

Always here to help you

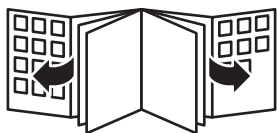
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

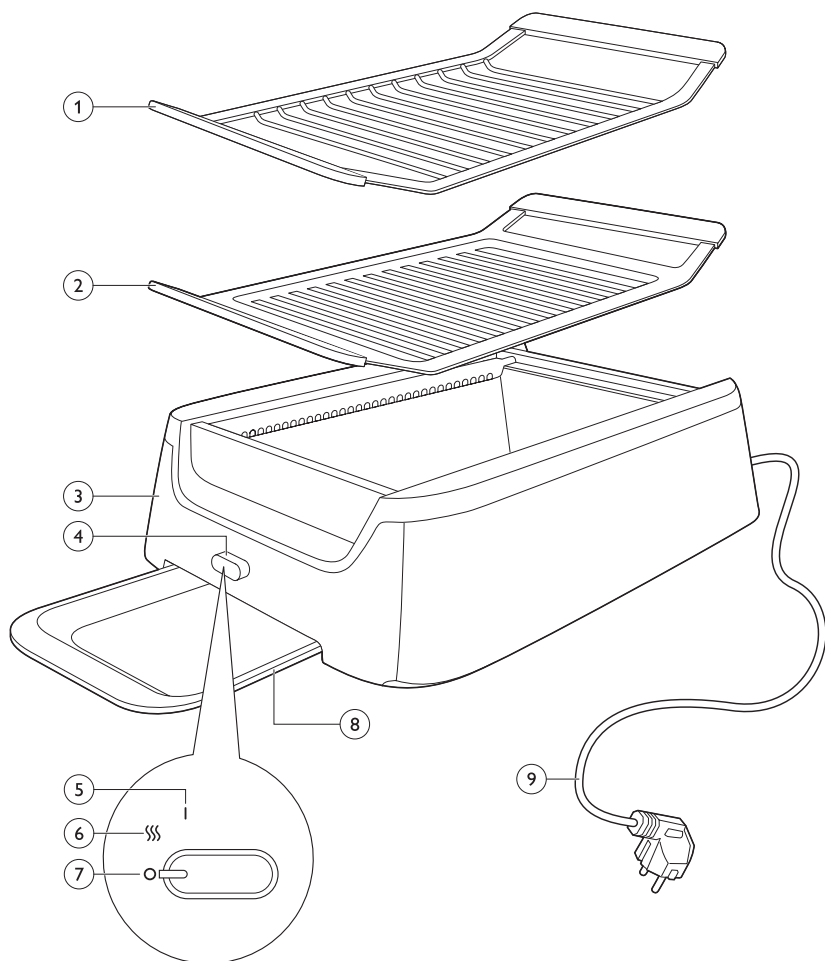
Question?
Contact
Philips

HD6372
HD6371
HD6370



PHILIPS





ENGLISH	6
DEUTSCH	11
ESPAÑOL	17
FRANÇAIS	22
ITALIANO	28
NEDERLANDS	33
PORTUGUÊS	39

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at **www.philips.com/welcome**.

Your new grill with drip tray allows you to prepare all kinds of tasty food almost smoke-free.

Grilling with this appliance is easy because of the large grilling surface.

General description (Fig. 1)

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

Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only use the appliance for its intended purpose as described in this user manual.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never let the appliance operate unattended.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Never leave a spatula or tongs on the grid when the grid is hot.

Caution

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

Electromagnetic fields (EMF)

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

Before first use

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

Using the appliance

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

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

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

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

Be careful: the grid is hot!

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

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

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

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

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

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

- 7 Loosen any caked food or grease carefully with a spatula and remove excess oil from the drip tray before you grill the next batch of food.
- 8 To continue grilling, place the next batch of food on the grid.
- 9 When you have finished grilling, switch off the appliance (1) and remove the plug from the wall socket (2). (Fig. 9)

Grilling times (Fig. 10)

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

Tips

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

This table grill is not suitable for grilling breadcrumbed food.

Cleaning and maintenance

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

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

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

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

Note: See the separate cleaning table for further instructions.

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

Cleaning table (Fig. 14)

Recycling

- This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU) (Fig. 15).
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Guarantee and support

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

Troubleshooting

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

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

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter **www.philips.com/welcome**. Mit Ihrem neuen Grill können Sie eine Vielzahl leckerer Speisen zubereiten, wobei die Abtropfschale für fast rauchfreies Grillen sorgt. Die große Grillfläche macht das Grillen mit diesem Gerät besonders einfach.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- 1 Grillrost (nur HD6372)
- 2 Barbecue-Rost
- 3 Gerätebasis
- 4 Drehschalter
- 5 Ein
- 6 Warmhalten
- 7 Aus
- 8 Abtropfschale
- 9 Netzkabel

Wichtig

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

Gefahr

- Tauchen Sie die Gerätebasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Warnung

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen, vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der das Gerät steht.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Geräts darf nur von Kindern über 8 Jahre und unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Lassen Sie Pfannenwender oder Zangen nie auf dem Rost liegen, wenn der Rost heiß ist.

Achtung

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, falls sie es fallen gelassen haben.
- Gießen Sie keine Flüssigkeiten (z. B. Brandy, Bier oder Wasser) auf den Grill, das Schutzglas oder die Abtropfschale, da dies zu Bränden führen kann.
- Entfernen Sie vor dem Einschalten des Grills alle Gegenstände, die darauf liegen, sowie jegliche brennbaren Gegenstände in der Nähe.
- Stellen Sie den Grill nicht auf Oberflächen, die durch Hitze beeinträchtigt werden können.
- Blockieren Sie keine Lüftungsschlitze des Grills, um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Stellen Sie keine Lebensmittel oder Gegenstände auf die Abtropfschale, wenn der Grill eingeschaltet ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben einen heißen Gas- oder Elektroherd oder in den beheizten Ofen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche, und halten Sie rund um das Gerät ausreichend Platz frei.
- Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale während des Grillens immer richtig platziert ist.
- Die zugänglichen Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden! (Abb. 2)
- Vorsicht vor Fettspritzern beim Grillen von fettem Fleisch und Würstchen!

- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus, und ziehen Sie den Netzstecker.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie den Rost und die Abtropfschale entfernen, das Gerät reinigen oder es wegstellen.
- Berühren Sie den Rost nicht mit spitzen oder scheuernden Gegenständen, um Beschädigungen der Antihaft-Beschichtung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt. Es ist z. B. nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen bezüglich der Exposition in elektromagnetischen Feldern.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1** Entfernen Sie alle Aufkleber, und wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab.
- 2** Reinigen Sie das Gerät und den Rost gründlich (siehe "Reinigung").

Das Gerät benutzen

Hinweis: Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch entwickeln. Das ist normal und kein Grund zur Beunruhigung.

- 1** Schieben Sie die Abtropfschale in die Gerätebasis (Abb. 3).
- Hinweis: Die Abtropfschale kann nur in einer Richtung in die Gerätebasis geschoben werden.*
- 2** Setzen Sie den Grillrost (nur HD6372) oder den Barbecue-Rost auf die Gerätebasis (Abb. 4).
 - 3** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose (1), und drehen Sie den Drehschalter 2 Sekunden in die Warmhalteposition (2) (Abb. 5).
 - 4** Drehen Sie den Drehschalter auf die Position "Ein" (Abb. 6).
 - HD6372: Der Grillrost ist sofort heiß und einsatzbereit.
 - Lassen Sie den Barbecue-Rost 6 bis 7 Minuten lang aufheizen.

- 5** Verwenden Sie einen Pfannenwender oder eine Zange, und legen Sie das Grillgut auf den Rost (Abb. 7).

Vorsicht: Der Rost ist heiß!

Hinweis: Wenn Sie Ihre Speisen marinieren, verwenden Sie nur wenig Öl, und verteilen Sie die Marinade leicht mit einem Pinsel auf dem Essen, da das Öl zusätzlichen Rauch verursacht.

- Nur Barbecue-Rost: Während des Grillens hören Sie das fürs Barbecue typische Zischgeräusch.

Hinweis: Die Grillzeit hängt von der Dicke und Größe der Lebensmittel ab und kann variieren.

Hinweis: Wenn Sie sehr fettige Zutaten grillen, werden Sie etwas Rauch von den Lebensmitteln kommen sehen, aber wesentlich weniger als mit einem herkömmlichen elektrischen Tischgrill.

- 6** Wenn die Speisen fertig sind, nehmen Sie sie vom Rost, oder drehen Sie den Drehschalter auf die Warmhalteposition, wenn Sie sie später essen möchten. (Abb. 8)

Verwenden Sie einen Pfannenwender oder eine Zange, um das Grillgut vom Rost zu nehmen.

Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall oder spitze bzw. scheuernde Utensilien.

- 7** Lösen Sie hartnäckige Reste und Fett vorsichtig mit einem Pfannenwender, und entfernen Sie überschüssiges Öl aus der Abtropfschale, bevor Sie eine weitere Portion grillen.

- 8** Um den Grillvorgang fortzusetzen, legen Sie weiteres Grillgut auf den Rost.

- 9** Wenn Sie den Grillvorgang beendet haben, schalten Sie das Gerät aus (1), und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (2). (Abb. 9)

Grillzeiten (Abb. 10)

In der Lebensmitteltabelle finden Sie eine Reihe von Speisen, die Sie mit diesem Tischgrill zubereiten können. Die Tabelle gibt Auskunft über die Grillzeit (ohne Aufheizzeit des Geräts). Die Grillzeit und Grilltemperatur hängen von der Art (z. B. Fleisch), der Dicke und der Temperatur des jeweiligen Grillguts ab – und natürlich auch von Ihren persönlichen Vorlieben.

Tipps

- Am besten eignet sich zartes Fleisch zum Grillen.
- Fleisch wie z. B. Steaks wird noch zarter, wenn es über Nacht mariniert wird.
- Wenden Sie das Grillgut während des Grillens einmalig mit einem Pfannenwender oder einer Zange, damit es saftig bleibt und nicht austrocknet. Verwenden Sie hierzu keine Utensilien aus Metall (wie Gabeln oder Grillzangen), um die Antihalt-Beschichtung des jeweiligen Rosts nicht zu beschädigen.
- Wenden Sie das Grillgut nicht zu häufig.
- Bei der Zubereitung von Satée oder Kebab weichen Sie Bambus- bzw. Holzspieße in Wasser ein, um ein Anbrennen beim Grillen zu vermeiden. Verwenden Sie keine Metallspieße.
- Würstchen platzen beim Grillen häufig. Um dies zu verhindern, schneiden Sie die Haut ein paar Mal längs ein.
- Frisches Fleisch führt zu besseren Ergebnissen als tiefgefrorenes oder aufgetautes Fleisch. Salzen Sie das Fleisch erst nach dem Grillen. So bleibt es saftiger. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn das Grillfleisch nicht zu dick ist (ca. 1,5 cm).

Dieser Tischgrill eignet sich nicht zum Grillen von panierten Lebensmitteln.

Reinigung und Wartung

Reinigen Sie die Roste niemals mit Scheuermitteln oder Scheuerschwämmen, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen.

- 1** Stellen Sie den Drehschalter auf die Position "Aus", und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts (Abb. 9).
- 2** Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang abkühlen (Abb. 11).
- 3** Entfernen Sie Fett-/Ölrückstände mit Küchenpapier vom Rost, bevor Sie ihn zum Reinigen abnehmen.
- 4** Heben Sie den Rost an den Handgriffen von der Gerätebasis (Abb. 12).
- 5** Ziehen Sie die Abtropfschale aus der Gerätebasis (Abb. 13).

Hinweis: Die Abtropfschale kann nur in einer Richtung aus der Gerätebasis gezogen werden.

- 6** Weichen Sie den Rost und die Abtropfschale fünf Minuten in heißem Spülwasser ein, oder schütten Sie etwas Zitronensaft auf den Rost. Hartnäckige Reste und Fett werden dadurch gelöst.
- 7** Reinigen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Tuch.
- 8** Reinigen Sie den Rost und die Abtropfschale mit einem weichen Tuch oder Schwamm in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
- 9** Trocknen Sie den Rost und die Abtropfschale ab.
- 10** Setzen Sie das Gerät wieder zusammen.

Hinweis: Weitere Informationen finden Sie in der Reinigungstabelle.

Wartungstipp: Hartnäckige Lebensmittelreste auf der Innenseite der Gerätebasis können Sie mit einem Keramikschaber entfernen.

Reinigungstabelle (Abb. 14)

Recycling

- Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU) (Abb. 15).
- Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Durch die korrekte Entsorgung werden Umwelt und Menschen vor negativen Folgen geschützt.

Garantie und Support

Für Unterstützung und weitere Informationen besuchen Sie die Philips Website unter **www.philips.com/support**, oder lesen Sie die internationale Garantieschrift.

Fehlerbehebung

In diesem Abschnitt sind die häufigsten Probleme zusammengestellt, die mit Ihrem Gerät auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, besuchen Sie unsere Website unter **www.philips.com/support** für eine Liste mit häufig gestellten Fragen, oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Rauch entsteht während des Grillens.	Sie grillen fettige Zutaten.	Beim Grillen fettiger Zutaten wie Speck oder Schweinebauch sehen Sie möglicherweise etwas Rauch von den Lebensmitteln ausgehen. Beim Grillen fettiger Zutaten spritzt Fett an die Seiten des Grillelements und verbrennt. Verwenden Sie das Gerät in solchen Fällen unter der Abzugshaube.
	Sie grillen mehrere Portionen nacheinander, aber Sie haben die Abtropfschale und/oder den Rost nicht nach jedem Durchgang gereinigt.	Überschüssiges Öl und Lebensmittelsäfte oder -reste, die auf dem Rost oder in der Abtropfschale verbleiben, beginnen anzubrennen. Stellen Sie sicher, dass Sie den Rost und die Abtropfschale nach jedem Grilldurchgang mit Küchenpapier abwischen. Vorsicht: Der Rost und die Abtropfschale sind während und einige Zeit nach der Verwendung heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie diese Teile bearbeiten.
	Sie haben Ihre Zutaten mit viel Öl mariniert.	Die Rauchentwicklung wird durch das Verbrennen von Fett verursacht. Wenn Sie Ihre Speisen mit zu viel Öl marinieren, wird etwas Rauch von den Lebensmitteln ausgehen. Verwenden Sie das Gerät in solchen Fällen unter der Abzugshaube. Um Rauchentwicklung auf ein Minimum zu reduzieren, empfehlen wir, kein Öl oder so wenig Öl wie möglich zu verwenden.
Speisen fallen durch den Rost auf die Abtropfschale.	Die Zutaten sind in zu kleine Stücke geschnitten.	Um die Stücke zu entfernen, tragen Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen, und ziehen Sie die Abtropfschale aus dem Gerät. Setzen Sie die Abtropfschale dann wieder ein. Achten Sie darauf, dass Sie die Zutaten, die gegrillt werden sollen, nicht in zu kleine Stücke schneiden. Große Gemüsearten wie Zucchini können in Scheiben geschnitten werden. Kleine Zutaten wie Pilze sollten nicht geschnitten oder nur halbiert werden.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en **www.philips.com/welcome**. La nueva plancha-parrilla con bandeja de goteo le permite preparar todo tipo de platos sabrosos sin apenas humo. Gracias a las placas de asar de gran superficie, cocinar a la plancha es muy fácil.

Descripción general (fig. 1)

- 1 Rejilla de parrilla (solo en el modelo HD6372)
- 2 Rejilla de barbacoa
- 3 Base
- 4 Rueda de control
- 5 Activada
- 6 Conservación del calor
- 7 Apagado
- 8 Bandeja de goteo
- 9 Cable de alimentación

Importante

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

Peligro

- No sumerja la base en agua ni en otros líquidos.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- Utilice el aparato solo para el uso al que está destinado como se describe en el manual de usuario.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe de pared con toma de tierra.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años, por personas con capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por personas que no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, siempre que hayan recibido la supervisión adecuada o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso. No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo los procesos de limpieza ni de mantenimiento a menos que tengan más de 8 años y sean supervisados.

- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.
- Nunca deje ninguna espátula o pinzas sobre la rejilla cuando esté caliente.

Precaución

- Desenchufe el aparato si se le ha caído.
- No vierta líquidos (por ejemplo, coñac, cerveza o agua) sobre la parrilla, el cristal protector o la bandeja de goteo, ya que esto podría provocar un incendio.
- Antes de encender la parrilla, retire cualquier objeto que pudiera haber en su superficie y no coloque ningún elemento inflamable cerca.
- No coloque la parrilla sobre las superficies que puedan verse afectadas por calor.
- No bloquee los orificios de ventilación de la parrilla para evitar que el aparato se caliente en exceso.
- No coloque ningún alimento u objeto en la bandeja de goteo cuando la parrilla esté encendida.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una encimera de gas o eléctrica caliente ni de un horno caliente.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable con suficiente espacio libre alrededor.
- Asegúrese de que la bandeja de goteo esté siempre en su sitio durante el cocinado.
- Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando (fig. 2).
- Tenga cuidado con las salpicaduras de grasa que se puedan producir al preparar carne grasa o salchichas.
- Apague siempre el aparato y desenchúfelo después de usarlo.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- Antes de extraer la rejilla y la bandeja de goteo, limpie el aparato y guardarlo, deje que el aparato se enfríe completamente.
- Nunca toque la rejilla con objetos afilados o abrasivos; de lo contrario, la capa antiadherente podría estropearse.
- Este aparato es para uso en interiores. No lo utilice al aire libre.
- Este aparato está diseñado sólo para un uso doméstico normal, no para un uso en entornos como las cocinas de los comercios, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar los clientes de hoteles, moteles, hostales en los que se ofrecen desayunos ni clientes de entornos residenciales de otro tipo.

- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales o de un modo que no siga las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Antes de utilizarlo por primera vez

- 1** Quite todas las pegatinas y limpie el aparato con un paño húmedo.
- 2** Limpie bien el aparato y la rejilla (consulte el capítulo “Limpieza”).

Uso del aparato

Nota: Puede que el aparato emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.

- 1** Deslice la bandeja de goteo en la base (fig. 3).

Nota: La bandeja de goteo sólo se puede introducir en la base en una posición.

- 2** Coloque la rejilla de parrilla (solo en el modelo HD6372) o la rejilla de barbacoa en la base (fig. 4).
- 3** Enchufe el aparato a la toma de corriente (1) y gire el botón de control a la posición de conservación del calor durante dos segundos (2) (fig. 5).
- 4** Gire el botón de control hacia la posición de encendido (fig. 6).
 - ▶ HD6372: la rejilla de parrilla está caliente y lista para usarse inmediatamente.
 - ▶ La rejilla de barbacoa tarda entre seis y siete minutos en calentarse.
- 5** Utilice una espátula o unas pinzas para colocar los ingredientes en la rejilla (fig. 7).

Tenga cuidado; la rejilla está muy caliente.

Nota: Si adoba alimentos, utilice poco aceite y reparta ligeramente el adobo por los alimentos, ya que el aceite causa un exceso de humo.

- ▶ Rejilla de barbacoa: durante el proceso de cocinado, oirá un sonido intenso típico del proceso de cocinado en barbacoa.

Nota: El tiempo de cocinado dependerá del grosor y el tamaño de los alimentos y puede variar.

Nota: Si se cocinan ingredientes muy grasientos, seguirá notando que los alimentos generan humo, pero mucho menos que con una plancha-parrilla eléctrica convencional.

- 6** Cuando la comida esté lista, retírela de la rejilla o gire el botón de control hasta la posición de conservación del calor si va a comérsela más tarde. (fig. 8)

Utilice una espátula o unas pinzas para retirar la comida. No use utensilios de cocina metálicos, afilados o abrasivos.

- 7** Retire cuidadosamente los restos de alimentos o grasa con una espátula y elimine el exceso de aceite de la bandeja de goteo antes de cocinar el siguiente grupo de alimentos.
- 8** Para seguir cocinando, coloque el siguiente grupo de alimentos en la rejilla.
- 9** Cuando haya terminado de usar la parrilla, apague el aparato (1) y desenchúfelo de la toma de alimentación (2). (fig. 9)

Tiempos de preparación (fig. 10)

En la tabla de alimentos encontrará algunos tipos de alimentos que puede cocinar en este aparato. La tabla muestra el tiempo durante el que debe usar la parrilla para cada alimento (sin incluir el tiempo de calentamiento del aparato). El tiempo y la temperatura de preparación dependen del tipo de alimento (por ejemplo, carne), de su grosor, de su temperatura y del nivel de cocinado que prefiera.

Consejos

- La carne tierna es muy adecuada para asar a la plancha.
- Los trozos de carne, como los filetes, resultan más tiernos si permanecen en adobo durante una noche.
- Dé la vuelta a los alimentos solo una vez con la pinza o la espátula para que se mantengan jugosos y no se sequen. No use utensilios metálicos como tenedores o pinzas porque podrían dañar la capa antiadherente de las rejillas.
- No dé la vuelta a los alimentos de la parrilla con demasiada frecuencia.
- Cuando prepare brochetas o kebab, sumerja los pinchos de madera o bambú en agua para que no se quemen durante la preparación. No utilice pinchos de metal.
- Las salchichas suelen reventarse cuando se cocinan. Para evitar que esto suceda, haga algunos cortes a lo largo.
- La carne fresca proporciona mejores resultados que la congelada o descongelada. No eche sal a la carne hasta haberla cocinado. Esto ayudará a mantener la carne jugosa. Para obtener mejores resultados, asegúrese de que la carne que va a preparar no es demasiado gruesa (aprox. 1,5 cm).

Esta plancha de asar no es adecuada para cocinar alimentos empanados.

Limpieza y mantenimiento

No utilice nunca agentes ni materiales de limpieza abrasivos porque dañan la capa antiadherente de las rejillas.

- 1** Coloque el botón de control en la posición de apagado y desenchufe el aparato (fig. 9).
- 2** Deje que el aparato se enfríe durante 15 minutos (fig. 11).
- 3** Elimine el exceso de aceite con papel de cocina antes de extraer la rejilla para limpiarla.
- 4** Separe la rejilla de la base levantándola por las asas (fig. 12).
- 5** Saque la bandeja de goteo de la base (fig. 13).

Nota: La bandeja de goteo sólo se puede sacar de la base en una posición.

- 6** Sumerja la rejilla y la bandeja de goteo en agua caliente con un poco de detergente líquido durante cinco minutos o rocíe la rejilla con zumo de limón. Esto reblandece los restos de alimentos o la grasa pegada.
- 7** Limpie la base con un paño húmedo.
- 8** Lave la rejilla y la bandeja de goteo en agua caliente con un poco de detergente líquido, frotándolas con un paño suave o una esponja, o introdúzcalas en el lavavajillas.
- 9** Seque la rejilla y la bandeja de goteo.
- 10** Monte el aparato.

Nota: Consulte la tabla de limpieza para instrucciones adicionales.

Consejo de mantenimiento: Si hay restos de alimentos en las paredes internas de la base, puede usar una espátula de cerámica para extraerlos.

Tabla de limpieza (fig. 14)

Reciclaje

- Este símbolo significa que este producto no debe desecharse con la basura normal del hogar (2012/19/UE) (fig. 15).
- Siga la normativa de su país para la recogida selectiva de productos eléctricos y electrónicos. El correcto desecho de los productos ayuda a evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

Garantía y asistencia

Si necesita ayuda o información, visite www.philips.com/support o lea el folleto de garantía mundial independiente.

Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir con el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite www.philips.com/support para consultar una lista de preguntas más frecuentes o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente en su país.

Problema	Posible causa	Solución
Se emite humo durante el proceso de cocinado.	Está preparando ingredientes grasientos.	Cuando cocine ingredientes grasientos como beicon o panceta de cerdo, puede que note que los alimentos producen un poco de humo. Al cocinar una gran cantidad de ingredientes grasientos, parte de la grasa gotea por los laterales y se quema. En este caso, utilice el aparato bajo una campana extractora.
	Está preparando varios grupos de alimentos seguidos, pero no ha limpiado la bandeja de goteo o la rejilla después de cada tanda.	El exceso de aceite y los jugos o restos de alimentos que permanecen en la rejilla y en la bandeja de goteo se queman. Asegúrese de limpiar la rejilla y la bandeja de goteo con papel de cocina después de cada tanda de ingredientes. Tenga cuidado, ya que la rejilla y la bandeja de goteo se calientan mucho durante su uso y permanecen calientes un tiempo. Utilice guantes o manoplas de horno al manipular estas piezas.
	Ha adobado ingredientes con mucho aceite.	La grasa que se quema origina humo. Si adoba alimentos con demasiado aceite, se producirá humo. En este caso, use el aparato bajo una campana extractora. Para que se produzca el mínimo de humo, le recomendamos que no use aceite o use tan poco como sea posible.
La comida se cae a la bandeja de goteo por las rejillas.	Los ingredientes se han cortado en trozos demasiado pequeños.	Para retirar los trozos, utilice guantes o manoplas y extraiga la bandeja de goteo del aparato. Vuelva a insertar la bandeja de goteo. Asegúrese de no cortar en trozos demasiado pequeños los ingredientes que vaya a cocinar. Puede cortar en rodajas las verduras grandes como el calabacín. Los alimentos de menor tamaño, como los champiñones, no deberían cortarse; en todo caso, podrían cortarse por la mitad.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : **www.philips.com/welcome**.

Votre nouveau gril avec bac de récupération des graisses vous permet de préparer toutes sortes de recettes délicieuses en dégageant le moins de fumée possible. Grâce à la grande surface de cuisson de cet appareil, la cuisson au gril est très facile.

Description générale (fig. 1)

- 1 Plaque de cuisson (HD6372 uniquement)
- 2 Plaque de barbecue
- 3 Base
- 4 Bouton de commande
- 5 Marche
- 6 Maintien au chaud
- 7 Arrêt
- 8 Bac de récupération des graisses
- 9 Cordon d'alimentation

Important

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

Danger

- N'immergez en aucun cas le socle dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la base correspond à la tension secteur locale.
- Utilisez uniquement l'appareil dans le but pour lequel il a été conçu, tel que décrit dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez jamais l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur mise à la terre.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Ne laissez jamais de spatule ou de pince sur la plaque lorsque celle-ci est chaude.

Attention

- Débranchez toujours l'appareil si vous l'avez fait tomber.
- Ne versez pas de liquides (exemple : eau-de-vie, bière ou eau) sur le gril, le verre de protection ou le bac de récupération des graisses car cela pourrait provoquer un incendie.
- Avant d'allumer le gril, retirez les objets sur le dessus et tout objet inflammable à proximité.
- Ne placez pas le gril sur des surfaces qui peuvent être affectées par la chaleur.
- N'obstruez pas les orifices de ventilation du gril pour éviter la surchauffe de l'appareil.
- Ne placez aucun aliment ni aucun autre objet dans le bac de récupération des graisses lorsque le gril est allumé.
- Ne placez pas l'appareil sur / à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude ou d'un four chaud.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable en veillant à laisser suffisamment d'espace autour.
- Assurez-vous que le bac de récupération des graisses est correctement installé pendant la cuisson.
- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes (fig. 2).
- Faites attention aux éclaboussures de graisse lorsque vous faites griller de la viande grasse ou des saucisses.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le après utilisation.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer la plaque et le bac de récupération des graisses, de nettoyer l'appareil et de le ranger.
- Ne touchez jamais la plaque avec des objets pointus ou abrasifs car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage en intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Avant la première utilisation

- 1** Retirez tous les autocollants et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- 2** Nettoyez l'appareil et la plaque à fond (voir le chapitre « Nettoyage »).

Utilisation de l'appareil

Remarque : Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager de l'appareil. Ce phénomène est normal.

- 1** Faites glisser le bac de récupération des graisses dans le socle (fig. 3).

Remarque : Le bac de récupération des graisses ne peut être installé dans le socle que dans un seul sens.

- 2** Placez la plaque de cuisson (HD6372 uniquement) ou de barbecue sur la base (fig. 4).
- 3** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (1) et tournez le bouton de commande sur la position « keep-warm » (maintien au chaud) pendant 2 secondes (2) (fig. 5).
- 4** Placez le bouton de commande sur la position « on » (fig. 6).
 - ▶ HD6372 : la plaque est immédiatement chaude et prête à l'emploi.
 - ▶ Il faut environ 6-7 minutes pour que la plaque de barbecue chauffe.

5 Utilisez une spatule ou une pince pour placer les aliments sur la plaque (fig. 7).

Soyez prudent(e) : la plaque est chaude.

Remarque : Lorsque vous faites mariner vos aliments, utilisez un filet d'huile d'olive et ne mettez pas de marinade en quantité trop importante sur les aliments car l'huile génère beaucoup de fumée.

► Plaque de barbecue uniquement : au cours de la cuisson, la plaque génère un grésillement caractéristique.

Remarque : Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur et de la taille des aliments et peut varier.

Remarque : Si vous grillez des aliments très riches en matière grasse, ils généreront un peu de fumée, mais beaucoup moins qu'avec un gril de table électrique classique.

6 Lorsque les aliments sont cuits, retirez-les de la plaque ou réglez le bouton de commande sur la position « keep-warm » (maintien au chaud) si vous souhaitez les déguster plus tard. (fig. 8)

Utilisez une spatule ou une pince pour retirer les aliments. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, pointus ou abrasifs.

7 Décollez soigneusement les résidus d'aliments ou de graisse avec la spatule et enlevez l'excédent de graisse du bac de récupération des graisses avant de poursuivre la cuisson.

8 Ensuite, placez d'autres aliments sur la plaque.

9 Lorsque vous avez fini, éteignez l'appareil (1) et retirez la fiche de la prise murale (2). (fig. 9)

Temps de cuisson (fig. 10)

Dans le tableau de cuisson des aliments, vous trouverez des exemples d'aliments qui peuvent se cuire sur ce gril de table. Le tableau indique le temps de cuisson (n'inclut pas le temps de chauffe de l'appareil). La température et le temps de cuisson dépendent du type d'aliment préparé (par exemple, de la viande), de son épaisseur, de sa température et de votre goût personnel.

Conseils

- Les morceaux de viande tendres sont plus appropriés à la cuisson au gril.
- Les morceaux de viande comme les steaks seront plus tendres si vous les mettez à mariner la veille.
- Ne retournez les aliments qu'une fois afin de vous assurer que le jus reste à l'intérieur des aliments et ne sèche pas. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes ou des pinces de cuisson car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.
- Ne retournez pas les aliments grillés trop fréquemment.
- Si vous préparez du saté ou du kebab, faites tremper les brochettes en bambou ou en bois dans l'eau pour éviter qu'elles ne brûlent en cours de cuisson. N'utilisez jamais de brochettes métalliques.
- Les saucisses ont tendance à éclater lorsqu'elles sont grillées. Pour éviter cela, entaillez la peau à plusieurs endroits dans le sens de la longueur.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec de la viande fraîche qu'avec de la viande congelée ou décongelée. N'ajoutez pas de sel sur la viande avant la cuisson pour qu'elle reste juteuse. Pour obtenir des résultats optimaux, veillez à ce que les morceaux de viande ne soient pas trop épais (environ 1,5 cm).

Le gril de table n'est pas adapté à la cuisson d'aliments panés.

Nettoyage et entretien

N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de tampons à récurer car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

- 1 Réglez le bouton de commande sur la position « off » (arrêt) et débranchez l'appareil (fig. 9).
- 2 Laissez refroidir l'appareil pendant 15 minutes (fig. 11).
- 3 Enlevez l'excédent d'huile à l'aide d'un essuie-tout avant de retirer la plaque pour la nettoyer.
- 4 Retirez la plaque du socle en la soulevant par les poignées (fig. 12).
- 5 Faites glisser le bac de récupération des graisses pour le retirer du socle (fig. 13).

Remarque : Le bac de récupération des graisses ne peut être retiré du socle que dans un seul sens.

- 6 Faites tremper la plaque et le bac de récupération des graisses dans de l'eau chaude savonneuse pendant cinq minutes ou humectez la plaque avec un peu de jus de citron pour décoller les résidus d'aliments ou de graisse.
- 7 Nettoyez la base avec un chiffon humide.
- 8 Nettoyez la plaque et le bac de récupération des graisses à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge, ou mettez-les au lave-vaisselle.
- 9 Séchez la plaque et le bac de récupération des graisses.
- 10 Remontez l'appareil.

Remarque : Reportez-vous au tableau relatif au nettoyage pour obtenir des instructions supplémentaires.

Conseils d'entretien : S'il y a des résidus d'aliments sur les parois du socle, vous pouvez utiliser un racloir en céramique pour les éliminer.

Tableau relatif au nettoyage (fig. 14)

Recyclage

- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE) (fig. 15).
- Respectez les réglementations de votre pays concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut citoyenne permet de protéger l'environnement et la santé.

Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'une assistance ou d'informations supplémentaires, consultez le site Web **www.philips.com/support** ou lisez le dépliant séparé sur la garantie internationale.

Dépannage

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

Problème	Cause possible	Solution
De la fumée est émise pendant la cuisson.	Vous faites griller des aliments riches en matière grasse.	Lorsque vous faites griller des aliments riches en matière grasse tels que du bacon ou poitrine de porc, il est possible qu'ils génèrent un peu de fumée. Lorsque vous faites griller des aliments riches en matière grasse, une partie de la graisse se répandra sur les côtés des éléments de cuisson et brûlera. Dans ce cas, utilisez l'appareil sous la hotte d'extraction.
	Vous faites cuire plusieurs portions l'une après l'autre, mais vous n'avez pas nettoyé le bac de récupération des graisses et/ou la plaque après chaque utilisation.	L'excédent de graisse et de jus ou de résidus d'aliments qui restent sur la plaque et dans le bac de récupération des graisses commenceront à brûler. Assurez-vous que vous essuyez la plaque et le bac de récupération des graisses avec du papier essuie-tout après avoir grillé une portion d'aliments. Attention : la plaque et le bac de récupération des graisses sont chauds en cours de fonctionnement et un certain temps après utilisation. Utilisez des gants de cuisine ou maniques lorsque vous manipulez ces pièces.
	Vous avez fait mariner les ingrédients avec beaucoup d'huile.	La fumée est émise par la graisse. Si vous faites mariner vos aliments avec trop d'huile, la nourriture génère un peu de fumée. Dans ce cas, utilisez l'appareil sous la hotte d'extraction. Pour minimiser la quantité de fumée, nous vous conseillons de ne pas utiliser d'huile ou aussi peu d'huile que possible.
Des aliments tombent à travers la plaque, sur le bac de récupération des graisses.	Les ingrédients sont coupés en morceaux trop petits.	Pour retirer les morceaux, portez des gants de cuisine ou maniques et faites glisser le bac de récupération des graisses hors de l'appareil. Insérez-le à nouveau. Assurez-vous que vous n'avez pas coupé les aliments à cuire en morceaux trop petits. Les légumes de grande taille comme les courgettes peuvent être coupés en rondelles. Les ingrédients de trop petite taille comme les champignons ne doivent pas être coupés ou alors juste en deux.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su **www.philips.com/welcome**.

La vostra nuova griglia con vassoio antigoccia vi consente di preparare qualsiasi tipo di pietanza gustosa con assenza quasi totale di fumo. La cottura con questo apparecchio è semplice, grazie all'ampia superficie di grigliatura.

Descrizione generale (fig. 1)

- 1 Graticola (solo HD6372)
- 2 Griglia da barbecue
- 3 Base
- 4 Manopola di controllo
- 5 Acceso
- 6 Mantenimento della temperatura
- 7 Off
- 8 Vassoio antigoccia
- 9 Cavo di alimentazione

Importante

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

Pericolo

- Non immergete la base in acqua o altri liquidi.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.
- Utilizzate l'apparecchio solo per lo scopo previsto, come descritto nel manuale dell'utente.
- Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Collegate l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Tenete il cavo lontano da superfici incandescenti.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni di età e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso. Evitate che i bambini giochino con l'apparecchio.

La manutenzione e la pulizia non devono essere eseguite da bambini non accompagnati da un adulto la cui età è inferiore agli 8 anni.

- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Non lasciate spatole o pinze sulla griglia quando è calda.

Attenzione

- Scollegate l'apparecchio dalla presa di corrente se è caduto a terra.
- Non versate liquidi (ad esempio brandy, birra o acqua) sulla griglia, sulla protezione in vetro o sul vassoio antigoccia, poiché potrebbero incendiarsi.
- Prima di accendere il grill, rimuovete gli oggetti sopra di esso e qualsiasi oggetto infiammabile nelle vicinanze.
- Non posizionate il grill su superfici che possono essere influenzate dal calore.
- Non ostruite le prese d'aria del grill per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Non posizionate cibo od oggetti sul vassoio antigoccia quando il grill è acceso.
- Non posizionate l'apparecchio sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici, né sopra a un forno caldo.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie piatta e stabile con sufficiente spazio circostante.
- Assicuratevi che il vassoio antigoccia sia sempre posizionato correttamente durante la cottura.
- Le superfici accessibili potrebbero surriscaldarsi quando l'apparecchio è in funzione (fig. 2).
- Fate attenzione al grasso che potrebbe schizzare dalla griglia preparando carne grassa o salsicce.
- Spegnete sempre l'apparecchio e scollegatelo dalla presa di corrente dopo l'uso.
- Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di rimuovere la griglia e il vassoio antigoccia, di pulire l'apparecchio o di riporlo.
- Non toccate mai la griglia con utensili appuntiti o abrasivi, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente all'interno. Non utilizzatelo all'esterno.

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico e non deve essere utilizzato in ambienti quali cucine dei dipendenti all'interno di punti vendita, uffici, aziende agricole o altri ambienti lavorativi. Non deve essere altresì utilizzato dai clienti di hotel, motel, Bed & Breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard e alle norme relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici.

Primo utilizzo

- 1 Togliete eventuali etichette adesive e pulite l'apparecchio con un panno umido.
- 2 Pulite accuratamente l'apparecchio e la griglia (consultate il capitolo "Pulizia").

Modalità d'uso dell'apparecchio

Nota: La prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo. Si tratta di un fenomeno normale.

- 1 Fate scorrere il vassoio antigoccia nella base (fig. 3).

Nota: Il vassoio antigoccia può essere inserito nella base solo in un verso.

- 2 Posizionate la graticola (solo modello HD6372) o la griglia da barbecue sulla base (fig. 4).
- 3 Inserite la spina nella presa di corrente (1) e ruotate la manopola di comando sulla posizione di mantenimento della temperatura per 2 secondi (2) (fig. 5).
- 4 Ruotate la manopola di comando sulla posizione di accensione (fig. 6).
 - HD6372: la graticola si scalda ed è subito pronta per l'uso.
 - Sono necessari 6-7 minuti affinché la griglia da barbecue si riscaldi.
- 5 Utilizzate una spatola o un paio di pinze per posizionare gli ingredienti sulla griglia (fig. 7).

Attenzione: la griglia è calda!

Nota: Quando marinare il cibo, usate poco olio e spennellate con delicatezza, poiché l'olio produce molto fumo.

- Solo per la griglia da barbecue: durante la cottura, è possibile avvertire un crepitio, perfettamente normale per la cottura alla brace.

Nota: Il tempo di cottura varia a seconda dello spessore e delle dimensioni degli alimenti.

Nota: Se grigliate ingredienti molto grassi, il cibo produrrà del fumo, ma in quantità molto minore rispetto al tradizionale grill da tavolo elettrico.

- 6 Quando le pietanze sono pronte, rimuovetele dalla griglia, oppure ruotate la manopola di comando sulla posizione di mantenimento della temperatura se desiderate consumarle in un secondo momento. (fig. 8)

Utilizzate una spatola o delle pinze per rimuovere le pietanze. Non utilizzate utensili da cucina in metallo, appuntiti o con superfici abrasive.

- 7 Staccate con cautela eventuali residui di cibo o grasso con una spatola e rimuovete l'olio in eccesso dal vassoio antigoccia prima di continuare a grigliare.

- 8** Per continuare a grigliare, appoggiate le altre porzioni sulla griglia.
- 9** Al termine della cottura, spegnete l'apparecchio (1) e rimuovete la spina dalla presa di corrente (2). (fig. 9)

Tempi di cottura alla griglia (fig. 10)

Nell'apposita tabella sono riportati alcuni alimenti che è possibile cucinare con questo grill da tavolo. La tabella mostra il tempo di cottura (escluso il tempo di riscaldamento dell'apparecchio). Il tempo di cottura e la temperatura necessaria dipendono dal tipo di alimento (ad esempio, la carne), dal suo spessore, dalla sua temperatura e, naturalmente, dal gusto personale.

Consigli

- I pezzi di carne teneri sono indicati per la cottura alla griglia.
- I pezzi di carne, ad esempio le bistecche, risultano più teneri se lasciati a marinare tutta la notte.
- Girate gli alimenti solo una volta con una spatola o delle pinze in modo che rimangano succosi all'interno e non si secchino. Non utilizzate utensili di metallo come forchette o pinze per grill, poiché possono danneggiare il rivestimento antiaderente delle griglie.
- Non girate troppo spesso il cibo grigliato.
- Per la preparazione di saté o kebab, immergete gli spiedini di legno o bamboo nell'acqua per evitare che si brucino durante la cottura. Non utilizzate spiedini di metallo.
- Le salicce tendono a scoppiettare durante la cottura. Per evitare questo inconveniente, effettuate alcuni tagli sulla pelle nel senso della lunghezza.
- La carne fresca consente di ottenere risultati migliori rispetto alla carne surgelata o scongelata. Non versate sale sulla carne durante la cottura per mantenerla morbida. Per ottenere risultati ottimali, assicuratevi che i pezzi di carne da grigliare non siano troppo spessi (circa 1,5 cm).

La griglia da tavolo non è indicata per grigliare cibo impanato.

Pulizia e manutenzione

Non usate oggetti e detergenti abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente delle griglie.

- 1** Impostate la manopola di comando sulla posizione di spegnimento e staccate la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente (fig. 9).
- 2** Lasciate raffreddare l'apparecchio per 15 minuti (fig. 11).
- 3** Prima di togliere la griglia per pulirla, assorbite l'olio in eccesso presente su di essa con carta da cucina.
- 4** Sollevare la griglia dalla base utilizzando le impugnature (fig. 12).
- 5** Rimuovete il vassoio antigoccia sollevandolo dalla base (fig. 13).

Nota: Il vassoio antigoccia può essere tolto dalla base solo in un verso.

- 6** Immergete la griglia e il vassoio antigoccia in acqua calda con del detergente per piatti per cinque minuti, oppure spruzzate un po' di limone sulla griglia. In questo modo è possibile rimuovere i residui di cibo o grasso che sono rimasti attaccati.
- 7** Pulite la base con un panno umido.
- 8** Pulite la griglia e il vassoio antigoccia con un panno morbido o una spugna imbevuti d'acqua calda e detergente per piatti oppure in lavastoviglie.
- 9** Asciugate la griglia e il vassoio antigoccia.
- 10** Riassamblate l'apparecchio.

Nota: Per ulteriori informazioni, consultate la tabella di pulizia riportata separatamente.

Suggerimento per la manutenzione: In caso siano rimasti attaccati residui di cibo sulle pareti interne della base, è possibile utilizzare un raschietto di ceramica per eliminarli.

Tabella di pulizia (fig. 14)

Riciclaggio

- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE) (fig. 15).
- Attenetevi alle normative di raccolta dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni, visitate il sito Web all'indirizzo **www.philips.com/support** oppure leggete l'opuscolo della garanzia internazionale.

Risoluzione dei problemi

Questo capitolo riassume i problemi più comuni che potreste riscontrare con l'apparecchio. Se non riuscite a risolvere il problema con le informazioni riportate sotto, visitate il sito **www.philips.com/support** per un elenco di domande frequenti o contattate il centro assistenza clienti del vostro paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Viene prodotto del fumo durante la cottura.	State grigliando ingredienti grassi.	Quando grigliate ingredienti come pancetta o guanciale, potreste vedere del fumo provenire dal cibo. Quando grigliate molti ingredienti grassi, parte del grasso si riversa sui lati degli elementi della griglia e brucia. In questo caso, è necessario utilizzare l'apparecchio sotto la cappa di aspirazione.
	State grigliando varie pietanze una dopo l'altra, ma non avete ancora pulito il vassoio raccogli grasso e/o la griglia dopo ogni utilizzo.	L'olio in eccesso e il succo o i residui del cibo che rimangono sulla griglia e nel vassoio antigoccia inizieranno a bruciare. Assicuratevi di pulire la griglia e il vassoio antigoccia con carta da cucina tra la cottura di una pietanza e l'altra. Attenzione: la griglia e il vassoio antigoccia sono caldi mentre vengono utilizzati e per qualche minuto dopo l'uso. Utilizzate guanti da forno o presine quando maneggiate queste parti.
	Avete marinato gli ingredienti con molto olio.	Il fumo è causato dai grassi che bruciano. Se marinare le pietanze con troppo olio, il cibo produrrà del fumo. In questo caso, è necessario utilizzare l'apparecchio sotto la cappa di aspirazione. Per mantenere la produzione di fumo al minimo, vi consigliamo di fare a meno dell'olio o di utilizzarne il minimo indispensabile.
Il cibo cade attraverso le barre della griglia sul vassoio antigoccia.	Gli ingredienti sono tagliati in pezzi troppo piccoli.	Per rimuovere i pezzi, indossate guanti da forno o presine ed estrarre il vassoio antigoccia dall'apparecchio. Quindi, reinserte il vassoio antigoccia. Assicuratevi di non tagliare gli ingredienti da grigliare in pezzi troppo piccoli. Gli ortaggi di grandi dimensioni come le zucchine possono essere tagliati a fette. Non tagliate invece gli alimenti di piccole dimensioni come i funghi, oppure tagliateli solo a metà.

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome. Met deze nieuwe grill met lekbak kunt u vrijwel rookvrij allerlei lekkere etenswaren bereiden. Grillen met dit apparaat is eenvoudig dankzij het grote grilloppervlak.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- 1 Grillrooster (alleen HD6372)
- 2 Barbecuerooster
- 3 Voet
- 4 Bedieningsknop
- 5 Aan
- 6 Warmhoud-stand
- 7 Uit
- 8 Lekbak
- 9 Netsnoer

Belangrijk

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

Gevaar

- Dompel de voet niet in water of in een andere vloeistof.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doeleinde zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Laat het snoer niet over de rand hangen van de tafel of het aanrecht waarop het apparaat staat.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, als iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud dienen niet door kinderen te worden uitgevoerd tenzij deze minimaal 8 jaar zijn en er toezicht wordt gehouden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar oud.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Laat nooit een spatel of tang op het rooster liggen als het rooster heet is.

Let op

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als u het apparaat hebt laten vallen.
- Giet geen vloeistoffen (bijv. brandewijn, bier of water) op de grill, het veiligheidsglas en de lekbak, omdat dit brand kan veroorzaken.
- Verwijder voordat u de grill inschakelt voorwerpen van de grill en haal brandbare voorwerpen uit de buurt van de grill.
- Plaats de grill niet op een oppervlak dat kan worden aangetast door warmte.
- Dek de ventilatieopeningen van de grill niet af om te voorkomen dat het apparaat oververhit raakt.
- Plaats geen voedsel of voorwerpen op de lekbak terwijl de grill is ingeschakeld.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrisch fornuis of in een warme oven.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg dat er voldoende vrije ruimte rondom het apparaat is.
- Zorg ervoor dat de lekbak tijdens het grillen altijd in het apparaat zit.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is (fig. 2).
- Pas op voor spattend vet wanneer u vet vlees of worstjes grilt.
- Schakel het apparaat na gebruik altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat na gebruik altijd schoon.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het rooster en de lekbak verwijderd of het apparaat schoonmaakt of opbergt.

- Raak het rooster niet aan met scherpe of krassende voorwerpen, aangezien de antiaanbaklaag hierdoor beschadigd raakt.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor gebruik binnenshuis. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen en ook niet voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle toepasbare richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

Voor het eerste gebruik

- 1** Verwijder eventuele stickers van het apparaat en maak het apparaat schoon met een vochtige doek.
- 2** Maak het apparaat en het rooster grondig schoon (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Het apparaat gebruiken

Opmerking: Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u het voor de eerste keer gebruikt. Dit is normaal.

- 1** Schuif de lekbak in het onderstel (fig. 3).

Opmerking: De lekbak kan slechts op één manier in het onderstel worden geschoven.

- 2** Plaats het grillrooster (alleen HD6372) of het barbecuerooster op de voet (fig. 4).
- 3** Steek de stekker in het stopcontact (1) en draai de bedieningsknop naar de 'warmhoud'-stand gedurende 2 seconden (2) (fig. 5).
- 4** Draai de bedieningsknop naar de 'aan'-stand (fig. 6).
 - ▶ HD6372: het grillrooster is heet en klaar voor gebruik.
 - ▶ Wacht 6 tot 7 minuten tot de barbecue is opgewarmd.
- 5** Gebruik een spatel of tang om de etenswaren op het rooster te leggen (fig. 7).

Pas op: het rooster is heet!

Opmerking: Wanneer u uw voedsel marineert, gebruik dan slechts een beetje olie en bestrijk het voedsel voorzichtig met marinade, omdat olie extra rook kan veroorzaken.

- ▶ Alleen bij barbecuerooster: tijdens het grillen hoort u een sissend geluid dat normaal is voor barbecueën.

Opmerking: De griltijd hangt af van de dikte en grootte van het voedsel en kan variëren.

Opmerking: Als u zeer vette ingrediënten grilt, zal er een beetje rook van het eten komen maar veel minder dan met een conventionele elektrische tafelgrill.

- 6** Als het gerecht gaar is, haalt u het van het rooster of draait u de bedieningsknop naar de warmhoud-stand als u de etenswaren later wilt eten. (fig. 8)

Gebruik een spatel/tang om de etenswaren te verwijderen. Gebruik geen metalen, scherp of krassend keukengerei.

- 7** Maak aangekoekte etensresten en vet voorzichtig los met een spatel en verwijder overtollige olie uit de lekbak voordat u de volgende portie voedsel grilt.

- 8** Om verder te gaan met grillen, legt u nieuwe etenswaren op het rooster.

- 9** Als u klaar bent met grillen, schakelt u het apparaat uit (1) en haalt u de stekker uit het stopcontact (2). (fig. 9)

Grilltijd (fig. 10)

In de tabel vindt u een aantal etenswaren die u met deze tafelgrill kunt bereiden. De tabel geeft aan hoe lang de etenswaren moeten worden gegrild (met uitzondering van de opwarmtijd voor het apparaat). De grilltijd en -temperatuur zijn afhankelijk van het soort etenswaren dat u wilt bereiden (bijv. vlees), de dikte en de temperatuur van de etenswaren en van uw persoonlijke voorkeur.

Tips

- Mals vlees is het meest geschikt om te grillen.
- Vleessoorten als biefstuk worden malser als u ze een nacht laat marinieren.
- Draai de etenswaren slechts eenmaal om met een spatel of tang om het eten sappig te houden en uitdroging te voorkomen. Gebruik geen metalen voorwerpen zoals vorken en grilltangen, omdat u hiermee de antiaanbaklaag van de roosters beschadigt.
- Draai het gegrilde eten niet te vaak om.
- Wanneer u saté of kebab maakt, week de bamboe of houten spiesen dan eerst in water om te voorkomen dat ze tijdens het grillen verschromen. Gebruik geen metalen spiesen.
- Worstjes knappen tijdens het grillen vaak open. Om dit te voorkomen, maakt u een paar sneden in de lengterichting in het velletje van de worst.
- Met vers vlees krijgt u een beter grillresultaat dan met bevroren of ontdooid vlees. Strooi pas na het grillen zout op het vlees. Hierdoor blijft het vlees sappig. Zorg ervoor dat de stukken vlees die u bereidt niet te dik zijn (ongeveer 1,5 cm) voor het beste resultaat.

De tafelgrill is niet geschikt voor het bereiden van gepaneerde etenswaren.

Schoonmaken en onderhoud

Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen en -materialen, omdat u hiermee de antiaanbaklaag van de roosters beschadigt.

- 1** Zet de bedieningsknop op de uit-stand en haal de stekker uit het stopcontact (fig. 9).
- 2** Laat het apparaat 15 minuten afkoelen (fig. 11).
- 3** Verwijder overtollige olie met een stuk keukenpapier van het rooster voordat u het rooster verwijdert om schoon te maken.
- 4** Til het rooster aan de handgrepen uit de voet (fig. 12).

5 Schuif de lekbak uit het onderstel (fig. 13).

Opmerking: De lekbak kan slechts op één manier uit het onderstel worden geschoven.

6 Laat het rooster en de lekbak weken in heet water met een beetje afwasmiddel of druppel wat citroensap over het rooster. Op deze manier weekt u aangekoekte etensresten en vet los.

7 Maak de voet schoon met een vochtige doek.

8 Maak het rooster en de lekbak schoon met een zachte doek of spons en warm water met een beetje afwasmiddel, of in de vaatwasmachine.

9 Droog het rooster en de lekbak af.

10 Zet het apparaat weer in elkaar.

Opmerking: Zie de aparte schoonmaaktabel voor verdere instructies.

Onderhoudstip: Als er zich aangekoekte etensresten aan de binnenzijde van de voet bevinden, kunt u met een keramische schraper de resten verwijderen.

Schoonmaaktabel (fig. 14)

Recycling

- Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU) (fig. 15).
- Volg de in uw land geldende regels voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Door een correcte afvalverwerking helpt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Garantie en ondersteuning

Als u informatie of ondersteuning nodig hebt, ga dan naar **www.philips.com/support** of lees het 'worldwide garantie'-vouwblad.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u het probleem niet kunt oplossen met de informatie hieronder, ga dan naar **www.philips.com/support** voor een lijst met veelgestelde vragen of neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Er komt rook vrij tijdens het grillen.	U grilt vette ingrediënten.	Wanneer u vette ingrediënten zoals bacon of spek grilt, kan er een beetje rook van de etenswaren komen. Wanneer u veel vette ingrediënten grilt, kan het vet spetteren op de zijkanen van de grillelementen en verbranden. Gebruik in dat geval het apparaat onder de afzuigkap.
	U grilt meerdere porties achter elkaar, maar u hebt de vetopvangbak en/of het rooster niet na elke portie schoongemaakt.	Overtollige olie en voedselsappen of etensresten die op het rooster en in de lekbak terechtkomen zullen verbranden. Zorg ervoor dat u het rooster en de lekbak schoonmaakt met keukenpapier na elke portie gegrilde ingrediënten. Pas op: het rooster en de lekbak worden heet tijdens gebruik en blijven dat enige tijd na gebruik. Gebruik ovenhandschoenen of pannelappen wanneer u deze onderdelen aanraakt.
	U hebt uw etenswaren met veel olie gemarineerd.	De rook wordt veroorzaakt doordat vet gaat verbranden. Als u uw voedsel marineert met te veel olie, komt er rook van het eten. Gebruik in dat geval het apparaat onder de afzuigkap. Om rookontwikkeling te beperken, raden wij u aan geen of zo weinig mogelijk olie te gebruiken.
Voedsel valt door het rooster in de lekbak.	De ingrediënten zijn te klein gesneden.	Om voedsel uit de lekbak te verwijderen, dient u de lekbak uit het apparaat te schuiven met ovenhandschoenen of pannelappen. Plaats de lekbak terug. Snijd de ingrediënten die u wilt grillen niet in te kleine stukjes. Grote groenten zoals courgette kunnen in plakjes gesneden worden gesneden. Kleine etenswaren zoals champignons kunt u het beste niet snijden, of alleen doormidden snijden.

Introdução

Parabéns pela sua compra e seja bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registre o seu produto em **www.philips.com/welcome**.

O seu novo grelhador com tabuleiro de recolha de pingos permite preparar os mais diversos e saborosos pratos, quase sem fumo. A utilização deste aparelho é fácil, graças às dimensões da superfície de grelhado.

Descrição geral (fig. 1)

- 1 Grelha (apenas HD6372)
- 2 Grelha de churrasco
- 3 Base
- 4 Botão de controlo
- 5 Ligado ('on')
- 6 Manter quente
- 7 Apagado
- 8 Tabuleiro de recolha
- 9 Cabo de alimentação

Importante

Leia cuidadosamente estas informações importantes antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

- Não imerja a base em água nem em qualquer outro líquido.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local, antes de ligar o aparelho.
- Utilize o aparelho apenas para o fim a que se destina, conforme descrito neste manual do utilizador.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não deixe que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade da mesa ou bancada de trabalho onde o aparelho está colocado.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não podem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- Nunca deixe uma espátula ou pinça sobre a grelha enquanto esta estiver quente.

Cuidado

- Desligue a ficha do aparelho se o deixar cair.
- Não verta líquidos (p. ex., brandy, cerveja ou água) na grelha, no vidro de protecção nem no tabuleiro de recolha de pingos, pois isto pode provocar um incêndio.
- Antes de ligar o grelhador, retire todos os objectos que estejam em cima deste e todos os objectos inflamáveis próximos.
- Não coloque o grelhador sobre superfícies que possam ser afectadas pelo calor.
- Não bloqueie nenhuma abertura de ventilação do grelhador para evitar sobreaquecimentos do aparelho.
- Não coloque quaisquer alimentos ou objectos no tabuleiro de recolha de pingos quando o grelhador estiver ligado.
- Não coloque o aparelho sobre, nem próximo de, um fogão eléctrico ou a gás quente, nem de um forno aquecido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, com espaço livre suficiente à volta.
- Certifique-se de que o tabuleiro de recolha de pingos está sempre colocado durante a utilização.
- As superfícies acessíveis podem aquecer enquanto o aparelho está em funcionamento (fig. 2).

- Tenha cuidado com os salpicos de gordura quando estiver a grelhar carnes gordas ou salsichas.
- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada, após cada utilização.
- Limpe sempre o aparelho após cada utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer totalmente antes de retirar a grelha e o tabuleiro de recolha de pingos, de limpar o aparelho e de o arrumar.
- Nunca toque na grelha com objectos afiados ou abrasivos, pois isto danifica o revestimento antiaderente.
- Este aparelho destina-se à utilização no interior. Não o utilize no exterior.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina a ambientes como copas de pessoal em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho. Também não é adequado para a utilização por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Se o aparelho for utilizado de forma desadequada ou para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos electromagnéticos.

Antes da primeira utilização

- 1** Retire todos os autocolantes e limpe o aparelho com um pano húmido.
- 2** Limpe cuidadosamente o aparelho e a grelha (consulte o capítulo “Limpeza”).

Utilizar o aparelho

Nota: O aparelho pode libertar algum fumo ao ser utilizado pela primeira vez. Isto é perfeitamente normal.

- 1** Deslize o tabuleiro de recolha de pingos na base (fig. 3).

Nota: O tabuleiro de recolha de pingos desliza na base apenas numa direcção.

- 2** Coloque a grelha (apenas HD6372) ou a grelha de churrasco na base (fig. 4).
 - 3** Ligue a ficha à tomada eléctrica (1) e rode o botão de controlo para a posição “manter quente” durante 2 segundos (2) (fig. 5).
 - 4** Rode o botão de controlo para a posição ligada (fig. 6).
- ▶ HD6372: a grelha está quente e pronta a utilizar de imediato.
 - ▶ Demora 6 a 7 minutos para a grelha de churrasco aquecer.

- 5** Utilize uma espátula ou uma pinça para colocar os ingredientes na grelha (fig. 7).

Cuidado: a grelha está quente!

Nota: Quando usar marinadas nos alimentos, utilize pouco óleo ou azeite e pincele pequenas quantidades da marinada nos alimentos, pois o óleo e o azeite causam fumo extra.

- Apenas grelha de churrasco: durante a utilização, ouve um som tipo silvo que é típico dos churrascos.

Nota: O tempo para grelhar depende da espessura e do tamanho dos alimentos e pode variar.

Nota: Se grelhar ingredientes muito gordurosos, notará que é libertado algum fumo dos alimentos, mas será uma quantidade muito inferior à de um grelhador de mesa eléctrica convencional.

- 6** Quando os alimentos estiverem prontos, retire-os da grelha ou rode o botão de controlo para a posição de manter quente, caso deseje consumir os alimentos mais tarde. (fig. 8)

Utilize uma espátula ou uma pinça para retirar os alimentos. Não utilize utensílios de cozinha metálicos, afiados ou abrasivos.

- 7** Solte quaisquer alimentos ou gordura incrustados cuidadosamente com uma espátula e retire a gordura em excesso do tabuleiro de recolha de pingos antes de continuar a grelhar a próxima porção de alimentos.

- 8** Para continuar a grelhar, coloque a próxima porção de alimentos na grelha.

- 9** Quando terminar de grelhar, desligue o aparelho (1) e retire a ficha da tomada eléctrica (2). (fig. 9)

Tempos para grelhar (fig. 10)

Na tabela de alimentos pode encontrar alguns tipos de alimentos que podem ser preparados neste grelhador de mesa. A tabela indica o tempo necessário para grelhar os alimentos (não incluindo o tempo de aquecimento do aparelho). O tempo e a temperatura para grelhar dependem do tipo de alimento a preparar (por exemplo, carne), a espessura e a temperatura do mesmo e também do seu gosto pessoal.

Sugestões

- Os pedaços de carne mais macios são os melhores para grelhar.
- Os pedaços de carne - como bifes - ficam mais tenros se deixados a marinar de um dia para o outro.
- Vire os alimentos apenas uma vez com a espátula ou umas pinças para preservar os sucos e evitar que sequem. Não utilize utensílios metálicos, como garfos ou pinças de churrasco, pois poderão danificar o revestimento antiaderente das grelhas.
- Não vire os alimentos grelhados com demasiada frequência.
- Ao fazer espetadas ou kebab, mergulhe os espetos de bambu ou madeira em água para evitar que fiquem chamuscados enquanto grelham. Não utilize espetos metálicos.
- Os enchidos têm tendência a rebentar quando estão a ser grelhados. Para evitar isto, aplique alguns cortes na pele dos enchidos na longitudinal.
- A carne fresca proporciona melhores resultados ao grelhar do que a carne congelada ou descongelada. Apenas coloque sal sobre a carne depois de a ter grelhado. Assim mantém a carne húmida. Para os melhores resultados, certifique-se de que os pedaços de carne que vai preparar não estão demasiado espessos (aprox. 1,5 cm).

Este grelhador de mesa não se destina a grelhar alimentos panados.

Limpeza e manutenção

Nunca utilize produtos de limpeza ou materiais abrasivos para evitar danificar o revestimento antiaderente das grelhas.

- 1 Regule o botão de controlo para a posição desligada e desligue a ficha da tomada (fig. 9).
- 2 Deixe que o aparelho arrefeça durante 15 minutos (fig. 11).
- 3 Remova o óleo em excesso da grelha com papel de cozinha antes de retirar a grelha para limpeza.
- 4 Levante a grelha da base segurando pelas pegas (fig. 12).
- 5 Retire o tabuleiro de recolha de pingos da base (fig. 13).

Nota: O tabuleiro de recolha de pingos desliza da base apenas numa direcção.

- 6 Mergulhe a grelha e o tabuleiro de recolha de pingos em água quente com um pouco de detergente da loiça, durante cinco minutos, e regue a grelha com um pouco de sumo de limão. Isto liberta os alimentos ou gordura incrustados.
- 7 Limpe a base com um pano húmido.
- 8 Lave a grelha e o tabuleiro de recolha de pingos com um pano macio ou uma esponja e água quente com um pouco de detergente da loiça, ou coloque-os na máquina de lavar a loiça.
- 9 Seque a grelha e o tabuleiro de recolha de pingos.
- 10 Volte a montar o aparelho.

Nota: Consulte a tabela de limpeza em separado para mais instruções.

Sugestão de manutenção: Se houver resíduos de alimentos incrustados no interior das paredes da base, pode utilizar um raspador em cerâmica para eliminar os resíduos.

Tabela de limpeza (fig. 14)

Reciclagem

- Este símbolo significa que este produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos comuns (2012/19/UE) (fig. 15).
- Siga a legislação nacional relativamente à recolha selectiva de produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta ajuda a evitar consequências prejudiciais para o meio ambiente e para a saúde pública.

Garantia e assistência

Se precisar de informações ou assistência, visite **www.philips.com/support** ou leia o folheto da garantia mundial em separado.

Resolução de problemas

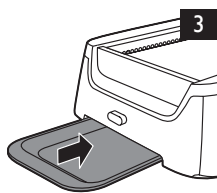
Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite **www.philips.com/support** para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Causa possível	Solução
Emissão de fumo ao grelhar:	Está a grelhar ingredientes gordurosos.	Quando grelhar ingredientes gordurosos, como bacon ou entremada, pode notar que os alimentos libertam algum fumo. Quando grelha ingredientes com muita gordura, alguma da gordura é salpicada para as partes laterais da resistência do grelhador e queima-se. Neste caso, utilize o aparelho sob um exaustor.
	Está a grelhar várias porções consecutivamente, mas não limpou o tabuleiro para recolha da gordura e/ou a grelha depois de cada porção.	A gordura em excesso e os sucos ou os resíduos dos alimentos que permanecem na grelha e no tabuleiro de recolha de pingos começam a queimar. Certifique-se de que limpa a grelha e o tabuleiro de recolha com papel de cozinha entre a preparação de cada porção de ingredientes grelhados. Cuidado: a grelha e o tabuleiro de recolha estão quentes durante e algum tempo depois da utilização. Use luvas de forno ou pegas para manusear estas peças.
	Marinou os seus ingredientes com muito óleo ou azeite.	O fumo é causado pela gordura a queimar. Se marinar os seus alimentos com muito óleo ou azeite, será libertado um pouco de fumo pelos alimentos. Neste caso, utilize o aparelho sob um exaustor. Para minimizar a libertação de fumo, aconselhamo-lo a não utilizar óleo/azeite ou a utilizar o mínimo possível.
Caem alimentos através das barras da grelha para o tabuleiro de recolha de pingos.	Os ingredientes estão cortados em pedaços demasiado pequenos.	Para remover os pedaços, utilize luvas de forno ou pegas e retire o tabuleiro de recolha do aparelho. Insira o tabuleiro de recolha novamente. Certifique-se de que não corta os ingredientes a grelhar em pedaços demasiados pequenos. Legumes grandes, como curgete, podem ser cortados em fatias. Alimentos pequenos, como cogumelos, não devem ser cortados ou devem ser cortados apenas a meio.

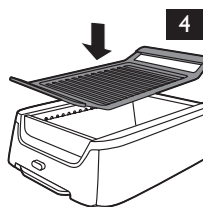
		
		12-16 min.
		8-15 min.
		14-16 min.
		12-15 min.
		10-15 min.
		22-26 min.
		15-16 min.
		12-18 min.
		12-14 min.
		12-16 min.
		16-18 min.
		16-18 min.
		6-15 min.
		14-16 min.
		8-15 min.
		2-5 min.



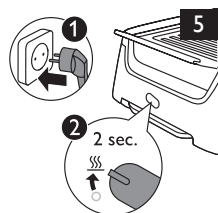
2



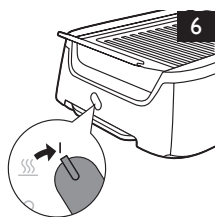
3



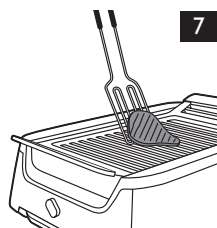
4



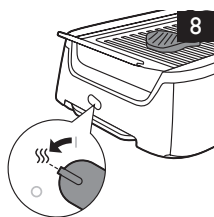
5



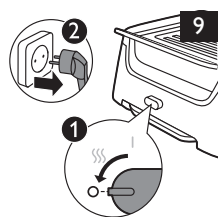
6



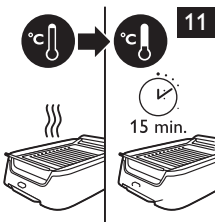
7



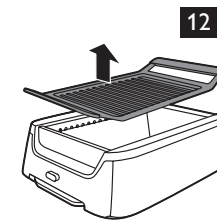
8



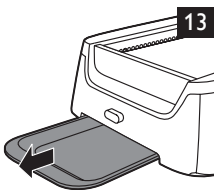
9



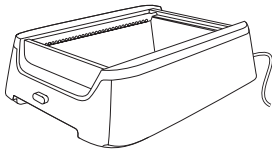
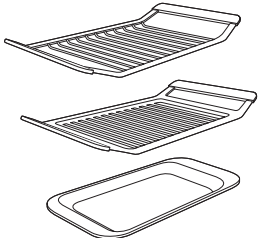
11



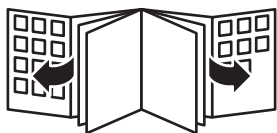
12



13

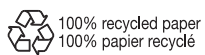
			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓

14





www.philips.com



4203.064.6147.2