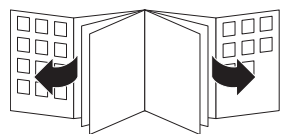


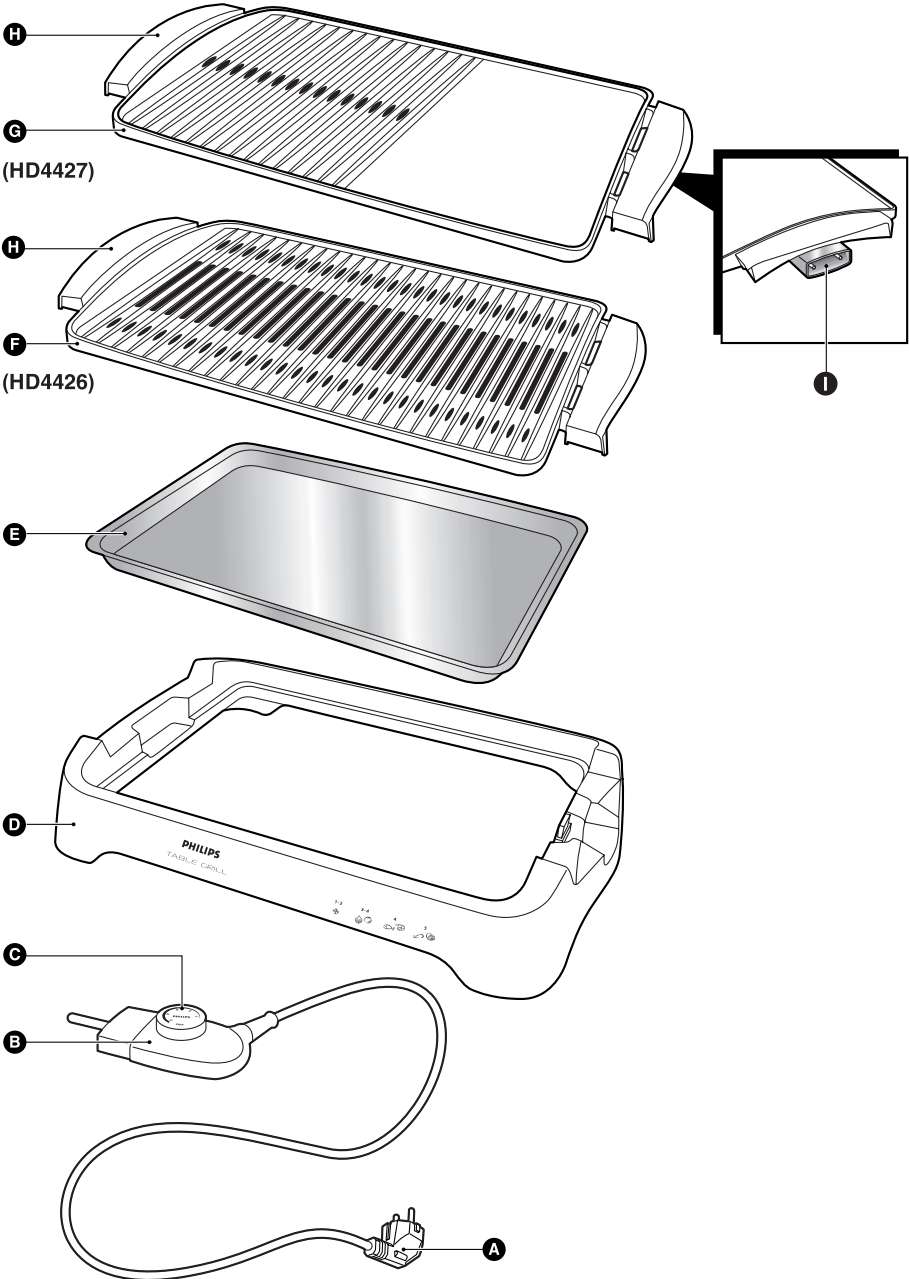
HD4427, HD4426



PHILIPS



I



Использование прибора

- 1** Установите поддон в основание прибора (рис. 2).
 - 2** Залейте воду в поддон в таком количестве, чтобы все дно поддона было покрыто водой (рис. 3).
 - Вода в поддоне препятствует образованию дыма и неприятных запахов и предотвращает сгорание упавших кусочков пищи.
 - Для упрощения процедуры очистки перед заливкой воды поддон можно застелить алюминиевой фольгой.
 - При застилке поддона фольгой следите, чтобы края фольги не выходили из поддона, так как это может препятствовать правильной циркуляции воздуха.
 - 3** Установите решетку-гриль на основание прибора (рис. 4).
Решетка-гриль может быть установлена на основание единственно верным образом.
 - 4** Слегка смажьте решетку-гриль растительным или сливочным маслом.
 - 5** Подключите термостат к разъему, расположенному сбоку прибора (рис. 5).
 - 6** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
 - 7** Установите регулятор нагрева в положение, соответствующее приготавливаемым продуктам (см. раздел данной главы Продолжительность приготовления).
Загорится индикатор нагрева.
 - 8** Когда индикатор нагрева погаснет, положите продукты на решетку-гриль.
- Осторожно! Решетка-гриль горячая!**
- ▶ *Во время жарки индикатор нагрева будет периодически загораться, сигнализируя о включении и отключении нагревательного элемента для поддержания нужной температуры.*
- 9** Время от времени переворачивайте продукты при помощи деревянной или пластиковой лопаточки или щипцов.
 - 10** По достижении готовности, снимите продукты с гриля.
Чтобы снять продукты с прибора, пользуйтесь пластиковой или деревянной лопаточкой или щипцами. Не используйте металлические, острые или абразивные кухонные приспособления.
 - 11** Для получения наилучших результатов, прежде чем положить следующую порцию продуктов на гриль, удалите с решетки-гриль кулинарной бумагой излишки жира.
 - 12** Поместите следующую порцию продуктов на решетку-гриль, как только погаснет индикатор нагрева.

Продолжительность приготовления

В таблице, помещенной в конце данной инструкции, приводятся некоторые блюда, которые можно приготовить на этом настольном гриле. В таблице указаны температуры и продолжительность приготовления пищи. Время необходимое на прогрев прибора не входит в продолжительность приготовления, указанного в таблице. Продолжительность и температура приготовления зависят от типа продуктов (например, мяса), их толщины и температуры, и, конечно же, от вашего вкуса. Можно также сверяться с обозначениями на основании прибора.

Очистка прибора

Не используйте абразивные или чистящие средства или материалы, чтобы не повредить антипригарное покрытие решетки-гриль.

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

- 1** Установите регулятор нагрева в положение off (выкл).
- 2** Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- 3** Извлеките термостат из прибора (рис. 6).
- 4** Снимите решетку-гриль с основания прибора, взявшись за ручки. Решетку-гриль нельзя снять, если термостат не отключен от прибора (рис. 7).

Прежде чем снять решетку-гриль для очистки, очистите её от жира кулинарной бумагой.

- 5** Приподнимите и снимите поддон с основания прибора (рис. 8).
- 6** Очистите решетку-гриль, поддон и основание прибора с помощью мягкой ткани. Ткань можно смочить горячей водой с моющим средством. Также возможно использование посудомоечной машины.

Остатки продуктов и жир можно удалить с решетки-гриль, промыв её в горячей воде с небольшим количеством моющего средства в течение пяти минут. Можно также обрызгать решетку-гриль лимонным соком. Это размягчит пригоревшие кусочки пищи и жир.

- 7** Высушите решетку-гриль, поддон и основание прибора и снова соберите прибор.

Перед подключением термостата к прибору убедитесь, что внутренняя поверхность гнезда разъема абсолютно сухая. При необходимости вытряхните капли воды из гнезда разъема и протрите его сухой тканью.

- 8** Наружную поверхность термостат можно очищать с помощью влажной ткани.

Полезные советы

- ▶ Решетка-гриль идеально подходит для приготовления мяса, птицы, рыбы и овощей. Капли жира и сока попадают в поддон, что гарантирует почти полное отсутствие чада и получение здоровой пищи с низким содержанием жира (рис. 9).
- ▶ Противень (только для модели HD4427) идеально подходит для приготовления рыбы, яиц, ветчины, грибов, помидоров, лука и т.д. Он также очень удобен для разогревания пищи (рис. 10).
- ▶ Настольный гриль можно использовать в качестве устройства для поддержания заданной температуры блюд. Накройте решетку-гриль алюминиевой фольгой блестящей стороной вверх и установите регулятор нагрева в положение 2 или 3.
- ▶ Для приготовления на гриле лучше всего подходят мягкие куски мяса.
- ▶ Такое мясо, как бифштексы или отбивные на косточке станет мягче, если его предварительно замариновать.
- ▶ Во время приготовления мясо не следует слишком часто переворачивать. После того, как мясо подрумянится с обеих сторон, рекомендуется понизить температуру жарения, чтобы не пересушить и прожарить равномерно.
- ▶ При необходимости разморозить замороженные продукты, оберните их алюминиевой фольгой и установите регулятор нагрева в положение 3 или 4. Время от времени переворачивайте размораживаемые продукты. Время разморозки зависит от веса продуктов.
- ▶ При приготовлении кусочков мяса на шпажке, цыпленка, свинины или телятины, рекомендуется сначала подрумянить мясо при высокой температуре (положение 5). Затем, по желанию, можно понизить температуру на одно положение регулятора нагрева и жарить до готовности.

- ▶ При приготовлении кусочков мяса на шпажке или кебаба, вымочите бамбуковые или деревянные шпажки для предотвращения их подпаливания во время жарки. Не используйте металлические шампуры.
- ▶ Колбаски во время жарки могут лопнуть. Чтобы избежать этого проткните их вилкой.
- ▶ Для приготовления на гриле лучше подходит парное мясо, а не размороженное. Не следует солить мясо до его готовности. Это сохранит сочность мяса. Для наилучших результатов кусочки мяса не должны быть слишком толстыми (рекомендуется толщина 1,5 см).

Этот настольный гриль не предназначен для поджаривания хлебных продуктов.

Защита окружающей среды

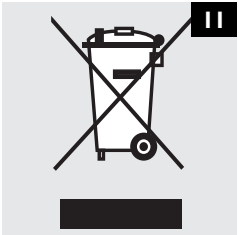
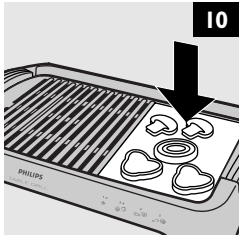
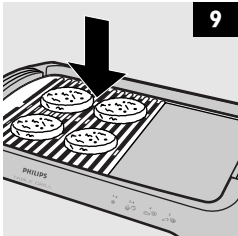
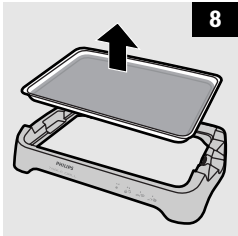
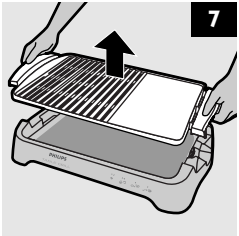
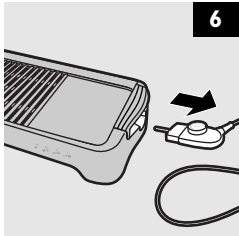
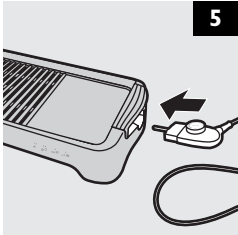
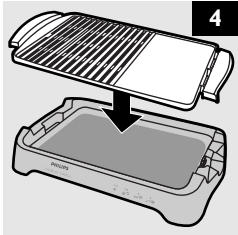
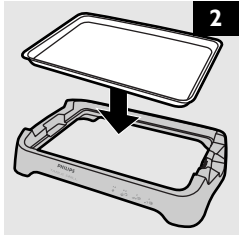
- ▶ После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (рис. 11).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт www.philips.com или обратитесь в Центр поддержки покупателей в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips или в отдел поддержки покупателей компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.


Тип продуктов	Продолжительность приготовления (в минутах)	Положения регулятора нагрева
Стейк из лосося или тунца	5-7	4-5
Жаренные креветки	3-4	4-5
Рыба (маленькие кусочки)	4-6	26.02.2003
Филе индейки/цыпленка	6-8	4-5
Колбаски	8-10	4-5
Котлеты (мороженные, полуфабрикаты)	6-15	4-5
Отбивная из баранины	8-12	4-5
Мясо, не требующее долгого приготовления (например, бифштексы/телячье филе)	В зависимости от толщины мяса и вашего вкуса.	07.03.2003
Куски мяса	4-7	07.03.2003
Овощи/фрукты	4-7	07.03.2003
Овощи/фрукты в сыре	4-5	07.03.2003
Гриль-ассорти (маленькие кусочки)	8-10	07.03.2003
Шашлык/кусочки мяса на шпажках	8-10	07.03.2003
Разогревание		2-3
Размораживание		3-4

Этот настольный гриль не предназначен для поджаривания хлебных продуктов.





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 99541