

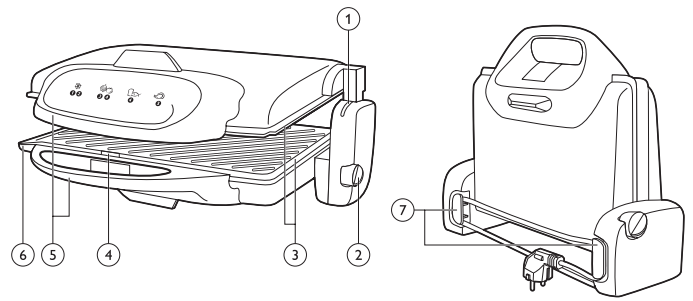


HD4469  
 HD4467  
 HD4408  
 HD4407

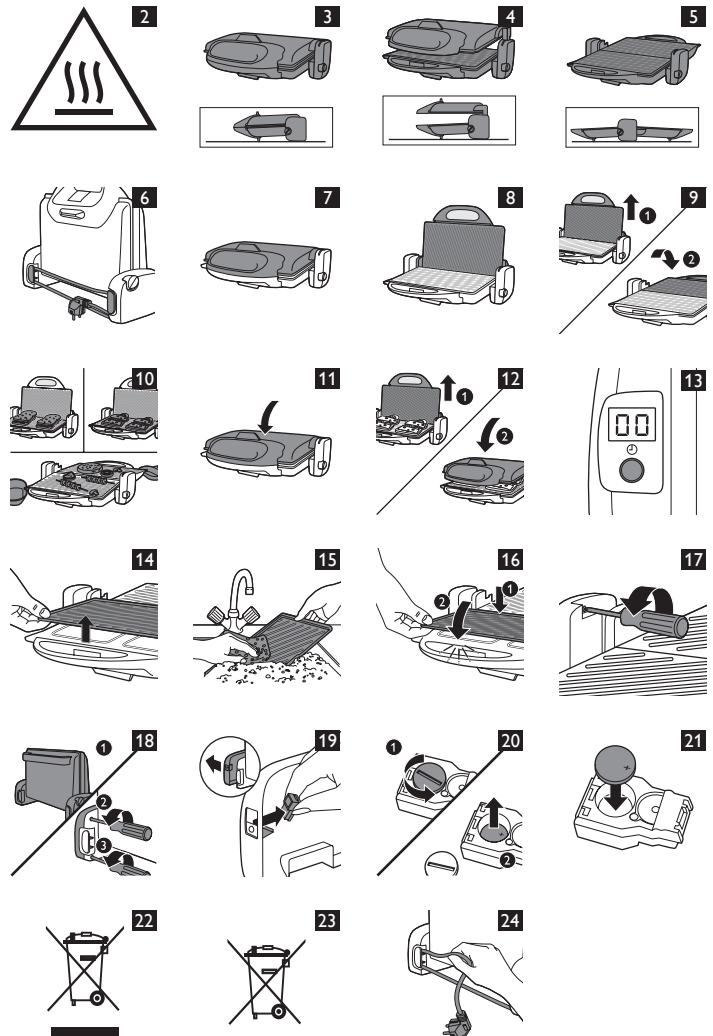
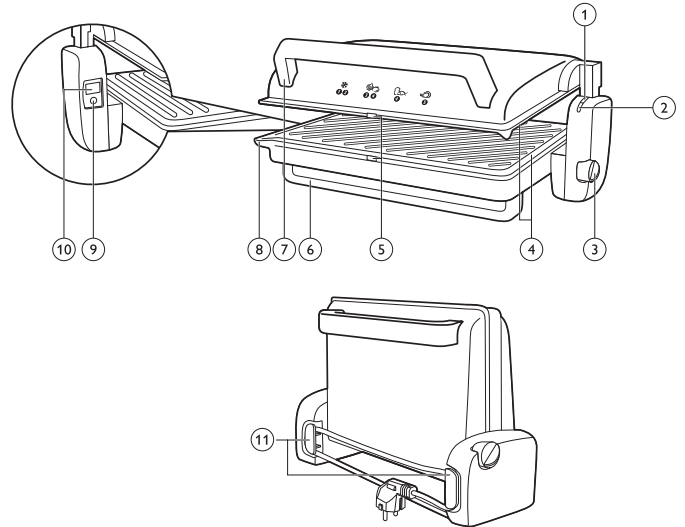


# PHILIPS

**A** HD4407/HD4467



**B** HD4408/HD4469



**Išvadas**

Sveikiname įsigijus gaminį ir sveiki atvykę į „Philips“ svetainę! Jei norite pasinaudoti „Philips“ siūloma pagalba, savo gaminį užregistruokite adresu [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**Bendrasis aprašymas (Pav. 1)**

- A Grilis (taikoma tik HD4407/HD4467)
- 1 Raudona temperatūros lemputė
  - 2 Temperatūros reguliatorius
  - 3 Kepimo plokštės
  - 4 Kepimo plokščių pritvirtinimo spaustukai
  - 5 Neįkaistančios rankenos
  - 6 Nutekėjimo griovelis
  - 7 Laido saugojimo įtaisas
- B Grilis (taikoma tik HD4408/HD4469)
- 1 Raudona įjungimo lemputė
  - 2 Žalia parengties lemputė
  - 3 Temperatūros reguliatorius
  - 4 Kepimo plokštės
  - 5 Kepimo plokščių pritvirtinimo spaustukai
  - 6 Neįkaistantis laikiklis
  - 7 Neįkaistanti rankena
  - 8 Nutekėjimo griovelis
  - 9 Laikmačio mygtukas
  - 10 Laikmačio ekranas
  - 11 Laido saugojimo įtaisas

**Svarbu**

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

**Pavojus**

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

**Išpėjimas**

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso 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.
- Prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ir protiniai gebėjimai yra silpnesni arba kurie neturi patirties ir žinių.
- Jie turi būti prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudotis prietaisu bei supažindinti su susijusiais pavojais. Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu. Jaunesniems nei 8 metų vaikams draudžiama valyti ir taisyti prietaisą be suaugusiųjų priežiūros.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.

**Dėmesio**

- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą.
- Prietaisą pastatykite ant plokščio ir stabilaus paviršiaus taip, kad aplink jį būtų pakankamai vietos.
- Prieš dėdami maistą tarp kepimo plokščių, būtinai jas įkaitinkite.
- Prietaisui veikiant kai kurie prieinami jo paviršiai gali įkaisti (Pav. 2).
- Kepant riebią mėsą ar dešreles saugokitės besitaškančių riebalų.
- Prieš atjungdami prietaisą nuo maitinimo lizdo, visada nustatykite temperatūros valdiklį ties 0.

- Baigę naudotis, būtinai išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.
- Baigę naudoti, būtinai išvalykite prietaisą.
- Prieš nuimdami kepimo plokštes, valydami prietaisą ar dėdami jį į vietą, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Niekada nelieskite kepimo plokščių aštriais ar šiurkščiais daiktais, nes galite pažeisti nepridegančio paviršiaus dangą.
- Įsitinkite, kad po to, kai nuėmėte plokštes, tinkamai jas surenkate.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje. Netinka naudoti tokiose vietose, kaip parduotuvių personalo virtuvėse, biuruose, ūkiuose ar kitose darbo aplinkose. Gaminys nėra skirtas viešbučių, motelių, nakvynės namų, kuriuose pateikiami pusryčiai, bei kitų gyvenamojo tipo aplinkų klientams.
- Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- 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.

**Elektromagnetinis laukas (EMF)**

„Philips“ prietaisas atitinka visus taikomus standartus ir normas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

**Prieš naudojant pirmą kartą**

- 1 Pašalinkite lipdukus ir įdėklą, esantį tarp plokščių.
- 2 Prietaiso išorę nuvalykite drėgna šluoste.
- 3 Kruopščiai išvalykite kepimo plokštes (žr. skyrių „Valymas“).

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

**Prietaiso naudojimas****Trys kepimo padėty**

- Kontaktinio grilio padėtis (Pav. 3)
- Ši padėtis ypač tinka greitam kepimui iš abiejų pusių aukštoje temperatūroje (romštekams, mėsiniams ir t. t.) ir skrudintų ar panini sumuštinų ruošimui.

*Pastaba. Abi kepimo plokštės liečiasi su maistu.*

- Orkaitės padėtis (Pav. 4)
- Tai ideali padėtis kepti ir gaminti apkepęs tuo pačiu metu. Orkaitės padėtis taip pat tinka visų rūšių skrebučiams, pvz., su kiaušiniai, pomidorais, pipirais ir (arba) svogūnų žiedais, padengtais sūriu.

*Pastaba. Viršutinė kepimo plokštė neturi liestis prie maisto.*

- Barbekiu grilio padėtis (Pav. 5)
- Šioje padėtyje grilis siūlo didelį kepimo paviršių, skirtą visų rūšių užkandžių gamimui, pvz., šašlykui, mėsos vėrinukams, daržovėms, vaisiams ir t. t.

- 1 Laidą, esantį ant aparato vyrių, nulykiokite nuo saugojimo įtaiso (Pav. 6).
- 2 Įsitinkite, ar grilis uždarytas. Tada įkiškite kištuką į sieninį elektros lizdą (Pav. 7).
- 3 Taikoma tik HD4408/HD4469: Užsidegusi raudona įjungimo lemputė rodo, kad grilis prijungtas prie maitinimo lizdo.
- 3 Nustatykite temperatūros valdiklį į padėtį, tinkamą kepamiems produktams. Žr. maisto lentelę, esančią šio naudotojo vadovo pradžioje.
- 4 Raudona lemputė įspėja, kad grilis kaista.

Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.

- 4 Leiskite prietaisui įkaisti.
  - Taikoma tik HD4408/HD4469: Palaukite, kol užsidegs žalia parengties lemputė.
  - Taikoma tik HD4407/HD4467: Palaukite, kol užges raudona temperatūros lemputė.
- 5 Atidarykite grilį, kad uždėtumėte produktus ant plokštės (-ių).

Būkite atsargūs: kepimo plokštės yra karštos.

- Kontaktinio grilio ir orkaitės padėty: atidarykite grilį iki pusės (Pav. 8).
- Barbekiu grilio padėtis: atidarykite grilį iki pusės ir patraukite viršutinę plokštę iki viršutinės padėties (1). Tada palikite grilį atvirą. (2) (Pav. 9).

**6 Po nutekėjimo grioveliu padėkite dubenį ar lėkštę, kur bus renkami riebalai arba sultys.**

**7 Padėkite produktus ant kepimo plokštės (-ių) (Pav. 10).**

Kad gerai iškeptų, produktus reikia dėti kepimo plokštės (-ių) viduryje. Kepimo laikas priklauso nuo produktų rūšies, jų storio ir jūsų asmeninio skonio. Rekomenduojamas kepimo laikas nurodytas maisto lentelėje, esančioje šio naudotojo vadovo pradžioje.

*Pastaba dėl HD4408/HD4469: Kepimo metu žalia parengties lemputė užgesa.*

*Pastaba dėl HD4407/HD4467: Kepimo metu retkarčiais išsižiebina temperatūros lemputė. Taip pranešama apie grilio kaitinimą, siekiant palaikyti nustatyto lygio kepimo temperatūrą.*

- Kontaktinio grilio ir orkaitės padėty: padėkite maistą apatinės kepimo plokštės viduryje.
- Barbekiu grilio padėtis: paskleiskite maistą ant kepimo paviršiaus. Retkarčiais apverskite maistą medine ar plastikine mentele.

**8 Uždarykite grilį (tik kontaktinio grilio ir orkaitės padėtyse).**

- Kontaktinio grilio padėtis: atsargiai nuleiskite viršutinę plokštę ant produktų. Viršutinė plokštė liečiasi su maistu. Šiuo būdu maistas tolygiai apkepamas iš abiejų pusių (Pav. 11).
- Orkaitės padėtis: patraukite viršutinę plokštę iki viršutinės padėties (1) ir nustatykite ją į horizontalią padėtį (2). Viršutinė kepimo plokštė neturi liestis prie maisto (Pav. 12).

**9 Praėjus nustatytam kepimo laikui, atidarykite prietaisą (tik kontaktinio grilio ir orkaitės padėtyse).**

**10 Maistą išimkite naudodami medinę arba plastikinę mentelę.**

**Nenaudokite metalinių, aštrių ar šiurkščių virtuvinių įrankių.**

**11** Jei norite iškepti dar vieną porciją, nuvalykite aliejaus perteklių nuo plokščių virtuviniu popieriumi.

**12** Prieš dėdami maistą ant plokštės (-ių), palaukite, kol užsidegs žalia parengties lemputė (taikoma tik HD4408 / HD4469) arba užges temperatūros lemputė (taikoma tik HD4407 / HD4467).

**Laikmatis (taikoma tik HD4408/HD4469)**

Laikmatis rodo kepimo laiko pabaigą, bet prietaiso neišjungia.

*Pastaba. Grilyje galite kepti ir nenustatę laikmačio.*

**1** Nuspaudę laikmačio mygtuką, nustatykite kepimo laiką minutėmis (Pav. 13).

► Nustatytas laikas pasimato ekrane.

**2** Laikykite mygtuką nuspaustą ir minučių skaičius didės greitai. Pasiekę norimą kepimo laiką, mygtuką atleiskite.

Ilgiausia nustatoma trukmė – 99 minutės.

► Po trijų sekundžių, kai nustatėte kepimo laiką, laikmatis pradeda skaičiuoti laiką.

► Kol laikmatis skaičiuoja nustatytą laiką, likęs kepimo laikas mirksi ekrane. Paskutinė minutė skaičiuojama sekundėmis.

*Pastaba. Norėdami ištrinti laikmačio nustatymą, paspauskite laikmačio mygtuką ir 3 sekundes palaikykite nuspaudę (laikmatis sumirksi) tol, kol pasirodo „00“.*

**3** Praėjus nustatytam kepimo laikui, išgirsite garsinį signalą.

Po 10 sekundžių garsinis signalas pasikartos. Norėdami nutraukti garsinį signalą, paspauskite laikmačio mygtuką.

**Kepimo laikas**

Šio naudotojo vadovo pradžioje esančioje maisto lentelėje nurodyti produktai, kuriuos galite kepti šiame grilyje. Lentelėje nurodoma, kokią kepimo temperatūrą pasirinkti, kepimo laikas ir tinkama grilio padėtis. Į lentelėje pateiktą laiką neįtrauktas laikas, per kurį prietaisas įkaista. Kepimo laikas ir temperatūra priklauso nuo ruošiamo maisto rūšies (pvz., mėsos), jo storio ir temperatūros, taip pat nuo jūsų skonio. Taip pat žr. nuorodas ant grilio.

**Patarimai**

- Kepamą maistą (vietoje kepimo plokščių) šiek tiek patepkite gabalėliu sviesto ar aliejaus. Tai neleis sviesto ar aliejaus pertekliui rūkti.
- Grilis netinka džiovinti žaliuose apvioletam maistui kepti.
- Kepamos dešrelės įtrūkinėja. Jei norite to išvengti, pabaknokite jas šakute.
- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, įsitikinkite, kad mėsos gabalėliai ne per ploni (apytiksl. 1,5 cm).
- Šviežią mėsą iškepsite skaniau, nei šaldytą ar atšildytą.

- Jei ruošiate mėsos vėrinukus, vištieną, kiaulieną ar veršieną, pirmiausia mėsą paskrudinkite aukštoje temperatūroje (5 nustatymas). Tada temperatūros valdiklį nustatykite viena padėtimi žemiau ir maistą kepkite tol, kol jis bus paruoštas.
- Jei norite atšildyti šaldytą maistą, nustatykite prietaisą į orkaitės padėtį ir įvyniokite maistą į aliuminio foliją. Temperatūros valdiklį nustatykite į 1 arba 2 padėtį. Atšildymo laikas priklauso nuo maisto svorio.

**Valymas**

**Niekada nenaudokite šiurkščių valymo priemonių ar medžiagų, nes tai gali pažeisti nepridegančią plokščių dangą.**

**Niekada nimerkite prietaiso į vandenį.**

**1** Prietaisą išjunkite iš elektros tinklo ir palikite atvėsti.

**2** Prieš išimdami plokštes, virtuvinio popieriaus skiaute nuvalykite nuo jų riebalų perteklių.

**3** Nuimkite kepimo plokštes (Pav. 14).

Norėdami išimti plokštes, paspauskite prietaiso pritvirtinimo spaustukus ir tada iškelkite plokštes iš prietaiso.

**4** Kepimo plokštes plaukite indaplovėje arba karštame vandenyje, naudodami minkštą škepetėlę ar kempinę ir truputį indų ploviklio (Pav. 15).

Penkioms minutėms pamerkite kepimo plokštes į karštą vandenį su trupučiu indų ploviklio, kad pašalintumėte apnašas. Tokiu būdu pašalinsite prikepusius maisto likučius ar taukus.

**5** Išdžiovinkite kepimo plokštes ir iš naujo jas surinkite (Pav. 16).

- Nustatykite prietaisą į barbekiu grilio padėtį.
- Įdėkite galinę plokščių dalį į prietaisą (1). Nuleiskite plokštes ant prietaiso ir paspauskite jas žemyn po pritvirtinimo spaustuku (2).

**6** Prietaiso išorę valykite drėgna šluoste.

**Pakeitimas**

**Laikmačio maitinimo elemento išėmimas (taikoma tik HD4408/HD4469)**

Įprastai naudojant baterija veikia maždaug dvejus metus. Šis laikmatis dirba su 1 L1131 (1,55V) tipo ličio baterija, kuri yra prieinama visiems.

**1** Nustatykite prietaisą į barbekiu grilio padėtį ir nuo laikiklio nuimkite veržlę (Pav. 17).

**2** Prietaisą uždarykite, apskukite ir pastatykite į vertikalią padėtį (1). Nuimkite nuo laikiklio nuimkite viršutinę (2) ir apatinę (3) veržles (Pav. 18).

**3** Nuo laikiklio nuimkite laikiklio dangtelį ir iš jo išimkite laikmatį (Pav. 19).

**4** Naudodami monetą atidarykite laikmačio baterijų skyrelio dangtelį ir išimkite seną bateriją. Bateriją išmeskite (žr. skyrių „Perdirbimas“) (Pav. 20).

**5** Įdėkite naują bateriją į maitinimo elementų skyrelį, kad + polis būtų nukreiptas į baterijos skyriaus dangtelį (Pav. 21).

**6** Maitinimo elementų skyrelio dangtelį uždėkite atgal ant laikmačio. Monetos pagalba pritvirtinkite jį.

**7** Laikmatį įdėkite į laikiklį ir ant jo vėl uždėkite laikiklio dangtelį.

**8** Įdėkite veržles ir jas priveržkite priešinga kryptimi. Pastatykite prietaisą į vertikalią padėtį ir nustatykite barbekiu grilio padėtį.

**Perdirbimas**

- Šis simbolis ant gaminio reiškia, kad gaminiui taikoma Europos Sąjungos Direktyva 2012/19/ES (Pav. 22).
- Šis simbolis reiškia, kad gaminyje yra baterijos, kurioms taikoma Europos Sąjungos Direktyva 2006/66/EB, ir jų negalima išmesti su įprastomis buitinėmis atliekomis (Pav. 23).
- Susiraskite reikiamą informaciją apie vietines atskiro surinkimo sistemas, skirtas elektronikos gaminiams ir baterijoms. Laikykitės vietinių taisyklių ir niekada nemeskite gaminio bei baterijų su įprastomis buitinėmis atliekomis. Tinkamas senų gaminių ir baterijų išmetimas padeda apsaugoti nuo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai.

**Panaudotų baterijų išėmimas (taikoma tik HD4408 / HD4469)**

Jei norite išimti panaudotas baterijas, žr. skyriaus „Pakeitimas“ dalį „Laikmačio baterijų keitimas“ (taikoma tik HD4408 / HD4469).

**Laikymas**

**1** Laidą apvyniokite aplink saugojimo įtaisą, ant prietaiso lankstų. (Pav. 24)

**2** Laikykite prietaisą vertikaloje padėtyje, saugioje ir sausoje vietoje.

## Garantija ir pagalba

Jei reikia informācijas ar pagalbos, apsilankykite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) arba perskaitykite atskirą visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuką.

## Maisto lentelė (Pav. 25)

### 1 Maisto lentelė

## LATVIEŠU

### Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### Vispārīgs apraksts (Zīm. 1)

- A Grils (tikai modeļiem HD4407/HD4467)
- 1 Temperatūras indikators sarkanā krāsā
- 2 Temperatūras regulēšana
- 3 Grilēšanas plātnes
- 4 Grilēšanas plātņu nostiprināšanas skavas
- 5 Nesakarstoši rokturi
- 6 Noteces rieva
- 7 Vada uzglabāšanas vieta
- B Grils (tikai modeļiem HD4408/HD4469)
- 1 Strāvas ieslēgšanas indikators sarkanā krāsā
- 2 Indikators „gatavs gatavošanai” zaļā krāsā
- 3 Temperatūras regulēšana
- 4 Grilēšanas plātnes
- 5 Grilēšanas plātņu nostiprināšanas skavas
- 6 Nesakarstoša skava
- 7 Nesakarstošs rokturis
- 8 Noteces rieva
- 9 Taimera poga
- 10 Taimera displejs
- 11 Vada uzglabāšanas vieta

### Svarīgi!

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

#### Briesmas

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

#### Brīdinājums!

- Pirms ierīces pievienošanas pārbaudiet, vai uz ierīces norādītais spriegums atbilst vietējā elektrotīkla spriegumam. Spriegums un jauda vatos norādīti uz ierīces modeļa plāksnītes.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota tehniskās apkopes centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- 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 vecumā līdz 8 gadiem un bez pieaugušo uzraudzības.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.

#### Ievēroībai

- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas virsmas tā, lai ap to būtu pietiekami daudz brīvas vietas.
- Vienmēr uzkarsējiet grilēšanas plātnes pirms ievietošanas starp tām pārtiku.

- Ierīcei darbojoties, pieejamās virsmas var sakarst (Zīm. 2).
- Grilējot taukainu gaļu vai desas, esiet uzmanīgs un neļaujiet sprakšķēt taukiem.
- Vienmēr pagrieziet temperatūras kontroli uz 0 pirms ierīces atvienošanas no elektrotīkla.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.
- Pirms cepšanas grilēšanas plātņu noņemšanas, ierīces tīrīšanas vai novietošanas glabāšanā, ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Nekad nepieskarieties grilēšanas plātnēm ar asiem vai abrazīviem piederumiem, jo tie var bojāt virsmu nepiedegošo pārklājumu.
- Pārliecinieties, ka pareizi uzstādāt grilēšanas plātnes pēc tam, kad esat tās pirms tam noņēmis.
- Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai mājas apstākļos. Tā nav paredzēta lietošanai veikalos vai biroju darbinieku virtuvēs, saimniecības ēkās vai citās darba telpās, piemēram, viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tāl vadības sistēmu.
- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/pusprofesionālā nolūkā, vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamiem bojājumiem.

#### Elektromagnētiskais lauks (EML)

Šī Philips ierīce atbilst visiem piemērojamiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

#### Pirms pirmās lietošanas reizes

- 1 Izņemiet ieliktni starp grilēšanas plātnēm un noņemiet visas uzlīmes.
- 2 Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu.
- 3 Rūpīgi notīriet grilēšanas plātnes (skatīt nodaļu „Tīrīšana”).

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

#### Ierīces lietošana

##### Trīs grilēšanas pozīcijas

- Saskaņas grila pozīcija (Zīm. 3)
- Šī pozīcija ir īpaši piemērota ātrai grilēšanai augstā temperatūrā no abām pusēm (romštekiem, hamburgeriem, utt.) un grauzdētu sviestmaižu vai panini pagatavošanai.

*Piezīme: Abas grilēšanas plātnes saskaras ar pārtiku.*

- Krāsns grila pozīcija (Zīm. 4)
- Šī ir ideāla pozīcija gan grilēšanai, gan „au gratin” ēdienu pagatavošanai. Krāsns grila pozīcija ir piemērota arī visu veidu sviestmaižu pagatavošanai, piemēram, ar olu, tomātiem, pipariem un/vai sīpolu gredzeniem, kas pārklāti ar sieru.

*Piezīme: Augšējā grilēšanas plātne nedrīkst pieskarties pārtikai.*

- „Cepšanas uz restēm” pozīcija (Zīm. 5)
- Šajā pozīcijā grils nodrošina lielu grilēšanas virsmu visu veidu uz kodu pagatavošanai, piemēram, šašlikam, satē, dārzeņiem, augļiem utt.

- 1 Pilnībā atritiniet elektrības vadu no uzglabāšanas vietas starp ierīces virām (Zīm. 6).
- 2 Pārliecinieties, ka grils ir aizvērts. Pēc tam iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktlīzdā (Zīm. 7).
- 3 Tikai modeļiem HD4408/HD4469: iedegas sarkanās krāsas strāvas ieslēgšanas indikators, lai norādītu, ka grils ir pievienots elektrotīklam.
- 3 Iestatiet grilējamajam sastāvdaļām atbilstošu temperatūru, pagriežot temperatūras regulēšanas slēdzi. Skatiet ēdienu tabulu lietošanas pamācības sākumā.
- 4 Sarkanās krāsas strāvas ieslēgšanas indikators norāda, ka grils uzsilst.

**Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.**

- 4 Ļaujiet ierīcei uzkarst.

- Tikai modeļiem HD4408/HD4469: gaidiet, līdz iedegas zaļās krāsas indikators „gatavs gatavošanai”.
- Tikai modeļiem HD4407/HD4467: gaidiet, līdz izdziest sarkanās krāsas temperatūras indikators.

## 5 Atveriet grilu, lai novietotu sastāvdaļas uz plātnes vai plātnēm.

### Uzmanieties: grilēšanas plātnes ir karstas.

- Saskaņā ar grila un krāsns grila pozīcijas: atveriet grilu līdz pusei (Zīm. 8).
- „Cepšanas uz restēm” grila pozīcija: atveriet grilu līdz pusei un izvelciet augšējo grilēšanas plātni tās augstākajā pozīcijā (1). Pēc tam novietojiet grilu atvērtā pozīcijā (2) (Zīm. 9).

## 6 Novietojiet bļodu vai paplāti zem notekas rievās, lai savāktu taukus vai sulu.

## 7 Novietojiet produktus uz grilēšanas plātnes vai plātnēm (Zīm. 10).

Optimālam rezultātam novietojiet sastāvdaļas grilēšanas plātnes vai plātņu centrā. Grilēšanas laiks ir atkarīgs no sastāvdaļu veida, to biezuma un jūsu gaumes. Lai uzzinātu ieteicamo grilēšanas ilgumu, skatiet ēdienu tabulu lietošanas pamācības sākumā.

*Piezīme par HD4408/HD4469: grilēšanas laikā nodziest zaļā gatavības lampiņa.*

*Piezīme par HD4407/HD4467: grilēšanas laikā temperatūras lampiņa periodiski iedegas. Tas norāda, ka grils uzsilst, lai saglabātu grilēšanas temperatūru iestatītajā līmenī.*

- Saskaņā ar grila pozīciju un krāsns pozīciju: novietojiet sastāvdaļas apakšējās grilēšanas plātnes vidū.
- „Cepšanas uz restēm” grila pozīcija: izklājiet pārtiku uz grilēšanas virsmas. Laiku pa laikam apgrieziet pārtiku ar koka vai plastmasas lāpstiņu.

## 8 Aizveriet grilu (tikai saskaņā ar grila un krāsns grila pozīcijām).

- Saskaņā ar grila pozīcijai: uzmanīgi nolaidiet augšējo grilēšanas plātni uz produktiem. Augšējā grilēšanas plātne tagad atrodas uz pārtikas. Tādā veidā pārtika tiek vienmērīgi grilēta no abām pusēm (Zīm. 11).
- Krāsns grila pozīcija: izvelciet augšējo grilēšanas plātni tās augstākajā pozīcijā (1), un tad novietojiet to horizontālā stāvoklī (2). Augšējā grilēšanas plātne nedrīkst pieskarties sastāvdaļām (Zīm. 12).

## 9 Atveriet ierīci pēc tam, kad iestatītais grilēšanas laiks ir beidzies (tikai saskaņā ar grila un krāsns grila pozīcijām).

## 10 Izņemiet pārtiku ar koka vai plastmasas lāpstiņu.

### Neizmantojiet metāla, asus vai abrazīvus virtuves piederumus.

## 11 Ja vēlaties grilēt vēl vienu porciju, notīriet no plātnēm lieko eļļu ar papīra dvieļi.

## 12 Pirms sastāvdaļu novietošanas uz grilēšanas plātnes vai plātnēm gaidiet, līdz iedegas zaļās krāsas indikators „gatavs gatavošanai” (tikai modeļiem HD4408/HD4469) vai izdziest temperatūras indikators (tikai modeļiem HD4407/HD4467).

### Taimeris (tikai modeļiem HD4408/HD4469)

Taimeris norāda grilēšanas laika beigas, bet NEIZSLĒDZ ierīci.

*Piezīme: Grilu var lietot arī bez taimera.*

## 1 Nospiediet taimera pogu, lai izvēlētos cepšanas ilgumu minūtēs (Zīm. 13).

▶ Iestatītais laiks tiek parādīts ekrānā.

## 2 Lai ātri regulētu minūtes uz priekšu, turiet pogu piespiestu. Kad ir sasniegts vajadzīgais cepšanas ilgums, atlaidiet pogu.

Taimeris var noregulēt līdz pat 99 minūtēm.

▶ Trīs sekundes pēc grilēšanas laika uzstādīšanas taimeris sāk skaitīt laiku atpakaļ.

▶ Kamēr taimeris skaita laiku, ekrānā mirgo atlikušais grilēšanas ilgums. Pēdējā minūte tiek rādīta sekundēs.

*Piezīme: Varat dzēst taimera iestatījumu, 3 sekundes turot nospiestu taimera pogu (kad laiks mirgo), līdz tiek parādīts “00”.*

## 3 Kad uzstādītais laiks ir beidzies, dzirdēsiet skaņas signālu.

Pēc 10 sekundēm šis signāls tiek atkārtots. Nospiediet taimera pogu, lai izslēgtu skaņas signālu.

### Grilēšanas ilgums

Šis lietošanas pamācības sākumā atradīsiet ēdienu tabulu ar sastāvdaļām, kuras varat pagatavot ar grilu. Tabulā ir norādīta atbilstošā temperatūra, grilēšanas ilgums un atbilstošā grila pozīcija. Norādītajā grilēšanas laikā nav iekļauts laiks, kas nepieciešams ierīces uzsīšanai.

Grilēšanas laiks un temperatūra ir atkarīga no pagatavojamā sastāvdaļas veida (piem., gaļas), tās biezuma un temperatūras, kā arī no jūsu gaumes. Skatiet arī grilam iekļautās norādes.

### Padomi

- Viegli ietaukojiet grilējamo sastāvdaļu (nevis grilēšanas plātnes) ar nedaudz sviesta vai eļļas. Tas novērš liekā sviesta vai eļļas dūmošanu.
- Šis grils nav piemērots grauzdiņu gatavošanai.
- Gatavojot desas grilā, tās mēdz pārplīst. Lai tā nenotiktu, ieduriet tajās dažus caurumus ar dakšu.
- Lai sasniegtu vislabāko rezultātu, gaļas šķēles nesagrieziet pārāk biezas (aptuveni 1,5 cm).
- Labākus rezultātus var sasniegt, grilējot svaigu nevis saldētu vai atkausētu gaļu.
- Kad gatavojat satē, vistu, cūkgaļu vai teļa gaļu, vispirms apcepiet gaļu augstā temperatūrā (5 pozīcija). Pēc tam pagrieziet temperatūras regulēšanas slēdzi vienu pozīciju zemāk, un grilējiet sastāvdaļas, līdz tās ir gatavas.
- Ja vēlaties atsaldēt sasaldētu pārtiku, novietojiet ierīci krāsns grilēšanas pozīcijā un ietiniet sasaldēto pārtiku alumīnija folijā. Pagrieziet regulēšanas slēdzi 1. vai 2. pozīcijā. Atsaldēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas svara.

### Tīrīšana

**Neķādā gadījumā nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un materiālus, jo tādējādi tiks bojāts plātņu nepiedegošais pārklājums.**

**Neķādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī.**

## 1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, un ļaujiet tai atdzist.

## 2 Pirms plātņu noņemšanas notīriet no tām lieko eļļu ar papīra dvieļi.

## 3 Noņemiet grilēšanas plātnes (Zīm. 14).

Lai plātnes noņemtu, uzspiediet uz ierīces nostiprināšanas skavas un izceliet plātnes no ierīces.

## 4 Tīriet grilēšanas plātnes ar mīkstu drāniņu vai ar karstā ūdenī izmērcētu sūkli, kam pievienots nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa, vai mazgājiet trauku mazgāšanas mašīnā (Zīm. 15).

Izmērciet grilēšanas plātnes uz piecām minūtēm karstā ūdenī, kam pievienots nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa. Tādā veidā var atmērcēt jebkurus piedegušus produktus vai taukus.

## 5 Noslaukiet grilēšanas plātnes un ievietojiet tās atpakaļ (Zīm. 16).

- Novietojiet ierīci „cepšanas uz restēm” pozīcijā.
- Novietojiet grilēšanas plātņu aizmugurējo malu uz ierīces (1). Nolaidiet grilēšanas plātnes uz ierīces un iespiediet tās uz leju zem nostiprināšanas skavām (2).

## 6 Tīriet ierīces ārpusi ar mitru drānu.

### Nomaiņa

#### Taimera bateriju nomainīšana (tikai modeļiem HD4408/HD4469)

Baterijas aptuvenais darbmužs, normāli lietojot ierīci mājās apstākļos, ir divi gadi. Šis taimeris darbojas ar 1 mazo L1131 (1,55V) litija bateriju, kas ir plaši pieejama veikalos.

## 1 Novietojiet ierīci „cepšanas uz restēm” grila pozīcijā un izņemiet skrūvi no eņģes (Zīm. 17).

## 2 Aizveriet ierīci, apgrieziet to un novietojiet stāvus pozīcijā (1). Izņemiet augšējo skrūvi (2) un apakšējo skrūvi (3) no eņģes (Zīm. 18).

## 3 Noņemiet eņģu pārsegu no eņģes un izņemot taimeri no eņģu vāka (Zīm. 19).

## 4 Ar monētu atveriet taimera bateriju nodalījuma vāku un izņemiet veco bateriju. Izmetiet veco bateriju (norādījumus skatiet nodaļā “Otrreizējā pārstrāde”) (Zīm. 20).

## 5 Ievietojiet jauno bateriju nodalījumā tā, lai + pols būtu vērsts bateriju nodalījuma vāka virzienā (Zīm. 21).

## 6 Uzlieciet bateriju nodalījuma vāku uz taimera. Tā nostiprināšanai izmantojiet monētu.

## 7 Ievietojiet taimeri eņģes vākā un vēlreiz pievienojiet eņģes vāku pie eņģes.

## 8 Ievietojiet un pievelciet skrūves apgrieztā secībā. Sāciet ar ierīci stāvus pozīcijā un tad novietojiet to „cepšanas uz restēm” grila pozīcijā.

### Otrreizējā pārstrāde

- Šis simbols uz produkta nozīmē, ka uz šo produktu attiecas Eiropas direktīva 2012/19/ES (Zīm. 22).
- Šis simbols nozīmē, ka šajā produktā ir iekļautas baterijas, uz kurām attiecas Eiropas direktīva 2006/66/EK un kuras nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem (Zīm. 23).

- Iegūstiet informāciju par vietējo lietoto elektrisko un elektronisko produktu un bateriju savākšanu. Ievērojiet vietējos noteikumus un nekad neatbrīvojieties no produkta un baterijām kopā ar sadzīves atkritumiem. Atbilstoša atbrīvošanās no vecajiem produktiem un baterijām palīdz novērst negatīvu ietekmi uz vidi un cilvēku veselību

### Vienreizlietojamās baterijas izņemšana (tikai HD4408/HD4469)

Lai izņemtu vienreizlietojamās baterijas, skatiet nodaļas "Nomaiņa" sadaļu "Taimera bateriju nomaiņošana (tikai HD4408/HD4469)".

### Uzglabāšana

- 1 Aptiniet elektrības vadu ap uzglabāšanas vietu starp ierīces virām. (Zīm. 24)
- 2 Uzglabāiet ierīci stateniskā pozīcijā drošā un sausā vietā.

### Garantija un atbalsts

Ja nepieciešama informācija vai atbalsts, lūdzu, apmeklējiet vietni [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) vai atsevišķo pasaules garantijas bukletu.

### Pārtikas tabula (Zīm. 25)

- 1 Pārtikas tabula

## POLSKI

### Wprowadzenie

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

### Opis ogólny (rys. 1)

- A Grill (tylko modele HD4407/HD4467)
- 1 Czerwony wskaźnik temperatury
  - 2 Regulator temperatury
  - 3 Płytki opiekające
  - 4 Zaciski płytek opiekających
  - 5 Nienagrzewające się uchwyty
  - 6 Rowek ociekowy
  - 7 Uchwyt na przewód
- B Grill (tylko modele HD4408/HD4469)
- 1 Czerwony wskaźnik zasilania
  - 2 Zielony wskaźnik gotowości do pracy
  - 3 Regulator temperatury
  - 4 Płytki opiekające
  - 5 Zaciski płytek opiekających
  - 6 Wspornik nienagrzewający się
  - 7 Uchwyt nienagrzewający się
  - 8 Rowek ociekowy
  - 9 Przycisk zegara
  - 10 Wyświetlacz zegara
  - 11 Uchwyt na przewód

### 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 urządzeniu 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.

- 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 zakresie użytkowania 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 mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być przeprowadzane przez dzieci; wyjątek stanowią dzieci powyżej 8 roku życia, które są odpowiednio nadzorowane.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

#### 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 płytki opiekające przed umieszczeniem między nimi jedzenia.
- Powierzchnia urządzenia podczas pracy może się nagrzewać (rys. 2).
- Uważaj na przyskający tłuszcz, gdy opiekasz tłuste mięso lub kiełbasy.
- Przed odłączeniem urządzenia od zasilania zawsze ustaw regulator 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 płytek opiekających, czyszczeniem urządzenia lub jego odstawieniem poczekaj, aż urządzenie zupełnie ostygnie.
- Nie dotykaj płytek opiekających ostrymi ani szorstkimi przedmiotami, gdyż mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Przy wkładaniu płytek opiekających z powrotem do urządzenia zwróć uwagę na ich prawidłowe zamontowanie.
- 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.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- 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.

#### Pole elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy i jest zgodne z wszystkimi przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

## Przed pierwszym użyciem

- 1 Wyjmij wkładkę znajdującą się między płytkami opiekającymi i usuń wszystkie naklejki.
- 2 Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.
- 3 Dokładnie wyczyść płytki opiekające (patrz rozdział „Czyszczenie”).

*Uwaga: Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się niewielka ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.*

## Zasady używania urządzenia

### Trzy pozycje grillowania

- Pozycja prasy (rys. 3)  
Ta pozycja jest szczególnie przydatna do szybkiego grillowania w wysokiej temperaturze, z obu stron (rumsztyki, mięso do hamburgerów itp.) oraz do przyrządzania kanapek tostowych lub kanapek z bułek.

*Uwaga: Obie płytki opiekające przylegają do pożywienia.*

- Pozycja opiekacza (rys. 4)  
Ta pozycja jest idealna do przyrządzania chrupkich potraw z rusztu. Służy także do przygotowywania różnego rodzaju „otwartych” kanapek na ciepło, np. z jajkiem, pomidorami, papryką i/lub krążkami cebuli przykrytymi serem.

*Uwaga: Górna płytka opiekająca nie może dotykać pożywienia.*

- Pozycja barbecue (rys. 5)  
Ta pozycja udostępnia dużą powierzchnię do grillowania przeróżnych przekąsek typu szaszłyki, satay, warzywa, owoce itp.

- 1 Całkowicie odwiń przewód sieciowy z uchwytu znajdującego się na zawiasach urządzenia (rys. 6).
- 2 Upewnij się, że grill jest zamknięty, a następnie włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).
  - ▶ Tylko modele HD4408/HD4469: Czerwony wskaźnik zasilania włączy się, wskazując, że grill jest podłączony do źródła zasilania.
- 3 Przekręć regulator temperatury do ustawienia odpowiedniego dla opiekanych na grillu składników. Zapoznaj się z tabelą umieszczoną na początku niniejszej instrukcji.
  - ▶ Czerwony wskaźnik informuje o tym, że grill nagrzewa się.

**Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.**

- 4 Poczekaj, aż urządzenie się nagrzej.
  - Tylko modele HD4408/HD4469: Zaczekaj, aż zielony wskaźnik gotowości do pracy zaświeci się.
  - Tylko modele HD4407/HD4467: Zaczekaj, aż zgaśnie czerwony wskaźnik temperatury.

- 5 Otwórz grill i nałóż składniki na jedną lub obie płytki opiekające.

**Uważaj — płytki opiekające są gorące.**

- Pozycje prasy i opiekacza: Otwórz grill do połowy (rys. 8).
- Pozycja barbecue: Otwórz grill do połowy i ustaw górną płytkę opiekającą w pozycji pionowej (1). Następnie otwórz grill do końca (2) (rys. 9).

- 6 Umieść miskę lub talerz pod rowkiem ociekowym, aby zbierały wyciekający tłuszcz i sok.

- 7 Połóż składniki na jednej lub obu płytkach opiekających (rys. 10).  
Aby uzyskać najlepszy rezultat, składniki należy umieszczać na środku płytek opiekających.  
Czas opiekania na grillu zależy od rodzaju składników, ich grubości oraz indywidualnych upodobań. Zalecane czasy opiekania na grillu podane są w tabeli na początku niniejszej instrukcji.

*Uwaga dotycząca modeli HD4408/HD4469: Podczas grillowania zielony wskaźnik gotowości do pracy gaśnie.*

*Uwaga dotycząca modeli HD4407/HD4467: Podczas grillowania wskaźnik temperatury włącza się od czasu do czasu. Oznacza to, że grill nagrzewa się, aby utrzymać temperaturę opiekania na wstępnie ustawionym poziomie.*

- Pozycje prasy i opiekacza: Połóż jedzenie na środku dolnej płytki opiekającej.
- Pozycja barbecue: Rozłóż jedzenie na płytkach opiekających. Od czasu do czasu obracaj składniki przy użyciu drewnianej lub plastikowej łypatki.

- 8 Zamknij grill (tylko w przypadku pozycji prasy i opiekacza).
  - Pozycja prasy: Ostrożnie opuść górną płytkę opiekającą na składniki. Z tak przylegającą płytką pożywienie jest równo opiekane po obu stronach (rys. 11).
  - Pozycja opiekacza: Ustaw górną płytkę opiekającą w pozycji pionowej (1), a następnie rozłóż ją do pozycji poziomej (2). Górna płytka nie może dotykać jedzenia (rys. 12).

- 9 Otwórz urządzenie po upływie wymaganego czasu opiekania (tylko w przypadku pozycji prasy i opiekacza).

- 10 Wyjmij jedzenie za pomocą drewnianej lub plastikowej łypatki.

**Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich przyborów kuchennych.**

- 11 Jeśli chcesz przygotować następną partię pożywienia, usuń z płytek nadmiar tłuszczu za pomocą kawałka papierowego ręcznika.
- 12 Zanim ułożysz żywność na płytce lub płytkach opiekających poczekaj, aż zielony wskaźnik gotowości do pracy zaświeci się (tylko modele HD4408/HD4469) lub wyłączy się wskaźnik temperatury (tylko modele HD4407/HD4467).

## Zegar cyfrowy (tylko modele HD4408/HD4469)

Zegar sygnalizuje koniec czasu grillowania, ale NIE wyłącza urządzenia.

*Uwaga: Możesz również korzystać z grilla, nie ustawiając zegara.*

- 1 Naciskając przycisk zegara, ustaw czas grillowania w minutach (rys. 13).
  - ▶ Ustawiony czas pojawi się na wyświetlaczu.
- 2 Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć liczbę minut. Zwolnij przycisk po ustawieniużądanego czasu grillowania.  
Maksymalny czas to 99 minut.
  - ▶ Trzy sekundy po ustawieniu czasu grillowania zegar zacznie odliczać czas.
  - ▶ Podczas odliczania pozostały czas grillowania miga na wyświetlaczu. Ostatnia minuta wyświetlana jest w sekundach.

*Uwaga: Można skasować ustawienie zegara, naciskając i przytrzymując przez 3 sekundy przycisk zegara (w tym czasie wartość na wyświetlaczu miga), aż pojawi się wartość „00”.*

- 3 Po upływie ustawionego czasu będzie słycać sygnał dźwiękowy. Po 10 sekundach sygnał dźwiękowy zostanie powtórzony. Naciśnij przycisk zegara, aby wyłączyć sygnał.

## Czasy opiekania na grillu

Na początku niniejszej instrukcji znajduje się tabela ze składnikami, które można przyrządzić na tym grillu. Zawiera ona również ustawienia temperatury i pozycje opiekania odpowiednie do grillowania określonych potraw. Podane czasy opiekania nie obejmują czasu koniecznego do rozgrzania urządzenia.

Faktyczny czas i temperatura opiekania zależą od rodzaju przyrządzanego jedzenia (np. mięso), grubości porcji, temperatury oraz indywidualnych upodobań. Można się również kierować oznaczeniami znajdującymi się na grillu.

## Wskazówki

- Lekko posmaruj masłem lub olejem jedzenie przeznaczone do grillowania (zamiast smarować płytki). Zapobiegnie to przypaleniu się nadmiaru masła lub oleju.
- Grill nie nadaje się do opiekania panierowanego pożywienia.
- Kiełbaski zazwyczaj pękają podczas opiekania. Można temu zapobiec, nakładając je widelcem w kilku miejscach.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, kawałki mięsa nie powinny być zbyt grube (ok. 1,5 cm).
- Świeże mięso lepiej nadaje się do pieczenia na grillu niż mięso zamrożone lub rozmrożone.
- Przygotowując kurczaka, wieprzowinę lub cielęcinę à la satay, najpierw obsmaż mięso w wysokiej temperaturze (ustawienie 5). Następnie ustaw regulator temperatury o jedno położenie niżej i kontynuuj opiekanie, dopóki potrawa nie będzie gotowa.
- Jeśli chcesz rozmrozić zamrożone jedzenie, rozłóż urządzenie do pozycji opiekacza i zawiń jedzenie w folię aluminiową. Ustaw regulator temperatury w pozycji 1 lub 2. Czas rozmrażania zależy od wagi rozmrażanej porcji.

## Czyszczenie

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

**Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.**

- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 2 Przed wyjęciem płytek opiekających usuń z nich nadmiar tłuszczu za pomocą kawałka papierowego ręcznika.
- 3 Wyjmij płytki opiekające (rys. 14).  
Aby wyjąć płytki, naciśnij zaciski na urządzeniu i zdejmij je z urządzenia.
- 4 Umyj płytki opiekające miękką szmatką lub gąbką w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub umyj je w zmywarce (rys. 15).  
Mocz płytki opiekające przez 5 minut w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, aby odmoczyć wszystkie resztki. Umożliwi to łatwiejsze usunięcie zaschniętych resztek jedzenia lub tłuszczu.

- 5** Wysusz płytki opiekające i zamontuj je z powrotem (rys. 16).
- Ustaw urządzenie w pozycji barbecue.
  - Umieść tylną krawędź płytek opiekających na urządzeniu (1).  
Opuść płytki opiekające na urządzenie i dociśnij, blokując je zaciskami (2).

- 6** Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

## Wymiana

### Wymiana baterii w zegarze (tylko modele HD4408/HD4469)

W przypadku normalnego, domowego wykorzystania bateria wystarcza na około dwa lata. Zegar korzysta z jednej baterii litowej typu L1131 (1,55 V), która jest powszechnie dostępna.

- 1** Rozłóż urządzenie do pozycji barbecue i wykręć śrubę z zawiasu (rys. 17).
- 2** Zamknij urządzenie, obróć je i umieść w pozycji pionowej (1).  
Wykręć z zawiasu dwie śruby: górną (2) i dolną (3) (rys. 18).
- 3** Zdejmij pokrywę z zawiasu, a następnie wyciągnij z niej zegar (rys. 19).
- 4** Otwórz pokrywę komory baterii zegara za pomocą monety i wyjmij starą baterię. Oddaj baterię do recyklingu (patrz rozdział „Recykling”) (rys. 20).
- 5** Umieść nową baterię w komorze baterii, z biegunem + skierowanym w stronę pokrywy (rys. 21).
- 6** Umieść pokrywę komory baterii z powrotem na zegarze.  
Przykręć ją monetą.
- 7** Włóż zegar w pokrywę zawiasu i przmocuj pokrywę do zawiasu.
- 8** Włóż i przykręć śruby. Ustaw urządzenie w pozycji pionowej, a następnie w pozycji barbecue.

## Recykling

- Ten symbol na produkcie oznacza, że produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/UE (rys. 22).
- Ten symbol oznacza, że produkt zawiera baterie opisane w treści Dyrektywy Europejskiej 2006/66/WE, których nie można zutylizować z pozostałymi odpadami domowymi (rys. 23).
- Należy zapoznać się z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii. Należy postępować zgodnie z lokalnymi przepisami i nigdy nie należy wyrzucać tego produktu ani baterii wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Prawidłowa utylizacja zużytych produktów i baterii pomaga chronić środowisko naturalne i ludzkie zdrowie.

### Wymywanie baterii (tylko modele HD4408/HD4469)

Przed wyjęciem baterii zapoznaj się z rozdziałem „Wymiana”, część „Wymiana baterii w zegarze (tylko modele HD4408/HD4469)”.

## Przechowywanie

- 1** Nawiń przewód sieciowy wokół uchwytu na zawiasach urządzenia. (rys. 24)
- 2** Przechowuj urządzenie w pionowej pozycji w bezpiecznym i suchym miejscu.

## Gwarancja i pomoc techniczna

Jeśli potrzebujesz pomocy lub informacji, odwiedź stronę [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) lub zapoznaj się z oddzielną ulotką gwarancyjną.

## Tabela żywności (rys. 25)

- 1** Tabela żywności

## ROMÂNĂ

## Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrează-ți produsul la [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### Descriere generală (fig. 1)

- A Grătar (numai HD4407/HD4467)
- 1 Led de temperatură roșu
- 2 Buton de control al temperaturii
- 3 Plite
- 4 Cleme de fixare plite
- 5 Mânere cu izolație termică
- 6 Fantă pentru scurgere
- 7 Suport de depozitare a cablului

- B Grătar (numai HD4408/HD4469)
- 1 Led roșu de pornire
- 2 Led verde gata pentru preparare
- 3 Buton de control al temperaturii
- 4 Plite
- 5 Cleme de fixare plite
- 6 Suport rece la atingere
- 7 Mâner rece la atingere
- 8 Fantă pentru scurgere
- 9 Buton cronometru
- 10 Ecran cronometru
- 11 Suport de depozitare a cablului

## Important

Citește cu atenție acest manual de utilizare înainte de utilizarea aparatului și păstrează-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.
- Aparatul poate fi utilizat de către persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, și copii cu vârsta minimă de 8 ani, dacă au fost 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 efectuate de copii, decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu ține cablul electric de suprafețe fierbinți.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.

### Atenție

- 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.
- Preîncălziți întotdeauna plitele înainte de a așeza alimente între ele.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic atunci când aparatul este în funcțiune (fig. 2).
- Aveți grijă la grăsimea care sare atunci când gătiți carne grasă sau cârnați.
- 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 plitele, de a curăța sau depozita aparatul.
- Nu atingeți niciodată plitele cu obiecte ascuțite sau abrazive, pentru a nu deteriora suprafața anti-aderentă.
- Asigurați-vă că reasamblați plitele corect după ce le-ați îndepărtat.



- 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 și alte medii rezidențiale.
- Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de telecomandă.
- 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.

### Câmp electromagnetic (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele și reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

### Înainte de prima utilizare

- 1 Îndepărtați accesoriul dintre plite și îndepărtați orice etichete.
- 2 Curățați exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
- 3 Curățați plitele temeinic (consultați capitolul 'Curățarea').

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

### Utilizarea aparatului

#### Trei poziții de frigere

- Poziția de frigere cu contact (fig. 3)
- Această poziție este potrivită în special pentru frigerea rapidă, la temperaturi înalte, pe ambele părți (fripturi din carne de vită, hamburgeri etc.) și pentru a prepara sandvișuri sau panini prăjite.

*Notă: Ambele plite ale grătarului sunt în contact cu alimentele.*

- Poziție de frigere în cuptor (fig. 4)
- Aceasta este poziția ideală pentru a frige și a gratina în același timp. Poziția de frigere în cuptor este de asemenea potrivită pentru prepararea tuturor tipurilor de felii de pâine "deschise", de ex. cu ouă, roșii, ardei grași și/sau inele de ceapă acoperite cu brânză.

*Notă: Plita superioară nu trebuie să atingă alimentele.*

- Poziție grătar (fig. 5)
- În această poziție, grătarul oferă o suprafață utilă mare pentru prepararea a tuturor tipurilor de gustări, precum frigărui, sote, legume, fructe etc.

- 1 Desfaceți complet cablul de alimentare din spațiul de stocare în articulațiile aparatului (fig. 6).
- 2 Asigurați-vă că grătarul este închis. Apoi introduceți ștecherul în priză de perete (fig. 7).
  - ▶ Numai HD4408/HD4469: Ledul roșu de alimentare se aprinde pentru a indica faptul că grătarul este conectat la priză.
- 3 Rotește butonul de control al temperaturii la setarea de temperatură potrivită pentru ingredientele de preparat la grătar. Consultă tabelul de alimente de la începutul acestui manual de utilizare.
  - ▶ Ledul roșu indică faptul că grătarul se încălzește.

Nu lăsa niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.

- 4 Lăsați aparatul să se încălzească.
  - Numai HD4408/HD4469: Așteptați până când ledul verde gata pentru preparare se aprinde.
  - Numai HD4407/HD4467: Așteptați până când ledul roșu de temperatură se stinge.
- 5 Deschideți grătarul pentru a pune ingredientele pe placă sau pe plăci.

Atenție: plitele sunt fierbinți.

- Pozițiile de frigere cu contact și în cuptor: deschideți grătarul pe jumătate (fig. 8).
  - Poziția de frigere: deschideți grătarul pe jumătate și trageți plita superioară în cea mai înaltă poziție (1). Apoi puneți grătarul în poziție deschisă (2) (fig. 9).
- 6 Așează un bol sau o farfurie sub fanta pentru scurgere pentru a colecta grăsimea sau sucul.
  - 7 Așezați ingredientele pe plită sau plite (fig. 10).  
Pentru un rezultat optim, așezați ingredientele în centrul plitei sau plitelor.

Durata de frigere depinde de tipul ingredientelor, grosimea lor și preferințele personale. Consultă tabelul de alimente de la începutul acestui manual de utilizare pentru durate recomandate de frigere.

*Notă pentru HD4408/HD4469: În timpul procesului de frigere, ledul verde Gata pentru preparare se stinge.*

*Notă pentru HD4407/HD4467: În timpul procesului de frigere, ledul de temperatură se aprinde din când în când. Acest lucru indică faptul că grătarul se încălzește pentru a menține temperatura de frigere la nivelul presetat.*

- Poziția de frigere cu contact și poziția de frigere în cuptor: așezați alimentele în centrul plitei inferioare.
- Poziția de frigere la grătar: distribuiți alimentele pe suprafața utilă. Întoarceți alimentele din când în când cu o spatulă de lemn sau de plastic.

**8** Închideți grătarul (doar pentru pozițiile de frigere cu contact și în cuptor).

- Poziția de frigere cu contact: coborâți cu grijă plita superioară pe ingrediente. Plita superioară este așezată acum peste alimentele. Astfel alimentele sunt preparate uniform pe ambele părți (fig. 11).
- Poziția de frigere în cuptor: trageți plita superioară în cea mai înaltă poziție (1) și așezați-o în poziție orizontală (2). Plita superioară nu trebuie să atingă alimentele (fig. 12).

**9** Deschideți aparatul atunci când durata necesară pentru frigere s-a scurs (doar pentru pozițiile de frigere cu contact și în cuptor).

**10** Îndepărtați alimentele cu o spatulă din lemn sau din plastic.

Nu utilizați ustensile de bucătărie metalice, ascuțite sau abrazive.

**11** Dacă doriți să frigeți o nouă serie de alimente, îndepărtați excesul de ulei de pe plite cu un șervet de bucătărie.

**12** Așteptați până când ledul verde Gata pentru preparare se aprinde (numai HD4408/HD4469) sau ledul de temperatură se stinge (numai HD4407/HD4467) înainte de a pune alimentele pe placă sau pe plăci.

### Cronometru (numai HD4408/HD4469)

Cronometrul indică sfârșitul timpului de frigere, dar NU oprește aparatul.

*Notă: Puteți utiliza grătarul și fără a seta cronometrul.*

**1** Apăsăți butonul pentru cronometru pentru a seta timpul de gătire, în minute (fig. 13).  
▶ Timpul setat va fi afișat pe display.

**2** Mențineți butonul apăsat pentru a crește rapid numărul de minute. Eliberați butonul la atingerea numărului de minute dorit pentru perioada de gătire.

Timpul maxim care poate fi setat este de 99 de minute.

- ▶ La trei secunde de la setarea timpului de frigere, cronometrul începe numărătoarea inversă.
- ▶ În timpul numărătorii inverse, timpul rămas este afișat intermitent pe display. Ultimul minut este afișat în secunde.

*Notă: Puteți șterge setarea cronometrului apăsând butonul cronometrului timp de 3 secunde (în momentul în care afișajul clipește), până la apariția cifrelor '00'.*

**3** După expirarea timpului setat, veți auzi un semnal sonor. După 10 de secunde, semnalul va fi repetat. Apăsăți butonul cronometrului pentru a opri semnalul sonor.

### Durate de frigere

La începutul acestui manual de utilizare vei găsi un tabel de alimente cu ingrediente pe care le poți prepara pe grătar. Tabelul oferă indicații privind ce temperatură să alegi, cât timp durează frigerea alimentului și poziția potrivită a grătarului. Durata necesară pentru pre-încălzirea aparatului nu este inclusă în durata indicată a frigerii.

Durata reală și temperatura frigerii depind de tipul de aliment care este preparat (de ex. carne), de grosimea și de temperatura sa și, de asemenea, de preferința personală. Consultați de asemenea indicațiile de pe grătar.

### Sugestii

- Ungeți ușor alimentele care trebuie fripte (în loc să ungeți plăcile) cu puțin ulei sau unt. Acest lucru previne producerea fumului de la excesul de unt sau ulei.
- Grătarul nu este adecvat pentru frigerea alimentelor pane.
- Cârnații au tendința de a exploda la frigere. Pentru a preveni acest lucru, înțepați cârnații cu o furculiță.
- Pentru cel mai bun rezultat, asigurați-vă că bucățile de carne pe care le folosiți nu sunt prea groase (aprox. 1,5 cm).
- Carnea proaspătă se frige mai bine decât cea congelată sau decongelată.

- Atunci când preparați sote, pui, porc sau vițel, preparați mai întâi carnea la o temperatură ridicată (setarea 5). Apoi setați selectorul de temperatură cu o poziție mai jos și continuați frigerea până când alimentul este făcut.
- Dacă dorești să dezgheți alimente congelate, pune aparatul în poziția de frigere în cuptor și învește alimentele congelate în folie de aluminiu. Reglează butonul de control al temperaturii la setarea 1 sau 2. Durata de dezghețare depinde de greutatea alimentelor.

## Curățarea

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

Nu introduceți niciodată aparatul în apă.

- 1 Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- 2 Îndepărtați uleiul în exces de pe plite cu un șervet de bucătărie înainte de a le îndepărta.
- 3 Îndepărtați plitele (fig. 14).  
Pentru a îndepărta plitele, apăsați pe clemele de fixare de pe aparat și apoi ridicați plitele de pe aparat.
- 4 Curăța plitele cu o cârpă moale sau un burete cu apă caldă și detergent de vase lichid sau în mașina de spălat vase (fig. 15).  
Scufundați plitele grătarului în apă caldă timp de cinci minute cu detergent de vase lichid pentru a îndepărta reziduurile. Acest proces înmoaie resturile întărite sau grăsimea.
- 5 Uscați plitele și reasamblați-le (fig. 16).  
- Puneți aparatul în poziția de frigere.  
- Poziționați marginea din spate a plitelor pe aparat (1).  
Coborâți plitele pe aparat și apăsați-le sub clema de fixare (2).

- 6 Curățați exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

## Înlocuirea

### Înlocuirea bateriei cronometrului (numai HD4408/HD4469)

Bateria are o durată de viață de aproximativ doi ani în caz de uz domestic normal. Acest cronometru funcționează cu o baterie de ceas cu litiu, de tip L1131 (1,55 V), care este disponibilă pretutindeni.

- 1 Puneți aparatul în poziția de frigere și îndepărtați șurubul din balama (fig. 17).
- 2 Închideți aparatul, rotiți-l și puneți-l în poziție verticală (1).  
Îndepărtați șurubul superior (2) și șurubul inferior (3) din balama (fig. 18).
- 3 Îndepărtați capacul balamalei din aceasta și scoateți cronometrul din capacul balamalei (fig. 19).
- 4 Deschide compartimentului bateriei din cronometru, cu ajutorul unei monede, și scoate bateria veche. Aruncă bateria veche (consultă capitolul „Reciclarea”) (fig. 20).
- 5 Așezați bateria nouă în compartimentul bateriei cu polul + orientat spre capacul compartimentului bateriei (fig. 21).
- 6 Repoziționați capacul compartimentului bateriei pe cronometru. Utilizați o monedă pentru a îl fixa.
- 7 Introduceți cronometrul în capacul balamalei și reatașați capacul balamalei la aceasta.
- 8 Introduceți și strângeți șuruburile în ordine inversă. Porniți aparatul în poziție verticală și apoi puneți-l în poziția de frigere.

## Reciclarea

- Acest simbol pe un produs înseamnă că produsul este reglementat de Directiva Europeană 2012/19/UE (fig. 22).
- Acest simbol înseamnă că produsul conține baterii reglementate de Directiva Europeană 2006/66/CE care nu pot fi eliminate împreună cu gunoiul menajer (fig. 23).
- Informează-te cu privire la sistemul separat de colectare local pentru produsele electrice și electronice și baterii. Respectă regulile locale și nu arunca niciodată produsul și bateriile odată cu gunoiul menajer. Reciclarea corectă a produselor și bateriilor vechi contribuie la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

### Îndepărtarea bateriei de unică folosință (numai HD4408/HD4469)

Pentru a îndepărta baterii de unică folosință, consultă capitolul „Înlocuirea”, secțiunea „Înlocuirea bateriei cronometrului (numai HD4408/HD4469)”.

## Depozitarea

- 1 Rulați cablul de alimentare în jurul spațiului de stocare în articulațiile aparatului. (fig. 24)
- 2 Depozitați aparatul în poziție verticală într-un loc sigur și uscat.

## Garanție și asistență

Dacă ai nevoie de informații sau de asistență, te rugăm să vizitezi [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) sau să consulți broșura de garanție internațională separată.

## Tabelul de alimente (fig. 25)

- 1 Tabelul de alimente

	A	B	C	Min.	°C
		B		10-14	1-2
	A B			3-5	3-4
		C		3-5	3-4
	A B			3-5	3-4
	A			4-6	4
		B C		3-5	4
		B		3-4	4
		B		4-6	4-5
	A B			3-4	4-5
	A B			8-13	4-5
	A B			9-12	4-5
		B		6-8	4-5
		B		4-6	4-5
	A B			4-8	5
	A B			7-9	5