

# Always here to help you

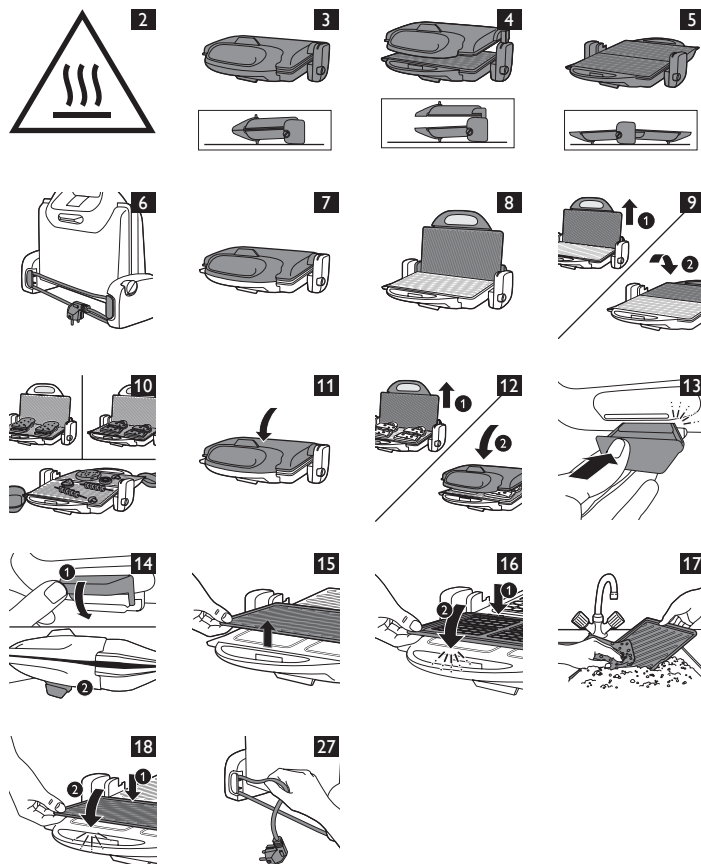
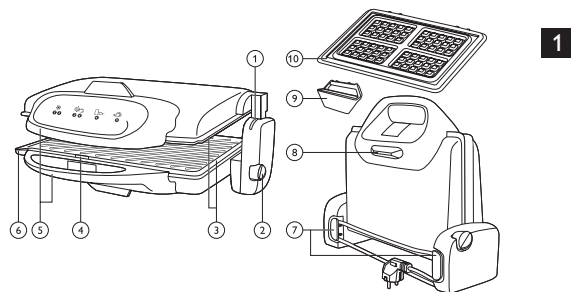
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)



HD4468  
 HD4467  
 HD4407



# PHILIPS



Food Item	Mode	Time (Min.)	Temperature (°C)
Ice cream	B	10-14	1-2
Ice cream	C	12-16 ↻3x	1-2
Apple, Orange, Strawberry	A B	3-5	3-4
Bread, Butter, Jam	C	3-5	3-4
Fish, Meat, Cheese	A B	4-6	4-5
Egg, Cheese, Ham	B C	3-5	4
Egg	A B	3-4	4-5
Egg, Chicken	A B	8-13	4-5
Egg	A B	9-12	4-5
Onion, Potato	B	6-8	4-5
Ham, Beef	B	4-6	4-5
Ham, Beef	A B	4-8	5
Hot Dog, Bun	A B	7-9	5
Ice Cream, Sandwich	B	6-10	3-4



[www.philips.com](http://www.philips.com)

100% recycled paper

4203.064.6342.2

**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](http://www.philips.com/welcome).

**General description (Fig. 1)**

- A Grill
- 1 Red temperature light
- 2 Temperature control
- 3 Grilling plates
- 4 Fixing clips of grilling plates
- 5 Cool-touch handgrips
- 6 Drainage groove
- 7 Cord storage facility
- 8 Waffle plate foot mounting hole
- 9 Waffle plate foot (HD4468 only)
- 10 Waffle plates (HD4468 only)

**Important**

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

**Danger**

- Do not immerse the appliance or the mains cord in water or any other liquid.

**Warning**

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance. Check the type plate on the appliance for information on voltage and wattage.
- 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.
- 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 and supervised.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not let the appliance operate unattended.

**Caution**

- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- Always preheat the plates before you put any food between them.
- 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 turn the temperature control to 0 before you unplug the appliance.
- Always unplug the appliance after use.
- Always clean the appliance after use.
- Let the appliance cool down completely before you remove the plates, clean the appliance or put it away.
- Never touch the plates with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick surface.
- Make sure you reassemble the plates properly after you have removed them.

- 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.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional 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 field (EMF)**

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

**Before first use**

- 1 Remove the insert between the plates and remove any stickers.
- 2 Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- 3 Clean the plates thoroughly (see chapter 'Cleaning').

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

**Using the appliance****Three grilling positions**

- Contact grill position (Fig. 3)  
This position is especially suitable for quick high-temperature grilling on both sides (rump steaks, hamburgers etc.), for making toasted sandwiches or paninis and making waffles (HD4468 only).

*Note: Both plates are in contact with the food.*

- Oven grill position (Fig. 4)  
This is the ideal position to grill and cook au gratin at the same time. The oven grill position is also suitable for the preparation of all kinds of 'open' toasts, e.g. with egg, tomato, peppers and/or onion rings, covered with cheese.

*Note: The upper grilling plate must not touch the food.*

- Barbecue grill position (Fig. 5)  
In this position, the grill offers a large grilling surface for the preparation of all kinds of snacks, such as shashlik, satay, vegetables, fruits etc.

**Grilling**

- 1 Fully unwind the mains cord from the storage facility in the hinges of the appliance (Fig. 6).
- 2 Make sure the grill is closed. Then put the plug in the wall socket (Fig. 7).
- 3 Turn the temperature control to the temperature setting that is appropriate for the ingredients to be grilled. See the food table.
  - ▶ The red light indicates that the grill is heating up.

**Never let the appliance operate unattended.**

- 4 Let the appliance heat up.  
Wait until the red temperature light goes out.

- 5 Open the grill to put the ingredients on the grilling plate or plates.

**Be careful: the grilling plates are hot.**

- Contact grill and oven grill positions: open the grill halfway (Fig. 8).
- Barbecue grill position: open the grill halfway and pull the upper grilling plate up to its highest position (1). Then put the grill in open position (2) (Fig. 9).

- 6 Place a bowl or plate under the drainage groove to collect fat or juice.

- 7 Place the ingredients on the grilling plate or plates (Fig. 10).

For an optimal result, place the ingredients in the centre of the grilling plate or plates. The grilling time depends on the type of ingredients, their thickness and your personal taste. See the food table at the end of this user manual for recommended grilling times.

*During the grilling process, the temperature light goes on from time to time. This indicates that the grill is heating up to keep the grilling temperature at the preset level.*

- Contact grill position and oven grill position: put the food in the middle of the lower grilling plate.
- Barbecue grill position: spread the food on top of the grilling surface. Turn the food from time to time with a wooden or plastic spatula.

- 8 Close the grill (only for contact grill and oven grill positions).
  - Contact grill position: lower the upper grilling plate carefully onto the ingredients. The upper grilling plate now rests on the food. In this way, the food is grilled evenly on both sides (Fig. 11).
  - Oven grill position: pull the upper grilling plate up to its highest position (1) and then put it in horizontal position (2). The upper grilling plate must not touch the food (Fig. 12).

- 9 Open the appliance when the required grilling time has elapsed (only for contact grill and oven grill positions).

- 10 Remove the food with a wooden or plastic spatula.

Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

- 11 If you want to grill another batch of food, remove excess oil from the plates with a piece of kitchen paper.

- 12 Wait until the temperature light goes out before you put the food on the grilling plate or plates.

### **Baking waffles (HD4468 only)**

Attach the waffle plate foot and the waffle plates before switching on the appliance.

- 1 Insert the connecting pin of the waffle plate foot into the waffle plate foot mounting hole ('click') (Fig. 13).
- 2 Prepare the waffle batter.
- 3 Fold out the waffle plate foot (1) to let the grill rest on the waffle plate foot (2) (Fig. 14).

- 4 Open the grill and remove the grilling plates (Fig. 15).

To remove the grilling plates, press on the fixing clips on the appliance and then lift the plates out of the appliance.

- 5 Place the rear edge of the waffle plates on the appliance (1). Lower the waffle plates onto the appliance and press them down under the fixing clip (2) (Fig. 16).

*Tip: Grease the plates with some oil to prevent the waffles from sticking to the plates.*

- 6 Make sure the grill is closed. Then put the plug in the wall socket (Fig. 7).
  - ▶ The red power-on light goes on to indicate that the grill is connected to the mains.

- 7 Turn the temperature control to setting 3-4.

▶ The red light indicates that the grill is heating up.

Never let the appliance operate unattended.

- 8 Wait until the red temperature light goes out.

- 9 Open the grill and pour a half scoop to 1 scoop (about 200g) of batter in the centre of each waffle shape on the lower waffle plate.

Be careful: the plates are hot.

- 10 Close the upper plate and let the batter distribute by itself.

- 11 Open the grill after 4-5 minutes to check the status. The waffles are ready when they are golden brown.

- 12 Remove the waffles with a spatula and let them cool down on a rack.

*Note: Do not stack the waffles, otherwise they will lose their crispiness.*

### **Grilling times**

At the end of this user manual, you find a food table with ingredients you can prepare with the grill. The table gives indications of which temperature to select, how long the food has to be grilled and the appropriate position of the grill. The time necessary to preheat the appliance is not included in the indicated grilling time.

The actual grilling time and temperature depend on the type of food that is prepared (e.g. meat), its thickness and its temperature and also on your own taste. See also the indications on the grill.

### **Tips**

- Lightly grease the food to be grilled (instead of the grilling plates) with a little butter or oil. This prevents excess butter or oil from smoking.
- The grill is unsuitable for grilling breadcrumbed food.
- Sausages tend to burst when you grill them. To prevent this, punch a few holes in them with a fork.
- For the best result, make sure the pieces of meat you use are not too thick (approx. 1.5cm).
- Fresh meat gives better grilling results than frozen or defrosted meat.
- When you prepare satay, chicken, pork or veal, first sear the meat at a high temperature (setting 5). Then set the temperature control one position lower and grill the food until it is done.
- If you want to defrost frozen food, put the appliance in the oven grill position and wrap the frozen food in aluminium foil. Set the temperature control to setting 1 or 2. The defrosting time depends on the weight of the food.

### **Cleaning**

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

Never immerse the appliance in water.

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.

- 2 Remove excess oil from the plates with a piece of kitchen paper before you remove the plates.

- 3 Remove the plates (Fig. 15).

To remove the plates, press on the fixing clips on the appliance and then lift the plates out of the appliance.

- 4 Clean the plates with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher (Fig. 17).

Soak the plates in hot water for five minutes with some washing-up liquid to remove residues. This loosens any caked food or grease.

- 5 Dry the plates and reassemble them (Fig. 18).

- Put the appliance in the barbecue grill position.
- Place the rear edge of the plates on the appliance (1). Lower the plates onto the appliance and press them down under the fixing clip (2).

- 6 Clean the outside of the appliance with a damp cloth.

### **Recycling**

- This symbol on a product means that the product is covered by European Directive 2012/19/EU (Fig. 25).
- Inform yourself about the local separate collection system for electrical and electronic products and batteries. Follow local rules and never dispose of the product and batteries with normal household waste. Correct disposal of old products and batteries helps prevent negative consequences for the environment and human health.

### **Storage**

- 1 Wind the mains cord around the storage facility in the hinges of the appliance (Fig. 27).

- 2 Store the appliance in upright position in a safe and dry place.

### **Guarantee and support**

If you need information or support, please visit [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) or read the separate worldwide guarantee leaflet.

### **Food table (Fig. 28)**

## **DEUTSCH**

### **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](http://www.philips.com/welcome).

### **Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)**

- A Grill
- 1 Rote Temperaturanzeige
- 2 Temperaturregler
- 3 Grillplatten
- 4 Befestigungsclips der Grillplatten
- 5 Cool-Touch-Handgriffe
- 6 Fettablaufrille
- 7 Kabelaufwicklung
- 8 Montageöffnung für Fuß der Waffelplatte
- 9 Fuß der Waffelplatte (nur HD4468)
- 10 Waffelplatten (nur HD4468)

### **Wichtig**

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

### **Gefahr**

- Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

## Warnung

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild auf Ihrem Gerät gibt Auskunft über Spannung und elektrische Leistung.
- 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.
- 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.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.

## Achtung

- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche, und halten Sie rund um das Gerät ausreichend Platz frei.
- Heizen Sie die Platten immer vor, bevor Sie Grillgut darauf legen.
- Die zugänglichen Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden! (Abb. 2)
- Vorsicht vor Fettspritzern beim Grillen von fettem Fleisch und Würstchen!
- Drehen Sie den Temperaturregler immer auf 0, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten entfernen, das Gerät reinigen und wegstellen.
- Berühren Sie die Platten nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen, um Beschädigungen der Antihaf-Beschichtung zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Grillplatten wieder korrekt einsetzen, nachdem Sie sie abgenommen haben.
- 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.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.

- 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 (EMF; Electro Magnetic Fields)

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

### Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie die Einlage zwischen den Platten und alle Aufkleber.
- 2 Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- 3 Reinigen Sie die Platten gründlich (siehe Kapitel "Reinigung").

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

### Das Gerät benutzen

#### 3 Grillpositionen

- Kontaktgrillposition (Abb. 3)  
Diese Position eignet sich insbesondere für schnelles, beidseitiges Grillen bei hohen Temperaturen, beispielsweise von Rumpsteaks und Hamburgern, sowie für das Zubereiten von Sandwiches oder Waffeln (nur HD4468).

*Hinweis: Beide Platten haben direkten Kontakt mit dem Grillgut.*

- Ofengrillposition (Abb. 4)  
Dies ist die ideale Position für gleichzeitiges Grillen und Gratinieren. Sie eignet sich ebenfalls für die Zubereitung der verschiedensten mit Käse überbackenen Toasts, z. B. mit Eiern, Tomaten, Paprika und/oder Zwiebelringen.

*Hinweis: Die obere Grillplatte darf das Grillgut nicht berühren.*

- Barbecueposition (Abb. 5)  
In dieser Position bietet der Grill eine große Grillfläche für die Zubereitung einer Vielfalt von Snacks, z. B. Schaschlik, Satée, Gemüse und Früchte.

### Grillen

- 1 Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung des Geräts ab (Abb. 6).
- 2 Stellen Sie sicher, dass der Grill geschlossen ist. Stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose (Abb. 7).
- 3 Stellen Sie den Temperaturregler auf eine für das Grillgut geeignete Temperatur ein (siehe Lebensmitteltabelle).
- Die rote Anzeige zeigt an, dass der Grill aufheizt.

Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

- 4 Lassen Sie das Gerät aufheizen.  
Warten Sie, bis die rote Temperaturanzeige erlischt.

- 5 Öffnen Sie den Grill, und legen Sie die Speisen auf die Grillplatte(n).

Vorsicht: Die Grillplatten sind heiß!

- Kontakt- und Ofengrillposition: Öffnen Sie den Grill nur halb (Abb. 8).  
- Barbecueposition: Öffnen Sie den Grill halb, und ziehen Sie die obere Grillplatte bis zum Anschlag nach oben (1). Öffnen Sie den Grill anschließend vollständig (2) (Abb. 9).

- 6 Stellen Sie eine Schüssel oder Platte unter die Fettablaufrille, um Fett und Flüssigkeit aufzufangen.

- 7 Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte(n) (Abb. 10).  
Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, legen Sie das Grillgut in die Mitte der Grillplatte(n).  
Die erforderliche Grillzeit hängt von der Art und der Dicke des Grillguts sowie vom persönlichen Geschmack ab (für Angaben zu empfohlenen Grillzeiten vgl. Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung).

*Während des Grillvorgangs erlischt die Temperaturanzeige von Zeit zu Zeit. Dies zeigt an, dass der Grill aufgeheizt wird, um die Grilltemperatur auf dem voreingestellten Wert zu halten.*

- Kontakt- und Ofengrillposition: Legen Sie das Grillgut in die Mitte der unteren Grillplatte.  
- Barbecueposition: Verteilen Sie das Grillgut auf der Grillfläche. Wenden Sie das Grillgut von Zeit zu Zeit mit einem Pfannenwender aus Holz oder Kunststoff.



## 8 Schließen Sie den Grill (gilt nur für Kontakt- und Ofengrillposition).

- Kontaktgrillposition: Senken Sie die obere Grillplatte vorsichtig auf das Grillgut. Die obere Grillplatte liegt jetzt auf dem Grillgut auf, sodass es von beiden Seiten gleichmäßig gegart wird (Abb. 11).
- Ofengrillposition: Ziehen Sie die obere Grillplatte in die oberste Position, (1), und klappen Sie sie anschließend in eine horizontale Position (2). Die obere Grillplatte darf das Grillgut nicht berühren (Abb. 12).

## 9 Öffnen Sie das Gerät nach Ablauf der eingestellten Grillzeit (gilt nur für Kontakt- und Ofengrillposition).

## 10 Nehmen Sie die Zutaten mit einem Pfannenwender oder einer Zange aus Holz oder Kunststoff heraus.

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

## 11 Falls Sie eine weitere Portion grillen möchten, entfernen Sie zuvor überschüssiges Öl mit Küchenpapier von den Grillplatten.

## 12 Warten Sie, bis die Temperaturanzeige erlischt, bevor Sie die Speisen auf die Grillplatte(n) legen.

### Zubereitung von Waffeln (nur HD4468)

Befestigen Sie den Fuß der Waffelplatte sowie die Waffelplatten, bevor Sie das Gerät einschalten.

## 1 Stecken Sie den Verbindungsstift des Fußes der Waffelplatte in die Montageöffnung für den Fuß der Waffelplatte, bis er hörbar einrastet (Abb. 13).

## 2 Bereiten Sie den Waffelteig zu.

## 3 Klappen Sie den Fuß der Waffelplatte aus (1), und stellen Sie den Grill so auf, dass er auf dem Fuß der Waffelplatte aufliegt (2) (Abb. 14).

## 4 Öffnen Sie den Grill, und nehmen Sie die Grillplatten heraus (Abb. 15).

Um die Grillplatten abzunehmen, drücken Sie auf die Befestigungsclips am Gerät, und nehmen Sie die Platten ab.

## 5 Setzen Sie den hinteren Rand der Waffelplatten in das Gerät (1), senken Sie die Waffelplatten, und drücken Sie sie unter die Befestigungsclips (2) (Abb. 16).

*Tipp: Fetten Sie die Platten mit etwas Öl ein, um zu verhindern, dass die Waffeln an den Platten kleben bleiben.*

## 6 Stellen Sie sicher, dass der Grill geschlossen ist. Stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose (Abb. 7).

Die rote Betriebsanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Grill mit dem Stromnetz verbunden ist.

## 7 Drehen Sie den Temperaturregler auf Stufe 3 - 4.

Die rote Anzeige zeigt an, dass der Grill aufheizt.

Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

## 8 Warten Sie, bis die rote Temperaturanzeige erlischt.

## 9 Öffnen Sie den Grill, und geben Sie einen halben bis einen Löffel (ca. 200 g) Teig in die Mitte jeder Waffelform auf der unteren Waffelplatte.

Vorsicht: Die Platten sind heiß!

## 10 Schließen Sie die obere Platte, der Teig verteilt sich daraufhin von selbst.

## 11 Öffnen Sie den Grill nach 4 - 5 Minuten, um den Bräunungsgrad zu prüfen. Die Waffeln sind fertig, wenn sie goldbraun sind.

## 12 Entfernen Sie die Waffeln mit einem Teigschaber, und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.

*Hinweis: Stapeln Sie die Waffeln nicht, da sie sonst ihre Knusprigkeit verlieren.*

### Grillzeiten

In der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Reihe von Speisen, die Sie mit dem Grill zubereiten können. Gleichzeitig gibt die Tabelle Auskunft über die empfohlene Temperatureinstellung und Grillzeit sowie die entsprechende Position des Grills. Die zum Vorheizen des Geräts erforderliche Zeit ist in den angegebenen Grillzeiten nicht enthalten.

Die tatsächliche Grillzeit und Grilltemperatur hängen von der Art (z. B. Fleisch), der Dicke und der Temperatur des jeweiligen Grillguts ab – und natürlich auch vom persönlichen Geschmack. Sie können sich auch an den Hinweisen auf dem Grill orientieren.

### Tipps

- Bestreichen Sie das Grillgut (und nicht die Grillplatten) mit etwas Butter oder Öl. Auf diese Weise kann verhindert werden, dass überschüssige Butter oder Öl unter Rauchentwicklung verbrennt.
- Der Grill eignet sich nicht zum Grillen von panierten Speisen.
- Da Würstchen häufig beim Grillen platzen, empfiehlt es sich, vorher mit einer Gabel einige Löcher in die Würstchen zu stechen.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn das Grillfleisch nicht zu dick ist (ca. 1,5 cm).
- Mit frischem Fleisch lassen sich bessere Grillergebnisse erzielen als mit tiefgefrorenem oder aufgetautem Fleisch.
- Bei der Zubereitung von Satée, Huhn, Schweine- oder Kalbsfleisch braten Sie das Fleisch zunächst bei hoher Temperatur (Stufe 5) scharf an. Stellen Sie dann die Temperatur eine Stufe niedriger, um das Grillgut fertig zu garen.
- Zum Auftauen von Tiefkühlkost klappen Sie das Gerät in die Ofengrillposition, wickeln Sie die Speisen in Alufolie ein, und legen Sie sie auf den Grill. Stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 1 oder 2. Die Auftauzeit hängt vom Gewicht der Lebensmittel ab.

### Pflege

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

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser!

## 1 Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

## 2 Entfernen Sie überschüssiges Fett mit Küchenpapier, bevor Sie die Platten abnehmen.

## 3 Entnehmen Sie die Platten (Abb. 15).

Um die Platten abzunehmen, drücken Sie auf die Befestigungsclips am Gerät, und nehmen Sie die Platten vom Gerät.

## 4 Reinigen Sie die Platten mit einem weichen Tuch oder Schwamm in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler (Abb. 17).

Weichen Sie die Platten 5 Minuten in heißem Spülwasser ein, um Lebensmittelreste zu entfernen. Hartnäckige Reste und Fett werden dadurch gelöst.

## 5 Trocknen Sie die Platten, und setzen Sie das Gerät wieder zusammen (Abb. 18).

- Klappen Sie das Gerät in die Babecueposition.
- Setzen Sie den hinteren Rand der Platten in das Gerät (1), senken Sie die Platten, und drücken Sie sie unter die Befestigungsclips (2).

## 6 Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten Tuch.

### Recycling

- Dieses Symbol auf einem Produkt bedeutet, dass für dieses Produkt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU gilt (Abb. 25).
- Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten und Batterien. Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen, und entsorgen Sie das Produkt und die Batterien nicht über den normalen Hausmüll. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten und Batterien werden Umwelt und Menschen vor möglichen negativen Folgen geschützt.

### Aufbewahrung

## 1 Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung am Gerät (Abb. 27).

## 2 Bewahren Sie das Gerät in senkrechter oder waagerechter Position an einem sicheren und trockenen Ort auf.

### Garantie und Support

Für Unterstützung und weitere Informationen besuchen Sie die Philips Website unter [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support), oder lesen Sie die internationale Garantieschrift.

### Grillzeiten-Tabelle (Abb. 28)

**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](http://www.philips.com/welcome).

**Algemene beschrijving (fig. 1)**

- A Grill
- 1 Rood temperatuurlampje
- 2 Temperatuurregelaar
- 3 Grillplaten
- 4 Bevestigingsclips voor grillplaten
- 5 Koelblijvende handgrepen
- 6 Vetafvoergleuf
- 7 Snoeropbergvoorziening
- 8 Gat voor wandmontage in voet van wafelplaat
- 9 Voet van wafelplaat (alleen HD4468)
- 10 Wafelplaten (alleen HD4468)

**Belangrijk**

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze zo nodig later te kunnen raadplegen.

**Gevaar**

- Dompel het apparaat en het netsnoer niet in water of een andere vloeistof.

**Waarschuwing**

- Controleer of de spanning die op het apparaat is vermeld, overeenkomt met de lokale netspanning voor u het apparaat aansluit. Kijk op de typeplaat op het apparaat voor informatie over spanning en wattage.
- 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.
- 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 netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.

**Let op**

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg dat er voldoende vrije ruimte rondom het apparaat is.
- Laat de platen altijd opwarmen voordat u er etenswaren tussen plaatst.
- 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.
- Draai de temperatuurregelaar altijd naar 0 voor u de stekker van het apparaat uit het stopcontact haalt.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat na gebruik altijd schoon.

- Laat het apparaat altijd volledig afkoelen voordat u de platen verwijderd, het apparaat schoonmaakt of weer opbergt.
- Raak de platen niet aan met scherpe of krassende voorwerpen, aangezien de antiaanbaklaag hierdoor beschadigd raakt.
- Zorg ervoor dat u de platen op de juiste wijze terugplaatst nadat u deze hebt verwijderd.
- 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.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- 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 het plastic velletje tussen de platen en verwijder eventuele stickers.
- 2 Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- 3 Maak de platen grondig schoon (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

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

**Het apparaat gebruiken**

**Drie grillstanden**

- Contactgrillstand (fig. 3)  
Deze stand is vooral geschikt voor het snel aan beide zijden grillen (biefstuk, hamburgers enz.) op een hoge temperatuur, voor het maken van tosti's of panini's en wafels (alleen HD4468).

*Opmerking: Beide platen komen in aanraking met de etenswaren.*

- Ovensgrillstand (fig. 4)  
Dit is de ideale stand om tegelijkertijd te grillen en gratineren. De ovensgrillstand is ook geschikt voor het bereiden van allerlei soorten open geroosterde sandwiches, bijv. met ei, tomaat, paprika en/of uienringen, die zijn bedekt met kaas.

*Opmerking: De bovenste grillplaat mag de etenswaren niet raken.*

- Barbecuegrillstand (fig. 5)  
In deze stand biedt de grill een groot grilloppervlak voor de bereiding van allerlei snacks, zoals sjasliëk, saté, groenten, fruit enz.

**Grillen**

- 1 Wikkel het netsnoer helemaal af van de opbergvoorziening in de scharnieren van het apparaat (fig. 6).
- 2 Zorg ervoor dat de grill gesloten is. Steek dan de stekker in het stopcontact (fig. 7).
- 3 Draai de temperatuurregelaar naar de temperatuurstand die geschikt is voor de ingrediënten die u wilt grillen. Raadpleeg de tabel voor etenswaren.
  - ▶ Het rode lampje geeft aan dat de grill wordt opgewarmd.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.

- 4 Laat het apparaat opwarmen.
  - wacht tot het rode temperatuurlampje is uitgegaan.
- 5 Open de grill en plaats de ingrediënten op de grillplaat of grillplaten.

Pas op: de grillplaten zijn heet.

- Contactgrillstand en ovensgrillstand: zet de grill half open (fig. 8).
- Barbecuegrillstand: zet de grill half open en trek de bovenste grillplaat naar de hoogste stand (1). Zet de grill vervolgens in de open stand (2) (fig. 9).
- 6 Plaats een schaalje of bord onder de vetafvoergleuf om vet of vocht op te vangen.

## 7 Leg de etenswaren op de grillplaat of -platen (fig. 10).

Voor een optimaal resultaat legt u de etenswaren in het midden van de grillplaat of -platen.

De grilltijd is afhankelijk van het soort en de dikte van de ingrediënten en uw eigen smaak. Raadpleeg de etenswarentabel achter in deze gebruikershandleiding voor de aanbevolen grilltijden.

*Tijdens het grillen gaat het temperatuurlampje af en toe aan om aan te geven dat de grill naar de ingestelde temperatuur aan het opwarmen is.*

- Contactgrillstand en ovengrillstand: leg de etenswaren in het midden van de onderste grillplaat.
- Barbecuegrillstand: verspreid de etenswaren over het grilloppervlak. Draai de etenswaren af en toe om met een houten of kunststof spatel.

## 8 Sluit de grill (geldt alleen in de contactgrillstand en de ovengrillstand).

- Contactgrillstand: laat de bovenste grillplaat voorzichtig op de etenswaren zakken. De bovenste plaat ligt nu op de etenswaren. Zo worden de etenswaren aan beide zijden gelijkmatig gegrild (fig. 11).
- Ovengrillstand: til de bovenste grillplaat op tot de hoogste stand (1) en plaats de plaat in horizontale stand (2). De bovenste grillplaat mag de etenswaren niet raken (fig. 12).

## 9 Open het apparaat als de vereiste grilltijd is verstreken (geldt alleen voor de contactgrillstand en de ovengrillstand).

## 10 Verwijder de etenswaren met een houten of kunststof spatel.

Gebruik geen metalen, scherp of krassend keukengerei.

## 11 Als u verder wilt gaan met grillen, verwijdert u overtollige olie van de platen met een stuk keukenpapier.

## 12 Wacht tot het temperatuurlampje is uitgegaan voordat u de etenwaren op de grillplaat of grillplaten legt.

### Wafels bereiden (alleen HD4468)

Bevestig eerst de voet van de wafelplaat en de wafelplaten voordat u het apparaat inschakelt.

## 1 Plaats de verbindingsas van de voet van de wafelplaat in het gat voor wandmontage in de voet van de wafelplaat ('klik') (fig. 13).

## 2 Maak het beslag voor de wafels.

## 3 Klap de voet van de wafelplaat open (1) zodat de grill op de voet van de wafelplaat rust (2) (fig. 14).

## 4 Open de grill en verwijder de grillplaten (fig. 15).

Als u de grillplaten wilt verwijderen, drukt u de klemmen op het apparaat in en tilt u de platen uit het apparaat.

## 5 Plaats de achterste rand van de wafelplaten in het apparaat (1). Laat de wafelplaten op het apparaat zakken en druk ze vast onder de bevestigingsclip (2) (fig. 16).

*Tip: Vet de bakplaten in met een beetje olie om te voorkomen dat de wafels aan de platen vastplakken.*

## 6 Zorg ervoor dat de grill gesloten is. Steek dan de stekker in het stopcontact (fig. 7).

- ▶ Het rode aan-lampje gaat aan om aan te geven dat de grill is aangesloten op netspanning.

## 7 Stel de temperatuurregelaar in op stand 3-4.

- ▶ Het rode lampje geeft aan dat de grill wordt opgewarmd.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.

## 8 Wacht tot het rode temperatuurlampje dooft.

## 9 Open de grill en giet een halve tot een hele schep (ongeveer 200 gram) beslag in het midden van elke wafelvorm op de onderste wafelplaat.

Pas op: de platen zijn heet.

## 10 Sluit de bovenste plaat en laat het beslag op de plaat verdelen.

## 11 Open de grill na 4 tot 5 minuten om de wafels te controleren. De wafels zijn klaar als ze goudbruin zijn.

## 12 Verwijder de wafels met een spatel en laat ze afkoelen op een rooster.

*Opmerking: Stapel de wafels niet, anders verliezen ze hun knapperigheid.*

### Grilltijd

Achter in deze gebruikershandleiding vindt u een tabel met etenswaren die u met de grill kunt bereiden. De tabel geeft aan welke temperatuur u moet kiezen, hoe lang de etenswaren moeten worden gegrild en welke stand van de grill moet worden gebruikt. De tijd die nodig is om het apparaat voor te verwarmen is niet in de grilltijd inbegrepen. De daadwerkelijke grilltijd en -temperatuur zijn afhankelijk van het soort etenswaren dat u wilt bereiden (bijv. vlees), de dikte en de temperatuur van de etenswaren en ook van uw eigen smaak. Raadpleeg ook de aanduidingen op de grill.

### Tips

- Vet de etenswaren die u wilt grillen (dus niet de grillplaten) licht in met een beetje boter of olie. Dit voorkomt dat overtollige boter of olie gaat roken.
- De grill is niet geschikt voor het bereiden van gepaneerde etenswaren.
- Worstjes knappen tijdens het grillen vaak open. U kunt dit voorkomen door er met een vork enkele gaatjes in te prikken.
- Zorg ervoor dat de stukken vlees die u gaat bereiden niet te dik zijn (ongeveer 1,5 cm) voor het beste resultaat.
- Met vers vlees krijgt u een beter grillresultaat dan met bevroren of ontdooid vlees.
- Wanneer u saté, kip, varkensvlees of kalfsvlees bereidt, schroei het vlees dan eerst op hoge temperatuur dicht (stand 5). Zet de temperatuurregelaar vervolgens een stand lager om het vlees te grillen totdat het gaar is.
- Als u bevroren etenswaren wilt ontdooien, zet het apparaat dan in de ovengrillstand en wikkel de bevroren etenswaren in aluminiumfolie. Stel de temperatuurregelaar in op stand 1 of 2. De ontdooitijd hangt af van het gewicht van de etenswaren.

### Schoonmaken

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

Dompel het apparaat nooit in water.

## 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

## 2 Gebruik een stuk keukenpapier om overtollige olie van de platen te verwijderen voordat u deze uit het apparaat verwijdert.

## 3 Verwijder de bakplaten uit het apparaat (fig. 15).

Druk op de bevestigingsclips op het apparaat en til de platen vervolgens uit het apparaat.

## 4 Maak de platen schoon met een zachte doek of spons en warm water met een beetje afwasmiddel, of in de vaatwasmachine (fig. 17).

Laat de platen vijf minuten weken in heet water met een beetje afwasmiddel om aangekoekte etensresten te verwijderen. Hierdoor worden aangekoekte etensresten en vet losgeweekt.

## 5 Droog de platen en plaats ze terug in het apparaat (fig. 18).

- Zet het apparaat in de barbecuegrillstand.
- Plaats de achterste rand van de platen in het apparaat (1). Laat de platen op het apparaat zakken en druk ze vast onder de bevestigingsclip (2).

## 6 Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

### Recycling

- Dit symbool op een product betekent dat het product voldoet aan EU-richtlijn 2012/19/EU (fig. 25).
- Stel uzelf op de hoogte van de lokale wetgeving over gescheiden inzameling van afval van elektrische en elektronische producten en batterijen. Volg de lokale regels op en werp het product en de batterijen nooit samen met ander huisvuil weg. Als u oude producten en batterijen correct verwijdert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

### Opbergen

## 1 Wikkel het netsnoer om de opbergvoorziening in de scharnieren van het apparaat (fig. 27).

## 2 Berg het apparaat op door het rechtop op een veilige en droge plaats neer te zetten.

### Garantie en ondersteuning

Als u informatie of ondersteuning nodig hebt, ga dan naar [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) of lees het 'worldwide guarantee'-vouwblad.

### Tabel voor etenswaren (fig. 28)

## DANSK

### Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### Generel beskrivelse (fig. 1)

- A Grill
- 1 Rød temperaturindikator
- 2 Temperaturvælger
- 3 Grillplader
- 4 Klips til fastlåsning af grillplader
- 5 Cool-touch-håndtag
- 6 Dræningsrille
- 7 Ledningsopbevaring
- 8 Beslag til vaffelpladefod
- 9 Vaffelpladefod (kun HD4468)
- 10 Vaffelplader (kun HD4468)

## Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

### Fare

- Apparat og netledning må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker.

### Advarsel

- Kontroller, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du tilslutter apparatet. Kontroller mærkepladen på apparatet for oplysninger om spænding og effekt.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat må bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende viden eller erfaring, hvis de er blevet vejledt eller instrueret i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.

### Forsigtig

- Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Anbring apparatet på et fladt og stabilt underlag, og sørg for, at der er tilstrækkeligt med fri plads omkring det.
- Pladerne skal altid forvarmes, inden der lægges mad imellem dem.
- Ydersiden kan blive varm, når apparatet er i brug (fig. 2).
- Pas på fedtsprøjt, når du tilbereder kød med højt fedtindhold eller pølser.
- Sæt altid temperaturvælgeren på 0, før du tager stikket ud af stikkontakten.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Rengør altid apparatet efter brug.
- Lad apparatet køle helt af, før du fjerner pladerne, rengør apparatet eller gemmer det væk.
- Undlad at berøre pladerne med skarpe eller ridsende genstande, da det kan beskadige slip-let-belægningen.
- Sørg for at sætte pladerne korrekt på, når du har taget dem af.
- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.

### Elektromagnetisk felt (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle branchens gældende standarder og regler angående eksponering for elektromagnetiske felter.

## Genanvendelse

- Dette symbol på et produkt betyder, at produktet er omfattet af EU-direktivet 2012/19/EU (fig. 25).
- Hold dig orienteret om systemet for særskilt indsamling af elektriske og elektroniske produkter og batterier. Følg lokale regler, og bortskaf aldrig produktet og batterierne med almindeligt husholdningsaffald. Korrekt bortskaffelse af udtjente produkter og batterier er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.

## Reklamationsret og support

Hvis du har brug for hjælp eller support, bedes du besøge [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) eller læse i den separate folder "World-Wide Guarantee".

## SUOMI

### Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### Yleiskuvaus (Kuva 1)

- A Grilli
- 1 Punainen lämpötilan merkkivalo
- 2 Lämpötilan säätö
- 3 Parilalevyt
- 4 Parilalevyjen kiinnikkeet
- 5 Kuumentumattomat kädensijat
- 6 Valutusura
- 7 Virtajohdon säilytystila
- 8 Vohveliraudan jalan kiinnitysaukko
- 9 Vohveliraudan jalka (vain HD4468-mallissa)
- 10 Vohvelilevyt (vain HD4468-mallissa)

### Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

#### Vaara

- Älä upota laitetta tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.

#### Varoitus

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan. Tarkista jännitettä ja tehoa koskevat tiedot laitteen tyyppikilvestä.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta valvonnan alaisena.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.

#### Varoitus

- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Aseta laite tasaiselle, vakaalle alustalle siten, että sen ympärillä on riittävästi tilaa.
- Anna aina parilalevyjen kuumentua ennen ruoan asettamista niiden väliin.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana (Kuva 2).
- Varo roiskuvaa rasvaa, kun grillaat rasvaista lihaa tai makkaraa.
- Käännä aina lämpötilanvalitsin 0-asentoon, ennen kuin irrotat laitteen pistorasiasta.



- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Puhdista laite aina käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan, ennen kuin irrotat parilalevyt, puhdistat laitteen tai asetat sen säilytykseen.
- Älä koske parilalevyjä terävillä tai naarmuttavilla välineillä, muuten tarttumattomaksi käsitelty pinta voi vahingoittua.
- Varmista, että asetat levyt oikein takaisin laitteeseen.
- Tämä laite on tarkoitettu vain tavalliseen kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilökuntaruokaloissa myymälöissä, toimistoissa, maataloilla tai muissa työympäristöissä. Sitä ei ole myöskään tarkoitettu hotellien tai muiden majoitusliikkeiden vieraiden käyttöön.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.

### Sähkömagneettinen kenttä (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja ja säännöksiä.

### Käyttöönotto

- 1 Poista välikappale levyjen välistä ja irrota mahdolliset tarrat.
- 2 Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.
- 3 Puhdista levyt huolellisesti (katso kohta Puhdistaminen).

*Huomautus: Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hieman käryä. Tämä on normaalia.*

### Käyttö

#### Kolme grillausasentoa

- Suljettu asento (Kuva 3)
- Tämä asento sopii erityisesti lihalle, joka grillataan nopeasti korkealla lämpötilalla molemmilta puolilta (kuten takapaisti tai jauhelihapihvit), paahdetuille voileiville ja paninelle sekä vohveleiden valmistukseen (vain HD4468-mallissa).

*Huomautus: Kumpikin levy koskettaa ruokaa.*

- Grillin uuniasento (Kuva 4)
- Tämä asento sopii grillaamiseen ja gratinointiin samanaikaisesti. Uuniasento sopii myös kaikenlaisten "avoimien" paahtoleipien, esimerkiksi muna-, tomaatti- ja paprikaleipien, tai juustokuorrutettujen sipulirenkaiden tekemiseen.

*Huomautus: Ylempi parilalevy ei saa koskettaa ruokaa.*

- Grillausasento (Kuva 5)
- Tässä asennossa grillissä on paljon grillauspintaa monenlaisten pikkupurtavien, kuten sasiikki- tai satay-vartaisten, vihanneksien tai hedelmien valmistamiseen.

### Grillaus

- 1 Kierrä virtajohto kokonaan esiin laitteen saranoissa olevasta säilytystilasta (Kuva 6).
  - 2 Varmista, että grilli on suljettu. Liitä virtapistoke pistorasiaan (Kuva 7).
  - 3 Säädä lämpötilansäädin grillattavalle ruoalle sopivaan asentoon. Katso ohjeita ruokataulukosta.
- ▶ Punainen valo ilmaisee, että grilli lämpenee.

**Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.**

- 4 Anna laitteen lämmetä. Odota, kunnes punainen lämpötilan merkkivalo sammuu.
- 5 Avaa grilli ja aseta ainekset parilalevylle tai -levyille.

**Ole varovainen: parilalevyt ovat kuumat!**

- Suljettu asento ja uuniasento: avaa grilli puoliksi (Kuva 8).
  - Grillausasento: avaa grilli puoliksi ja vedä ylempi parilalevy ylämpään asentoon (1). Aseta sitten grilli avoimeen asentoon (2) (Kuva 9).
- 6 Aseta kulho tai lautanen valutusuran alle, jotta rasva ja muut nesteet valuvat siihen.

### 7 Aseta ainekset parilalevylle tai -levyille (Kuva 10).

Parhaan tuloksen saat asettamalla ainekset parilalevyjen keskelle. Grillausaika määrytyy aineiden, niiden paksuuden ja oman maun mukaan. Suositusajat ovat tämän käyttöoppaan lopussa olevassa taulukossa.

*koskeva huomautus: Grillaamisen aikana lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain. Se tarkoittaa, että grilli pitää yllä asetettua lämpötilaa.*

- Suljettu asento ja uuniasento: aseta ruoat alemman parilalevyn keskelle.
- Grillausasento: levitä ruoat grillauspinnalle. Kääntelee ruokaa ajoittain puisella tai muovisella lastalla.

### 8 Sulje grilli (vain suljettu asento ja uuniasento).

- Suljettu asento: laske ylempi parilalevy varovasti aineiden päälle. Ylempi levy koskettaa nyt ruokia. Näin ruoat grillataan tasaisesti molemmilta puolilta (Kuva 11).
- Uuniasento: vedä ylempi parilalevy ylämpään asentoon (1) ja aseta se sitten vaaka-asentoon (2). Ylempi parilalevy ei saa koskettaa ruokaa (Kuva 12).

### 9 Avaa laite vaaditun grillausajan kuluttua (vain suljettu asento ja uuniasento).

### 10 Irrota ruoka puisella tai muovisella lastalla.

**Älä käytä metallisia, teräviä tai karkeapintaisia välineitä.**

### 11 Jos haluat grillata lisää ruokaa, poista ylimääräinen öljy levyiltä talouspaperilla.

### 12 Odota, kunnes lämpötilan merkkivalo sammuu, ennen kuin laitat ruokaa parilalevy tai levyt.

### Vohvelien valmistaminen (vain HD4468-mallissa)

Liitä laitteeseen vohveliraudan jalka ja vohvelilevyt ennen kuin kytket laitteen käyttöön.

- 1 Aseta vohveliraudan jalan liitintappi vohveliraudan jalan kiinnitysaukkoon (niin, että kuulet napsahduksen) (Kuva 13).
- 2 Valmista vohvelitaikina.
- 3 Taita vohveliraudan jalka (1) esiin. Aseta grilli nojaamaan vohveliraudan jalkaan (2) (Kuva 14).
- 4 Avaa grilli ja irrota parilalevyt (Kuva 15). Irrota parilalevyt painamalla kiinnikkeitä ja nostamalla levyt grillistä.
- 5 Aseta vohvelilevyjen takareuna laitteeseen (1). Laske vohvelilevyt laitteeseen ja paina ne kiinnikkeen alle (2) (Kuva 16).

*Vinkki: Voitele vohvelilevyt ruokaöljyllä, jotta vohvelit eivät tartu niihin kiinni.*

- 6 Varmista, että grilli on suljettu. Liitä virtapistoke pistorasiaan (Kuva 7).
  - ▶ Punainen virran merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että grilli on liitetty verkkovirtaan.
- 7 Käännä lämpötilansäätö asentoon 3–4.
  - ▶ Punainen valo ilmaisee, että grilli lämpenee.

**Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.**

- 8 Odota, kunnes punainen lämpötilan merkkivalo sammuu.
- 9 Avaa grilli ja kaada puoli kauhallista tai kokonainen kauhallinen (n. 200 g) vohvelitaikinaa vohveliraudan alalevyn jokaiseen vohvelimuottiin.

**Ole varovainen: levyt ovat kuumat.**

- 10 Sulje ylempi levy ja anna taikinan levittäytyä muotteihin.
- 11 Avaa grilli 4–5 minuutin kuluttua ja tarkista vohvelien väri. Vohvelit ovat valmiita, jos ne ovat kullanuskeita.
- 12 Irrota vohvelit levyiltä lastan avulla ja anna niiden jäähtyä ritilän päällä.

*Huomautus: Älä pinota vohveleita päällekkäin tai ne menettävät rapeutensa.*

### Grillausajat

Tämän käyttöoppaan lopussa on taulukko aineksista, joita grillissä voi valmistaa. Taulukossa mainitaan sopiva lämpötila, grillausaika ja grillin asento. Laitteen kuumenemiseen kuluvaa aikaa ei ole laskettu mukaan taulukossa näkyviin grillausaikoihin. Todelliseen grillausaikaan ja lämpötilaan vaikuttavat ruoan tyyppi (esimerkiksi liha), paksuus ja lämpötila sekä tietenkin omat mieltymykset. Voit myös katsoa grillissä olevia ohjeita.

### Vinkkejä

- Voitele grillattava ruoka (parilalevyjen sijasta) kevyesti voilla tai öljyllä. Liiallinen voi tai öljy aiheuttaa käryä.
- Tässä grillissä ei voi valmistaa leivitettyjä ruokia.
- Makkarankuoret halkeavat usein grillattaessa. Voit estää tämän pistelemällä makkaroihin reikiä haarukalla.
- Saat parhaan tuloksen käyttämällä riittävän ohuita lihapaloja (noin 1,5 cm).
- Tuore liha tuottaa paremman grillaustuloksen kuin pakastettu tai pakasteesta sulatettu liha.

- Kun valmistat satay-varaita, kanaa tai porsaani- tai vasikanlihaa, kuumenna ensin liha korkeassa lämpötilassa (asetus 5). Alenna sitten lämpötilaa yhden asetuksen verran ja kypsennä ruoka valmiiksi.
- Jos haluat sulattaa pakastettua ruokaa, aseta laite uuniasentoon, kääri pakaste alumiinifolioon ja aseta lämpötilasäädin asetukseen 1 tai 2. Sulatusaika määräytyy ruoan painon mukaan.

## Puhdistaminen

**Älä käytä naarmuttavia puhdistusaineita tai työvälineitä, sillä levyjen tarttumaton pinta saattaa vahingoittua.**

**Älä upota laitetta veteen.**

- 1** Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- 2** Poista ylimääräinen öljy levyiltä talouspaperilla ennen levyjen irrottamista.
- 3** Irrota parilevyt (Kuva 15).  
Irrota levyt painamalla kiinnikkeitä ja nostamalla levyt grillistä.
- 4** Puhdista levyt pehmeällä liinalla tai sienellä kuumassa astianpesuvedessä tai astianpesukoneessa (Kuva 17).

Voit poistaa ruoantähteet liottamalla levyjä viiden minuutin ajan kuumassa vedessä, johon on lisätty astianpesuainetta. Näin kuivuneet ruoantähteet ja rasva irtoavat.

- 5** Kuivaa levyt ja aseta ne takaisin laitteeseen (Kuva 18).
  - Aseta laite grillausasentoon.
  - Aseta levyjen takareuna laitteeseen (1). Laske levyt laitteeseen ja paina ne kiinnikkeen alle (2).
- 6** Pyyhi laitteen ulkopuoli puhtaaksi kostealla liinalla.

## Kierrätys

- Tämä merkki tarkoittaa, että tuote kuuluu Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2012/19/EU soveltamisalaan (Kuva 25).
- Tutustu paikalliseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräysjärjestelmään. Noudata paikallisia säädöksiä äläkä hävitä tuotetta, paristoja tai akkuja tavallisen kotitalousjätteen mukana. Vanhan tuotteen, paristojen ja akkujen asianmukainen hävittäminen auttaa ehkäisemään ympäristölle ja ihmisille mahdollisesti koituvia haittavaikutuksia.

## Säilytys

- 1** Kierrä virtajohto laitteen saranoissa olevaan säilytystilaan (Kuva 27).
- 2** Säilytä laitetta pystyasennossa turvallisessa ja kuivassa paikassa.

## Takuu ja tuki

Jos haluat tukea tai lisätietoja, käy Philipsin verkkosivuilla osoitteessa [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) tai lue erillinen kansainvälinen takuulehtinen.

## Ruokataulukko (Kuva 28)

## NORSK

### Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### Generell beskrivelse (fig. 1)

- A Grill
- 1 Rød temperaturlampe
- 2 Temperaturbryter
- 3 Grillplater
- 4 Festeklemmer på grillplater
- 5 Kjølige håndtak
- 6 Dreneringsspor
- 7 Ledningsholder
- 8 Monteringshull for vaffelplatefot
- 9 Vaffelplatefot (kun HD4468)
- 10 Vaffelplater (kun HD4468)

### Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

### Fare

- Ikke senk apparatet eller ledningen ned i vann eller annen væske.

## Advarsel

- Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen før du kobler til apparatet. Se typeplaten på apparatet hvis du vil ha informasjon om spenning og wattforbruk.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet kan brukes av barn over åtte år. Personer med nedsatt synsevne, fysisk eller psykisk funksjonsevne eller personer med manglende erfaring og kunnskap må kun bruke apparatet dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår risikoen. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal kun utføres av barn hvis de er over åtte år og har tilsyn av voksne.
- Hold strømledningen unna varme overflater.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.

## Forsiktig

- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet.
- Sett apparatet på en flat, stabil overflate, og pass på at det har tilstrekkelig plass rundt seg.
- Forvarm alltid platene før du legger mat mellom dem.
- Overflatene kan bli varme når apparatet er i bruk (fig. 2).
- Pass på at det ikke spruter fett når du griller saftig kjøtt eller pølser.
- Du må alltid sette temperaturbryteren til 0 før du kobler ut strømmen til apparatet.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- Rengjør alltid apparatet etter bruk.
- La apparatet avkjøles helt før du fjerner platene, rengjør apparatet eller setter det bort.
- Berør aldri platene med skarpe eller skurende objekter, da dette vil skade den klebefrie overflaten.
- Husk å sette platene ordentlig sammen etter at du har fjernet dem.
- Dette apparatet er kun beregnet for vanlig bruk i hjemmet. Det er ikke beregnet for bruk på f.eks. bedriftskjøkken, butikker, kontorer, bondegårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet for å brukes av kunder på hoteller, moteller eller i andre typer bomiljøer.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.

### Elektromagnetisk felt (EMF)

Dette Philipsapparatet overholder alle aktuelle standarder og forskrifter for eksponering for elektromagnetiske felt.

### Før første gangs bruk

- 1** Fjern innlegget mellom platene, og fjern eventuelle klistremerker.
- 2** Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.
- 3** Rengjør platene grundig (se avsnittet Rengjøring).

*Merk: Apparatet kan avgi røyk når du bruker det for første gang. Dette er normalt.*

## Bruke apparatet

### Tre grillposisjoner

- Kontaktgrillposisjon (fig. 3)

Denne posisjonen passer spesielt godt til å grille raskt på begge sider med høy temperatur (lårsteker, hamburgere osv.), for å lage toastbrød og panini, og for å steke vafler (kun HD4468).

**Merk:** Begge platene kommer i kontakt med maten.

- Gratineringsposisjonen (fig. 4)

Denne posisjonen passer godt til å grille og gratinere samtidig. Gratineringsposisjonen passer også til å tilberede alle typer åpne smørbrød med for eksempel egg, tomat, paprika og/eller løkringer, dekket med ost.

**Merk:** Den øvre grillplaten må ikke være i kontakt med maten.

- Partygrillposisjonen (fig. 5)

I denne posisjonen gir grillen en stor grilloverflate for tilberedning av alle typer snacks, for eksempel grillspyd, satay, grønnsaker, frukt osv.

## Grille

**1** Dra ledningen helt ut fra ledningsholderen i hengslene til apparatet (fig. 6).

**2** Kontroller at grillen er lukket. Sett deretter støpselet i stikkkontakten (fig. 7).

**3** Vri temperaturkontrollen til den temperaturinnstillingen som passer for ingrediensen som skal grilles. Se matvaretabellen.

- ▶ Den røde på-lampen indikerer at grillen varmes opp.

Ikke la apparatet stå på uten tilsyn.

**4** La apparatet bli varmet opp.

Vent til den røde temperaturlampen slukkes.

**5** Åpne grillen for å legge ingrediensene på grillplaten eller -platene.

Vær forsiktig: Grillplatene er varme.

- Kontakt- og gratineringsposisjonene: Åpne grillen halvveis (fig. 8).
- Partygrillposisjonen: Åpne grillen halvveis, og dra den øverste grillplaten opp til sin høyeste posisjon (1). Sett deretter grillen i åpen posisjon (2) (fig. 9).

**6** Plasser en bolle eller en asjett under dreneringsporet for å samle opp fett eller væske.

**7** Legg ingrediensene på grillplaten eller -platene (fig. 10).

For å få optimalt resultat bør du plassere ingrediensene midt på grillplaten eller -platene.

Grilltiden avhenger av typen ingredienser, tykkelsen på ingrediensene og personlig smak. Se matvaretabellen bakerst i denne brukerhåndboken for anbefalte grilltider.

*Temperaturlampen lyser innimellom når du griller. Dette viser at grillen varmes opp for å holde grilltemperaturen som innstilt.*

- Kontaktposisjonen og gratineringsposisjonen: Legg maten midt på den nederste grillplaten.
- Partygrillposisjonen: Spre maten ut over grilloverflaten. Snu maten iblant med en stekespade i tre eller plast.

**8** Lukk grillen (kun for kontakt- og gratineringsposisjonene).

- Kontaktposisjonen: Senk den øverste grillplaten forsiktig ned mot ingrediensene. Den øverste grillplaten skal nå hvile på maten, slik at maten grilles jevnt på begge sider (fig. 11).
- Gratineringsposisjonen: Dra den øverste grillplaten opp til sin høyeste posisjon (1), og sett den deretter i vannrett posisjon (2). Den øverste grillplaten må ikke berøre maten (fig. 12).

**9** Åpne apparatet når den nødvendige grilltiden har gått (kun for kontakt- og gratineringsposisjonene).

**10** Ta ut maten med en stekespade i tre eller plast.

Ikke bruk metall eller skarpe eller skurende kjøkkenredskaper.

**11** Hvis du vil grille mer mat, må du fjerne overflødig olje fra platene med litt kjøkkenpapir.

**12** Vent til temperaturlampen slukkes før du legger mat på grillplaten eller -platene.

## Steke vafler (kun HD4468)

Sett på vaffelplatefoten og vaffelplatene før du slår på apparatet.

**1** Sett tilkoblingspluggen til vaffelplatefoten inn i monteringshullet for vaffelplatefoten (du skal høre et klikk) (fig. 13).

**2** Lag vaffelrøren.

**3** Slå ut vaffelplatefoten (1) slik at grillen hviler på vaffelplatefoten (2) (fig. 14).

**4** Åpne grillen og fjern grillplatene (fig. 15).

Trykk på festeklemmene på apparatet og løft deretter grillplatene ut av apparatet, for å fjerne platene.

**5** Plasser den bakre kanten av vaffelplatene på apparatet (1).

Senk vaffelplatene ned på apparatet, og trykk dem ned under festeklemmen (2) (fig. 16).

*Tips: Smør platene med litt stekeolje for å forhindre at vafflene setter seg fast i platene.*

**6** Kontroller at grillen er lukket. Sett deretter støpselet i stikkkontakten (fig. 7).

- ▶ Den røde på-lampen tennes for å vise at grillen er koblet til strømmettet.

**7** Sett temperaturbryteren i stilling 3–4.

- ▶ Den røde på-lampen indikerer at grillen varmes opp.

Ikke la apparatet stå på uten tilsyn.

**8** Vent til den røde temperaturlampen slukkes.

**9** Åpne grillen, og hell en halv øse til én øse (cirka 200 g) med røre midt i hver av vaffelformene på den nedre vaffelplaten.

Vær forsiktig: Platene er varme.

**10** Lukk den øvre platen, og la røren fordele.

**11** Åpne grillen etter 4–5 minutter for å sjekke vafflene. De er ferdige når de er gyldenbrune.

**12** Ta ut vafflene med en stekespade, og la dem avkjøles på en rist.

*Merk: Ikke legg vafflene oppå hverandre, ellers blir de mindre sprø.*

## Grilltider

Helt bakerst i denne håndboken finner du en matvaretabell med ingredienser som du kan tilberede med grillen. Tabellen viser hvilken temperatur du skal velge, hvor lenge maten må grilles, og hvilken posisjon grillen bør ha. Tiden det tar å varme opp apparatet, er ikke inkludert i den angitte grilltiden.

Grilltiden og temperaturen avhenger av hvilken type mat som tilberedes (for eksempel kjøtt), tykkelsen, temperaturen og din egen smak. Se også indikasjoner på grillen.

## Tips

- Smør lett inn maten som skal grilles (istedenfor grillplatene), med litt smør eller olje. Dette forhindrer røykutvikling fra overflødig smør eller olje.
- Grillen passer ikke til å grille panert mat.
- Pølser har en tendens til å sprekke når de grilles. For å hindre dette kan du stikke noen hull i dem med en gaffel.
- Sørg for at kjøttstykkene du skal bruke, ikke er for tykke (ca. 1,5 cm). Da oppnår du best resultat.
- Ferskt kjøtt gir bedre grillresultater enn frossent eller tint kjøtt.
- Når du tilbereder satay, kylling, svinekjøtt eller kalvekjøtt, bruner du først kjøttet på høy temperatur (posisjon 5). Deretter vrir du temperaturbryteren ett trinn ned og griller maten til den er ferdig.
- Hvis du vil tine frossen mat, setter du apparatet i ovnsgillposisjonen og pakker den frosne maten inn i aluminiumsfolie. Sett temperaturkontrollen til posisjon 1 eller 2. Tinetiden avhenger av matens vekt.

## Rengjøring

Apparatet må aldri rengjøres med sterke slipe- eller skureprodukter.

Det fører til skader på det klebefrie belegget på platene.

Apparatet må aldri senkes ned i vann.

**1** Koble fra apparatet, og la det kjøle seg ned.

**2** Fjern overflødig olje fra platene med litt kjøkkenpapir før du fjerner platene.

**3** Ta ut platene (fig. 15).

Trykk på festeklemmene på apparatet og løft deretter platene ut av apparatet, for å fjerne platene.

**4** Rengjør platene med en myk klut eller svamp i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskinen (fig. 17).

La platene ligge i varmt vann med litt oppvaskmiddel i fem minutter for å fjerne rester. Dette løser opp rester av mat eller fett.

**5** Tørk platene, og sett dem sammen igjen (fig. 18).

- Sett apparatet i partygrillposisjonen.
- Plasser den bakre kanten av platene på apparatet (1). Senk platene ned på apparatet, og trykk dem ned under festeklemmen (2).

**6** Rengjør utsiden av apparatet med en fuktig klut.

## Resirkulering

- Dette symbolet på et produkt betyr at produktet omfattes av EU-direktiv 2012/19/EU (fig. 25).
- Gjør deg kjent med lokale innsamlingsordninger for elektriske og elektroniske produkter og batterier. Følg lokale bestemmelser, og kast aldri produktet og batteriene som vanlig restavfall. Riktig deponering av gamle produkter og batterier bidrar til å forhindre negative konsekvenser for helse og miljø.

## Oppbevaring

- 1 Kveil ledningen rundt ledningsholderen i hengslene til apparatet (fig. 27).
- 2 Oppbevar apparatet i oppreist stilling på et trygt og tørt sted.

## Garanti og støtte

Hvis du trenger kundestøtte eller informasjon, kan du gå til [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) eller lese i garantiheftet.

## Matvaretabell (fig. 28)

## SVENSKA

## Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Allmän beskrivning (Bild 1)

- A Grill
- 1 Röd temperaturlampa
- 2 Temperaturreglage
- 3 Grillplattor
- 4 Fästklämmor till grillplattor
- 5 Värmeisolerade handtag
- 6 Avrinningskära
- 7 Sladdhållare
- 8 Monteringshål för väffelplattans fot
- 9 Väffelplattans fot (endast HD4468)
- 10 Väffelplattor (endast HD4468)

## Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

### Fara

- Sänk inte ned apparaten eller nätsladden i vatten eller någon annan vätska.

### Varning

- Kontrollera om spänningen som anges på apparaten motsvarar den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten. Kontrollera märkplåten på apparaten för mer information om spänning och wattal.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, något av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Den här apparaten kan användas av barn från 8 års ålder; personer med nedsatt fysisk, sensorisk och psykisk förmåga, samt av personer som inte har kunskap om apparaten såvida det sker under tillsyn eller om de har informerats om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår eventuella risker. Barn får inte leka med apparaten. Barn under 8 år får inte rengöra eller underhålla apparaten utan överinseende av en vuxen.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Lämna inte apparaten obevakad när den används.

### Försiktighet

- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Placera apparaten på en plan och stabil yta med tillräckligt mycket fritt utrymme runt den.
- Värm alltid laggarna innan du lägger mat mellan dem.
- Ytorna kan bli varma när apparaten används (Bild 2).
- Se upp för fettstänk när du grillar fett kött eller korv.

- Vrid alltid temperaturreglaget till 0 innan du drar ur sladden till apparaten.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Rengör alltid apparaten efter användning.
- Låt apparaten svalna helt innan du tar bort laggarna, rengör apparaten eller ställer undan den.
- Rör aldrig vid laggarna med vassa eller slipande föremål eftersom det skadar non-stick-beläggningen.
- Se till att du sätter tillbaka plattorna ordentligt efter att du har tagit bort dem.
- Apparaten är endast avsedd för normalt hushållsbruk. Den är inte avsedd för användning i miljöer som personalkök i verkstäder, på kontor eller i andra arbetsmiljöer. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed and breakfast och i andra boendemiljöer.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.

### Elektromagnetiskt fält (EMF)

Den här Philips-produkten uppfyller alla tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

### Före första användningen

- 1 Ta bort insatsen mellan grillplattorna och ta bort eventuella klisterlappar.
- 2 Torka apparatens utsida med en fuktig trasa.
- 3 Rengör plattorna noggrant (se kapitlet Rengöring).

*Obs! Det kan komma lite rök ur apparaten när du använder den första gången. Detta är normalt.*

### Använda apparaten

#### Tre grillågen

- Kontaktgrilläge (Bild 3)
- Det här läget lämpar sig särskilt väl för snabb grillning på båda sidorna i hög temperatur (rumpstekar, hamburgare osv.) och för grillade smörgåsar, panini och våfflor (endast HD4468).

*Obs! Båda grillplattorna vidrör maten.*

- Ugnsgilläge (Bild 4)
- Det här är det bästa läget när du vill grilla och gratinera samtidigt. Ugnsgilläget är också lämpligt vid tillagning av alla slags "öppna" grillade smörgåsar, till exempel med ägg, tomat, paprika eller lökringar täckta med ost.

*Obs! Den övre grillplattan får inte vidröra maten.*

- Grillfestläge (Bild 5)
- I det här läget ger grillen en stor grillyta för tillagning av olika typer av smårätter, till exempel grillspett, grönsaker, frukt osv.

### Grillning

- 1 Linda ut nätsladden helt från hållaren i apparatens gångjärn (Bild 6).
  - 2 Se till att grillen stängs. Sätt sedan i kontakten i vägguttaget (Bild 7).
  - 3 Vrid temperaturreglaget till den temperaturinställning som är lämplig för ingredienserna som ska grillas. Mer information finns i mattabellen.
- Den röda lampan anger att grillen värms upp.

Lämna inte apparaten obevakad när den används.

- 4 Låt apparaten värmas upp.  
Vänta tills den röda temperaturlampan släcks.
- 5 Öppna grillen och lägg ingredienserna på grillplattan eller -plattorna.

Var försiktig. Grillplattorna är varma.

- Kontaktgrill- och ugnsgilläge: Öppna grillen halvvägs (Bild 8).
- Grillfestläge: Öppna grillen halvvägs och dra upp den övre grillplattan till dess högsta läge (1). Sätt sedan grillen i öppet läge (2) (Bild 9).
- 6 Placera en skål eller tallrik under avrinningskåran för att samla upp fett eller vätska.



## 7 Lagg ingredienserna på grillplattan eller -plattorna (Bild 10).

För bäst resultat lägger du ingredienserna på mitten av grillplattan eller -plattorna. Grilltiden beror på vilka typer av ingredienser som grillas, deras tjocklek och din personliga smak. Mer information om rekommenderade grilltider finns i mattabellen i slutet av den här användarhandboken.

**Under grillningen tänds temperurlampan då och då. Det visar att grillen värms upp för att hålla grilltemperaturen på angiven nivå.**

- Kontaktgrill- och ugnsgrillläge: Lagg maten på mitten av den undre grillplattan.
- Grillfestläge: Sprid ut maten på grillytan. Vänd på maten då och då med en stekspade i trä eller plast.

## 8 Stäng grillen (gäller endast kontaktgrill- och ugnsgrilllägena).

- Kontaktgrillläge: sänk den övre grillplattan försiktigt ned över ingredienserna. Den övre grillplattan vilar nu på maten. På så sätt grillas maten jämnt på båda sidor (Bild 11).
- Ugnsgrillläge: Dra upp den övre grillplattan till dess högsta position (1) och sätt den sedan i horisontellt läge (2). Den övre grillplattan får inte vidröra maten (Bild 12).

## 9 Öppna apparaten när den inställda grilltiden har gått (gäller endast kontaktgrill- och ugnsgrilllägena).

### 10 Ta bort maten med en stekspade i trä eller plast.

Använd inte köksredskap av metall eller redskap som är vassa eller avslipande.

## 11 Om du vill grilla mer mat avlägsnar du överflödiga olja från plattorna med en bit hushållspapper.

## 12 Vänta tills temperurlampan släcks innan du lägger maten på grillplattan eller -plattorna.

### Grädda våfflor (endast HD4468)

Fäst våffelplattans fot och våffelplattorna innan du slår på apparaten.

## 1 Sätt i kopplingen för våffelplattans fot i monteringshålet (ett klickljud hörs) (Bild 13).

## 2 Förbered våffelmeten.

## 3 Vik ut våffelplattans fot (1) så att grillen vilar på den (2) (Bild 14).

## 4 Öppna grillen och ta bort grillplattorna (Bild 15).

Ta bort grillplattorna genom att trycka på apparatens fästklämmor och lyft sedan av dem från apparaten.

## 5 Placera våffelplattornas bakre kant på apparaten (1). Sänk ned våffelplattorna på apparaten och tryck ner dem under fästklämman (2) (Bild 16).

*Tips: Smörj plattorna med lite olja för att förhindra att våfflorna fastnar.*

## 6 Se till att grillen stängs. Sätt sedan i kontakten i vägguttaget (Bild 7).

- ▶ Den röda strömlampan tänds för att visa att grillen är ansluten till elnätet.

## 7 Vrid temperaturreglaget till läge 3–4.

- ▶ Den röda lampan anger att grillen värms upp.

Lämna inte apparaten obevakad när den används.

## 8 Vänta tills den röda temperurlampan släcks.

## 9 Öppna grillen och håll en halv till en skopa smet (ca 200 g) i mitten av varje våffleform på den nedre våffelplattan.

Var försiktig. Plattorna är varma.

## 10 Stäng den övre plattan och låt smeten fördelas av sig själv.

## 11 Öppna grillen efter 4–5 minuter. Våfflorna är klara när de är gyllenbruna.

## 12 Ta bort våfflorna med en stekspade och låt dem svalna på galler.

**Obs! Stapla inte våfflorna; då förlorar de sin krispighet.**

### Grilltider

I slutet av den här användarhandboken hittar du en mattabell över ingredienser som du kan tillaga med grillen. Tabellen anger vilken temperatur du ska välja, hur lång tid maten måste grillas och lämpligt läge för grillen. Den tid som behövs för förvärmning av apparaten ingår inte i den angivna grilltiden. Grilltiden och temperaturen beror på vilken typ av mat som tillagas (t.ex. kött), hur tjock maten är och dess temperatur samt även på din egen smak. Se också markeringarna på grillen.

### Tips

- Pensla maten med lite smör eller olja (istället för grillplattorna). Det förhindrar överflödigt smör eller överflödiga olja från att ryka.
- Grillen är olämplig för grillning av panerad mat.
- Korvar tenderar att spricka när de grillas. För att förhindra detta kan du sticka några hål i dem med en gaffel.
- Det bästa resultatet uppnår du om köttbitarna som grillas inte är för tjocka (ca 1,5 cm).
- Färskt kött ger bättre grillresultat än fryst eller upptinat kött.
- När du tillagar satay, kyckling, fläskkött eller kalvkött ska du först bryna köttet på hög temperatur (inställning 5). Ställ sedan in temperaturreglaget på ett lägre läge och grilla maten tills den är klar.
- Om du vill tina fryst mat ställer du in ugnsgrillläget för apparaten och lindar in den frysta maten i aluminiumfolie. Ställ in temperaturreglaget på inställning 1 eller 2. Upptiningstiden beror på matens vikt.

### Rengöring

Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel eller material eftersom de skadar laggarnas non-stick-beläggning.

Sänk aldrig ned apparaten i vatten.

## 1 Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.

## 2 Torka av överflödiga olja från laggarna med en bit hushållspapper innan du tar bort dem.

## 3 Ta bort laggarna (Bild 15).

Ta bort plattorna genom att trycka på fästklämmorna på apparaten och lyft sedan av plattorna från apparaten.

## 4 Rengör plattorna med en mjuk trasa eller svamp som doppats i varmt vatten med lite diskmedel, eller i diskmaskinen (Bild 17).

Blötlägg plattorna i varmvatten i fem minuter med lite diskmedel för att ta bort rester. Det löser upp matrester och fett.

## 5 Torka plattorna och sätt tillbaka dem (Bild 18).

- Ställ apparaten i grillfestläge.
- Placera bakkanten av plattorna på apparaten (1). Sänk ned plattorna på apparaten och tryck ner dem under fästklämman (2).

## 6 Rengör apparatens utsida med en fuktig trasa.

### Återvinning

- Den här symbolen innebär att produkten omfattas av EU-direktivet 2012/19/EU (Bild 25).
- Hitta närmaste återvinningsstation för elektriska och elektroniska produkter och batterier: Följ de lokala bestämmelserna och släng aldrig produkten eller batterierna bland normalt hushållsavfall. Korrekt kassering av gamla produkter och batterier bidrar till att förhindra negativ påverkan på miljö och hälsa.

### Förvaring

## 1 Linda nätsladden kring hållaren i apparatens gångjärn (Bild 27).

## 2 Förvara apparaten i upprätt läge på en säker och torr plats.

### Garanti och support

Om du behöver information eller support kan du gå till [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) eller läsa garantibroschyren.

### Mattabell (Bild 28)