

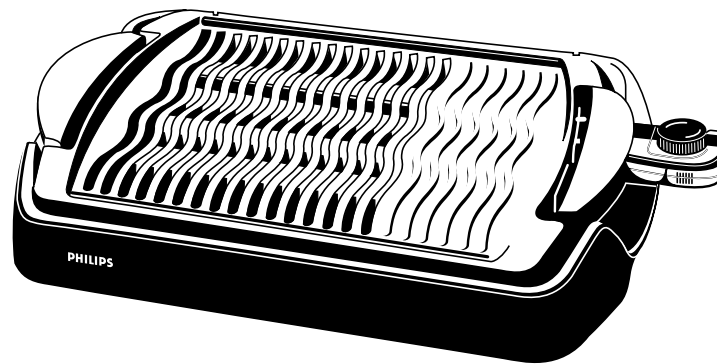
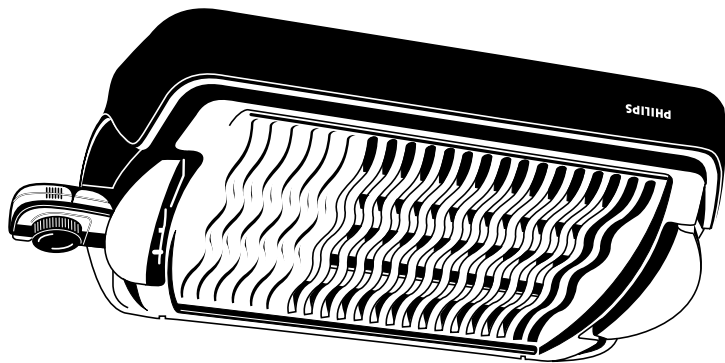
PHILIPS



PHILIPS

**Electric BBQ Grill
HL4500**

Instructions for use



Guide d'utilisation

**Gril barbecue électrique
HL4500**

PHILIPS



PHILIPS

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, to reduce the risk of fire, electrical shock and/or personal injury.
2. Read all instructions carefully.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, do not immerse thermostat control, cord, or plug in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Always use the appliance on a dry, level surface.
7. To disconnect, turn thermostat control to “0” **OFF**, then remove plug from power outlet.
8. Unplug from power outlet when not in use and before cleaning. Always turn unit off before unplugging. Allow to cool before removing thermostat control from grill or cleaning the appliance.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. (Refer to warranty folder for the most convenient Philips Service Centre location).
10. The use of accessory attachments not recommended by Philips Electronics Ltd may cause hazards.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Be careful when disposing of hot grease.
15. Do not move barbecue grill when in use.
16. Before using this appliance, move it 2-4 inches away from the wall or any object on the countertop. Remove any objects from the top of the appliance. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
17. Use the appliance only in well-ventilated areas.
18. Do not leave the appliance unattended when in use.
19. Do not place anything other than food on grill plate.
20. Do not use the appliance for other than its intended use. This appliance is intended for domestic use only.

1. Au moment d'utiliser un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines consignes de sécurité afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure.
2. Lire attentivement toutes les consignes.
3. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Ne manipuler que les poignées ou les boutons de commande.
4. Pour éliminer les risques de choc électrique, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Toujours exercer une surveillance étroite lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou en leur présence.
6. Toujours utiliser l'appareil sur une surface sèche et plane.
7. Avant de débrancher l'appareil, tourner le sélecteur de fonctions en position «0» (arrêt), puis retirer la fiche de la prise de courant.
8. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Toujours le mettre hors tension avant de le débrancher. Laisser refroidir l'appareil avant de poser ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
9. Ne jamais utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche d'alimentation est endommagé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon. Renvoyer l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour le faire vérifier, réparer ou ajuster (Consulter le dépliant relatif à la garantie pour connaître le centre de service Philips de votre région).
10. Le fait d'utiliser des accessoires qui ne sont pas recommandés par Philips Electronique Ltée peut entraîner des blessures.
11. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
12. Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou le laisser toucher à une surface chaude telle que la cuisinière.
13. Ne pas déposer l'appareil sur le dessus ou à proximité d'un élément chauffant à gaz ou électrique, ou encore dans un four chaud.
14. Toujours faire preuve d'une très grande prudence au moment de déplacer un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds. User également de prudence au moment de jeter l'huile chaude.
15. Ne pas déplacer le grill barbecue lorsqu'il fonctionne.
16. Avant d'utiliser l'appareil, l'éloigner de 5 à 10 cm (2 à 4 po) du mur ou de tout objet sur le comptoir. Retirer tout objet se trouvant sur l'appareil. Ne pas utiliser le grill barbecue sur une surface où la chaleur peut causer des problèmes.
17. N'utiliser l'appareil que dans des endroits bien ventilés.
18. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
19. Ne rien déposer sur la grille de cuisson à l'exception de la nourriture.
20. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que l'usage pour lequel il est prévu. Ce grill barbecue est conçu pour un usage domestique seulement.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Autres renseignements relatifs à la sécurité

Cet appareil est muni d'une fiche à 3 tiges, ce qui lui permet d'être mis à la terre. Si vos prises de courant n'ont pas de contact de mise à la terre, consultez un électricien qualifié. Il ne faut pas essayer de contourner cette mesure de sécurité. Le grill barbecue est doté d'un cordon d'alimentation court. Cette caractéristique réduit les dangers attribuables à l'embranchement du cordon ou à tout accrochage dans un fil trop long.

Ne pas brancher cet appareil de haute puissance sur le même circuit électrique qu'un autre appareil de haute puissance (watts).

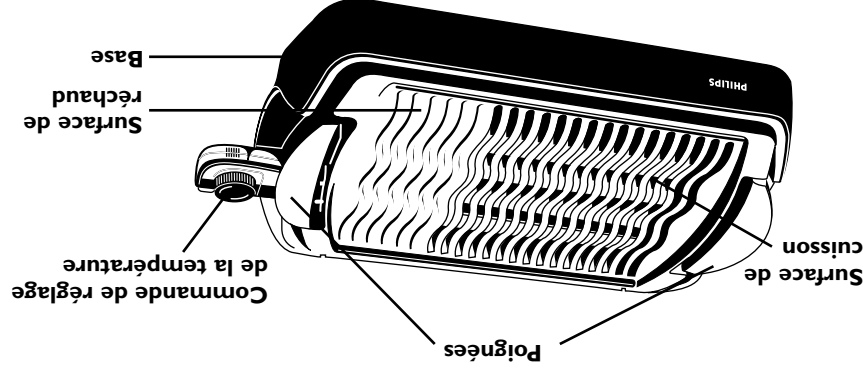
IMPORTANT : Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge électrique. S'il est absolument nécessaire de le faire, s'assurer que la rallonge est homologuée par l'ACNOR (CSA), qu'elle est de calibre 16 AWG, qu'elle est pourvue de trois tiges (mise à la terre) et qu'elle est la plus courte possible (un long cordon emmêlé peut surchauffer). Ne pas utiliser la rallonge pour plus d'un appareil à la fois.

La rallonge doit être disposée de telle sorte qu'elle ne pendra pas sur le bord d'une table ou d'un comptoir, là où elle pourrait être tirée par un enfant, ou provoquer la chute d'une personne s'accrochant les pieds dans le fil. Toujours débrancher le grill barbecue de la prise de courant une fois l'utilisation terminée.

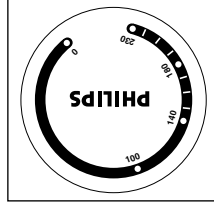
VEUILLEZ CONSERVER CES CONSIGNES

Caractéristiques du grill barbecue

Votre grill barbecue permet de cuire facilement et sainement des aliments savoureux. En effet, la grille permet d'extraire le gras des aliments, donnant ainsi du boeuf, de la volaille ou du poisson grillé à la perfection.



Commande de réglage de la température



Other Safety Information

This is a grounded appliance and therefore has a 3-prong plug. If your outlets are not grounded, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature. A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord.

Do not operate this high-wattage appliance on the same electrical circuit as another high-wattage appliance.

IMPORTANT: The use of an extension cord is not recommended. If an extension cord must be used, make sure it is a CSA approved, 16 AWG (gauge), 3-wire (grounded) type, and is as short as possible (long cords coiled up can overheat). Do not use the cord for more than one appliance at a time.

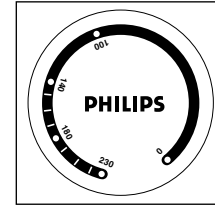
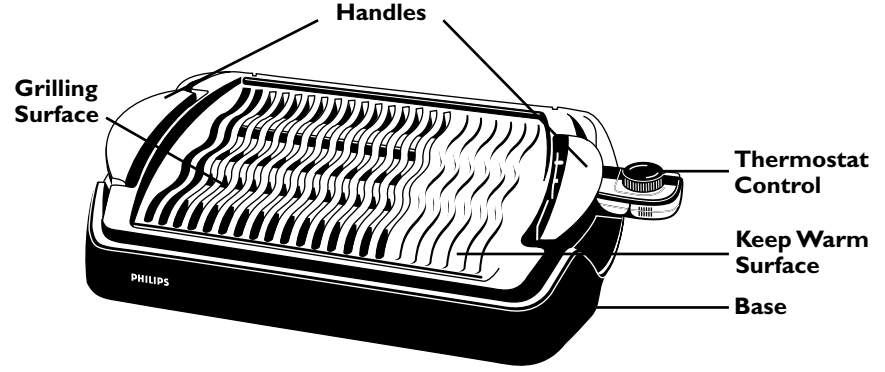
The extension cord should be positioned such that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Always unplug your barbecue grill from the power outlet when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Barbecue Grill Features

Your barbecue grill provides an easy way to cook healthy, flavourful foods. The grill effectively drains fat away from foods. The result is perfectly grilled steak, chicken or fish.



Thermostat Control

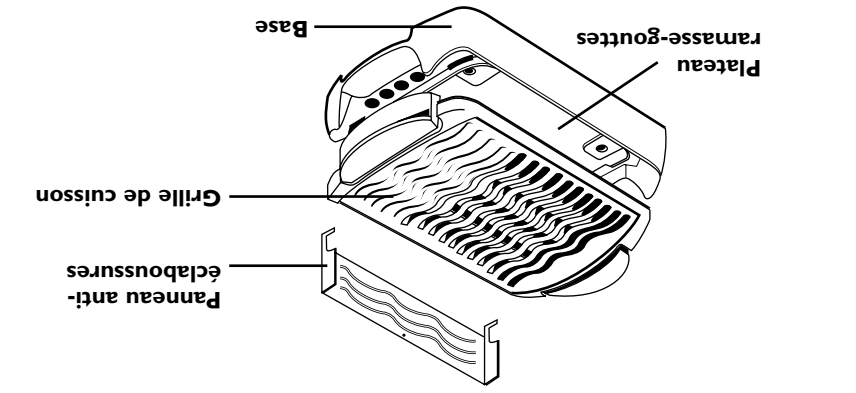
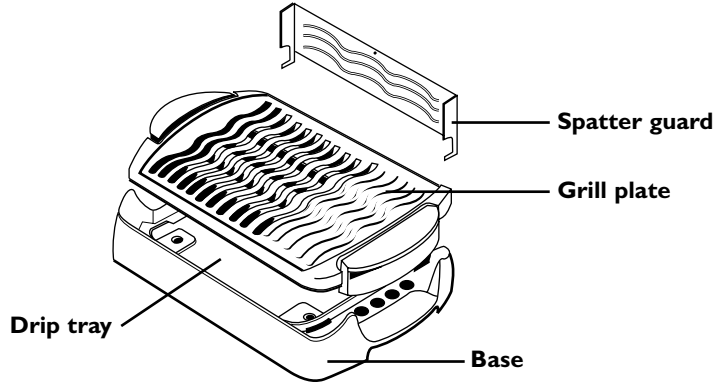
Using Your Electric Barbecue Grill

- FIRST TIME USE:** Before using your grill for the first time, remove all packing material. Wash grill plate, drip tray, base and spatter guard in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. You may wish to lightly spray the grill plate with a cooking spray to season it before first use.
- Place your barbecue grill on a flat, level surface, such as a counter top. Place the drip tray securely into the base of the unit (the feet of the drip tray should fit into the four indentations on the base). For smokefree grilling, pour 1 1/2 cups of water into drip tray prior to heating the grill. Do not pour water directly onto the hot grill plate.
- Set the grill plate on top of the drip tray. The feet of the grill plate should fit into the four indentations of the drip tray.
- To use the spatter guard, slide the L-shaped feet of the spatter guard into the vertical slots on the base of the grill.
- Insert the thermostat control into the grill plate receptacle. Plug the unit into a 120 V 60 Hz power outlet.

- Once the thermostat dial is turned from the “0” OFF position, the pilot light will come on.
- Preheat the grill for approximately 10 minutes at the desired setting before using.

FIRST TIME USE: Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. This is normal. Set the thermostat control to 230° C. Heat at this temperature for 10 minutes. The odor should disappear after this initial preheating.

- After cooking, set the thermostat control to “0” OFF. Unplug unit from power outlet.
- Let grill cool. Remove the thermostat control from the grill plate. Do not immerse the thermostat control, cord, or plug in water or any other liquid. Wipe with a slightly damp cloth if necessary. Carefully dispose of water and grease.



- PREMIÈRE UTILISATION :** Avant d'utiliser le grill pour la première fois, en retirer tout matériel d'emballage. Laver la grille de cuisson, le plateau ramasse-gouttes, la base et le panneau anti-éclaboussures dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement. Avant la première utilisation, on peut enduire légèrement la grille d'un enduit végétal en aérosol.
- Déposer le grill barbecue sur une surface plane et de niveau, comme un comptoir. Mettre bien en place le plateau ramasse-gouttes dans la base de l'appareil (les pattes du plateau ramasse-gouttes doivent se loger dans les quatre fentes de la base). Pour obtenir une cuisson sans fumée, verser le 1/2 tasse d'eau dans le plateau ramasse-gouttes avant de faire chauffer le grill. Ne pas verser d'eau directement sur la grille lorsque celle-ci est chaude.
- Placer la grille sur le dessus du plateau ramasse-gouttes. Les pattes de la grille doivent se loger dans les quatre fentes du plateau.
- Pour utiliser le panneau anti-éclaboussures, glisser les pattes en L du panneau dans les fentes verticales de la base de l'appareil.
- Insérer la commande de réglage de la température dans l'orifice de la grille de cuisson. Brancher l'appareil dans une prise de courant de 120 V/60 Hz. Dès qu'on tourne la commande de la température et que celle-ci quitte la marque «0» (arrêt), le témoin s'allume.
- Avant de commencer la cuisson, préchauffer le grill pendant environ 10 minutes, à la température désirée.
- PREMIÈRE UTILISATION :** La plupart des appareils chauffants dégagent une certaine odeur (et/ou) de la fumée lorsqu'on les utilise pour la première fois. Ceci est normal. Régler la commande de la température à 230° C et laisser chauffer pendant 10 minutes. L'appareil ne devrait plus dégager d'odeur après ce préchauffage initial.
- Une fois la cuisson terminée, mettre la commande de réglage de la température à «0» (arrêt). Débrancher l'appareil.
- Laisser refroidir le grill. Retirer la commande de réglage de la température de la grille. Ne pas plonger la commande de réglage de la température, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide. Au besoin, essuyer à l'aide d'un chiffon légèrement humide. User de prudence au moment de jeter l'eau et la graisse.

Utilisation du grill barbecue électrique

Guide de grillade

Aliment	Durée approx.	Test de cuisson	*Température interne
Poisson	15 min/po d'épais.	Opaque/flocons avec la fourchette	155 °F 68 °C
Crevettes	2 à 4 min/côté	Opaque	155 °F 68 °C
Pilons de poulet	30 à 45 minutes	Jus translucide s'écoule lorsqu'on pique	176 °F 80 °C
Ailes de poulet	20 à 25 minutes	Jus translucide s'écoule lorsqu'on pique	176 °F 80 °C
Brochettes	12 à 15 minutes	Cuisson désirée	Température appropriée de la viande
Bifteck	3 à 9 min/côté	Cuisson désirée	140 à 165 °F 60 à 75 °C
Côtelettes de porc	20 à 25 minutes	Aucune partie rosée	160 °F 70 °C
Galette de boeuf haché	10 à 15 minutes	Aucune partie rosée	160 °F 70 °C
Saucisses	15 à 25 minutes	Aucune partie rosée	160 °F 70 °C
Bacon	1 à 2 min/côté	Cuisson désirée	

* Utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la température.

Les temps de cuisson sont approximatifs et ont été établis en fonction de la température à la température du réfrigérateur. Ils dépendent de l'épaisseur des aliments et des préférences individuelles. La plupart des aliments peuvent être grillés à température maximale bien qu'on puisse réduire la température pour certains.

Conseils et astuces

- Avant de griller des légumes, du poisson ou de la viande maigre, enduire légèrement la grille de cuisson d'un enduit végétal en aérosol.
- Les coupes de viande tendre conviennent habituellement mieux à la grillade.
- Les coupes de viande moins tendre le deviendront davantage si on les fait mariner au réfrigérateur quelques heures ou jusqu'au lendemain.
- Parer la viande avant de la griller.
- Utiliser des ustensiles non métalliques pour éviter d'endommager le revêtement antiaadhésif de la grille de cuisson.
- Au moment de retourner la viande, ne pas la percer avec une fourchette. Employer plutôt des pinces de cuisine.
- Ne tourner la viande ou le poisson qu'une seule fois. La tourner de nouveau est inutile et cause l'assèchement de la viande.
- Pour tourner le poisson, utiliser une spatule plate et large permettant de bien le soutenir.
- Installer le panneau anti-éclaboussures au moment de cuire des aliments gras. Recouvrir le plateau ramasse-gouttes de papier d'aluminium (côté brillant vers le haut) pour faciliter le nettoyage.

Grilling Guide

Food	Approx. Time	Test for Doneness	*Internal Temperature
Fish	15 min/inch thick	Opaque/flakes with fork	155°F 68°C
Shrimp	2-4 mins/side	Opaque	155°F 68°C
Chicken Drumsticks	30-45 mins	Juice runs clear when pierced	176°F 80°C
Chicken Wings	20-25 mins	Juice runs clear when pierced	176°F 80°C
Kebabs	12-15 mins	Desired doneness	Appropriate meat temperature
Steak	3-9 mins/side	Desired doneness	140-165°F 60-75°C
Pork Chops	20-25 mins	No pink meat	160°F 70°C
Hamburger	10-15 mins	No pink meat	160°F 70°C
Sausages	15-25 mins	No pink meat	160°F 70°C
Bacon	1-2 mins/side	Desired doneness	

* Use a meat thermometer to check temperature.

Cooking times are averages for food at refrigerator temperature and will vary depending on the thickness of the food and individual preferences. Most foods can be grilled at maximum temperature, however you may wish to reduce the temperature for certain items.

Helpful Hints

- Prior to grilling vegetables, fish or lean meat, lightly spray grill plate with a cooking spray.
- Tender cuts of meat are generally more suitable for grilling.
- Less tender cuts of meat will become more tender when marinated in the refrigerator for several hours or overnight.
- Trim visible fat before grilling.
- Use non-metallic utensils to prevent damage to the grill's non-stick coating.
- When turning meat, do not pierce with a fork. Use tongs to turn instead.
- Turn fish and meat only once - more often is unnecessary and dries out your food.
- When turning fish, use a large flat spatula for support.
- When cooking fatty foods, attach the spatter guard.
- Line the drip tray with foil (shiny side up) for easy clean-up.

Care and Cleaning

CAUTION: Do not immerse thermostat control, cord or plug in water or other liquid. Wipe thermostat control with a slightly damp cloth if necessary. Be sure to unplug the appliance before cleaning.

Clean your grill after each use to ensure efficient operation and even heat distribution.

Do not clean the grill plate with harsh, abrasive cleansers, scouring pads, spray-on or other chemical cleaners as these may damage its non-stick surface.

The grill plate, drip tray, base and spatter guard are fully immersible in water for cleaning.

The grill plate and drip tray only are dishwasher safe.

Philips Electronique Ltée
601 Milner Avenue
Scarborough, Ontario M1B 1M8

Entretien et nettoyage

MISE EN GARDE : Ne pas plonger la commande de réglage de la température, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide. Au besoin, essuyer à l'aide d'un chiffon légèrement humide. S'assurer de débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

Nettoyer le grill après chaque utilisation pour assurer un fonctionnement efficace et une distribution uniforme de la chaleur.

Ne pas nettoyer la grille de cuisson avec des nettoyeurs puissants et abrasifs. Ne pas nettoyer la grille de cuisson avec des nettoyeurs chimiques afin de ne pas endommager sa surface antiaérosive.

La grille de cuisson, le plateau ramasse-gouttes, la base et le panneau anti-éclaboussures peuvent être plongés dans l'eau sans problème pour le nettoyage. Seuls la grille de cuisson et le plateau ramasse-gouttes vont au lave-vaisselle.

Philips Electronics Ltd
601 Milner Avenue
Scarborough, Ontario M1B 1M8