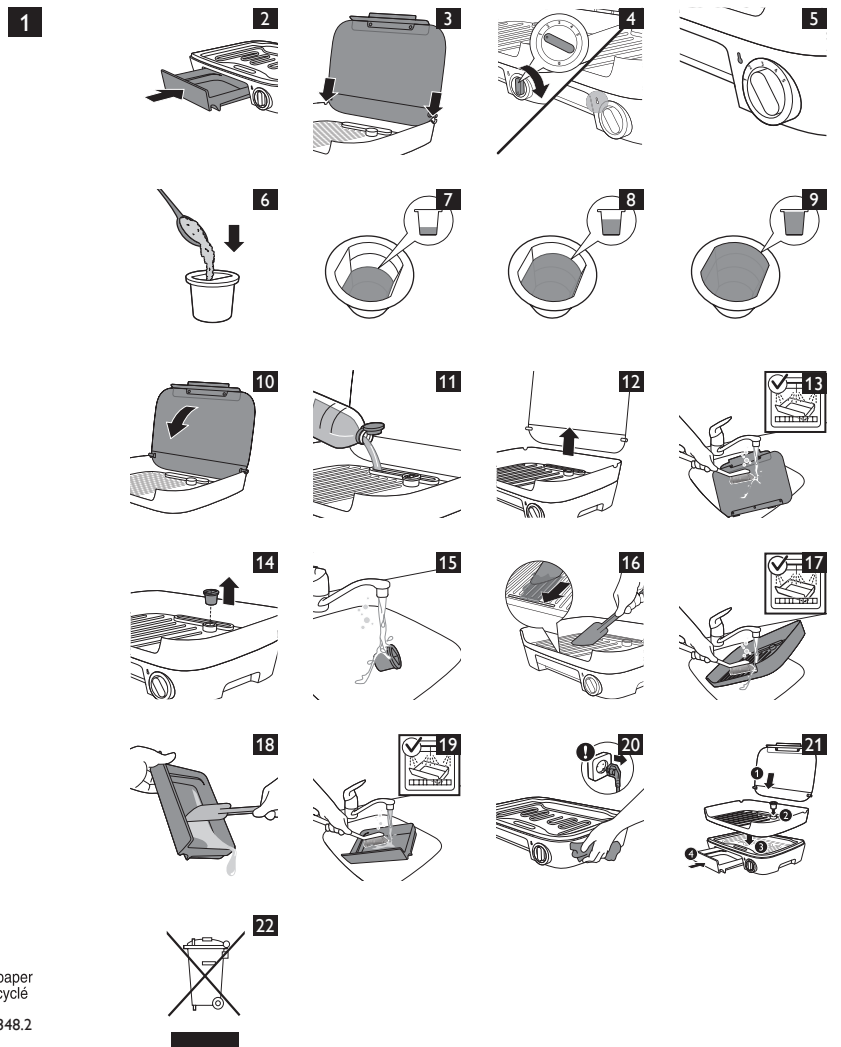
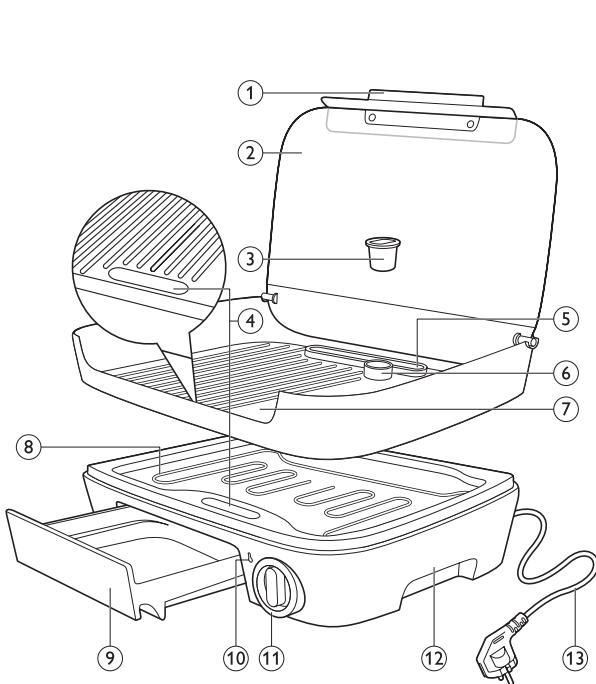


HD6360



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

PHILIPS



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

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

7 Împingeți grăsimea în exces și resturile de mâncare de pe plită în fanta pentru scurgere cu ajutorul unei spatule de lemn sau de silicon (fig. 16).

8 Utilizați hârtie de bucătărie pentru a elimina grăsimea rămasă și resturile de mâncare de pe plită.

9 Curățați plita cu apă caldă și cu puțin detergent lichid sau folosiți o mașină de spălat vase. (fig. 17)

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

10 Îndepărtați grăsimea și resturile de mâncare din tava pentru grăsime. (fig. 18)

11 Curățați tava pentru grăsime cu apă caldă și cu puțin detergent lichid sau folosiți o mașină de spălat vase. (fig. 19)

12 Curățați baza cu o cârpă umedă. (fig. 20)

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

13 Uscați foarte bine toate piesele aparatului.

Depozitarea

1 Atașați capacul de sticlă (1), introduceți ceașca pentru afumat în plită (2), puneți plita în baza aparatului (3) și glisați tava pentru grăsime în bază (4). (fig. 21)

2 Strângeți cablul de alimentare și poziționați aparatul în cutie pentru a-i proteja baza.

3 Depozitați aparatul într-un loc uscat.

Protecția mediului

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

Garanție și service

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

Depanare

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

Tabel cu informații despre preparare (fig. 23)

РУССКИЙ

Введение

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

Общее описание (Рис. 1)

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

Важная информация

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

Опасно!

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

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на заводской табличке прибора номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети. Информацию о напряжении и мощности см. на заводской табличке на приборе.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, замените шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также людьми с ограниченными возможностями сенсорной системы, ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, лицами с недостаточным опытом и знаниями только при условии ознакомления с правилами безопасности и рисками, связанными с эксплуатацией прибора, и под наблюдением лиц, ответственных за обеспечение безопасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Оберегайте детей младше 8 лет от контакта с устройством, включая сетевой шнур, во время его работы или в процессе охлаждения.
- Детям старше 8 лет разрешается пользоваться прибором только под присмотром взрослых.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Вытряхните содержимое колпачка для копчения на блюдо (керамическое). Перед тем как выбросить стружки для копчения, дайте им остыть. Также можно залить стружки холодной водой, а затем выбросить.
- Запрещается использовать с этим прибором древесный уголь и прочие легковоспламеняющиеся вещества. Используйте только специальную стружку.

Внимание!

- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Установите прибор на устойчивую ровную поверхность. Вокруг прибора должно быть свободное пространство.
- Продукты следует класть на предварительно разогретую пластину-гриль.
- Во время работы прибора некоторые его поверхности могут нагреваться.
- При обжарке жирного мяса или сосисок примите во внимание риск появления брызг жира. Чтобы не допустить разбрызгивания жира, закройте прибор стеклянной крышкой.
- Внешние поверхности прибора во время работы сильно нагреваются, поэтому никогда не прикасайтесь к ним.
- Перед отключением прибора от сети всегда устанавливайте регулятор нагрева в положение "0".
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Всегда очищайте прибор после использования.

- Прежде чем снимать пластину-гриль, производить очистку прибора или убирать его для хранения, дайте прибору полностью остыть.
- Перед извлечением поддона для жира или колпачка для копчения дайте прибору остыть.
- Не касайтесь пластины-гриль острыми или абразивными предметами, такими как металлическая лопаточка, чтобы не допустить повреждения антипригарного покрытия.
- Устройство предназначено только для домашнего использования в стандартных условиях. Устройство не предназначено для использования в таких местах, как обеденные зоны в магазинах, офисах, сельскохозяйственных помещениях или других производственных условиях. Также устройство не предназначено для использования клиентами в отелях, мотелях, местах ночлега и приема пищи, а также в других местах пребывания.
- В случае нарушения правил использования устройства, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Данное устройство нельзя подключать к внешнему таймеру или дистанционной системе управления.
- В целях безопасного использования прибора и предотвращения срабатывания датчика дыма во время работы прибора в режиме копчения поставьте прибор под кухонной вытяжкой или в комнате с хорошей вентиляцией.

Электромагнитные поля (ЭМП)

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

Перед первым использованием

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

Использование прибора

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

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

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

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

Приготовление на гриле

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

- 1 Полностью размотайте сетевой шнур.
 - 2 Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.
 - 3 С помощью регулятора нагрева выберите режим приготовления на гриле. (Рис. 4)
- Обозначения температурных настроек и длительность приготовления разных продуктов приведены в таблице с информацией о приготовлении продуктов.
- ▶ Загорится индикатор.
- 4 Дождитесь, пока прибор нагреется (погаснет индикатор). (Рис. 5)
 - ▶ Теперь прибор готов к эксплуатации.
 - 5 Положите продукты на горячую поверхность пластины-гриль.

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

Примечание Крышку можно закрыть или оставить открытой.

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

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

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

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

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

Приготовление в режиме копчения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Примечание Выход дыма по краям крышки — нормальное явление.

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

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

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

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

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

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

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

Приготовление на пару

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

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

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

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

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

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

Примечание Допускается выход некоторого количества пара даже при закрытой крышке.

- 5** Дождитесь, пока прибор нагреется (погаснет индикатор) (Рис. 5).
▶ Теперь прибор готов к эксплуатации.
- 6** Положите продукты на горячую поверхность пластины-гриль.
- 7** Чтобы приготовление на пару было максимально эффективным, а брызги жира не запачкали поверхность, закройте стеклянную крышку. (Рис. 10)
- 8** Периодически переворачивайте ингредиенты на пластине-гриль во время приготовления.

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

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

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

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

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

После завершения работы

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

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

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

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

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

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

Внимание! Запрещается мыть колпачок для копчения в посудомоечной машине.

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

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

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

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

- 13** Полностью просушите все части прибора.

Хранение

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

Защита окружающей среды

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

Гарантия и обслуживание

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

Поиск и устранение неисправностей

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

Таблица с информацией о приготовлении продуктов (Рис. 23)