

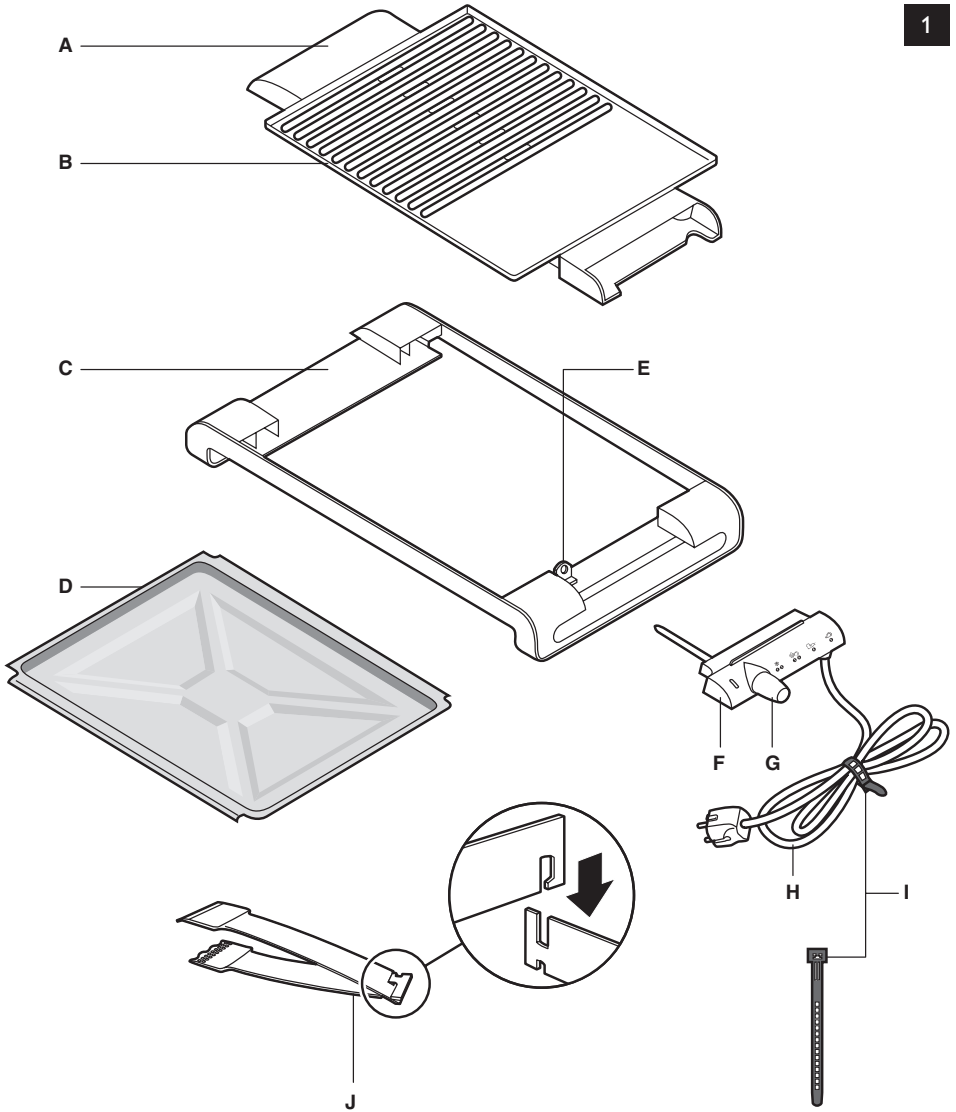
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HD4419



**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	6
<b>DANSK</b>	10
<b>DEUTSCH</b>	15
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	20
<b>ESPAÑOL</b>	25
<b>SUOMI</b>	30
<b>FRANÇAIS</b>	34
<b>ITALIANO</b>	39
한국어	44
<b>NEDERLANDS</b>	48
<b>NORSK</b>	53
<b>PORTUGUÊS</b>	57
<b>SVENSKA</b>	62
<b>TÜRKÇE</b>	66
繁體中文	70
简体中文	74
فارسی	81
العربية	85

## 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).

Your new grill with drip tray allows you to prepare all kinds of tasty food almost smoke-free. Grilling with this appliance is easy because of the large grilling surface.

## General description (Fig. 1)

- A** Cool-touch handgrips
- B** Dishwasher-safe grilling plate
- C** Base
- D** Drip tray
- E** Thermostat unit socket
- F** Thermostat unit
- G** Temperature control with on/off position and heating-up light
- H** Mains cord
- I** Cord strap
- J** Two-in-one spatula and tongs

Also included: Recipe booklet

## Important

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

### Danger

- Do not immerse the thermostat unit with mains cord in water or any other liquid.

### Warning

- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- 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.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance operate unattended.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Never leave the spatula/tongs on the grilling plate when it is hot.

### Caution

- Always insert the thermostat unit into the appliance before you put the plug in the wall socket.
- Only use the thermostat unit supplied.
- Make sure that the inside of the thermostat unit socket is completely dry before you insert the thermostat unit.
- Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- Make sure the drip tray is always in place during grilling.
- Make sure the drip tray is filled with water at least up to the MIN level before you start using the appliance.

- Always preheat the plate before you put any food on it.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance operates.
- Be careful of spattering fat when you grill fatty meat or sausages.
- Always unplug the appliance after use.
- Always switch off the appliance after use and remove the mains plug from the wall socket before you remove the thermostat unit from the thermostat unit socket.
- Always clean the appliance after use.
- Let the appliance cool down completely before you remove the plate, clean the appliance or put it away.
- Never touch the plate with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick coating.
- Make sure you reassemble the plate properly after you have removed it.
- This appliance is only intended for indoor use. Do not use it outdoors.

### Electromagnetic fields (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 any stickers and wipe the body of the appliance with a damp cloth.
- 2** Clean the appliance and the plate thoroughly (see chapter 'Cleaning').

### Using the appliance

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

- 1** Slide the drip tray into the base (Fig. 2).

*Note: The drip tray can only be slid into the base in one way.*

- 2** Fill the drip tray up to the minimum water level indication (MIN) (Fig. 3).

- The water in the drip tray helps to prevent food particles from getting burnt.
- To make cleaning easier, you can line the drip tray with aluminium foil before you fill it with water.
- When you line the drip tray, make sure the foil does not hang over the sides of the tray, as this prevents proper air circulation.

- 3** Place the grilling plate into the slots in the base (Fig. 4).

*Note: The grilling plate only fits in the base in one way.*

- 4** Insert the thermostat unit into the thermostat unit socket in the side of the appliance. (Fig. 5)

- 5** Turn the temperature control to the position appropriate for the ingredients to be grilled (see section 'Grilling times' in this chapter).

- ▶ The heating-up light goes on.

- 6** Use the spatula/tongs provided to place the ingredients on the grilling plate when the heating-up light goes out.

**Be careful: the grilling plate is hot!**

*Note: Use the spatula with the serrated end for the ribbed section of the plate and use the spatula with the straight end for the flat section of the plate .*

- ▶ During the grilling process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.

**7** Turn the food from time to time with the spatula/tongs provided.

**8** When the food is done, remove it from the grilling plate.

Use the spatula/tongs provided to remove the food. Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

**9** For optimal results, remove excess oil from the grilling plate with a piece of kitchen paper. Loosen any caked food or grease carefully with the spatulas provided and remove it from the plate before you grill the next batch of food.

**10** To continue grilling, place the next batch of food on the grilling plate when the heating-up light goes out.

### Grilling times

---

In the table at the end of this booklet you find some types of food you can cook on this table grill. The table shows which temperature to select and how long the food has to be grilled. The time required to heat up the appliance has not been included in the grilling times indicated in the table. The grilling time and temperature depend on the type of food that you prepare (e.g. meat), its thickness and its temperature and also on your own taste. You can also refer to the indications on the thermostat unit.

### Tips

---

- The ribbed section of the grilling plate is ideal for preparing meat and poultry (Fig. 6).
- The flat section of the grilling plate is ideal for preparing fish, eggs, ham, mushrooms, tomatoes, onions, etc. It is also handy for keeping food hot (Fig. 7).
- You can also use the table grill as a thermostatically controlled hotplate that automatically keeps your dishes at the required temperature. Cover the ribbed section of the plate with aluminium foil with the shiny side facing upwards. Then set the temperature control to position 2 or 3.
- Tender pieces of meat are best suited for grilling.
- Pieces of meat such as steaks or spare rib chops become more tender if marinated overnight.
- Turn the food from time to time with the spatula/tongs provided to ensure that it remains juicy inside and does not dry out. Do not use any metal tools like forks or grill tongs as they damage the non-stick coating of the grilling plate.
- Do not turn the grilled food too frequently. When the items are brown on both sides, grill them at a lower temperature to ensure they do not dry out and are cooked more evenly.
- If you want to defrost frozen food, wrap the frozen food in aluminium foil and set the temperature control to position 3 or 4. Turn the food from time to time. The defrosting time depends on the weight of the food.
- When you prepare satay, chicken, pork or veal, first sear the meat at a high temperature (position 5). If necessary, you can then set the temperature control one position lower and grill the food until it is done.
- When you make satay or kebab, soak bamboo or wooden skewers in water to prevent them from getting scorched during grilling. Do not use metal skewers.
- Sausages tend to burst when they are being grilled. To prevent this, punch a few holes in them with a fork.
- Fresh meat gives better grilling results than frozen or defrosted meat. Do not put salt on the meat until after you have grilled it. This helps to keep the meat juicy. For the best result, make sure the pieces of meat you prepare are not too thick (approx. 1.5cm).

This table grill is not suitable for grilling breadcrumbed food.

### Cleaning

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



- 1 Set the temperature control to the 'OFF' position.
- 2 Unplug the appliance and let it cool down.
- 3 Pull the thermostat unit out of the appliance (Fig. 8).
- 4 Wipe the thermostat unit with a damp cloth.

Do not immerse the thermostat unit with mains cord in water or any other liquid.

- 5 Remove excess oil from the grilling plate with a piece of kitchen paper before you remove the grilling plate for cleaning.
- 6 Lift the grilling plate from the base by its handgrips (Fig. 9).

*Note: If the thermostat unit is still inserted into the appliance, you cannot remove the grilling plate.*

- 7 Soak the grilling plate in hot water with some washing-up liquid for five minutes or drizzle some lemon juice onto the grilling plate. This loosens any caked food or grease.
- 8 Slide the drip tray out of the base (Fig. 10).

*Note: The drip tray can only be slid out of the base in one way.*

- 9 Clean the base and the drip tray with a damp cloth.
- 10 Clean the grilling plate and spatula/tongs with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 11 Dry the grilling plate, drip tray and spatula/tongs.

The inside of the thermostat unit socket must be completely dry before you reinsert the thermostat unit into it. To dry the socket, wipe the inside with a dry cloth. If necessary, shake out excess water first.

- 12 Reassemble the appliance.

### Storage

- 1 Leave the thermostat unit in the grill. Wind the cord and fix it with the cord strap (Fig. 11).
- 2 Store the grill in upright position on a dry and level surface (Fig. 12).

*Note: Make sure that the stoppers are at the bottom, so that the drip tray cannot fall out of the appliance.*

### 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. 13).

### Guarantee & 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.

### Food table (Fig. 14)

**۱۰** سینی کباب پز وکاردک/انبر را با یک پارچه نرم یا اسفنج در آب داغ و با مقداری مایع ظرف شویی تمیز کرده یا آن را در ماشین ظرفشویی قرار دهید.

**۱۱** سینی کباب پز، سینی چکه و کاردک/انبر را خشک کنید.

قبل از دوباره جا زدن واحد ترموستات در دستگاه، سوکت واحد ترموستات باید کاملاً خشک باشد. برای خشک کردن سوکت، داخل آن را با یک پارچه خشک پاک کنید. در صورت لزوم، ابتدا آب اضافه را با تکان دادن خارج کنید.

**۱۳** قطعات دستگاه را مجدداً سوار و نصب کنید.

#### نگهداری

**۱** واحد ترموستات را در دستگاه قرار دهید. سیم برق را پیچانده و آن را با تسمه سیم ببندید (شکل ۱۱).

**۲** کباب پز را به صورت قائم در محلی خشک و روی سطح صاف قرار دهید (شکل ۱۲)

توجه: مطمئن شوید که گیره ها در انتهای دستگاه قرار دارند تا سینی چکه نتواند از دستگاه بیرون بیاید.

#### محیط زیست

– دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محل های تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۱۳).

#### ضمانت و سرویس

اگر به سرویس یا اطلاعات نیاز داشتید یا اگر با مشکلی روبرو شدید، از سایت اینترنتی Philips به نشانی [www.philips.com](http://www.philips.com) مراجعه کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد). اگر در کشور شما مرکز مراقبت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.

جدول مواد غذایی (شکل ۱۴)

جدول درجه حرارت‌هایی که باید انتخاب شود و زمانی که طی آن غذا باید کباب شود را نمایش می دهد. زمان لازم برای گرمایش دستگاه در زمانهای کباب کردن که در جدول مشخص شده است، گنجانده نشده است. زمان کباب کردن و درجه حرارت به نوع غذایی که باید پخته شود (مثال، گوشت)، ضخامت آن و درجه حرارت، و البته سلیقه شما، بستگی دارد. همچنین می توانید به علامت روی دستگاه ترموستات هم مراجعه کنید.

#### نکات

- بخش دندان دار سینی کباب پز برای پخت گوشت قرمز و گوشت سفید ایده آل است (شکل ۶).
- بخش صاف سینی کباب پز برای آماده کردن ماهی، تخم مرغ، گوشت خوک، قارچ، گوجه، پیاز و غیره ایده آل است. این کار برای داغ نگاهداشتن غذا هم بسیار مفید است (شکل ۷).
- شما همچنین می توانید از کباب پز رومیزی بصورت سینی داغی که با ترموستات کنترل می شود استفاده کرده تا غذا را در درجه حرارت مورد نیاز نگاه دارید. بخش دندان دار صفحه را با فویل آلومینیومی ببوشانید به صورتی که سمت براق آن رو به بالا قرار گیرد. سپس کنترل ترموستات را روی بخش ۲ یا ۳ قرار دهید.
- تکه های نازک گوشت برای پختن کباب بسیار مناسب می باشند.
- تکه های گوشت مانند استیک یا قطعات دنده اگر یک شب در آبلیمو یا ماست خوابانده شوند تردتر خواهند شد.
- گاه گاهی غذا را با استفاده از کاردک/ انبر ارائه شده بچرخانید تا مطمئن شوید که در داخل آبدار باقی می ماند و خشک نمی شود. از ابزارهای فلزی مانند چنگال یا انبر کباب پزی استفاده نکنید چون می توانند به روکش نجسب سینی کباب پزی صدمه بزنند.
- غذای کباب شده بیش از حد معمول نچرخانید. هنگامی که هر دو طرف مواد غذایی قهوه ای شد آنان را در درجه حرارت پائینتر کباب کنید تا مطمئن شوید که خشک نشده و یکدست تر پخته می شوند.
- اگر می خواهید یخ غذای منجمد را آب کنید، غذای منجمد شده را در کاغذ آلومینیومی پیچانده درجه حرارت را روی وضعیت ۲ یا ۴ قرار دهید. گاه گاهی غذا را این رو و آن رو کنید. زمان باز شدن یخ به وزن ماده غذایی بستگی دارد.
- هنگامی که ساتای، جوجه، گوشت گوسفند یا گوشت گوساله درست می کنید، ابتدا گوشت را در درجه حرارت بالا تفت دهید (وضعیت ۵). در صورت لزوم، می توانید کنترل درجه حرارت را روی یک وضعیت پائینتر قرار داده و غذا را تا زمانی که پخته شود کباب کنید.
- هنگام آماده کردن ساتای یا کباب، سیخهای بامبو یا چوبی را در آب بخیسانید تا از سوزاندن آنها در حین کباب کردن جلوگیری به عمل آید. از سیخهای فلزی استفاده نکنید.
- سوسیسها هنگامی که کباب می شوند ترک برداشته و باز می شوند. برای جلوگیری از این عمل، چند سوراخ یا چنگال در آنان بوجود آورید.
- نتیجه کباب کردن گوشت تازه مطلوب تر از کباب کردن گوشت یخ زده یا گوشتی که یخ آن آب شده است می باشد. تا گوشت کباب نشده است روی آن نمک نپاشید. این کار کمک می کند تا گوشت آبدار تر شود. برای کسب بهترین نتیجه، مطمئن شوید که تکه های گوشتی که استفاده می کنید بیش از حد ضخیم نمی باشند (حداکثر ۱/۵ سانتی متر).

این کباب پز رومیزی برای کباب کردن غذای دارای نان مناسب نمی باشد.

#### تمیز کردن

هرگز از مواد تمیز کننده و مواد ساینده استفاده نکنید چون این کار باعث آسیب رساندن به روکش نجسب سینی خواهد شد.

- ۱ کنترل درجه حرارت را روی وضعیت "OFF" قرار دهید.
- ۲ دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کنید و اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.
- ۳ واحد ترموستات را از دستگاه بیرون بکشید (شکل ۸).
- ۴ واحد ترموستات را با یک پارچه نمدار تمیز کنید.
- ۵ سیم برق یا واحد ترموستات را در آب یا مایعی دیگر فرو نبرید.
- ۵ قبل از جدا کردن سینی کباب پز جهت تمیز کردن آن با استفاده از یک تکه کاغذ آشپزخانه روغن اضافه را از صفحات پاک کنید.
- ۶ صفحه کباب پز را با استفاده از دستگیره‌هایش از پایه بلند کنید (شکل ۹).
- توجه: اگر واحد ترموستات هنوز در دستگاه قرار داشته باشد، نمی توانید صفحه کباب پز را جدا کنید.
- ۷ سینی کباب پز را در آب داغ همراه با مایع ظرفشویی به مدت پنج دقیقه بخیسانید یا قدری آبلیمو روی صفحه کباب پز بریزید. این کار باعث نرم شدن هر نوع غذا پخته شده یا روغن میشود.
- ۸ سینی چکه را از پایه بیرون بکشید (شکل ۱۰).
- توجه: سینی چکه را می توان فقط به یک صورت از دستگاه بیرون کشید.
- ۹ پایه و سینی چکه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

- همیشه دستگاه بعد از استفاده خاموش کرده قبل از بیرون آوردن ترموستات از سوکت ترموستات دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید.
- همیشه دستگاه را بعد از استفاده تمیز کنید.
- قبل از در آوردن سینی، تمیز کردن دستگاه یا قرار دادن آن در محلی، اجازه دهید تا دستگاه کاملاً سرد شود.
- هیچ گاه به سینی با چیزهای خشن و یا تیز دست نزنید چون این کار سبب خراب شدن سطوح نچسب می شود.
- مطمئن شوید که صفحات را بعد از آنکه در آورده شد بدرستی در جای خود قرار می دهید.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. برای مصارف خارج از خانه از دستگاه استفاده نکنید.

#### میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

#### قبل از اولین استفاده

۱ هر گونه برچسب را جدا کرده و بدنه دستگاه را با یک پارچه نمداک پاک کنید.

۲ دستگاه و سینی را کاملاً تمیز کنید (به بخش "تمیز کردن" مراجعه کنید).

#### استفاده از دستگاه

توجه: هنگامی که از دستگاه برای اولین بار استفاده می کنید ممکن است کمی دود از آن بلند شود. این مسئله طبیعی است.

۱ سینی چکه را در پایه قرار دهید (شکل ۲).

توجه: سینی چکه را می توان فقط به یک صورت در دستگاه قرار داد.

۲ سینی چکه را تا علامت حداقل سطح آب (MIN) از آب پر کنید (شکل ۳).

- آب موجود در سینی چکه به جلوگیری از سوخته شدن ذرات غذا کمک می کند.
- برای تمیز کردن آسانتر می توانید سینی چکه را قبل از پر کردن آن با آب یا کاغذ آلومینیومی روکش کنید.
- هنگام روکش کردن سینی چکه، مطمئن شوید که کاغذ آلومینیومی روی کناره های سینی آویزان نمی باشد چون از تهویه مناسب هوا جلوگیری به عمل می آورد.

۳ سینی کباب پز را در شکافهای پایه قرار دهید (شکل ۴).

توجه: سینی کباب پزی فقط به یک صورت جا می خورد.

۴ واحد ترموستات را در سوکت واحد ترموستات که در کنار دستگاه قرار گرفته است جا بزنید. (شکل ۵)

۵ کنترل درجه حرارت را در وضعیت مناسب برای موادی که باید کباب شوند قرار دهید (به بخش "زمانهای کباب کردن" در این فصل مراجعه کنید).

چراغ گرم شدن روشن می شود.

۶ هنگامی که چراغ گرم شدن خاموش شد، از کاردک/انبر ارائه شده برای قرار دادن مواد غذایی روی سینی کباب پزی استفاده کنید.

مواظب باشید: سینی کباب پزی داغ است!

توجه: از کاردک با سر دنداندارش برای بخشهای دنداندار سینی و از سر صاف آن برای بخش صاف سینی استفاده کنید. در حین عمل کباب کردن چراغ گرم کردن گاه گاهی روشن و خاموش می شود. این عمل نشان دهنده این است که المنتهای حرارتی بطور موقتی روشن و خاموش می شود تا درجه حرارت صحیح حفظ شود.

۷ با استفاده از کاردک/انبر مواد غذایی را گاه گاهی بچرخانید.

۸ هنگامی که غذا آماده شده، آن را از روی صفحه کباب پزی بردارید.

از کاردک/انبر ارائه شده برای برداشتن غذا استفاده کنید. از لوازم فلزی، تیز و خشن آشپزخانه استفاده نکنید.

۹ برای کسب بهترین نتیجه، روغن اضافی را با یک تکه کاغذ آشپزخانه پاک کنید.

قبل از کباب کردن بخش بعدی، هر گونه ماده غذایی پخته شده یا چربی را با کاردک ارائه شده جدا کرده و از روی سینی بردارید.

۱۰ برای ادامه کباب کردن، هنگامی که چراغ داغ شدن خاموش می شود، دسته بعدی غذا را روی سینی کباب پزی قرار دهید.

#### زمانهای لازم برای کباب کردن

در جدول انتهایی این کتابچه، برخی از غذاهایی که می توانید با این کباب پز رومیزی طبخ کنید را خواهید یافت.

بخاطر این خرید به شما تبریک می گویم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارایه شده Philips، محصول خود را در [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) ثبت کنید.

کباب پز جدید شما همراه با سینی چکه به شما اجازه می دهد تا انواع غذاهای خوش مزه را بدون دود تهیه کنید. پختن کباب با این دستگاه آسان است چون سطح کباب پزی آن بزرگ می باشد.

### شرح کلی (شکل ۱)

- A** دستگیره های خنک
  - B** سینی کباب پزی قابل شستشو در ماشین ظرفشویی
  - C** پایه
  - D** سینی چکه
  - E** سوکت واحد ترموستات
  - F** دستگاه ترموستات
  - G** کنترل درجه حرارت با وضعیت روشن/خاموش و چراغ داغ شدن
  - H** سیم برق
  - I** تسمه سیم
  - J** انبر و کاردک دو در یک
- همچنین: کتابچه دستورالعمل پخت

### مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

#### خطر

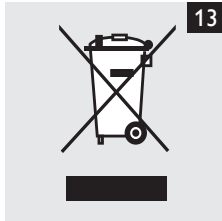
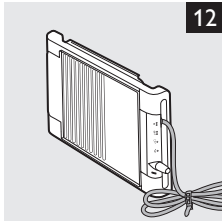
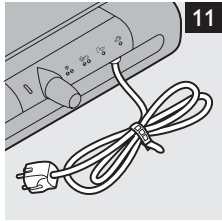
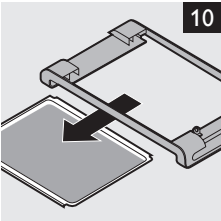
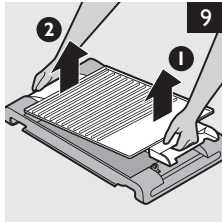
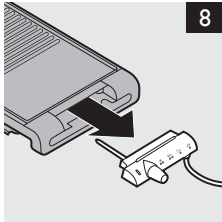
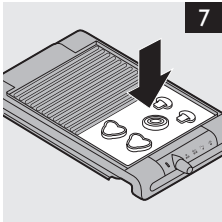
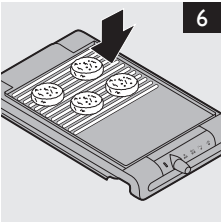
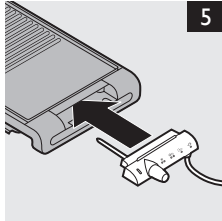
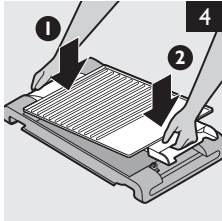
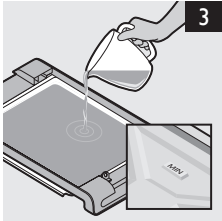
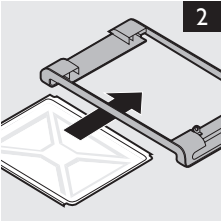
سیم برق یا واحد ترموستات را در آب یا مایعی دیگر فرو نبرید.






























#### هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- در صورتی که سیم و دو شاخه و یا خود دستگاه آسیب دیده باشد از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- سیم برق را از سطوح داغ شده دور نگاه دارید.
- نگذارید که سیم برق دستگاه در جاییکه دستگاه قرار داده شده است از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید در رابطه با این دستگاه تحت مراقبت باشند و مطمئن شوید که با آن بازی نکنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.
- هرگز این دستگاه را به يك سوئیچ تایمر دار خارجی وصل نکنید تا از يك موقعیت خطرناك جلوگیری بعمل آورید.
- هرگز کاردک/انبر را هنگام داغ بودن صفحه کباب پز، روی آن قرار ندهید.

#### هشدار


- همیشه قبل از قرار دادن دوشاخه در پریز واحد ترموستات را به دستگاه وصل کنید.
- همیشه از واحد ترموستات ارائه شده استفاده کنید.
- قبل از جا زدن واحد ترموستات، مطمئن شوید که داخل سوکت واحد ترموستات کاملاً خشک است.
- دستگاه را روی يك سطح صاف و استوار که دارای فضای آزاد کافی در اطراف آن باشد، قرار دهید.
- در حین پخت کباب مطمئن شوید که سینی چکه همیشه در محل خود قرار دارد.
- قبل از شروع به استفاده از دستگاه، مطمئن شوید که سینی چکه حداقل تا سطح MIN از آب پر شده است.
- همیشه سینی را قبل از قرار دادن غذا بر روی آن از قبل گرم کنید.
- سطوح مورد استفاده ممکن است در هنگام کار دستگاه داغ باشند.
- هنگام بریان کردن گوشت یا سوسیسها چرب مراقب پاشیده شدن چربی باشید.
- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.



		 Min.	 °C
		8-12	5
		8-12	5
		6-8	4-5
		6-8	4-5
		8-10	4-5
		8-10	4-5
		8-10	4-5
		6-8	4-5
		8-10	4-5
		8-12	4-5
		5-7	4-5
		5-7	4-5
		5-7	4-5
		8-10	5
		4-5	5
		6-8	4-5
		8-10	4-5
			2-3
		3-4	1-2



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

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222.200.0160.1