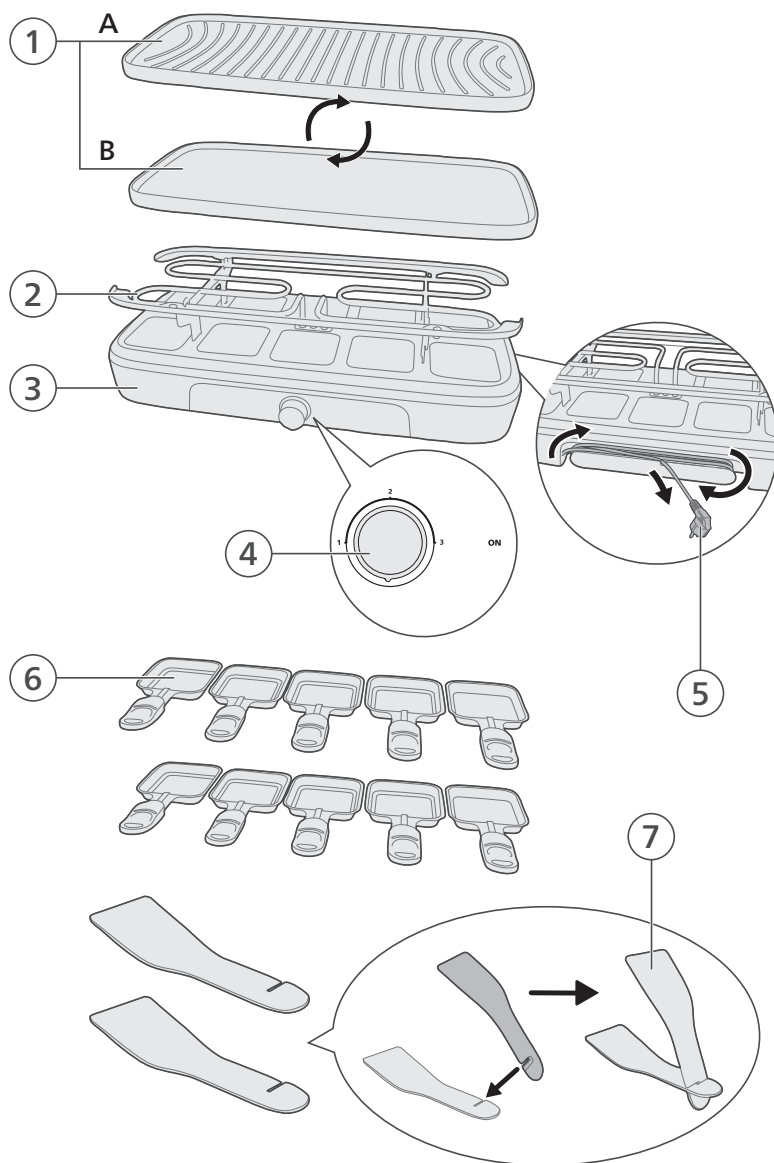
Ta aparat ustreza veljavnim standardom in predpisom glede izpostavljenosti elektromagnetnim poljem.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu.

Da bi v celoti izkoristili vse prednosti naše podpore, izdelek registrirajte na **www.home.id**.

Splošni opis



- 1 Obrnljiva plošča za žar
 - A: rebrasta stran
 - B: ploska stran
- 2 Grelni element
- 3 Glavna enota
- 4 Temperaturni regulator in indikator
- 5 Omrežni kabel in vtič

- 6 Ponev za raclette sir
- 7 Lopatica

Pred prvo uporabo

Pomembno: pri prvi uporabi lahko aparat oddaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in bi moralo trajati le nekaj minut.

Previdno: aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.

- 1 Odstranite vso embalažo.
- 2 Z aparata odstranite vse (morebitne) nalepke in etikete.
- 3 Pred prvo uporabo temeljito očistite aparat.

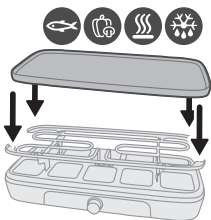
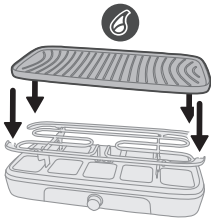
Priprava pred uporabo

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

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

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

- 1 Glavno enoto postavite na stabilno in ravno površino.

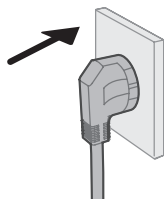


- 2 Ploščo za žar varno pritrdite na glavno enoto z zeleno stranjo obrnjeno navzgor.

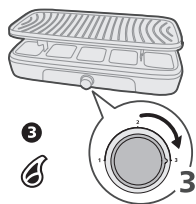
Uporaba aparata

Peka mesa na žaru na rebrasti strani

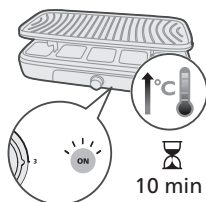
- 1 Odvijte omrežni kabel.
- 2 Omrežni vtič vstavite v ozemljeno stensko vtičnico.



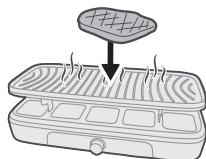
- 3 Temperaturni regulator nastavite na 3.

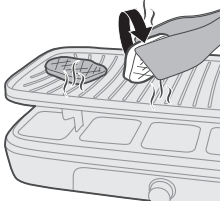


- 4 Po približno 10 minutah začne svetiti indikator segrevanja. Aparat je pripravljen za uporabo.
 - Za čas peke na žaru glejte preglednico za pripravo hrane.



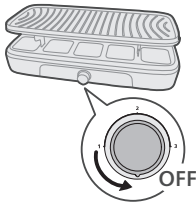
- 5 Na vročo ploščo za žar položite živila.





6 Živila na plošči za žar občasno obrnite.

Previdno: živil ne režite na plošči na žar in jih ne obračajte s kovinskimi pripomočki. Lahko bi poškodovali premaz proti sprijemanju.



7 Ko je hrana pripravljena po vašem okusu, jo odstranite s plošče za žar.

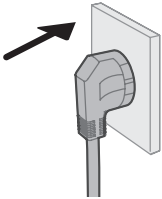
8 Temperaturni regulator obrnite nazaj na IZKLOP.

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

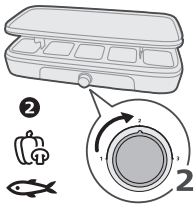
Previdno: aparata ne premikajte ali prestavljajte med uporabo ali dokler je vroč.

Peka zelenjave in rib na žaru na ploski strani

- 1 Odvijte omrežni kabel.
- 2 Omrežni vtič vstavite v ozemljeno stensko vtičnico.

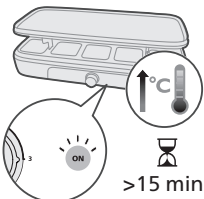


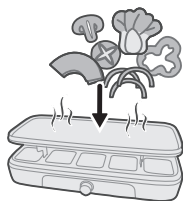
3 Temperaturni regulator nastavite na 2.



4 Po približno 15 minutah začne svetiti indikator segrevanja. Aparat je pripravljen za uporabo.

- Za čas peke na žaru glejte preglednico za pripravo hrane.



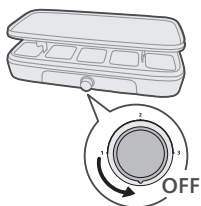


5 Na vročo ploščo za žar položite živila.



6 Živila na plošči za žar občasno obrnite.

Previdno: živil ne režite na plošči na žar in jih ne obračajte s kovinskimi pripomočki. Lahko bi poškodovali premaz proti sprijemanju.



7 Ko je hrana pripravljena po vašem okusu, jo odstranite s plošče za žar.

8 Temperaturni regulator obrnite nazaj na IZKLOP.

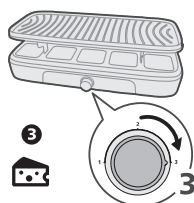
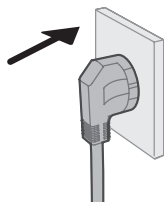
Previdno: sestavin s plošče za žar ne odstranjujte s kovinskimi pripomočki. Lahko bi poškodovali premaz proti sprijemanju.

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

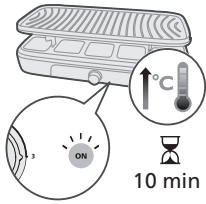
Peka raclette sita na žaru

1 Odvijte omrežni kabel.

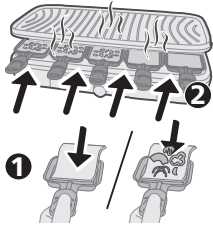
2 Omrežni vtič vstavite v ozemljeno stensko vtičnico.



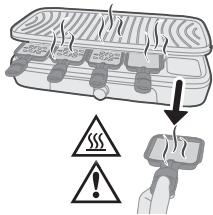
3 Temperaturni regulator nastavite na 3.



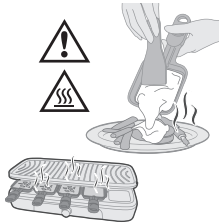
- 4 Po približno 10 minutah začne svetiti indikator segrevanja. Aparat je pripravljen za uporabo.
- Za čas peke na žaru glejte preglednico za pripravo hrane.



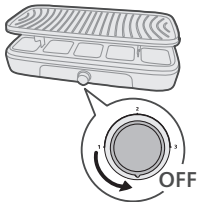
- 5 Po želji položite na rezine narezano zelenjavo, krompir, meso ali druge sestavine na ploščo za žar.
- 6 V ponev za raclette sir dajte raclette sir in druge sestavine.
- 7 Ponev za raclette sir namestite pod ploščo za žar.



- 8 Ponev za raclette sir odstranite, ko se stopi sir.



- 9 S priloženo lopatico razmažite stopljeni sir po pripravljeni hrani.

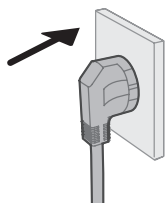


- 10 Temperaturni regulator obrnite nazaj na IZKLOP.

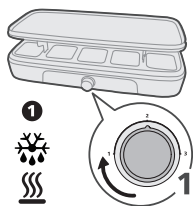
Previdno: aparata ne premikajte ali prestavljajte med uporabo ali dokler je vroč.

Pogrevanje ali odmrzovanje živil na ploski strani

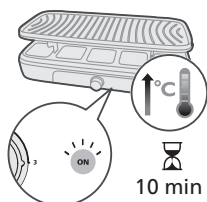
- 1 Odvijte omrežni kabel.



2 Omrežni vtič vstavite v ozemljeno stensko vtičnico.

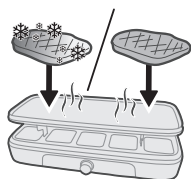


3 Temperaturni regulator nastavite na 1.



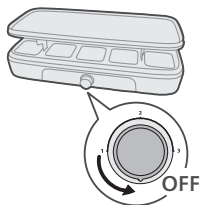
4 Po približno 10 minutah začne svetiti indikator segrevanja. Aparat je pripravljen za uporabo.

- Za čas peke na žaru glejte preglednico za pripravo hrane.



5 Na ploščo za žar položite živila.

6 Živila občasno obrnite, da se bodo enakomerno pogrevala ali odmrzovala.



7 Pogreta ali odmrznjena živila odstranite s plošče za žar.

8 Temperaturni regulator obrnite nazaj na IZKLOP.

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

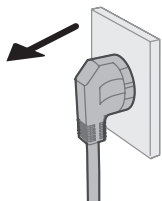
Previdno: aparata ne premikajte ali prestavljajte med uporabo ali dokler je vroč.

Preglednica s hrano

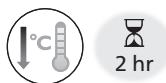
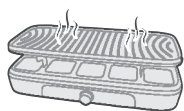
Kategorija	Knjižica z recepti	Nastavitev moči žara (1–3)	Priporočeni čas pečenja (minute)	Plošča za žar
Sir	rezina sira	2	9–12	Ponev za raclette sir
		3	3–7	
Govedina	goveji zrezek	3	8–14	Rebrasta stran
	tanki goveji zrezki	3	4–10	
	goveji burger	3	8–14	
Jagnjetina	zarebrnica iz jagnjetine	3	18–22	
Svinjina	svinjski želodec	3	6–10	
	svinjski kotlet	3	10–15	
Perutnina	piščančja prsa	3	6–10	
	piščančje bedro	3	12–16	
	piščančja perutnička	3	10–14	
Ribe	ribe	2	9–13	Ploska stran
	ribji file	2	6–10	
Kozice	kozice	2	8–14	Rebrasta stran
Slanina	slanina	3	3–6	
Kebab	kebab	3	6–9	
Hot dog	hot dog	3	9–18	
Sendvič	sendvič	2	4–7	Ploska stran
Šampinjoni in paradižnik	šampinjoni in paradižnik	2	4–7	
Bučka in paprika	bučka in paprika	2	10–13	
Odmrzovanje	zamrznjena hrana	1	8–12	

Čiščenje in vzdrževanje

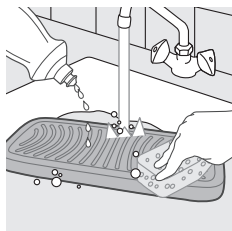
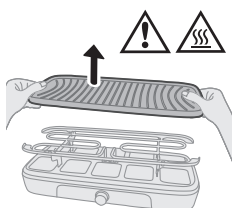
- 1 Aparat izključite iz električnega omrežja.



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



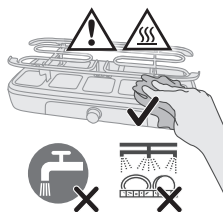
- 3 Dvignite in odstranite ploščo za žar z glavne enote.
 4 Odvečno maščobo in ostanke hrane na plošči za žar z leseno ali silikonsko lopatico postrgajte v žlebič za odtekanje.
 5 S plošče za žar s papirnatimi brisačami obrišite vso preostalo maščobo in ostanke hrane.



- 6 Ploščo za žar pomijte pod tekočo vodo, po potrebi s toplo vodo, detergentom za pomivanje posode z vodo in mehko gobico.

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

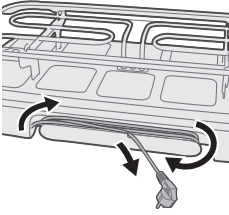
- 7 Glavno enoto očistite z vlažno krpo.



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

- 8 Vse dele aparata temeljito posušite.

Shranjevanje



- 1 Aparat izključite iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Pred shranjevanjem se prepričajte, da so vsi deli čisti in suhi.
- 2 Položite ploščo za žar v glavno enoto in potisnite pladenj za maščobo v glavno enoto.
- 3 Zvijte napajalni kabel in aparat vstavite v škatlo, da zaščitite glavno enoto.
- 4 Aparat shranjujte na suhem mestu.

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne uspete odpraviti, na strani **www.home.id/support**

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Žar se ne vklopi.	Napajalni kabel ni priključen v delujočo vtičnico.	Prepričajte se, da je napajalni kabel ustrezno priključen v delujočo vtičnico.
	Stikalo za vklop/izklop je v položaju "IZKLOP".	Prepričajte se, da je stikalo za vklop/izklop v položaju "VKLOP" (1–3).
	Snemljiva plošča ni pravilno nameščena.	Prepričajte se, da je snemljiva plošča pravilno nameščena in povsem na svojem mestu.
Neenakomerno segrevanje med toplotno obdelavo.	Plošči za žar nista pravilno poravnani ali nameščeni.	Prepričajte se, da sta plošči za žar pravilno poravnani in ustrezno nameščeni.
	Hrana je neenakomerno razporejena po ploščah za žar.	Prepričajte se, da je hrana enakomerno razporejena po ploščah za žar.
	Žar ni dovolj segret.	Temperaturo prilagodite tako, da bo enakomerna, in pred uporabo počakajte, da se žar dobro segreje.
Prekomeren dim ali vonj po zažganem med uporabo.	Na grelne elemente kaplja odvečna maščoba ali olje.	Prepričajte se, da med toplotno obdelavo odvečna maščoba ali olje ne kaplja na grelne elemente.
	Na ploščah za žar so se nabrali ostanki.	Plošči za žar temeljito očistite, da odstranite morebitne ostanke, ki lahko povzročajo dim.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
	Med toplotno obdelavo se uporablja preveč olja ali maščobe.	Pri toplotni obdelavi se izogibajte prekomerni uporabi olja ali maščobe.
Težava s premazom proti sprijemanju.	Premaz proti sprijemanju se lušči ali je poškodovan.	Nehajte uporabljati in se obrnite na proizvajalca, da aparat popravi ali zamenja.
	Na ploščah za žar se uporabljajo kovinski pripomočki.	Uporabljajte samo nekovinskih pripomočke, da se premaz proti sprijemanju ne opraska.
	Neustrezno čiščenje ali vzdrževanje.	Upoštevajte navodila za priporočeno čiščenje in vzdrževanje, da podaljšate življenjsko dobo premaza proti sprijemanju.
Neenakomerni rezultati toplotne obdelave.	Debelina hrane ni enakomerna ali hrana ni pravilno pripravljena za toplotno obdelavo.	Zagotovite, da je debelina hrane enakomerna in da je hrana pred toplotno obdelavo ustrezno pripravljena.
	Uporabljen je napačen čas ali temperatura toplotne obdelave.	Upoštevajte priporočene čase in temperature toplotne obdelave za različne vrste hrane.
	Žar je med toplotno obdelavo prepogosto odprt.	Žara ne odpirajte pogosto, saj lahko to povzroči neenakomerno toplotno obdelavo.

Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny	297
Nebezpečenstvo	297
Varovanie	297
Upozornenie	299
Poznámka	299
Recyklácia	300
Záruka a podpora	300
Elektromagnetické polia (EMF)	300
Úvod	300
Opis zariadenia	301
Pred prvým použitím	302
Príprava na použitie	302
Používanie spotrebiča	303
Grilovanie mäsa na rebrovanej strane	303
Grilovanie zeleniny a rýb na plochej strane	304
Grilovanie raclette	305
Ohrievanie alebo rozmrazovanie potravín na plochej strane	306
Tabuľka potravín	308
Čistenie a údržba	309
Odkladanie	310
Riešenie problémov	310

Dôležité bezpečnostné pokyny

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

Nebezpečenstvo

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

Varovanie

- Pred prvým použitím dôkladne umyte grilovaciu platňu, panvičky na raclette syr a špachtle.
- Pred použitím sa uistite, že je grilovacia platňa stabilná a správne umiestnená na držiaku platne.
- Používajte iba grilovaciu platňu, ktorá je súčasťou zariadenia alebo bola zakúpená v autorizovanom servisnom stredisku, a to iba na podstavci, pre ktorý je určená.
- Používajte ju iba na zariadení, pre ktorý bola navrhnutá (napr. neumiestňujte ju do rúry, na plynový horák alebo elektrickú varnú platňu atď.), aby nedošlo k poškodeniu varnej platne.

- Dávajte pozor na umiestnenie napájacieho kábla, s predlžovacím káblom alebo bez neho, aby neprekážal pohybu ostatných osôb okolo stola a aby oň nikto nezakopol.
- Na ochranu grilovacej platne a platne na panvičky na raclette syr: pri používaní neprekračujte teplotu 40 °C a vyhýbajte sa abrazívnym čistiacim prostriedkom, drôtenkám, tvrdým predmetom (napr. kovovým kefám) a fyzickým nárazom, ako je napríklad spustenie na zem alebo náraz. Diely umývateľné v umývačke riadu by sa mali umývať pri cykle s maximálnou teplotou 70 °C.
- Pred každým použitím skontrolujte možný výskyt prasklín, deformácií, zmien farby alebo poškodeného tesnenia. Ak niečo z uvedeného objavíte, produkt nepoužívajte.
- Poškodenie alebo nesprávne použitie môže zvýšiť presun látok do surovín alebo spôsobiť, že časti budú nebezpečné. Predmet nepoužívajte, ak je poškodený alebo bol používaný nesprávne.
- Umiestnite zariadenie na rovný, vodorovný, suchý, nešmyklavý povrch.
- Dávajte pozor, aby ste zariadenie neumiestnili na okraj stola alebo kuchynskej linky, aby sa neprevrátilo.
- Uistite sa, že napájací kábel a akýkoľvek predlžovací kábel nie sú umiestnené v miestach prechodu, aby sa zabránilo prevráteniu.
- Zariadením nikdy nepohybujte, kým je v prevádzke.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte v exteriéri.
- Počas varenia nedovoľte, aby sa kuchynské náradie vyrobené z materiálov citlivých na teplo dostalo do kontaktu s grilovacími platňami.
- Počas prevádzky sa nedotýkajte uvoľňovacích západiek grilovacej platne ani platne chrániacej proti vyšpliechávaniu, aby ste zabránili popáleninám.
- Na grily neumiestňujte jedlo, ktoré je zabalené v plastovom, polyetylénovom alebo fóliovom papieri, pretože to môže spôsobiť požiar alebo poškodenie grilovacích platiní.
- Na smaženie a miešanie nepoužívajte kovovú varechu, aby ste predišli poškodeniu ohrevných platiní.
- Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na spodnej časti zariadenia súhlasí s napätím v sieti vo Vašej domácnosti.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú zástrčka, sieťový kábel alebo iné súčiastky poškodené.
- Zabráňte kontaktu napájacieho kábla s horúcimi povrchmi.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie na časový spínač.
- Počas používania nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať s týmto spotrebičom. Deti nesmú toto zariadenie čistiť ani vykonávať jeho údržbu.
- Zariadenie a kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, poskytovateľ servisných služieb výrobcu alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.



- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na vysokú teplotu.

Upozornenie

- Tento spotrebič je určený len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určený na používanie v prostredí, ako sú kuchynky pre zamestnancov v obchodoch či kanceláriách, na farmách ani v iných pracovných priestoroch. Takisto nie je určené pre klientov hotelov, motelov, penziónov a iných ubytovacích zariadení.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Nedovoľte, aby napájací kábel prevísal cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Keď zariadenie pracuje, teplota dostupných povrchov môže byť vysoká.
- Pred čistením zariadenia alebo jeho odložením ho nechajte úplne vychladnúť.
- Grilovacích platní sa nedotýkajte ostrými ani drsnými predmetmi, pretože by ste mohli poškodiť ich nelepivý povrch.
- Po použití zariadenie vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok z grilu, zariadenie vždy po každom použití vyčistite.
- Nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru, keď je zapojené do zásuvky alebo v prevádzke.
- Neumiestňujte ho do rohu ani k stene, aby sa zariadenie neprehrievalo.
- Zariadenie nikdy neumiestňujte priamo na krehký povrch (sklenený stôl, obrus, lakovaný nábytok atď.) ani na mäkký povrch, ako je utierka.
- Pod grilovaciu platňu alebo medzi reflektor a prvok, nikdy neumiestňujte hliníkovú fóliu ani žiadny iný predmet.
- Horúcu platňu neumiestňujte na krehký povrch ani do vody.
- Nepoužívajte kovové drôtenky ani abrazívne čistiace prostriedky, aby nedošlo k poškodeniu varného (t. j. nelepivého) povrchu.
- Pri prvom použití môže počas prvých niekoľkých minút dochádzať k miernemu zápachu a dymu; je to normálne a rýchlo to zmizne.
- Nevarte potraviny v hliníkovej fólii, aby ste zachovali nelepivé vlastnosti povrchovej úpravy.
- Nikdy nekrájajte potraviny priamo na grilovacej platni.

Poznámka

- Termostat nastavte do minimálnej polohy alebo prepínač prepnite do polohy 0. Zariadenie odpojte zo zásuvky a nechajte ho dve hodiny vychladnúť.
- Ohrevný článok sa nesmie čistiť. Ak je veľmi znečistený, počkajte, kým vychladne, a utrite ho suchou handričkou.
- Panvičky na raclette syr: Jednotlivé panvičky nechajte vychladnúť, keď sú prázdne.
- Informácie o ekologickom dizajne nájdete na našej webovej lokalite: www.home.id.

Recyklácia



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

Záruka a podpora

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

Elektromagnetické polia (EMF)

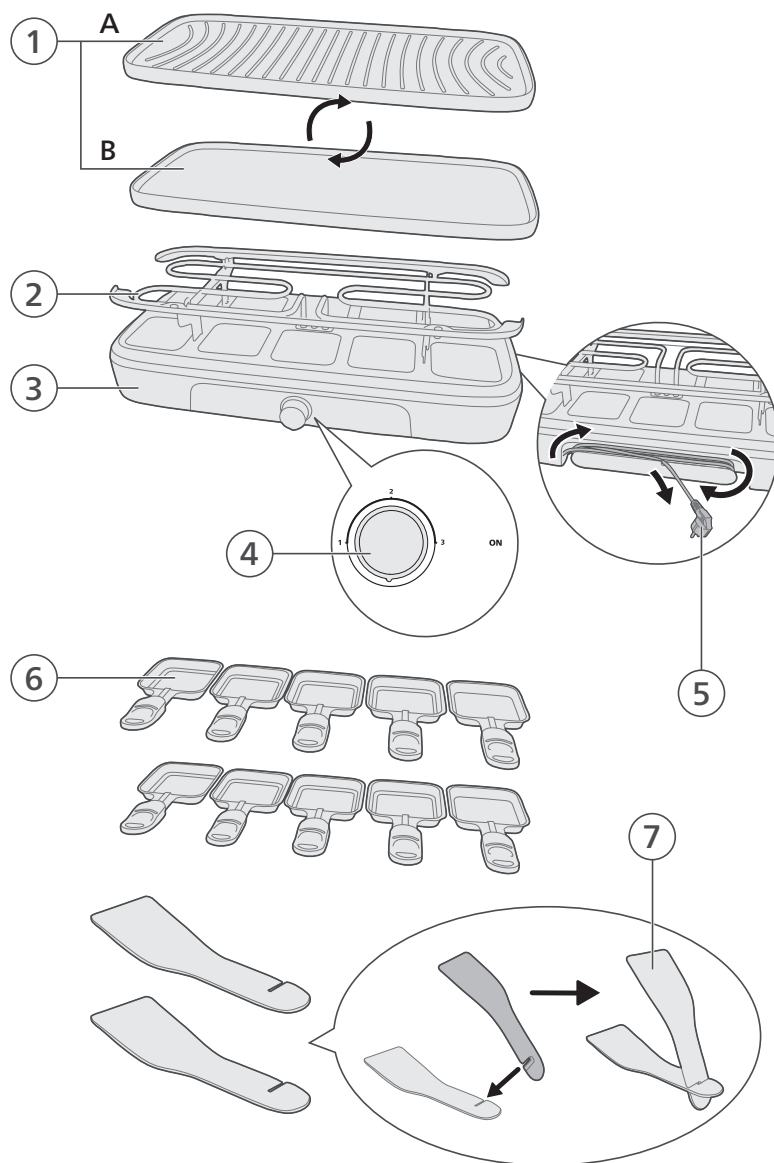
Tento spotrebič vyhovuje príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips!

Ak chcete naplno využiť podporu, ktorú ponúkame, zaregistrujte svoj produkt na webovej stránke **www.home.id**.

Opis zariadenia



- 1 Otočná grilovacia platňa
 - A: rebrovaná strana
 - B: plochá strana
- 2 Ohrevný článok
- 3 Základňa
- 4 Ovládač teploty a kontrolka
- 5 Sieťový kábel a zástrčka

- 6 Panvička na raclette syr
- 7 Vareška

Pred prvým použitím

Dôležité: Pri prvom použití môže zo zariadenia vychádzať dym a zápach. Je to normálne a malo by to zmiznúť za pár minút.

Upozornenie: Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti.

- 1 Odstráňte všetok obalový materiál.
- 2 Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky a štítky (ak sú prítomné).
- 3 Pred prvým použitím zariadenie dôkladne očistite.

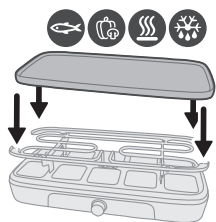
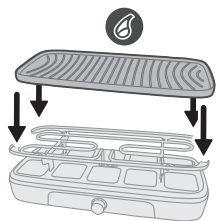
Príprava na použitie

Pred prvým použitím spotrebiča dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami (pozrite si kapitolu „Čistenie a údržba“).

Skôr, ako začnete spotrebič používať, skontrolujte, či sú všetky diely úplne suché.

Nepoužívajte kovové, ostré alebo abrazívne kuchynské náčinie, pretože poškodzujú neprilnavý povrch grilovacej platne.

- 1 Základňu postavte na stabilný a rovný povrch.

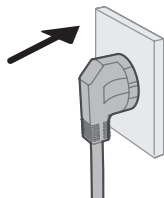


- 2 Grilovaciú platňu bezpečne pripevnite k základni tak, aby požadovaná strana smerovala nahor.

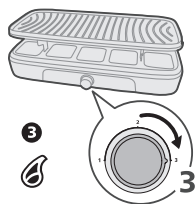
Používanie spotrebiča

Grilovanie mäsa na rebrovanej strane

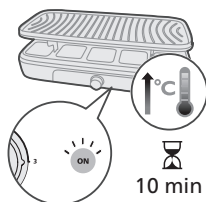
- 1 Odviňte sieťový kábel.
- 2 Sieťovú zástrčku pripojte do uzemnenej zásuvky.



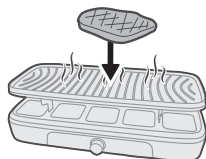
- 3 Ovládač teploty nastavte na hodnotu 3.

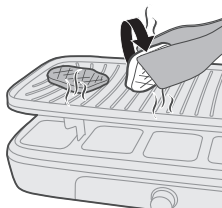


- 4 Približne po 10 minútach sa rozsvieti kontrolka ohrevu. Zariadenie je pripravené na použitie.
 - Čas grilovania nájdete v tabuľke prípravy jedla.



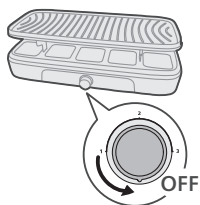
- 5 Potraviny položte na horúcu grilovaciu platňu.





6 Potraviny na grilovacej platni z času na čas otočte.

Upozornenie: Potraviny na grilovacej platni nikdy nekrájajte a na otáčanie potravín nepoužívajte kovové náčinie. Môže to poškodiť neprilnavý povrch.



7 Keď je jedlo upečené podľa vašich predstáv, odstráňte ho z grilovacej platne.

8 Ovládač teploty otočte späť na polohy OFF (Vypnuté).

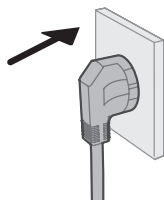
Upozornenie: Na vyberanie ingrediencií z grilovacej platne nepoužívajte kovové náčinie. Môže to poškodiť neprilnavý povrch.

Upozornenie: Spotrebič nepremiestňujte ani neprenášajte počas používania alebo keď je ešte horúci.

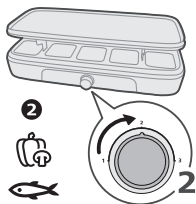
Grilovanie zeleniny a rýb na plochej strane

1 Odviňte sieťový kábel.

2 Sieťovú zástrčku pripojte do uzemnenej zásuvky.

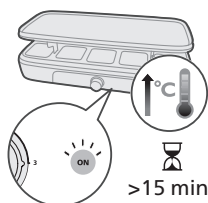


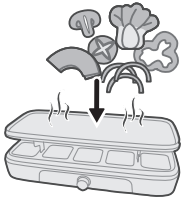
3 Ovládač teploty nastavte na hodnotu 2.



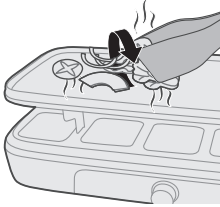
4 Približne po 15 minútach sa rozsvieti kontrolka ohrevu. Zariadenie je pripravené na použitie.

- Čas grilovania nájdete v tabuľke prípravy jedla.



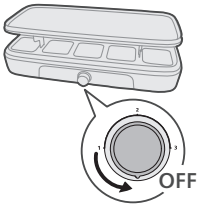


5 Potraviny položte na horúcu grilovaciu platňu.



6 Potraviny na grilovacej platni z času na čas otočte.

Upozornenie: Potraviny na grilovacej platni nikdy nekrájajte a na otáčanie potravín nepoužívajte kovové náčinie. Môže to poškodiť neprilnavý povrch.



7 Keď je jedlo upečené podľa vašich predstáv, odstráňte ho z grilovacej platne.

8 Ovládač teploty otočte späť na polohy OFF (Vypnuté).

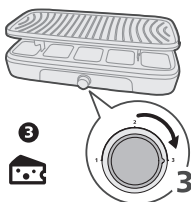
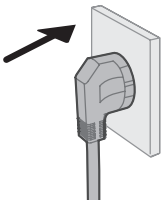
Upozornenie: Na vyberanie ingrediencií z grilovacej platne nepoužívajte kovové náčinie. Môže to poškodiť neprilnavý povrch.

Upozornenie: Spotrebič nepremiestňujte ani neprenášajte počas používania alebo keď je ešte horúci.

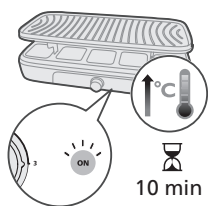
Grilovanie raclette

1 Odviňte sieťový kábel.

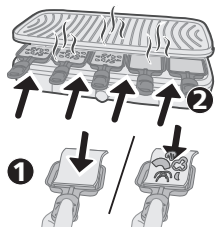
2 Sieťovú zástrčku pripojte do uzemnenej zásuvky.



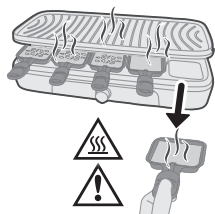
3 Ovládač teploty nastavte na hodnotu 3.



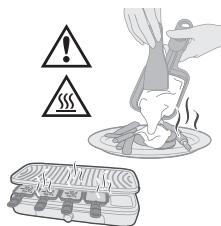
- 4 Približne po 10 minútach sa rozsvieti kontrolka ohrevu. Zariadenie je pripravené na použitie.
- Čas grilovania nájdete v tabuľke prípravy jedla.



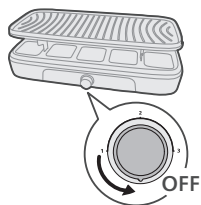
- 5 Podľa potreby položte na grilovaciu platňu nakrájanú zeleninu, zemiaky, mäso alebo iné potraviny.
- 6 Raclette syr a ostatné potraviny na panvičku na raclette.
- 7 Panvičku na raclette umiestnite pod grilovaciu platňu.



- 8 Keď sa syr roztaví, panvičku na raclette odstráňte.



- 9 Pomocou priloženej stierky roztavený syr rozotrite po pripravenom jedle.



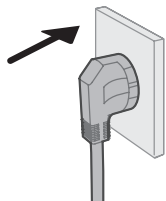
- 10 Ovládač teploty otočte späť na polohy OFF (Vypnuté).

Upozornenie: Spotrebič nepremiestňujte ani neprenášajte počas používania alebo keď je ešte horúci.

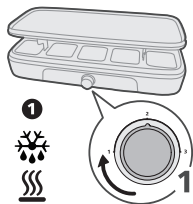
Ohrievanie alebo rozmrazovanie potravín na plochej strane

- 1 Odviňte sieťový kábel.

2 Sieťovú zástrčku pripojte do uzemnenej zásuvky.

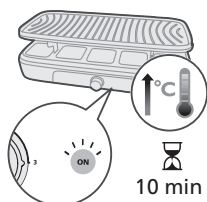


3 Ovládač teploty nastavte na hodnotu 1.



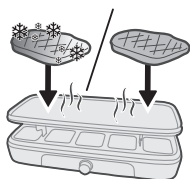
4 Približne po 10 minútach sa rozsvieti kontrolka ohrevu. Zariadenie je pripravené na použitie.

- Čas grilovania nájdete v tabuľke prípravy jedla.



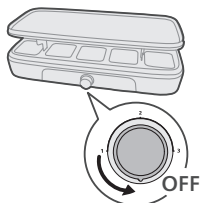
5 Potraviny položte na grilovaciu platňu.

6 Jedlo občas otočte, aby sa rovnomerne ohrialo alebo rozmrazilo.



7 Ohriate alebo rozmrazené jedlo zložte z grilovacej platne.

8 Ovládač teploty otočte späť na polohy OFF (Vypnuté).



Upozornenie: Na vyberanie ingrediencií z grilovacej platne nepoužívajte kovové náčinie. Môže to poškodiť neprilnavý povrch.

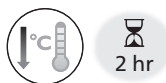
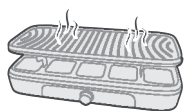
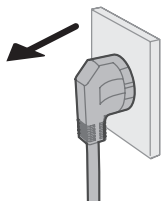
Upozornenie: Spotrebič nepremiestňujte ani neprenášajte počas používania alebo keď je ešte horúci.

Tabuľka potravín

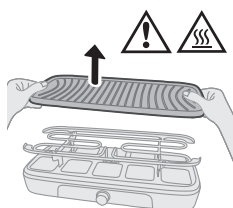
Kategória	Recept	Nastavenie výkonu grilovania (1 – 3)	Navrhovaný čas prípravy (minúty)	Grilovacia platňa
Syr	plátok syra	2	9 – 12	Panvička na raclette
		3	3 – 7	
Hovädzie mäso	hovädzí steak	3	8 – 14	Rebrovaná strana
	hovädzí rezeň	3	4 – 10	
	hovädzí burger	3	8 – 14	
Jahňacie	jahňacie kotlety	3	18 – 22	
Bravčové mäso	bravčový bôčik	3	6 – 10	
	bravčové kotlety	3	10 – 15	
Kuracie mäso	kuracie prsia	3	6 – 10	
	stehienka	3	12 – 16	
	kuracie krídelká	3	10 – 14	
Ryby	ryby	2	9 – 13	plochá strana
	rybie filé	2	6 – 10	
Krevety	krevety	2	8 – 14	Rebrovaná strana
Slanina	slanina	3	3 – 6	
Kebab	kebab	3	6 – 9	
Hotdog	hotdog	3	9 – 18	
Sendvič	sendvič	2	4 – 7	plochá strana
Šampiňóny a paradajky	šampiňóny a paradajky	2	4 – 7	
Cuketa a paprika	cuketa a paprika	2	10 – 13	
Rozmrazovanie	mrazené potraviny	1	8 – 12	

Čistenie a údržba

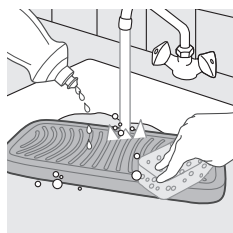
- 1 Spotrebič odpojte zo zásuvky.



- 2 Pred spustením čistenia nechajte spotrebič a grilovaciu platňu úplne vychladnúť.

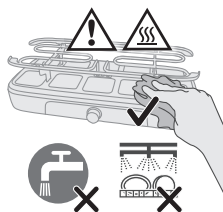


- 3 Zdvihnite a vyberte grilovaciu platňu zo základne.
- 4 Prebytočný tuk a zvyšky jedla na grilovacej platni zatlačte drevenou alebo silikónovou stierkou do drenážneho otvoru.
- 5 Na odstránenie zvyškov mastnoty a jedla z grilovacej platne použite kuchynské utierky.



- 6 Grilovaciu platňu očistite pod tečúcou vodou, ak je to potrebné, teplou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou.

Poznámka: Ak sa na grilovacej platni prilepili zvyšky tuku alebo jedla, najskôr grilovaciu platňu namočte do horúcej vody. Na čistenie grilovacej platne nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.

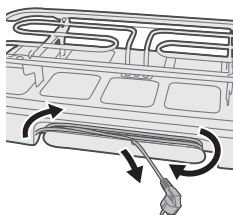


- 7 Základňu očistite vlhkou handričkou.

Nebezpečenstvo: Základňu ani kábel neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

- 8 Všetky diely spotrebiča dôkladne osušte.

Odkladanie



- 1 Odpojte spotrebič zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť a pred odložením sa presvedčte, či sú všetky časti čisté a suché.
- 2 Vložte grilovaciu platňu do základne a zasuňte podnos na tuk do základne.
- 3 Naviňte sieťový kábel a umiestnite spotrebič do krabice, aby ste chránili základňu.
- 4 Spotrebič skladujte na suchom mieste.

Riešenie problémov

Táto kapitola uvádza najbežnejšie problémy, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak nevíete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, navštívte webovú stránku **www.home.id/support**, na ktorej nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Gril sa nezapína.	Napájací kábel nie je pripojený do funkčnej zásuvky.	Skontrolujte, či je napájací kábel bezpečne pripojený do funkčnej zásuvky.
	Vypínač je v polohe „OFF“ (Vypnuté).	Skontrolujte vypínač a uistite sa, že je v polohe „ON“ (Zapnuté) (1 – 3).
	Odnímateľná doska nie je správne nainštalovaná.	Skontrolujte, či je odnímateľná doska správne nainštalovaná a úplne umiestnená na svojom mieste.
Nerovnomerné zahrievanie počas varenia.	Grilovacie dosky nie sú správne zarovnané alebo umiestnené.	Skontrolujte, či sú grilovacie dosky správne zarovnané a bezpečne umiestnené na svojom mieste.
	Suroviny sú na grilovacích doskách umiestnené nerovnomerne.	Skontrolujte, či sú suroviny na grilovacích doskách rovnomerne rozložené.
	Gril nebol dostatočne predhriaty.	Teplotu upravte na rovnomerné nastavenie a gril nechajte dôkladne predhriať.
Nadmerný dym alebo zápach zhorenia počas používania.	Na ohrievacie telesá kvapká prebytočný tuk alebo olej.	Skontrolujte, či prebytočný tuk alebo olej nekvapká na ohrievacie telesá počas varenia.
	Nahromadené zvyšky na grilovacích doskách.	Grilovacie dosky dôkladne očistite, aby ste odstránili všetky nahromadené zvyšky, ktoré môžu spôsobovať dym.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Problémy s nepriľnavým povrchom.	Nadmerné množstvo oleja alebo tuku sa používa pri varení.	Pri varení nepoužívajte nadmerné množstvo oleja alebo tuku.
	Nepriľnavý povrch sa odlupuje alebo je poškodený.	Prestaňte ho používať a kontaktujte výrobcu so žiadosťou o opravu alebo výmenu.
	Na grilovacích doskách sa používa kovové pomôcky.	Používajte nekovové pomôcky, aby ste zabránili poškriabaniu nepriľnavého povrchu.
	Nesprávne čistenie alebo údržba.	Dodržiavajte pokyny na čistenie a údržbu, aby ste predĺžili životnosť nepriľnavého povrchu.
Nekonzistentné výsledky varenia.	Hrúbka surovín je nerovnomerná alebo suroviny nie sú správne pripravené.	Pred prípravou sa uistite, že suroviny majú rovnakú hrúbku a sú správne pripravené.
	Používajú sa nesprávne časy alebo teploty prípravy.	Dodržiavajte odporúčané časy a teploty prípravy pre jednotlivé druhy pokrmov.
	Gril sa počas varenia otvára príliš často.	Vyhňte sa častému otváraní grilu, pretože to môže viesť k nerovnomernej príprave pokrmov.

Sadržaj

Važna bezbednosna uputstva	312
Opasnost	312
Upozorenje	312
Oprez	314
Napomena	314
Recikliranje	315
Garancija i podrška	315
Elektromagnetna polja (EMF)	315
Uvod	315
Opšti opis	316
Pre prve upotrebe	317
Pripreme pre upotrebe	317
Upotreba aparata	318
Grilovanje mesa pomoću rebraste strane	318
Grilovanje povrća i ribe pomoću ravne strane	319
Grilovanje rakleta	320
Podgrevanje ili odmrzavanje hrane pomoću ravne strane	321
Tabela hrane	323
Čišćenje i održavanje	324
Odlaganje	325
Rešavanje problema	325

Važna bezbednosna uputstva

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i sačuvajte ih za buduće potrebe.

Opasnost

- Aparat i kabl za napajanje nemojte da uranjate u vodu niti u bilo koju drugu tečnost.

Upozorenje

- Pre prve upotrebe, temeljno operite ploču za grilovanje, posude za raklet sir i lopatice.
- Pre upotrebe proverite da li je ploča za grilovanje stabilna i pravilno postavljena na nosač ploče.
- Koristite isključivo ploču za grilovanje koja se isporučuje sa aparatom ili je kupljena u ovlašćenom servisnom centru i to samo na nosaču za koji je dizajnirana.
- Da biste sprečili oštećenje ploče za pečenje, koristite je samo na aparatu za koji je dizajnirana (npr. ne stavljajte je u rernu, na ringlu na gas ili električnu ringlu itd).

- Vodite računa o položaju kabla za napajanje, sa produžnim kablom ili bez njega, kako ne biste ometali kretanje drugih oko stola i kako se niko ne bi sapleo o njega.
- Da biste očuvali ploču za grilovanje i ploču za posude za raklet sir: ne prekoračujte 40 °C tokom upotrebe i izbegavajte abrazivna sredstva za čišćenje, žice za ribanje, tvrde predmete (npr. metalne sundere) i fizičke udarce kao što su ispuštanje ili udaranje. Delove koji se mogu prati u mašini za sudove treba prati koristeći ciklus sa maksimalnom temperaturom od 70 °C.
- Pre svake upotrebe, pregledajte da li ima pukotina, deformacija, promena boje ili oštećenih zaptivki. Nemojte koristiti ako ih pronađete.
- Oštećenje ili nepravilna upotreba mogu povećati migraciju supstanci u hranu ili učiniti delove nebezbednim. Nemojte koristiti ako je oštećeno ili nepravilno korišćeno.
- Uredaj postavite na ravnu, horizontalnu i suhu površinu koja se ne kliza.
- Budite pažljivi da aparat ne stavite na ivicu stola ili radne površine kako biste sprečili prevrtanje.
- Uverite se da kabl za napajanje i produžni kabl nisu postavljeni na prolazna mesta kako biste sprečili prevrtanje.
- Nikada ne premeštajte aparat dok radi.
- Nikada nemojte da koristite aparat na otvorenom.
- Ne dozvolite da pribor za kuvanje napravljen od materijala osetljivih na toplotu dođe u kontakt sa pločama za grilovanje tokom pečenja.
- Ne dodirujte bravice za otpuštanje ploče za grilovanje niti pregradnu ploču za pečenje protiv prskanja tokom rada da biste sprečili opekotine.
- Ne stavljajte na grilove hranu koja je umotana u plastiku, polietilen ili aluminijumsku foliju jer to može izazvati požar ili oštetiti ploče za grilovanje.
- Nemojte da koristite metalnu lopaticu za prženje ili mešanje da biste izbegli oštećivanje grejnih ploča.
- Pre priključivanja aparata proverite da li napon naznačen na donjoj strani aparata odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Aparat ne upotrebljavajte ako su utikač, kabl ili drugi delovi oštećeni.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, ovaj aparat nikad ne smete priključiti na spoljni prekidač kontrolisan tajmerom.
- Nikada nemojte da ostavljate aparat da radi bez nadzora.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti. Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom. Deca ne bi trebalo da čiste aparat niti da ga održavaju bez nadzora.
- Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov servisni agent ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegla opasnost.
- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi.



Oprez

- Ovaj aparat je namenjen isključivo standardnoj upotrebi u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima, prenoćištima i drugim vrstama smeštaja.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Nemojte ostavljati kabl za napajanje da visi preko ivice stola ili radne površine na koju je smešten aparat.
- Kada aparat radi, temperatura dostupnih površina može da bude visoka.
- Pre čišćenja ili odlaganja aparata, ostavite ga da se potpuno ohladi.
- Nikada ne dodirujte ploče za grilovanje oštrim ili abrazivnim predmetima, jer to oštećuje nelepljivu površinu.
- Nakon upotrebe obavezno isključite aparat na dugme i iz utičnice.
- Da biste dobili najbolje rezultate sa roštijem, uvek očistite aparat nakon svake upotrebe.
- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora kada je uključen u struju ili u upotrebi.
- Da biste sprečili pregrevanje aparata, ne stavljajte ga u ugao ili uza zid.
- Nikada ne stavljajte aparat direktno na osetljivu površinu (stakleni sto, stolnjak, lakirani nameštaj itd) ili na meku površinu kao što je kuhinjska krpa.
- Nikada ne stavljajte aluminijumsku foliju niti bilo koji drugi predmet ispod ploče za grilovanje ili između reflektora i grejača.
- Ne stavljajte vruću ploču na osetljivu površinu ili u vodu.
- Ne koristite metalne žice za ribanje niti bilo kakva abrazivna sredstva za čišćenje da biste izbegli oštećenje površine za pečenje (npr. nelepljive).
- Pri prvoj upotrebi može doći do blagog mirisa i malo dima tokom prvih nekoliko minuta; to je normalno i brzo će nestati.
- Da biste očuvali nelepljiva svojstva premaza, ne pecite hranu u aluminijumskoj foliji.
- Nikada ne secite hranu direktno na ploči za grilovanje.

Napomena

- Postavite termostad u minimalni položaj ili postavite prekidač u položaj 0. Isključite aparat iz zidne utičnice i ostavite ga da se hladi dva sata.
- Grejač ne treba čistiti. Ako je zaista prljav, sačekajte da se ohladi i obrišite ga suvom krpom.
- Za posude za raklet sir: Nemojte dozvoliti da se pojedinačne posude zagrevaju dok su prazne.
- Za informacije o ekološkom dizajnu (EcoDesign) posetite našu veb stranicu: www.home.id.

Recikliranje



- Ovaj simbol ukazuje na to da električni proizvodi ne smeju da se odlažu sa običnim kućnim otpadom.
- Pratite propise svoje zemlje za zasebno prikupljanje otpadnih električnih proizvoda.

Garancija i podrška

Kompanija Versuni Netherlands B.V., registrovana na adresi Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, nudi dvogodišnju garanciju za ovaj proizvod, nakon datuma kupovine (ili datuma isporuke, koji je kasniji). Ova garancija nije važeća ukoliko kvar nastane usled nepravilnog korišćenja ili lošeg održavanja. Naša garancija ne utiče na vaša zakonska prava u skladu sa Zakonom o potrošačima. Za više informacija, rezervne delove ili pokretanje garancije, posetite našu veb-lokaciju **[home.id/warranty](https://www.home.id/warranty)**.

Elektromagnetna polja (EMF)

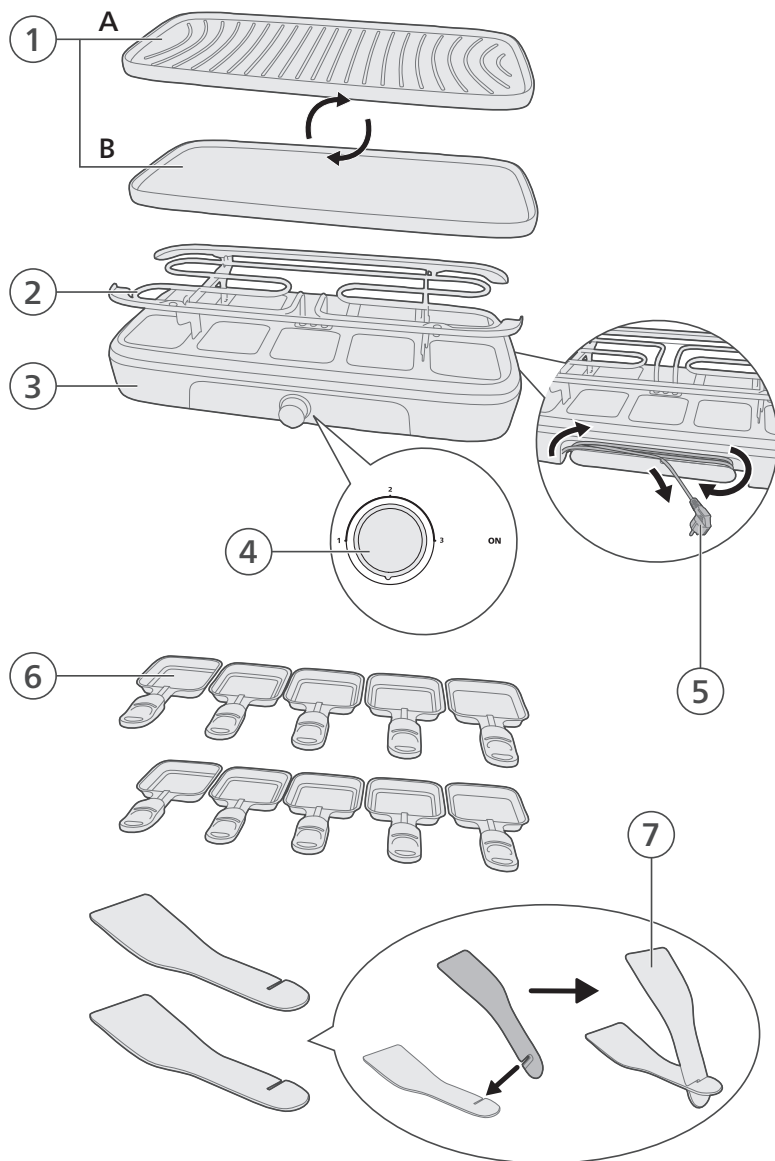
Ovaj aparat usklađen je sa primenjivim standardima i propisima u vezi sa izlaganjem elektromagnetnim poljima.

Uvod

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips!

Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudimo, registrujte proizvod na **www.home.id**.

Opšti opis



- 1 Dvostrana ploča za grilovanje
 - A: rebrasta strana
 - B: ravna strana
- 2 Grejni element
- 3 Baza
- 4 Regulator temperature i indikatorska lampica
- 5 Kabl za napajanje i utikač

- 6 Posuda za raklet sir
- 7 Lopatica

Pre prve upotrebe

Važno: Tokom prve upotrebe, aparat može da proizvede malo dima i mirisa. To je normalno i trebalo bi da nestane za nekoliko minuta.

Oprez: Ovaj aparat namenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.

- 1 Uklonite svu ambalažu.
- 2 Uklonite sve nalepnice ili oznake sa aparata (ako ih ima).
- 3 Temeljno očistite aparat pre prve upotrebe.

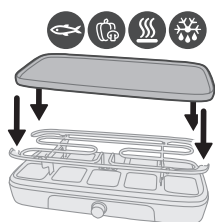
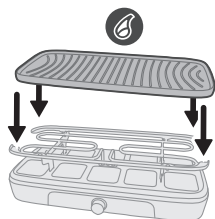
Pripreme pre upotrebe

Temeljno očistite sve delove koji će doći u kontakt sa hranom pre nego što prvi put upotrebite aparat (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje”).

Proverite da li su svi delovi potpuno suvi pre početka korišćenja aparata.

Nemojte da upotrebljavate metalni, oštri ili abrazivni kuhinjski pribor jer će to oštetiti nelepljivi premaz ploče za grilovanje.

- 1 Postavite postolje na stabilnu, ravnu površinu.

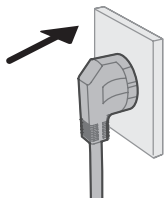


- 2 Čvrsto pričvrstite ploču za grilovanje na postolje tako da željena strana bude okrenuta nagore.

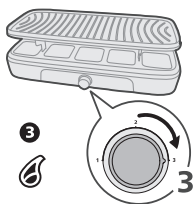
Upotreba aparata

Grilovanje mesa pomoću rebraste strane

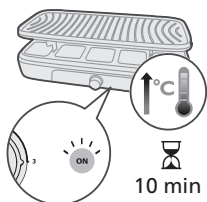
- 1 Odmotajte kabl za napajanje.
- 2 Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.



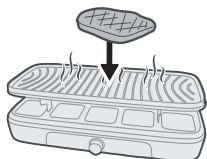
- 3 Podesite regulator temperature na podešavanje 3.

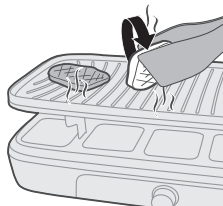


- 4 Nakon približno 10 minuta, indikator zagrevanja počinje da svetli. Aparat je spreman za upotrebu.
 - Pogledajte tabelu za pripremu hrane radi vremena grilovanja.



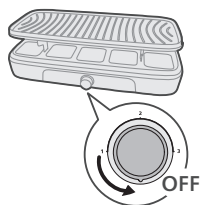
- 5 Stavite hranu na vruću ploču za grilovanje.





6 Povremeno okrećite hranu na ploči za grilovanje.

Oprez: Nikada nemojte seći hranu dok je na ploči za grilovanje i nemojte koristiti metalni pribor za okretanje hrane. To može da ošteti oblogu protiv lepljenja.



7 Kada se hrana pripremi po želji, skinite je sa ploče za grilovanje.

8 Vratite regulator temperature na OFF.

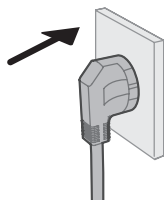
Oprez: Nemojte da koristite metalni pribor za uklanjanje namirnica sa ploče za grilovanje. To može da ošteti oblogu protiv lepljenja.

Oprez: Nemojte da pomerate niti da transportujete aparat tokom upotrebe ili dok je još uvek vruć.

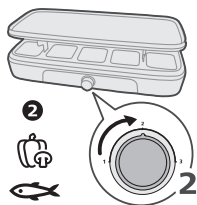
Grilovanje povrća i ribe pomoću ravne strane

1 Odmotajte kabl za napajanje.

2 Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.

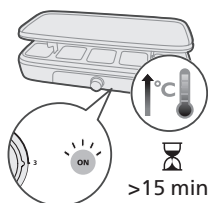


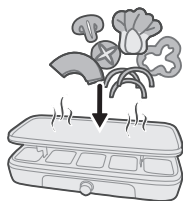
3 Podesite regulator temperature na podešavanje 2.



4 Nakon približno 15 minuta, indikator zagrevanja počinje da svetli. Aparat je spreman za upotrebu.

- Pogledajte tabelu za pripremu hrane radi vremena grilovanja.



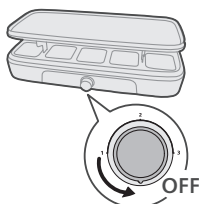


5 Stavite hranu na vruću ploču za grilovanje.



6 Povremeno okrećite hranu na ploči za grilovanje.

Oprez: Nikada nemojte seći hranu dok je na ploči za grilovanje i nemojte koristiti metalni pribor za okretanje hrane. To može oštetiti površinu sa neprijanjajućim slojem.



7 Kada se hrana pripremi po želji, skinite je sa ploče za grilovanje.

8 Vratite regulator temperature na OFF.

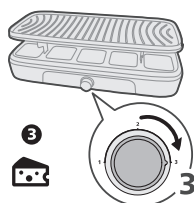
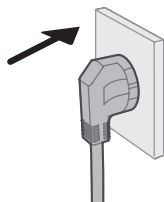
Oprez: Nemojte da koristite metalni pribor za uklanjanje namirnica sa ploče za grilovanje. To može da ošteti oblogu protiv lepljenja.

Oprez: Nemojte da pomerate niti da transportujete aparat tokom upotrebe ili dok je još uvek vruć.

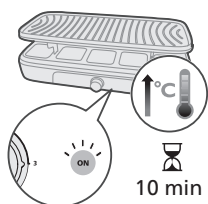
Grilovanje rakleta

1 Odmotajte kabl za napajanje.

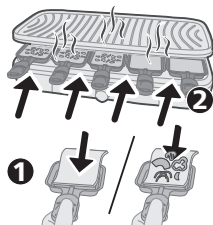
2 Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.



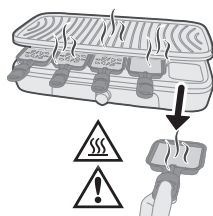
3 Podesite regulator temperature na podešavanje 3.



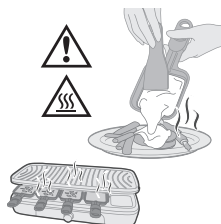
- 4 Nakon približno 10 minuta, indikator zagrevanja počinje da svetli. Aparat je spreman za upotrebu.
- Pogledajte tabelu za pripremu hrane radi vremena grilovanja.



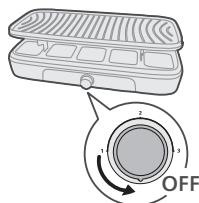
- 5 Po želji stavite isečeno povrće, krompir, meso ili druge sastojke na ploču za grilovanje.
- 6 Stavite raklet sir i druge sastojke u posudu za raklet.
- 7 Postavite posudu za raklet ispod ploče za grilovanje.



- 8 Izvadite posudu za raklet kada se sir otopi.



- 9 Upotrebite priloženu lopaticu da rasporedite otopljeni sir preko pripremljene hrane.

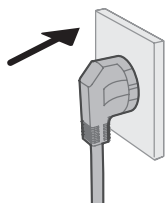


- 10 Vratite regulator temperature na OFF.

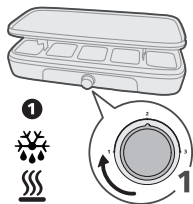
Oprez: Nemojte da pomerate niti da transportujete aparat tokom upotrebe ili dok je još uvek vruć.

Podgrevanje ili odmrzavanje hrane pomoću ravne strane

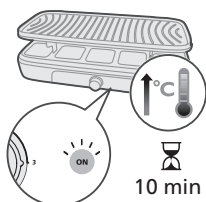
- 1 Odmotajte kabl za napajanje.



2 Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.

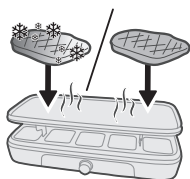


3 Podesite regulator temperature na podešavanje 1.



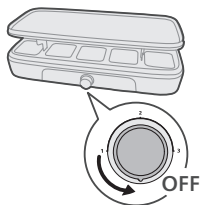
4 Nakon približno 10 minuta, indikator zagrevanja počinje da svetli. Aparat je spreman za upotrebu.

- Pogledajte tabelu za pripremu hrane radi vremena grilovanja.



5 Stavite hranu na ploču za grilovanje.

6 Povremeno okrećite hranu kako biste obezbedili ravnomerno podgrevanje ili odmrzavanje.



7 Skinite podgrejanu ili odmrznutu hranu sa ploče za grilovanje.

8 Vratite regulator temperature na OFF.

Oprez: Nemojte da koristite metalni pribor za uklanjanje namirnica sa ploče za grilovanje. To može da ošteti oblogu protiv lepljenja.

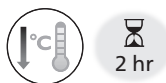
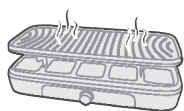
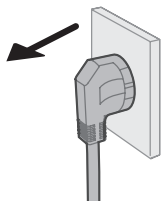
Oprez: Nemojte da pomerate niti da transportujete aparat tokom upotrebe ili dok je još uvek vruć.

Tabela hrane

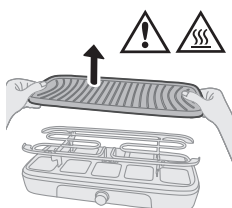
Kategorija	Recept	Postavka snage pečenja (1–3)	Predloženo vreme pečenja (u minutima)	Ploča za grilovanje
Sir	listić sira	2	9–12	Posuda za raklet
		3	3–7	
Govedina	goveđi odrezak	3	8–14	Rebrasta strana
	goveđa šnicla	3	4–10	
	goveđi burger	3	8–14	
Jagnjetina	jagnjeći kotlet	3	18–22	
Svinjetina	svinjska potrbušina	3	6–10	
	svinjski kotlet	3	10–15	
Piletina	pileće belo meso	3	6–10	
	batak	3	12–16	
	pileće krilce	3	10–14	
Riba	riba	2	9–13	Ravna strana
	riblji filet	2	6–10	
Škamp	škampi	2	8–14	Rebrasta strana
Slanina	slanina	3	3–6	
Kebab	kebab	3	6–9	
Hot dog	hot-dog	3	9–18	
Sendvič	sendvič	2	4–7	Ravna strana
Šampinjoni i paradajz	šampinjoni i paradajz	2	4–7	
Tikvice i paprike	tikvice i paprika	2	10–13	
Odmrzavanje	smrznuta hrana	1	8–12	

Čišćenje i održavanje

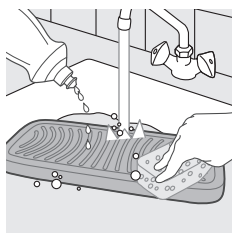
- 1 Isključite aparat iz zidne utičnice.



- 2 Ostavite aparat i ploču za grilovanje da se potpuno ohlade pre nego što počnete sa čišćenjem.

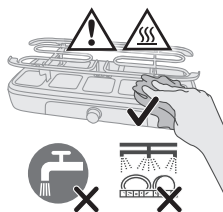


- 3 Podignite i skinite ploču za grilovanje sa postolja.
- 4 Višak masnoće i ostatke hrane gurnite sa ploče za grilovanje u odvodne žlebove pomoću drvene ili silikonske lopatice.
- 5 Zaostalu masnoću i ostatke hrane na ploči za grilovanje očistite pomoću kuhinjskih ubrusa.



- 6 Očistite ploču za grilovanje pod mlazom vode, po potrebi toplom vodom, tečnošću za pranje sudova i neabrazivnim sunderom.

Napomena: Ako su se masnoća ili ostaci hrane skoreli na ploči za grilovanje, prvo potopite ploču u vruću vodu. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje niti žice za ribanje za čišćenje ploče za grilovanje.

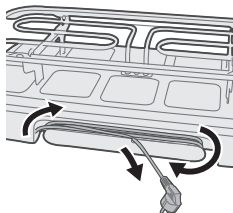


- 7 Postolje očistite vlažnom krpom.

Opasnost: Postolje i kabl za napajanje nemojte da uranjate u vodu niti u bilo koju drugu tečnost.

- 8 Temeljno osušite sve delove aparata.

Odlaganje



- 1 Isključite aparat iz utičnice i ostavite ga da se ohladi i uverite se da su svi delovi čisti i suvi pre odlaganja.
- 2 Stavite ploču za grilovanje u postolje i gurnite fioku za masnoću u postolje.
- 3 Namotajte kabl za napajanje i stavite uređaj u kutiju da biste zaštitili postolje.
- 4 Aparat odložite na suvo mesto.

Rešavanje problema

U ovom poglavlju ukratko su navedeni najčešći problemi do kojih može da dođe sa aparatom. Ako ne uspete da rešite problem pomoću informacija navedenih u nastavku, posetite www.home.id/support da biste pronašli listu najčešćih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Roštilj se ne uključuje.	Kabl za napajanje nije uključen u ispravnu utičnicu.	Uverite se da je kabl za napajanje bezbedno uključen u ispravnu utičnicu.
	Prekidač za napajanje je u položaju „OFF”.	Proverite prekidač za napajanje i uverite se da je podešen na položaj „ON” (1–3).
	Odvojiva ploča nije pravilno postavljena.	Uverite se da je odvojiva ploča pravilno postavljena i potpuno ulegla na mesto.
Neravnomerno zagrevanje tokom pečenja.	Ploče roštilja nisu pravilno poravnate ili nisu uglele.	Proverite da li su ploče roštilja pravilno poravnate i bezbedno uglele na mesto.
	Hrana je neravnomerno raspoređena po pločama roštilja.	Uverite se da je hrana ravnomerno raspoređena po pločama roštilja.
	Roštilj nije dovoljno zagrejan.	Podesite temperaturu na ravnomernu postavku i ostavite roštilj da se temeljno zagreje pre upotrebe.
Prekomeran dim ili miris paljevine tokom upotrebe.	Višak masnoće ili ulja kaplje na grejne elemente.	Uverite se da višak masnoće ili ulja ne kaplje na grejne elemente tokom pečenja.
	Nagomilani ostaci na pločama roštilja.	Temeljno očistite ploče roštilja da biste uklonili sve ostatke koji mogu da izazovu dim.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	Tokom pečenja se koristi previše ulja ili masnoće.	Izbegavajte korišćenje prekomernih količina ulja ili masnoće prilikom pečenja.
Problemi sa nelepljivim premazom.	Nelepljivi premaz se ljušti ili je oštećen.	Prekinite upotrebu i obratite se proizvođaču radi popravke ili zamene.
	Na pločama roštilja se koristi metalni pribor.	Koristite isključivo nemetalni pribor da biste sprečili grebanje nelepljivog premaza.
	Nepravilno čišćenje ili održavanje.	Pratite preporučena uputstva za čišćenje i održavanje da biste produžili vek trajanja nelepljivog premaza.
Nedosledni rezultati pečenja.	Debljina hrane je neravnomerna ili hrana nije pravilno pripremljena.	Uverite se da je hrana ravnomerne debljine i pravilno pripremljena pre pečenja.
	Koriste se netačna vremena ili temperature pečenja.	Pratite preporučena vremena i temperature pečenja za svaku vrstu hrane.
	Roštilj se prečesto otvara tokom pečenja.	Izbegavajte često otvaranje roštilja, jer to može da dovede do neravnomernog pečenja.

Sisältö

Tärkeä turvallisuusohje	327
Vaara	327
Varoitus	327
Varoitus	329
Huomautus	329
Kierrätys	330
Takuu ja tuki	330
Sähkömagneettiset kentät (EMF)	330
Johdanto	330
Yleiskuvaus	331
Ennen käyttöönottoa	332
Valmistelut ennen käyttöä	332
Käyttö	333
Lihan grillaus uurteisella puolella	333
Vihannesten ja kalan grillaus tasaisella puolella	334
Racletten grillaus	335
Ruoan uudelleenlämmitys ja sulatus tasaisella puolella	336
Ruokataulukko	338
Puhdistus ja huolto	339
Säilytys	340
Vianmääritys	340

Tärkeä turvallisuusohje

Lue nämä tärkeät tiedot huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne vastaisen varalle.

Vaara

- Älä upota laitetta tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.

Varoitus

- Pese grillilevy, raclette-juustopellit ja lastat kunnolla ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista ennen käyttöä, että grillilevy on asetettu oikein ja tukevasti telineeseen.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettua tai valtuutetusta huoltoliikkeestä ostettua grillilevyä ja vain sille tarkoitettua tukea.
- Jotta paistolevy ei vaurioidu, käytä sitä vain laitteessa, johon se on suunniteltu (älä esim. aseta levyä uuniin tai kaasu- tai sähkölieden päälle).
- Varmista, että virtajohto ja mahdollinen jatkojohto eivät häiritse liikkumista tai aiheuta kompastumisvaaraa.

- Älä ylitä 40 °C:n käyttölämpötilaa ja vältä hankaavia puhdistusaineita, hankaussieniä, kovia esineitä (kuten teräsvillatyynyjä) sekä fyysisiä osumia, kuten pudotuksia ja iskuja, jotta grillilevy ja raclette-juustopelti pysyvät ehjinä. Konepestävät osat on pestävä ohjelmalla, jonka enimmäislämpötila on 70 °C.
- Tarkista aina ennen käyttöä, ettei laitteessa ole halkeamia, vääntymiä, värimuutoksia tai vaurioituneita tiivisteitä. Jos tällaisia löytyy, älä käytä laitetta.
- Vauriot tai väärinkäyttö voivat johtaa siihen, että ruokaan kulkeutuu ulkopuolisia aineita tai että laitteen osien käyttö ei ole enää turvallista. Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut tai sitä on käytetty väärin.
- Aseta laite vaakatasoon tasaiselle, kuivalle ja liukumattomalle pinnalle.
- Älä aseta laitetta pöydän tai pöytätason reunalle, josta se voi pudota.
- Varmista, että virta- tai jatkojohto ei ole kulkuväylällä, jotta laite ei pääse putoamaan.
- Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on käytössä.
- Älä koskaan käytä laitetta ulkotiloissa.
- Älä päästä kuumalle arkoja ruoanlaittovälineitä kosketuksiin grillilevyjen kanssa paistamisen aikana.
- Älä koske grillilevyn vapautussalpoihin tai roiskesuojalevyyn käytön aikana, jotta välttyt palovammoilta.
- Älä aseta muoviin, polyteeniin tai folioon käärittyä ruokaa grillilevyille, sillä se saattaa sytyttää tulipalon tai aiheuttaa levyihin vahinkoja.
- Älä käytä metallista lastaa paistamiseen tai sekoittamiseen, sillä se voi vahingoittaa kuumnuslevyjä.
- Tarkista, että laitteen pohjassa oleva jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen sähköverkkoon.
- Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on viallinen.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi laitetta ei saa liittää ulkoiseen aikakyttimeen.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lasten ei saa antaa puhdistaa tai huoltaa laitetta.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu ammattitaitoinen henkilö. Viallinen johto saattaa olla vaarallinen.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.



Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu henkilökuntakeittäisiin esimerkiksi kaupoissa, toimistoissa tai maataloilla tai asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituksessa tai muissa majoituslaitoksissa.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä jätä virtajohtoa roikkumaan sen pöydän tai työtason reunan yli, jonka päällä laite on.
- Laitteen pinnat voivat olla erittäin kuumia, kun laite on käytössä.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan, ennen kuin puhdistat laitteen tai asetat sen säilytykseen.
- Älä koske grillilevyihin terävillä tai naarmuttavilla välineillä. Muuten tarttumattomaksi käsitelty pinta voi vahingoittua.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohto käytön jälkeen.
- Jotta grilli toimisi parhaalla mahdollisella tavalla, puhdista laite aina jokaisen käytön jälkeen.
- Älä jätä laitetta valvomatta käytön aikana tai kun se on liitetty pistorasiaan.
- Älä aseta laitetta nurkkaan tai seinää vasten, jotta se ei ylikuumene.
- Älä aseta laitetta herkälle pinnalle (lasipöytä, pöytäliina, lakatut huonekalut jne.) tai pehmeälle pinnalle, kuten astiapyyhkeen päälle.
- Älä aseta alumiinifoliota tai mitään muuta grillilevyn alle tai lämmönjakajan ja vastuksen väliin.
- Älä aseta kuumaa levyä herkälle pinnalle tai veteen.
- Älä käytä metallisia hankaussieniä tai hankaavia puhdistusaineita, jotta tarttumaton paistopinta ei vahingoitu.
- Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta voi tulla hieman hajua ja savua muutaman ensimmäisen minuutin ajan. Tämä on normaalia ja loppuu pian.
- Älä paista ruokaa alumiinifoliossa, jotta tarttumaton pinnoite ei pääse kulumaan.
- Älä leikkaa ruokaa grillilevyn päällä.

Huomautus

- Aseta lämpömittari pienimpään asetukseen tai kytkin 0-asetukseen. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kaksi tuntia.
- Lämmitysvastusta ei saa puhdistaa. Jos se on todella likainen, odota, kunnes se on jäähtynyt ja pyyhi se kuivalla liinalla.
- Raclette-juustopellit: Älä kuumenna tyhjiä levyjä.
- Tietoa ekologisesta suunnittelusta on saatavilla sivustollamme www.home.id.

Kierrätys



- Tämä merkki tarkoittaa, että sähkölaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Noudata oman maasi sähkölaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä.

Takuu ja tuki

Versuni Netherlands B.V., rekisteröity osoite Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tarjoaa tälle tuotteelle kahden vuoden takuun ostopäivästä (tai toimituspäivästä, jos tuote toimitetaan myöhemmin kuin ostopäivänä). Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai huonosta kunnossapidosta. Takuumme ei vaikuta kuluttajansuojalain mukaisiin lakisääteisiin oikeuksiisi. Saat lisätietoja ja voit tilata varaosia tai vedota annettuun takuuseen osoitteessa **[home.id/warranty](https://www.home.id/warranty)**.

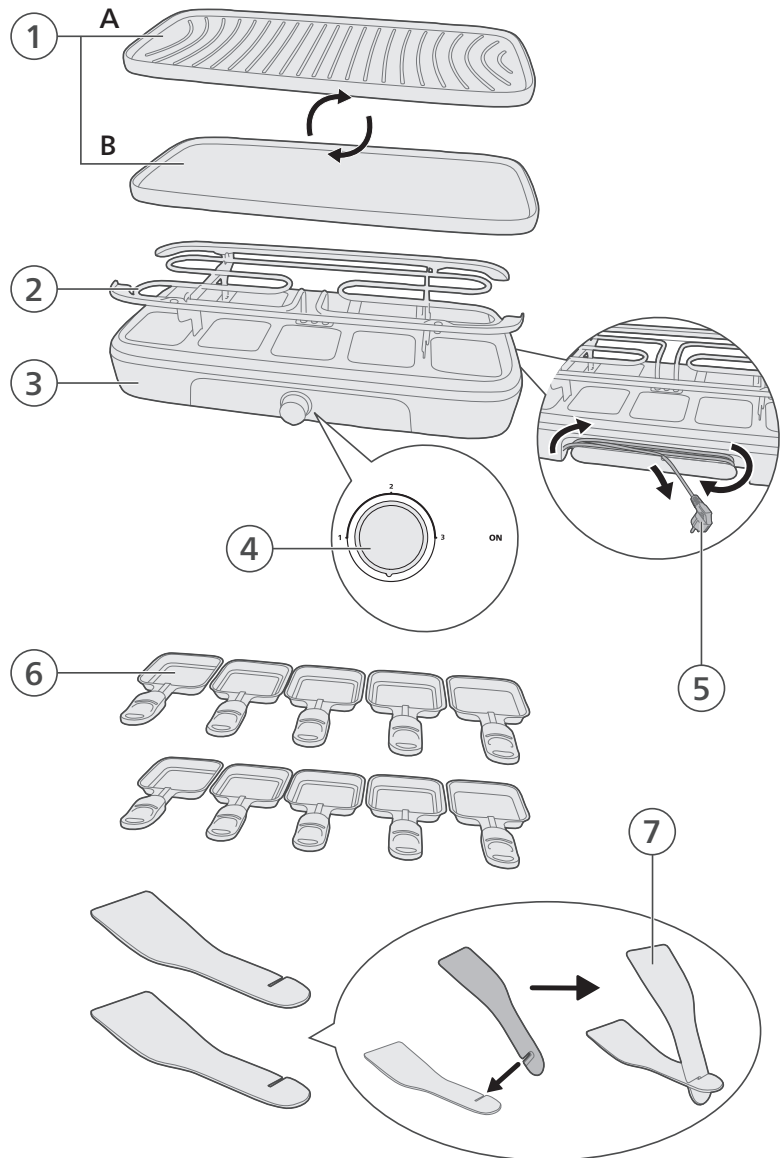
Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä laite noudattaa sähkömagneettisia kenttiä koskevia sovellettavia standardeja ja säännöksiä.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi!
Päaset hyödyntämään tukipalvelujamme, kun rekisteröit tuotteesi osoitteessa **www.home.id**.

Yleiskuvaus



- 1 Kaksipuolinen grillilevy
 - A: uurteinen puoli
 - B: tasainen puoli
- 2 Lämmitysvastus
- 3 Alusta
- 4 Lämpötilansäädin ja merkkivalo
- 5 Virtajohto ja pistoke

- 6 Raclette-juustopelti
- 7 Lasta

Ennen käyttöönottoa

Tärkeää: Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta voi tulla hieman savua ja hajuja. Tämä on normaalia ja niiden pitäisi hävitä muutamassa minuutissa.

Varoitus: Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- 2 Irrota mahdolliset tarrat tai etiketit laitteesta.
- 3 Puhdista laite perusteellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

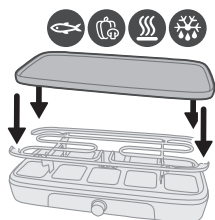
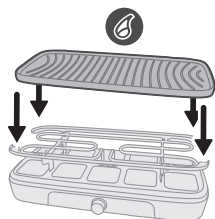
Valmistelut ennen käyttöä

Pese kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso kohta Puhdistus ja huolto).

Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin aloitat laitteen käytön.

Älä käytä metallisia, teräviä tai hankaavia keittiövälineitä, koska ne vahingoittavat grillilevyn tarttumatonta pinnoitetta.

- 1 Aseta runko tukevalle ja tasaiselle pinnalle.

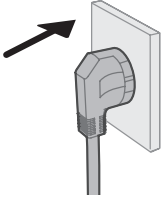


- 2 Kiinnitä grillilevy tukevasti runkoon haluttu puoli ylöspäin.

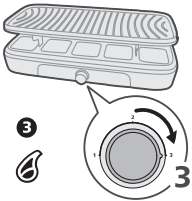
Käyttö

Lihan grillaus uurteisella puolella

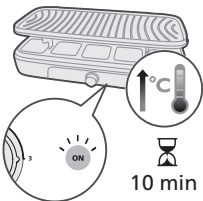
- 1 Suorista virtajohto.
- 2 Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.



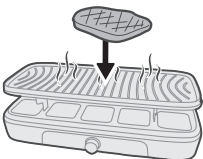
- 3 Säädä lämpötila asetukseen 3.

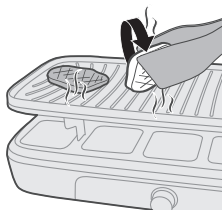


- 4 Noin 10 minuutin kuluttua lämmityksen merkkivalo syttyy. Laite on käyttövalmis.
 - Katso grillausajat ruoanvalmistustaulukosta.



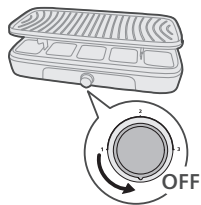
- 5 Aseta ruoka kuumalle grillilevylle.





6 Kääntele grillilevyllä olevia ruokia ajoittain.

Varoitus: Älä koskaan leikkaa ruokaa grillilevyllä tai käytä metallisia keittiövälineitä ruoan kääntämiseen. Tämä voi vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.



7 Poista ruoka grillilevyttä, kun sen kypsyy on sopiva.

8 Käännä lämpötilansäädin takaisin OFF-asentoon.

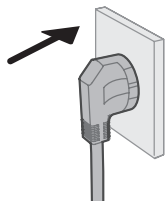
Varoitus: Älä käytä metallisia keittiövälineitä aineiden nostamiseen grillilevyttä. Tämä voi vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

Varoitus: Älä siirrä tai kuljeta laitetta muualle käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.

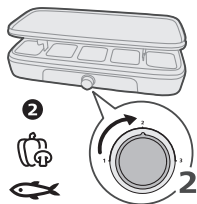
Vihannesten ja kalan grillaus tasaisella puolella

1 Suorista virtajohto.

2 Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

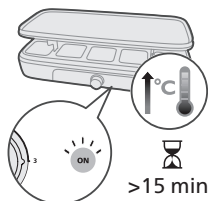


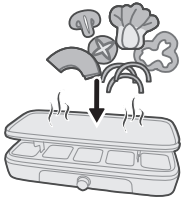
3 Säädä lämpötila asetukseen 2.



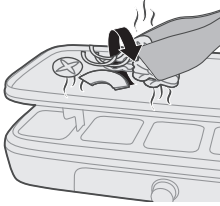
4 Noin 15 minuutin kuluttua lämmityksen merkkivalo syttyy. Laitte on käyttövalmis.

- Katso grillausajat ruoanvalmistustaulukosta.



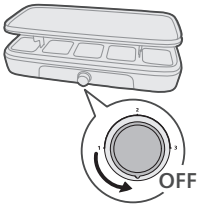


5 Aseta ruoka kuumalle grillauslevylle.



6 Kääntele grillauslevyllä olevia ruokia ajoittain.

Varoitus: Älä koskaan leikkaa ruokaa grillauslevyllä tai käytä metallisia keittiövälineitä ruoan kääntämiseen. Tämä voi vahingoittaa tarttumaton pintoa.



7 Poista ruoka grillilevyltä, kun sen kypsyy on sopiva.

8 Käännä lämpötilansäädin takaisin OFF-asentoon.

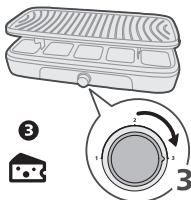
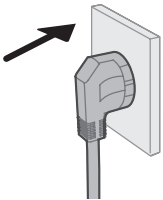
Varoitus: Älä käytä metallisia keittiövälineitä ainesten nostamiseen grillilevyltä. Tämä voi vahingoittaa tarttumaton pintoa.

Varoitus: Älä siirrä tai kuljeta laitetta muualle käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.

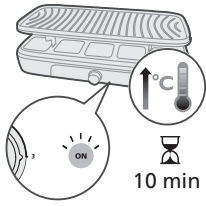
Racletten grillaus

1 Suorista virtajohto.

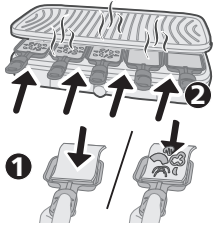
2 Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.



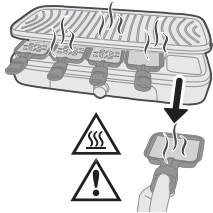
3 Säädä lämpötila asetukseen 3.



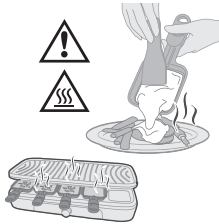
- 4 Noin 10 minuutin kuluttua lämmityksen merkkivalo syttyy. Laite on käyttövalmis.
- Katso grillausajat ruoanvalmistustaulukosta.



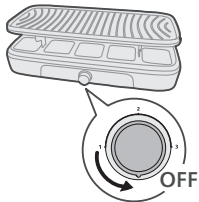
- 5 Aseta viipaloidut vihannekset, perunat, liha ja muut ainekset halutessasi grillilevylle.
- 6 Aseta raclette-juusto ja muut ainekset raclette-pellille.
- 7 Aseta raclette-pelti grillilevyn alle.



- 8 Poista raclette-pelti, kun juusto on sulanut.



- 9 Käytä mukana tullutta lastaa sulaneen juuston levittämiseen ruoan päälle.

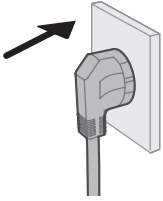


- 10 Käännä lämpötilansäädin takaisin OFF-asentoon.

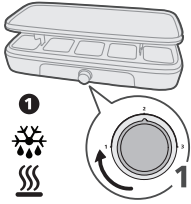
Varoitus: Älä siirrä tai kuljeta laitetta muualle käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.

Ruoan uudelleenlämmitys ja sulatus tasaisella puolella

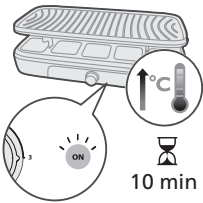
- 1 Suorista virtajohto.



2 Työnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

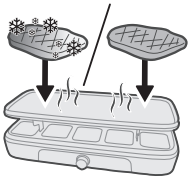


3 Säädä lämpötila asetukseen 1



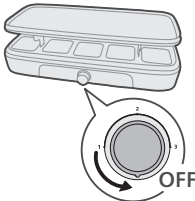
4 Noin 10 minuutin kuluttua lämmityksen merkkivalo syttyy. Laite on käyttövalmis.

- Katso grillausajat ruoanvalmistustaulukosta.



5 Aseta ruoka grillilevylle.

6 Kääntelee ruokaa ajoittain, jotta se lämpenee uudelleen tai sulaa tasaisesti.



7 Poista uudelleenlämmitetty tai sulatettu ruoka grillilevyltä.

8 Käännä lämpötilansäädin takaisin OFF-asentoon.

Varoitus: Älä käytä metallisia keittiövälineitä aineiden nostamiseen grillilevyltä. Tämä voi vahingoittaa tarttumaton pinnoitetta.

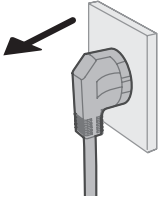
Varoitus: Älä siirrä tai kuljeta laitetta muualle käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.

Ruokataulukko

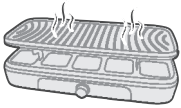
Kategoria	Resepti	Grillauksen tehoasetus (1–3)	Ehdotettu kypsennysaika (minuutteina)	Grillauslevy
Juusto	juustoviipale	2	9–12	Raclette-pelti
		3	3–7	
Naudanliha	naudanlihapihvi	3	8–14	Uurteinen puoli
	naudanleike	3	4–10	
	hampurilaispihvi naudanlihasta	3	8–14	
Lammas	lampaankyljys	3	18–22	
Sianliha	sian kylki	3	6–10	
	porsaankyljys	3	10–15	
Kana	kananrinta	3	6–10	
	kanankoipi	3	12–16	
	kanansiipi	3	10–14	
Kala	kala	2	9–13	Tasainen puoli
	kalafilee	2	6–10	
Katkaravut	katkaravut	2	8–14	Uurteinen puoli
Pekoni	pekoni	3	3–6	
Kebab	kebab	3	6–9	
Hotdog	hotdog	3	9–18	
Voileipä	voileipä	2	4–7	Tasainen puoli
Herkkusieni ja tomaatti	herkkusieni ja tomaatti	2	4–7	
Kesäkurpitsa ja paprika	kesäkurpitsa ja paprika	2	10–13	
Sulatus	pakaste	1	8–12	

Puhdistus ja huolto

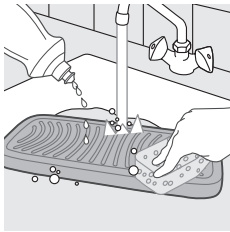
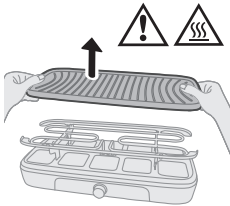
- 1 Irrota pistoke pistorasiasta.



- 2 Anna laitteen ja grillauslevyn jäähtyä kokonaan ennen niiden puhdistamista.



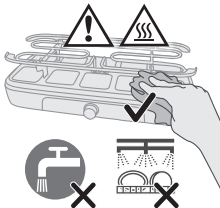
- 3 Poista grillauslevy rungosta.
- 4 Työnnä ylimääräinen rasva ja ruoantähteet levystä valutusuraan puu- tai silikonilastalla.
- 5 Poista jäljelle jäänyt rasva ja ruoantähteet grillilevystä talouspaperilla.



- 6 Puhdista grillilevy juoksevilla vedellä. Käytä tarvittaessa lämmintä vettä, astianpesuainetta ja hankaamatonta sientä.

Huomautus: Jos grillilevylle on kuivunut rasvaa tai ruoantähteitä, liota levyä ensin kuumassa vedessä. Älä käytä grillilevyn puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai naarmuttavia välineitä.

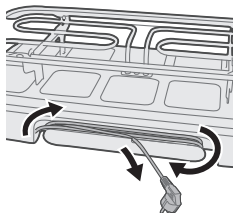
- 7 Puhdista alusta kostealla liinalla.



Vaara: Älä upota runkoa tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.

- 8 Kuivaa kaikki laitteen osat huolellisesti.

Säilytys



- 1 Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia ennen varastointia.
- 2 Aseta grillauslevy rungon päälle ja liu'uta rasva-astia runkoon.
- 3 Kääri virtajohto kerälle ja aseta laite laatikkoon, jotta runko ei vahingoitu.
- 4 Säilytä laitetta kuivassa paikassa.

Vianmääritys

Tämä osio esittää lyhyesti yleisimmät ongelmat, joita saatat kohdata käyttäessäsi laitetta. Ellet löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta **www.home.id/support** vastauksia usein kysyttyihin kysymyksiin tai ota yhteys paikalliseen kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Grilli ei käynnisty.	Virtajohtoa ei ole kytketty toimivaan pistorasiaan.	Varmista, että virtajohto on kytketty kunnolla toimivaan pistorasiaan.
	Virtakytkin on OFF-asennossa.	Tarkista virtakytkin ja varmista, että se on käyttöasennossa (1–3).
	Irrotettava levy ei ole kunnolla paikallaan.	Varmista, että irrotettava levy on asetettu ohjeiden mukaan kunnolla paikalleen.
Laitte kuumenee epätasaisesti kypsennyksen aikana.	Grillilevyjä ei ole kohdistettu tai asetettu oikein.	Tarkista, että grillilevyt kohdistettu oikein ja asetettu kunnolla paikoilleen.
	Ruoka on aseteltu epätasaisesti grillilevyille.	Varmista, että ruoka on asetettu tasaisesti grillilevyille.
	Grillia ei ole esilämmitetty tarpeeksi.	Säädä lämpötila sopivaan asetukseen ja anna grillin esilämmitä kunnolla ennen käyttöä.
Paljon savua tai palaneen hajua käytön aikana.	Lämmityselementeille valuu ylimääräistä rasvaa tai öljyä.	Varmista, että lämmityselementeille ei valu ylimääräistä rasvaa tai öljyä kypsennyksen aikana.
	Grillilevyille on kerääntynyt likaa.	Puhdista grillilevyt huolellisesti, jotta niihin mahdollisesti kerääntyvä lika ei aiheuta savuamista.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Kypsennyksen aikana käytetään liikaa öljyä tai rasvaa.	Älä käytä kypsennykseen liikaa öljyä tai rasvaa.
Ongelmia tarttumattomassa pinnoitteessa.	Tarttumaton pinnoite irttoilee tai on vaurioitunut.	Lopeta käyttö ja kysy valmistajalta tuotteen korjauksesta tai vaihdosta.
	Grillilevyillä käytetään metallisia keittiövälineitä.	Käytä ainoastaan muita kuin metallisia keittiövälineitä, jotta vältät tarttumattoman pinnoitteen naarmuuntumisen.
	Vääränlainen puhdistus tai huolto.	Noudattamalla suositeltuja puhdistus- ja huolto-ohjeita voit pidentää tarttumattoman pinnoitteen käyttöikää.
Epätasaiset kypsennystulokset.	Ainekset eivät ole saman paksuisia tai oikein valmisteltuja.	Varmista, että ainekset ovat saman paksuisia ja oikein valmisteltuja ennen kypsennystä.
	Kypsennyksessä käytetään virheellisiä kypsennysaikoja tai -lämpötiloja.	Noudata kunkin ruokatyyppin suositeltuja kypsennysaikoja ja -lämpötiloja.
	Grilli avataan liian usein kypsennyksen aikana.	Vältä avaamasta grilliä usein, sillä se voi aiheuttaa epätasaisia tuloksia.

Innehåll

Viktiga säkerhetsinstruktioner	342
Fara	342
Varning	342
Varning	344
Anteckning	344
Återvinning	345
Garanti och support	345
Elektromagnetiska fält (EMF)	345
Introduktion	345
Allmän beskrivning	346
Före första användningen	347
Förberedelser före användning	347
Använda apparaten	348
Grilla kött med den räfflade sidan	348
Grilla grönsaker och fisk med den platta sidan	349
Grilla raclette	350
Värma eller tina mat med den platta sidan	351
Livsmedelstabell	353
Rengöring och underhåll	354
Förvaring	355
Felsökning	355

Viktiga säkerhetsinstruktioner

Läs den här viktiga informationen noggrant innan du använder apparaten och spara sedan häftet för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ned apparaten eller nätsladden i vatten eller någon annan vätska.

Varning

- Diska grillplattan, raclettepannan och stekspadarna noggrant före första användningen.
- Se till att grillplattan ligger stabilt och korrekt på plattfästet före användning.
- Använd endast grillplattan som medföljer apparaten eller som har köpts hos ett auktoriserat servicecenter, och endast på det underlag som den är avsedd för.
- För att undvika skador på tillagningsplattan ska den endast användas på den apparat för vilken den är avsedd (lägg den t.ex. inte i en ugn, på en gasspis eller elektrisk kokplatta osv.).

- Var försiktig med strömsladdens placering, med eller utan förlängningssladd, så att den inte är i vägen för andra personer runt bordet och så att ingen snubblar på den.
- Så här skyddar du grillplattan och raclettepannan: Använd inte en temperatur som överstiger 40 °C och undvik slipande rengöringsmedel, skursvampar, hårda föremål (t.ex. stålull) och fysiska stötar som att tappa eller slå på delarna. Delar som kan maskindiskas ska köras i ett program med en temperatur på högst 70 °C.
- Inspektera dem före varje användning för att se om de är skeva eller missfärgade eller om de har sprickor eller skadade tätningar. Använd inte produkten om sådana fel hittas.
- Skador eller felaktig användning kan göra att främmande ämnen överförs till livsmedel eller göra delar osäkra. Använd inte produkten om den är skadad eller används på fel sätt.
- Placera enheten på en plan, horisontal, torr och halkfri yta.
- Placera inte apparaten nära kanten av ett bord eller en arbetsbänk för att förhindra att den trillar ned.
- Se till att nätsladden och eventuella förlängningssladdar inte är placerade i områden där personer passerar för att undvika att de snubblar och att apparaten trillar ned.
- Flytta aldrig på apparaten när den är igång.
- Använd aldrig apparaten utomhus.
- Låt inte redskap tillverkade av värmekänsliga material komma i kontakt med grillplattorna under tillagningen.
- Vidrör inte grillplattans frigöringsspärrar eller stänkskålen under användning för att förhindra brännskador.
- Placera inte livsmedel på grillen som är inpackade i plast, polyeten eller folie då det kan leda till brand eller skada grillplattorna.
- Använd inte en stekspade i metall för att undvika skador på värmeplattorna.
- Kontrollera att den nätspänning som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen innan du kopplar in den.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan del är skadad.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Anslut aldrig apparaten till en extern timer eftersom det kan leda till en farlig situation.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre och av personer med olika funktionshinder, eller som inte har kunskap om hur apparaten används, så länge de övervakas och får instruktioner angående säker användning och förstår riskerna som medföljer. Barn ska inte leka med produkten. Barn får inte rengöra eller underhålla apparaten.
- Se till att apparaten och dess sladd är utom räckhåll för barn under 8 år.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av tillverkaren, ett serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Ytorna kan bli varma när apparaten används.



Varning

- Apparaten är endast avsedd för användning i vanlig hemmiljö. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök i butiker, på kontor, bondgårdar eller andra arbetsplatser. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed- and breakfast eller andra liknande boendemiljöer.
- Anslut endast apparaten till ett jordat vägguttag.
- Se till att sladden inte hänger över kanten på bordet eller arbetsbänken där apparaten står.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten används.
- Låt apparaten svalna helt innan du rengör eller ställer undan den.
- Rör aldrig vid grillplattorna med vassa eller slipande föremål eftersom det skadar nonstick-beläggningen.
- Stäng alltid av och koppla ur apparaten efter användning.
- För att få bästa möjliga resultat från grillen ska apparaten rengöras efter varje användning.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är ansluten eller används.
- Förhindra överhettning genom att aldrig placera apparaten i ett hörn eller mot en vägg.
- Placera aldrig apparaten direkt på en ömtålig yta (glasbord, duk, lackerade möbler osv.) eller på en mjuk yta som en kökshandduk.
- Placera aldrig aluminiumfolie eller andra föremål under grillplattan eller mellan reflektorn och värmeelementet.
- Placera inte tillagningsplattan på en ömtålig yta eller i vatten.
- Använd inte skursvampar i metall eller slipande rengöringsmedel för att undvika att skada tillagningsytan (t.ex. nonstick).
- Vid första användningen kan det uppstå en svag lukt och lite rök under de första minuterna. Detta är normalt och försvinner snabbt.
- Bevara beläggningens nonstick-egenskaper genom att inte tillaga mat i aluminiumfolie.
- Skär aldrig livsmedel direkt på grillplattan.

Anteckning

- Ställ termostaten på det lägsta läget eller ställ in reglaget på läge 0. Koppla ur apparaten från eluttaget och låt den svalna i två timmar.
- Rengör inte värmeelementet. Om det är mycket smutsigt kan du vänta tills det har svalnat och sedan torka av det med en torr trasa.
- För raclettepannor: Värm inte upp de enskilda facken utan något i dem.
- Information om ekodesign finns på vår webbplats: www.home.id.

Återvinning



- Den här symbolen betyder att elektriska produkter inte ska slängas bland hushållssoporna.
- Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska produkter.

Garanti och support

Versuni Netherlands B.V., registrerat på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, erbjuder två års garanti på den här produkten efter inköpsdatum (eller leveransdatum, om senare). Denna garanti gäller inte om en defekt beror på felaktig användning eller dåligt underhåll. Vår garanti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument. Om du vill ha mer information, köpa reservdelar eller åberopa garantin kan du besöka vår webbplats **[home.id/warranty](https://www.home.id/warranty)**.

Elektromagnetiska fält (EMF)

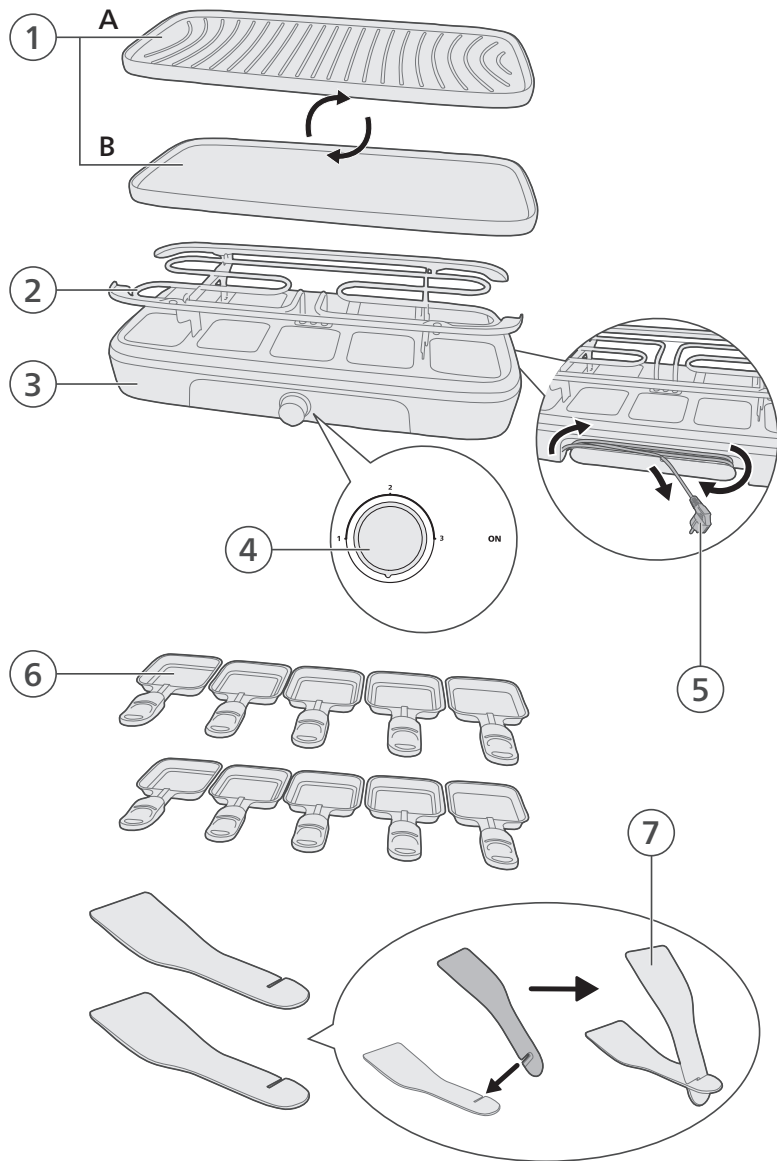
Den här apparaten uppfyller tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips!

Genom att registrera din produkt på **www.home.id** kan du dra nytta av den support vi erbjuder.

Allmän beskrivning



- 1 Vändbar grillplatta
 - A: räfflad sida
 - B: platt sida
- 2 Värmeelement
- 3 Basenhet
- 4 Temperaturreglage och indikatorlampa
- 5 Nätsladd och kontakt

- 6 Raclettepanna
- 7 Slickepott

Före första användningen

Viktigt! Under det första användningstillfället kan apparaten avge rök och lukt. Detta är normalt och bör försvinna inom några minuter.

Varning! Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 2 Ta bort alla dekaler eller etiketter (om tillämpligt) från apparaten.
- 3 Rengör apparaten noga före det första användningstillfället.

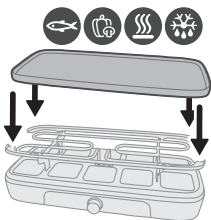
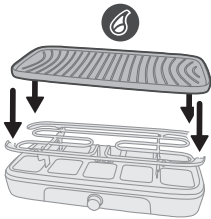
Förberedelser före användning

Rengör noggrant alla delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången (se kapitlet Rengöring och underhåll).

Kontrollera att alla delar är helt torra innan du startar apparaten.

Använd inte köksredskap i metall eller redskap som är vassa eftersom de kan skada grillplattans non-stick-beläggning.

- 1 Placera basenheten på en stabil och plan yta.

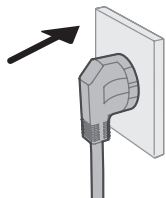


- 2 Sätt fast grillplattan ordentligt på basenheten med önskad sida vänd uppåt.

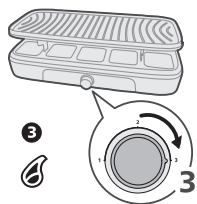
Använda apparaten

Grilla kött med den räfflade sidan

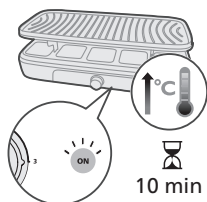
- 1 Linda ut nätsladden.
- 2 Sätt in stickkontakten i ett jordat vägguttag.



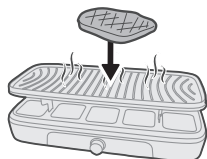
- 3 Vrid temperaturreglaget till läge 3.

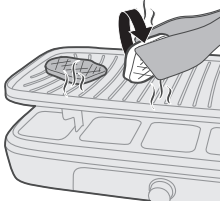


- 4 Efter cirka 10 minuter tänds uppvärmningsindikatorn. Apparaten är nu klar att använda.
 - Se tabellen över tillagningstider för grillning.



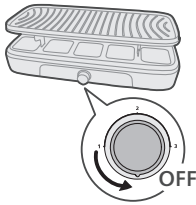
- 5 Lägg maten på den varma grillplattan.





6 Vänd maten på grillplattan då och då.

Varning! Skär aldrig maten medan den ligger på grillplattan och använd inte metallredskap för att vända den. Det kan skada non-stick-beläggningen.



7 När maten är tillagad enligt dina önskemål tar du bort den från grillplattan.

8 Vrid tillbaka temperaturreglaget till avstängt läge.

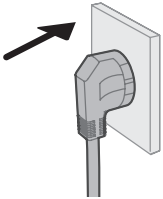
Varning! Använd inte metallredskap för att ta bort ingredienserna från grillplattan. Det kan skada non-stick-beläggningen.

Varning! Flytta eller transportera inte apparaten under användning eller när den fortfarande är varm.

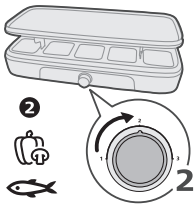
Grilla grönsaker och fisk med den platta sidan

1 Linda ut nätsladden.

2 Sätt in stickkontakten i ett jordat vägguttag.

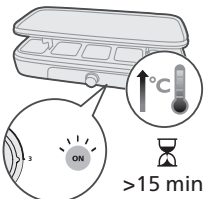


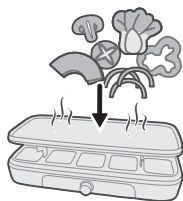
3 Vrid temperaturreglaget till läge 2.



4 Efter cirka 15 minuter tänds uppvärmningsindikatorn. Apparaten är nu klar att använda.

- Se tabellen över tillagningstider för grillning.



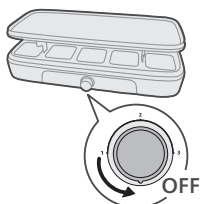


5 Lägga maten på den varma grillplattan.



6 Vänd maten på grillplattan då och då.

Varning! Skär aldrig maten medan den ligger på grillplattan och använd inte metallredskap för att vända den. Det kan skada non-stick-beläggningen.



7 När maten är tillagad enligt dina önskemål tar du bort den från grillplattan.

8 Vrid tillbaka temperaturreglaget till avstängt läge.

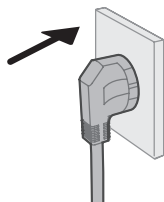
Varning! Använd inte metallredskap för att ta bort ingredienserna från grillplattan. Det kan skada non-stick-beläggningen.

Varning! Flytta eller transportera inte apparaten under användning eller när den fortfarande är varm.

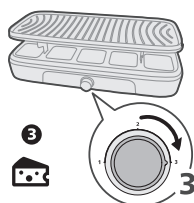
Grilla raclette

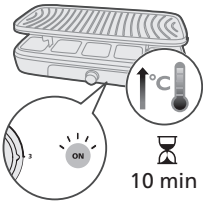
1 Linda ut nätsladden.

2 Sätt in stickkontakten i ett jordat vägguttag.

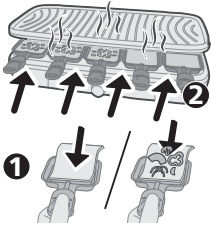


3 Vrid temperaturreglaget till läge 3.

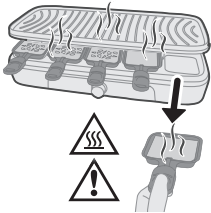




- 4 Efter cirka 10 minuter tänds uppvärmningsindikatorn. Apparaten är nu klar att använda.
- Se tabellen över tillagningstider för grillning.



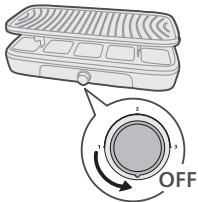
- 5 Lägg skivade grönsaker, potatis, kött eller andra ingredienser på grillplattan om du vill.
- 6 Lägg racletteost och övriga ingredienser i en raclettepanna.
- 7 Ställ raclettepannan under grillplattan.



- 8 Ta bort raclettepannan när osten har smält.



- 9 Använd den medföljande stekspaden för att breda ut den smälta osten över den förberedda maten.

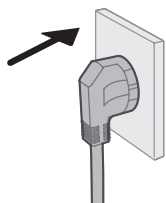


- 10 Vrid tillbaka temperaturreglaget till avstängt läge.

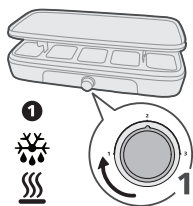
Varning! Flytta eller transportera inte apparaten under användning eller när den fortfarande är varm.

Värma eller tina mat med den platta sidan

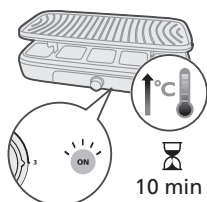
- 1 Linda ut nätsladden.



2 Sätt in stickkontakten i ett jordat vägguttag.

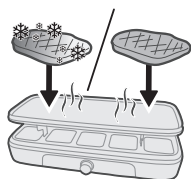


3 Vrid temperaturreglaget till läge 1.



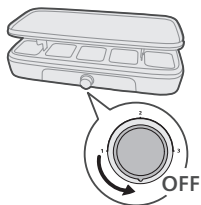
4 Efter cirka 10 minuter tänds uppvärmningsindikatorn. Apparaten är nu klar att använda.

- Se tabellen över tillagningstider för grillning.



5 Lägg maten på den varma grillplattan.

6 Vänd maten då och då för att säkerställa att den värms upp eller tinas jämnt.



7 Ta bort den uppvärmda eller tinade maten från grillplattan.

8 Vrid tillbaka temperaturreglaget till avstängt läge.

Varning! Använd inte metallredskap för att ta bort ingredienserna från grillplattan. Det kan skada non-stick-beläggningen.

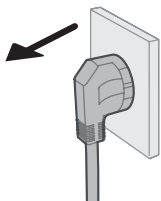
Varning! Flytta eller transportera inte apparaten under användning eller när den fortfarande är varm.

Livsmedelstabell

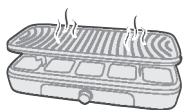
Kategori	Receptbok	Grilleffektin- ställning (1–3)	Föreslagen tillagningstid (minuter)	Grillplatta
Ost	ostskiva	2	9–12	Raclettepanna
		3	3–7	
Nötkött	biffstek	3	8–14	Räfflad sida
	tunt nötkött	3	4–10	
	hamburgare	3	8–14	
Lamm	lammkotletter	3	18–22	
Fläsk	sidfläsk	3	6–10	
	fläskkotletter	3	10–15	
Kyckling	kycklingbröst	3	6–10	
	kycklingklubbor	3	12–16	
	kycklingvingar	3	10–14	
Fisk	fisk	2	9–13	Platt sida
	fiskfilé	2	6–10	
Räkor	räkor	2	8–14	Räfflad sida
Bacon	bacon	3	3–6	
Kebab	kebab	3	6–9	
Varm korv	varm korv	3	9–18	
Smörgås	smörgås	2	4–7	Platt sida
Champinjoner och tomater	champinjoner och tomater	2	4–7	
Squash och paprika	squash och paprika	2	10–13	
Tina	fryst mat	1	8–12	

Rengöring och underhåll

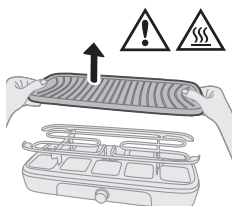
- 1 Dra ur nätsladden.



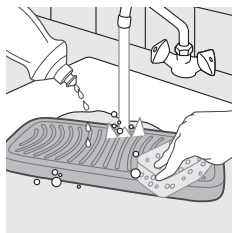
- 2 Låt apparaten och grillplattan svalna helt innan du börjar rengöra dem.



- 3 Lyft och ta bort grillplattan från basenheten.
 4 Skrapa ned överflödigt fett och matrester på grillplattan i avrinningsskåran med en stekspade i trä eller silikon.
 5 Använd hushållspapper för att ta bort eventuellt kvarvarande fett och matrester från grillplattan.

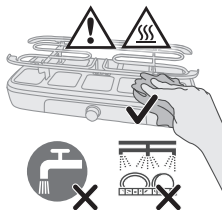


- 6 Rengör grillplattan under rinnande vatten. Använd vid behov varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp.



Obs! Blötlägg grillplattan först i varmt vatten om fett eller matrester har fastnat på grillplattan. Använd inte slipande rengöringsmedel eller skurborstar för att rengöra grillplattan.

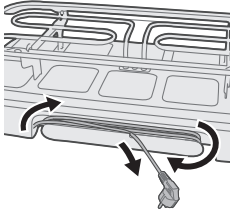
- 7 Rengör basenheten med en fuktig trasa.



Fara: Sänk inte ned basenheten eller nätsladden i vatten eller någon annan vätska.

- 8 Torka apparatens alla delar noggrant.

Förvaring



- 1 Koppla ur apparaten och låt den svalna, och se till att alla delar är rena och torra innan du ställer undan den.
- 2 Lägg grillplattan i basenheten och för in droppbrickan i basenheten.
- 3 Linda upp nätsladden och lägg apparaten i förpackningen för att skydda basenheten.
- 4 Förvara apparaten på en torr plats.

Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som du kan råka ut för med apparaten. Om du inte kan åtgärda problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till www.home.id/support där det finns en lista med vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att slå på grillen.	Strömsladden är inte ansluten till ett fungerande eluttag.	Se till att strömsladden är korrekt ansluten till ett fungerande eluttag.
	Strömbrytaren är i avstängt läge.	Kontrollera strömbrytaren och säkerställ att den är i påslaget läge (läge 1–3).
Ojämn uppvärmning under tillagning.	Den borttagbara plattan är felmonterad.	Se till att den borttagbara plattan är korrekt monterad och sitter ordentligt på plats.
	Grillplattorna är inte korrekt inriktade eller placerade.	Kontrollera att grillplattorna är korrekt inriktade och sitter ordentligt på plats.
	Maten har inte fördelats jämnt på grillplattorna.	Se till att maten är jämnt fördelad på grillplattorna.
	Grillen har inte förvärmats tillräckligt.	Justera temperaturen till en jämn inställning och låt grillen förvärmas ordentligt innan den används.
Överdrivet mycket rök eller det luktar bränt under användning.	Överflödigt fett eller överflödiga olja droppar ned på värmeelementen.	Se till att överflödigt fett eller överflödiga olja inte droppar ned på värmeelementen under tillagning.
	Rester på grillplattorna.	Rengör grillplattorna noggrant för att ta bort eventuella rester som kan göra att det bildas rök.
	För mycket olja eller fett används under tillagningen.	Undvik att använda stora mängder olja eller fett under tillagningen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Problem med non-stick-beläggningen.	Non-stick-beläggningen flagnar eller är skadad.	Sluta använda produkten och kontakta tillverkaren för reparation eller byte.
	Köksredskap i metall används på grillplattorna.	Använd inte köksredskap i metall för att förhindra att non-stick-beläggningen repas.
	Felaktig rengöring eller skötsel.	Följ de rekommenderade instruktionerna för rengöring och underhåll för att förlänga non-stick-beläggningens livslängd.
Ojämna tillagningsresultat.	Livsmedlen har olika tjocklek eller är inte korrekt tillredda.	Se till att livsmedlen är lika tjocka och korrekt tillredda innan du tillagar dem.
	Felaktiga tillagningstider eller -temperaturer används.	Följ de rekommenderade tillagningstiderna och -temperaturerna för varje typ av livsmedel.
	Grillen öppnas för ofta under tillagningen.	Undvik att öppna grillen för ofta eftersom det kan leda till ojämn tillagning.

İçerik

Önemli güvenlik talimatları	357
Tehlike	357
Uyarı	357
Dikkat	359
Not	359
Geri dönüşüm	360
Garanti ve destek	360
Elektromanyetik alanlar (EMF)	360
Giriş	360
Genel açıklama	361
İlk kullanımdan önce	362
Kullanım öncesi hazırlıklar	362
Cihazı kullanma	363
Oluklu tarafla et ızgara yapma	363
Düz tarafla sebze ve balık ızgara yapma	364
Izgara raclette peyniri	365
Yiyecekleri düz tarafla yeniden ısıtma veya buzunu çözme	366
Yiyecek tablosu	368
Temizlik ve bakım	369
Saklama	370
Sorun giderme	370

Önemli güvenlik talimatları

Cihazı kullanmadan önce bu önemli bilgileri dikkatle okuyun ve gelecekte başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Cihazı veya elektrik kablosunu suya ya da başka bir sıvıya batırmayın.

Uyarı

- İlk kullanımdan önce, ızgara plakasını, raklet peynir tavalarını ve spatulaları iyice yıkayın.
- Kullanımdan önce, ızgara plakasının sabit olduğundan ve plaka braketi üzerine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
- Yalnızca cihazla birlikte gelen veya yetkili servis merkezinden satın alınan ızgara plakasını, ona yönelik tasarlanan desteğin üzerinde kullanın.
- Pişirme plakasına zarar vermemek için yalnızca tasarlandığı cihazda kullanın. Örneğin fırına koymayın, gaz ocağına veya elektrikli ocak üzerine yerleştirmeyin.

- Güç kablosunun (uzatma kablosu kullanılsa da kullanılmasa da) masanın etrafında dolaşan kişilerin hareketini engellememesine ve takılıp düşmeye neden olmamasına dikkat edin.
- Izgara plakasını ve raklet peyniri tavasını korumak için kullanım sırasında 40°C'yi aşmayın ve aşındırıcı temizleyiciler, ovma süngerleri, sert nesneler (ör. metal tel) kullanmayın, düşürme veya çarpma gibi fiziksel darbelere maruz bırakmaktan kaçının. Bulaşık makinesinde yıkanabilen parçalar, maksimum 70°C sıcaklıkta bir program kullanılarak yıkanmalıdır.
- Her kullanımdan önce çatlak, bükülme, renk bozulması veya hasarlı conta olup olmadığını kontrol edin. Bunlar bulunuyorsa ürünü kullanmayın.
- Hasar veya yanlış kullanım, maddelerin yiyeceğe geçişini artırabilir ya da parçaların güvenliğini tehlikeye atabilir. Ürün hasarlıysa veya yanlış kullanım söz konusuysa ürünü kullanmayın.
- Cihazı düz, yatay, kuru ve kaygan olmayan bir yüzeye yerleştirin.
- Devrilmesini önlemek için cihazı masanın veya tezgahın kenarına yerleştirmemeye özen gösterin.
- Takılmanızı önlemek için güç kablosunun ve herhangi bir uzatma kablosunun yürüdüğü yerlere koyulmadığından emin olun.
- Cihazı çalışırken kesinlikle hareket ettirmeyin.
- Cihazı asla dış mekanlarda kullanmayın.
- Izgara plakaları ısınmışken, ısıya duyarlı malzemelerden yapılmış pişirme gereçlerinin bunlarla temas etmesine izin vermeyin.
- Yanmayı önlemek için çalışma sırasında ızgara plakası serbest bırakma mandallarına veya sıçrama önleyici pişirme bölmesi plakasına dokunmayın.
- Izgaraların üzerine plastik, polietilen veya folyo kağıt ile sarılmış yiyecekler koymayın, aksi takdirde bunlar yangın çıkarabilir veya ızgara plakalarına zarar verebilir.
- Isıtma plakalarına zarar vermemek adına kızartmak veya karıştırmak için metal spatula kullanmayın.
- Cihazı prize takmadan önce, cihazın altında belirtilen voltajın yerel şebeke voltajıyla aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik fişi, kablosu veya diğer parçalar hasar görmüşse cihazı kullanmayın.
- Şebeke kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Tehlikeli bir durum yaratmamak için cihazı asla harici bir zamanlayıcı anahtarına bağlamayın.
- Cihazı çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- Bu cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin denetiminden sorumlu kişilerin bulunması veya güvenli kullanım talimatlarının bu kişilere sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizleme işlemi ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Besleme kablosu hasar görmüşse herhangi bir tehlikenin ortaya çıkmasını önlemek için kablonun üretici, servis temsilcisi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.



Dikkat

- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır. Mağazaların, ofislerin, çiftliklerin veya diğer çalışma ortamlarının personel mutfakları gibi ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Otel, motel, pansiyon ve diğer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından kullanılmak üzere de tasarlanmamıştır.
- Cihazı sadece topraklı prize takın.
- Güç kablosunun, cihazın yerleştirildiği masa ya da tezgahın sarkmamasına dikkat edin.
- Cihaz çalışırken açık yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Cihazı temizlemeden veya kaldırmadan önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Yapışmaz yüzeye zarar vereceğinden, ızgara plakalarına kesinlikle keskin veya çizici maddeler değdirmeyin.
- Kullandıktan sonra cihazı mutlaka kapatın ve fişini çekin.
- Izgaranızdan en iyi sonucu almak için her kullanımdan sonra cihazı mutlaka temizleyin.
- Cihaz fişe takılıyken veya kullanımdaysa asla gözetimsiz bırakmayın.
- Aşırı ısınmasını önlemek için cihazı bir köşeye ya da duvara karşı şekilde yerleştirmeyin.
- Cihazı asla hassas bir yüzeyin (cam masa, masa örtüsü, cilalı mobilya vb.) üzerine veya mutfak havlusu gibi yumuşak bir yüzeyin üzerine koymayın.
- Izgara plakasının altına veya reflektör ile ısıtıcı eleman arasına alüminyum folyo ya da başka bir nesne yerleştirmeyin.
- Sıcak plakayı hassas bir yüzeyin üzerine koymayın ve suya daldırmayın.
- Pişirme yüzeyine (ör. yapışmaz kaplama) zarar vermemek için metal ovma telleri veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
- İlk kullanımda, ilk birkaç dakika boyunca hafif bir koku ve biraz duman oluşabilir. Bu normaldir ve kısa sürede kaybolur.
- Kaplamanın yapışmaz özelliklerini korumak için yiyecekleri alüminyum folyo içinde pişirmeyin.
- Izgara plakasının üzerinde asla yiyecek kesmeyin.

Not

- Termostatı minimum seviyeye getirin veya anahtarı 0 konumuna alın. Cihazın fişini prizden çekin ve iki saat boyunca soğumasını bekleyin.
- Isıtma elemanı temizlenmez. Çok kirliyse tamamen soğumasını bekleyin ve kuru bir bezle silin.
- Raclette peyniri tavaları için: Tavaların boşken ısınmasına izin vermeyin.
- Ekolojik tasarım hakkında bilgi için lütfen web sitemizi ziyaret edin: www.home.id.

Geri dönüşüm



- Bu sembol, elektrikli ürünlerin normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir.
- Ülkenizin, elektrikli ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili kurallarına uyun.

Garanti ve destek

Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL adresinde kayıtlı Versuni Netherlands B.V., bu ürün için satın alma tarihinden (veya teslimat tarihinden, daha geç ise) itibaren iki yıl garanti vermektedir. Bu garanti, yanlış kullanım veya yetersiz bakımdan kaynaklanan bir kusur olması durumunda geçerli değildir. Bu garanti, bir tüketici olarak yasalar kapsamında sunulan haklarınızı etkilemez. Yedek parçalar hakkında daha fazla bilgi edinmek veya garantiyi kullanmak için lütfen **home.id/warranty** adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

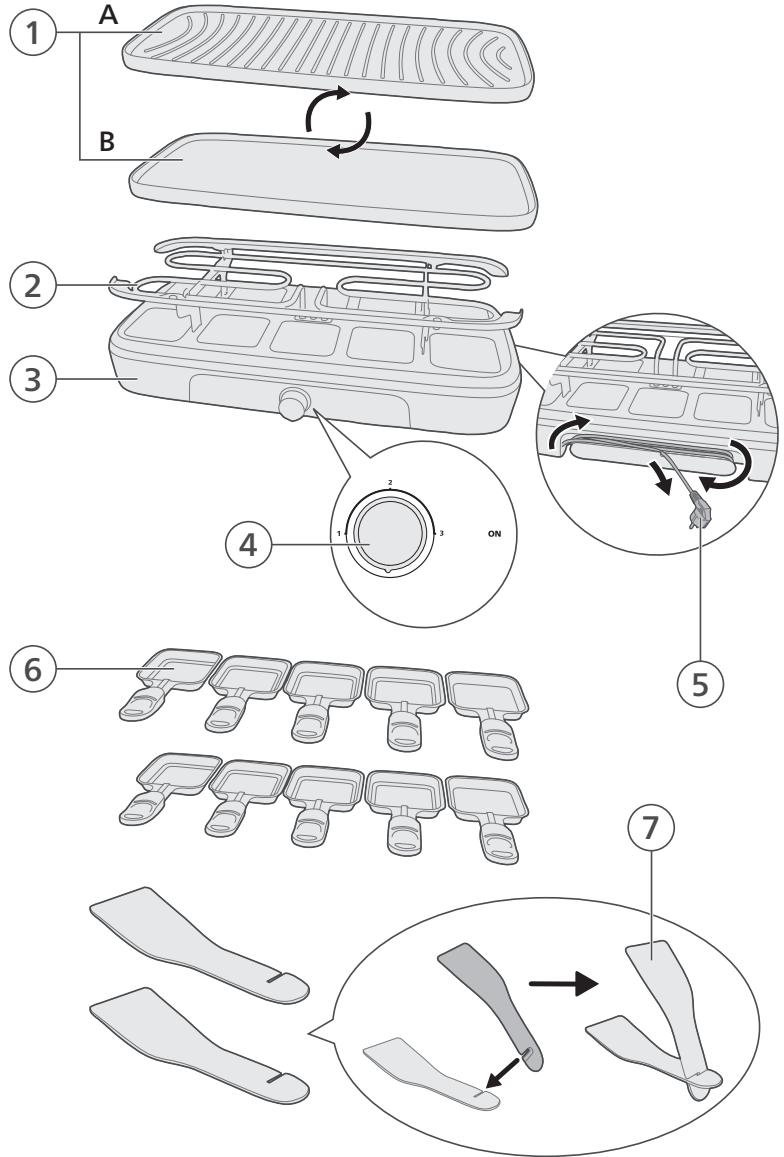
Bu cihaz, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli standartlara ve düzenlemelere uygundur.

Giriş

Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz!

Sunduğumuz destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü **www.home.id** adresinde kaydettirin.

Genel açıklama



- 1 Ters çevrilebilir ızgara plakası
 - A: oluklu taraf
 - B: düz taraf
- 2 Isıtma elemanı
- 3 Taban
- 4 Sıcaklık kontrolü ve gösterge ışığı
- 5 Elektrik kablosu ve fiş

- 6 Raclette peyniri tavaşı
- 7 Spatula

İlk kullanımdan önce

Önemli: İlk kullanımda cihaz bir miktar duman ve koku yayabilir. Bu normaldir; duman ve koku birkaç dakika içerisinde dağılacaktır.

Dikkat: Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.

- 1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- 2 Cihazdaki yapışkanları veya etiketleri (varsa) çıkarın.
- 3 İlk kullanımdan önce cihazı iyice temizleyin.

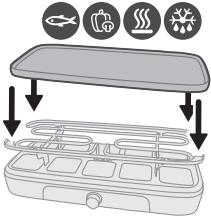
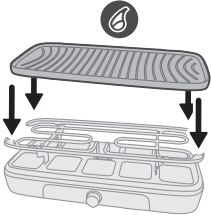
Kullanım öncesi hazırlıklar

Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas edecek tüm parçaları iyice temizleyin (bkz. "Temizlik ve Bakım" bölümü).

Cihazı kullanmaya başlamadan önce tüm parçaların tamamen kuru olduğundan emin olun.

Izgara plakasının yapışmaz kaplamasına zarar vereceğinden metal, keskin veya aşındırıcı mutfak aletleri kullanmayın.

- 1 Tabanı dengeli ve düz bir zemin üzerine yerleştirin.

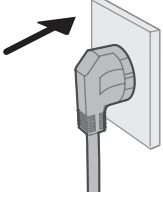


- 2 Izgara plakasını tabana istenen tarafı yukarı gelecek şekilde sıkıca takın.

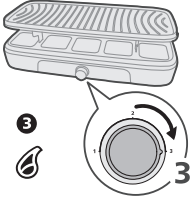
Cihazı kullanma

Oluklu tarafla et ızgara yapma

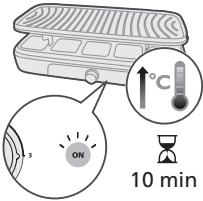
- 1 Elektrik kablosunu açın.
- 2 Cihazın fişini topraklı prize takın.



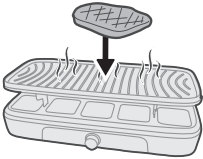
- 3 Sıcaklık kontrolünü 3 ayarına getirin.

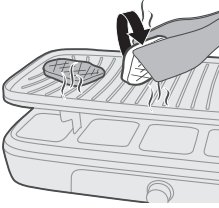


- 4 Yaklaşık 10 dakika sonra ısıtma göstergesi yanar. Cihaz kullanıma hazırdır.
 - Izgara süresi için yiyecek hazırlama tablosuna bakın.



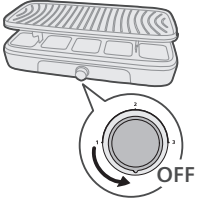
- 5 Yiyecekleri sıcak ızgara plakasına yerleştirin.





6 Izgara plakasındaki yiyecekleri zaman zaman çevirin.

Dikkat: Yiyecekleri ızgara plakasının üzerindeyken kesinlikle kesmeyin ve yiyecekleri çevirmek için metal aletler kullanmayın. Bu, yapışmaz yüzeye zarar verebilir.



7 Yiyecekleri tercih ettiğiniz şekilde pişirdikten sonra ızgara plakasından çıkarın.

8 Sıcaklık kontrolünü tekrar OFF (KAPALI) konuma getirin.

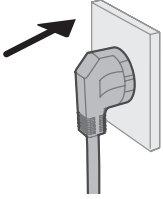
Dikkat: Malzemeleri ızgara plakasından almak için metal aletler kullanmayın. Bu, yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

Dikkat: Cihazı kullanım sırasında veya hala sıcakken hareket ettirmeyin veya taşımayın.

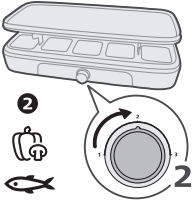
Düz tarafla sebze ve balık ızgara yapma

1 Elektrik kablosunu açın.

2 Cihazın fişini topraklı prize takın.

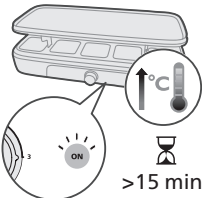


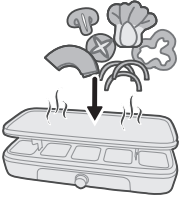
3 Sıcaklık kontrolünü 2 ayarına getirin.



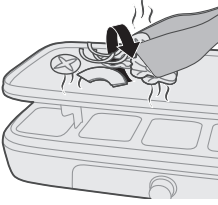
4 Yaklaşık 15 dakika sonra ısıtma göstergesi yanar. Cihaz kullanıma hazırdır.

- Izgara süresi için yiyecek hazırlama tablosuna bakın.



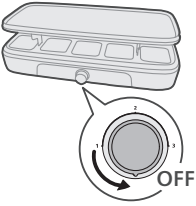


5 Yiyecekleri sıcak ızgara plakasına yerleştirin.



6 Izgara plakasındaki yiyecekleri zaman zaman çevirin.

Dikkat: Yiyecekleri ızgara plakasının üzerindeyken kesinlikle kesmeyin ve yiyecekleri çevirmek için metal aletler kullanmayın. Bu, yapışmaz yüzeye zarar verebilir.



7 Yiyecekleri tercih ettiğiniz şekilde pişirdikten sonra ızgara plakasından çıkarın.

8 Sıcaklık kontrolünü tekrar OFF (KAPALI) konuma getirin.

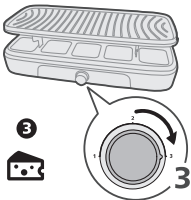
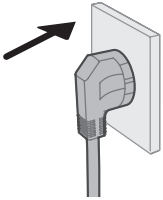
Dikkat: Malzemeleri ızgara plakasından almak için metal aletler kullanmayın. Bu, yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

Dikkat: Cihazı kullanım sırasında veya hala sıcakken hareket ettirmeyin veya taşımayın.

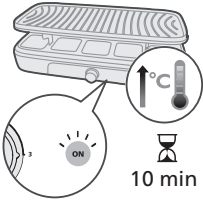
Izgara raclette peyniri

1 Elektrik kablosunu açın.

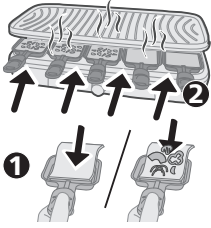
2 Cihazın fişini topraklı prize takın.



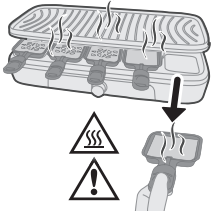
3 Sıcaklık kontrolünü 3 ayarına getirin.



- 4 Yaklaşık 10 dakika sonra ısıtma göstergesi yanar. Cihaz kullanıma hazırdır.
- Izgara süresi için yiyecek hazırlama tablosuna bakın.



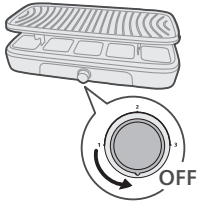
- 5 İsterseniz dilimlenmiş sebzeleri, patatesleri, eti veya diğer malzemeleri ızgara plakasına yerleştirin.
6 Raclette peynirini ve diğer malzemeleri bir raclette tavaşına koyun.
7 Raclette tavaşını ızgara plakasının altına yerleştirin.



- 8 Peynir eridiğinde raclette tavaşını çıkarın.



- 9 Erimiş peyniri hazırlanan yiyeceklerin üzerine yaymak için verilen spatulayı kullanın.



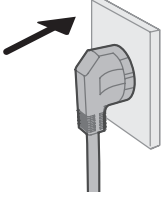
- 10 Sıcaklık kontrolünü tekrar OFF (KAPALI) konuma getirin.

Dikkat: Cihazı kullanım sırasında veya hala sıcakken hareket ettirmeyin veya taşımayın.

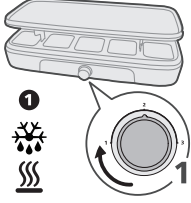
Yiyecekleri düz tarafla yeniden ısıtma veya buzunu çözme

- 1 Elektrik kablosunu açın.

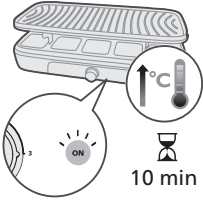
2 Cihazın fişini topraklı prize takın.



3 Sıcaklık kontrolünü 1 ayarına getirin.

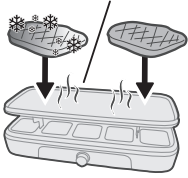


4 Yaklaşık 10 dakika sonra ısıtma göstergesi yanar. Cihaz kullanıma hazırdır.
- Izgara süresi için yiyecek hazırlama tablosuna bakın.



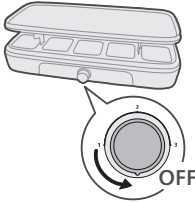
5 Yiyecekleri ızgara plakasına yerleştirin.

6 Tekrar ısıtma veya buz çözme işlemini eşit bir şekilde sağlamak için yiyeceği arada bir çevirin.



7 Isınan veya buzlu çözülen yiyecekleri ızgara plakasından çıkarın.

8 Sıcaklık kontrolünü tekrar OFF (KAPALI) konuma getirin.



Dikkat: Malzemeleri ızgara plakasından almak için metal aletler kullanmayın. Bu, yapılmaz yüzeye zarar verebilir.

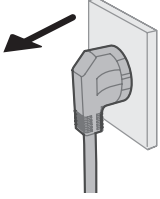
Dikkat: Cihazı kullanım sırasında veya hala sıcakken hareket ettirmeyin veya taşımayın.

Yiyecek tablosu

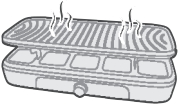
Kategori	Tarif	Izgara güç ayarı (1-3)	Önerilen pişirme süresi (dakika)	Izgara plakası
Peynir	peynir dilimi	2	9-12	Raclette tavası
		3	3-7	
Sığır eti	biftek	3	8-14	Oluklu taraf
	dana bonfile	3	4-10	
	dana eti burger	3	8-14	
Kuzu eti	kuzu kıyma	3	18-22	
Domuz eti	döş eti	3	6-10	
	pirzola	3	10-15	
Tavuk	tavuk göğsü	3	6-10	
	tavuk baget	3	12-16	
	tavuk kanat	3	10-14	
Balık	balık	2	9-13	Düz taraf
	balık fileto	2	6-10	
Karides	karides	2	8-14	Oluklu taraf
Pastırma	pastırma	3	3-6	
Kebap	kebab	3	6-9	
Sosisli sandviç	sosisli sandviç	3	9-18	
Sandviç	sandviç	2	4-7	Düz taraf
Mantar ve domates	mantar ve domates	2	4-7	
Kabak ve dolmalık biber	kabak ve dolmalık biber	2	10-13	
Buz çözme	donmuş gıda	1	8-12	

Temizlik ve bakım

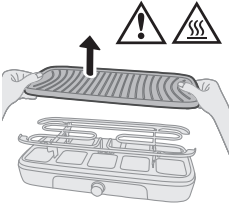
- 1 Cihazın fişini çekin.



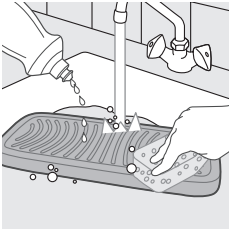
- 2 Temizlemeye başlamadan önce cihazın ve ızgara plakasının tamamen soğumasını bekleyin.



- 3 Izgara plakasını kaldırıp tabandan çıkarın.
4 Izgara plakasındaki fazla yağ ve yiyecek kalıntılarını ahşap veya silikon spatulayla tahliye oluğuna itin.
5 Izgara plakasında kalan yağ ve yiyecek kalıntılarını temizlemek için havlu kağıt kullanın.

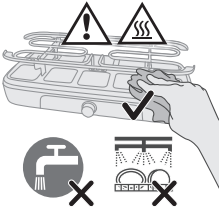


- 6 Izgara plakasını musluk altında, gerekirse ılık su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle yıkayın.



Not: Yağ veya yiyecek kalıntıları ızgara plakasına yapışmışsa ızgara plakasını önce sıcak suda bekletin. Izgara plakasını temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya bulaşık teli kullanmayın.

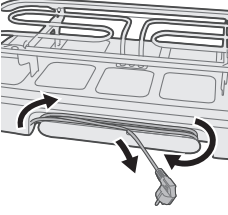
- 7 Tabanı nemli bir bezle silin.



Tehlike: Tabanı veya elektrik kablosunu suya ya da başka bir sıvıya batırmayın.

- 8 Cihazın tüm parçalarını iyice kurulayın.

Saklama



- 1 Cihazı fişten çekin ve soğumaya bırakın, saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- 2 Izgara plakasını tabana yerleştirin ve yağ tepsisini kaydırarak tabana takın.
- 3 Elektrik kablosunu sarın ve tabanı korumak için cihazı kutuya yerleştirin.
- 4 Cihazı kuru bir yerde saklayın.

Sorun giderme

Bu bölümde cihaz ile ilgili en sık karşılaşılan sorunlar özetlenmiştir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız sık sorulan sorular listesi için www.home.id/support adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
Izgara açılmıyor.	Güç kablosu çalışan bir prize takılı değildir.	Güç kablosunun çalışan bir prize sağlam bir şekilde takılı olduğundan emin olun.
	Güç düğmesi "OFF" (KAPALI) konumundadır.	Güç düğmesini kontrol edin ve "ON" (AÇIK) (1-3) konumunda olduğundan emin olun.
	Çıkarılabilir plaka düzgün takılmamıştır.	Çıkarılabilir plakanın doğru şekilde takıldığından ve iyice yerine oturduğundan emin olun.
Pişirme sırasında eşit olmayan ısı dağılımı.	Izgara plakaları düzgün hizalanmamış veya yerine oturmamıştır.	Izgara plakalarının doğru şekilde hizalanıp hizalanmadığını ve sağlam bir şekilde yerine oturup oturmadığını kontrol edin.
	Yiyecek, ızgara plakalarına eşit şekilde yerleştirilmemiştir.	Yiyeceğin ızgara plakalarına eşit aralıklarla yerleştirildiğinden emin olun.
	Izgara yeterince önceden ısıtılmamıştır.	Sıcaklığı eşit bir ayarda getirin ve kullanmadan önce ızgaranın iyice ısınmasını bekleyin.
Kullanım sırasında aşırı duman veya yanık kokusu.	Fazla katı veya sıvı yağ ısıtma elemanlarına damlıyordur.	Pişirme sırasında fazla katı veya sıvı yağın ısıtma elemanlarına damlamadığından emin olun.
	Izgara plakalarında birikmiş kalıntılar.	Dumana neden olabilecek birikmiş kalıntıları gidermek için ızgara plakalarını iyice temizleyin.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
	Pişirme sırasında aşırı sıvı veya katı yağ kullanılmıştır.	Pişirme sırasında aşırı miktarda sıvı veya katı yağ kullanmaktan kaçının.
Yapışmaz kaplama ile ilgili sorunlar.	Yapışmaz kaplama soyuluyordur veya hasar görmüştür.	Ürünü kullanmayı bırakın ve onarım veya değişim için üreticiyle iletişime geçin.
	Izgara plakalarında metal aletler kullanılmıştır.	Yapışmaz kaplamanın çizilmesini önlemek için yalnızca metal olmayan aletler kullanın.
	Yanlış temizlik veya bakım.	Yapışmaz kaplamanın ömrünü uzatmak için önerilen temizlik ve bakım talimatlarına uyun.
Tutarsız pişirme sonuçları.	Yiyeceğin kalınlığı eşit değildir veya yiyecek düzgün hazırlanmamıştır.	Pişirmeden önce yiyeceğin eşit kalınlıkta olduğundan ve düzgün şekilde hazırlandığından emin olun.
	Yanlış pişirme süreleri veya sıcaklıkları kullanılmıştır.	Her yiyecek türü için önerilen pişirme sürelerine ve sıcaklıklarına uyun.
	Izgara, pişirme sırasında çok sık açılmıştır.	Eşit olmayan pişirme sonuçlarına neden olabileceğinden, ızgarayı sık sık açmaktan kaçının.

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας	372
Κίνδυνος	372
Προειδοποίηση	372
Προσοχή	374
Σημείωση	375
Ανακύκλωση	375
Εγγύηση και υποστήριξη	375
Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)	375
Εισαγωγή	376
Γενική περιγραφή	376
Πριν την πρώτη χρήση	377
Προετοιμασίες πριν τη χρήση	377
Χρήση της συσκευής	378
Ψήσιμο κρέατος στην ανάγλυφη πλευρά.	378
Ψήσιμο λαχανικών και ψαριών στην επίπεδη πλευρά της πλάκας.	379
Ψήσιμο ρακλέτ	381
Ζέσταμα ή απόψυξη τροφίμων στην επίπεδη πλευρά	382
Πίνακας τροφίμων	385
Καθαρισμός και συντήρηση	386
Αποθήκευση	387
Αντιμετώπιση προβλημάτων	387

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε αυτές τις σημαντικές πληροφορίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Προειδοποίηση

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε καλά την πλάκα ψησίματος, τις ψηστιέρες ρακλέτ και τις σπάτουλες.
- Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα ψησίματος είναι σταθερή και σωστά τοποθετημένη στον βραχίονα της πλάκας πριν από τη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο την πλάκα ψησίματος που παρέχεται με τη συσκευή ή έχει αγοραστεί από εγκεκριμένο κέντρο επισκευών και μόνο για τη βάση για την οποία έχει σχεδιαστεί.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην πλάκα ψησίματος, χρησιμοποιήστε την μόνο στη συσκευή για την οποία έχει σχεδιαστεί (π.χ. μην την τοποθετείτε σε φούρνο, δακτύλιο αερίου, ηλεκτρικές πλάκες κ.λπ.).

- Προσέξτε τη θέση του καλωδίου τροφοδοσίας, με ή χωρίς καλώδιο προέκτασης, ώστε να μην παρεμποδίζεται η κίνηση άλλων γύρω από το τραπέζι και να μην σκοντάφτει κανείς πάνω του.
- Για τη συντήρηση της πλάκας ψησίματος και της ψηστιέρας ρακλέτ, μην υπερβαίνετε τους 40°C κατά τη χρήση και αποφύγετε τα διαβρωτικά καθαριστικά, τα συρμάτινα σφουγγαράκια, τα σκληρά αντικείμενα (π.χ. μεταλλικά σύρματα), καθώς και τις φυσικές προσκρούσεις, όπως τις πτώσεις ή τα χτυπήματα. Τα εξαρτήματα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων πρέπει να πλένονται χρησιμοποιώντας έναν κύκλο με μέγιστη θερμοκρασία τους 70°C.
- Πριν από κάθε χρήση, επιθεωρείτε για τυχόν ρωγμές, στρέβλωση, αποχρωματισμό ή κατεστραμμένα πώματα. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν εντοπίσετε τα εξής.
- Οι φθορές ή η εσφαλμένη χρήση μπορούν να αυξήσουν τη μεταφορά ουσιών στα τρόφιμα ή να καταστήσουν τα εξαρτήματα μη ασφαλή. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν έχει υποστεί φθορά ή εσφαλμένη χρήση.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, οριζόντια, στεγνή, μη ολισθηρή επιφάνεια.
- Προσέξτε να μην τοποθετήσετε τη συσκευή στην άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας, ώστε να μην πέσει.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας και οποιοδήποτε καλώδιο επέκτασης δεν βρίσκονται στα σημεία διέλευσης για να αποφύγετε τυχόν ανατροπή της συσκευής.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν λειτουργεί.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- Μην αφήνετε σκεύη μαγειρικής που είναι κατασκευασμένα από υλικά ευαίσθητα στη θερμότητα να έρθουν σε επαφή με τις πλάκες κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Μην αγγίζετε τα άγκιστρα απελευθέρωσης της πλάκας ψησίματος ή το κάλυμμα προστασίας από πιτσιλίσματα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, γιατί μπορεί να ζεματιστείτε.
- Μην τοποθετείτε τρόφιμα που είναι τυλιγμένα με πλαστικό, ζελατίνα ή αλουμινόχαρτο πάνω στις πλάκες ψησίματος, καθώς μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή ζημιά στις πλάκες ψησίματος.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλική σπάτουλα για να τηγανίσετε ή να ανακατέψετε γιατί μπορεί να καταστρέψετε τις θερμαντικές πλάκες.
- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το φις, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν φθαρεί.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην συνδέετε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.



- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή.
- Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω από 8 ετών.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από τον εκπρόσωπο επισκευών του κατασκευαστή ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Προσοχή

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για φυσιολογική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία, αγροκτήματα ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης, δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανσιόν και λοιπούς χώρους διαμονής.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Μην αφήσετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου πάνω στον οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Η θερμοκρασία στις προσβάσιμες επιφάνειες ενδέχεται να είναι υψηλή όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Αφήντε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις πλάκες ψησίματος με αιχμηρά ή λειαντικά αντικείμενα, καθώς φθείρεται η αντικολλητική επιφάνειά τους.
- Απενεργοποιείτε πάντα και αποσυνδέετε τη συσκευή μετά τη χρήση.
- Για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα με τη γκριλιέρα σας, να καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν είναι συνδεδεμένη σε πρίζα ή κατά τη χρήση.
- Για την αποφυγή υπερθέρμανσης της συσκευής, μην την τοποθετείτε σε γωνία ή σε τοίχο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή απευθείας πάνω σε εύθραυστη επιφάνεια (γυάλινο τραπέζι, τραπεζομάντιλο, λουστραρισμένο έπιπλο κ.λπ.) ή πάνω σε μαλακή επιφάνεια, όπως σε πετσέτα κουζίνας.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο κάτω από την πλάκα ψησίματος ή ανάμεσα στον ανακλαστήρα και στην αντίσταση.
- Μην τοποθετείτε τη θερμή πλάκα σε ευαίσθητη επιφάνεια ή σε νερό όσο είναι ζεστή.
- Για αποφυγή βλαβών στην επιφάνεια μαγειρέματος (π.χ στην αντικολλητική επιφάνεια), μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά συρμάτινα σφουγγαράκια ή διαβρωτικά καθαριστικά.

- Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να υπάρχει μια ελαφριά οσμή και λίγος καπνός κατά τα πρώτα λεπτά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα εξαφανιστεί γρήγορα.
- Για να διατηρήσετε τις αντικολλητικές ιδιότητες της επίστρωσης, μην μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε αλουμινόχαρτο.
- Μην κόβετε ποτέ τρόφιμα απευθείας πάνω στην πλάκα ψησίματος.

Σημείωση

- Τοποθετήστε τον θερμοστάτη στη θέση ελάχιστης θερμοκρασίας ή θέστε τον διακόπτη στη θέση 0. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για δύο ώρες.
- Το θερμαντικό στοιχείο δεν προορίζεται για καθαρισμό. Εάν είναι πολύ βρώμικο, περιμένετε μέχρι να κρυώσει και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.
- Για τις ψηστιέρες ρακέτ: Μην αφήνετε τους μεμονωμένους δίσκους να θερμαίνονται όσο είναι κενοί.
- Για πληροφορίες σχετικά με τον οικολογικό σχεδιασμό, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή μας τοποθεσία: www.home.id.

Ανακύκλωση



- Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι τα ηλεκτρικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με κανονικά οικιακά απορρίμματα.
- Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων.

Εγγύηση και υποστήριξη

Η Versuni Netherlands BV, εγγεγραμμένη στη διεύθυνση Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, προσφέρει δύο χρόνια εγγύηση για αυτό το προϊόν μετά την ημερομηνία αγοράς (ή την ημερομηνία παράδοσης, εάν είναι μεταγενέστερη). Η εγγύηση δεν ισχύει εάν ένα ελάττωμα οφείλεται σε εσφαλμένη χρήση ή κακή συντήρηση. Η εγγύησή μας δεν επηρεάζει τα δικαιώματά σας ως καταναλωτή βάσει της νομοθεσίας. Για περισσότερες πληροφορίες, για ανταλλακτικά ή για να επικαλεστείτε την εγγύηση, επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας home.id/warranty.

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

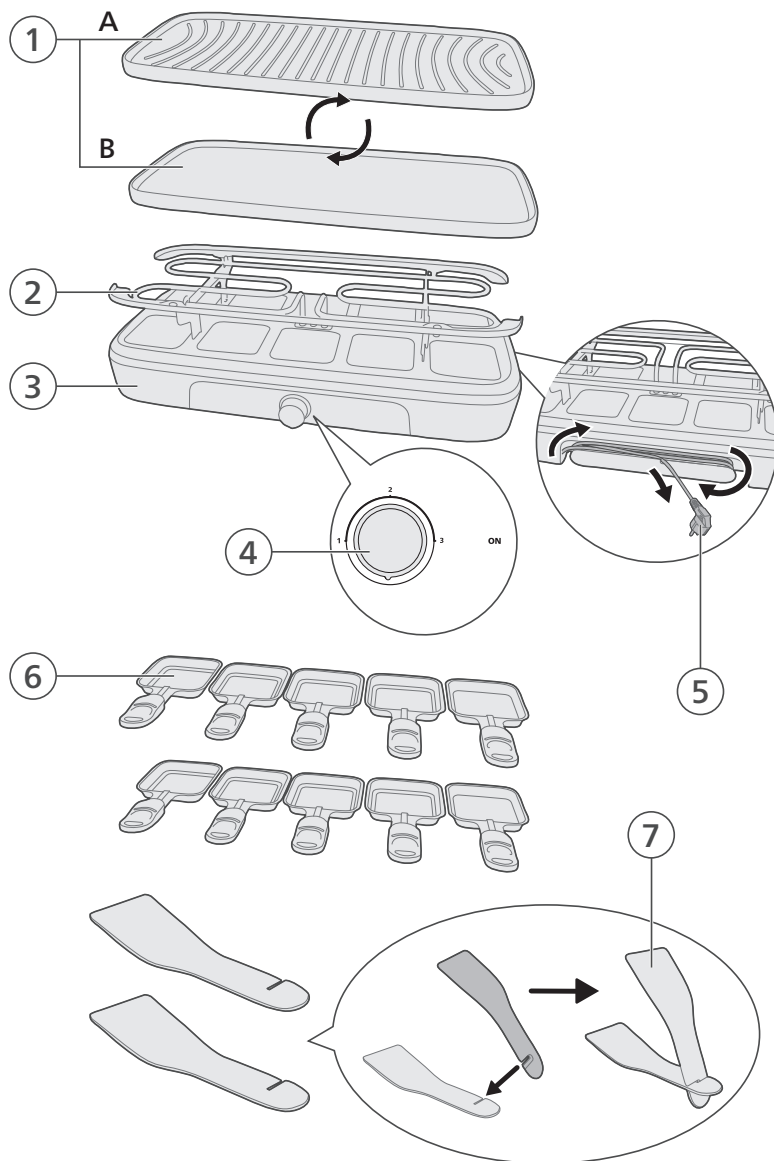
Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με την έκθεση σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips!

Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχουμε, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.home.id.

Γενική περιγραφή



- 1 Πλάκα ψησίματος δύο όψεων
 - Α: Ανάγλυφη πλευρά
 - Β: Επίπεδη πλευρά
- 2 Στοιχείο θερμότητας
- 3 Βάση
- 4 Διακόπτης θερμοκρασίας και ενδεικτική λυχνία
- 5 Καλώδιο και φιν
- 6 Ψηστιέρα ρακλέτ
- 7 Σπάτουλα

Πριν την πρώτη χρήση

Σημαντικό: Κατά την πρώτη χρήση, η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό και να αναδίδει μυρωδιά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα πρέπει να εξαφανιστεί σε μερικά λεπτά.

Προσοχή: Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες (αν υπάρχουν) από τη συσκευή.
- 3 Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση.

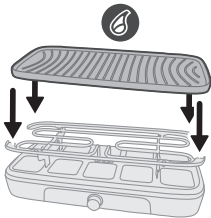
Προετοιμασίες πριν τη χρήση

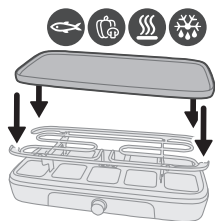
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά όλα τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα (δείτε το κεφάλαιο "Καθαρισμός και συντήρηση").

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά, αιχμηρά ή διαβρωτικά σκεύη κουζίνας, καθώς φθείρουν την αντικολλητική επιφάνεια της πλάκας ψησίματος.

- 1 Τοποθετήστε τη βάση πάνω σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.



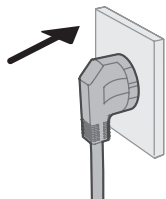


- 2 Στερεώστε καλά την πλάκα ψησίματος στη βάση, με την πλευρά που επιθυμείτε να είναι στραμμένη προς τα επάνω.

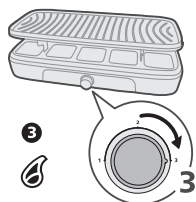
Χρήση της συσκευής

Ψήσιμο κρέατος στην ανάγλυφη πλευρά.

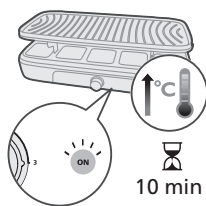
- 1 Ξετυλίξτε το καλώδιο.
- 2 Συνδέστε το φινς σε πρίζα με γείωση.



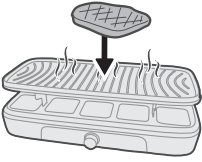
- 3 Γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας στη ρύθμιση 3.



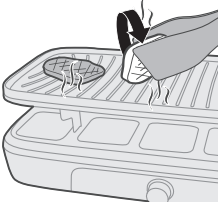
- 4 Μετά από περίπου 10 λεπτά, ανάβει η ενδεικτική λυχνία θέρμανσης. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.
- Για τον χρόνο ψησίματος, ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος τροφίμων.



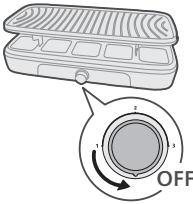
- 5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στη ζεστή πλάκα ψησίματος.



- 6 Γυρίζετε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος ανά διαστήματα.



Προσοχή: Ποτέ μην κόβετε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος και μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να τα γυρίσετε. Μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια.



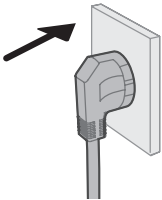
- 7 Όταν τα τρόφιμα είναι έτοιμα, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, απομακρύνετε τα από την πλάκα ψησίματος.
8 Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας ξανά στη θέση "OFF" (απενεργοποίηση).

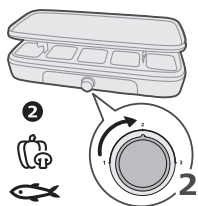
Προσοχή: Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να αφαιρέσετε τα υλικά από την πλάκα ψησίματος. Μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια.

Προσοχή: Μην μετακινείτε και μην μεταφέρετε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται ή είναι ακόμα ζεστή.

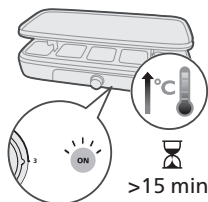
Ψήσιμο λαχανικών και ψαριών στην επίπεδη πλευρά της πλάκας.

- 1 Ξετυλίξτε το καλώδιο.
- 2 Συνδέστε το φισ σε πρίζα με γείωση.



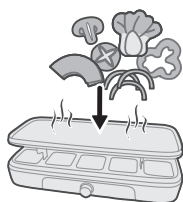


3 Γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας στη ρύθμιση 2.

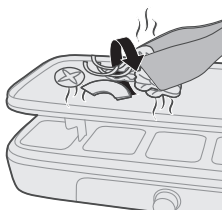


4 Μετά από περίπου 15 λεπτά, ανάβει η ενδεικτική λυχνία θέρμανσης. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

- Για τον χρόνο ψησίματος, ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος τροφίμων.

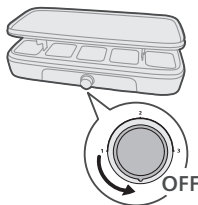


5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στη ζεστή πλάκα ψησίματος.



6 Γυρίζετε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος ανά διαστήματα.

Προσοχή: Ποτέ μην κόβετε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος και μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να τα γυρίσετε. Μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στην αντικολητική επιφάνεια.



7 Όταν τα τρόφιμα είναι έτοιμα, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, απομακρύνετε τα από την πλάκα ψησίματος.

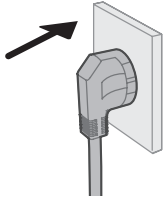
8 Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας ξανά στη θέση "OFF" (απενεργοποίηση).

Προσοχή: Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να αφαιρέσετε τα υλικά από την πλάκα ψησίματος. Μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στην αντικολητική επιφάνεια.

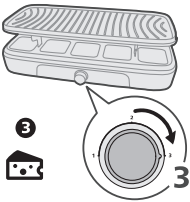
Προσοχή: Μην μετακινείτε και μην μεταφέρετε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται ή είναι ακόμα ζεστή.

Ψήσιμο ρακλέτ

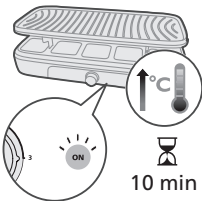
- 1 Ξετυλίξτε το καλώδιο.
- 2 Συνδέστε το φιν σε πρίζα με γείωση.



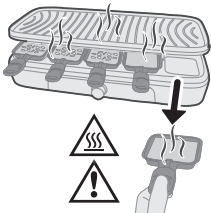
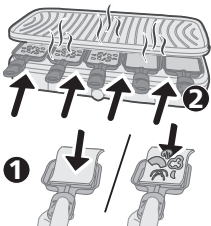
- 3 Γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας στη ρύθμιση 3.



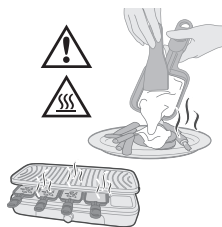
- 4 Μετά από περίπου 10 λεπτά, ανάβει η ενδεικτική λυχνία θέρμανσης. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.



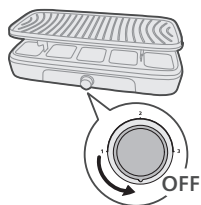
- 5 Τοποθετήστε λαχανικά, πατάτες, κρέας ή άλλα υλικά πάνω στην πλάκα ψησίματος, αν το επιθυμείτε.
- 6 Τοποθετήστε το τυρί ρακλέτ και τα υπόλοιπα υλικά σε μια ψηστήρα ρακλέτ.
- 7 Τοποθετήστε την ψηστήρα ρακλέτ κάτω από την πλάκα ψησίματος.



- 8 Απομακρύνετε την ψηστήρα ρακλέτ όταν το τυρί έχει λιώσει.



- 9 Χρησιμοποιήστε την παρεχόμενη σπάτουλα για να απλώσετε το λιωμένο τυρί πάνω στα ψημένα τρόφιμα.

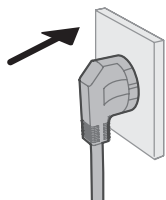


- 10 Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας ξανά στη θέση "OFF" (απενεργοποίηση).

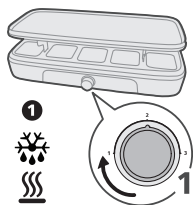
Προσοχή: Μην μετακινείτε και μην μεταφέρετε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται ή είναι ακόμα ζεστή.

Ζέσταμα ή απόψυξη τροφίμων στην επίπεδη πλευρά

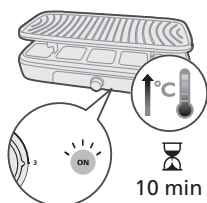
- 1 Ξετυλίξτε το καλώδιο.
- 2 Συνδέστε το φισ σε πρίζα με γείωση.

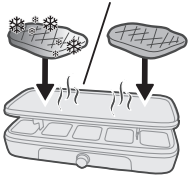


- 3 Γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας στη ρύθμιση 1

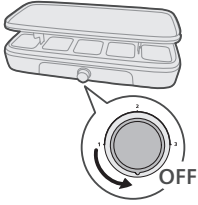


- 4 Μετά από περίπου 10 λεπτά, ανάβει η ενδεικτική λυχνία θέρμανσης. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.
- Για τον χρόνο ψησίματος, ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος τροφίμων.





- 5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος.
- 6 Γυρίστε περιστρεφόμενα τα τρόφιμα για να διασφαλίσετε το ομοιόμορφο ζέσταμα ή απόψυξη.



- 7 Απομακρύνετε το ζεσταμένο ή αποψυγμένο φαγητό από την πλάκα ψησίματος.
- 8 Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας ξανά στη θέση "OFF" (απενεργοποίηση).

Προσοχή: Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να αφαιρέσετε τα υλικά από την πλάκα ψησίματος. Μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια.

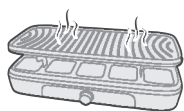
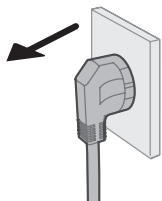
Προσοχή: Μην μετακινείτε και μην μεταφέρετε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται ή είναι ακόμα ζεστή.

Πίνακας τροφίμων

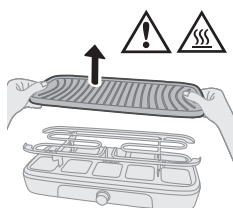
Κατηγορία	Συνταγή	Ρύθμιση έντασης ψησίματος (1-3)	Προτεινόμενος χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Πλάκα ψησίματος
Τυρί	φέτα τυριού	2	9-12	Ψηστιέρα ρακλέτ
		3	3-7	
Βοδινό	μοσχαρίσια μπριζόλα	3	8-14	Ανάγλυφη πλευρά
	μοσχαρίσιο σκαλοπίνι	3	4-10	
	μοσχαρίσιο μπιφτέκι	3	8-14	
Αρνί	αρνίσια παϊδάκια	3	18-22	
Χοιρινό	χοιρινή κοιλιά	3	6-10	
	χοιρινά παϊδάκια	3	10-15	
Κοτόπουλο	στήθος κοτόπουλου	3	6-10	
	μπουτάκι κοτόπουλου	3	12-16	
	φτερούγα κοτόπουλου	3	10-14	
Ψάρι	ψάρι	2	9-13	Επίπεδη πλευρά
	φιλέτο ψαριού	2	6-10	
Γαρίδες	γαρίδες	2	8-14	Ανάγλυφη πλευρά
Μπείκον	μπείκον	3	3-6	
Κεμπάπ	κεμπάπ	3	6-9	
Χοτ ντογκ	χοτ ντογκ	3	9-18	
Σάντουιτς	σάντουιτς	2	4-7	Επίπεδη πλευρά
Μανιτάρια και ντομάτες	μανιτάρια και ντομάτες	2	4-7	
Κολοκυθάκια και πιπεριές	κολοκυθάκια και πιπεριές	2	10-13	
Απόψυξη	κατεψυγμένα τρόφιμα	1	8-12	

Καθαρισμός και συντήρηση

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.



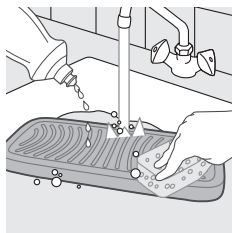
- 2 Προτού αρχίσετε το καθάρισμα, αφήστε τη συσκευή και την πλάκα ψησίματος να κρυώσουν εντελώς.



- 3 Σηκώστε και αφαιρέστε την πλάκα ψησίματος από τη βάση.

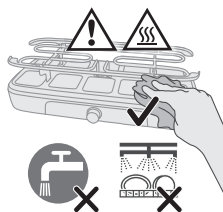
- 4 Με μια ξύλινη σπάτουλα ή μια σπάτουλα σιλικόνης, σπρώξτε το περιττό λίπος και τα υπολείμματα φαγητού από την πλάκα ψησίματος στο αυλάκι στραγγίσματος.

- 5 Χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας για να απομακρύνετε το υπόλοιπο λίπος και τα υπολείμματα φαγητού από την πλάκα ψησίματος.



- 6 Καθαρίστε την πλάκα ψησίματος με νερό βρύσης, αν χρειάζεται, με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει.

Σημείωση: Εάν πάνω στην πλάκα ψησίματος έχουν συσσωρευθεί υπολείμματα λίπους ή φαγητού, μουλιάστε πρώτα την πλάκα ψησίματος σε ζεστό νερό. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή συρμάτινο σφουγγαράκι για να καθαρίσετε την πλάκα ψησίματος.

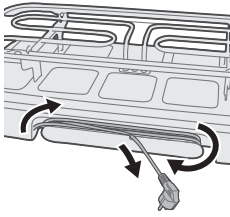


- 7 Καθαρίστε τη βάση με ένα υγρό πανί.

Κίνδυνος: Μην βυθίζετε τη βάση ή το καλώδιο σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

- 8 Στεγνώστε σχολαστικά όλα τα μέρη της συσκευής.

Αποθήκευση



- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά προτού την αποθηκεύσετε.
- 2 Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος στη βάση και σύρετε τον δίσκο συλλογής λίπους μέσα στη βάση.
- 3 Τυλίξτε το καλώδιο και τοποθετήστε τη συσκευή στο κουτί της, ώστε η βάση να μένει προστατευμένη.
- 4 Αποθηκεύστε τη συσκευή σε στεγνό μέρος.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνήθη προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Αν δεν μπορέσετε να λύσετε το πρόβλημα με τις παρακάτω πληροφορίες, ανατρέξτε στη λίστα συχνών ερωτήσεων στη διεύθυνση www.home.id/support ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η ψηστιέρα δεν ενεργοποιείται.	Το καλώδιο ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο σε πρίζα που λειτουργεί.	Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι καλά συνδεδεμένο σε πρίζα που λειτουργεί.
	Ο διακόπτης λειτουργίας βρίσκεται στη θέση "OFF" (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ).	Ελέγξτε τον διακόπτη λειτουργίας και βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται στη θέση "ON" (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ) (1-3).
	Η αφαιρούμενη πλάκα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι η αφαιρούμενη πλάκα είναι σωστά τοποθετημένη και πλήρως κουμπωμένη στη θέση της.
Ανομοιόμορφη θέρμανση κατά το μαγείρεμα.	Οι πλάκες ψησίματος δεν είναι σωστά ευθυγραμμισμένες ή τοποθετημένες.	Ελέγξτε ότι οι πλάκες ψησίματος είναι σωστά ευθυγραμμισμένες και σωστά κουμπωμένες στη θέση τους.
	Τα τρόφιμα δεν έχουν τοποθετηθεί ομοιόμορφα στις πλάκες ψησίματος.	Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα είναι ομοιόμορφα κατανεμημένα στις πλάκες ψησίματος.
	Η ψηστιέρα δεν έχει προθερμανθεί επαρκώς.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία σε ομοιόμορφη τιμή και αφήστε την ψηστιέρα να προθερμανθεί καλά πριν τη χρήση.
Υπερβολικός καπνός ή οσμή καμένου κατά τη χρήση.	Στάζει υπερβολικό λίπος ή λάδι πάνω στα θερμαντικά στοιχεία.	Βεβαιωθείτε ότι δεν στάζει υπερβολικό λίπος ή λάδι πάνω στα θερμαντικά στοιχεία κατά το μαγείρεμα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Υπολείμματα που έχουν απομείνει στις πλάκες ψησίματος.	Καθαρίστε σχολαστικά τις πλάκες ψησίματος για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα που μπορεί να προκαλέσουν καπνό.
	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος χρησιμοποιείται υπερβολικό λάδι ή λίπος.	Αποφύγετε τη χρήση υπερβολικής ποσότητας λαδιού ή λίπους κατά το μαγείρεμα.
Προβλήματα με την αντικολλητική επίστρωση.	Η αντικολλητική επίστρωση ξεφλουδίζει ή έχει υποστεί ζημιά.	Σταματήστε τη χρήση και επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή για επισκευή ή αντικατάσταση.
	Χρησιμοποιούνται μεταλλικά σκεύη στις πλάκες ψησίματος.	Χρησιμοποιείτε μόνο μη μεταλλικά σκεύη για να αποφύγετε τις γρατσουνιές στην αντικολλητική επίστρωση.
	Ακατάλληλος καθαρισμός ή συντήρηση.	Ακολουθήστε τις συνιστώμενες οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης.
Ασυνεπή αποτελέσματα μαγειρέματος.	Το φαγητό δεν έχει ομοιόμορφο πάχος ή δεν έχει προετοιμαστεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει ομοιόμορφο πάχος και ότι έχει προετοιμαστεί σωστά πριν το μαγείρεμα.
	Χρησιμοποιούνται λανθασμένοι χρόνοι ή θερμοκρασίες μαγειρέματος.	Τηρήστε τους προτεινόμενους χρόνους και θερμοκρασίες μαγειρέματος για κάθε είδος τροφίμων.
	Ανοίγετε πολύ συχνά την ψηστιέρα κατά το μαγείρεμα.	Αποφύγετε το συχνό άνοιγμα της ψηστιέρας, καθώς αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα ανομοιόμορφο μαγείρεμα.

Съдържание

Важна инструкция за безопасност	389
Опасност	389
Предупреждение	389
Внимание	391
Забележка	392
Рециклиране	392
Гаранция и поддръжка	392
Електромагнитни полета (EMF)	392
Въведение	392
Общо описание	393
Преди първата употреба	394
Подготовка преди употреба	394
Използване на уреда	395
Печене на месо с оребрена страна	395
Печене на зеленчуци и риба с плоската страна	396
Печене на сирене раklet	397
Претопляне или размразяване на храна с плоската страна	398
Таблица на храните	401
Почистване и поддръжка	402
Съхранение	403
Отстраняване на неизправности	403

Важна инструкция за безопасност

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тази важна информация и я запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- Не потапяйте уреда или захранващия кабел във вода или каквато и да е друга течност.

Предупреждение

- Преди първа употреба измийте старателно плочата за печене, тавичките за сирене раklet и шпатулите.
- Уверете се, че плочата за печене е стабилна и правилно позиционирана върху скобата на плочата преди употреба.
- Използвайте само плочата за печене, която е доставена с уреда или е закупена от одобрен сервизен център, и само върху стойката, за която е предназначена.
- За да предотвратите повреда на плочата за готвене, използвайте я само на уреда, за който е предназначена (напр. не я поставяйте във фурна, на газов котлон или електрически котлон и още).

- Внимавайте с местоположението на захранващия кабел, със или без удължител, за да не пречите на движението на другите около масата и никой да не се спъне в него.
- За да запазите доброто състояние на плочата за печене и плочата за сирене раklet: не превишавайте 40°C при употреба и избягвайте абразивни почистващи средства, абразивни гъби, твърди предмети (например метални стъргалки) и физически удари, като изпускане или удряне. Частите, които могат да се мият в съдомиялна машина, трябва да се мият при максимална температура от 70°C.
- Преди всяка употреба проверявайте за пукнатини, изкривявания, обезцветяване или повредени уплътнения. Не използвайте, ако откриете такива.
- Повреда или неправилна употреба могат да увеличат миграцията на вещества в храната или да направят части от продукта опасни. Не използвайте, ако е повреден или неправилно използван.
- Поставете устройството върху плоска, хоризонтална, суха и нехлъзгава повърхност.
- Внимавайте да не поставяте уреда на ръба на масата или работния плот, за да го предпазите от преобръщане.
- Уверете се, че захранващият кабел и удължителят не са поставени на местата за преминаване, за да се избегне преобръщане.
- Никога не местете уреда, докато се използва.
- Никога не използвайте уреда на открито.
- По време на готвене не позволявайте готварски уред, изработен от чувствителни към топлина материали да влизат в контакт с плочите за печене.
- По време на работа не докосвайте ключалките за освобождаване на плочата за печене или плочата с преграда против пръски, за да предотвратите изгаряне.
- Не поставяйте върху грила храна, която е увита в пластмаса, полиетилен или фолио, тъй като може да предизвика пожар или да повреди плочите за печене.
- Не използвайте метална шпатула при пържене или разбъркване, за да не повредите нагревателните плочи.
- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, посочено на дъното на уреда, отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или други части са повредени.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към външен таймерен ключ.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са инструктирани за безопасна употреба на уреда и ако са под наблюдение с цел гарантиране на безопасна употреба и ако са им разяснени евентуалните опасности. Деца не бива да си играят с уреда. Не позволявайте на деца да извършват почистване или поддръжка на уреда.



- Пазете уреда и хранявия кабел далече от достъп на деца под 8 години.
- Ако хранявия кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов представител или лица с подобна квалификация с цел да се избегнат опасни ситуации.
- Външните повърхности може да се нагорещат, докато уредът работи.

Внимание

- Този уред е предназначен само за стандартна домашна употреба. Не е предназначен за употреба в среди, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми и подобни работни среди. Освен това не е предназначен за употреба от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и подобни жилищни помещения.
- Включвайте уреда само в заземен електрически контакт.
- Не оставяйте хранявия кабел да виси през ръба на масата или стойката, на която е поставен уредът.
- Когато уредът работи, температурата на достъпните повърхности може да е висока.
- Оставяйте уреда да изстине напълно, преди да го почиствате или прибирате.
- Никога не докосвайте плочите за печене с остри или абразивни предмети, тъй като това поврежда незалепващото покритие.
- След употреба винаги изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта.
- За да постигнете най-добрия резултат от вашия грил, винаги почиствайте уреда след всяка употреба.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато е включен в контакта или се използва.
- За да предотвратите прегряване на уреда, не го поставяйте в ъгъл или до стена.
- Никога не поставяйте уреда директно върху крехка повърхност (стъклена маса, покривка за маса, лакирани мебели и т.н.) или върху мека повърхност, като например кухненска кърпа.
- Никога не поставяйте алуминиево фолио или други предмети под плочата на грила или между рефлектора и нагревателния елемент.
- Не поставяйте нагриващата плоча върху деликатна повърхност или във вода.
- Не използвайте метални гъби за почистване или абразивни почистващи препарати, за да избегнете повреда на повърхността за готвене (напр. незалепващо покритие).
- При първа употреба може да има лека миризма и малко дим през първите няколко минути; това е нормално и бързо ще изчезне.
- За да запазите незалепващите свойства на покритието, не гответе храна в алуминиево фолио.
- Никога не режете храна директно върху плочата за печене.

Забележка

- Поставете термостата в минимално положение или задайте превключвателя в положение 0. Изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади за два часа.
- Нагриваният елемент не трябва да се почиства. Ако е наистина мръсно, изчакайте да се охлади и избършете със суха кърпа.
- За тавички за сирене раklet: Не позволявайте отделните тави да се нагриват, докато са празни.
- За информация относно EcoDesign, моля, посетете нашия уебсайт: www.home.id.

Рециклиране



- Този символ означава, че електрическите продукти не трябва да се изхвърлят заедно с обикновените битови отпадъци.
- Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите продукти.

Гаранция и поддръжка

Versuni Netherlands B.V., регистрирана на адрес Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, предлага двегодишна гаранция за този продукт след датата на закупуване (или датата на доставка, ако е по-късна). Тази гаранция не е валидна, ако дефектът е заради неправилна употреба или лоша поддръжка. Нашата гаранция не засяга вашите законови права като потребител. За повече информация, резервни части или за позоваване на гаранцията посетете нашия уебсайт home.id/warranty.

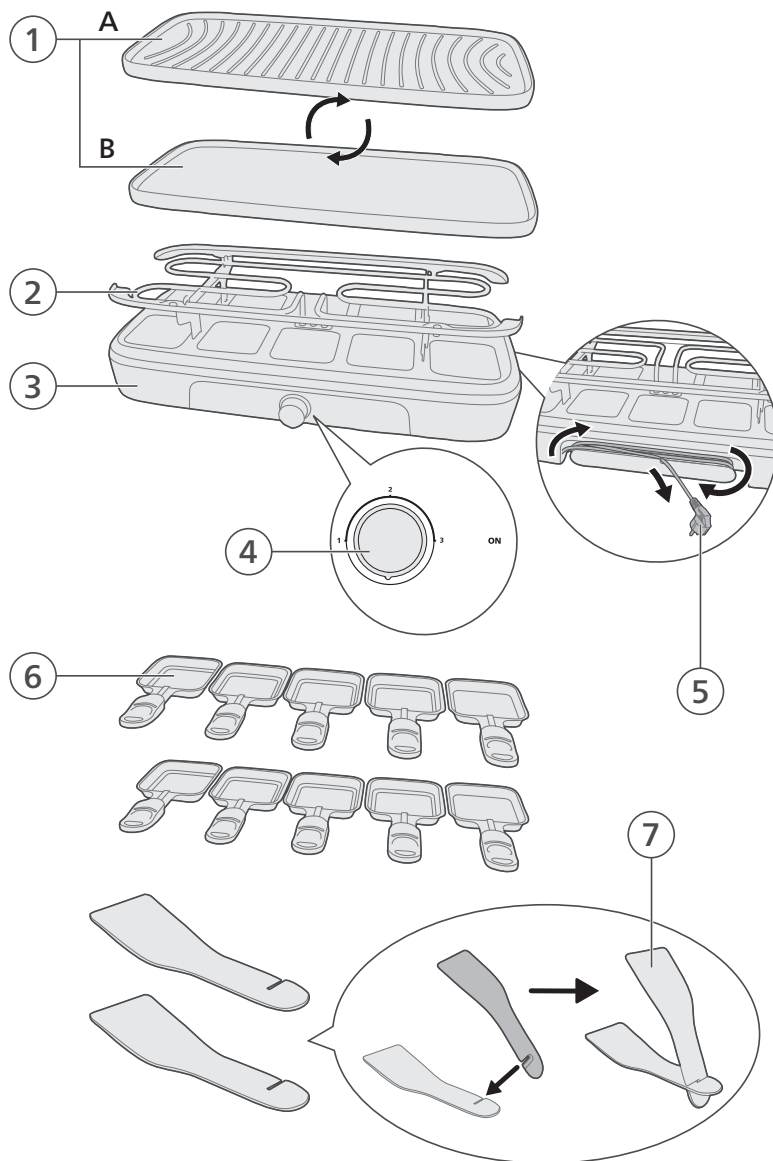
Електромагнитни полета (EMF)

Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно излагането на електромагнитни полета.

Въведение

Поздравления за покупката и добре дошли във Philips!
За да се възползвате изцяло от предлаганата от нас поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес www.home.id.

Общо описание



- 1 Обръщаща се плоча за грил
 - А: оребрена страна
 - В: плоска страна
- 2 Нагревателен елемент
- 3 База
- 4 Регулатор на температурата и индикаторна светлина
- 5 Захранващ кабел и щепсел

- 6 Тавичка за сирене раклет
- 7 Лопатка

Преди първата употреба

Важно: При първата употреба уредът може да отделя дим и миризма. Това е нормално и трябва да се разсее след няколко минути.

Внимание: Този уред е само за битови цели.

- 1 Свалете целия опаковъчен материал.
- 2 Отстранете всички стикери или етикети (ако има такива) от уреда.
- 3 Почистете добре уреда преди първата употреба.

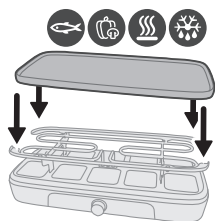
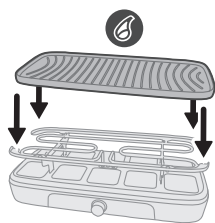
Подготовка преди употреба

Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре всички части, които влизат в контакт с храната (вижте глава "Почистване и поддръжка").

Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате уреда отново.

Не използвайте метални, остри или абразивни кухненски прибори, тъй като те повреждат незалепващото покритие на плочата за печене.

- 1 Поставете основата върху стабилна, равна повърхност.

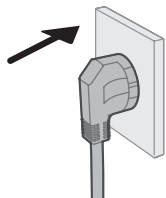


- 2 Закрепете плочата за печене здраво към основата с желаната страна нагоре.

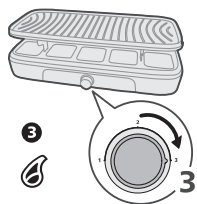
Използване на уреда

Печене на месо с оребрена страна

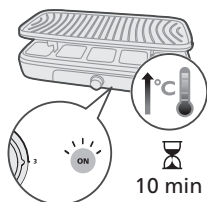
- 1 Развийте захранващия кабел.
- 2 Включете щепсела на захранващия кабел в заземен контакт.



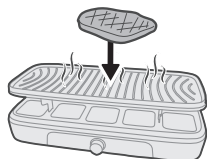
- 3 Задайте температурния регулатор на настройка 3.

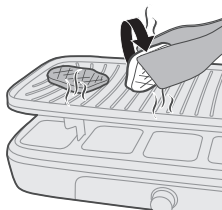


- 4 След приблизително 10 минути индикаторът за загряване светва. Уредът е готов за използване.
 - Вижте таблицата за приготвяне на храната за времето за печене на грил.



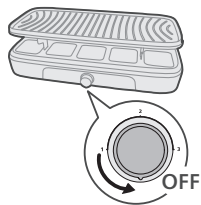
- 5 Сложете храната върху нагорещената плоча за печене.





- 6 От време на време обръщайте храната върху плочата за печене.

Внимание: Никога не режете храната, докато е върху плочата за печене, и не използвайте метални прибори, за да я обръщате. Това може да повреди незалепащото покритие.



- 7 Когато храната е сготвена по ваш вкус, свалете я от плочата за печене.

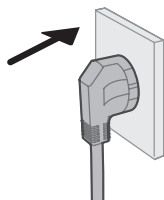
- 8 Върнете температурния регулатор обратно на ИЗКЛ.

Внимание: Не използвайте метални прибори за премахване на продуктите от плочата за печене. Това може да повреди незалепащото покритие.

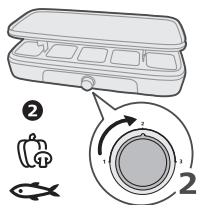
Внимание: Не премествайте и не пренасяйте уреда по време на употреба или докато е още горещ.

Печене на зеленчуци и риба с плоската страна

- 1 Развийте захранващия кабел.
- 2 Включете щепсела на захранващия кабел в заземен контакт.

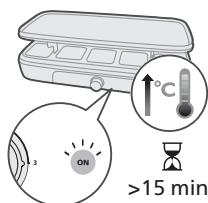


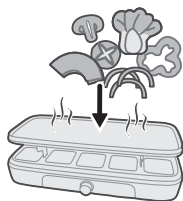
- 3 Задайте температурния регулатор на настройка 2.



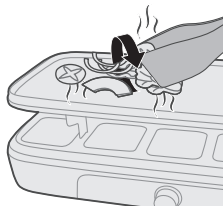
- 4 След приблизително 15 минути индикаторът за загревяне светва. Уредът е готов за използване.

- Вижте таблицата за приготвяне на храната за времето за печене на грил.



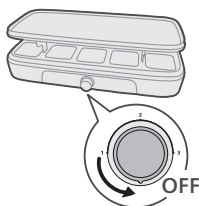


- 5 Сложете храната върху нагорещената плоча за печене.



- 6 От време на време обръщайте храната върху плочата за печене.

Внимание: Никога не режете храната, докато е върху плочата за печене, и не използвайте метални прибори, за да я обръщате. Това може да повреди незалепащото покритие.



- 7 Когато храната е сготвена по ваш вкус, свалете я от плочата за печене.

- 8 Върнете температурния регулатор обратно на ИЗКЛ.

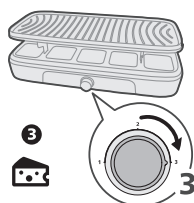
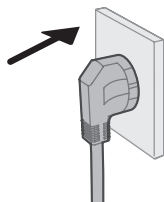
Внимание: Не използвайте метални прибори за премахване на продуктите от плочата за печене. Това може да повреди незалепащото покритие.

Внимание: Не премествайте и не пренасяйте уреда по време на употреба или докато е още горещ.

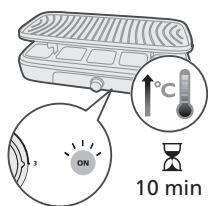
Печене на сирене раклет

- 1 Развийте захранващия кабел.

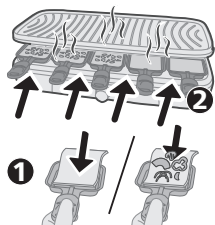
- 2 Включете щепсела на захранващия кабел в заземен контакт.



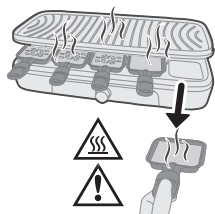
- 3 Задайте температурния регулатор на настройка 3.



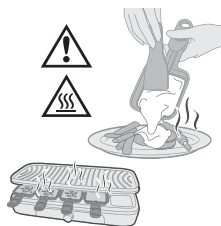
- 4 След приблизително 10 минути индикаторът за загряване светва. Уредът е готов за използване.
- Вижте таблицата за приготвяне на храната за времето за печене на грил.



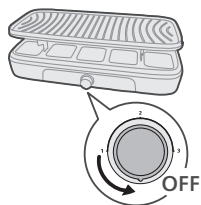
- 5 Поставете нарязани зеленчуци, картофи, месо или други съставки върху плочата за печене, ако желаете.
- 6 Сложете сиренето раklet и другите съставки в тавичката за раklet.
- 7 Поставете тавичката за раklet под плочата за печене.



- 8 Извадете тавичката за раklet, когато сиренето се разтопи.



- 9 Използвайте предоставената шпатула, за да разпределите разтопеното сирене върху пригответената храна.

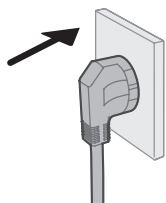


- 10 Върнете температурния регулатор обратно на ИЗКЛ.

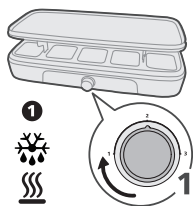
Внимание: Не премествайте и не пренасяйте уреда по време на употреба или докато е още горещ.

Претопляне или размразяване на храна с плоската страна

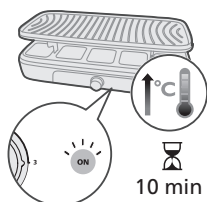
- 1 Развийте захранващия кабел.



- 2 Включете щепсела на захранващия кабел в заземен контакт.

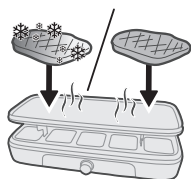


- 3 Задайте температурния регулатор на настройка 1



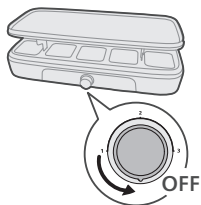
- 4 След приблизително 10 минути индикаторът за загревяне светва. Уредът е готов за използване.

- Вижте таблицата за приготвяне на храната за времето за печене на грил.



- 5 Сложете храната върху плочата за печене.

- 6 Обръщайте храната от време на време, за да осигурите равномерно затопляне или размразяване.



- 7 Отстранете загорятата или размразена храна от плочата за печене.

- 8 Върнете температурния регулатор обратно на ИЗКЛ.

Внимание: Не използвайте метални прибори за премахване на продуктите от плочата за печене. Това може да повреди незалепащото покритие.

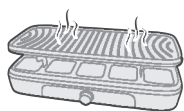
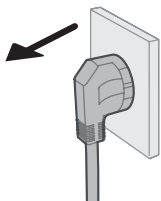
Внимание: Не премествайте и не пренасяйте уреда по време на употреба или докато е още горещ.

Таблица на храните

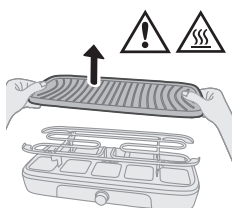
Категория	Рецепта	Настройка за мощност на печене (1 – 3)	Препоръчително време за готвене (минути)	Плоча за печене
Сирене	парче сирене	2	9 – 12	Тавичка за раклет
		3	3 – 7	
Телешко месо	говежда пържола	3	8 – 14	Оребрена страна
	виенски шницел от говеждо	3	4 – 10	
	бургер от говеждо	3	8 – 14	
Агнешко месо	агнешки котлет	3	18 – 22	
Свинско месо	свински гърди	3	6 – 10	
	свински котлет	3	10 – 15	
Пиле	пилешки гърди	3	6 – 10	
	пилешко бутче	3	12 – 16	
	пилешко крилце	3	10 – 14	
Риба	риба	2	9 – 13	Плоска страна
	рибно филе	2	6 – 10	
Скариди	скариди	2	8 – 14	Оребрена страна
Бекон	бекон	3	3 – 6	
Кебап	кебап	3	6 – 9	
Хотдог	хотдог	3	9 – 18	
Сандвич	сандвич	2	4 – 7	Плоска страна
Шампиньон и домати	шампиньон и домати	2	4 – 7	
Тиквички и камби	тиквички и камби	2	10 – 13	
Размразяване	замразени храни	1	8 – 12	

Почистване и поддръжка

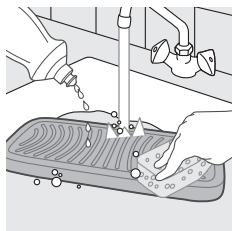
- 1 Изключете уреда от контакта.



- 2 Оставете уредът и плочата за печене да се охладят напълно, преди да започнете да почиствате.

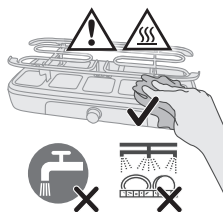


- 3 Повдигнете и свалете плочата за печене от основата.
- 4 С дървена или силиконова лопатка избутайте останалата мазнина и хранителни остатъци от плочата за печене в канала за отцеждане.
- 5 Използвайте домакинска хартия, за да почистите мазнината и хранителните остатъци от плочата за печене.



- 6 Почистете плочата за печене под чешмата, ако е необходимо с топла вода, препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.

Забележки: Ако върху плочата за печене са се натрупали мазнини или остатъци от храна, първо я накиснете в гореща вода. Не използвайте абразивни почистващи средства или тел за съдове за почистване на плочата за печене.

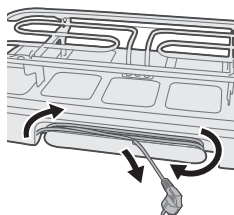


- 7 Почистете основата с влажна кърпа.

Опасност: Не потапяйте основата или захранващия кабел във вода или каквато и да е друга течност.

- 8 Подсушете старателно всички части на уреда.

Съхранение



- 1 Изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади, като се уверите, че всички части са чисти и сухи, преди да го приберете.
- 2 Поставете плочата за печене в основата и плъзнете тавичката за мазнини в основата.
- 3 Навийте захранващия кабел и приберете уреда в кутията, която ще предпази основата.
- 4 Съхранявайте уреда на сухо място.

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, посетете www.home.id/support за списък с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

Проблем	Възможна причина	Решение
Грилът не се включва.	Захранващият кабел не е включен в работещ контакт.	Уверете се, че захранващият кабел е безопасно включен в работещ контакт.
	Захранващият прекъсвач е в "ИЗКЛ." положение.	Проверете превключвателят за захранването и се уверете, че е във "ВКЛ." положение (1 – 3).
Неравномерно нагряване по време на готвене.	Сваляемата плоча не е правилно поставена.	Уверете се, че сваляемата плоча е правилно монтирана и е плътно поставена на място.
	Плочите за печене не са правилно подравнени или закрепени.	Проверете дали плочите за печене са правилно подравнени и плътно поставени на място.
	Храната е разпределена неравномерно върху плочите за печене.	Уверете се, че храната е равномерно разположена на плочите за печене.
	Грилът не е достатъчно загрял.	Регулирайте температурата на равномерна настройка и оставете грила да се загрее добре преди употреба.
Прекомерно задимяване или миризма на изгоряло по време на употреба.	Излишната мазнина или олио капят върху нагряващите се елементи.	Уверете се, че излишната мазнина или олио не капе върху нагряващите се елементи по време на готвене.

Проблем	Възможна причина	Решение
	Натрупани остатъци върху плочите за печене.	Почистете добре плочите за печене, за да премахнете всички остатъци, които могат да предизвикат дим.
	Използва се прекалено много олио или мазнина по време на готвене.	Избягвайте да използвате прекалено много олио или мазнина при готвене.
Проблеми с незалепващото покритие.	Незалепващото покритие се лющи или е повредено.	Преустановете употребата и се свържете с производителя за ремонт или замяна.
	Използват се метални прибори върху плочите за печене.	Използвайте само неметални прибори, за да не надраскате незалепващото покритие.
	Неправилно почистване или поддръжка.	Спазвайте препоръчаните инструкции за почистване и поддръжка, за да удължите живота на незалепващото покритие.
Непостоянни резултати при готвене.	Дебелината на продуктите е неравномерна или не са подготвени правилно.	Уверете се, че продуктите са с равномерна дебелина и са подготвени правилно преди готвене.
	Използват се неправилна продължителност или температури за готвене.	Спазвайте препоръчителните времена и температури за готвене за всеки вид храна.
	Капакът на грила се отваря прекалено често по време на готвенето.	Избягвайте да отваряте капака на грила често, тъй като това може да доведе до неравномерно приготвяне на храната.

Содржина

Важни упатства за безбедност	405
Опасност	405
Предупредување	405
Внимание	407
Забелешка	408
Рециклирање	408
Гаранција и поддршка	408
Електромагнетни полиња (EMF)	408
Вовед	408
Општ опис	409
Пред првото користење	410
Подготовки пред употреба	410
Користење на апаратот	411
Печење месо со ребрестата страна	411
Печење зеленчук и риба на рамната страна	412
Печење раклет	413
Подгревање или одмрзнување храна на рамната страна	414
Табела за храна	416
Чистење и одржување	417
Складирање	418
Решавање проблеми	418

Важни упатства за безбедност

Внимателно прочитајте ги овие важни информации пред да го користите апаратот и зачувајте ги за во иднина.

Опасност

- Немојте да го потопувате апаратот или кабелот за напојување во вода или во некоја друга течност.

Предупредување

- Пред првото користење, темелно измијте ги плочата за печење, тавите за раклет-сирење и лопатките.
- Пред употреба, проверете дали плочата за печење е стабилна и дали е правилно поставена на држачот за плоча.
- Користете ја само плочата за печење што се испорачува со апаратот или што сте ја купиле во овластен сервисен центар и тоа само на држачот за кој е наменета.
- За да спречите оштетување на грејната плоча, користете ја само на апаратот за кој е наменета (на пр. не ставајте ја во рерна, на плинска рингла или на електрична плоча и слично).

- Внимавајте на поставеноста на кабелот за напојување, со или без продолжителен кабел, за да не го попречува движењето на лицата околу масата и за да не се сопне некој од него.
- За да ги заштитите плочата за печење и тавите за раklet-сирење: не надминувајте температура од 40 °C при употреба и избегнувајте абразивни средства за чистење, сунѓерчиња за триење, тврди предмети (на пр. метални жици) и физички удари како паѓање или удирање. Деловите што може да се перат во машина за садови треба да се перат со максимална температура од 70 °C.
- Пред секоја употреба, проверете дали има пукнатини, изобличување, промена на бојата или оштетени заптивки. Немојте да го користите апаратот доколку забележите оштетување.
- Оштетувањето или неправилното користење може да го зголемат преносот на супстанции во храната или да ги направат деловите небезбедни. Немојте да го користите доколку е оштетен или неправилно користен.
- Поставете го уредот на рамна, хоризонтална, сува, нелизгава површина.
- Немојте да го поставувате апаратот на работ на масата или работната површина за да не се преврти.
- Уверете се дека кабелот за напојување и продолжителниот кабел не се поставени на местата за премин за да се избегне превртување.
- Никогаш немојте да го преместувате апаратот додека работи.
- Никогаш немојте да го користите апаратот на отворено.
- Не дозволувајте приборот за готвење изработен од материјали чувствителни на топлина да дојде во допир со плочите за печење за време на готвењето.
- Не допирајте ги бравите за отпуштање на плочата за печење или преградата против прскање за грејната плоча за време на работењето за да не се изгорите.
- Не ставајте храна на решеткастите плочи што се обвиткани со фолија, пластична или полиетиленска хартија бидејќи може да се запалат или да ги оштетат плочите за печење.
- Не користете метална лопатка за пржење или мешање за да избегнете оштетување на грејните плочи.
- Пред да го приклучите апаратот, проверете дали напонот наведен на долниот дел од апаратот одговара на напонот на локалната електрична мрежа.
- Немојте да го користите апаратот ако приклучокот, кабелот за напојување или некој друг дел е оштетен.
- Кабелот за напојување држете го подалеку од жешки површини.
- За да избегнете опасни ситуации, никогаш немојте да го поврзувате овој апарат со надворешен прекинувач со тајмерска контрола.
- Не оставајте апаратот да работи без надзор.
- Овој апарат може да го користат деца постари од 8 години и лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности или лица со недостаток на искуство и знаење, под услов да се под надзор или да добиле упатства за безбедно користење на апаратот и да ги разбираат можните опасности. Децата не смеат да си играат со апаратот. Децата не смеат да го чистат апаратот ниту да го одржуваат.



- Апаратот и кабелот држете ги подалеку од дофат на деца помлади од 8 години.
- Во случај на оштетување, кабелот за напојување мора да го замени производителот, неговиот сервисер или други лица со слични квалификации за да се избегне опасност.
- Површините што се допираат може да станат врели додека работи апаратот.

Внимание

- Овој апарат е наменет само за стандардна употреба во домаќинства. Не е наменет за употреба во опкружувања како што се кујни за персонал во продавници, канцеларии, фарми или други работни опкружувања. Не е наменет ниту за употреба од клиенти во хотели, мотели, угостителски објекти што нудат ноќевање и појадок и други видови сместување.
- Апаратот приклучувајте го само во заземјен сиден штекер.
- Немојте да го оставите кабелот за напојување да виси преку работ на масата или работната површина на која е поставен апаратот.
- Температурата на површините што се допираат може да биде висока кога работи апаратот.
- Почекајте апаратот целосно да се олади пред да го чистите или складираате.
- Никогаш немојте да ги допирате плочите за печење со остри или абразивни предмети бидејќи тоа ја оштетува нелепливата површина.
- Секогаш исклучувајте го апаратот и исклучувајте го приклучокот од штекер по користењето.
- За да добиете најдобар резултат од решеткастата плоча, секогаш чистете го апаратот по секоја употреба.
- Никогаш не оставајте го апаратот без надзор додека е приклучен во штекер или додека се користи.
- За да спречите прегревање на апаратот, не поставувајте го во агол или до сид.
- Никогаш не поставувајте го апаратот директно на чувствителна површина (стаклена маса, чаршаф за маса, лакиран мебел итн.) или на мека површина како кујнска крпа.
- Никогаш не ставајте алуминиумска фолија или друг предмет под плочата за печење или помеѓу рефлекторот и грејачот.
- Не ставајте ја жешката плоча на деликатна површина или во вода.
- Не користете метални сунѓерчиња за триење или абразивни средства за да избегнете оштетување на површината за готвење (на пр. нелепливиот слој).
- При првата употреба, можно е да се појави непријатен мирис и малку чад во текот на првите неколку минути; ова е нормално и брзо ќе исчезне.
- За да го заштитите нелепливиот слој, не гответе храна во алуминиумска фолија.
- Никогаш не сечете ја храната директно на плочата за печење.

Забелешка

- Поставете го термостатот во минималната положба или поставете го прекинувачот во положбата 0. Исклучете го апаратот од штекер и оставете го да се олади два часа.
- Грејачот не смее да се чисти. Доколку е навистина валкан, почекајте да се олади и избришете го со сува крпа.
- За тавите за раklet-сирење: не дозволувајте поединечните тави да се загреваат додека се празни.
- Информации за еколошкиот дизајн побарајте на нашиот веб-сајт: www.home.id.

Рециклирање



- Овој симбол означува дека електричните производи не смее да се фрлаат со обичниот отпад од домаќинствата.
- Придржувајте се до законите во вашата земја за одделно собирање на електричните производи.

Гаранција и поддршка

Versuni Netherlands B.V., регистрирана на Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, нуди двегодишна гаранција за овој производ по датумот на купување (или датумот на испорака, доколку е подоцна). Оваа гаранција не е важечка ако настане дефект поради неправилно користење или лошо одржување. Нашата гаранција не ги ограничува вашите законски права како потрошувач. За повеќе информации, за резервни делови или за активирање на гаранцијата, посетете ја нашата веб-страница home.id/warranty.

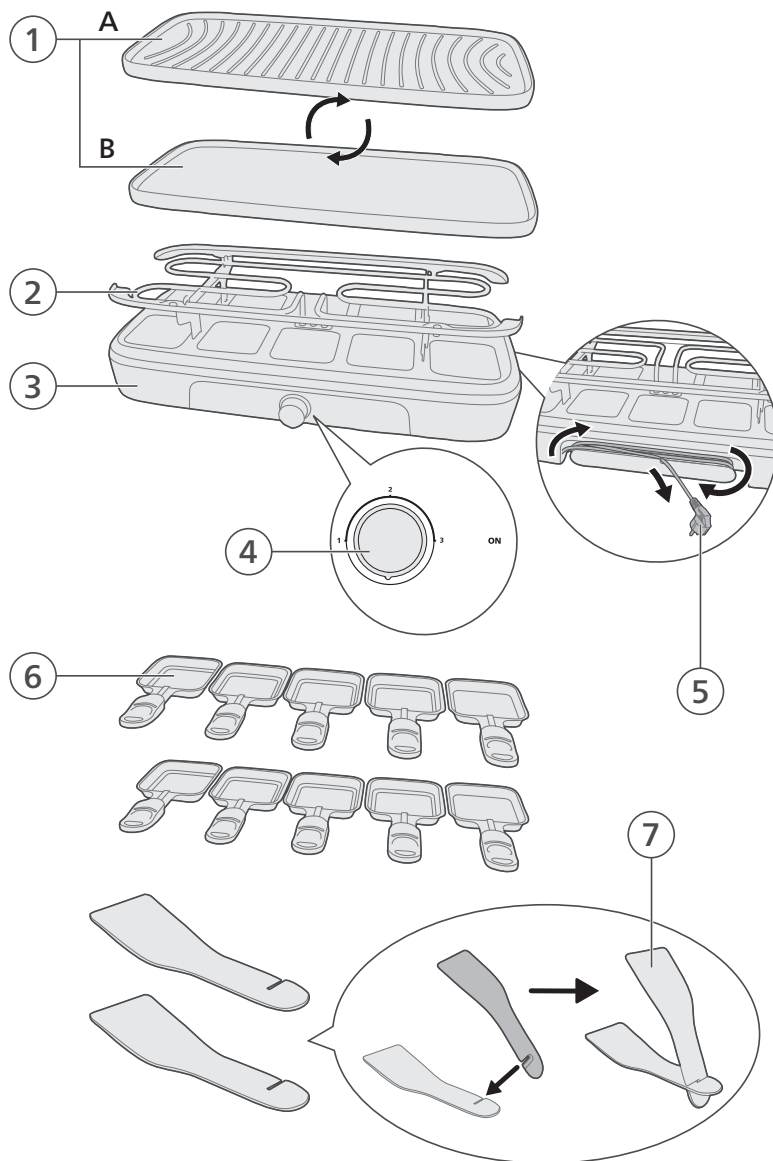
Електромагнетни полиња (EMF)

Овој апарат е усогласен со важечките стандарди и прописи што се однесуваат на изложеноста на електромагнетни полиња.

Вовед

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!
За да ја искористите целосната поддршка што ја нудиме, регистрирајте го вашиот производ на www.home.id.

Општ опис



- 1 Двострана плоча за печење
 - А: ребреста страна
 - В: рамна страна
- 2 Греен елемент
- 3 Основа
- 4 Контрола за температура и светлосен индикатор
- 5 Кабел за напојување и приклучок

- 6 Тава за раklet-сирење
- 7 Лопатка

Пред првото користење

Важно: Апаратот може да испушта малку чад и мирис при првата употреба. Ова е нормално и тие треба да исчезнат по неколку минути.

Внимание: Овој апарат е наменет само за употреба во домаќинства.

- 1 Отстранете ја целата амбалажа.
- 2 Отстранете ги налепниците или ознаките (ако ги има) од апаратот.
- 3 Темелно исчистете го апаратот пред првата употреба.

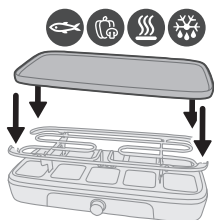
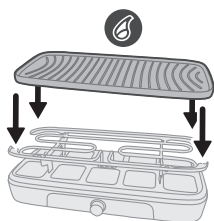
Подготовки пред употреба

Пред првото користење на апаратот, темелно исчистете ги сите делови што доаѓаат во допир со храната (погледнете го поглавјето „Чистење и одржување“).

Проверете дали сите делови се потполно суви пред да го користите апаратот.

Не користете метален, остар или абразивен кујнски прибор бидејќи го оштетува нелепливиот слој на плочата за печење.

- 1 Ставете ја основата на стабилна и рамна површина.

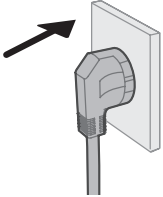


- 2 Прицврстете ја плочата за печење на основата со саканата страна свртена нагоре.

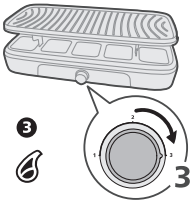
Користење на апаратот

Печење месо со ребрестата страна

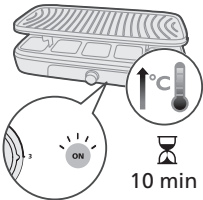
- 1 Одмотајте го кабелот за напојување.
- 2 Вметнете го приклучокот во заземјен сиден штекер.



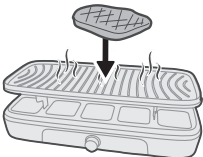
- 3 Поставете ја контролата за температура на поставката 3.

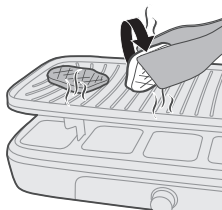


- 4 По приближно 10 минути, индикаторот за загревање се вклучува. Апаратот е подготвен за користење.
- Погледнете ја табелата за подготовка на храна за времето на печење.



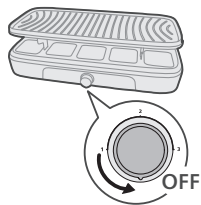
- 5 Ставете ја храната на загреаната плоча за печење.





- 6 Повремено превртувајте ја храната на плочата за печење.

Внимание: никогаш немојте да ја сечете храната кога е на плочата за печење и немојте да ја превртувате храната со метален прибор. Тоа може да ја оштети нелепливата површина.



- 7 Кога храната е зготвена по ваша желба, отстранете ја од плочата за печење.

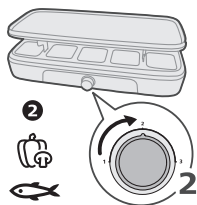
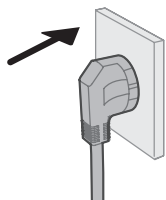
- 8 Вратете ја контролата за температура на OFF (ИСКЛУЧЕНО).

Внимание: немојте да ги отстранувате состојките од плочата за печење со метален прибор. Тоа може да ја оштети нелепливата површина.

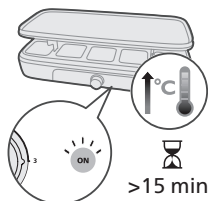
Внимание: немојте да го преместувате или транспортирате апаратот за време на употреба или кога сè уште е жежок.

Печење зеленчук и риба на рамната страна

- 1 Одмотајте го кабелот за напојување.
- 2 Вметнете го приклучокот во заземјен сиден штекер.

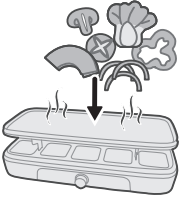


- 3 Поставете ја контролата за температура на поставката 2.

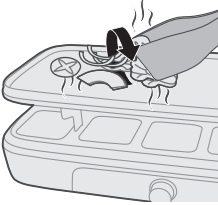


- 4 По приближно 15 минути, индикаторот за загревање се вклучува. Апаратот е подготвен за користење.

- Погледнете ја табелата за подготовка на храна за времето на печење.

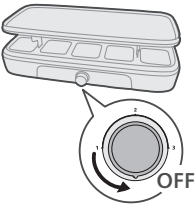


5 Ставете ја храната на загреаната плоча за печење.



6 Повремено превртувајте ја храната на плочата за печење.

Внимание: никогаш немојте да ја сечете храната кога е на плочата за печење и немојте да ја превртувате храната со метален прибор. Тоа може да ја оштети нелепливата површина.



7 Кога храната е зготвена по ваша желба, отстранете ја од плочата за печење.

8 Вратете ја контролата за температура на OFF (ИСКЛУЧЕНО).

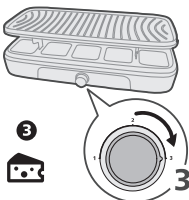
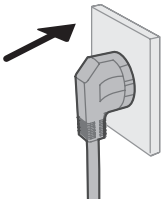
Внимание: немојте да ги отстранувате состојките од плочата за печење со метален прибор. Тоа може да ја оштети нелепливата површина.

Внимание: немојте да го преместувате или транспортирате апаратот за време на употреба или кога сè уште е жежок.

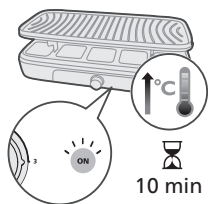
Печење раклет

1 Одмотајте го кабелот за напојување.

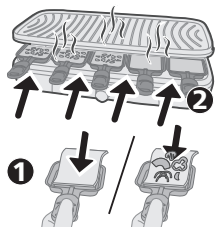
2 Вметнете го приклучокот во заземјен сиден штекер.



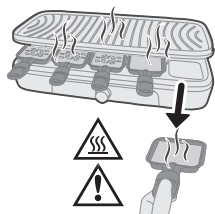
3 Поставете ја контролата за температура на поставката 3.



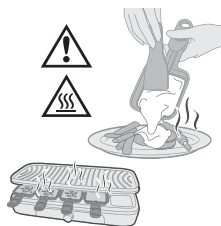
- 4 По приближно 10 минути, индикаторот за загревање се вклучува. Апаратот е подготвен за користење.
- Погледнете ја табелата за подготовка на храна за времето на печење.



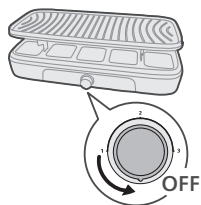
- 5 По желба, ставете исечен зеленчук, компири, месо или други состојки на плочата за печење.
- 6 Ставете раklet-сирење и други состојки во тавата за раklet.
- 7 Ставете ја тавата за раklet под плочата за печење.



- 8 Извадете ја тавата за раklet кога ќе се стопи сирењето.



- 9 Користете ја испорачаната лопатка за да го распоредите стопеното сирење врз подготвената храна.



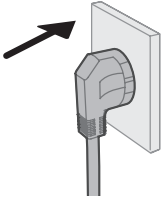
- 10 Вратете ја контролата за температура на OFF (ИСКЛУЧЕНО).

Внимание: немојте да го преместувате или транспортирате апаратот за време на употреба или кога сè уште е жешок.

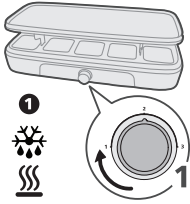
Подгревање или одмрзнување храна на рамната страна

- 1 Одмотајте го кабелот за напојување.

- 2 Вметнете го приклучокот во заземјен сиден штекер.

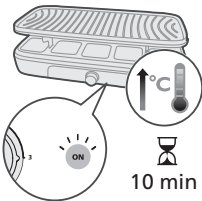


- 3 Поставете ја контролата за температура на поставката 1



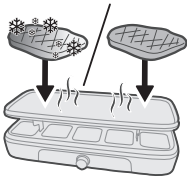
- 4 По приближно 10 минути, индикаторот за загревање се вклучува. Апаратот е подготвен за користење.

- Погледнете ја табелата за подготовка на храна за времето на печење.



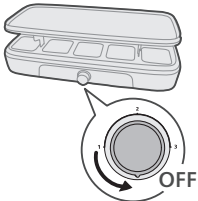
- 5 Ставете ја храната на плочата за печење.

- 6 Повремено превртувајте ја храната за да овозможите рамномерно подгревање или одмрзнување.



- 7 Отстранете ја подгреаната или одмрзнатата храна од плочата за печење.

- 8 Вратете ја контролата за температура на OFF (ИСКЛУЧЕНО).



Внимание: немојте да ги отстранувате состојките од плочата за печење со метален прибор. Тоа може да ја оштети нелепливата површина.

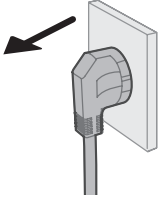
Внимание: немојте да го преместувате или транспортирате апаратот за време на употреба или кога сè уште е жежок.

Табела за храна

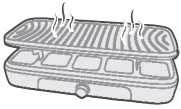
Категорија	Рецепт	Поставка за моќност на скарата (1-3)	Препорачано време на печење (минути)	Плоча за печење
Сирење	парче сирење	2	9-12	Тава за раклет
		3	3-7	
Говедско	бифтек	3	8-14	Ребреста страна
	говедска шницла	3	4-10	
	говедска плескавица	3	8-14	
Јагнешко	јагнешки котлет	3	18-22	
Свинско	месо од свински стомак	3	6-10	
	свинска кременадла	3	10-15	
Кокошка	пилешки гради	3	6-10	
	пилешки батаци	3	12-16	
	пилешки крилца	3	10-14	
Риба	риба	2	9-13	Рамна страна
	филе од риба	2	6-10	
Ракче	ракче	2	8-14	Ребреста страна
Сланина	сланина	3	3-6	
Ќебап	ќебап	3	6-9	
Хот-дог	хот-дог	3	9-18	
Сендвич	сендвич	2	4-7	Рамна страна
Шампињон и домат	шампињон и домат	2	4-7	
Тиквичка и бабура	тиквичка и бабура	2	10-13	
Одмрзнување	замрзната храна	1	8-12	

Чистење и одржување

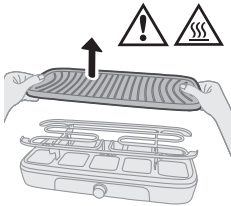
- 1 Исклучете го апаратот од штекер.



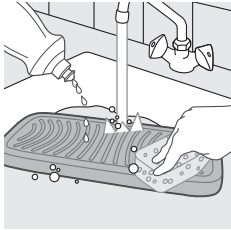
- 2 Почекајте апаратот и плочата за печење целосно да се оладат пред да започнете со чистење.



- 3 Подигнете и отстранете ја плочата за печење од основата.
- 4 Турнете ги вишокот маснотии и остатоците од храна на плочата за печење во одводниот жлеб со дрвена или силиконска лопатка.
- 5 Користете кујнска хартија за да ги отстраните преостанатите маснотии и остатоци од храна од плочата за печење.

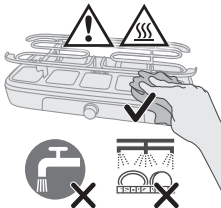


- 6 Измијте ја плочата за печење под млаз вода, доколку е потребно со топла вода, течност за миење садови и неабразивен сунѓер.



Забелешка: доколку маснотии или остатоци од храна се наталожиле на плочата за печење, прво натопете ја плочата за печење во топла вода. Немојте да користите абразивни средства за чистење или жици за чистење на плочата за печење.

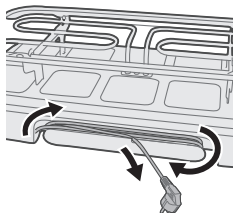
- 7 Исчистете ја основата со влажна крпа.



Опасност: немојте да ја потопувате основата или кабелот за напојување во вода или во некоја друга течност.

- 8 Темелно исушете ги сите делови на апаратот.

Складирање



- 1 Исклучете го апаратот од штекер и почекајте да се олади, па проверете дали сите делови се чисти и суви пред да го складирате.
- 2 Ставете ја плочата за печење во основата и турнете го плехот за маснотии во основата.
- 3 Намотајте го кабелот за напојување и ставете го апаратот во кутијата за да ја заштитите основата.
- 4 Чувајте го апаратот на суво место.

Решавање проблеми

Во ова поглавје се опишани најчестите проблеми со кои може да се соочите при користење на апаратот. Ако не можете да го решите проблемот со помош на информациите наведени подолу, посетете ја веб-страницата **www.home.id/support** за да пронајдете листа на најчести прашања или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Проблем	Можна причина	Решение
Скарата не се вклучува.	Кабелот за напојување не е приклучен во функционален штекер.	Проверете дали кабелот за напојување е соодветно приклучен во функционален штекер.
	Прекинувачот за напојување е во положбата „OFF“ (ИСКЛУЧЕНО).	Проверете го прекинувачот за напојување за да се уверите дека е поставен во положбата „ON“ (ВКЛУЧЕНО) (1-3).
	Отстранливата плоча не е правилно поставена.	Проверете дали отстранливата плоча е правилно поставена и добро прицврстена.
Нерамномерно загревање при печењето.	Плочите за печење не се правилно порамнети или поставени.	Проверете дали плочите за печење се правилно порамнети и добро прицврстени.
	Храната е нерамномерно поставена на плочите за печење.	Погрижете се храната да биде рамномерно распоредена на плочите за печење.
	Скарата не е доволно загреана.	Приспособете ја температурата на рамномерна поставка и почекајте скарата целосно да се загрее пред употреба.
Прекумерен чад или мирис на изгорено за време на употребата.	Вишокот маснотии или масло капе врз грејните елементи.	Внимавајте вишокот маснотии или масло да не капе врз грејните елементи за време на печењето.

Проблем	Можна причина	Решение
	Наталожени остатоци на плочите за печење.	Темелно исчистете ги плочите за печење за да ги отстраните сите остатоци што може да предизвикаат чад.
	Се користи прекумерна количина масло или маснотии при печењето.	Избегнувајте да користите прекумерни количини масло или маснотии при печењето.
Проблеми со нелепливиот слој.	Нелепливиот слој се лупи или е оштетен.	Престанете да ги користите плочите за печење и контактирајте со производителот за поправка или замена.
	На плочите за печење се користи метален прибор.	Користете само неметален кујнски прибор за да избегнете гребене на нелепливиот слој.
	Неправилно чистење или одржување.	Следете ги препорачаните упатства за чистење и одржување за да го продолжите работниот век на нелепливиот слој.
Нерамномерни резултати при печењето.	Дебелината на храната е нерамномерна или храната не е правилно подготвена.	Проверете дали храната е со рамномерна дебелина и дали е соодветно подготвена пред печењето.
	Се користат несоодветни времиња или температури на готвење.	Следете ги препорачаните времиња и температури на готвење за секој вид храна.
	Скарата се отвора премногу често при печењето.	Избегнувајте често отворање на скарата, бидејќи тоа може да доведе до нерамномерно печење.

Содержание

Важные инструкции по безопасности	420
Опасно!	420
Warning	420
Caution	422
Примечание	423
Утилизация	423
Гарантия и поддержка	423
Электромагнитные поля (ЭМП)	423
Введение	424
Общее описание	424
Перед первым использованием	425
Подготовка к использованию	425
Использование прибора	426
Приготовление мяса на ребристой стороне	426
Приготовление овощей и рыбы на плоской стороне	427
Приготовление сыра раклет	428
Разогрев и разморозка продуктов на плоской стороне	430
Таблица с ингредиентами	433
Очистка и уход	434
Хранение	435
Поиск и устранение неисправностей	435

Важные инструкции по безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим буклетом и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

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

Warning

- Перед первым использованием тщательно промойте пластину гриля, противни для сыра раклет и лопатки.
- Перед использованием убедитесь, что пластина гриля надежно и правильно закреплена на держателе.
- Используйте только пластину гриля, поставляемую с прибором или приобретенную в авторизованном сервисном центре, и только с предназначенным для нее держателем.

- Во избежание повреждения пластины для приготовления используйте ее только с предназначенным прибором (не кладите в духовой шкаф, на газовые конфорки, варочные панели и др.).
- С осторожностью выбирайте место для кабеля питания, включая удлинители (при необходимости), чтобы людям было удобно ходить вокруг стола, и никто не споткнулся о провод.
- Чтобы избежать повреждения пластины гриля и противня для сыра раклет, не используйте их при температуре свыше 40 °C, не используйте абразивные чистящие средства, жесткие губки и металлические скребки, а также не роняйте и не ударяйте их. Компоненты, пригодные для мытья в посудомоечной машине, следует мыть по программе с температурой не более 70 °C.
- Перед каждым использованием осматривайте на отсутствие трещин, деформации, выцветания и повреждения герметичных компонентов. Не используйте, если такие повреждения найдены.
- Повреждение или некорректная эксплуатация могут привести к попаданию веществ в еду или сделать эксплуатацию небезопасной. Не используйте, если повреждено или использовалось некорректно.
- Разместите устройство на ровной, горизонтальной, сухой и нескользящей поверхности.
- Будьте осторожны и не располагайте прибор на краю стола или иных поверхностей, чтобы он не опрокинулся и не упал.
- Убедитесь, что сетевой шнур и удлинитель не лежат в проходе, чтобы избежать спотыкания о них.
- Не перемещайте прибор во время его работы.
- Не используйте прибор на улице.
- Избегайте контакта утвари из легкоплавких материалов с пластинами гриля во время приготовления.
- Не касайтесь фиксаторов пластин гриля и защитной насадки от разбрызгивания во время приготовления, чтобы избежать ожогов.
- Не кладите на гриль ингредиенты в целлофановых и полиэтиленовых пакетах, а также обернутые в фольгу, поскольку это может привести к их возгоранию или повреждению пластин гриля.
- Не используйте металлическую лопатку для перемешивания или во время обжарки ингредиентов, чтобы избежать повреждения пластин.
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на его основании номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Запрещается использование прибора при повреждении сетевого шнура, вилки или других деталей.
- Избегайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями.
- Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать его к внешнему таймеру отключения.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.



Caution

- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором под присмотром или после получения инструкций о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях. Не позволяйте детям играть с прибором. Не разрешайте детям осуществлять очистку и обслуживание прибора.
 - Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
 - В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях безопасности замена должна выполняться производителем, сервисным агентом или специалистами аналогичной квалификации.
 - Во время использования прибора его поверхности могут нагреваться.
-
- Прибор предназначен только для использования в обычных бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких условиях, как столовые и кухни для персонала в магазинах, офисах и т. п. Прибор также не предназначен для использования постояльцами гостиниц, гостевых домов и т.п.
 - Подключайте прибор только к заземленной розетке.
 - Не допускайте свисания шнура с края стола или места установки прибора.
 - Температура контактных поверхностей может быть высокой при работе прибора.
 - Дайте прибору полностью остыть перед тем, как начинать его очистку или убирать его на хранение.
 - Не допускайте контакта пластин гриля с острыми предметами или абразивными материалами, так как они могут повредить антипригарное покрытие.
 - По окончании использования всегда выключайте прибор и отключайте его от электросети.
 - Для оптимального результата работы гриля всегда выполняйте очистку прибора после каждого использования.
 - Запрещается оставлять подключенный к розетке или включенный прибор без присмотра.
 - Чтобы избежать перегрева прибора, не ставьте его в углу или возле стены.
 - Не располагайте прибор на хрупких поверхностях (стеклянный стол, скатерть, покрытая лаком мебель и др.) и мягких поверхностях, таких как кухонное полотенце.
 - Не кладите алюминиевую фольгу и другие предметы под пластину гриля либо между отражателем и нагревательным элементом.
 - Не кладите горячую пластину на хрупкие поверхности и не погружайте в воду.
 - Не используйте металлические губки и абразивные чистящие средства, чтобы избежать повреждения поверхности для приготовления (например, снятия антипригарного слоя).

- При первом использовании в течение нескольких минут вы можете ощутить странный запах и увидеть немного дыма — это нормально, и они через некоторое время пропадут.
- Чтобы сохранить антипригарные свойства покрытия, не готовьте еду в алюминиевой фольге.
- Не режьте продукты прямо на пластине гриля.

Примечание

- Выберите на термостате минимальное значение или установите переключатель в положение 0. Отсоедините от электросети и дайте прибору остыть в течение 2 часов.
- Нагревательный элемент не подлежит очистке. Если он сильно загрязнен, подождите, пока он высохнет, и протрите сухой тканью.
- Противни для сыра раклет: не нагревайте пустые лотки.
- Информацию по экологичности см. на нашем веб-сайте: www.home.id.

Утилизация



- Этот символ означает, что электрические изделия не могут быть утилизированы вместе с бытовыми отходами.
- Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране.

Гарантия и поддержка

Компания Versuni Netherlands B.V., зарегистрированная по адресу Claude Debussylaan 88, Амстердам, NL, предлагает двухлетнюю гарантию на это изделие с даты его покупки (или с даты доставки, если она позже). Эта гарантия недействительна, если дефект возник из-за неправильного использования или ненадлежащего ухода. Наша гарантия не влияет на ваши права потребителя в соответствии с законом. Чтобы получить дополнительную информацию в отношении запасных частей или предъявить требование по гарантии, посетите наш веб-сайт home.id/warranty.

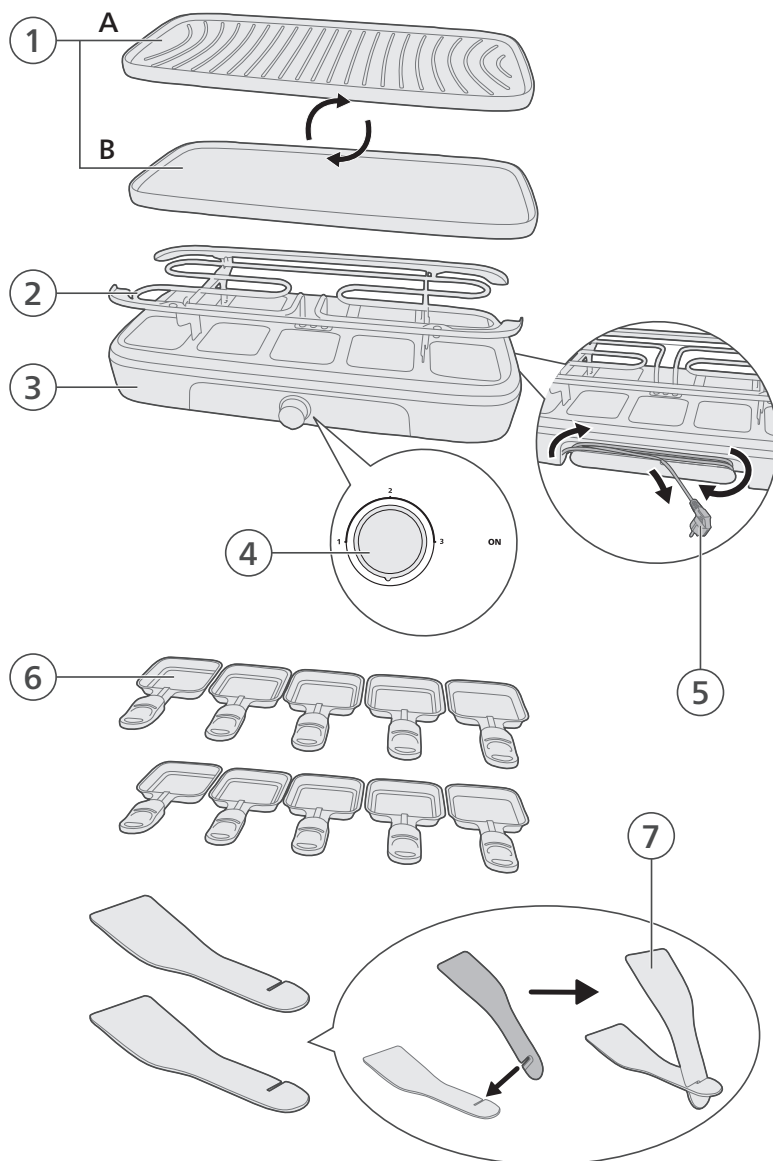
Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор соответствует применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips!
Чтобы воспользоваться всеми преимуществами нашей поддержки,
зарегистрируйте продукт на сайте **www.home.id**.

Общее описание



- 1 Поворотная пластина для гриля
 - А: Ребристая сторона
 - Б: Плоская сторона
- 2 Нагревательный элемент
- 3 Базовая станция
- 4 Регулятор температуры и индикатор
- 5 Сетевой шнур с вилкой
- 6 Противень для сыра раклет
- 7 Лопаточка

Перед первым использованием

Важная информация. При первом использовании прибора вы можете заметить дым и странный запах. Это нормальное явление, которое пропадет в течение нескольких минут.

Внимание! Прибор предназначен только для домашнего использования.

- 1 Удалите все упаковочные материалы.
- 2 Снимите с прибора все наклейки и ярлыки (если имеются).
- 3 Тщательно очистите прибор перед первым использованием.

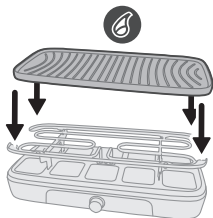
Подготовка к использованию

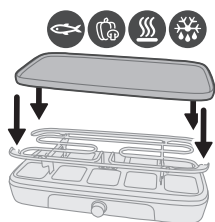
Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, соприкасающиеся с продуктами питания (см. раздел "Очистка и обслуживание").

Перед использованием прибора убедитесь, что все части абсолютно сухие.

Не используйте металлические, острые или абразивные предметы, так как они повреждают антипригарное покрытие пластины гриля.

- 1 Установите основание на устойчивую и ровную поверхность.



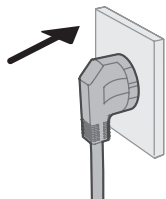


- 2 Надежно прикрепите пластины для гриля к основанию нужной стороной вверх.

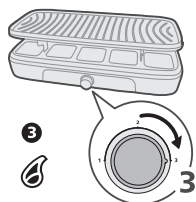
Использование прибора

Приготовление мяса на ребристой стороне

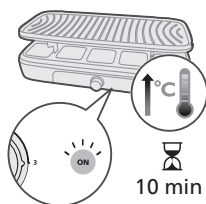
- 1 Размотайте сетевой шнур.
- 2 Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.



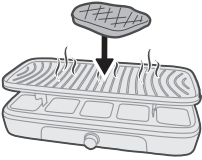
- 3 Выберите на регуляторе температуры значение 3.



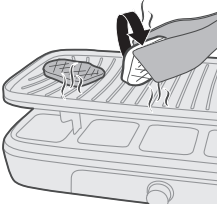
- 4 Примерно через 10 минут загорится индикатор нагрева. Прибор готов к работе.
- См. таблицу приготовления ингредиентов, чтобы узнать время для приготовления на гриле.



- 5 Положите ингредиенты на горячую пластину гриля.

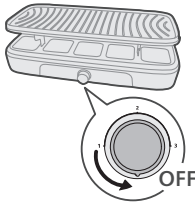


- 6 Периодически переворачивайте ингредиенты на пластине гриля во время приготовления.



Внимание! Не режьте ингредиенты прямо на пластине гриля и не используйте металлические приборы для их переворачивания. Это может повредить антипригарное покрытие.

- 7 Когда еда будет готова, уберите ее с пластины гриля.
8 Поверните регулятор температуры в значение OFF (Выкл.).

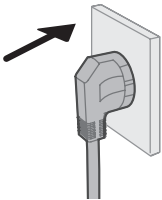


Внимание! Не используйте металлические приборы для снятия ингредиентов с пластины гриля. Это может повредить антипригарное покрытие.

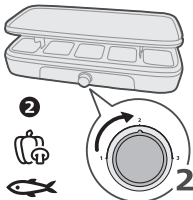
Внимание! Не перемещайте и не переносите прибор во время использования или пока он еще не остыл.

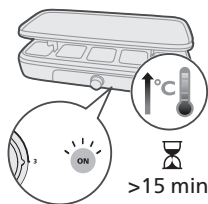
Приготовление овощей и рыбы на плоской стороне

- 1 Размотайте сетевой шнур.
2 Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.



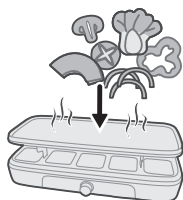
- 3 Выберите на регуляторе температуры значение 2.





4 Примерно через 15 минут загорится индикатор нагрева. Прибор готов к работе.

- См. таблицу приготовления ингредиентов, чтобы узнать время для приготовления на гриле.

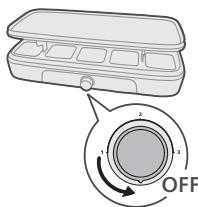


5 Положите ингредиенты на горячую пластину гриля.



6 Периодически переворачивайте ингредиенты на пластине гриля во время приготовления.

Внимание! Не режьте ингредиенты прямо на пластине гриля и не используйте металлические приборы для их переворачивания. Это может повредить антипригарное покрытие.



7 Когда еда будет готова, уберите ее с пластины гриля.

8 Поверните регулятор температуры в значение OFF (Выкл.).

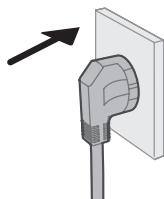
Внимание! Не используйте металлические приборы для снятия ингредиентов с пластины гриля. Это может повредить антипригарное покрытие.

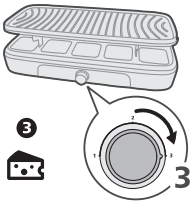
Внимание! Не перемещайте и не переносите прибор во время использования или пока он еще не остыл.

Приготовление сыра раклет

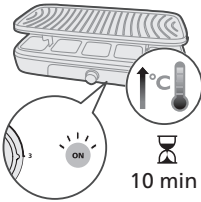
1 Размотайте сетевой шнур.

2 Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.



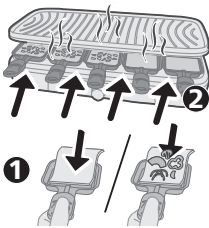


3 Выберите на регуляторе температуры значение 3.



4 Примерно через 10 минут загорится индикатор нагрева. Прибор готов к работе.

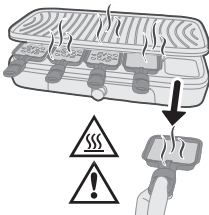
- См. таблицу приготовления ингредиентов, чтобы узнать время для приготовления на гриле.



5 Положите нарезанные овощи, картофель, мясо или другие ингредиенты на пластину гриля, если необходимо.

6 Положите сыр раклет и другие ингредиенты в противень для сыра раклет.

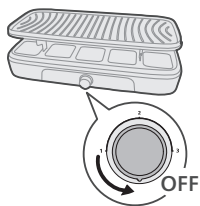
7 Поместите противень для сыра раклет под пластину гриля.



8 Извлеките противень, когда сыр расплавится.



9 Лопаткой из комплекта поставки прибора распределите сыр поверх других ингредиентов.

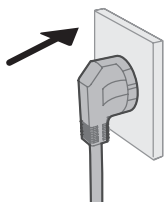


10 Поверните регулятор температуры в значение OFF (Выкл.).

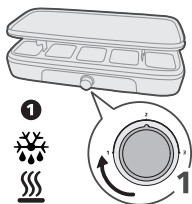
Внимание! Не перемещайте и не переносите прибор во время использования или пока он еще не остыл.

Разогрев и разморозка продуктов на плоской стороне

- 1 Размотайте сетевой шнур.
- 2 Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.

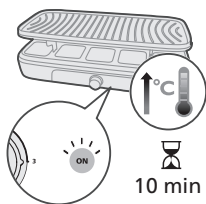


3 Выберите на регуляторе температуры значение 1



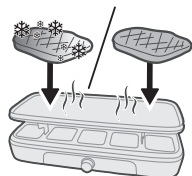
4 Примерно через 10 минут загорится индикатор нагрева. Прибор готов к работе.

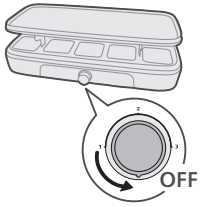
- См. таблицу приготовления ингредиентов, чтобы узнать время для приготовления на гриле.



5 Положите ингредиенты на пластину гриля.

6 Время от времени переворачивайте ингредиенты, чтобы обеспечить равномерный разогрев или разморозку.





- 7 Уберите разогретую или размороженную еду с пластины для гриля.
- 8 Поверните регулятор температуры в значение OFF (Выкл.).

Внимание! Не используйте металлические приборы для снятия ингредиентов с пластины гриля. Это может повредить антипригарное покрытие.

Внимание! Не перемещайте и не переносите прибор во время использования или пока он еще не остыл.

— |

| —

— |

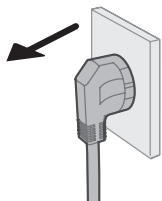
| —

Таблица с ингредиентами

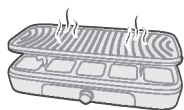
Категория	Рецепт	Мощность гриля (1–3)	Рекомендуемое время приготовления (в минутах)	Пластина гриля
Сыр	ломтик сыра	2	9–12	Противень для сыра раклет
		3	3–7	
Говядина	бифштекс	3	8–14	Ребристая сторона
	эскалоп из говядины	3	4–10	
	котлета из говядины	3	8–14	
Ягненок	отбивная из ягнятины	3	18–22	
Свинина	свиная грудинка	3	6–10	
	отбивная из свинины	3	10–15	
Курица	куриная грудка	3	6–10	
	куриные ножки	3	12–16	
	куриные крылышки	3	10–14	
Рыба	рыба	2	9–13	Плоская сторона
	рыбное филе	2	6–10	
Креветки	креветки	2	8–14	Ребристая сторона
Бекон	бекон	3	3–6	
Кебаб	кебаб	3	6–9	
Хот-дог	хот-дог	3	9–18	
Сэндвич	сэндвич	2	4–7	Плоская сторона
Шампиньоны и томаты	шампиньоны и томаты	2	4–7	
Цукини и болгарский перец	цукини и болгарский перец	2	10–13	
Размораживание	замороженные продукты	1	8–12	

Очистка и уход

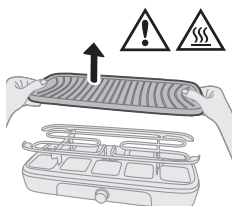
- 1 Отключите прибор от электросети.



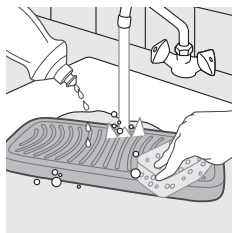
- 2 Перед началом очистки дайте прибору и пластине гриля полностью остыть.



- 3 Приподнимите и снимите пластину с основания гриля.
- 4 С помощью деревянной или силиконовой лопаточки сдвиньте излишки жира и остатки пищи с пластины гриля в паз для стока.
- 5 Бумажным полотенцем удалите остатки жира и еды с пластины гриля.

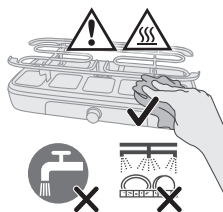


- 6 Очищайте пластину гриля проточной теплой водой с добавлением моющего средства и неабразивной губкой.



Примечание. Если жир или остатки еды прикипели к пластине гриля, замочите пластину гриля в горячей воде. Не используйте для очистки пластины гриля абразивные чистящие средства или металлические губки.

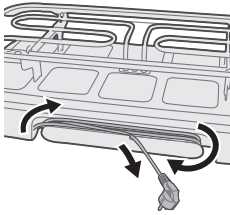
- 7 Очистите основание с помощью влажной ткани.



Опасно! Запрещается погружать основание или сетевой шнур в воду или другие жидкости.

- 8 Полностью просушите все части прибора.

Хранение



- 1 Отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть, после чего убедитесь, что все компоненты чистые и сухие, прежде чем убрать их на хранение.
- 2 Установите пластину гриля в основание и задвиньте внутрь основания поддон для стока жира.
- 3 Намотайте сетевой шнур и поместите прибор в коробку, чтобы защитить основание от повреждений.
- 4 Храните прибор в сухом месте.

Поиск и устранение неисправностей

В данной главе приведены проблемы, которые наиболее часто возникают при эксплуатации прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице www.home.id/support или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Решение
Гриль не включается.	Сетевой шнур не подключен к рабочей розетке электросети.	Убедитесь, что сетевой шнур надежно подключен к рабочей розетке электросети.
	Переключатель питания находится в положении OFF (Выкл.).	Убедитесь, что переключатель питания установлен в положение 1–3 (ON / Вкл.).
	Съемная пластина не установлена должным образом.	Убедитесь, что съемная пластина установлена в прибор должным образом.
Неравномерное приготовление ингредиентов.	Пластины гриля установлены неровно или не зафиксированы.	Убедитесь, что пластины гриля установлены должным образом и не съехали вбок.
	Ингредиенты неравномерно разложены на пластинах.	Убедитесь, что еда равномерно разложена на пластинах гриля.
	Гриль не завершил предварительный нагрев.	Выберите четное значение температуры и дайте грилю достаточно времени на прогрев.
Сильно дымит или чувствуется гарь во время использования.	Жир или масло стекают на нагревательные элементы.	Убедитесь, что жир или масло не стекают на нагревательные элементы во время приготовления.

Проблема	Возможная причина	Решение
	На пластинах гриля скопились остатки пищи.	Тщательно очищайте пластины гриля, чтобы избежать накопления на них частиц, которые могут вызывать задымление.
	Слишком много масла или жира во время приготовления.	Не используйте слишком много масла и не готовьте слишком жирные ингредиенты.
Проблемы с антипригарным покрытием.	Антипригарное покрытие отслаивается или повреждено.	Прекратите использовать прибор и свяжитесь с производителем для ремонта или замены.
	С пластинами гриля использовалась металлическая утварь.	Не используйте металлическую утварь, чтобы избежать появления на антипригарном покрытии царапин.
	Отсутствие должной очистки или обслуживания.	Следуйте инструкциям по очистке и обслуживанию, чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия.
Неодинаковые результаты приготовления.	Ингредиенты разной толщины или еда не была подготовлена.	Убедитесь, что используете ингредиенты одинаковой толщины, которые должным образом подготовлены к жарке.
	Установлено неправильное время или температура приготовления.	Следуйте рекомендациям по времени и температуре приготовления для соответствующих ингредиентов.
	Вы слишком часто открываете гриль во время приготовления.	Старайтесь не открывать гриль слишком часто — это может привести к неравномерному приготовлению.

Зміст

Важливі заходи безпеки	437
Небезпечно	437
Попередження	437
Увага!	439
Примітка	440
Переробка	440
Гарантія та підтримка	440
Електромагнітні поля (ЕМП)	440
Вступ	440
Загальний опис	441
Перед першим використанням	442
Підготовка перед використанням	442
Використання пристрою	443
Смаження м'яса на грилі на ребристій стороні	443
Підсмажування овочів і риби на грилі на пласкій стороні	444
Підсмажування сиру ракет	445
Розігрівання або розмороження продуктів на пласкій стороні	447
Таблиця продуктів	448
Чищення та догляд	449
Зберігання	450
Усунення несправностей	450

Важливі заходи безпеки

Уважно прочитайте цю важливу інформацію перед початком користування пристроєм та зберігайте її для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Не занурюйте пристрій або шнур живлення у воду чи іншу рідину.

Попередження

- Перед першим використанням ретельно вимийте пластину для грилю, мінісковорідки для сиру ракет і лопатки.
- Перед використанням переконайтеся, що пластина для грилю стійка та правильно встановлена на кронштейні.
- Використовуйте лише пластину для грилю, яка входить у комплект постачання пристрою або яку можна придбати в офіційному сервісному центрі, і лише на підставці, для якої вона призначена.
- Щоб запобігти пошкодженню плити, використовуйте її лише на пристрої, для якого вона призначена (наприклад, не ставте її в духовку, на газову конфорку або електричну плиту тощо).

- Будьте обережні з розташуванням шнура живлення, з подовжувачем або без нього, щоб не заважати руху інших людей навколо столу і щоб ніхто не перечепився об нього.
- Щоб зберегти належний стан пластини для грилю та мінісковорідки для сиру раклет: не перевищуйте температуру 40 °C під час використання й уникайте абразивних миючих засобів, жорстких губок, твердих предметів (наприклад, металевих скребків) і фізичних ударів, таких як падіння чи постукування. Частини, які можна мити в посудомийній машині, слід мити в режимі з максимальною температурою 70°C.
- Перед кожним використанням перевіряйте частини на наявність тріщин, викривлень, зміни кольору або пошкоджених ущільнювачів. Не використовуйте їх у разі виявлення таких пошкоджень.
- Пошкодження або неправильне використання можуть збільшити міграцію речовин у їжу або зробити частини пристрою небезпечними. Не використовуйте частини, якщо вони пошкоджені або використовувалися не за призначенням.
- Встановіть пристрій на рівну, горизонтальну, суху, неслизьку поверхню.
- Будьте обережні: не ставте пристрій на край столу або робочої поверхні, щоб запобігти його перекиданню.
- Переконайтеся, що шнур живлення і будь-який подовжувач не знаходяться в місцях проходу, щоб уникнути перекидання пристрою.
- Не пересувайте пристрій під час використання.
- Не використовуйте пристрій на вулиці.
- Не допускайте контакту кухонного приладдя з термочутливих матеріалів із пластинами для грилю під час приготування їжі.
- Під час роботи пристрою не торкайтеся засувки для розблокування пластин для грилю або перегородки, що запобігає розбризкуванню, щоб уникнути опіків.
- Не кладіть на гриль їжу, загорнуту в пластик, поліетилен або фольгований папір, оскільки це може призвести до займання або пошкодження пластин для грилю.
- Не використовуйте металеву лопатку для смаження або перемішування, щоб уникнути пошкодження нагрівальних пластин.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на дні пристрою, із напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або інші частини пошкоджені.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до зовнішнього таймера.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики. Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм. Не дозволяйте дітям виконувати чищення та обслуговування.
- Зберігайте пристрій та шнур живлення подалі від дітей до 8 років.



Увага!

- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його повинен замінити лише виробник, його сервісний агент або кваліфікована особа.
- Коли пристрій працює, доступні для дотику поверхні можуть нагріватися.
- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Він також не призначений для використання клієнтами у готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг «ночівля і сніданок» та інших житлових середовищах.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки.
- Шнур живлення не повинен висіти над краєм столу або над робочою поверхнею, на якій стоїть пристрій.
- Коли пристрій працює, доступні поверхні пристрою можуть сильно нагріватися.
- Перед тим, як чистити пристрій чи відкладати його на зберігання, дайте пристрою повністю охолонути.
- У жодному разі не торкайтеся пластин для грилю гострими або абразивними предметами, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Після використання завжди вимикайте пристрій та від'єднуйте його від мережі.
- Для отримання найкращих результатів приготування на грилі завжди чистьте пристрій після кожного використання.
- Ніколи не залишайте пристрій без нагляду, коли він підключений до мережі або використовується.
- Щоб запобігти перегріванню пристрою, не ставте його в кутку або біля стіни.
- Ніколи не ставте пристрій безпосередньо на крихку поверхню (скляний стіл, скатертину, лаковані меблі тощо) або на м'яку поверхню (наприклад, кухонний рушник).
- Ніколи не кладіть алюмінієву фольгу або будь-які інші предмети під гриль або між рефлектором і нагрівальним елементом.
- Не ставте гарячу пластину на делікатну поверхню або у воду.
- Не використовуйте металеві губки для чищення або будь-які абразивні засоби для чищення, щоб уникнути пошкодження поверхні для приготування їжі (наприклад, антипригарної).
- Під час першого використання протягом перших кількох хвилин може відчуватися легкий запах і з'являтися невелика кількість диму; це нормально і швидко пройде.
- Щоб зберегти антипригарні властивості покриття, не готуйте їжу в алюмінієвій фользі.
- Ніколи не ріжте їжу безпосередньо на пластині для грилю.

Примітка

- Встановіть термостат у мінімальне положення або переведіть перемикач у положення "0". Вийміть вилку з розетки й залиште пристрій охолоджуватися на дві години.
- Нагрівальний елемент не можна чистити. Якщо він дуже забруднений, зачекайте, поки він охолоне, і протріть його сухою ганчіркою.
- Для мінісковорідок для сиру раклет: не дозволяйте окремим лоткам нагріватися порожніми.
- Для отримання інформації про EcoDesign відвідайте наш вебсайт: www.home.id.

Переробка



- Цей символ означає, що електричні вироби не підлягають утилізації зі звичайними побутовими відходами
- Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних пристроїв у вашій країні.

Гарантія та підтримка

Versuni Netherlands B.V., зареєстрована за адресою Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, пропонує дворічну гарантію на цей виріб з дати придбання (або дати доставки, якщо вона відбулась пізніше). Гарантія не розповсюджується на дефекти, що виникли внаслідок неправильного використання або погане технічне обслуговування. Ця гарантія не порушує ваші права, передбачені законами про захист прав споживачів. Якщо вам необхідна додаткова інформація чи запасні частини або ви хочете скористатися гарантією, відвідайте веб-сайт **home.id/warranty**.

Електромагнітні поля (ЕМП)

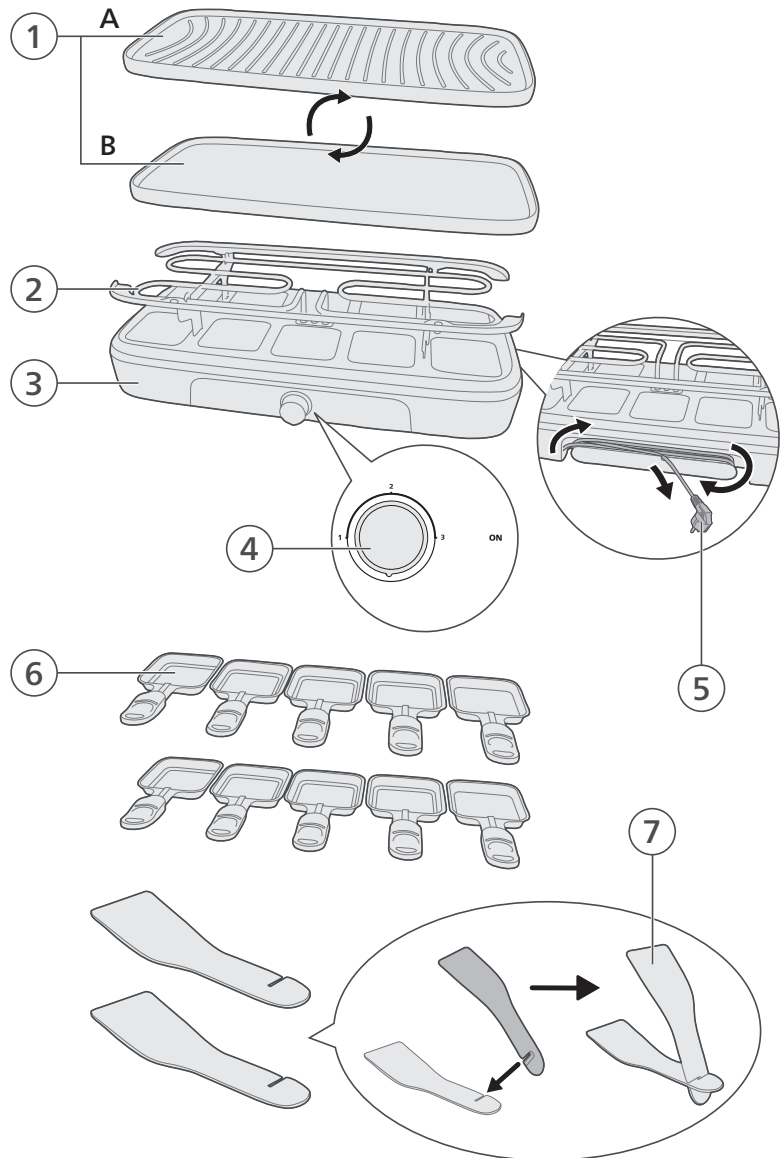
Цей пристрій відповідає чинним стандартам і правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів.

Вступ

Вітаємо з придбанням виробу Philips!

Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку ми пропонуємо, зареєструйте свій виріб на вебсайті **www.home.id**.

Загальний опис



- 1 Поворотна пластина для грилю
 - А: ребриста сторона
 - В: пласка сторона
- 2 Нагрівальний елемент
- 3 Платформа
- 4 Регулятор температури й сигнальний індикатор
- 5 Шнур живлення і штекер

- 6 Мінісковорідка для сиру раклет
- 7 Лопатка

Перед першим використанням

Важлива інформація! Під час першого використання з пристроєм може йти дим і відчуватися запах. Це нормальне явище, яке має зникнути за кілька хвилин.

Увага! Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.

- 1 Зніміть весь пакувальний матеріал.
- 2 Зніміть із пристрою етикетки або наклейки (за наявності).
- 3 Ретельно помийте пристрій перед першим використанням.

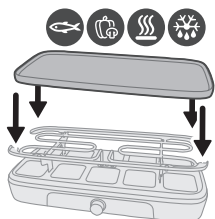
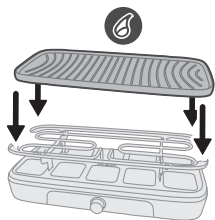
Підготовка перед використанням

Перед першим використанням пристрою ретельно помийте всі частини, які контактуватимуть з їжею (див. розділ «Чищення й догляд»).

Перед тим як використовувати пристрій, перевірте, чи всі частини сухі.

Не використовуйте металеве, гостре або абразивне кухонне приладдя, оскільки воно може пошкодити антипригарне покриття пластини для гриля.

- 1 Поставте платформу на стійку й рівну поверхню.

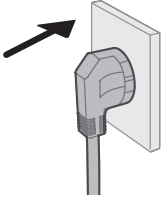


- 2 Надійно закріпіть пластину для грилю на платформі з бажаною стороною догори.

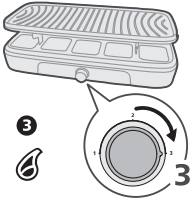
Використання пристрою

Смаження м'яса на грилі на ребристій стороні

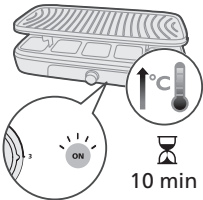
- 1 Розмотайте шнур.
- 2 Підключіть вилку до заземленої розетки.



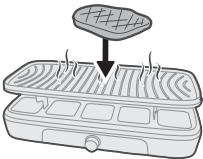
- 3 За допомогою регулятора температури виберіть налаштування «3».

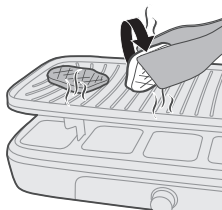


- 4 Приблизно через 10 хвилин засвітиться індикатор нагрівання. Пристрій готовий до використання.
 - Час приготування на грилі дивіться в таблиці приготування їжі.



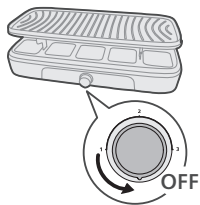
- 5 Покладіть продукти на гарячу пластину для гриля.





6 Час від часу перевертайте продукти на пластині для гриля.

Увага! У жодному разі не ріжте продукти на пластині для гриля й не перевертайте їх металевим кухонним приладдям. Це може пошкодити антипригарне покриття.



7 Коли їжа буде готова (до бажаного рівня), заберіть її з пластини для гриля.

8 Поверніть регулятор температури назад у положення вимкнення (OFF).

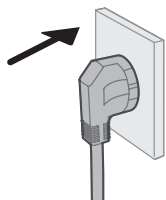
Увага! Не використовуйте металеве кухонне приладдя, щоб зняти продукти з пластини для гриля. Це може пошкодити антипригарне покриття.

Увага! Не переносьте пристрій, коли він працює або ще гарячий.

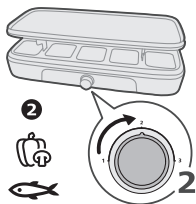
Підсмажування овочів і риби на грилі на пласкій стороні

1 Розмотайте шнур.

2 Підключіть вилку до заземленої розетки.

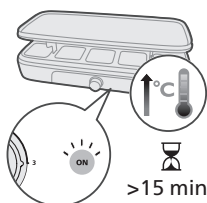


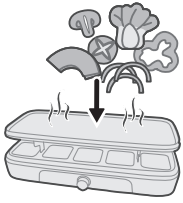
3 За допомогою регулятора температури виберіть налаштування «2».



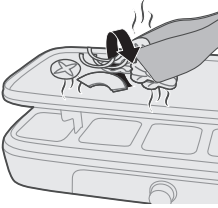
4 Приблизно через 15 хвилин засвітиться індикатор нагрівання. Пристрій готовий до використання.

- Час приготування на грилі дивіться в таблиці приготування їжі.



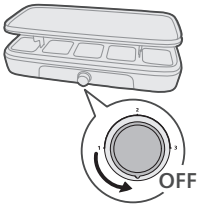


- 5 Покладіть продукти на гарячу пластину для гриля.



- 6 Час від часу перевертайте продукти на пластині для гриля.

Увага! У жодному разі не ріжте продукти на пластині для гриля й не перевертайте їх металевим кухонним приладдям. Це може пошкодити антипригарне покриття.



- 7 Коли їжа буде готова (до бажаного рівня), заберіть її з пластини для гриля.

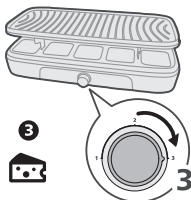
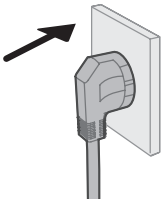
- 8 Поверніть регулятор температури назад у положення вимкнення (OFF).

Увага! Не використовуйте металеве кухонне приладдя, щоб зняти продукти з пластини для гриля. Це може пошкодити антипригарне покриття.

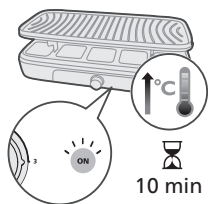
Увага! Не переносьте пристрій, коли він працює або ще гарячий.

Підсмажування сиру раклет

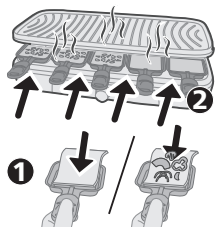
- 1 Розмотайте шнур.
- 2 Підключіть вилку до заземленої розетки.



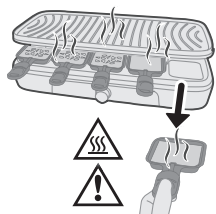
- 3 За допомогою регулятора температури виберіть налаштування «3».



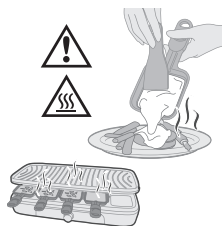
- 4 Приблизно через 10 хвилин засвітиться індикатор нагрівання. Пристрій готовий до використання.
- Час приготування на грилі дивіться в таблиці приготування їжі.



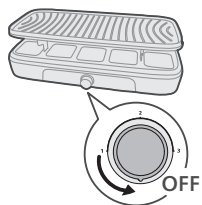
- 5 Розмістіть нарізані шматками овочі, картоплю, м'ясо або інші продукти на пластину для грилю (за бажанням).
- 6 Покладіть сир раклет та інші продукти на мінісковорідку для сиру раклет.
- 7 Розмістіть мінісковорідку для сиру раклет під пластиною для грилю.



- 8 Вийміть сковорідку для сиру раклет, коли сир розтопиться.



- 9 За допомогою лопатки з комплекту розподіліть сир на приготовані продукти.

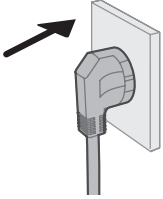


- 10 Поверніть регулятор температури назад у положення вимкнення (OFF).

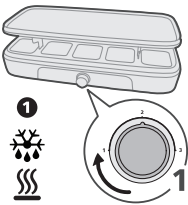
Увага! Не переносьте пристрій, коли він працює або ще гарячий.

Розігрівання або розмороження продуктів на пласкій стороні

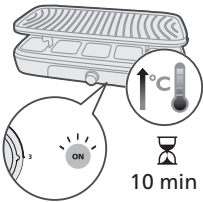
- 1 Розмотайте шнур.
- 2 Підключіть вилку до заземленої розетки.



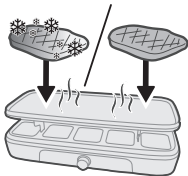
- 3 За допомогою регулятора температури виберіть налаштування «1».



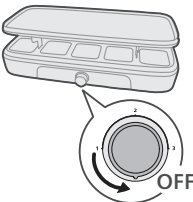
- 4 Приблизно через 10 хвилин засвітиться індикатор нагрівання. Пристрій готовий до використання.
- Час приготування на грилі дивіться в таблиці приготування їжі.



- 5 Покладіть продукти на пластину для гриля.
- 6 Час від часу перевертайте продукти для забезпечення рівномірного розігрівання або розмороження.



- 7 Зніміть розігріті або розморожені продукти з пластини для грилю.
- 8 Поверніть регулятор температури назад у положення вимкнення (OFF).



Увага! Не використовуйте металеве кухонне приладдя, щоб зняти продукти з пластини для гриля. Це може пошкодити антипригарне покриття.

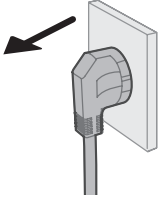
Увага! Не переносьте пристрій, коли він працює або ще гарячий.

Таблиця продуктів

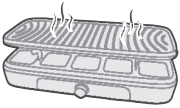
Категорія	Рецепт	Налаштування потужності підсмажування (1–3)	Рекомендован- ий час приготування (хв)	Плита для гриля
Сир	скибка сиру	2	9–12	Мінісковорідка для сиру раклет
		3	3–7	
Яловичина	стейк з яловичини	3	8–14	Ребриста сторона
	ескалоп з яловичини	3	4–10	
	бургер з яловичини	3	8–14	
Баранина	відбивна з ягняти	3	18–22	
Свинина	свиняча очеревина	3	6–10	
	відбивна зі свинини	3	10–15	
Курятина	куряча грудинка	3	6–10	
	куряча гомілка	3	12–16	
	куряче крильце	3	10–14	
Риба	риба	2	9–13	Пласка сторона
	філе риби	2	6–10	
Креветки	креветки	2	8–14	Ребриста сторона
Бекон	бекон	3	3–6	
Кебаб	кебаб	3	6–9	
Хот-дог	хот-дог	3	9–18	
Бутерброд	бутерброд	2	4–7	Пласка сторона
Шампіньйони та помідори	шампіньйони та помідори	2	4–7	
Цукіні та болгарський перець	цукіні та болгарський перець	2	10–13	
Розмороження	заморожені продукти	1	8–12	

Чищення та догляд

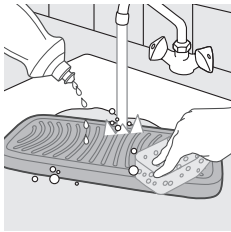
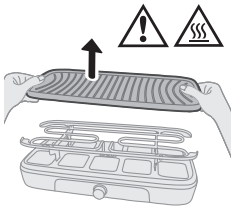
- 1 Від'єднайте пристрій від мережі.



- 2 Перед чищенням дайте пристрою та пластині для гриля повністю охолонути.



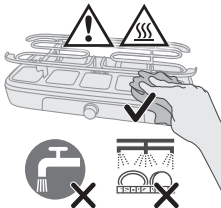
- 3 Підніміть і зніміть пластину для гриля з платформи.
 4 Зітріть із пластини залишки жиру та продуктів у жолобок для збирання жиру за допомогою дерев'яної або силіконової лопатки.
 5 Для витирання жиру та залишків продуктів із пластини для гриля використовуйте паперові кухонні серветки.



- 6 Помийте пластини для грилю проточною водою, за потреби неабразивною губкою з теплою водою й миючим засобом.

Примітка. Якщо жир або залишки їжі запеклися на пластині для гриля, спочатку замочіть пластину в гарячій воді. Не використовуйте для чищення пластини для гриля абразивні засоби або металеві ганчірки.

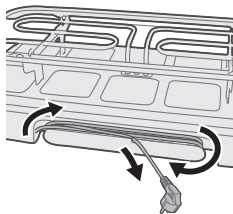
- 7 Платформу витріть вологою ганчіркою.



Небезпечно: Не занурюйте платформу або шнур живлення у воду чи іншу рідину.

- 8 Добре висушіть усі частини пристрою.

Зберігання



- 1 Від'єднайте пристрій від електромережі й дайте йому охолонути; перш ніж відкласти пристрій на зберігання, перевірте, чи всі частини чисті та сухі.
- 2 Покладіть пластину для гриля на платформу і просуньте лоток для жиру в платформу.
- 3 Змотайте шнур живлення і покладіть пристрій у коробку, щоб прикрити платформу.
- 4 Зберігайте пристрій у сухому місці.

Усунення несправностей

У цьому розділі подано основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, відвідайте вебсайт www.home.id/support для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Гриль не вмикається.	Кабель живлення не вставлено в робочу розетку.	Перевірте, чи кабель живлення надійно вставлено в робочу розетку.
	Перемикач живлення у положенні вимкнення (OFF).	Перевірте, чи перемикач живлення знаходиться у положенні увімкнення (ON) (1–3).
	Неправильно вставлено знімну пластину.	Перевірте, чи знімну пластину належним чином встановлено й повністю зафіксовано на місці.
Нерівномірне підігрівання під час приготування.	Пластини для гриля не вирівняно або не встановлено належним чином.	Перевірте, чи пластини для гриля правильно вирівняно й надійно зафіксовано на місці.
	Їжа нерівномірно розміщена на пластинах для гриля.	Перевірте, чи їжу рівномірно розділено по пластинах для гриля.
	Гриль не було попередньо достатньо нагріто.	Налаштуйте рівномірну температуру та дайте грилю добре нагрітися перед використанням.
Надмірний дим чи запах паленого під час використання.	Зайвий жир або олія скрапують на нагрівальні елементи.	Перевірте, чи зайвий жир або олія не скрапують на нагрівальні елементи під час приготування.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Залишки їжі на пластинах для гриля.	Ретельно помийте пластини для гриля, щоб видалити залишки їжі, які можуть спричинити появу диму під час приготування.
	Під час приготування використовується забагато олії або жиру.	Намагайтеся не використовувати надто багато олії або жиру під час приготування їжі.
Проблеми з антипригарним покриттям.	Антипригарне покриття лущиться або пошкоджене.	Припиніть користуватися пристроєм і зв'яжіться з виробником для ремонту або заміни.
	На пластинах для гриля використовується металеве кухонне приладдя.	Щоб не подряпати антипригарне покриття, використовуйте кухонне приладдя з іншого матеріалу, ніж метал.
	Неналежне чищення або догляд.	Для продовження терміну експлуатації антипригарного покриття дотримуйтеся поданих інструкцій із чищення та догляду.
Невідповідні результати приготування.	Товщина продуктів нерівномірна або продукти не підготовлені належним чином.	Перед приготуванням переконайтеся, що продукти мають рівномірну товщину й належним чином підготовлені.
	Використовується неправильний час або температура приготування.	Дотримуйтеся рекомендованого часу й температури приготування для різних типів продуктів.
	Під час приготування гриль надто часто відкривали.	Намагайтеся не відкривати гриль часто, оскільки це може спричинити нерівномірне приготування.

Мазмұны

Маңызды қауіпсіздік нұсқауы	452
Қауіпті жағдайлар	452
Абайлаңыз	452
Ескерту	454
Ескертпе	454
Өңдеу	455
Кепілдік және қолдау көрсету	455
Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)	455
Кіріспе	455
Жалпы сипаттамасы	456
Алғаш рет қолданар алдында	457
Пайдалану алдында дайындау	457
Құралды қолдану	458
Етті кедір-бұдыр жағымен грильде пісіру	458
Көкөністер мен балықты гриль табағының тегіс жағымен пісіру	459
Раклетті грильде пісіру	460
Тағамды тегіс жағына қойып, қыздыру немесе еріту	462
Тағам кестесі	464
Тазалау және күту	465
Сақтау	466
Ақаулықтарды жою	466

Маңызды қауіпсіздік нұсқауы

Құралды қолданбастан бұрын осы маңызды ақпаратты мұқият оқып шығып, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті жағдайлар

- Құралды немесе қуат сымын суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

Абайлаңыз

- Алғаш пайдалану алдында, гриль табағын, раклет табаларын және қалақшаларды мұқият жуыңыз.
- Пайдалану алдында, гриль табағы мықтап бекітілгеніне және кронштейнге дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Тек құрылғымен бірге берілген немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығынан сатып алынған гриль табағын және тек соған арналған тіреуіште пайдаланыңыз.
- Плитаның бүлінуіне жол бермеу үшін оны тек өзіне арналған құрылғыда пайдаланыңыз (мысалы, оны пешке, газ немесе электр қыздырғышына және т.б. қоймаңыз).

- Қуат сымының орналасуына, ұзартқышты қолдансаңыз да, қолданбасаңыз да, назар аударыңыз. Ол үстелдің айналасында жүрген адамдарға кедергі келтірмеуі және ешкім оған шалынып қалмауы керек.
- Гриль табағы мен раklet табасының тұтастығын сақтау үшін: пайдалану кезінде температураны 40 °C-тан асырмаңыз және абразивті тазартқыштарды, қырғыштарды, қатты заттарды (мысалы, металл щеткаларды) пайдаланбаңыз және құлатып алу немесе соғу сияқты физикалық соққылардан қорғаңыз. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын бөлшектерді ең жоғары температурасы 70 °C болатын жуу режимінде жуу керек.
- Әр пайдаланар алдында жарықтар, майысу, түсінің өзгеруі немесе тығыздағыштардың зақымдану белгілерінің бар-жоғын тексеріңіз. Осындай ақаулар анықталса, пайдаланбаңыз.
- Зақымдану немесе дұрыс пайдаланбау тағамға заттардың көбірек өтуіне әкелуі немесе бөлшектерді қолдануға қауіпті етуі мүмкін. Зақымданған немесе дұрыс пайдаланылмаған болса, қолданбаңыз.
- Құрылғыны жазық, тегіс, құрғақ және тайғанамайтын бетке қойыңыз.
- Құрылғы аударылып кетпеуі үшін оны үстелдің немесе жұмыс бетінің шетіне қоймаңыз.
- Аударылып кетпеуі үшін қуат сымы мен ұзартқыш сымдарды адам өтетін жерлерде орналаспауын қадағалаңыз.
- Құрылғыны қолдану барысында қозғамаңыз.
- Құралды ешқашан далада қолданбаңыз.
- Пісіру кезінде ыстыққа сезімтал материалдардан жасалған асүй құралдарының гриль табақтарына жанасуына жол бермеңіз.
- Жұмыс кезінде күйіп қалмау үшін гриль табақтарын босату ілмектерін немесе май шашырауына жол бермейтін қорғаныс қалқанын ұстамаңыз.
- Пластикпен, полиэтиленмен немесе жұқалтырмен оралған гриль табақтарының үстіне тамақ қоймаңыз, себебі одан өрт шығуы немесе тақталар зақымдалуы мүмкін.
- Қыздырғыш тақталар зақымдалмауы үшін қуыруға немесе араластыруға металл қалақша қолданбаңыз.
- Құрылғыны қосар алдында, құрылғыда көрсетілген кернеу жергілікті желідегі кернеуге сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Егер штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзге бөлшектері зақымданған болса, құралды пайдаланбаңыз.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Қауіпті жағдай туғызбас үшін, бұл құралды таймер арқылы жұмыс істейтін сыртқы ажыратқышқа жалғамаңыз.
- Істеп тұрғанда, құрылғыны қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Бақылау астында болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар алған болса және байланысты қауіптерді түсінсе, бұл құрылғыны 8 жастағы және одан үлкен балалар және физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, білімі мен тәжірибесі аз адамдар пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы керек. Тазалау және пайдаланушының қызмет көрсету жұмысын балалар орындамауы керек.
- Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін, оны өндіруші, оның қызмет агенті немесе сол сияқты кәсіби мамандар алмастыруы тиіс.



- Пайдалану барысында құралдың ұстауға келетін жерлері ысып кетуі мүмкін.

Ескерту

- Бұл құрылғы тек үйде әдеттегідей қолдануға арналған. Ол, басқа жағдайда, соның ішінде: дүкендердегі қызметкерлерге арналған ас үйлерде, кеңселерде, фермерлік шаруашылықтарда және сондай басқа да жерлерде қолданылуға арналмаған. Сондай-ақ, ол қонақүйде, мотельдерде, төсекте және таңғы астарда және басқа тұрғын орталарында клиенттердің пайдалануына арналмаған.
- Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.
- Ток сымы үстел жиегінен немесе құрал жұмыс жасап жатқан беттің жиегінен салбырап тұрмауы тиіс.
- Қолыңыз тиюге болатын жерлер температурасы құрал жұмыс жасап тұрғанда тым қатты қызып кетуі мүмкін.
- Құралды тазалар алдында немесе оны жинап қояр алдында оны жақсылап суытып алыңыз.
- Гриль табақтарына ешқашан өткір немесе абразивті заттарды тигізбеңіз, әйтпесе жабыспайтын бетті зақымдайды.
- Қолданып болғаннан кейін құралды міндетті түрде өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Грильмен ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін құрылғыны әр қолданғаннан кейін әрдайым тазалап отырыңыз.
- Құрылғыны ешқашан розеткаға қосылған немесе жұмыс істеп тұрған кезде қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғының қызып кетуіне жол бермеу үшін оны бұрышқа немесе қабырғаға тақап қоймаңыз.
- Құрылғыны ешқашан нәзік беттердің (шыны үстелге, дастарханға, лакталған жиһазға және т.б.) немесе майлыққа ұқсас жұмсақ беттердің үстіне тікелей қоймаңыз.
- Гриль табағының астына немесе шағылыстырғыш пен элементтің арасына алюминий жұқалтырды немесе басқа заттарды ешқашан қоймаңыз.
- Қыздырғышты нәзік беттерге қоймаңыз немесе суға салмаңыз.
- Пісіру бетіне (мысалы, жабыспайтын) зақым келтірмеу үшін металл қырғыштарды немесе абразивті тазалағыштарды пайдаланбаңыз.
- Алғаш пайдаланған кезде алғашқы бірнеше минут ішінде аздап иіс пен аздаған түтін байқалуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және тез жоғалады.
- Қаптаманың жабыспайтын қасиеттерін сақтау үшін тағамды алюминий жұқалтырда пісірмеңіз.
- Тамақты ешқашан гриль табағында тікелей кеспеңіз.

Ескертпе

- Термостатты ең төменгі күйге қойыңыз немесе қосқышты 0 күйіне қойыңыз. Құрылғыны розеткадан суырып, екі сағат бойы суытыңыз.

- Қыздыру элементін тазалаудың қажеті жоқ. Егер ол қатты кір болса, суығанша күтіп, құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Раклет табалары үшін: бос табалардың қызуына жол бермеңіз.
- Экодизайн туралы ақпарат алу үшін веб-сайтымызға кіріңіз: www.home.id.

Өңдеу



- Бұл таңба осы электр өнімін қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді.
- Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздегі ережелерді сақтаңыз.

Кепілдік және қолдау көрсету

Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Нидерланд мекенжайы бойынша тіркелген Versuni Netherlands B.V. компаниясы сатып алынған күннен кейін (немесе кейінірек жеткізілген болса, жеткізілген күннен кейін) осы өнімге екі жылдық кепілдікті ұсынады. Дұрыс пайдаланбау немесе нашар техникалық қызмет көрсету салдарынан ақау болса, бұл кепілдік жарамсыз. Біздің кепілдік тұтынушы ретіндегі заңды құқықтарыңызға әсер етпейді. Қосалқы бөлшектер, кепілдікті пайдалану туралы қосымша ақпаратты home.id/warranty веб-сайтымыздан қараңыз.

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

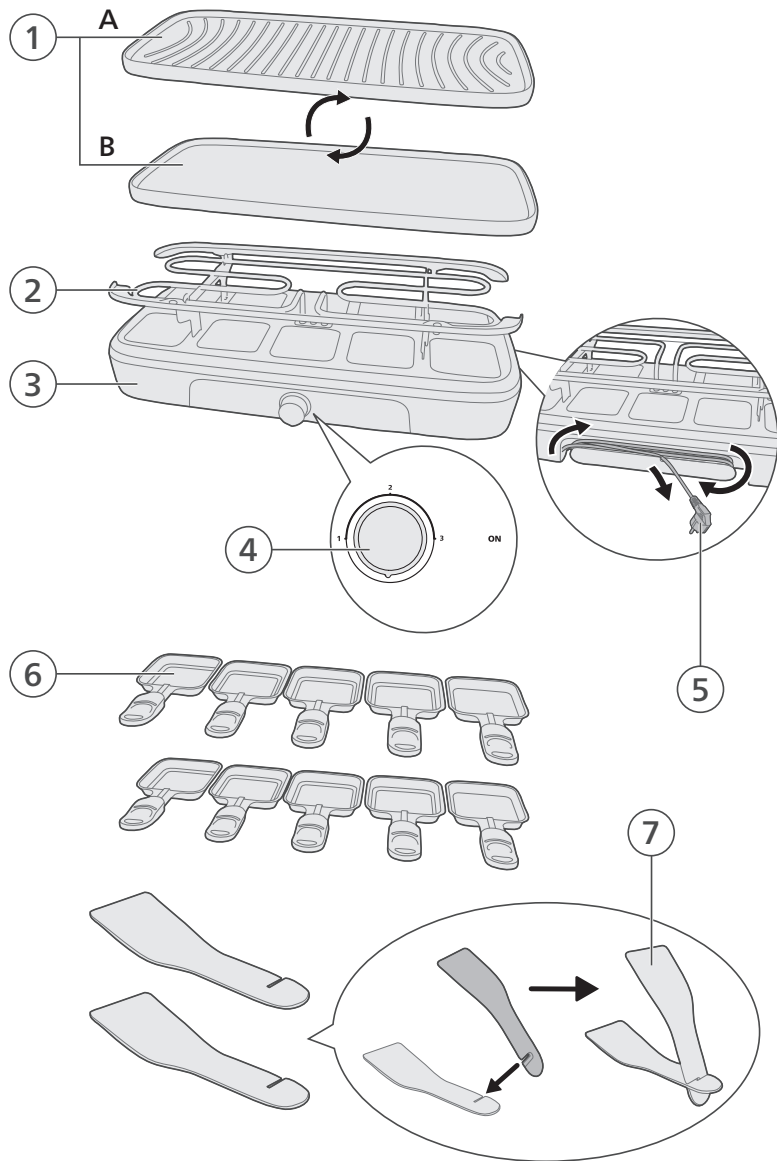
Бұл құрал электрмагниттік өрістердің әсеріне қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай.

Кіріспе

Осы затты сатып алғаныңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Біз ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді www.home.id веб-сайтында тіркеңіз.

Жалпы сипаттамасы



- 1 Екі жағы қолданылатын гриль табағы
 - А: кедір-бұдыр жағы
 - В: тегіс жағы
- 2 Қыздыру элементі
- 3 Тұғыр
- 4 Температура реттегіші және көрсеткіш шам
- 5 Қуат сымы және штепсельдік ұшы

- 6 Раклет табасы
- 7 Қалақша

Алғаш рет қолданар алдында

Маңызды: Алғаш рет пайдаланғанда, құрылғыдан түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және бірнеше минут ішінде жойылуы керек.

Ескерту! Бұл құрылғы тек үйде қолдануға жасалған.

- 1 Барлық қаптау материалын алып тастаңыз.
- 2 Құрылғының барлық жапсырмасын немесе белгісін (егер болса) алып тастаңыз.
- 3 Құрылғыны алғаш рет қолданар алдында мұқият тазалаңыз.

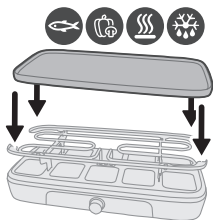
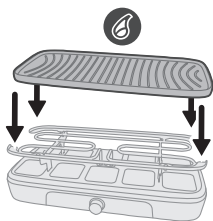
Пайдалану алдында дайындау

Құрылғыны алғашқы рет қолданар алдында, тамаққа тиетін барлық бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауын қараңыз).

Құрылғыны пайдалануды бастамастан бұрын барлық бөлшектердің толығымен кепкенін тексеріңіз.

Металл, өткір немесе қырғыш ас үй құралдарын пайдаланбаңыз, себебі олар гриль табағының жабыспайтын қабатын зақымдайды.

- 1 Түпті тұрақты және тегіс бетке қойыңыз.

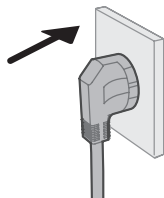


- 2 Гриль табағын қажетті жағын жоғары қаратып, түпке мықтап бекітіңіз.

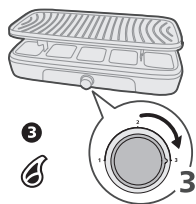
Құралды қолдану

Етті кедір-бұдыр жағымен грильде пісіру

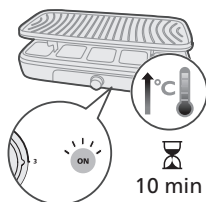
- 1 Қуат сымын тарқатыңыз.
- 2 Қуат штепсельдік ұшын тек жерге қосылған қабырға розеткасына жалғаңыз.



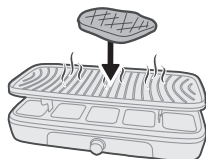
- 3 Температура реттегішін «3» параметріне қойыңыз.

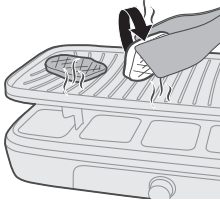


- 4 Шамамен 10 минуттан кейін қыздырылып жатқанын көрсететін шам жанады. Құрылғы пайдалануға дайын.
- Грильде пісіру уақытын тағам дайындау кестесінен қараңыз.



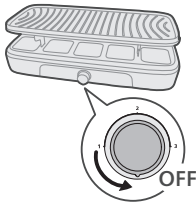
- 5 Тағамды ыстық гриль табағына қойыңыз.





6 Гриль табағындағы тағамды аударып тұрыңыз.

Ескерту! Тағам гриль табағында болған кезде оларды ешқашан кеспеңіз және тағамды аудару үшін металл құралдар қолданбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.



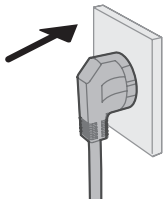
7 Тағам қалағаныңыздай піскенде, оны гриль табағынан алыңыз.

8 Температура реттегішін қайтадан «ӨШІРУ» параметріне бұрап қойыңыз.

Ескерту! Гриль табағынан ингредиенттерді алу үшін металл құралдар қолданбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.

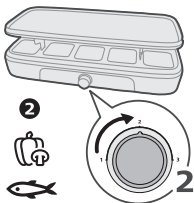
Ескерту! Құрылғыны пайдаланып жатқанда немесе ол әлі ыстық кезде жылжытуға не тасымалдауға болмайды.

Көкөністер мен балықты гриль табағының тегіс жағымен пісіру

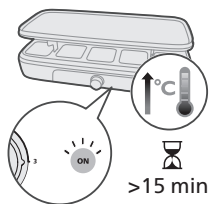


1 Қуат сымын тарқатыңыз.

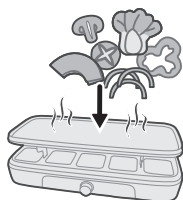
2 Қуат штепсельдік ұшын тек жерге қосылған қабырға розеткасына жалғаңыз.



3 Температура реттегішін «2» параметріне қойыңыз.



- 4 Шамамен 15 минуттан кейін қыздырылып жатқанын көрсететін шам жанады. Құрылғы пайдалануға дайын.
- Грильде пісіру уақытын тағам дайындау кестесінен қараңыз.

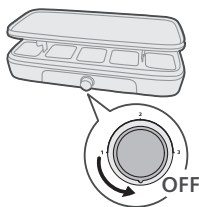


- 5 Тағамды ыстық гриль табағына қойыңыз.



- 6 Гриль табағындағы тағамды аударып тұрыңыз.

Ескерту! Тағам гриль табағында болған кезде оларды ешқашан кеспеңіз және тағамды аудару үшін металл құралдар қолданбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.



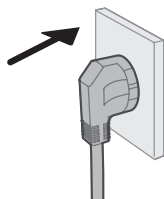
- 7 Тағам қалағаныңыздай піскенде, оны гриль табағынан алыңыз.
- 8 Температура реттегішін қайтадан «ӨШІРУ» параметріне бұрап қойыңыз.

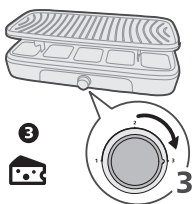
Ескерту! Гриль табағынан ингредиенттерді алу үшін металл құралдар қолданбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.

Ескерту! Құрылғыны пайдаланып жатқанда немесе ол әлі ыстық кезде жылжытуға не тасымалдауға болмайды.

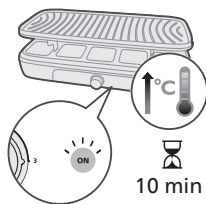
Раклетті грильде пісіру

- 1 Қуат сымын тарқатыңыз.
- 2 Қуат штепсельдік ұшын тек жерге қосылған қабырға розеткасына жалғаңыз.



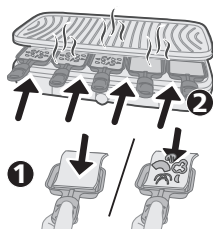


3 Температура реттегішін «3» параметріне қойыңыз.



4 Шамамен 10 минуттан кейін қыздырылып жатқанын көрсететін шам жанады. Құрылғы пайдалануға дайын.

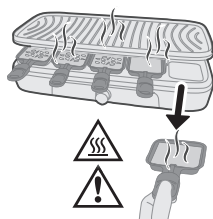
- Грильде пісіру уақытын тағам дайындау кестесінен қараңыз.



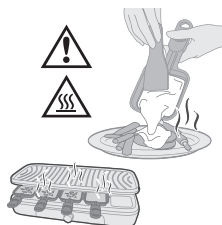
5 Қажет болса, тілімдеп кесілген көкөністерді, картопты, етті немесе басқа ингредиенттерді гриль табағына салыңыз.

6 Раклет ірімшігін және басқа ингредиенттерді раklet табасына салыңыз.

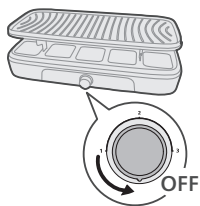
7 Раклет табасын гриль табағының астына қойыңыз.



8 Ірімшік еріген кезде раklet табасын алыңыз.



9 Жинақпен берілген шпательмен еріген ірімшікті дайындалған тағамның үстіне салып, жайыңыз.

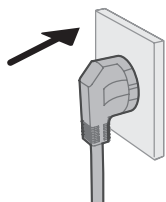


10 Температура реттегішін қайтадан «ӨШІРУ» параметріне бұрап қойыңыз.

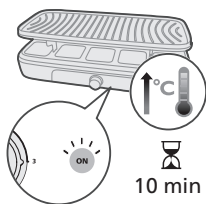
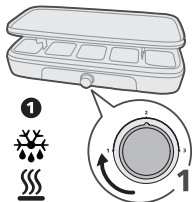
Ескерту! Құрылғыны пайдаланып жатқанда немесе ол әлі ыстық кезде жылжытуға не тасымалдауға болмайды.

Тағамды тегіс жағына қойып, қыздыру немесе еріту

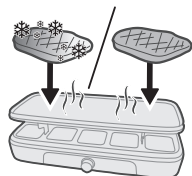
- 1 Қуат сымын тарқатыңыз.
- 2 Қуат штепсельдік ұшын тек жерге қосылған қабырға розеткасына жалғаңыз.



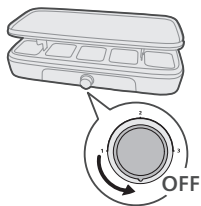
3 Температура реттегішін «1» параметріне қойыңыз



- 4 Шамамен 10 минуттан кейін қыздырылып жатқанын көрсететін шам жанады. Құрылғы пайдалануға дайын.
- Грильде пісіру уақытын тағам дайындау кестесінен қараңыз.



- 5 Тағамды гриль табағына қойыңыз.
- 6 Тағамды біркелкі қыздыру немесе еріту үшін ара-тұра аударып тұрыңыз.



- 7 Қыздырылған немесе еріген тағамды гриль табағынан алыңыз.
- 8 Температура реттегішін қайтадан «ӨШІРУ» параметріне бұрап қойыңыз.

Ескерту! Гриль табағынан ингредиенттерді алу үшін металл құралдар қолданбаңыз. Ол жабыспайтын бетті зақымдауы мүмкін.

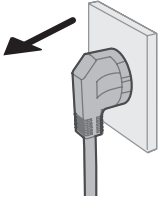
Ескерту! Құрылғыны пайдаланып жатқанда немесе ол әлі ыстық кезде жылжытуға не тасымалдауға болмайды.

Тағам кестесі

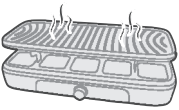
Category (Санат)	Рецептілер	Грильде пісіру қуатының параметрі (1-3)	Ұсынылған пісіру уақыты (минут)	Гриль табағы
Ірімшік	ірімшік тілімі	2	9-12	Раклет табасы
		3	3-7	
Сиыр еті	сиыр етінен жасалған стейк	3	8-14	Кедір-бұдыр жағы
	сиыр еті эскалопы	3	4-10	
	сиыр еті қосылған бургер	3	8-14	
Қозы еті	қой етінің кесегі	3	18-22	
Шошқа еті	шошқаның төс еті	3	6-10	
	шошқа етінің кесегі	3	10-15	
Тауық	тауықтың төс еті	3	6-10	
	құстың саны	3	12-16	
	тауық қанаты	3	10-14	
Балық	балық	2	9-13	тегіс жағы
	балық филесі	2	6-10	
Асшаян	асшаян	2	8-14	Кедір-бұдыр жағы
Бекон	бекон	3	3-6	
Кебаб	кебаб	3	6-9	
Хот-дог	хот-дог	3	9-18	
Сэндвич	сэндвич	2	4-7	тегіс жағы
Шампиньон және қызанақ	шампиньон және қызанақ	2	4-7	
Цуккини және болгар бұрышы	цуккини және болгар бұрышы	2	10-13	
Жібіту	мұздатылған тағам	1	8-12	

Тазалау және күту

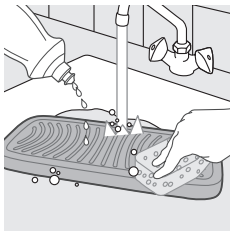
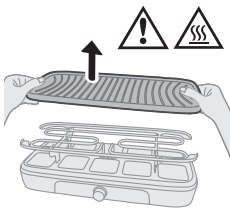
- 1 Құралды ток көзінен ажыратыңыз.



- 2 Тазалау алдында құрылғыны және гриль табағының ішін әбден суытып алыңыз.



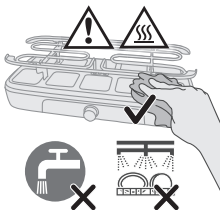
- 3 Гриль табағын түптен көтеріп, шығарып алыңыз.
- 4 Гриль табағындағы артық май мен тамақ қалдықтарын дренаж тесіктеріне қарай ағаш немесе силикон қалақшамен итеріңіз.
- 5 Гриль табағындағы қалған май мен тамақ қалдықтарын алу үшін ас үй қағазын пайдаланыңыз.



- 6 Гриль табағын ағын судың астында жуыңыз; қажет болса, жылы сумен жуып, ыдыс жууға арналған сұйықтық және абразивті емес губка пайдаланыңыз.

Ескертпе. Гриль табағына май немесе тамақ қалдықтары қатып қалса, алдымен гриль табағын ыстық суда жібітіп алыңыз. Гриль табағын тазалау үшін ешқандай абразивті тазалау құралдарын немесе қырғыштарды қолданбаңыз.

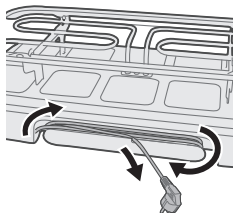
- 7 Негізін дымқыл шүберекпен тазалаңыз.



Қауіпті. Негізін немесе қуат сымын суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға болмайды.

- 8 Құрылғының барлық бөліктерін мұқият құрғатыңыз.

Сақтау



- 1 Құрылғыны токтан ажыратып, суығанша күтіңіз, барлық бөлшек сақтау алдында таза әрі құрғақ болуы керек.
- 2 Гриль табағын түпке қойыңыз да, май науасын түптің ішіне сырғытып кіргізіңіз.
- 3 Қуат сымын орап, негізді қорғау үшін құрылғыны қорапқа салыңыз.
- 4 Құрылғыны құрғақ жерде сақтаңыз.

Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құрылғыда ең жиі кездесуі мүмкін ақаулар жинақталған. Егер төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, www.home.id/support торабына кіріп, жиі қойылатын сұрақтар тізімін қараңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Гриль қосылмайды:	Қуат сымы розеткаға жалғанбаған.	Қуат сымының розеткаға жалғанғанын тексеріңіз.
	Қуат қосқышы «ӨШІРУЛІ» күйінде тұр.	Қуат қосқышын тексеріп, оның «ҚОСУЛЫ» (1-3) күйінде екеніне көз жеткізіңіз.
	Алынбалы табақша дұрыстап орнатылмаған.	Алынбалы табақша дұрыс орнатылып, орнына толық бекітілген болуы керек.
Пісіру кезінде біркелкі қызбайды.	Гриль табақтары дұрыс тураланбаған немесе орнына толық бекітілмеген.	Гриль табақтарының дұрыс тураланғанын және орнында нық тұрғанын тексеріңіз.
	Тағам гриль табақтарына біркелкі орналастырылмаған.	Тағамның гриль табақтарында біркелкі орналасқанын тексеріңіз.
	Гриль жеткілікті қыздырылмаған.	Температураны біркелкі күйге келтіріп, пайдалану алдында грильдің жақсы қызуына мүмкіндік беріңіз.
Пайдалану кезінде шамадан тыс түтін немесе күйген иіс шығады.	Қыздыру элементтеріне артық май тамып тұр.	Пісіру кезінде қыздыру элементтеріне артық май тамбай тұрғанын тексеріңіз.
	Гриль табақтарында жиналған қалдықтар бар.	Түтін тудыруы мүмкін қалдықтарды кетіру үшін гриль табақтарын мұқият тазалаңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
	Пісіру кезінде тым көп май қолданылған.	Пісіру кезінде артық май қолданбаңыз.
Жабыспайтын жабында ақау бар.	Жабыспайтын жабын қабыршақтанып кеткен немесе зақымдалған.	Пайдалануды тоқтатып, жөндеу немесе ауыстыру үшін өндірушіге хабарласыңыз.
	Гриль табақтарында металл ас құралдары қолданылған.	Жабыспайтын жабынның сызылуына жол бермеу үшін металл емес ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
	Дұрыс емес тазалау немесе техникалық қызмет көрсету.	Жабыспайтын жабынның қызмет ету мерзімін ұзарту үшін ұсынылған тазалау және техникалық қызмет көрсету нұсқауларын орындаңыз.
Әртүрлі пісіру нәтижелері.	Тағамның қалыңдығы біркелкі емес немесе дұрыс дайындалмаған.	Пісіру алдында тағамның қалыңдығы біркелкі және дұрыс дайындалған болуы керек.
	Дұрыс емес пісіру уақыты немесе температура қолданылған.	Тағамның әрбір түрі үшін ұсынылған пісіру уақыттары мен температураларын орындаңыз.
	Пісіру кезінде гриль тым жиі ашылған.	Грильді жиі ашпаңыз, әйтпесе тағам біркелкі піспей қалуы мүмкін.

תוכן העניינים

468	הוראת בטיחות חשובה
468	סכנה
468	אזהרה
469	זהירות
470	הערה
470	מחזור
470	אחריות ותמיכה
471	שדות אלקטרומגנטיים (EMF)
471	מבוא
472	תיאור כללי
473	לפני השימוש הראשון
473	הכנות לפני השימוש
474	שימוש במכשיר
474	צליית בשר עם הצד המחוּספס
475	צליית ירקות ודגים עם הצד השטוח
476	צליית רקלט
477	חימום חוזר או הפשרת מזון עם הצד השטוח
479	טבלת מזון
480	ניקוי ותחזוקה
481	אחסון
481	פתרון בעיות

הוראת בטיחות חשובה

לפני השימוש במכשיר, יש לקרוא בקפידה מידע חשוב זה ולשמור אותו לעיון בעתיד.

סכנה

- אין לטבול את המכשיר או את כבל החשמל במים או בכל נוזל אחר.

אזהרה

- לפני השימוש הראשון, יש לשטוף ביסודיות את פלטת הצלייה, את מחבתות גבינת הרקלט ואת המריות.
- יש לוודא שפלטת הצלייה יציבה וממוקמת כראוי על תושבת הפלטה לפני השימוש.
- יש להשתמש רק בפלטת הצלייה שמגיעה עם המכשיר או שנרכשה במרכז שירות מאושר, ורק על תושבת התמיכה הייעודית עבורה.
- כדי למנוע נזק לפלטת הצלייה, יש להשתמש בה ורק במכשיר שעבורו היא תוכננה (לדוגמה, אין להכניס אותה לתנור, להניח אותה על להבת גז, על פלטה חשמלית וכו').
- יש לשים לב למיקום כבל החשמל, בין אם נעשה שימוש בכבל מאריך או לא, כדי שלא יפריע לתנועת האנשים סביב השולחן וכדי שאף אחד לא ימעד עליו.

- כדי לשמור על פלטת הצלייה ועל פלטת מחבת גבינת הרקלט: אין לעלות על טמפרטורה של 40°C במהלך השימוש ויש להימנע משימוש בחומרי ניקוי אגרסיביים, ספוגי קרצוף, חפצים קשים (למשל ספוגי קרצוף ממתכת) ומפניעות פיזיות כגון נפילה או חבטה. יש לשטוף את החלקים המתאימים למדיח כלים בתוכנית הדחה עם טמפרטורה מקסימלית של 70°C.
- לפני כל שימוש בדקו האם ישנם סדקים, עיוותים, דהייט צבע או איטומים פגומים. אין להשתמש אם מצאתם כאלו.
- נזק או שימוש לא נכון עלולים להגביר את נדידת החומרים אל המזון או להפוך את החלקים ללא בטיחותיים. אין להשתמש אם נעשה נזק או שימוש לא נכון.
- יש להניח את המכשיר על משטח שטוח, אופקי, יבש ולא מחליק.
- אין להניח את המוצר בקצה השולחן או משטח העבודה כדי למנוע ממנו ליפול.
- יש לוודא שכבל המתח וכל כבל מאריך אינם מונחים במקומות מעבר כדי למנוע נפילות.
- לעולם אין להזיז את המכשיר בעודו פועל.
- לעולם אין להשתמש במכשיר מחוץ למבנה.
- אין לאפשר לכלי בישול העשוי מחומרים רגישים לחום לבוא במגע עם פלטות הצלייה במהלך הבישול.
- אין לגעת בתפסי השחרור של פלטת הצלייה או בפלטת הוויסות לבישול ללא השפרצות במהלך ההפעלה כדי למנוע כוויות.
- אין להניח על פלטות הצלייה מזון העטוף בפלסטיק, פוליאטילן או נייר כסף מאחר שפעולה זו עלולה לגרום לשריפה או לנזק לפלטת הצלייה.
- אין להשתמש במרית ממתכת לטיגון או לערבוב כדי למנוע נזק לפלטות החימום.
- לפני חיבור המכשיר, יש לוודא שהמתח המצוין בתחתית המכשיר מתאים למתח החשמל המקומי.
- אין להשתמש במכשיר אם התקע, כבל החשמל או חלקים אחרים פגומים.
- יש להרחיק את כבל החשמל ממשטחים חמים.
- כדי למנוע מצבים מסוכנים, לעולם אין לחבר את המכשיר למתקן קוצב זמן חיצוני.
- אל תאפשר למכשיר לפעול ללא השנחה.
- ילדים בני 8 ומעלה ומבוגרים בעלי יכולות פיזיות, תחושתיות או שכליות מוגבלות, או מבוגרים חסרי ניסיון וידע, יכולים להשתמש במכשיר זה רק אם השימוש נעשה תחת השנחה או לאחר שקיבלו הדרכה על אופן השימוש הבטוח בו והם מבינים את הסיכונים הכרוכים. אסור לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקה.
- שמור את המכשיר וכבל המתח שלו הרחק מהישג ידם של ילדים בני פחות משמונה שנים.
- כדי למנוע סכנה, אם כבל החשמל פגום, יש להחליף אותו אצל היצרן, במרכז השירות או אצל נותני שירות בעלי הסמכה דומה.
- המשטחים הנגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש.



זהירות

- מכשיר זה נועד לשימוש ביתי רגיל בלבד. הוא לא נועד לשימוש בסביבות כמו מטבח צוות או חנויות, משרדים, חוות או סביבות דומות אחרות. הוא גם אינו מיועד לשימוש על ידי לקוחות בבית מלון, במלונות, במקומות אירוח (B&B) ובסביבות דומות אחרות.
- יש לחבר את המכשיר אך ורק לשקע חשמל בקיר המצויד בהארקה.
- אין לאפשר לכבל החשמל להשתלשל מטה מקצה השולחן או משטח העבודה שעליהם נמצא המכשיר.

- הטמפרטורה של המשטחים הנגישים עשויה לעלות בזמן עבודת המכשיר.
- יש לאפשר למכשיר להתקרר לגמרי לפני ניקוי המכשיר או אחסון.
- אין לגעת בפלטות החימום עם חפצים חדים או מחוספסים, מכיוון שזה עלול להזיק למשטח למניעת הידבקות.
- יש לכבות את המכשיר ולנתק אותו מהחשמל לאחר השימוש.
- כדי לקבל את התוצאות הטובות ביותר מהגריל, תמיד יש לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש.
- לעולם אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה כאשר הוא מחובר לחשמל או נמצא בשימוש.
- כדי למנוע התחממות יתר של המכשיר, אין להציבו בפינה או בצמוד לקיר.
- לעולם אין להניח את המכשיר ישירות על משטח עדין (שולחן זכוכית, מפת שולחן, רהיט מצופה לכה וכדומה) או על משטח רך כגון מגבת מטבח.
- לעולם אין להניח נייר אלומיניום או כל חפץ אחר מתחת לפלטת הצלייה או בין מחזיר החום לבין גוף החימום.
- אין להניח את הפלטה החמה על משטח עדין או במים.
- אין להשתמש בספוגי קרצוף מתכתיים או בחומרי ניקוי שוחקים כדי למנוע נזק למשטח הבישול (לדוגמה: ציפוי מונע הידבקות).
- בשימוש הראשון ייתכנו ריח קל ומעט עשן במהלך הדקות הראשונות; דבר זה נורמלי וייעלם במהירות.
- כדי לשמור על תכונות הציפוי מונע ההידבקות, אין לבשל מזון עטוף בנייר כסף.
- לעולם אין לחתוך מזון ישירות על פלטת הצלייה.

הערה

- יש להעביר את התרמוסטט למצב מינימום או לכוון את המתג למצב 0. יש לנתק את המכשיר משקע החשמל ולהניח לו להתקרר במשך שעותיים.
- אין לנקות את גוף החימום. אם הוא מאוד מלוכלך, יש לחכות עד לקירור ולנגב אותו עם מטלית יבשה.
- למחבתות גבינת רקלט: אין לאפשר למגשים היחידים להתחמם כשהם ריקים.
- לקבלת פרטים על תכנון סביבתי, יש לבקר באתר שלנו: www.home.id.

מחזור



- סמל זה מציינ שאין להשליך מוצרי חשמל עם אשפה ביתית רגילה.
- יש לפעול לפי הכללים הנהוגים במדינתך לגבי איסוף נפרד של מוצרי חשמל.

אחריות ותמיכה

חברת Versuni Netherlands B.V., הרשומה בכתובת 88 Claude Debussylaan, Amsterdam, הולנד, מציעה אחריות על מוצר זה לשנתיים מתאריך הרכישה (או מתאריך

האספקה, המאוחר מביניהם). אחריות זו אינה תקפה אם פגם נובע משימוש לא נכון או תחזוקה לקויה. האחריות לא משפיעה על זכויותיך החוקיות כצרכן. למידע נוסף, להזמנת חלקי חילוף או להפעלת האחריות, אנא בקרו באתר האינטרנט שלנו [home.id/warranty](https://www.home.id/warranty).

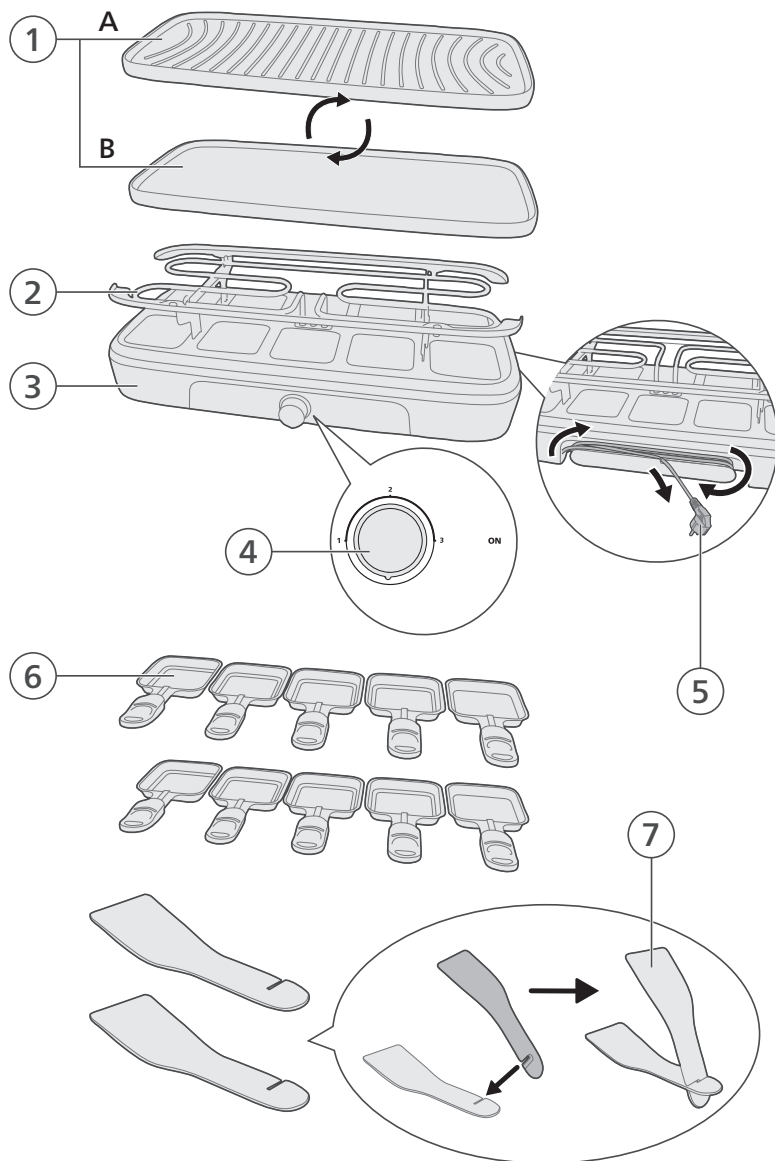
שדות אלקטרומגנטיים (EMF)

מכשיר זה עומד בתקנים ובתקנות החלים בנוגע לחשיפה לשדות אלקטרומגנטיים.

מבוא

ברכותינו על רכישתכם וברוכים הבאים למשפחת מוצרי פיליפס! כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה שאנחנו מציעים, יש לרשום את המוצר בכתובת www.home.id.

תיאור כללי



- 1 משטח גריל דו-צדדי
- א': צד מחוספס
- ב': צד שטוח
- 2 רכיב חימום
- 3 בסיס
- 4 בקרת טמפרטורה ונורית מחוץ
- 5 כבל חשמל ותקע

לפני השימוש הראשון

חשוב: במהלך השימוש הראשון, המכשיר עשוי לשחרר מעט עשן וריח. זה מצב נורמלי והם צפויים להתפוגג תוך מספר דקות.

זהירות: מכשיר זה הוא לשימוש ביתי בלבד.

- 1 הסר את כל חומרי האריזה.
- 2 הסר את כל המדבקות או התוויות (אם קיימות) מהמכשיר.
- 3 יש לנקות את המכשיר באופן יסודי לפני השימוש הראשון.

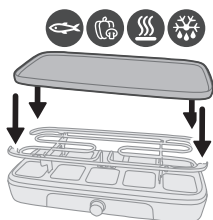
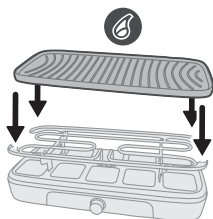
הכנות לפני השימוש

לפני השימוש הראשון במכשיר, יש לנקות ביסודיות את כל החלקים הבאים במגע עם מזון (יש לעיין בפרק 'ניקוי ותחזוקה').

יש לוודא שכל החלקים יובשו לחלוטין לפני תחילת השימוש במכשיר.

אין להשתמש בכלי מטבח ממתכת או בכלים חדים או מחוספסים, מכיוון שהם פוגעים בציפוי הנון-סטיק של משטח הגריל.

- 1 יש להניח את הבסיס על משטח שטוח ויציב.

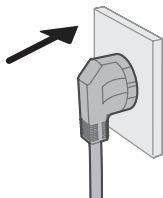


- 2 יש לחבר את משטח הגריל לבסיס באופן מאובטח כאשר הצד הרצוי פונה כלפי מעלה.

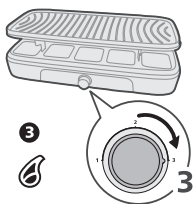
שימוש במכשיר

צליית בשר עם הצד המחוספס

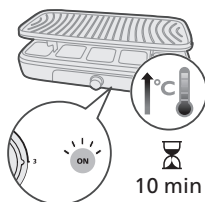
- 1 יש לשחרר את כבל החשמל.
- 2 הכניסו את התקע לשקע שבקיר המצויד בהארכה.



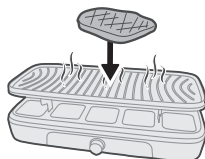
- 3 יש להגדיר את בקרת הטמפרטורה להגדרה 3.



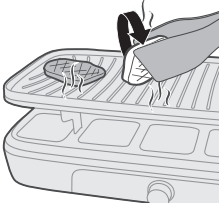
- 4 לאחר כ-10 דקות, נורית מחוון החימום נדלקת. המכשיר מוכן לשימוש.
יש לעיין בטבלת הכנת המזון לזמן הצלייה.



- 5 יש להניח את המזון על משטח הגריל החם.



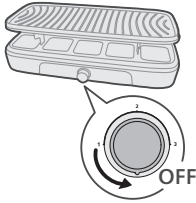
6 יש להפוך את המזון על משטח הגריל מעת לעת.



זהירות: לעולם אין לחתוך מזון בזמן שהוא מונח על משטחי הגריל ואין להשתמש בכלי מתכת כדי להפוך את המזון. דבר זה עלול לפגוע במשטח הנון-סטיק.

7 כשהמזון מבושל ברמה הרצויה, יש להסיר אותו ממשטח הגריל.

8 יש להחזיר את בקרת הטמפרטורה ל'כבוי'.



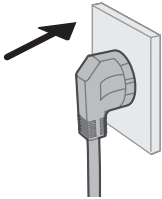
זהירות: אין להשתמש בכלי מתכת כדי להסיר את הרכיבים ממשטח הגריל. דבר זה עלול לפגוע במשטח הנון-סטיק.

זהירות: אין להסיר או להעביר את המכשיר בעת השימוש או כשהוא עדיין חם.

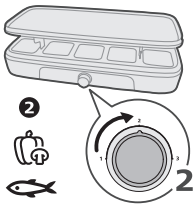
צליית ירקות ודגים עם הצד השטוח

1 יש לשחרר את כבל החשמל.

2 הכניסו את התקע לשקע שבקיר המצויד בהארכה.

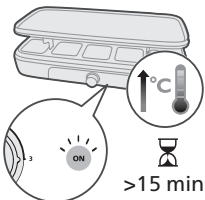


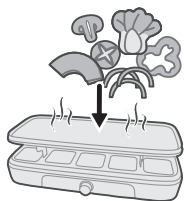
3 יש להגדיר את בקרת הטמפרטורה להגדרה 2.



4 לאחר כ-15 דקות, נורית מחוון החימום נדלקת. המכשיר מוכן לשימוש.

- יש לעיין בטבלת הכנת המזון לזמן הצלייה.



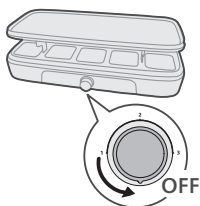


5 יש להניח את המזון על משטח הגריל החם.



6 יש להפוך את המזון על משטח הגריל מעת לעת.

זהירות: לעולם אין לחתוך מזון בזמן שהוא מונח על משטחי הגריל ואין להשתמש בכלי מתכת כדי להפוך את המזון. דבר זה עלול לפגוע במשטח הנון-סטיק.



7 כשהמזון מבושל ברמה הרצויה, יש להסיר אותו ממשטח הגריל.

8 יש להחזיר את בקרת הטמפרטורה ל'כבוי'.

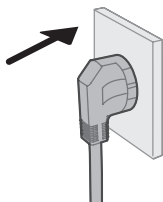
זהירות: אין להשתמש בכלי מתכת כדי להסיר את הרכיבים ממשטח הגריל. דבר זה עלול לפגוע במשטח הנון-סטיק.

זהירות: אין להסיר או להעביר את המכשיר בעת השימוש או כשהוא עדיין חם.

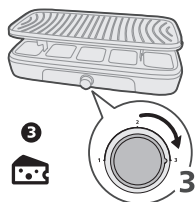
צליית רקלט

1 יש לשחרר את כבל החשמל.

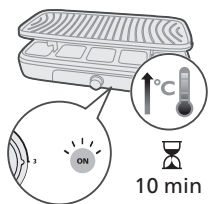
2 הכניסו את התקע לשקע שבקיר המצויד בהארכה.



3 יש להגדיר את בקרת הטמפרטורה להגדרה 3.



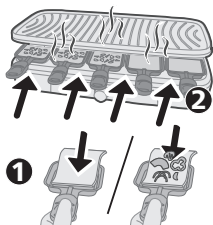
- 4 לאחר כ-10 דקות, נורית מחוון החימום נדלקת. המכשיר מוכן לשימוש.
- יש לעיין בטבלת הכנת המזון לזמן הצלייה.



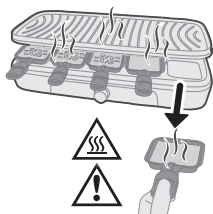
- 5 יש להניח ירקות פרוסים, תפוחי אדמה, בשר או רכיבים אחרים על פלטת הגריל במידת הצורך.

- 6 יש להניח גבינת רקלט ומרכיבים אחרים במחבת רקלט.

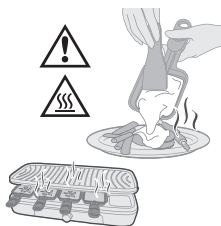
- 7 יש להניח את מחבת הרקלט מתחת למשטח הגריל.



- 8 יש להוציא את מחבת הרקלט כשהגבינה נמסה.

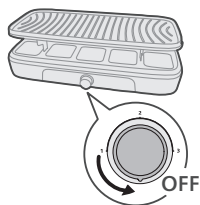


- 9 יש להשתמש במרית המצורפת כדי למרוח את הגבינה המומסת על המזון המוכן.



- 10 יש להחזיר את בקרת הטמפרטורה ל'כבוי'.

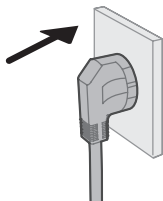
זהירות: אין להסיר או להעביר את המכשיר בעת השימוש או כשהוא עדיין חם.



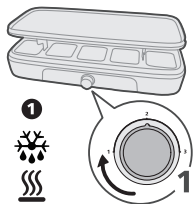
חימום חוזר או הפשרת מזון עם הצד השטוח

- 1 יש לשחרר את כבל החשמל.

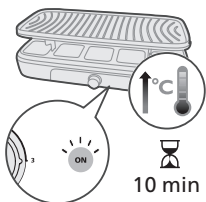
2 הכניסו את התקע לשקע שבקיר המצויד בהארכה.



3 יש להגדיר את בקרת הטמפרטורה להגדרה 1

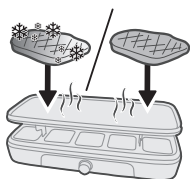


4 לאחר כ-10 דקות, נורית מחוון החימום נדלקת. המכשיר מוכן לשימוש.
יש לעיין בטבלת הכנת המזון לזמן הצלייה.



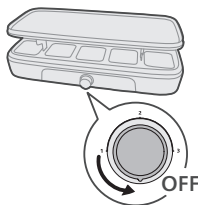
5 יש להניח את המזון על משטח הגריל.

6 יש להפוך את המזון מעת לעת כדי להבטיח את אחידות החימום החוזר או ההפשרה.



7 יש להסיר את המזון המחומם או המופשר ממשטח הגריל.

8 יש להחזיר את בקרת הטמפרטורה ל'כבוי'.



זהירות: אין להשתמש בכלי מתכת כדי להסיר את הרכיבים ממשטח הגריל. דבר זה עלול לפגוע במשטח הנון-סטיק.

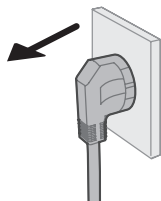
זהירות: אין להסיר או להעביר את המכשיר בעת השימוש או כשהוא עדיין חם.

טבלת מזון

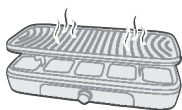
קטגוריה	מתכון	הגדרת עוצמת צלייה (1-3)	זמן בישול מומלץ (דקות)	משטח גריל
גבירה	חתיכת גבירה	2	9-12	מחבת רקלט
		3	3-7	
בקר	סטייק בקר	3	8-14	צד מחוספס
		3	4-10	
		3	8-14	
	המבורגר בקר	3	18-22	
	כבש	3	6-10	
	חזיר	3	10-15	
	עוף	3	6-10	
	עוף	3	12-16	
	עוף	3	10-14	
דגים	דגים	2	9-13	צד שטוח
	פילה דג	2	6-10	
שרימפס	שרימפס	2	8-14	צד מחוספס
	בייקון	3	3-6	
	קבב	3	6-9	
	נקניקיות	3	9-18	
כריך	כריכים	2	4-7	צד שטוח
	פטריות שמפניון ועגבניות	2	4-7	
	זוקיני ופלפל	2	10-13	
	הפשרה	1	8-12	

ניקוי ותחזוקה

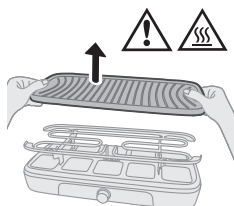
1 כעת יש לנתק את המכשיר מהחשמל.



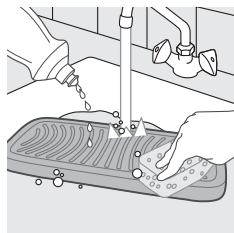
2 לפני התחלת הניקוי, יש לחכות לקירור מוחלט של המכשיר ומשטח הגריל.



3 יש להרים את משטח הגריל ולהסיר אותו מהבסיס.
4 יש לדחוף שאריות מזון ושומן על משטח הגריל לתוך חריץ הניקוז עם מרית עץ או סיליקון.
5 יש להשתמש בנייר מטבח כדי להסיר שאריות מזון או שומן שנותרו ממשטח הגריל.



6 יש לנקות את משטח הגריל תחת הברז, אם יש צורך במים חמים, נוזל לשטיפת כלים וספוג שאינו שוחק.

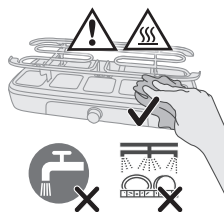


הערה: אם שאריות מזון או שומן נדבקו למשטח הגריל, תחילה יש להשרות את משטח הגריל במים חמים. אין להשתמש בחומרי ניקוי או כלי קרצוף אגרסיביים או כדי לנקות את משטח הגריל.

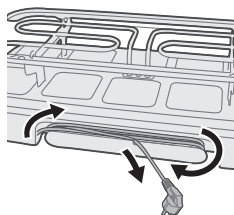
7 יש לנקות את הבסיס עם מטלית לחה.

סכנה: אין לטבול את הבסיס או את כבל החשמל במים או בכל נוזל אחר.

8 יש לייבש את כל חלקי המכשיר באופן יסודי.



אחסון



- 1 יש לנתק את המכשיר מהחשמל ולאפשר לו להתקרר, ולוודא שכל החלקים נקיים ויבשים לפני אחסונם.
- 2 יש להניח את משטח הגריל על הבסיס ולהחליק את מגש השומן לתוך הבסיס.
- 3 יש לקפל את כבל החשמל ולהניח את המכשיר בקופסה כדי להגן על הבסיס.
- 4 יש לאחסן את המכשיר במקום יבש.

פתרון בעיות

פרק זה מסכם את הבעיות הנפוצות ביותר במכשיר. אם לא ניתן לפתור את הבעיה בעזרת המידע שלהלן, בקרו באתר www.home.id/support לקבלת רשימה של שאלות נפוצות, או פנו למרכז שירות הלקוחות במדינתכם.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
הגריל לא נדלק.	כבל החשמל אינו מחובר לשקע תקין.	יש לוודא שכבל החשמל מחובר בבטחה לתקע תקין.
	מתג ההפעלה נמצא במצב "כבוי".	יש לבדוק את מתג ההפעלה ולוודא שהוא מוגדר למצב "מופעל" (1-3).
	המשטח הנשלף אינו מותקן כהלכה.	יש לוודא שהמשטחים הנשלפים מותקנים כהלכה ויציבים במקומם.
חימום לא אחיד במהלך הבישול.	משטחי הגריל אינם מיושרים כהלכה או שאינם נמצאים במקומם הראוי.	יש לוודא שמשטחי הגריל מיושרים כראוי ויציבים במקומם בבטחה.
	המזון מונח באופן לא אחיד על משטחי הגריל.	יש לוודא שהמזון נפרס באופן אחיד על משטחי הגריל.
	הגריל לא חומם מראש באופן מספק.	יש לכוון את הטמפרטורה להגדרה אחידה ולאפשר לגריל להתחמם מראש ביסודיות לפני השימוש.
עשן רב מדי או ריח שריפה בעת השימוש.	שאריות שמן או שומן מטפטפות על גופי החימום.	יש לוודא שאין שאריות שמן או שומן שמטפטפות על גופי החימום במהלך הבישול.
	הצטברות שאריות על משטחי הגריל.	יש לנקות את משטחי הגריל ביסודיות כדי להסיר כל שאריות שעלולות לגרום לעשן.
	שימוש עודף בשמן או שומן במהלך הבישול.	יש להימנע משימוש בכמויות עודפות של שמן או שומן בעת הבישול.
בעיות עם הציפוי מונע ההידבקות.	הציפוי מונע ההידבקות מתקלף או ניזוק.	יש להפסיק את השימוש ולפנות אל היצרן לתיקון או להחלפה.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
	שימוש בכלי מתכת על משטחי הגריל.	כדי להימנע משריטות בציפוי מונע ההידבקות, יש להשתמש רק בכלי מטבח שאינם ממתכת.
	ניקוי או תחזוקה לקויים.	יש לפעול לפי ההנחיות המומלצות לניקוי ולתחזוקה כדי להאריך את חיי הציפוי מונע ההידבקות.
תוצאות בישול לא אחידות.	עובי המזון אינו אחיד שהמזון לא הוכן כהלכה.	יש לוודא שעובי המזון אחיד ושהוא הוכן כהלכה לפני הבישול.
	שימוש בטמפרטורות וזמני בישול שגויים.	יש לעקוב אחר זמני הבישול והטמפרטורות המומלצים עבור כל סוג מזון.
	פתיחה תכופה מדי של הגריל במהלך הבישול.	יש להימנע מפתיחה תכופה של הגריל, מכיוון שזה עלול להוביל לבישול לא אחיד.

English	Description	Symbol	Value	Unit
	Off-mode power consumption	P _{off}	0.0	W
Dansk	Beskrivelse	Symbol	Værdi	Enhed
	Strømförbrug i slukket tilstand	P _{off}	0.0	W
Deutsch	Beschreibung	Symbol	Wert	Einheit
	Stromverbrauch im ausgeschalteten Modus	P _{off}	0.0	W
Ελληνικά	Περιγραφή	Σύμβολο	Οικονομικός	Μονάδα
	Κατανάλωση ρεύματος εκτός λειτουργίας	P _{off}	0.0	W
Español	Descripción	Símbolo	Valor	Unidad
	Consumo de energía en modo apagado	P _{off}	0.0	W
Suomi	Kuvaus	Symboli	Arvo	Yksikkö
	Tehonkulutus laitteen ollessa sammutettuna	P _{off}	0.0	W
Français	Description	Symbole	Économique	Unité
	Consommation en mode arrêt	P _{off}	0.0	W
Italiano	Descrizione	Simbolo	Valore	Unità
	Consumo energetico in modalità off	P _{off}	0.0	W
Nederlands	Beschrijving	Symbol	Voordelig	Eenheid
	Elektriciteitsverbruik wanneer uitgeschakeld	P _{off}	0.0	W
Norsk	Beskrivelse	Symbol	Verdi	Enhhet
	Effektforbruk når apparatet er slått av	P _{off}	0.0	W
Português	Designação	Símbolo	Value	Unidade
	Consumo de energia quando desligado	P _{off}	0.0	W
Svenska	Beskrivning	Symbol	Värde	Enhhet
	Strömförbrukning i avstängt läge	P _{off}	0.0	W
Türkçe	Tanım	Simge	Değer	Birim
	Kapalı modda güç tüketimi	P _{off}	0.0	W
Čeština	Popis	Označení	Value	Jednotka
	Spotřeba energie ve vypnutém stavu	P _{off}	0.0	W
Eesti	Kirjeldus	Tähis	Väärtus	Üksus
	Väljalülitatud seadme võimsustarve	P _{off}	0.0	W
Hrvatski	Opis	Simbol	Vrijednost	Jedinica
	Potrošnja energije isključenog uredaja	P _{off}	0.0	W
Magyar	Leírás	Jel	Value	Mértékegység
	Áramfogyasztás kikapcsolt módban	P _{off}	0.0	W
Lietuvių	Apibūdinimas	Simbolis	Vertė	Jrenginys
	Elektros energijos suvartojimas veikiant išjungties režimu	P _{off}	0.0	W
Latviešu	Apraksts	Apzīmējums	Vērtība	Mērvienība
	Enerģijas patēriņš izslēgtā stāvoklī	P _{off}	0.0	W
Polski	Opis	Symbol	Wartość	Jednostka
	Pobór mocy w trybie wyłączenia	P _{off}	0.0	W
Română	Descriere	Simbol	Valoare	Unitate
	Consum de energie în modul oprit	P _{off}	0.0	W
Slovenčina	Opis	Symbol	Value	Jednotka
	Spotreba energie v režime vypnutia	P _{off}	0.0	W
Slovenščina	Opis	Simbol	Vrednost	Enota
	Poraba energije v stanju izključenosti	P _{off}	0.0	W
Srpski	Opis	Simbol	Vrednost	Jedinica
	Potrošnja energije u isključenom stanju	P _{off}	0.0	W
Български	Описание	Символ	Value	Мерна единица
	Консумация на електроенергия в изключен режим	P _{off}	0.0	W

Македонски	Опис	Симбол	Вредност	Единица
	Потрошувачка на енергија во исклучен режим	P _{off}	0.0	W
Shqip	Përshkrimi	Simboli	Vlera	Njësia
	Konsumi i energjisë në modalitetin fikur	P _{off}	0.0	W
Українська	Опис	Символ	Значення	Одиниці
	Споживання енергії в режимі вимкнення	P _{off}	0.0	W
Қазақ	Сипаттама	Таңба	Мәні	Бірлік
	Өшірулі режимде қуат тұтыну	P _{off}	0.0	W
Русский	Описание	Символ	Value	Блок
	Энергопотребление в выключенном состоянии	P _{off}	0.0	W
Azərbaycan	Təsviri	Simvol	Dəyər	Vahid
	Söndürüldükdə enerji istehlakı	P _{off}	0.0	W
Հայերեն	Նկարագրություն	Նշան	Արժեք	Միավոր
	Հոսանքի սպառումը Մեջատված ռեժիմում	P _{off}	0.0	W
ქართული	აღწერა	სიმბოლო	მოცულობა	ბლოკი
	ელექტროენერგიის გამორთულ რეჟიმში მოხმარება	P _{off}	0.0	W
Кыргызча	Сүрөттөмөсү	Белги	Баалуулугу	Бирдик
	Өчүк абалда электр энергиясын керектөө	P _{off}	0.0	W
Тоҷикӣ	Тавсиф	Аломат	Арзиш	Воҳид
	Истеъмоли қувваи барқ дар ҳолати ғайрифаъол	P _{off}	0.0	W
Türkmençe	Beýany	Nyşan	Ululyk	Birlik
	Öçürilen tertipde energiýa sarp edişi	P _{off}	0.0	W
O'zbek	Tavsif	Belgi	Qiymat	Blok
	O'chiq vaqtdagi quvvat iste'moli	P _{off}	0.0	W

יחידה	ערך	סמל	תיאור	עברית
W	0.0	P _{off}	צריכת חשמל במצב כבוי	



2026 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.



100% 
www.home.id