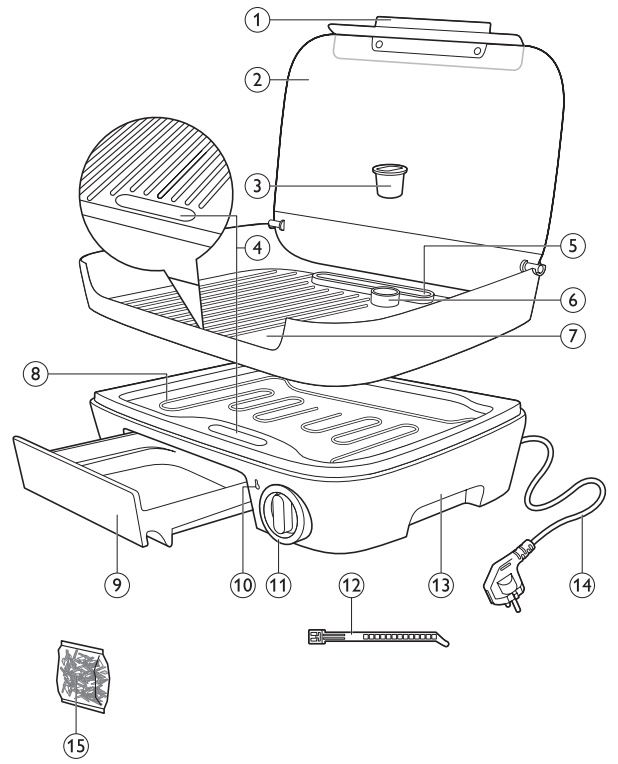
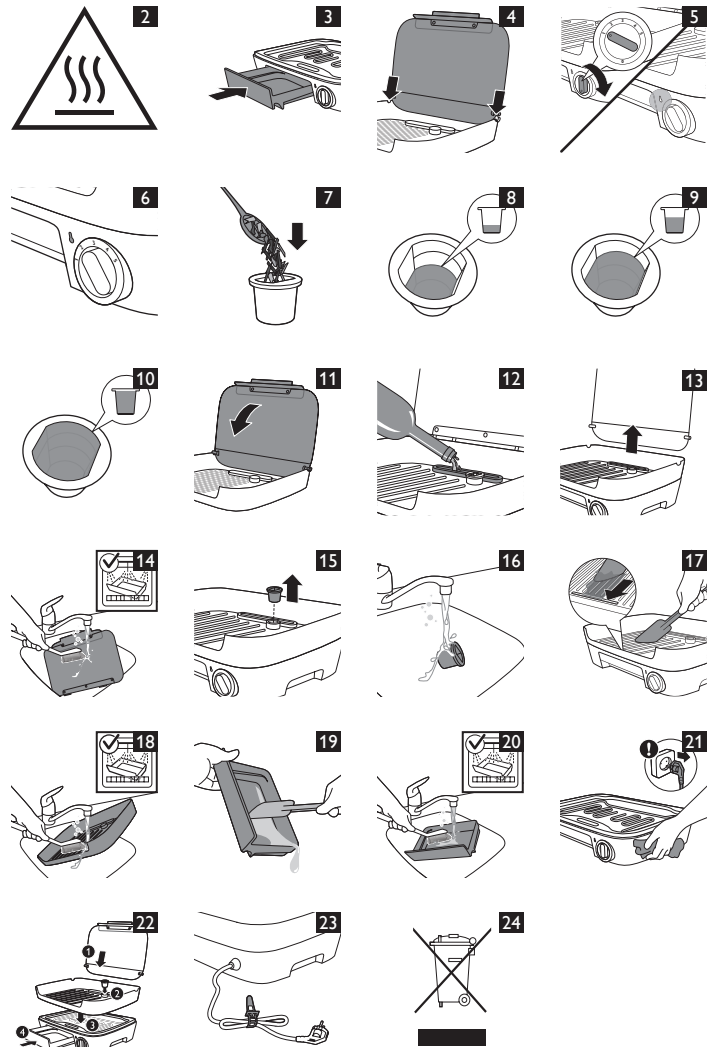


HD6360



# PHILIPS



## 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)

- 1 Cool-touch handle
- 2 Glass lid
- 3 Smoking cup
- 4 Drainage groove
- 5 Steaming reservoir
- 6 Opening for smoking cup
- 7 Grilling plate
- 8 Heating element
- 9 Grease tray
- 10 Indicator light
- 11 Temperature control
- 12 Cord clip
- 13 Base
- 14 Mains cord and plug
- 15 Smoke chips

## 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 type plate of 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 8 or above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given instructions in safe use of the appliance and supervision to establish safe use and if they have been made aware of the hazards involved
- Do not allow children to play with the appliance.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 8 when the appliance is switched on or is cooling down.
- Children aged 8 or above are only allowed to clean the appliance under supervision.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not let the appliance operate unattended.
- Empty the smoking cup onto a (ceramic) plate. Let the smoke chips cool down before you throw them away. You can also immerse the smoke chips in cold water and then throw them away.
- Do not use charcoal or similar combustible fuels with this appliance. Only use approved smoke chips.

### 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 grilling plate before you put any food on it.
- 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. Close the glass lid to prevent spattering of fat.
- Never touch the outside of the appliance while it is operating, it is hot.
- 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 grilling plate, clean the appliance or put it away.
- Let the appliance cool down before you remove or empty the grease tray or smoking cup.
- Never touch the grilling plate with sharp or abrasive items such as a metal spatula, as this damages the non-stick surface.
- 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, other residential environments or outside.

- 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.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer switch or remote-control system.
- Place the appliance under the extractor hood or in a well-ventilated room, when you grill with smoke for safe smoking and to prevent setting off the smoke detector.

### Electromagnetic field (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

## Before first use

- 1 Remove packaging materials.
- 2 Clean the appliance (see chapter 'After use').

## Using the appliance

*Note: Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils, as they damage the non-stick coating of the grilling plate.*

Always place the smoking cup in the opening in the grilling plate, even when you do not use it. Otherwise fat can spatter through the opening of the smoking cup onto the heating element under the grilling plate.

- 1 Put the base on a stable, flat worktop.
- 2 Slide the grease tray into the base. (Fig. 3)
- 3 Attach the glass lid to grilling plate. (Fig. 4)

*Note: The lid is needed for quicker grilling and to make sure that the different flavours that result from grilling with smoke or steam attach to your food. Make sure that the lid is always closed when you grill with smoke or steam.*

### Regular grilling

Never put oil or another liquid in the smoking cup.

- 1 Unwind the mains cord.
- 2 Put the mains plug in an earthed wall socket.
- 3 Set the temperature control to the setting at which you would like to grill. (Fig. 5)

See the food preparation table for an indication on temperature setting and grilling time.

- ▶ The indication light goes on.
- 4 Let the appliance preheat until the indicator light goes out. (Fig. 6)
- ▶ The appliance is now ready for use.
- 5 Put the ingredients on the hot grilling plate.

*Note: When the indicator light goes on during grilling, the appliance is heating up again. You can just continue grilling.*

*Note: You can choose if you want to close the lid or leave it open.*

- 6 Turn the ingredients on the grilling plate from time to time.

Caution: Never cut the ingredients while they are lying on the grilling plate and do not use metal utensils to turn the ingredients. This may damage the non-stick surface.

- 7 When the ingredients are done to your taste, remove the ingredients from the grilling plate. Turn the temperature control back to 0.

Caution: Do not use metal utensils to remove the ingredients from the grilling plate. This may damage the non-stick surface.

Caution: Do not move or transport the appliance during use or when it is still hot.

### Grilling with smoke

You can grill your food with smoke produced by smoke chips for a smokey taste or you can use dried spices to spice up your food. See the recipe book or the Quick Start Guide for more inspiration.

Never put oil or another liquid in the smoking cup.

Do not use charcoal or similar combustible fuels with this appliance. Only use approved smoke chips.

*Tip: Place the grill under the extractor hood or in a well-ventilated room, as smoke escapes along the sides of the lid during grilling.*

*Note: One package of smoke chips is supplied with this appliance. It contains enough smoke chips to grill with smoke 5 times. You can buy more smoke chips or differently flavoured smoke chips at [www.barbecook.com/smokechips](http://www.barbecook.com/smokechips) or in specialised cooking shops.*

- 1 Unwind the mains cord.
- 2 Put the plug in an earthed wall socket.
- 3 Fill the smoking cup with smoke chips and place it in the opening in the grilling plate. (Fig. 7)
  - For a mild smoke flavour, fill the cup to the lower line. You can smoke your food for 10 to 15 minutes. (Fig. 8)
  - For a medium smoke flavour, fill the cup to the line in the middle. You can smoke your food for 20 to 25 minutes. (Fig. 9)
  - For a strong smoke flavour, fill the cup to the rim. You can smoke your food for 30 minutes. (Fig. 10)

*Note: Never immerse the smoke chips in water before use.*

*Note: Always empty the smoking cup if you want to grill with smoke again. Do not use the same (burned) smoke chips again.*

*Tip: It is also very tasty to put some dried spices in the smoking cup.*

- 4 To grill with smoke, set the temperature control to setting 5 and close the glass lid, to prevent the smoke from escaping. (Fig. 5)
  - ▶ The indicator light goes on.

*Note: It is unlikely for the smoke chips to catch fire. They only reach a temperature at which smoke comes off.*

- 5 Let the appliance preheat for approx. 10 minutes until the indicator light goes out and quite some smoke comes out of the smoking cup. (Fig. 6)
  - ▶ The appliance is now ready for use.
- 6 Open the glass lid and put the ingredients on the hot grilling plate.
- 7 Close the glass lid to ensure that the smoke can transfer its flavour to the food and to prevent spattering of fat. (Fig. 11)

*Note: It is normal that some smoke escapes along the sides of the lid.*

- 8 Turn the ingredients on the grilling plate from time to time.

Caution: Never cut the ingredients while they are lying on the grilling plate and do not use metal utensils to turn the ingredients. This may damage the non-stick surface.

- 9 When the ingredients are done to your taste, open the glass lid, remove the ingredients from the grilling plate and turn the temperature control back to 0.

Caution: Empty the smoking cup onto a (ceramic) plate. Let the smoke chips cool down before you throw them away. You can also immerse the smoke chips in cold water and then throw them away.

Caution: Do not use metal utensils to remove the ingredients from the grilling plate. This may damage the non-stick surface.

Caution: Do not move or transport the appliance during use or when it is still hot.

Caution: Let the appliance cool down before you handle or clean it.

### Grilling with steam

You can grill with the steam produced by a liquid, for example water or wine, for tender meat. See the recipe book or the Quick Start Guide for more inspiration.

Caution: Only fill the steaming reservoir with water or alcoholic beverages. Do not add any other liquids, such as oil or marinades.

Caution: Never use hot water or water that has just boiled to fill the steaming reservoir, to prevent the reservoir from overflowing.

- 1 Unwind the mains cord.
- 2 Put the plug in an earthed wall socket.
- 3 Fill the steaming reservoir with water, wine or another alcoholic beverage and close the lid. (Fig. 12)

*Note: Never fill the steaming reservoir beyond the maximum level indication, to prevent it from overboiling.*
- 4 To grill with steam, set the temperature control to setting 4 or 5 and close the glass lid to prevent the steam from escaping. (Fig. 5)
  - ▶ The indicator light goes on.

*Note: Some steam may escape, even when the lid is closed.*
- 5 Let the appliance preheat until the indicator light goes out (Fig. 6).
  - ▶ The appliance is now ready for use.
- 6 Put the ingredients on the hot grilling plate.
- 7 Close the glass lid to ensure that the steam can transfer its flavour to the food and to prevent spattering of fat. (Fig. 11)
- 8 Turn the ingredients on the grilling plate from time to time.

Caution: Never cut the ingredients while they are lying on the grilling plate and do not use metal utensils to turn the ingredients. This may damage the non-stick surface.

*Note: It is normal that the meat does not become brown or crunchy. You can grill with the lid open for meat that is browner or crunchier on the outside.*

- 9 When the ingredients are done to your taste, open the glass lid, remove the ingredients from the grilling plate and turn the temperature control back to 0.

Caution: Do not use metal utensils to remove the ingredients from the grilling plate. This may damage the non-stick surface.

Caution: Do not move or transport the appliance during use or when it is still hot.

### After use

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Let the appliance cool down before you move or clean it.
- 3 To detach the glass lid, open the lid and then lift it out of its hinges. (Fig. 13)
- 4 Clean the glass lid in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. (Fig. 14)

*Note: Be careful with the glass lid, it can break if you drop it.*

*Note: After grilling with smoke, there may be a dark spot on the lid. You can easily remove this with hot water with some washing-up liquid.*

- 5 Remove the smoking cup from the grilling plate. (Fig. 15)

Caution: Empty the smoking cup onto a (ceramic) plate. Let the smoke chips cool down before you throw them away. You can also immerse the smoke chips in cold water and then throw them away.

- 6 Clean the smoking cup in hot water with some washing-up liquid. (Fig. 16)

Caution: Do not clean the smoking cup in the dishwasher.

- 7 Push excess grease and food residues on the grilling plate into the drainage groove with a wooden or silicone spatula (Fig. 17).
- 8 Use kitchen paper to remove any remaining grease and food residues from the grilling plate.
- 9 Clean the grilling plate in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. (Fig. 18)

*Note: If grease or food residues have caked onto the grilling plate, first soak the grilling plate in hot water. Do not use any abrasive cleaning agents or scourers to clean the grilling plate.*

- 10 Remove grease and food residues from the grease tray. (Fig. 19)
- 11 Clean the grease tray in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. (Fig. 20)

## 12 Clean the base with a damp cloth. (Fig. 21)

**Danger: Do not immerse the base or the mains cord in water or any other liquid.**

## 13 Dry all parts of the appliance thoroughly.

### Storage

1 Attach the glass lid (1), put the smoking cup in the grilling plate (2), put the grilling plate in the base (3) and slide the grease tray into the base (4). (Fig. 22)

2 Wind up the mains cord and use the cord clip to fasten it. (Fig. 23)

3 Place the appliance in the box to protect the base.

4 Store the appliance in a dry place.

### Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 24).

### Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at [www.philips.com](http://www.philips.com) or contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

### Troubleshooting

Problem	Solution
I do not know where I can buy the smoke chips.	You can buy the smoke chips in specialised cooking shops or at <a href="http://www.barbecook.com/smokechips">www.barbecook.com/smokechips</a> .
I do not know what kind of smoke chips I can use.	Only use approved smoke chips, specially sold for grilling or smoking. You can choose from different types and flavours.
My food does not have a strong smoke taste.	You can add more smoke chips or you can wait until more smoke appears before you put food on the grill.

### Food preparation table (Fig. 25)

## DEUTSCH

### Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) registrieren.

### Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- 1 Cool-Touch-Handgriff
- 2 Glasdeckel
- 3 Räucherbecher
- 4 Fettablauftrille
- 5 Dampfbehälter
- 6 Öffnung für Räucherbecher
- 7 Grillplatte
- 8 Heizelement
- 9 Fettauffangschale
- 10 Betriebsanzeige
- 11 Temperaturregler
- 12 Kabelclip
- 13 Aufheizsockel
- 14 Netzkabel mit Stecker
- 15 Räucherchips

### 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.

### Warnhinweis

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild des Geräts mit der örtlichen

Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild 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 sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung oder Vorkenntnisse verwendet werden, sofern sie eine gründliche Anleitung zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und eine verantwortungsvolle Aufsicht gewährleistet ist. Voraussetzung ist auch eine ausreichende Aufklärung über die Risiken beim Gebrauch des Geräts.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Leeren Sie den Inhalt des Räucherbechers auf einen (Keramik-) Teller. Lassen Sie die Räucherchips abkühlen, bevor Sie sie wegwerfen. Sie können die Chips auch in kaltes Wasser tauchen und dann entsorgen.
- Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche brennbare Kraftstoffe mit diesem Gerät. Verwenden Sie nur die von uns zugelassenen Räucherchips.

### 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 Grillplatte 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. Schließen Sie den Glasdeckel, um Fettspritzer zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nicht an der Außenseite. Sie ist heiß!
- 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 Grillplatte entfernen, das Gerät reinigen oder wegstellen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Fettauffangschale bzw. den Räucherbecher herausnehmen oder leeren.
- Berühren Sie die Grillplatte nicht mit spitzen oder scheuernden Gegenständen, wie zum Beispiel einem Pfannenwender aus Metall, um Beschädigungen der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Privatgebrauch im 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 oder im Freien bestimmt.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gesteuert zu werden.
- Stellen Sie für eine sichere Rauchableitung das Gerät unter die Abzugshaube oder in einen gut belüfteten Raum, wenn Sie mit Rauch grillen, um das Auslösen des Rauchmelders zu vermeiden.

### Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

### Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
- 2 Reinigen Sie das Gerät (siehe Kapitel "Nach dem Gebrauch").

### Das Gerät benutzen

*Hinweis: Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall oder scheuernde Utensilien, um die Antihafbeschichtung der Grillplatte nicht zu beschädigen.*

Setzen Sie den Räucherbecher immer in die Öffnung in der Grillplatte, selbst wenn Sie ihn nicht verwenden. Andernfalls können Fettspritzer



durch die Öffnung für den Räucherbecher dringen und auf das Heizelement unter der Grillplatte gelangen.

- 1 Stellen Sie die Gerätebasis auf eine stabile, flache Arbeitsplatte.
- 2 Schieben Sie die Fettauffangschale in die Gerätebasis. (Abb. 3)
- 3 Befestigen Sie den Glasdeckel an der Grillplatte. (Abb. 4)

*Hinweis: Mit dem Deckel können Sie das Grillen beschleunigen und sicherstellen, dass die verschiedenen Aromen, die sich durch das Grillen mit Rauch oder Dampf entwickeln, an Ihren Speisen haften. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel beim Grillen mit Rauch oder Dampf immer geschlossen ist.*

### Normales Grillen

Geben Sie niemals Öl oder eine andere Flüssigkeit in den Räucherbecher.

- 1 Wickeln Sie das Netzkabel ab.
- 2 Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
- 3 Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Grilltemperatur ein. (Abb. 5)  
Angaben zur Temperatureinstellung und Grillzeit finden Sie in der Tabelle zur Nahrungszubereitung.  
Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- 4 Warten Sie, bis das Gerät vorgeheizt ist und die Betriebsanzeige erlischt. (Abb. 6)  
Das Gerät ist nun einsatzbereit.
- 5 Legen Sie das Grillgut auf die heiße Grillplatte.

*Hinweis: Wenn die Betriebsanzeige während des Grillens aufleuchtet, wird das Gerät wieder aufgeheizt. Sie können einfach mit dem Grillen fortfahren.*

*Hinweis: Sie können den Deckel entweder schließen oder offen lassen.*

- 6 Wenden Sie von Zeit zu Zeit das Grillgut auf der Grillplatte.  
Achtung: Schneiden Sie das Grillgut nicht, wenn es sich noch auf der Grillplatte befindet, und benutzen Sie zum Wenden keine Gegenstände aus Metall. Dadurch könnte die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

- 7 Nehmen Sie das Grillgut von der Grillplatte, wenn es gar ist. Stellen Sie den Temperaturregler auf 0.

Achtung: Verwenden Sie keine Metallgegenstände, um das Grillgut von der Grillplatte zu nehmen. Dadurch könnte die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Achtung: Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es gerade benutzt wird oder noch heiß ist.

### Grillen mit Rauch

Sie können Ihre Speisen mit Rauch von Räucherchips grillen, um ein köstliches Raucharoma zu erhalten. Zudem können Sie getrocknete Gewürze verwenden, um Ihren Speisen mehr Würze zu verleihen. Weitere Anregungen finden Sie im Rezeptbuch oder in der Kurzanleitung.

Geben Sie niemals Öl oder eine andere Flüssigkeit in den Räucherbecher.

Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche brennbare Kraftstoffe mit diesem Gerät. Verwenden Sie nur die zugelassenen Räucherchips.

*Tipp: Stellen Sie den Grill unter die Abzugshaube oder in einen gut belüfteten Raum, da beim Grillen an den Seiten des Deckels Rauch entweicht.*

*Hinweis: Im Lieferumfang dieses Geräts ist eine Packung Räucherchips enthalten. Diese enthält genug Räucherchips, um 5 Mal mit Rauch zu grillen. Weitere Räucherchips oder Räucherchips mit verschiedenen Aromen können Sie unter [www.barbecook.com/smokechips](http://www.barbecook.com/smokechips) oder im Fachgeschäft für Küchenutensilien kaufen.*

- 1 Wickeln Sie das Netzkabel ab.
- 2 Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
- 3 Füllen Sie den Räucherbecher mit Räucherchips, und stellen Sie ihn in die Öffnung der Grillplatte. (Abb. 7)
  - Ein mildes Raucharoma erhalten Sie, wenn Sie den Becher bis zur unteren Linie füllen. Sie können Ihre Speisen 10 bis 15 Minuten räuchern. (Abb. 8)
  - Ein mittleres Raucharoma erhalten Sie, wenn Sie den Becher bis zur Hälfte füllen. Sie können Ihre Speisen 20 bis 25 Minuten räuchern. (Abb. 9)
  - Ein starkes Raucharoma erhalten Sie, wenn Sie den Becher vollständig füllen. Sie können Ihre Speisen 30 Minuten räuchern. (Abb. 10)

*Hinweis: Tauchen Sie die Räucherchips vor dem Gebrauch nicht in Wasser.*

*Hinweis: Leeren Sie stets den Räucherbecher, bevor Sie das nächste Mal mit Rauch grillen. Verwenden Sie dieselben (verbrannten) Räucherchips nicht noch einmal.*

*Tipp: Sehr leckere Ergebnisse erhalten Sie auch, wenn Sie getrocknete Gewürze in den Räucherbecher geben.*

- 4 Um mit Rauch zu grillen, stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 5, und schließen Sie den Glasdeckel. So kann kein Rauch entweichen. (Abb. 5)  
Die Betriebsanzeige leuchtet auf.

*Hinweis: Es ist unwahrscheinlich, dass sich die Räucherchips entzünden. Sie erreichen nur eine Temperatur, bei der sich Rauch entwickelt.*

- 5 Heizen Sie das Gerät etwa 10 Minuten vor, bis die Betriebsanzeige erlischt und eine gute Rauchentwicklung erkennbar ist. (Abb. 6)  
Das Gerät ist nun einsatzbereit.
- 6 Öffnen Sie den Glasdeckel, und legen Sie das Grillgut auf die heiße Grillplatte.
- 7 Schließen Sie den Glasdeckel, um sicherzustellen, dass das Raucharoma auf die Speisen übertragen wird und Fettspritzer vermieden werden. (Abb. 11)

*Hinweis: Es ist normal, dass etwas Rauch aus den Seiten des Deckels dringt.*

- 8 Wenden Sie von Zeit zu Zeit das Grillgut auf der Grillplatte.

Achtung: Schneiden Sie das Grillgut nicht, wenn es sich noch auf der Grillplatte befindet, und benutzen Sie zum Wenden keine Gegenstände aus Metall. Dadurch könnte die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

- 9 Öffnen Sie den Glasdeckel, wenn das Grillgut gar ist, nehmen Sie das Grillgut von der Grillplatte, und stellen Sie den Temperaturregler auf 0.

Achtung: Leeren Sie den Inhalt des Räucherbeckers auf einen (Keramik-) Teller. Lassen Sie die Räucherchips abkühlen, bevor Sie sie wegwerfen. Sie können die Chips auch in kaltes Wasser tauchen und dann entsorgen.

Achtung: Verwenden Sie keine Metallgegenstände, um das Grillgut von der Grillplatte zu nehmen. Dadurch könnte die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Achtung: Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es gerade benutzt wird oder noch heiß ist.

Achtung: Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es transportieren oder reinigen.

### Grillen mit Dampf

Sie können mit Dampf von Flüssigkeiten wie Wasser oder Wein grillen, um zartes Fleisch zu erhalten. Weitere inspirierende Tipps finden Sie im Rezeptbuch oder in der Kurzanleitung.

Achtung: Füllen Sie den Dampfbehälter nur mit Wasser oder alkoholischen Getränken. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten, wie zum Beispiel Öl oder Marinaden.

Achtung: Füllen Sie kein heißes oder gerade gekochtes Wasser in den Dampfbehälter, um ein Überlaufen zu verhindern.

- 1 Wickeln Sie das Netzkabel ab.
- 2 Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
- 3 Füllen Sie den Dampfbehälter mit Wasser, Wein oder einem anderen alkoholischen Getränk, und schließen Sie den Deckel. (Abb. 12)

*Hinweis: Füllen Sie den Dampfbehälter nicht über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus, um ein Überlaufen zu verhindern.*

- 4 Um mit Dampf zu grillen, stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 4 oder 5, und schließen Sie den Glasdeckel. So kann kein Dampf nach außen dringen. (Abb. 5)  
Die Betriebsanzeige leuchtet auf.

*Hinweis: Auch wenn der Deckel geschlossen ist, kann etwas Dampf austreten.*

**5** Warten Sie, bis das Gerät vorgeheizt ist und die Betriebsanzeige erlischt (Abb. 6).

Das Gerät ist nun einsatzbereit.

**6** Legen Sie das Grillgut auf die heiße Grillplatte.

**7** Schließen Sie den Glasdeckel, um sicherzustellen, dass das Dampfparoma auf die Speisen übertragen wird und Fettspritzer vermieden werden. (Abb. 11)

**8** Wenden Sie von Zeit zu Zeit das Grillgut auf der Grillplatte.

Achtung: Schneiden Sie das Grillgut nicht, wenn es sich noch auf der Grillplatte befindet, und benutzen Sie zum Wenden keine Gegenstände aus Metall. Dadurch könnte die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

*Hinweis: Es ist normal, dass das Fleisch nicht braun bzw. knusprig wird. Wenn Sie den Deckel öffnen, wird das Fleisch außen brauner bzw. knuspriger.*

**9** Öffnen Sie den Glasdeckel, wenn das Grillgut gar ist, nehmen Sie das Grillgut von der Grillplatte, und stellen Sie den Temperaturregler auf 0.

Achtung: Verwenden Sie keine Metallgegenstände, um das Grillgut von der Grillplatte zu nehmen. Dadurch könnte die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Achtung: Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es gerade benutzt wird oder noch heiß ist.

## Nach dem Gebrauch

**1** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

**2** Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es transportieren oder reinigen.

**3** Um den Glasdeckel abzunehmen, öffnen Sie den Deckel, und heben Sie ihn aus den Scharnieren. (Abb. 13)

**4** Reinigen Sie den Glasdeckel in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler. (Abb. 14)

*Hinweis: Seien Sie vorsichtig mit dem Glasdeckel, da er zerbrechen kann, wenn Sie ihn fallen lassen.*

*Hinweis: Nach dem Grillen mit Rauch kann sich auf dem Deckel ein dunkler Fleck befinden. Diesen können Sie einfach mit heißem Wasser und etwas Spülmittel entfernen.*

**5** Nehmen Sie den Räucherbecher aus der Grillplatte. (Abb. 15)

Achtung: Leeren Sie den Inhalt des Räucherbeckers auf einen (Keramik-) Teller. Lassen Sie die Räucherchips abkühlen, bevor Sie sie wegwerfen. Sie können die Chips auch in kaltes Wasser tauchen und dann entsorgen.

**6** Reinigen Sie den Räucherbecher mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. (Abb. 16)

Achtung: Reinigen Sie den Räucherbecher nicht im Geschirrspüler.

**7** Schieben Sie Fett- und Lebensmittelreste mit einem Holz- oder Silikonutensil von der Grillplatte in die Fettablauffrille (Abb. 17).

**8** Entfernen Sie restliches Fett mit einem Küchentuch von der Grillplatte.

**9** Reinigen Sie die Grillplatte in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler. (Abb. 18)

*Hinweis: Wenn sich Fett- oder Lebensmittelreste auf der Grillplatte eingebrannt haben, weichen Sie die Grillplatte zuerst in heißem Wasser ein. Verwenden Sie zum Reinigen der Grillplatte keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.*

**10** Entfernen Sie Fett- und Lebensmittelreste von der Fettaufangschale. (Abb. 19)

**11** Reinigen Sie die Fettaufangschale in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler. (Abb. 20)

**12** Reinigen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Tuch. (Abb. 21)

Gefahr: Tauchen Sie die Gerätebasis und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

**13** Trocknen Sie alle Teile des Geräts gründlich ab.

## Aufbewahrung

**1** Befestigen Sie den Glasdeckel (1), setzen Sie den Räucherbecher in die Grillplatte ein (2), setzen Sie die Grillplatte in das Gerät (3), und schieben Sie die Fettaufangschale hinein (4). (Abb. 22)

**2** Wickeln Sie das Kabel auf, und befestigen Sie es mit dem Kabelclip. (Abb. 23)

**3** Stellen Sie das Gerät zum Schutz in den Karton.

**4** Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

## Umwelt

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 24).

## Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website unter [www.philips.com](http://www.philips.com), oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung. Die Telefonnummer finden Sie in der internationalen Garantieschrift. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

## Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Ich weiß nicht, wo ich Räucherchips kaufen kann.	Sie können Räucherchips im Fachgeschäft für Küchenutensilien oder unter <a href="http://www.barbecook.com/smokechips">www.barbecook.com/smokechips</a> kaufen.
Ich weiß nicht, welche Art von Räucherchips ich verwenden kann.	Verwenden Sie ausschließlich Räucherchips, die speziell zum Grillen oder Räuchern angeboten werden. Sie können aus unterschiedlichen Typen und Aromen auswählen.
Meine Speisen haben keinen starken Rauchgeschmack.	Sie können mehr Räucherchips verwenden oder warten, bis sich mehr Rauch entwickelt hat, bevor Sie Ihre Speisen auf den Grill legen.

## Tabelle zur Speisezubereitung (Abb. 25)

## FRANÇAIS

### Introduction

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

### Description générale (fig. 1)

- Poignée isolante
- Couvercle en verre
- Tasse à copeaux
- Rainure de drainage
- Réservoir à vapeur
- Orifice pour tasse à copeaux
- Plaque de cuisson
- Résistance chauffante
- Bac à graisse
- Voyant
- Thermostat
- Bride attache-cordon
- Base
- Fiche et cordon d'alimentation
- Copeaux de fumage

### Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

#### Danger

- Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

#### Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension secteur locale. Référez-vous à la plaque signalétique de l'appareil pour en connaître la tension et la puissance en watts.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui ont un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil, qu'ils sont supervisés pour une utilisation sécurisée et s'ils ont pris connaissance des dangers encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans lorsque l'appareil est allumé ou qu'il refroidit.
- Les enfants à partir de 8 ans sont autorisés à nettoyer l'appareil uniquement sous le contrôle d'un adulte.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Videz la tasse à copeaux sur une plaque (en céramique). Laissez refroidir les copeaux de fumage avant de les jeter. Vous pouvez également plonger les copeaux dans l'eau froide puis les jeter.
- N'utilisez pas de charbon ou des combustibles similaires avec cet appareil, mais seulement les copeaux de fumage approuvés.

### Attention

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur mise à la terre.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable en veillant à laisser suffisamment d'espace autour.
- Préchauffez toujours la plaque de cuisson avant d'y poser les aliments.
- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes (fig. 2).
- Faites attention aux éclaboussures de graisse lorsque vous faites griller de la viande ou des saucisses. Fermez le couvercle en verre afin d'empêcher toute éclaboussure.
- Ne touchez jamais l'extérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne, il est chaud.
- Tournez toujours le thermostat sur 0 avant de débrancher l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer la plaque de cuisson, de nettoyer l'appareil ou de le ranger.
- Laissez l'appareil refroidir avant de retirer ou de vider le bac à graisse ou la tasse à copeaux.
- Ne touchez jamais la plaque de cuisson avec des objets pointus ou abrasifs comme une spatule métallique, vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes, autres environnements résidentiels ou en extérieur.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Placez l'appareil sous la hotte ou dans une pièce bien ventilée lorsque vous faites fumer des aliments pour plus de sécurité et pour empêcher le déclenchement du détecteur de fumée.

### Champ électromagnétique (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

### Avant la première utilisation

- 1 Retirez l'emballage.
- 2 Nettoyez l'appareil (voir le chapitre « Après utilisation »).

### Utilisation de l'appareil

**Remarque :** N'utilisez pas d'ustensile métallique, pointu ou abrasif car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson.

**Placez toujours la tasse à copeaux dans l'orifice sur la plaque de cuisson, même lorsque vous ne l'utilisez pas. Sans quoi la graisse risque d'éclabousser à travers l'orifice sur la résistance chauffante qui se trouve sous la plaque de cuisson.**

- 1 Installez la base sur une surface plane et stable.
- 2 Faites glisser le bac à graisse dans la base. (fig. 3)

### 3 Fixez le couvercle en verre sur la plaque de cuisson. (fig. 4)

**Remarque :** Le couvercle est nécessaire pour griller plus rapidement et pour assurer que les différents saveurs qui résultent de la cuisson fumée ou à la vapeur imprègnent votre nourriture. Assurez-vous que le couvercle est toujours fermé lorsque vous faites fumer ou grillez à la vapeur.

### Grillade classique

**Ne versez jamais d'huile ou tout autre liquide dans la tasse à copeaux.**

- 1 Déroulez le cordon d'alimentation.
- 2 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- 3 Réglez le thermostat sur la température de cuisson souhaitée. (fig. 5)  
Reportez-vous au tableau de préparation des aliments pour connaître les temps de cuisson et les réglages de température recommandés.  
▶ Le voyant de température s'allume.
- 4 Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le voyant s'éteigne. (fig. 6)  
▶ L'appareil est désormais prêt à l'emploi.
- 5 Placez les aliments sur la plaque de cuisson désormais chaude.

**Remarque :** Lorsque le voyant reste allumé pendant la cuisson, l'appareil chauffe à nouveau. Vous pouvez néanmoins poursuivre la cuisson.

**Remarque :** Vous pouvez fermer le couvercle ou le laisser ouvert, à votre convenance.

- 6 Retournez les aliments de temps en temps sur la plaque de cuisson.

**Attention :** Ne tentez jamais de couper les aliments lorsqu'ils se trouvent sur la plaque de cuisson et n'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour les retourner. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

- 7 Lorsque la cuisson vous semble parfaite, retirez les aliments de la plaque de cuisson. Tournez le thermostat sur 0.

**Attention :** N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les aliments de la plaque de cuisson. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

**Attention :** Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.

### Cuisson fumée

Vous pouvez apporter un saveur fumée à votre nourriture en la grillant sous une fumée produite par les copeaux de fumage, ou lui donner une touche épicée à l'aide d'épices séchées. Vous trouverez des idées de recettes dans le livre de recettes ou le guide de mise en route.

**Ne versez jamais d'huile ou tout autre liquide dans la tasse à copeaux.**

**N'utilisez pas de charbon ou des combustibles similaires avec cet appareil, mais seulement les copeaux de fumage approuvés.**

**Conseil :** Placez le gril sous la hotte ou dans une pièce bien ventilée car la fumée s'échappe de chaque côté du couvercle pendant la cuisson.

**Remarque :** Un paquet de copeaux de fumage est fourni avec cet appareil. Il contient suffisamment de copeaux pour fumer des aliments 5 fois. Vous pouvez acheter plus de copeaux de fumage ou des copeaux différents sur [www.barbecook.com/smokechips](http://www.barbecook.com/smokechips) ou dans des magasins de cuisine spécialisés.

- 1 Déroulez le cordon d'alimentation.
- 2 Branchez la fiche sur une prise murale avec mise à la terre.
- 3 Remplissez de copeaux de fumage la tasse prévue à cet effet et placez-la dans l'orifice sur la plaque de cuisson. (fig. 7)
  - Pour obtenir un saveur fumée douce, remplissez la tasse au niveau minimum. Faites fumer votre nourriture pendant 10 à 15 minutes. (fig. 8)
  - Pour obtenir un saveur fumée intermédiaire, remplissez la moitié de la tasse. Faites fumer votre nourriture pendant 20 à 25 minutes. (fig. 9)
  - Pour obtenir un saveur fumée corsée, remplissez la tasse à ras bord. Faites fumer votre nourriture pendant 30 minutes. (fig. 10)

**Remarque :** Ne plongez jamais les copeaux de fumage dans l'eau avant utilisation.

**Remarque :** Videz toujours la tasse à copeaux avant de faire fumer à nouveau des aliments. Ne réutilisez pas des copeaux de fumage qui ont déjà servi.

**Conseil :** Vous pouvez également déposer quelques épices séchées dans la tasse pour varier les saveurs.

- 4 Pour fumer vos aliments, réglez le thermostat sur 5 et fermez le couvercle en verre, afin d'empêcher la fumée de s'échapper. (fig. 5)
  - ▶ Le voyant de température s'allume.

*Remarque : Il est peu probable que les copeaux de fumage prennent feu, dans la mesure où de la fumée commence à se dégager à partir d'une certaine température.*

- 5 Laissez l'appareil préchauffer pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que le voyant s'éteigne et qu'un peu de fumée s'échappe de la tasse à copeaux. (fig. 6)

► L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

- 6 Ouvrez le couvercle en verre et placez les aliments sur la plaque de cuisson désormais chaude.

- 7 Fermez le couvercle afin que la fumée puisse donner toute sa saveur à vos aliments et pour empêcher toute éclaboussure de graisse. (fig. 11)

*Remarque : De la fumée peut s'échapper de chaque côté du couvercle. Ce phénomène est normal.*

- 8 Retournez les aliments de temps en temps sur la plaque de cuisson.

Attention : Ne tentez jamais de couper les aliments lorsqu'ils se trouvent sur la plaque de cuisson et n'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour les retourner. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

- 9 Lorsque la cuisson vous semble parfaite, ouvrez le couvercle en verre, retirez les aliments de la plaque de cuisson et tournez le thermostat sur 0.

Attention : Videz la tasse à copeaux sur une plaque (en céramique). Laissez refroidir les copeaux de fumage avant de les jeter. Vous pouvez également plonger les copeaux dans l'eau froide puis les jeter.

Attention : N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les aliments de la plaque de cuisson. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

Attention : Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.

Attention : Laissez l'appareil refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer.

### Cuisson à la vapeur

Vous pouvez cuire votre viande à la vapeur, par exemple avec de l'eau ou du vin, afin de la rendre plus tendre. Vous trouverez des idées de recettes dans le livre de recettes ou le guide de mise en route.

Attention : Remplissez le réservoir à vapeur avec de l'eau ou des boissons alcoolisées uniquement. N'ajoutez aucun autre liquide tel que de l'huile ou des marinades.

Attention : Pour éviter que le réservoir déborde, ne remplissez jamais le réservoir à vapeur avec de l'eau chaude ou bouillante.

- 1 Déroulez le cordon d'alimentation.
- 2 Branchez la fiche sur une prise murale avec mise à la terre.
- 3 Remplissez le réservoir à vapeur avec de l'eau, du vin ou une autre boisson alcoolisée puis fermez le couvercle. (fig. 12)

*Remarque : Ne remplissez jamais le réservoir à vapeur au-delà du niveau maximum indiqué, afin d'éviter tout débordement.*

- 4 Pour cuire vos aliments à la vapeur, réglez le thermostat sur 4 ou 5 et fermez le couvercle en verre, afin d'empêcher la vapeur de s'échapper. (fig. 5)

► Le voyant de température s'allume.

*Remarque : Le couvercle peut laisser s'échapper un peu de vapeur, même lorsqu'il est fermé.*

- 5 Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le voyant s'éteigne (fig. 6).

► L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

- 6 Placez les aliments sur la plaque de cuisson désormais chaude.

- 7 Fermez le couvercle afin que la vapeur puisse donner toute sa saveur à vos aliments et pour empêcher toute éclaboussure de graisse. (fig. 11)

- 8 Retournez les aliments de temps en temps sur la plaque de cuisson.

Attention : Ne tentez jamais de couper les aliments lorsqu'ils se trouvent sur la plaque de cuisson et n'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour les retourner. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

*Remarque : Il est normal que la viande ne brunisse pas ou n'ait pas un aspect croustillant. Vous pouvez laisser le couvercle ouvert pendant la cuisson afin que la viande brunisse ou soit plus croustillante sur l'extérieur.*

- 9 Lorsque la cuisson vous semble parfaite, ouvrez le couvercle en verre, retirez les aliments de la plaque de cuisson et tournez le thermostat sur 0.

Attention : N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les aliments de la plaque de cuisson. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

Attention : Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.

### Après utilisation

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- 3 Pour détacher le couvercle en verre, ouvrez le couvercle puis soulevez-le hors de ses charnières. (fig. 13)
- 4 Nettoyez le couvercle en verre à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. (fig. 14)

*Remarque : Manipulez le couvercle en verre avec précaution, il risque de se casser si vous le faites tomber.*

*Remarque : Une tâche sombre peut se former sur le couvercle à l'issue d'une cuisson fumée. Elle se nettoie facilement à l'eau chaude savonneuse.*

- 5 Enlevez la tasse à copeaux de la plaque de cuisson. (fig. 15)

Attention : Videz la tasse à copeaux sur une plaque (en céramique). Laissez refroidir les copeaux de fumage avant de les jeter. Vous pouvez également plonger les copeaux dans l'eau froide puis les jeter.

- 6 Nettoyez la tasse à copeaux à l'eau chaude savonneuse. (fig. 16)

Attention : Ne nettoyez pas la tasse à copeaux au lave-vaisselle.

- 7 Déposez l'excédent de graisse ainsi que les résidus d'aliments de la plaque de cuisson dans la rainure de drainage à l'aide d'une spatule en bois ou en silicone (fig. 17).

- 8 À l'aide d'un essuie-tout, retirez la graisse et les résidus d'aliments restant sur la plaque de cuisson.

- 9 Nettoyez la plaque de cuisson à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. (fig. 18)

*Remarque : Si la graisse ou les résidus d'aliments ont formé une croûte sur la plaque de cuisson, faites tout d'abord tremper la plaque dans de l'eau chaude. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la plaque de cuisson.*

- 10 Retirez la graisse et les résidus d'aliments du bac à graisse. (fig. 19)

- 11 Nettoyez le bac à graisse à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. (fig. 20)

- 12 Nettoyez la base avec un chiffon humide. (fig. 21)

Danger : Ne plongez jamais la base ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

- 13 Séchez soigneusement tous les éléments de l'appareil.

### Rangement

- 1 Fixez le couvercle en verre (1), posez la tasse à copeaux sur la plaque de cuisson (2), mettez la plaque de cuisson sur la base (3) et faites glisser le bac à graisse dans cette dernière (4). (fig. 22)

- 2 Enroulez le cordon d'alimentation et fixez-le à l'aide de la bride attache-cordon. (fig. 23)

- 3 Placez l'appareil dans la boîte pour protéger la base.

- 4 Rangez l'appareil dans un endroit sec.



## Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 24).

## Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse [www.philips.com](http://www.philips.com) ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

## Dépannage

Problème	Solution
Je ne sais pas où je peux acheter les copeaux de fumage.	Vous pouvez acheter les copeaux de fumage dans les boutiques spécialisées ou sur le site <a href="http://www.barbecook.com/smokechips">www.barbecook.com/smokechips</a> .
Je ne sais pas quel type de copeaux de fumage je peux utiliser.	Utilisez uniquement des copeaux de fumage approuvés, vendus spécialement pour griller ou fumer les aliments. Différents types et différents parfums sont disponibles.
Ma nourriture n'a pas une saveur fumée très prononcée.	Vous pouvez ajouter plus de copeaux de fumage ou attendre qu'il y ait davantage de fumée avant de déposer la nourriture sur le grill.

## Tableau de préparation des aliments (fig. 25)

### NEDERLANDS

#### Inleiding

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)

- 1 Cool Touch-handvat
- 2 Glazen deksel
- 3 Rookbakje
- 4 Vetafvoergleuf
- 5 Stoomreservoir
- 6 Opening voor rookbakje
- 7 Grillplaat
- 8 Verwarmingselement
- 9 Vetopvangbak
- 10 Indicatielampje
- 11 Temperatuurregelaar
- 12 Snoerclip
- 13 Voet
- 14 Netsnoer en stekker
- 15 Rooksnippers

#### 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 typeplaatje van het apparaat is vermeld, overeenkomt met de lokale netspanning voor u het apparaat aansluit. Kijk op het typeplaatje 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 van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, als zij instructies hebben ontvangen over hoe het apparaat veilig kan worden gebruikt en er toezicht is om veilig gebruik vast te stellen en als zij zijn gewezen op de gevaren verbonden aan het gebruik.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar wanneer het apparaat is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Kinderen van 8 jaar of ouder mogen het apparaat alleen onder toezicht schoonmaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Leeg het rookbakje op een (aardewerken) bord. Laat de rooksnippers afkoelen voor u deze weggooit. U kunt de rooksnippers ook eerst in koud water dompelen en ze daarna weggooien.
- Gebruik bij dit apparaat geen houtskool of vergelijkbare brandstoffen. Gebruik alleen goedgekeurde rooksnippers.

#### 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 grillplaat altijd opwarmen voordat u er etenswaren op legt.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is (fig. 2).
- Pas op voor spattend vet als u vlees met veel vet of worstjes grilt. Sluit het glazen deksel om het spatten van vet te voorkomen.
- Raak nooit de buitenkant van het apparaat aan wanneer het is ingeschakeld. De buitenkant is heet.
- 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 volledig afkoelen voordat u de grillplaat verwijdert of het apparaat schoonmaakt of opbergt.
- Laat het apparaat afkoelen voor u de vetopvangbak of rookbakje verwijdert of leegt.
- Raak de grillplaat niet aan met scherpe of krassende voorwerpen, zoals een metalen spatel, omdat u hiermee de antiaanbalaag beschadigt.
- 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, andere verblijfsaccommodaties of voor gebruik buiten.
- 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.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.
- Plaats voor uw veiligheid en om te voorkomen dat de rookmelder afgaat het apparaat onder een afzuigkap of in een goed geventileerde kamer wanneer u met rook grilt.

#### Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

#### Voor het eerste gebruik

- 1 Verwijder het verpakkingsmateriaal.
- 2 Maak het apparaat schoon (zie hoofdstuk 'Na gebruik').

#### Het apparaat gebruiken

*Opmerking: Gebruik geen metalen voorwerpen, of scherp of krassend keukengerei omdat u hiermee de antiaanbalaag van de grillplaat beschadigt.*

Plaats altijd het rookbakje in de opening in de grillplaat, zelfs wanneer u deze niet gebruikt. Zonder rookbakje kan er door de opening vet spatten op het verwarmingselement onder de grillplaat.

- 1 Plaats de voet op een stabiel, vlak werkblad.
- 2 Schuif de vetopvangbak in de voet. (fig. 3)
- 3 Bevestig het glazen deksel aan de grillplaat. (fig. 4)

*Opmerking: Het deksel is nodig om sneller te grillen en ervoor te zorgen dat het voedsel de verschillende smaken opneemt die het resultaat zijn van grillen met rook of stoom. Controleer altijd of het deksel gesloten is wanneer u met rook of stoom grilt.*

#### Gewoon grillen

Giet nooit olie of een andere vloeistof in het rookbakje.

- 1 Wikkel het netsnoer af.
- 2 Steek de stekker in een geaard stopcontact.

- 3** Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste grilltemperatuur. (fig. 5)

Zie de voedselbereidingstabel voor een indicatie van de temperatuurstand en grilduur.

- ▶ Het indicatielampje gaat branden.

- 4** Laat het apparaat voorverwarmen tot het indicatielampje uitgaat. (fig. 6)

- ▶ Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

- 5** Leg de ingrediënten op de hete grillplaat.

*Opmerking: Wanneer het indicatielampje tijdens het grillen gaat branden, is het apparaat opnieuw aan het opwarmen. U kunt gewoon verder grillen.*

*Opmerking: U kunt kiezen of u het deksel wilt sluiten of openlaten.*

- 6** Draai de ingrediënten op de grillplaat af en toe om.

Let op: Snijd nooit ingrediënten terwijl ze op de grillplaat liggen en gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten om te draaien, omdat u hiermee de antiaanbaklaag kunt beschadigen.

- 7** Wanneer de ingrediënten gaar zijn, haalt u ze van de grillplaat. Zet de temperatuurregelaar weer op 0.

Let op: Gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten van de grillplaat te halen, omdat u hiermee de antiaanbaklaag kunt beschadigen.

Let op: Beweeg of verplaats het apparaat niet tijdens gebruik of wanneer het apparaat nog heet is.

### Met rook grillen

U kunt uw voedsel grillen met de rook van rooksnippers voor een rokerige smaak of gedroogde kruiden gebruiken om uw voedsel te kruiden. Raadpleeg het receptenboek of de Snelstartgids voor meer inspiratie.

Giet nooit olie of een andere vloeistof in het rookbakje.

Gebruik bij dit apparaat geen houtskool of vergelijkbare brandstoffen.

Gebruik alleen goedgekeurde rooksnippers.

*Tip: Plaats de grill onder de afzuigkap of in een goed geventileerde kamer, omdat er tijdens het grillen rook ontsnapt langs de zijkanten van het deksel.*

*Opmerking: Eén verpakking rooksnippers is geleverd bij dit apparaat en bevat genoeg rooksnippers om vijf keer met rook te grillen. U kunt meer rooksnippers of rooksnippers met een andere smaak kopen via [www.barbecook.com/](http://www.barbecook.com/) smokechips of in gespecialiseerde kookwinkels.*

- 1** Wikkel het netsnoer af.

- 2** Steek de stekker in een geaard stopcontact.

- 3** Vul het rookbakje met rooksnippers en plaats deze in de opening in de grillplaat. (fig. 7)

- Voor een milde rookmaak vult u de kom tot de onderste lijn. U kunt uw voedsel 10 tot 15 minuten roken. (fig. 8)
- Voor een middelsterke rookmaak vult u de kom tot de middelste lijn. U kunt uw voedsel 20 tot 25 minuten roken. (fig. 9)
- Voor een sterke rookmaak vult u de kom tot aan de rand. U kunt uw voedsel 30 minuten roken. (fig. 10)

*Opmerking: Dompel de rooksnippers voor gebruik nooit in water.*

*Opmerking: Leeg het rookbakje altijd als u opnieuw met rook wilt grillen. Gebruik dezelfde (verbrande) rooksnippers niet opnieuw.*

*Tip: U krijgt ook een smakelijk resultaat als u wat gedroogde kruiden in het rookbakje legt.*

- 4** Om met rook te grillen, stelt u de temperatuurregelaar in op 5 en sluit u het glazen deksel om te voorkomen dat er rook ontsnapt. (fig. 5)

- ▶ Het indicatielampje gaat branden.

*Opmerking: Het is onwaarschijnlijk dat de rooksnippers vlam vatten. Ze worden alleen zo warm dat ze rook afgeven.*

- 5** Laat het apparaat circa 10 minuten voorverwarmen tot het indicatielampje uit gaat en er flink wat rook uit het rookbakje komt. (fig. 6)

- ▶ Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

- 6** Open het glazen deksel en leg de ingrediënten op de hete grillplaat.

- 7** Sluit het glazen deksel om ervoor te zorgen dat het voedsel wordt doordrongen van de rookmaak en om het spatten van vet te voorkomen. (fig. 11)

*Opmerking: Het is normaal dat er wat rook ontsnapt langs de zijkanten van het deksel.*

- 8** Draai de ingrediënten op de grillplaat af en toe om.

Let op: Snijd nooit ingrediënten terwijl ze op de grillplaat liggen en gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten om te draaien, omdat u hiermee de antiaanbaklaag kunt beschadigen.

- 9** Wanneer de ingrediënten gaar zijn, opent u het glazen deksel, haalt u de ingrediënten van de grillplaat en draait u de temperatuurregelaar weer terug naar 0.

Let op: Leeg het rookbakje op een (aardewerken) bord. Laat de rooksnippers afkoelen voor u deze weggooit. U kunt de rooksnippers ook eerst in koud water dompelen en ze daarna weggooien.

Let op: Gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten van de grillplaat te halen, omdat u hiermee de antiaanbaklaag kunt beschadigen.

Let op: Beweeg of verplaats het apparaat niet tijdens gebruik of wanneer het apparaat nog heet is.

Let op: Laat het apparaat afkoelen voor u het vastpakt of schoonmaakt.

### Met stoom grillen

Voor mals vlees kunt u grillen met de stoom die door een vloeistof wordt geproduceerd, bijvoorbeeld water of wijn. Raadpleeg het receptenboek of de Snelstartgids voor meer inspiratie.

Let op: Vul het stoomreservoir alleen met water of alcoholische dranken. Voeg geen andere vloeistoffen toe, zoals olie of marinades.

Let op: Gebruik nooit heet water of water dat net heeft gekookt om het stoomreservoir te vullen, anders zou het reservoir kunnen overlopen.

- 1** Wikkel het netsnoer af.

- 2** Steek de stekker in een geaard stopcontact.

- 3** Vul het stoomreservoir met water, wijn of een andere alcoholische drank en sluit het deksel. (fig. 12)

*Opmerking: Vul het stoomreservoir nooit voorbij het aangegeven maximumniveau om overkoken te voorkomen.*

- 4** Om met stoom te grillen, stelt u de temperatuurregelaar in op 4 of 5 en sluit u het glazen deksel om te voorkomen dat er stoom ontsnapt. (fig. 5)

- ▶ Het indicatielampje gaat branden.

*Opmerking: Er kan wat stoom ontsnappen, zelfs wanneer het deksel gesloten is.*

- 5** Laat het apparaat voorverwarmen tot het indicatielampje uitgaat (fig. 6).

- ▶ Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

- 6** Leg de ingrediënten op de hete grillplaat.

- 7** Sluit het glazen deksel om ervoor te zorgen dat het voedsel wordt doordrongen van de stoommaak en om het spatten van vet te voorkomen. (fig. 11)

- 8** Draai de ingrediënten op de grillplaat af en toe om.

Let op: Snijd nooit ingrediënten terwijl ze op de grillplaat liggen en gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten om te draaien, omdat u hiermee de antiaanbaklaag kunt beschadigen.

*Opmerking: Het is normaal dat het vlees niet bruin of knapperig wordt. U kunt met het deksel open grillen voor vlees dat bruiner of knapperiger is aan de buitenkant.*

- 9** Wanneer de ingrediënten gaar zijn, opent u het glazen deksel, haalt u de ingrediënten van de grillplaat en draait u de temperatuurregelaar weer terug naar 0.

Let op: Gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten van de grillplaat te halen, omdat u hiermee de antiaanbaklaag kunt beschadigen.

Let op: Beweeg of verplaatst het apparaat niet tijdens gebruik of wanneer het apparaat nog heet is.

## Na gebruik

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Laat het apparaat afkoelen voor u het verplaatst of schoonmaakt.
- 3 Om het glazen deksel los te maken, opent u het deksel en tilt u het uit de scharnieren. (fig. 13)
- 4 Maak het glazen deksel schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine. (fig. 14)

*Opmerking: Wees voorzichtig met het glazen deksel; het kan breken als u het laat vallen.*

*Opmerking: Na het grillen met rook, kan er een donkere plek op het deksel zitten. U kunt deze gemakkelijk met warm water en wat afwasmiddel verwijderen.*

- 5 Verwijder het rookbakje uit de grillplaat. (fig. 15)

Let op: Leeg het rookbakje op een (aardewerken) bord. Laat de rooksnippers afkoelen voor u deze weggooit. U kunt de rooksnippers ook eerst in koud water dompelen en ze daarna weggooien.

- 6 Maak het rookbakje schoon in warm water met een beetje afwasmiddel. (fig. 16)

Let op: Maak het rookbakje niet schoon in de vaatwasmachine.

- 7 Duw met een houten of siliconenspatel de vet- en etensresten die op de grillplaat zitten in de vetafvoergleuf (fig. 17).
- 8 Gebruik keukenpapier om de laatste restjes vet en eten van de grillplaat te vegen.
- 9 Maak de grillplaat schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine. (fig. 18)

*Opmerking: Als er aangekoekte vet- of etensresten op de grillplaat zitten, week de grillplaat dan eerst in warm water. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de grillplaat schoon te maken.*

- 10 Verwijder vet- en etensresten uit de vetopvangbak. (fig. 19)
- 11 Maak de vetopvangbak schoon met warm water en afwasmiddel, of in de vaatwasmachine. (fig. 20)
- 12 Maak de voet schoon met een vochtige doek. (fig. 21)

**Gevaar:** Dompel de voet of het netsnoer niet in water of een andere vloeistof.

- 13 Droog alle onderdelen van het apparaat grondig af.

## Opbergen

- 1 Bevestig het glazen deksel (1), zet het rookbakje in de grillplaat (2), zet de grillplaat op de voet (3) en schuif de vetopvangbak in de voet (4). (fig. 22)
- 2 Rol het snoer op en gebruik de snoerclip om het snoer bij elkaar te houden. (fig. 23)
- 3 Zet het apparaat in de doos om de voet te beschermen.
- 4 Berg het apparaat op een droge plaats op.

## Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 24).

## Garantie en service

Als u service of informatie nodig hebt, of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website ([www.philips.nl](http://www.philips.nl)) of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land. U vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad. Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

## Problemen oplossen

Probleem	Oplossing
Ik weet niet waar ik rooksnippers kan kopen.	U kunt de rooksnippers kopen in gespecialiseerde kookwinkels of via <a href="http://www.barbecue.com/smokechips">www.barbecue.com/smokechips</a> .
Ik weet niet welke soort rooksnippers ik kan gebruiken.	Gebruik alleen goedgekeurde rooksnippers die speciaal worden verkocht om mee te grillen of roken. U kunt kiezen uit verschillende soorten en smaken.
Mijn voedsel heeft geen sterke rookmaak.	U kunt meer rooksnippers toevoegen of wachten tot er meer rook is voor u voedsel op de grill legt.

## Voedselbereidingstabel (fig. 25)

		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