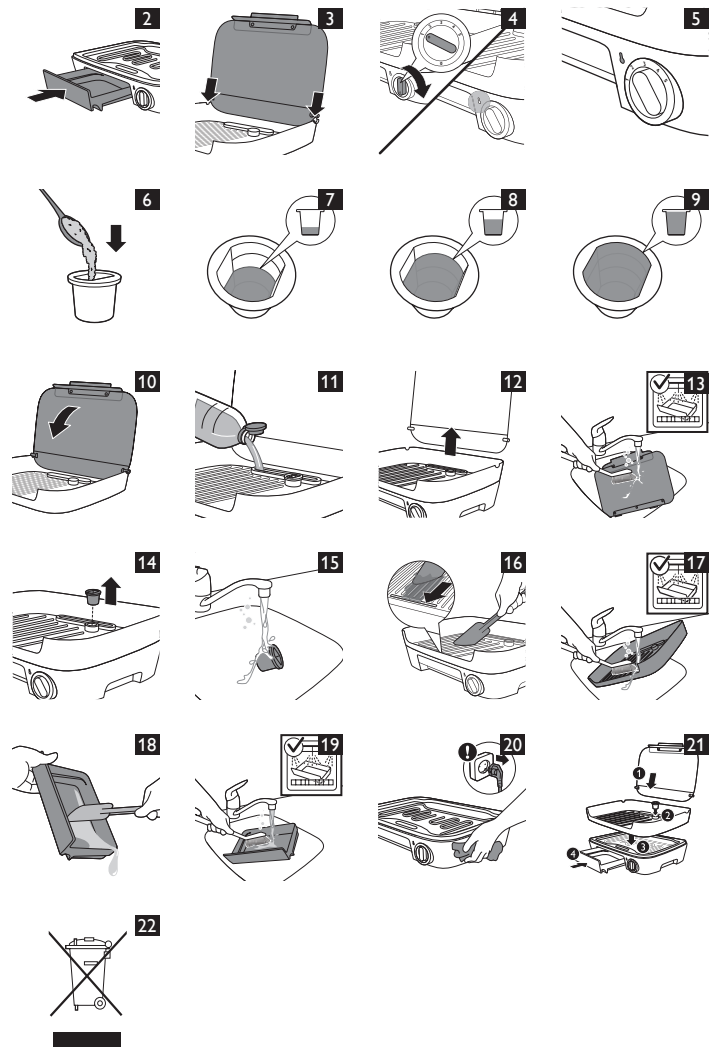
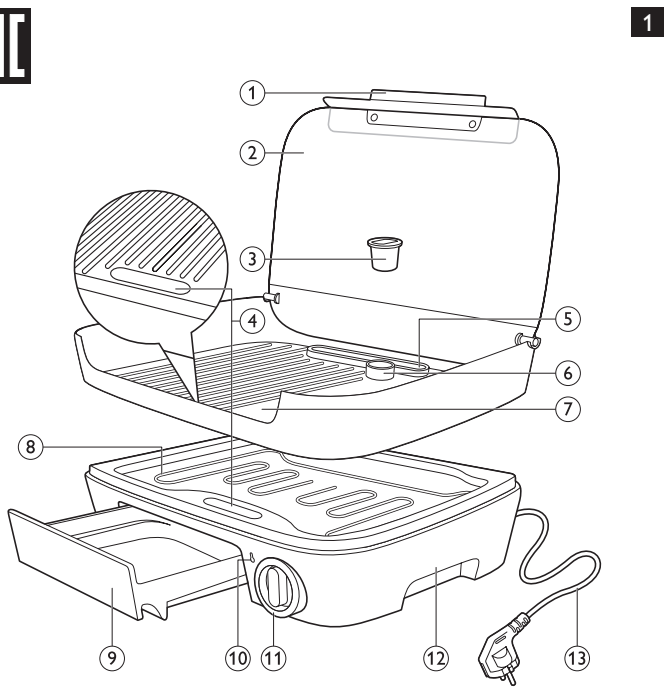


HD6360



		Min.		°C	A B
		6-8	5-6	5	A-B
		8-10	5-8	5	A-B
		8-10	5-8	5	A-B
		6-8	4-6	5	A-B
		5-7	3-5	5	A-B
		8-10	5-8	5	A-B
		6-8	4-6	5	A-B
		9-15	6-9	5	A-B
		28-30	22-25	5	A-B
		33-35	25-30	5	A-B
		5-7	4-5	4-5	B
		4-6	3-4	5	B
		4-5	3-4	5	B
		10-12	6-8	5	B
		10-12	6-8	4	B
		10-12	6-8	5	A-B
		28-32	15-19	5	A-B
				2-5	A-B
				5	A-B
				4-5	A-B
				1-2	B

PHILIPS



Išvadas

Sveikiname įsigijus pirkinį ir sveiki atvykę į „Philips“! Kad galėtumėte naudotis visu „Philips“ palaikymu, savo gaminį registruokite adresu www.philips.com/welcome.

Bendrasis aprašymas (Pav. 1)

- 1 Neįkaistanti rankena
- 2 Stiklinis dangtis
- 3 Dūmų indelis
- 4 Nutekėjimo griovelis
- 5 Garų talpykla
- 6 Dūmų indelio anga
- 7 Kepimo plokštė
- 8 Kaitinimo elementas
- 9 Riebalų lovelis
- 10 Indikatoriaus lemputė
- 11 Temperatūros reguliatorius
- 12 Pagrindas
- 13 Maitinimo laidas ir kištukas
- 14 Dūminės skiedros

Svarbu

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

Pavojus

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

Įspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant jo plokštės nurodyta įtampa sutampa su vietinio elektros tinklo įtampa. Informacija apie įtampą ir galią pateikta modelio lentelėje, kuri pritvirtinta prie prietaiso.
 - Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip kyla pavojus.
 - Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ir protiniai gebėjimai yra silpnėsi, arba neturintieji patirties ir žinių, su sąlyga, kad jie bus pamokyti saugiai naudotis prietaisu, prižiūrėti, siekiant užtikrinti, jog saugiai naudotųsi prietaisu, ir supažindinti su susijusiais pavojais
 - Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
 - Kai prietaisas yra įjungtas arba aušta, laikykite jį ir jo maitinimo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
 - 8 metų ir vyresniems vaikams leidžiama valyti prietaisą tik prižiūrimiems suaugusiųjų.
 - Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
 - Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
 - Ištuštinkite dūmų indelį ant (keraminės) plokštės. Palaukite, kol dūminės skiedros atvės, tada galite jas išmesti. Taip pat galite pamerkti jas į šaltą vandenį ir paskui išmesti.
 - Naudodami šį prietaisą nedėkite anglių ar kitų degių medžiagų. Naudokite tik patvirtintas dūmines skiedras.
- Dėmesio**
- Prietaisą junkite tik į žemintą sieninį el. lizdą.

- Prietaisą pastatykite ant plokščio ir stabilaus paviršiaus taip, kad aplink jį būtų pakankamai vietos.
- Prieš dėdami bet kokius maisto produktus ant kepimo plokštės, visada ją pakaitinkite.
- Prietaisui veikiant kai kurie prieinami jo paviršiai gali įkaisti.
- Kepdami riebią mėsą ar dešreles saugokitės besitaškančių riebalų. Kad riebalai nesitaškytų, uždenkite stiklinį dangtį.
- Niekada nelieskite veikiančio prietaiso išorės – prietaisas įkaitęs.
- Prieš atjungdami prietaisą nuo maitinimo lizdo, visada nustatykite temperatūros valdiklį ties 0.
- Baigę naudotis, būtina išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.
- Baigę naudoti, būtina išvalykite prietaisą.
- Prieš nuimdami kepimo plokštę, valydami prietaisą ar dėdami jį į vietą, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Prieš išimdami arba ištuštindami riebalų lovelį arba dūmų indelį, palaukite, kol prietaisas atvės.
- Niekada nelieskite kepimo plokštės aštriais ar šiurkščiais daiktais, pvz., metaline mentele, nes galite pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.
- Šis prietaisas naudojamas tik namų ūkyje. Netinka naudoti tokiose vietose kaip parduotuvių personalo virtuvės, biurai, ūkiai ar kitos darbo aplinkos. Gaminys nėra skirtas viešbučių, motelių, nakvynės namų, kuriuose pateikiami pusryčiai, bei kitos gyvenamojo tipo aplinkos klientams.
- Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal vartotojo vadovo instrukcijas, garantija taps negaliojančia ir „Philips“ jokiais aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.
- Šis prietaisas nevaldomas išorinio laikmačio jungikliu ar nuotolinio valdymo sistema.
- Jei kepatė su dūmais, kad būtų saugu ir neįsijungtų dūmų detektorius, padėkite prietaisą po gartraukiu ar gerai vėdinamoje patalpoje.

Elektromagnetinis laukas (EMF)

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

Prieš naudojant pirmą kartą

- 1 Pašalinkite pakuotę.
- 2 Išvalykite prietaisą (žr. skyrių „Panaudojus“).

Prietaiso naudojimas

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

Net jei nenaudojate dūmų indelio, visada įstatykite jį į kepimo plokštėje esančią angą. Kitaip riebalai gali taškytis per garų indelio angą ant kaitinimo elemento, esančio po grilio plokštės.

- 1 Pagrindą pastatykite ant stabilaus ir lygaus paviršiaus, skirto maistui ruošti.
- 2 Įstumkite riebalų padėklą į pagrindą. (Pav. 2)
- 3 Ant kepimo plokštės uždėkite stiklinį dangtį. (Pav. 3)

Pastaba. Uždarius dangtį kepama greičiau, be to, dūmai ar garai suteikia keparamam maistui skirtingo skonio. Įsitinkite, ar dangtis visada uždarytas, kai kepatė su dūmais ar garais.

Įprastas kepimas

Niekada nepilkite aliejaus ar kito skysčio į dūmų indelį.

- 1 Išvyniokite maitinimo laidą.
- 2 Maitinimo kištukąjunkite į įžemintą sieninį el. lizdą.
- 3 Pasirinkite temperatūros nustatymą, kuriuo norėtumėte kepti. (Pav. 4)
Informacijos apie temperatūros nustatymą ir kepimo laiką rasite maisto ruošimo lentelėje.
▶ Užsidega indikacinė lemputė.
- 4 Palaukite, kol prietaisas įkais, tuomet indikacinė lemputė nebešvies. (Pav. 5)
▶ Dabar prietaisas paruoštas naudojimui.
- 5 Padėkite produktus ant įkaitusios kepimo plokštės.

Pastaba. Kai kepat užsidega indikacinė lemputė, prietaisas dar kartą kaista. Galite toliau kepti.

Pastaba. Dangtį galite uždaryti arba palikti atidarytą.

- 6 Retkarčiais ant kepimo plokštės pavartykite kepamą maistą.
Atsargiai: Niekada nepjaustykite produktų, kai jie yra ant kepimo plokštės. Produktams apversti ant kepimo plokštės niekada nenaudokite metalinių įrankių, nes jie gali pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.

- 7 Kai produktai bus paruošti pagal jūsų skonį, paimkite juos nuo kepimo plokštės. Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę iki 0.

Atsargiai: Produktams paimti nuo kepimo plokštės niekada nenaudokite metalinių įrankių, nes jie gali pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.

Atsargiai: Nenešiotkite ir nevežkite prietaiso, kai jis veikia ar kai yra įkaitęs.

Kepimas su dūmais

Galite kepti produktus su dūmais – degančios dūminės skiedros suteiks dūmo kvapo arba galite naudoti sausius prieskonius kepamam maistui pagardinti. Daugiau įkvepiančių idėjų ieškokite receptų knygelėje arba trumpoje instrukcijoje.

Niekada nepilkite aliejaus ar kito skysčio į dūmų indelį.

Naudodami šį prietaisą nedėkite anglių ar kitų degių medžiagų. Naudokite tik patvirtintas dūmines skiedras.

Patarimas. Padėkite prietaisą po gartraukių ar gerai vėdinamoje patalpoje, nes kepat dūmai veržiasi pro dangčio šonus.

Pastaba. Su šiuo prietaisu pateikiama viena dūminių skiedrų pakuotė. Joje yra pakankamai skiedrų, kad galėtumėte kepti su dūmais iki 5 kartų. Apsilankę svetainėje www.barbecook.com/smokechips ar specializuotose parduotuvėse galite nusipirkti skirtingo kvapo dūminių skiedrų.

- 1 Išvyniokite maitinimo laidą.
- 2 Įjunkite kištuką į įžemintą sieninį el. lizdą.
- 3 Pripildykite dūmų indelį dūminių skiedrų ir įstatykite jį į kepimo plokštės angą. (Pav. 6)
 - Jei norite švelnaus dūmo skonio, pripildykite puodelį iki žemesnės linijos. Galite rūkyti produktus 10–15 min. (Pav. 7)
 - Jei norite vidutinio dūmo skonio, pripildykite puodelį iki vidurio. Galite rūkyti produktus 20–25 min. (Pav. 8)
 - Jei norite stipraus dūmo skonio, pripildykite puodelį iki kraštelio. Galite rūkyti produktus 30 min. (Pav. 9)

Pastaba. Prieš naudodami dūmines skiedras, niekada nemerkite jų į vandenį.

Pastaba. Visada ištuštinkite dūmų indelį, jei norite dar kartą kepti su dūmais. Nenaudokite tų pačių (sudegusių) dūminių skiedrų.

Patarimas. Be to, patiekalą pagardinsite, jei į dūmų indelį įbersite sausų prieskonių.

- 4 Jei norite kepti su dūmais, parinkite 5 temperatūros nustatymą ir uždarykite stiklinį dangtį, kad nesiveržtų dūmai. (Pav. 4)
▶ Užsidega indikacinė lemputė.

Pastaba. Maža tikimybė, kad dūminės skiedros užsidegtų. Jos tik pasiekia temperatūrą, kuriai esant išsiskiria dūmai.

- 5 Palaukite daugmaž 10 min., kol prietaisas įkais, tada išsijungs lemputė ir iš dūmų indelio pasklis nemažai dūmų. (Pav. 5)
▶ Dabar prietaisas paruoštas naudojimui.
- 6 Atidarykite stiklinį dangtį ir sudėkite produktus ant įkaitusios kepimo plokštės.
- 7 Uždarykite stiklinį dangtį, kad dūmai suteiktų produktams skonio ir kad nesitaškytų riebalai. (Pav. 10)

Pastaba. Normalu, kad pro dangčio šonus prasiskverbs šiek tiek dūmų.

- 8 Retkarčiais ant kepimo plokštės pavartykite kepamą maistą.

Atsargiai: Niekada nepjaustykite produktų, kai jie yra ant kepimo plokštės. Produktams apversti ant kepimo plokštės niekada nenaudokite metalinių įrankių, nes jie gali pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.

- 9 Kai produktai bus paruošti pagal jūsų skonį, atidarykite stiklinį dangtį, paimkite juos nuo kepimo plokštės ir pasukite temperatūros valdiklį iki 0.

Atsargiai: Ištuštinkite dūmų indelį ant (keraminės) plokštės. Palaukite, kol dūminės skiedros atvės, tada galite jas išmesti. Taip pat galite pamerkti jas į šaltą vandenį ir paskui išmesti.

Atsargiai: Produktams paimti nuo kepimo plokštės niekada nenaudokite metalinių įrankių, nes jie gali pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.

Atsargiai: Nenešiotkite ir nevežkite prietaiso, kai jis veikia ar kai yra įkaitęs.

Atsargiai: Prieš imdami ar valydami prietaisą, palaukite, kol jis atvės.

Kepimas su garais

Jei norite, kad mėsa būtų minkšta, galite kepti su garais, susidariusiais iš skysčio, pvz., vandens ar vyno. Daugiau įkvepiančių idėjų ieškokite receptų knygelėje arba trumpoje instrukcijoje.

Atsargiai: Į garų talpyklą pilkite tik vandens ar alkoholinių gėrimų. Nepilkite jokių kitų skysčių, pvz., aliejaus ar marinato.

Atsargiai: Niekada į garų talpyklą nepilkite karšto ar ką tik užvirusio vandens, kad talpykla nepersipildytų.

- 1 Išvyniokite maitinimo laidą.
- 2 Įjunkite kištuką į įžemintą sieninį el. lizdą.
- 3 Į garų talpyklą pripilkite vandens, vyno ar kito alkoholinio gėrimo ir uždarykite dangtį. (Pav. 11)

Pastaba. Kad skystis nepradėtų bėgti, niekada nepripilkite garų talpyklos viršydami maksimalaus lygio nuorodą.

- 4 Jei norite kepti su dūmais, parinkite 4 ar 5 temperatūros nustatymą ir uždarykite stiklinį dangtį, kad nesiveržtų garai. (Pav. 4)
▶ Užsidega indikacinė lemputė.

Pastaba. Net kai dangtis uždarytas, gali prasiveržti šiek tiek garų.

- 5 Palaukite, kol prietaisas įkais, tuomet indikacinė lemputė nebešvies. (Pav. 5)
▶ Dabar prietaisas paruoštas naudojimui.
- 6 Padėkite produktus ant įkaitusios kepimo plokštės.
- 7 Uždarykite stiklinį dangtį, kad garai suteiktų produktams skonio ir nesitaškytų riebalai. (Pav. 10)
- 8 Retkarčiais ant kepimo plokštės pavartykite kepamą maistą.

Atsargiai: Niekada nepjaustykite produktų, kai jie yra ant kepimo plokštės. Produktams apversti ant kepimo plokštės niekada nenaudokite metalinių įrankių, nes jie gali pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.

Pastaba. Normalu, kad mėsa neapskrunda ar netampa traški. Jei norite, kad mėsa labiau apskrustų ir taptų traškesnė, galite kepti atidarę dangtį.

- 9 Kai produktai bus paruošti pagal jūsų skonį, atidarykite stiklinį dangtį, paimkite juos nuo kepimo plokštės ir pasukite temperatūros valdiklį iki 0.

Atsargiai: Produktams paimti nuo kepimo plokštės niekada nenaudokite metalinių įrankių, nes jie gali pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.

Atsargiai: Nenešiotkite ir nevežkite prietaiso, kai jis veikia ar kai yra įkaitęs.

Po naudojimo

- 1 Išjunkite prietaisą.
- 2 Prieš imdami ar valydami prietaisą, palaukite, kol jis atvės.

3 Jei norite nuimti stiklinį dangtį, atidarykite dangtį ir nuimkite jį nuo lankstų. (Pav. 12)

4 Stiklinį dangtį išplaukite karštu vandeniu su skystu valikliu arba indaplovėje. (Pav. 13)

Pastaba. Būkite atsargūs – jei numesite dangtį, jis gali sudužti.

Pastaba. Baigus kepti su dūmais, ant dangčio gali būti susidariusi tamsi dėmė. Ją lengvai pašalinsite karštu vandeniu, įpylę šiek tiek indų ploviklio.

5 Nuimkite dūmų indelį nuo kepimo plokštės. (Pav. 14)

Atsargiai: Ištuštinkite dūmų indelį ant (keraminės) plokštės. Palaukite, kol dūminės skiedros atvės, tada galite jas išmesti. Taip pat galite pamerkti jas į šaltą vandenį ir paskui išmesti.

6 Dūmų indelį plaukite karštame vandenyje, įpylę šiek tiek indų ploviklio. (Pav. 15)

Atsargiai: Neplaukite dūmų indelio indaplovėje.

7 Medinę ar silikoninę mentele sustumkite riebalų ir maisto likučius nuo kepimo plokštės į nutekėjimo griovelį (Pav. 16).

8 Riebalų ar maisto likučius nuo kepimo plokštės nuvalykite popieriniu rankšluosčiu.

9 Kepimo plokštę išplaukite karštu vandeniu su skystu valikliu arba indaplovėje. (Pav. 17)

Pastaba. Jei riebalų ar maisto likučiai prikepę prie kepimo plokštės, pirmiausia pamerkite kepimo plokštę į karštą vandenį. Kepimo plokštei valyti nenaudokite šiurkščių valymo priemonių ar metalinių šveistikų.

10 Išvalykite riebalų ar maisto likučius iš riebalų lovelio. (Pav. 18)

11 Stiklinį dangtį išplaukite karštu vandeniu, įpylę šiek tiek indų ploviklio, arba indaplovėje. (Pav. 19)

12 Pagrindą valykite drėgna šluoste. (Pav. 20)

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

13 Visiškai išdžiovinkite visas prietaiso dalis.

Laikymas

1 Pritvirtinkite stiklinį dangtį (1), įstatykite dūmų indelį į kepimo plokštę (2), įstatykite kepimo plokštę į pagrindą (3) ir įstumkite riebalų lovelį į pagrindą (4). (Pav. 21)

2 Norėdami apsaugoti pagrindą, suvyniokite laidą ir įdėkite prietaisą į dėžę.

3 Prietaisą laikykite sausoje vietoje.

Aplinka

- Susidėvėjusio prietaiso neišmeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 22).

Garantija ir techninė priežiūra

Prireikus techninės priežiūros paslaugų, informacijos arba jei iškilo problema, apsilankykite „Philips“ svetainėje adresu www.philips.com arba susisiekite su jūsų šalyje esančiu „Philips“ pagalbos vartotojams centru. Jo telefono numerį rasite pasauliniame garantiniame lapelyje. Jei jūsų šalyje nėra pagalbos vartotojams centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Problema	Sprendimas
Nežinau, kur galėčiau nusipirkti dūminių skiedrų.	Dūminių skiedrų galite nusipirkti specializuotose parduotuvėse arba adresu www.barbecook.com/smokechips .
Nežinau, kokias dūmines skiedras galiu naudoti.	Naudokite tik patvirtintas dūmines skiedras, specialiai tinkamas gaminti ant grilio ar rūkyti. Galite pasirinkti iš skirtingų rūšių ir suteikiančių skirtingų skonį.
Maiste nejaučiamas stiprus dūmo kvapas.	Galite pridėti daugiau dūminių skiedrų arba palaukti, kol prieš dedant maistą ant grilio atsiras daugiau dūmų.

Maisto ruošimo informacinė lentelė (Pav. 23)

POLSKI

Wprowadzenie

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

Opis ogólny (rys. 1)

- 1 Nienagrzewający się uchwyty
- 2 Szklana pokrywka
- 3 Pojemnik do wędzenia
- 4 Rowek ociekowy
- 5 Pojemnik do gotowania na parze
- 6 Otwór na pojemnik do wędzenia
- 7 Płyta opiekająca
- 8 Element grzejny
- 9 Tacka na tłuszcz
- 10 Wskaźnik
- 11 Regulacja temperatury
- 12 Podstawa
- 13 Przewód sieciowy z wtyczką
- 14 Zrębki do wędzenia

Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi. Instrukcję warto też zachować na przyszłość.

Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu sieciowego w wodzie ani w żadnym innym płynie.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej. Informacje na temat napięcia i mocy urządzenia znajdują się na tabliczce znamionowej.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia 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 i zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Podczas działania urządzenia oraz w czasie jego stygnięcia urządzenie należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.
- Dzieci powyżej 8. roku życia mogą czyścić urządzenie wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Opróżnij pojemnik do wędzenia na (ceramiczny) talerz. Zanim wyrzucisz zrębki, poczekaj, aż ostygną. Zrębki można także przed wyrzuceniem zanurzyć w zimnej wodzie.

- Nie używaj węgla drzewnego ani innych podobnych materiałów palnych z tym urządzeniem. Korzystaj wyłącznie z zatwierdzonych do tego celu zrębków.

Uwaga

- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Ustaw urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni, tak aby wokół niego było wystarczająco dużo wolnego miejsca.
- Zawsze rozgrzej płytę opiekającą przed umieszczeniem na niej jedzenia.
- Powierzchnia urządzenia podczas pracy może się nagrzewać.
- Uważaj na rozpryskujący się tłuszcz, gdy opiekasz tłuste mięso lub kiełbasy. Zamknij szklaną pokrywkę, aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu.
- Nie dotykaj zewnętrznej części urządzenia podczas jego działania, ponieważ urządzenie nagrzewa się podczas pracy do wysokich temperatur.
- Przed odłączeniem urządzenia od zasilania zawsze ustaw regulację temperatury w położeniu „0”.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyczyść je.
- Przed wyjęciem płyty opiekającej, czyszczeniem urządzenia lub jego odstawieniem poczekaj, aż urządzenie zupełnie ostygnie.
- Przed wyjęciem lub opróżnieniem tacki na tłuszcz lub pojemnika do wędzenia poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie dotykaj płytki opiekającej ostrymi lub szorstkimi przedmiotami, np. metalową łopatką, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach, gospodarstwach agroturystycznych lub innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach ani innych tego typu miejscach, jak również na dworze.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego włącznika czasowego ani systemu zdalnego sterowania.
- Podczas wędzenia urządzenie powinno znajdować się pod okapem kuchennym lub w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, co pozwoli zapewnić bezpieczeństwo oraz zapobiec uruchomieniu się czujnika dymu.

Pole elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go

zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.

Przed pierwszym użyciem

- 1 Usuń wszystkie elementy opakowania.
- 2 Wyczyść urządzenia (patrz rozdział „Po użyciu”).

Zasady używania

Uwaga: Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich przyborów kuchennych, gdyż mogą one mogły uszkodzić powłokę płytki opiekającej zapobiegającą przywieraniu.

Pojemnik do wędzenia należy zawsze umieszczać w otworze w płytce opiekającej, nawet jeśli nie jest on wykorzystywany. W przeciwnym razie tłuszcz może wypryskiwać z otworu pojemnika do wędzenia na element grzejny znajdujący się poniżej płytki opiekającej.

- 1 Ustaw podstawę na stabilnym, płaskim blacie.
- 2 Wsuń tackę na tłuszcz do podstawy. (rys. 2)
- 3 Dołącz szklaną pokrywkę do płytki opiekającej. (rys. 3)

Uwaga: Użycie pokrywki pozwala skrócić czas grillowania i daje pewność, że różne smaki powstałe podczas wędzenia lub gotowania na parze zostaną zatrzymane w przygotowywanych posiłkach. Pokrywka powinna zawsze być zamknięta podczas wędzenia oraz gotowania na parze.

Zwykłe grillowanie

Nie należy nalewać oleju ani innego płynu do pojemnika do wędzenia.

- 1 Rozwiń przewód sieciowy.
- 2 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- 3 Ustaw regulator temperatury w odpowiednim położeniu, odpowiadającym temperaturze, w której chcesz grillować. (rys. 4)

Wybierz ustawienie temperatury oraz czasu grillowania w oparciu o tabelę składników.

- ▶ Zaświeci się wskaźnik.
- 4 Poczekaj, aż urządzenie się rozgrzeje (wskaźnik zgaśnie). (rys. 5)
- ▶ Urządzenie jest gotowe do użycia.
- 5 Ułóż składniki na gorącej płytce opiekającej.

Uwaga: Gdy wskaźnik zaświeci się podczas grillowania, oznacza to, że urządzenie ponownie się rozgrzewa. Nie ma potrzeby przerywać grillowania.

Uwaga: Pokrywkę można zamknąć lub pozostawić otwartą.

- 6 Od czasu do czasu obracaj składniki na płytce opiekającej.

Uwaga: Nie należy ciąć składników znajdujących się na płytce opiekającej ani używać metalowych przyborów kuchennych do obracania składników, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

- 7 Gdy składniki będą gotowe, należy zdjąć je z płytki opiekającej. Regulator temperatury należy ponownie ustawić w pozycji „0”.

Uwaga: Nie należy zdejmować składników z płytki opiekającej, korzystając z metalowych przyborów kuchennych, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

Uwaga: Nie przesuwaj ani nie przenoś urządzenia podczas użytkowania lub jeśli jest ono jeszcze gorące.

Grillowanie z wędzeniem

Składniki można grillować i wędzić dymem ze zrębków, co pozwoli uzyskać wędzony smak. Do przyprawienia składników można także użyć suszonych ziół. Więcej pomysłów można znaleźć w książce z przepisami lub w skróconej instrukcji obsługi.

Nie należy nalewać oleju ani innego płynu do pojemnika do wędzenia.

Nie używaj węgla drzewnego ani innych podobnych materiałów palnych z tym urządzeniem. Korzystaj wyłącznie z zatwierdzonych do tego celu zrębków.

Wskazówka: Umieść grill pod okapem kuchennym lub w dobrze wietrzonym pomieszczeniu, ponieważ podczas grillowania spod brzegów pokrywki wydobywa się dym.

Uwaga: Do urządzenia dołączono jedno opakowanie zrębków, które starcza na 5-krotne wędzenie. Zrębki do wędzenia, w tym zrębki aromatyzowane, można nabyć na stronie www.barbecue.com/smokechips oraz w specjalistycznych sklepach gastronomicznych.

- 1 Rozwiń przewód sieciowy.
- 2 Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka elektrycznego.

- 3** Napełnij pojemnik do wędzenia zrębkami i umieść go w otworze w płytce opiekającej. (rys. 6)
- Aby uzyskać lekko wędzony smak, napełnij pojemnik do poziomu dolnego oznaczenia. Składniki można wędzić od 10 do 15 minut. (rys. 7)
 - Aby uzyskać średnio intensywny wędzony smak, napełnij pojemnik do poziomu środkowego oznaczenia. Składniki można wędzić od 20 do 25 minut. (rys. 8)
 - Aby uzyskać mocno wędzony smak, napełnij cały pojemnik. Składniki można poddawać wędzeniu przed maks. 30 minut. (rys. 9)

Uwaga: Nie należy zanurzać zrębków w wodzie przed ich użyciem.

Uwaga: Należy zawsze opróżnić pojemnik do wędzenia przed ponownym wędzeniem. Nie należy ponownie korzystać z tych samych (wypalonych) zrębków.

Wskazówka: Umieszczając w pojemniku do wędzenia suszone zioła, można nadać składnikom doskonały aromat.

- 4** Aby rozpocząć proces wędzenia składników, należy ustawić pokrętko temperatury w pozycji „5”, a następnie zamknąć szklaną pokrywkę, co pozwoli zatrzymać tworzący się dym. (rys. 4)
- ▶ Zaświeci się wskaźnik.

Uwaga: Prawdopodobieństwo zajęcia się ogniem zrębków jest bardzo małe. Są one podgrzewane wyłącznie do temperatury wymaganej do wytworzenia się dymu.

- 5** Poczekaj ok. 10 minut, aż urządzenie się rozgrzeje, a wskaźnik zgaśnie, po czym z pojemnika do wędzenia zacznie wydobywać się większa ilość dymu. (rys. 5)
- ▶ Urządzenie jest gotowe do użycia.

- 6** Otwórz szklaną pokrywkę i umieść składniki na gorącej płytce opiekającej.

- 7** Zamknij szklaną pokrywkę, aby mieć pewność, że składniki przejdą aromatem dymu, a także aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu. (rys. 10)

Uwaga: Wydobywanie się dymu spod pokrywki to normalne zjawisko.

- 8** Od czasu do czasu obracaj składniki na płytce opiekającej.

Uwaga: Nie należy ciąć składników znajdujących się na płytce opiekającej ani używać metalowych przyborów kuchennych do obracania składników, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

- 9** Gdy składniki będą gotowe, podnieś szklaną pokrywkę i zdejmik składniki z płytki opiekającej, a następnie ponownie ustaw pokrętko temperatury w pozycji „0”.

Uwaga: Opróżnij pojemnik do wędzenia na (ceramiczny) talerz. Zanim wyrzucisz zrębki, poczekaj, aż ostygną. Zrębki można także przed wyrzuceniem zanurzyć w zimnej wodzie.

Uwaga: Nie należy zdejmować składników z płytki opiekającej, korzystając z metalowych przyborów kuchennych, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

Uwaga: Nie przesuwaj ani nie przenoś urządzenia podczas użytkowania lub jeśli jest ono jeszcze gorące.

Uwaga: Przed czyszczeniem lub obsługą urządzenia poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Grillowanie z parą

Istnieje możliwość grillowania z parą powstałą z płynu, np. wody lub wina. Taki zabieg pozwala przygotować delikatne, miękkie mięso. Więcej pomysłów można znaleźć w książce z przepisami lub w skróconej instrukcji obsługi.

Uwaga: Pojemnik do gotowania na parze należy napełniać wodą lub napojami alkoholowymi. Nie należy nalewać do niego innych płynów, takich jak olej lub marynata.

Uwaga: Aby zapobiec wyciekaniu zawartości pojemnika do gotowania na parze, nie należy napełniać go gorącą wodą ani wrzątkiem.

- 1** Rozwiń przewód sieciowy.
- 2** Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- 3** Napełnij pojemnik do gotowania na parze wodą, winem lub innym napojem alkoholowym, a następnie zamknij pokrywkę. (rys. 11)

Uwaga: Aby zapobiec wyciekaniu zawartości pojemnika do gotowania na parze, nie należy przekraczać oznaczenia maksymalnego poziomu napełnienia.

- 4** Aby rozpocząć proces grillowania z parą, należy ustawić pokrętko temperatury w pozycji „4” lub „5”, a następnie zamknąć szklaną pokrywkę, co pozwoli zatrzymać tworzącą się parę. (rys. 4)
- ▶ Zaświeci się wskaźnik.

Uwaga: Nawet po zamknięciu pokrywki może wydobywać się spod niej para.

- 5** Poczekaj, aż urządzenie się rozgrzeje (wskaźnik zgaśnie) (rys. 5).
- ▶ Urządzenie jest gotowe do użycia.

- 6** Ułóż składniki na gorącej płytce opiekającej.

- 7** Zamknij szklaną pokrywkę, aby mieć pewność, że składniki przejdą aromatem zawartym w parze, a także aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu. (rys. 10)

- 8** Od czasu do czasu obracaj składniki na płytce opiekającej.

Uwaga: Nie należy ciąć składników znajdujących się na płytce opiekającej ani używać metalowych przyborów kuchennych do obracania składników, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

Uwaga: Mięso nie zarumieni się ani nie stanie się kruche — w przypadku grillowania z parą to normalne zjawisko. Przygotowując mięso, które ma być mocniej zarumienione lub bardziej chrupiące z zewnątrz, można podnieść szklaną pokrywkę.

- 9** Gdy składniki będą gotowe, podnieś szklaną pokrywkę i zdejmik składniki z płytki opiekającej, a następnie ponownie ustaw pokrętko temperatury w pozycji „0”.

Uwaga: Nie należy zdejmować składników z płytki opiekającej, korzystając z metalowych przyborów kuchennych, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

Uwaga: Nie przesuwaj ani nie przenoś urządzenia podczas użytkowania lub jeśli jest ono jeszcze gorące.

Po użyciu

- 1** Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- 2** Przed przeniesieniem lub obsługą urządzenia poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 3** Aby zdjąć szklaną pokrywkę, otwórz ją, a następnie unieś i wyjmij z zawiasów. (rys. 12)
- 4** Umyj szklaną pokrywkę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub w zmywarce. (rys. 13)

Uwaga: Obchodź się ostrożnie ze szklaną pokrywką. Może się ona rozbić w przypadku upuszczenia.

Uwaga: Po zakończeniu procesu wędzenia na pokrywce może być widoczna ciemna plama. Można ją łatwo zmyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- 5** Wyjmij pojemnik do wędzenia z płytki opiekającej. (rys. 14)

Uwaga: Opróżnij pojemnik do wędzenia na (ceramiczny) talerz. Zanim wyrzucisz zrębki, poczekaj, aż ostygną. Zrębki można także przed wyrzuceniem zanurzyć w zimnej wodzie.

- 6** Pojemnik do wędzenia umyj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. (rys. 15)

Uwaga: Nigdy nie myj pojemnika do wędzenia w zmywarce.

- 7** Przesuń nadmiar tłuszczu i resztek jedzenia z płytki opiekającej na rowek ociekowy, korzystając z drewnianej lub silikonowej łopatki (rys. 16).
- 8** Za pomocą papierowego ręcznika kuchennego usuń pozostały tłuszcz i resztki jedzenia z płytki opiekającej.
- 9** Umyj płytkę opiekającą w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce. (rys. 17)

Uwaga: Jeśli tłuszcz lub resztki jedzenia przywarły do płytki opiekającej, najpierw namocz płytkę opiekającą w gorącej wodzie. Nie należy czyścić płytki opiekającej z użyciem ściernych środków czyszczących ani środków do szorowania.

- 10** Usuń tłuszcz i resztki jedzenia z tacki na tłuszcz. (rys. 18)
- 11** Umyj tackę na tłuszcz w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce. (rys. 19)
- 12** Wytrzyj podstawę wilgotną szmatką. (rys. 20)

Niebezpieczeństwo: Nie zanurzaj podstawy ani przewodu sieciowego w wodzie ani w żadnym innym płynie.

13 Dokładnie wysusz wszystkie części urządzenia.

Przechowywanie

- 1 Załóż szklaną pokrywkę (1), umieść pojemnik do wędzenia w płytce opiekającej (2), umieść płytkę opiekającą w podstawie (3) i wsuń tackę na tłuszcz do podstawy (4). (rys. 21)
- 2 Zwiń przewód sieciowy i włóż urządzenie do kartonu, aby zabezpieczyć podstawę.
- 3 Przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 22).

Gwarancja i serwis

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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Nie wiem, gdzie można kupić zrebki do wędzenia.	Zrebki do wędzenia można kupić w specjalistycznych sklepach gastronomicznych lub na stronie www.barbecue.com/smokechips .
Nie wiem, jakiego rodzaju zrebków mogę użyć.	Należy korzystać jedynie ze zrebków przeznaczonych do grillowania lub wędzenia. Dostępne są różne rodzaje zrebków, pozwalające uzyskać różne aromaty.
Składniki przygotowane w urządzeniu nie nabrały silnego wędzonego smaku.	W pojemniku do wędzenia można umieścić więcej zrebków. Można także poczekać przed umieszczeniem składników na grillu, aż wytworzy się więcej dymu.

Tabela składników (rys. 23)

ROMÂNĂ

Introducere

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

Descriere generală (fig. 1)

- 1 Mâner rece la atingere
- 2 Capac de sticlă
- 3 Ceașcă pentru afumat
- 4 Fantă pentru scurgere
- 5 Rezervor de aburi
- 6 Orificiu pentru ceașca pentru afumat
- 7 Plită
- 8 Element de încălzire
- 9 Tavă pentru grăsime
- 10 Led indicator
- 11 Buton de control al temperaturii
- 12 Bază
- 13 Cablu electric și ștecher
- 14 Așchii de lemn pentru afumat

Important

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

Pericol

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

Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare

locale. Pentru informații privind tensiunea și puterea, consultați plăcuța cu date tehnice de pe aparat.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
 - Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta minimă de 8 ani și de către persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care sunt lipsite de experiență și cunoștințe, numai dacă acestea au fost instruite privind utilizarea sigură a aparatului, au fost supravegheate pentru stabilirea utilizării sigure și le-au fost aduse la cunoștință pericolele implicate.
 - Nu le permiteți copiilor să se joace cu aparatul.
 - Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 8 ani atunci când aparatul este pornit sau se răcește.
 - Copiii cu vârsta de minim 8 ani pot curăța aparatul numai sub supraveghere.
 - Nu apropiați cablul electric de suprafețe fierbinți.
 - Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
 - Goliți ceașca pentru afumat pe o placă (ceramică). Lăsați așchiile de lemn pentru afumat să se răcească înainte de a le arunca. De asemenea, puteți scufunda așchiile de lemn pentru afumat în apă rece, după care le puteți arunca.
 - Nu utilizați cărbune sau alți combustibili similari pentru acest aparat. Utilizați numai așchii de lemn pentru afumat aprobate.
- #### Precauție
- Conectați aparatul numai la o priză de perete cu împământare.
 - Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă și lăsați suficient loc liber în jurul acestuia.
 - Încălziți întotdeauna plita înainte de a pune alimentele pe ea.
 - Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic atunci când aparatul este în funcțiune.
 - Aveți grijă la grăsimea care sare atunci când gătiți carne grasă sau cârnați. Închideți capacul de sticlă pentru a preveni stropirea cu grăsime.
 - Nu atingeți niciodată interiorul aparatului în timp ce acesta este în funcțiune, deoarece este fierbinte.
 - Înainte de a deconecta aparatul, rotiți întotdeauna butonul de control al temperaturii la 0.
 - Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
 - Curățați întotdeauna aparatul după utilizare.
 - Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a scoate plita, de a curăța sau depozita aparatul.
 - Lăsați aparatul să se răcească înainte de a scoate sau goli tava de grăsime sau ceașca pentru afumat.

- Nu atingeți niciodată plita cu obiecte ascuțite sau abrazive, cum ar fi o spatulă de metal, pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă.
- Acest aparat este conceput numai pentru utilizarea casnică normală. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaților din ateliere, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, nu este conceput pentru utilizarea de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni, alte medii rezidențiale sau în exterior.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semiprofesional sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.
- Acest aparat nu este destinat acționării prin intermediul unui ceas electronic exterior sau al unui sistem cu telecomandă.
- Amplasați aparatul sub hota absorbantă sau într-o cameră bine aerisită când gătiți la grătar cu fum, pentru a afuma în siguranță și pentru a evita declanșarea detectorului de fum.

Câmp electromagnetic (EMF)

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

Înainte de prima utilizare

- 1 Îndepărtați ambalajele.
- 2 Curățați aparatul (consultați capitolul „După utilizare”).

Utilizarea aparatului

Notă: Nu utilizați ustensile de bucătărie metalice, ascuțite sau abrazive, pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă a plitei.

Așezați întotdeauna ceașca pentru afumat în orificiul din plită, chiar dacă nu o utilizați. În caz contrar, grăsimea ar putea sări prin acest orificiu pe elementul de încălzire de sub plită.

- 1 Așezați baza aparatului pe o suprafață plană și stabilă.
- 2 Introduceți tava pentru grăsime în bază. (fig. 2)
- 3 Atașați capacul de sticlă la plită. (fig. 3)

Notă: Capacul este necesar pentru un gătit mai rapid și pentru a vă asigura că diferitele arome care rezultă în urma gătitului cu fum pătrund în mâncarea pe care o gătiți. Asigurați-vă întotdeauna că este închis capacul când gătiți cu fum sau abur.

Prepararea obișnuită pe grătar

Nu puneți niciodată ulei sau alt lichid în ceașca pentru afumat.

- 1 Desfășurați cablul de alimentare.
- 2 Introduceți ștecherul în priză de perete cu împământare.
- 3 Rotiți butonul de control al temperaturii la setarea la care doriți să gătiți. (fig. 4)

Consultați tabelul de preparare a alimentelor pentru setările de temperatură și durata de preparare pe grătar.

▶ Indicatorul luminos se aprinde.

- 4 Lăsați aparatul să se preîncălzească, până când indicatorul luminos se stinge. (fig. 5)

▶ În acest moment, aparatul este gata de utilizare.

- 5 Puneți ingredientele pe plita fierbinte.

Notă: Când indicatorul luminos se aprinde în timpul preparării pe grătar, înseamnă că aparatul se reîncălzește. Puteți continua cu prepararea pe grătar.

Notă: Puteți alege între a închide capacul și a-l lăsa deschis.

- 6 Din când în când, întoarceți ingredientele de pe plită.

Atenție: Nu tăiați niciodată ingredientele cât timp acestea se află pe plită și nu utilizați ustensile de metal pentru a le întoarce. Acestea pot deteriora suprafața anti-aderentă.

- 7 După ce ingredientele s-au preparat după gust, luați-le de pe plită. Rotiți butonul de control al temperaturii înapoi la 0.

Atenție: Nu utilizați ustensile de metal pentru a lua ingredientele de pe plită. Acestea pot deteriora suprafața anti-aderentă.

Atenție: Nu mutați sau transportați aparatul în timpul utilizării sau când este încă fierbinte.

Prepararea la grătar cu fum

Puteți găti alimentele cu fum produs de așchiile de lemn pentru afumat pentru un gust afumat sau puteți adăuga condimente uscate pentru a condimenta mâncarea. Consultați cartea de rețete sau Ghidul de inițiere rapidă pentru mai multă inspirație.

Nu puneți niciodată ulei sau alt lichid în ceașca pentru afumat.

Nu utilizați cărbune sau alți combustibili similari pentru acest aparat. Utilizați numai așchii de lemn pentru afumat aprobate.

Sugestie: Plasați grătarul sub hota absorbantă sau într-o cameră bine aerisită, deoarece fumul poate ieși prin părțile laterale ale capacului în timpul preparării pe grătar.

Notă: Pentru acest aparat este furnizat un pachet de așchii de lemn pentru afumat. Acesta conține suficiente așchii de lemn pentru afumat pentru a găti la grătar de 5 ori. Puteți achiziționa mai multe așchii de lemn pentru afumat sau așchii de lemn pentru afumat cu diferite arome de la www.barbecook.com/smokechips sau de la magazinele alimentare specializate.

- 1 Desfășurați cablul de alimentare.
- 2 Introduceți ștecherul într-o priză cu împământare.
- 3 Umpleți ceașca pentru afumat cu așchii de lemn pentru afumat și plasați-o în orificiul din plită. (fig. 6)
 - Pentru o aromă ușoară de afumătură, umpleți ceașca până la linia de jos. Puteți afuma mâncarea timp de 10-15 minute. (fig. 7)
 - Pentru o aromă moderată de afumătură, umpleți ceașca până la linia de mijloc. Puteți afuma mâncarea timp de 20-25 minute. (fig. 8)
 - Pentru o aromă puternică de afumătură, umpleți ceașca până la margine. Puteți afuma mâncarea timp de 30 de minute. (fig. 9)

Notă: Nu scufundați niciodată așchiile de lemn pentru afumat în apă înainte de utilizare.

Notă: Goliți întotdeauna ceașca pentru afumat dacă doriți să preparați din nou mâncare la grătar cu fum. Nu utilizați din nou aceleași așchii de lemn pentru afumat (arse).

Sugestie: De asemenea, mâncarea iese foarte gustoasă dacă adăugați condimente uscate în ceașca pentru afumat.

- 4 Pentru a găti la grătar cu fum, rotiți butonul de control al temperaturii la setarea 5 și închideți capacul de sticlă, pentru a preveni ieșirea fumului. (fig. 4)
 - ▶ Indicatorul luminos se aprinde.

Notă: Este puțin probabil ca așchiile de lemn pentru afumat să ia foc. Acestea doar ajung la o temperatură la care emană fum.

- 5 Lăsați aparatul să se preîncălzească timp de aprox. 10 minute, până când indicatorul luminos se aprinde și din ceașca pentru afumat iese puțin fum. (fig. 5)

▶ În acest moment, aparatul este gata de utilizare.

- 6 Deschideți capacul de sticlă și puneți ingredientele pe plita fierbinte.

- 7 Închideți capacul de sticlă pentru a vă asigura că fumul își poate transfera aroma asupra mâncării și pentru a preveni stropirea cu grăsime. (fig. 10)

Notă: Este normal să iasă puțin fum prin părțile laterale ale capacului.

- 8 Din când în când, întoarceți ingredientele de pe plită.

Atenție: Nu tăiați niciodată ingredientele cât timp acestea se află pe plită și nu utilizați ustensile de metal pentru a le întoarce. Acestea pot deteriora suprafața anti-aderentă.

- 9 După ce ingredientele s-au preparat după gust, deschideți capacul de sticlă, luați ingredientele de pe plită și rotiți butonul de control al temperaturii înapoi la 0.

Atenție: Goliți ceașca pentru afumat pe o placă (ceramică). Lăsați așchiile de lemn pentru afumat să se răcească înainte de a le arunca. De asemenea, puteți scufunda așchiile de lemn pentru afumat în apă rece, după care le puteți arunca.

Atenție: Nu utilizați ustensile de metal pentru a lua ingredientele de pe plită. Acestea pot deteriora suprafața anti-aderentă.

Atenție: Nu mutați sau transportați aparatul în timpul utilizării sau când este încă fierbinte.

Atenție: Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l manevra sau curăța.

Prepararea la grătar cu abur

Puteți găti la grătar cu abur produs de un lichid, de exemplu apă sau vin, pentru carnea fragedă. Consultați cartea de rețete sau Ghidul de inițiere rapidă pentru mai multă inspirație.

Atenție: Umpleți rezervorul de abur numai cu apă sau băuturi alcoolice. Nu adăugați alte tipuri de lichid, cum ar fi ulei sau marinate.

Atenție: Nu utilizați niciodată apă fierbinte sau apă care tocmai a fiert pentru a umple rezervorul de abur, pentru a preveni revărsarea apei din rezervor.

- 1 Desfășurați cablul de alimentare.
- 2 Introduceți ștecherul într-o priză cu împământare.
- 3 Umpleți rezervorul de abur cu apă, vin sau altă băutură alcoolică și închideți capacul. (fig. 11)

Notă: Nu umpleți niciodată rezervorul de abur mai mult decât nivelul indicat, pentru a preveni fierberea excesivă.

- 4 Pentru a găti la grătar cu abur, rotiți butonul de control al temperaturii la setarea 4 sau 5 și închideți capacul de sticlă, pentru a preveni ieșirea aburului. (fig. 4)
- Indicatorul luminos se aprinde.

Notă: Chiar și când capacul este pus, poate ieși abur.

- 5 Lăsați aparatul să se preîncălzească, până când indicatorul luminos se stingă (fig. 5).
- În acest moment, aparatul este gata de utilizare.
- 6 Puneți ingredientele pe plita fierbinte.
- 7 Închideți capacul de sticlă pentru a vă asigura că aburul își poate transfera aroma asupra mâncării și pentru a preveni stropirea cu grăsime. (fig. 10)
- 8 Din când în când, întoarceți ingredientele de pe plită.

Atenție: Nu tăiați niciodată ingredientele cât timp acestea se află pe plită și nu utilizați ustensile de metal pentru a le întoarce. Acestea pot deteriora suprafața anti-aderentă.

Notă: În mod normal, carnea nu trebuie să devină maronie sau crocantă. Puteți găti cu capacul deschis carnea care este mai maronie sau mai crocantă la exterior.

- 9 După ce ingredientele s-au preparat după gust, deschideți capacul de sticlă, luați ingredientele de pe plită și rotiți butonul de control al temperaturii înapoi la 0.

Atenție: Nu utilizați ustensile de metal pentru a lua ingredientele de pe plită. Acestea pot deteriora suprafața anti-aderentă.

Atenție: Nu mutați sau transportați aparatul în timpul utilizării sau când este încă fierbinte.

După utilizare

- 1 Scoateți aparatul din priză.
- 2 Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l manevra sau curăța.
- 3 Pentru a scoate capacul de sticlă, deschideți-l și ridicați-l din articulații. (fig. 12)
- 4 Curățați capacul de sticlă cu apă caldă și detergent lichid sau într-o mașină de spălat vase. (fig. 13)

Notă: Fiți atenți la capacul de sticlă, se poate sparge dacă îl scăpați.

Notă: După gătitul la grătar cu fum, pe capac poate apărea o pată închisă la culoare. Puteți îndepărta pată cu ușurință cu apă fierbinte și puțin detergent lichid.

- 5 Scoateți ceașca pentru afumat din plită. (fig. 14)

Atenție: Goliți ceașca pentru afumat pe o placă (ceramică). Lăsați așchiile de lemn pentru afumat să se răcească înainte de a le arunca. De asemenea, puteți scufunda așchiile de lemn pentru afumat în apă rece, după care le puteți arunca.

- 6 Curățați ceașca în apă fierbinte cu puțin detergent lichid. (fig. 15)

Atenție: Nu curățați ceașca pentru afumat în mașina de spălat vase.

- 7 Împingeți grăsimea în exces și resturile de mâncare de pe plită în fanta pentru scurgere cu ajutorul unei spatule de lemn sau de silicon (fig. 16).
- 8 Utilizați hârtie de bucătărie pentru a elimina grăsimea rămasă și resturile de mâncare de pe plită.
- 9 Curățați plita cu apă caldă și cu puțin detergent lichid sau folosiți o mașină de spălat vase. (fig. 17)

Notă: Dacă grăsimea sau resturile de mâncare s-au întărit pe plită, mai întâi lăsați plita să se înmoaie în apă fierbinte. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau bureți de sârmă pentru a curăța plita.

- 10 Îndepărtați grăsimea și resturile de mâncare din tava pentru grăsime. (fig. 18)
- 11 Curățați tava pentru grăsime cu apă caldă și cu puțin detergent lichid sau folosiți o mașină de spălat vase. (fig. 19)
- 12 Curățați baza cu o cârpă umedă. (fig. 20)

Pericol: Nu introduceți baza aparatului sau cablul de alimentare în apă sau în alte lichide.

- 13 Uscați foarte bine toate piesele aparatului.

Depozitarea

- 1 Atașați capacul de sticlă (1), introduceți ceașca pentru afumat în plită (2), puneți plita în baza aparatului (3) și glisați tava pentru grăsime în bază (4). (fig. 21)
- 2 Strângeți cablul de alimentare și poziționați aparatul în cutie pentru a-i proteja baza.
- 3 Depozitați aparatul într-un loc uscat.

Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 22).

Garanție și service

Dacă aveți nevoie de service sau informații sau dacă întâmpinați probleme, vizitați site-ul Web Philips la adresa www.philips.com sau contactați centrul Philips de asistență pentru clienți din țara dvs. Numărul de telefon se află în certificatul de garanție internațională. Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

Depanare

Problemă	Soluție
Nu știu de unde să cumpăr așchii de lemn pentru afumat.	Puteți cumpăra așchiile de lemn pentru afumat de la magazinele alimentare specializate sau de la www.barbecook.com/smokechips .
Nu știu ce fel de așchii de lemn pentru afumat să folosesc.	Utilizați numai așchii de lemn pentru afumat aprobate, vândute special pentru grătar sau afumat. Puteți alege dintre tipuri și arome diferite.
Mâncarea mea nu are un gust puternic de afumătură.	Puteți să adăugați mai multe așchii de lemn pentru afumat sau puteți aștepta până când iese mai mult fum înainte de a pune mâncarea pe grătar.

Tabel cu informații despre preparare (fig. 23)

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

- 1 Не нагревающаяся ручка
- 2 Стеклая крышка
- 3 Колпачок для копчения
- 4 Паз для стока
- 5 Паровая емкость
- 6 Паз колпачка для копчения
- 7 Пластина-гриль
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Поддон для жира
- 10 Индикатор
- 11 Регулятор нагрева
- 12 Основание
- 13 Шнур питания с электровилкой
- 14 Стружка для копчения

Важная информация

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

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

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на заводской табличке прибора номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети. Информацию о напряжении и мощности см. на заводской табличке на приборе.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также людьми с ограниченными возможностями сенсорной системы, ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, лицами с недостаточным опытом и знаниями только при условии ознакомления с правилами безопасности и рисками, связанными с эксплуатацией прибора, и под наблюдением лиц, ответственных за обеспечение безопасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Оберегайте детей младше 8 лет от контакта с устройством, включая сетевой шнур, во время его работы или в процессе охлаждения.
- Детям старше 8 лет разрешается пользоваться прибором только под присмотром взрослых.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.

- Вытряхните содержимое колпачка для копчения на блюдо (керамическое). Перед тем как выбросить стружки для копчения, дайте им остыть. Также можно залить стружки холодной водой, а затем выбросить.
 - Запрещается использовать с этим прибором древесный уголь и прочие легковоспламеняющиеся вещества. Используйте только специальную стружку.
- ### Внимание!
- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
 - Установите прибор на устойчивую ровную поверхность. Вокруг прибора должно быть свободное пространство.
 - Продукты следует класть на предварительно разогретую пластину-гриль.
 - Во время работы прибора некоторые его поверхности могут нагреваться.
 - При обжарке жирного мяса или сосисок примите во внимание риск появления брызг жира. Чтобы не допустить разбрызгивания жира, закройте прибор стеклянной крышкой.
 - Внешние поверхности прибора во время работы сильно нагреваются, поэтому никогда не прикасайтесь к ним.
 - Перед отключением прибора от сети всегда устанавливайте регулятор нагрева в положение "0".
 - После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
 - Всегда очищайте прибор после использования.
 - Прежде чем снимать пластину-гриль, производить очистку прибора или убирать его для хранения, дайте прибору полностью остыть.
 - Перед извлечением поддона для жира или колпачка для копчения дайте прибору остыть.
 - Не касайтесь пластины-гриль острыми или абразивными предметами, такими как металлическая лопаточка, чтобы не допустить повреждения антипригарного покрытия.
 - Устройство предназначено только для домашнего использования в стандартных условиях. Устройство не предназначено для использования в таких местах, как обеденные зоны в магазинах, офисах, сельскохозяйственных помещениях или других производственных условиях. Также устройство не предназначено для использования клиентами в отелях, мотелях, местах ночлега и приема пищи, а также в других местах пребывания.
 - В случае нарушения правил использования устройства, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания

Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.

- Данное устройство нельзя подключать к внешнему таймеру или дистанционной системе управления.
- В целях безопасного использования прибора и предотвращения срабатывания датчика дыма во время работы прибора в режиме копчения поставьте прибор под кухонной вытяжкой или в комнате с хорошей вентиляцией.

Электромагнитные поля (ЭМП)

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

Перед первым использованием

- 1 Снимите с прибора упаковочные материалы.
- 2 Очистите прибор (см. главу «После завершения работы»).

Использование прибора

Примечание Не используйте металлические, острые или абразивные кухонные приспособления, которые могут повредить антипригарное покрытие прибора.

Всегда устанавливайте колпачок для копчения в паз на пластине-гриль (даже если колпачок не используется). Несоблюдение этого условия может привести к попаданию жира через паз колпачка на нагревательный элемент, расположенный под пластиной-гриль.

- 1 Установите основание на устойчивую ровную поверхность.
- 2 Задвиньте поддон для жира в основание прибора. (Рис. 2)
- 3 Прикрепите стеклянную крышку к пластине-гриль. (Рис. 3)

Примечание Крышка необходима для ускорения процесса приготовления и сохранения аромата в режиме копчения или приготовления на пару. Во время приготовления пищи в этих режимах крышка всегда должна быть закрыта.

Приготовление на гриле

Никогда не наливайте в колпачок для копчения масло или другую жидкость.

- 1 Полностью размотайте сетевой шнур.
- 2 Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.
- 3 С помощью регулятора нагрева выберите режим приготовления на гриле. (Рис. 4)

Обозначения температурных настроек и длительность приготовления разных продуктов приведены в таблице с информацией о приготовлении продуктов.

▶ Загорится индикатор.

- 4 Дождитесь, пока прибор нагреется (погаснет индикатор). (Рис. 5)
- ▶ Теперь прибор готов к эксплуатации.

- 5 Положите продукты на горячую поверхность пластины-гриль.

Примечание Если индикатор загорается во время приготовления, прибор снова нагревается. Приготовление пищи продолжается.

Примечание Крышку можно закрыть или оставить открытой.

- 6 Периодически переворачивайте ингредиенты на пластине-гриль во время приготовления.

Внимание! Во избежание повреждения антипригарного покрытия никогда не нарежьте ингредиенты на пластине-гриль и не переворачивайте с помощью металлических приспособлений.

- 7 По окончании приготовления снимите ингредиенты с пластины-гриль. Поверните регулятор нагрева в положение "0".

Внимание! Во избежание повреждения антипригарного покрытия не используйте для снятия ингредиентов с пластины-гриль металлические приспособления.

Внимание! Не передвигайте и не перемещайте прибор во время его работы или пока он горячий.

Приготовление в режиме копчения

Для придания продуктам неповторимого аромата костра или пряных трав используйте стружку для копчения или сухие специи в режиме копчения. Больше идей вы найдете в буклете с рецептами или кратком руководстве.

Никогда не наливайте в колпачок для копчения масло или другую жидкость.

Запрещается использовать с этим прибором древесный уголь и прочие легковоспламеняющиеся вещества. Используйте только специальную стружку.

Совет. Поскольку во время приготовления дым выходит по краям крышки, прибор следует поставить над кухонной вытяжкой или в комнате с хорошей вентиляцией.

Примечание В комплект этого прибора входит одна упаковка стружки для копчения. Этой упаковки достаточно для 5 использований. Обычную или ароматизированную стружку для копчения можно приобрести на веб-сайте www.barbecook.com/smokechips или в специализированных кулинарных магазинах.

- 1 Полностью размотайте сетевой шнур.
 - 2 Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную розетку электросети.
 - 3 Наполните колпачок для копчения стружкой и поставьте в паз на пластине-гриль. (Рис. 6)
- Для придания ингредиентам слабого аромата наполните колпачок до нижней отметки. Выберите время приготовления 10—15 минут. (Рис. 7)
 - Для придания ингредиентам аромата средней интенсивности наполните колпачок до средней отметки. Выберите время приготовления 20—25 минут. (Рис. 8)
 - Для придания ингредиентам интенсивного аромата наполните колпачок до верхней отметки. Выберите время приготовления 30 минут. (Рис. 9)

Примечание Никогда не погружайте стружку для копчения в воду перед использованием.

Примечание Для приготовления в режиме копчения каждый раз нужно использовать новую порцию стружки. Не используйте стружку для копчения повторно.

Совет. В колпачок для копчения также можно добавить сухие специи.

- 4 Для приготовления в режиме копчения с помощью регулятора нагрева выберите настройку "5" и закройте стеклянную крышку, чтобы предотвратить выход дыма из устройства. (Рис. 4)
- ▶ Загорится индикатор.

Примечание Возгорание стружки маловероятно. Стружка для копчения нагревается только до температуры, при которой появляется дым.

- 5 Нагрейте устройство в течение 10 минут, пока не погаснет индикатор и из колпачка для копчения не появится дым. (Рис. 5)
- ▶ Теперь прибор готов к эксплуатации.
- 6 Откройте стеклянную крышку и выложите ингредиенты на горячую пластину-гриль.
 - 7 Чтобы ингредиенты хорошо прокоптились, а брызги жира не запачкали поверхность, закройте стеклянную крышку. (Рис. 10)

Примечание Выход дыма по краям крышки — нормальное явление.

- 8 Периодически переворачивайте ингредиенты на пластине-гриль во время приготовления.

Внимание! Во избежание повреждения антипригарного покрытия никогда не нарежьте ингредиенты на пластине-гриль и не переворачивайте с помощью металлических приспособлений.

- 9 По окончании приготовления откройте стеклянную крышку, снимите ингредиенты с пластины-гриль и поверните регулятор нагрева в положение "0".

Внимание! Вытряхните содержимое колпачка для копчения на блюдо (керамическое). Перед тем как выбросить стружки для копчения, дайте им остыть. Также можно залить стружки холодной водой, а затем выбросить.

Внимание! Во избежание повреждения антипригарного покрытия не используйте для снятия ингредиентов с пластины-гриль металлические приспособления.

Внимание! Не передвигайте и не перемещайте прибор во время его работы или пока он горячий.

Внимание! Перед тем как разбирать или чистить устройство, дайте ему остыть.

Приготовление на пару

Нежное мясо на гриле можно приготовить на пару с использованием воды или вина. Больше идей вы найдете в буклете с рецептами или кратком руководстве.

Внимание! Наливайте в паровую емкость только воду или алкогольные напитки. Не добавляйте другие жидкости, такие как масло или маринад.

Внимание! Во избежание переполнения паровой емкости никогда не заливайте в нее кипящую или горячую воду.

- 1 Полностью размотайте сетевой шнур.
- 2 Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную розетку электросети.
- 3 Наполните паровую емкость водой, вином или другим алкогольным напитком и закройте крышку. (Рис. 11)

Примечание Во избежание переливания никогда не наполняйте паровую емкость выше максимальной отметки.

- 4 Для приготовления на пару с помощью регулятора нагрева выберите настройку "4" или "5" и закройте стеклянную крышку, чтобы предотвратить выход пара из устройства. (Рис. 4)
- ▶ Загорится индикатор.

Примечание Допускается выход некоторого количества пара даже при закрытой крышке.

- 5 Дождитесь, пока прибор нагреется (погаснет индикатор) (Рис. 5).
- ▶ Теперь прибор готов к эксплуатации.

- 6 Положите продукты на горячую поверхность пластины-гриль.

- 7 Чтобы приготовление на пару было максимально эффективным, а брызги жира не запачкали поверхность, закройте стеклянную крышку. (Рис. 10)

- 8 Периодически переворачивайте ингредиенты на пластине-гриль во время приготовления.

Внимание! Во избежание повреждения антипригарного покрытия никогда не нарежьте ингредиенты на пластине-гриль и не переворачивайте с помощью металлических приспособлений.

Примечание В этом режиме мясо обычно не поджаривается. Чтобы мясо подрумянилось и стало хрустящим, готовьте с открытой крышкой.

- 9 По окончании приготовления откройте стеклянную крышку, снимите ингредиенты с пластины-гриль и поверните регулятор нагрева в положение "0".

Внимание! Во избежание повреждения антипригарного покрытия не используйте для снятия ингредиентов с пластины-гриль металлические приспособления.

Внимание! Не передвигайте и не перемещайте прибор во время его работы или пока он горячий.

После завершения работы

- 1 Отключите прибор от электросети.
- 2 Перед тем как перемещать или чистить прибор, дайте ему остыть.
- 3 Чтобы отсоединить стеклянную крышку, откройте ее и снимите с петель. (Рис. 12)
- 4 Вымойте стеклянную крышку в горячей воде с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине. (Рис. 13)

Примечание Будьте осторожны при обращении со стеклянной крышкой: она может разбиться в результате падения.

Примечание После приготовления в режиме копчения на крышке может появиться темное пятно. Его легко удалить с помощью горячей воды с добавлением жидкого моющего средства.

- 5 Снимите колпачок для копчения с пластины-гриль. (Рис. 14)

Внимание! Вытряхните содержимое колпачка для копчения на блюдо (керамическое). Перед тем как выбросить стружки для копчения, дайте им остыть. Также можно залить стружки холодной водой, а затем выбросить.

- 6 Вымойте колпачок для копчения горячей водой с добавлением моющего средства. (Рис. 15)

Внимание! Запрещается мыть колпачок для копчения в посудомоечной машине.

- 7 С помощью деревянной или силиконовой лопаточки сдвиньте излишки жира и остатки пищи с пластины-гриль в паз для стока (Рис. 16).
- 8 Остатки жира и пищи уберите с помощью кухонного бумажного полотенца.
- 9 Вымойте пластину-гриль в горячей воде с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине. (Рис. 17)

Примечание Если остатки пищи или жира прилипли к пластине-гриль, предварительно замочите пластину в горячей воде. Не используйте для очищения пластины-гриль абразивные чистящие средства и металлические губки.

- 10 Удалите с поддона для жира остатки пищи и жира. (Рис. 18)
- 11 Вымойте поддон в горячей воде с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине. (Рис. 19)
- 12 Очистите основание с помощью влажной ткани. (Рис. 20)

Опасно Запрещается погружать основание или сетевой шнур в воду или другие жидкости.

- 13 Полностью просушите все части прибора.

Хранение

- 1 Прикрепите стеклянную крышку (1), установите колпачок для копчения на пластину-гриль (2), поставьте пластину-гриль на основание (3) и задвиньте поддон для жира в основание прибора (4). (Рис. 21)
- 2 Смотайте сетевой шнур и положите прибор в коробку для защиты основания.
- 3 Храните прибор в сухом месте.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 22).

Гарантия и обслуживание

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

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Способы решения
Где приобрести деревянную стружку?	Стружку для копчения можно приобрести в специализированных кулинарных магазинах или на веб-сайте www.barbecook.com/smokechips .
Какую именно стружку для копчения можно использовать?	Используйте только специальную стружку, предназначенную для копчения и приготовления на гриле. Можно выбрать стружку различных типов и ароматов.
Продукты в режиме копчения не приобретают сильный аромат.	Добавьте стружки для копчения или подождите, пока появится дым, перед тем как класть продукты на пластину-гриль.

Таблица с информацией о приготовлении продуктов (Рис. 23)

Гриль
Изготовитель: "Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды
Импортер на территорию России и Таможенного Союза:
ООО «Филипс», Российская Федерация, 123022 г. Москва, ул. Сергея Макеева, д.13, тел. +7 495 961-1111
HD6360: 2000W, 220-240V, 50-60Hz

Для бытовых нужд