

# Always here to help you

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

Question?  
Contact  
Philips

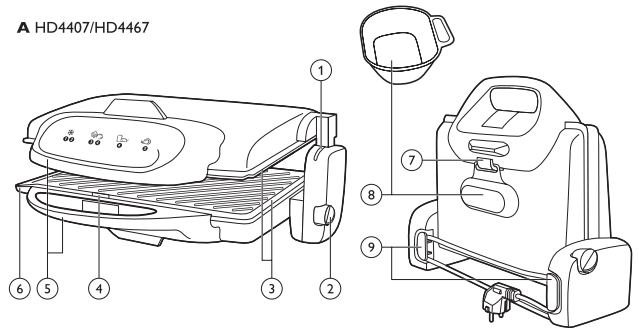
HD4469  
HD4467  
HD4408  
HD4407



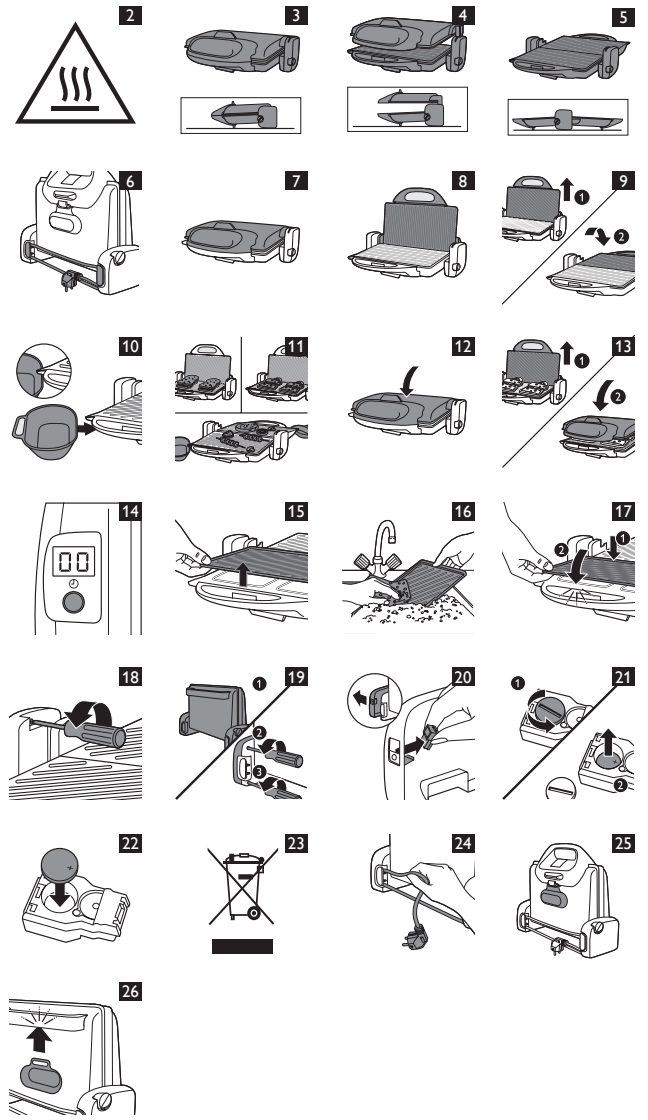
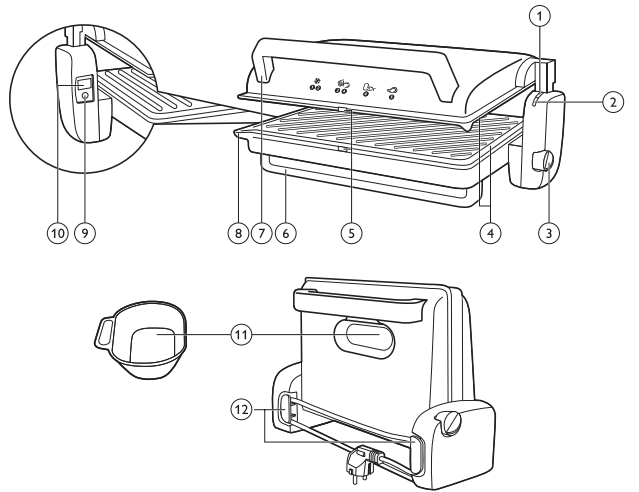
## User manual

# PHILIPS

**A** HD4407/HD4467



**B** HD4408/HD4469



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

100% recycled paper  
100% papier recyclé  
4222.005.0428.2

**Εισαγωγή**

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**Γενική περιγραφή (Εικ. 1)**

- A Γκριλ (μόνο για τα HD4407/HD4467)
- 1 Κόκκινη λυχνία θερμοκρασίας
  - 2 Διακόπτης θερμοκρασίας
  - 3 Πλάκες ψησίματος
  - 4 Κλιπς στερέωσης των πλακών ψησίματος
  - 5 Αντιθερμικές λαβές
  - 6 Αυλάκι στραγγίσματος
  - 7 Γαντζάκι αποθήκευσης για το δίσκο συλλογής λίπους
  - 8 Δίσκος συλλογής λίπους
  - 9 Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- B Γκριλ (μόνο για τα HD4408/HD4469)
- 1 Λυχνία λειτουργίας
  - 2 Πράσινη λυχνία ετοιμότητας
  - 3 Διακόπτης θερμοκρασίας
  - 4 Πλάκες ψησίματος
  - 5 Κλιπς στερέωσης των πλακών ψησίματος
  - 6 Αντιθερμικό στήριγμα
  - 7 Αντιθερμική λαβή
  - 8 Αυλάκι στραγγίσματος
  - 9 Κουμπί χρονοδιακόπτη
  - 10 Οθόνη χρονόμετρου
  - 11 Δίσκος συλλογής λίπους
  - 12 Χώρος αποθήκευσης καλωδίου

**Σημαντικό**

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

**Κίνδυνος**

- Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

**Προειδοποίηση**

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή, ελέγξτε εάν η αναγραφόμενη τάση αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος. Ελέγξτε την πινακίδα τύπου της συσκευής για πληροφορίες σχετικά με την τάση και την ισχύ.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς σχετική εμπειρία και γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται κατά τη χρήση ή έχουν λάβει κατάλληλες οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών, όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη ή την έχετε αφήσει να κρυώσει.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.

**Προσοχή**

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια με αρκετό ελεύθερο χώρο γύρω της.
- Προθερμαίνετε πάντα τις πλάκες ψησίματος πριν τοποθετήσετε φαγητό ανάμεσα τους.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία (Εικ. 2).
- Προσέχετε το πιτσιλισμα λίπους όταν ψήνετε κρέας με λίπος ή λουκάνικα.
- Γυρίζετε πάντα το διακόπτη θερμοκρασίας στο 0 προτού αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν αφαιρέσετε τις πλάκες ψησίματος, πριν καθαρίσετε τη συσκευή ή την αποθηκεύσετε.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις πλάκες ψησίματος με αιχμηρά ή λειαντικά αντικείμενα, καθώς φθείρεται η αντικολητική επιφάνεια τους.

- Να βεβαιώνετε ότι επανατοποθετείτε σωστά τις πλάκες ψησίματος μετά την αφαίρεσή τους.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για φυσιολογική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα, όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφειακούς χώρους, φάρμες ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανδοχεία και λοιπούς οικιστικούς χώρους.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.

**Ηλεκτρομαγνητικό πεδίο (EMF)**

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση, βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

**Πριν την πρώτη χρήση**

- 1 Αφαιρέστε το ένθετο μεταξύ των πλακών ψησίματος, καθώς και οποιαδήποτε αυτοκόλλητα.
- 2 Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί.
- 3 Καθαρίστε σχολαστικά τις πλάκες ψησίματος (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός').

*Σημείωση: Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό.*

**Χρήση της συσκευής****Τρεις θέσεις ψησίματος**

- Θέση ψησίματος με επαφή (Εικ. 3)  
Η θέση αυτή είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για γρήγορο ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία και στις δύο πλευρές (φιλέτο από κυλότο, μπιφτέκια κ.λπ.) καθώς και για σάντουιτς ή ραπνί.

*Σημείωση: Και οι δύο πλάκες ψησίματος βρίσκονται σε επαφή με την τροφή.*

- Θέση ψησίματος φούρνου (Εικ. 4)  
Αυτή είναι η ιδανική θέση για ταυτόχρονο ψήσιμο και μαγείρεμα ογκρατέν. Η θέση ψησίματος φούρνου είναι επίσης κατάλληλη για ψήσιμο όλων των ειδών των 'ανοιχτών' τoστ, π.χ. με αυγό, τομάτα, πιπεριές ή/και φέτες κρεμμυδιού, καλυμμένα με τυρί.

*Σημείωση: Η άνω πλάκα ψησίματος δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα.*

- Θέση ψησίματος μπάρμπεκιου (Εικ. 5)  
Σε αυτή τη θέση, η συσκευή παρέχει μεγάλη επιφάνεια ψησίματος για ψήσιμο όλων των ειδών των σνακς, όπως κεμπάπ, σουβλάκια, λαχανικά, φρούτα κ.λπ.

- 1 Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο του ρεύματος από τους βραχίονες στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου (Εικ. 6).
- 2 Βεβαιωθείτε ότι το γκριλ είναι σβησμένο. Κατόπιν, τοποθετήστε το βύσμα στην πρίζα (Εικ. 7).
- 3 Μόνο για τα HD4408/HD4469: Η κόκκινη λυχνία λειτουργίας ανάβει υποδεικνύοντας ότι το γκριλ είναι συνδεδεμένο στο ρεύμα.
- 3 Γυρίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην κατάλληλη ρύθμιση θερμοκρασίας για τα τρόφιμα που θα ψήσετε. Δείτε τον πίνακα τροφίμων του παρόντος εγχειριδίου.
- 4 Η κόκκινη λυχνία υποδεικνύει ότι το γκριλ προθερμαίνεται.

**Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.**

- 4 Δώστε στη συσκευή χρόνο να θερμανθεί.
  - Μόνο για τα HD4408/HD4469: Περιμένετε μέχρι να ανάψει η πράσινη λυχνία ετοιμότητας.
  - Μόνο για τα HD4407/HD4467: Περιμένετε μέχρι να σβήσει η κόκκινη λυχνία θερμοκρασίας.

- 5 Ανοίξτε το γκριλ για να τοποθετήσετε τα τρόφιμα στην ή στις πλάκες ψησίματος.

**Προσοχή: οι πλάκες ψησίματος καίνε.**

- Θέσεις ψησίματος με επαφή και φούρνο: ανοίξτε το γκριλ έως τη μέση (Εικ. 8).
- Θέση ψησίματος μπάρμπεκιου: ανοίξτε το γκριλ έως τη μέση και τραβήξτε την άνω πλάκα ψησίματος έως την υψηλότερη θέση της (1). Στη συνέχεια, ανοίξτε πλήρως το γκριλ (2) (Εικ. 9).

**6** Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής λίπους κάτω από το αυλάκι στραγγίσματος, ώστε να συγκεντρώνεται εκεί το λίπος ή τα ζουμιά. (Εικ. 10)

**7** Τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ή τις πλάκες ψησίματος (Εικ. 11).

Για βέλτιστο αποτέλεσμα, τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο της πλάκας ή των πλακών ψησίματος.

Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το είδος των τροφίμων, το πάχος τους και τις προσωπικές προτιμήσεις σας. Δείτε τον πίνακα τροφίμων στην αρχή του παρόντος εγχειριδίου για τους συνιστώμενους χρόνους ψησίματος.

**Σημείωση:** Κατά το ψήσιμο, η πράσινη λυχνία ετοιμότητας σβήνει (μόνο για τα HD4408/HD4469) ή η λυχνία θερμοκρασίας ανάβει (μόνο για τα HD4407/HD4467) κατά διαστήματα, υποδεικνύοντας ότι το γκριλ θερμαίνεται στην προκαθορισμένη ρύθμιση θερμοκρασίας.

- Θέση ψησίματος με επαφή και θέση ψησίματος φούρνου: τοποθετήστε τα τρόφιμα στη μέση της κάτω πλάκας ψησίματος.
- Θέση ψησίματος μπάρμπεκιου: απλώστε τα τρόφιμα πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Γυρίζετε το φαγητό κατά διαστήματα, χρησιμοποιώντας μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα.

**8** Κλείστε το γκριλ (μόνο για τις θέσεις ψησίματος με επαφή και φούρνου).

- Θέση ψησίματος με επαφή: χαμηλώστε προσεκτικά την άνω πλάκα ψησίματος ώστε να ακουμπήσει πάνω στα τρόφιμα. Έτσι, το φαγητό ψήνεται ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές (Εικ. 12).
- Θέση ψησίματος φούρνου: τραβήξτε την άνω πλάκα ψησίματος έως την υψηλότερη θέση της (1) και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τη σε οριζόντια θέση (2). Η άνω πλάκα ψησίματος δεν θα πρέπει να ακουμπά το φαγητό (Εικ. 13).

**9** Ανοίξτε τη συσκευή όταν παρέλθει ο απαιτούμενος χρόνος ψησίματος (μόνο για θέσεις ψησίματος με επαφή και φούρνου).

**10** Απομακρύνετε το τρόφιμο με μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά, αιχμηρά ή λειαντικά σκεύη κουζίνας.

**11** Εάν θέλετε να ψήσετε επιπλέον ποσότητα, αφαιρέστε το περίσσιο λάδι από τις πλάκες με ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας.

**12** Περιμένετε μέχρι να ανάψει η πράσινη λυχνία ετοιμότητας (μόνο για τα HD4408/HD4469) ή να σβήσει η λυχνία θερμοκρασίας (μόνο για τα HD4407/HD4467) πριν να τοποθετήσετε τα τρόφιμα στην ή στις πλάκες ψησίματος.

**Χρονόμετρο (μόνο για τα HD4408/HD4469)**

Το χρονόμετρο υποδεικνύει τη λήξη του χρόνου ψησίματος, αλλά ΔΕΝ απενεργοποιεί τη συσκευή.

**Σημείωση:** Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το γκριλ χωρίς να ρυθμίσετε το χρονόμετρο.

**1** Πατήστε το κουμπί του χρονόμετρου για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος σε λεπτά. (Εικ. 14)

▶ Ο ρυθμισμένος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη.

**2** Κρατήστε το κουμπί πατημένο για να προχωρήσουν πιο γρήγορα τα λεπτά. Αφήστε το κουμπί όταν φτάσετε στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.

○ μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 99 λεπτά.

▶ Τρία δευτερόλεπτα αφού ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρονόμετρο αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση.

▶ Κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, ο υπολειπόμενος χρόνος ψησίματος αναβοσβήνει στην οθόνη. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.

**Σημείωση:** Μπορείτε να μηδενίσετε τη ρύθμιση του χρονόμετρου πατώντας το κουμπί του χρονόμετρου για 3 δευτερόλεπτα (όταν αναβοσβήνει η ώρα) μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη '00'.

**3** Όταν παρέλθει ο προκαθορισμένος χρόνος, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα. Μετά από 10 δευτερόλεπτα, το ηχητικό σήμα θα επαναληφθεί. Πατήστε το κουμπί του χρονόμετρου, για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

**Χρόνοι ψησίματος**

Στην αρχή του παρόντος εγχειριδίου θα βρείτε έναν πίνακα με τρόφιμα που μπορείτε να ψήσετε στο γκριλ. Στον πίνακα τροφίμων εμφανίζονται οι συνιστώμενες θερμοκρασίες που μπορείτε να επιλέξετε, ο χρόνος ψησίματος του φαγητού και η κατάλληλη θέση ψησίματος του γκριλ. Ο χρόνος που απαιτείται για την προθέρμανση της συσκευής δεν συμπεριλαμβάνεται στους χρόνους ψησίματος που αναγράφονται.

Ο πραγματικός χρόνος ψησίματος και η θερμοκρασία εξαρτώνται από το είδος των τροφίμων που θα ψηθούν (π.χ. κρέας), το πάχος και τη θερμοκρασία τους, καθώς και από τις δικές σας προτιμήσεις. Δείτε επίσης τις ενδείξεις που αναγράφονται πάνω στο γκριλ.

**Συμβουλές**

- Αλείψτε ελαφρά το τρόφιμο (και όχι τις πλάκες ψησίματος) που πρόκειται να ψήσετε με λίγο βούτυρο ή λάδι. Αυτό εμποδίζει το περίσσιο βούτυρο ή λάδι να καπνίσει.
- Το γκριλ δεν είναι κατάλληλο για το ψήσιμο παναρισμένων τροφίμων.
- Τα λουκάνικα έχουν την τάση να σκάνε όταν ψήνονται. Για να το αποφύγετε, κάντε τους μερικές τρύπες με ένα πιρούνι.
- Για καλύτερο αποτέλεσμα, φροντίστε ώστε τα κομμάτια του κρέατος που χρησιμοποιείτε να μην είναι πολύ παχιά (περίπου 1,5 εκατ.).
- Το φρέσκο κρέας ψήνεται καλύτερα από το κατεψυγμένο ή αποψυγμένο κρέας.
- Όταν ψήνετε σουβλάκια, κοτόπουλο, χοιρινό ή μοσχάρι, πρώτα ξεροψήστε το κρέας σε υψηλή θερμοκρασία (ρύθμιση 5). Στη συνέχεια, ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας μια θέση χαμηλότερα και ψήστε το φαγητό μέχρι να γίνει.
- Εάν θέλετε να αποψύξετε κατεψυγμένο φαγητό, τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ψησίματος φούρνου και τυλίξτε το κατεψυγμένο φαγητό σε αλουμινοχαρτό. Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη ρύθμιση 1 ή 2. Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από το βάρος του φαγητού.

**Καθαρισμός**

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά καθαριστικά και υλικά, καθώς προκαλούν φθορές στην αντικολλητική επιφάνεια των πλακών.

Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.

**1** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.

**2** Αφαιρέστε το περίσσιο λάδι από τις πλάκες με ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας, πριν αφαιρέσετε τις πλάκες.

**3** Αφαιρέστε τις πλάκες ψησίματος (Εικ. 15).

Για να αφαιρέσετε τις πλάκες, πιέστε τα κλιπ στερέωσης της συσκευής και, στη συνέχεια, σηκώστε τις πλάκες από τη συσκευή.

**4** Καθαρίστε τις πλάκες ψησίματος και το δίσκο συλλογής λίπους με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων (Εικ. 16).

Μουλιάστε τις πλάκες ψησίματος σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό για πέντε λεπτά για να απομακρύνετε υπολείμματα φαγητού. Με αυτό τον τρόπο μαλακώνουν τα καμένα φαγητά και λίπη.

**5** Στεγνώστε τις πλάκες ψησίματος και συναρμολογήστε τις ξανά (Εικ. 17).

- Τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ψησίματος μπάρμπεκιου.
- Τοποθετήστε τα πίσω άκρα των πλακών ψησίματος στη συσκευή (1). Χαμηλώστε τις πλάκες ψησίματος πάνω στη συσκευή και πιέστε τις κάτω από το κλιπ στερέωσης (2).

**6** Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί.

**Αντικατάσταση**

**Αντικατάσταση της μπαταρίας του χρονόμετρου (μόνο για τα HD4408/HD4469)**

Η μπαταρία διαρκεί περίπου δύο χρόνια σε συνθήκες κανονικής οικιακής χρήσης. Το χρονόμετρο λειτουργεί με 1 μπαταρία λιθίου L1131 (1,55V) τύπου κομπιού, η οποία διατίθεται στο εμπόριο.

**1** Τοποθετήστε τη συσκευή σε θέση ψησίματος μπάρμπεκιου και αφαιρέστε τη βίδα από το βραχίονα (Εικ. 18).

**2** Κλείστε τη συσκευή, περιστρέψτε την και τοποθετήστε την όρθια (1). Αφαιρέστε την πάνω (2) και την κάτω βίδα (3) από το μεντεσέ (Εικ. 19).

**3** Αφαιρέστε το κάλυμμα από το βραχίονα και αφαιρέστε το χρονόμετρο από το κάλυμμα του βραχίονα (Εικ. 20).

**4** Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης μπαταρίας του χρονόμετρου με ένα νόμισμα και αφαιρέστε την παλιά μπαταρία. Απορρίψτε την παλιά μπαταρία (δείτε το κεφάλαιο 'Περιβάλλον') (Εικ. 21).

**5** Τοποθετήστε τη νέα μπαταρία στη θήκη μπαταρίας με τον πόλο + να δείχνει προς το κάλυμμα της θήκης μπαταρίας (Εικ. 22).

**6** Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα της θήκης μπαταρίας στο χρονόμετρο. Χρησιμοποιήστε ξανά ένα νόμισμα για να το σφίξετε.

**7** Εισαγάγετε το χρονόμετρο στο κάλυμμα του βραχίονα και επανατοποθετήστε το κάλυμμα στο βραχίονα.



- 8** Βιδώστε και σφίξτε τις βίδες με την αντίστροφη σειρά. Ξεκινήστε με τη συσκευή σε όρθια θέση και, στη συνέχεια, τοποθετήστε την σε θέση ψησίματος μπάρμπεκιου.

### Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 23).
- Οι μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες περιέχουν ουσίες που ενδέχεται να μολύνουν το περιβάλλον. Μην απορρίπτετε τις μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά μόνο σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για μπαταρίες. Αφαιρείτε πάντα τη μη επαναφορτιζόμενη μπαταρία πριν απορρίψετε και παραδώστε τη συσκευή σε ένα επίσημο σημείο συλλογής.

### Συστήματα αποθήκευσης

- 1** Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τους βραχίονες στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου. (Εικ. 24)

- 2** Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής λίπους στο κάτω μέρος της συσκευής.

- Μόνο για τα HD4407/HD4467: Κρεμάστε το δίσκο συλλογής λίπους από το γάντζο στο κάτω μέρος της συσκευής. (Εικ. 25)
- Μόνο για τα HD4408/HD4469: Σύρετε το δίσκο συλλογής λίπους κάτω από το στήριγμα στο κάτω μέρος της συσκευής ("κλικ") (Εικ. 26).

- 3** Αποθηκεύστε τη συσκευή σε όρθια θέση σε ασφαλές και ξηρό μέρος.

### Εγγύηση και επισκευή

Αν χρειάζεστε επισκευή ή πληροφορίες ή αν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφθείτε την τοποθεσία της Philips στη διεύθυνση [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας. Θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο της διεθνούς εγγύησης. Αν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips.

### Πίνακας τροφίμων (Εικ. 27)

- 1** Πίνακας τροφίμων

## ESPAÑOL

### Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### Descripción general (fig. 1)

- A Grill (sólo modelos HD4407/HD4467)
- 1 Piloto de temperatura rojo
  - 2 Control de temperatura
  - 3 Placas del grill
  - 4 Clips de sujeción de las placas del grill
  - 5 Asas de tacto frío
  - 6 Ranura de drenaje
  - 7 Gancho para guardar la bandeja recogegrasa
  - 8 Bandeja recogegrasa
  - 9 Recogecable
- B Grill (sólo modelos HD4408/HD4469)
- 1 Piloto rojo de encendido
  - 2 Piloto verde de "listo para cocinar"
  - 3 Control de temperatura
  - 4 Placas del grill
  - 5 Clips de sujeción de las placas del grill
  - 6 Soplete de tacto frío
  - 7 Asa de tacto frío
  - 8 Ranura de drenaje
  - 9 Botón del temporizador
  - 10 Pantalla del temporizador
  - 11 Bandeja recogegrasa
  - 12 Recogecable

### Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

#### Peligro

- No sumerja el aparato ni el cable de red en agua u otros líquidos.

### Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local. Compruebe la placa de modelo del aparato para conocer la información del voltaje y los vatios.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por niños menores de 8 años ni por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años cuando el aparato esté encendido o se esté enfriando.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

### Precaución

- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable con suficiente espacio libre alrededor.
- Precaliente siempre las placas del grill antes de colocar cualquier alimento en las mismas.
- Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando (fig. 2).
- Tenga cuidado con las salpicaduras de grasa que se puedan producir al preparar carne grasa o salchichas.
- Gire siempre el control de temperatura a la posición 0 antes de desenchufar el aparato.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de quitar las placas del grill, limpiar el aparato y guardarlo.
- No toque nunca las placas del grill con objetos afilados o abrasivos, ya que podría dañar la superficie antiadherente.
- Asegúrese de volver a montar las placas del grill correctamente después de haberlas quitado.
- Este aparato está diseñado sólo para un uso doméstico normal, no para un uso en entornos como las cocinas de los comercios, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar los clientes de hoteles, moteles, hostales en los que se ofrecen desayunos ni clientes de entornos residenciales de otro tipo.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.

### Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

### Antes de utilizarlo por primera vez

- 1** Quite el cartón que hay entre las placas del grill y retire cualquier pegatina.
- 2** Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.
- 3** Limpie muy bien las placas del grill (consulte el capítulo "Limpieza").

*Nota: Puede que el aparato emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.*

### Uso del aparato

#### Tres posiciones del grill

- Posición de contacto (fig. 3)

Esta posición es especialmente adecuada para cocinar a alta temperatura de forma rápida por ambos lados (tiernos bistecs, hamburguesas, etc.), y para preparar sándwiches o paninis calientes.

*Nota: Ambas placas del grill están en contacto con la comida.*

- Posición de horno (fig. 4)

Ésta es la posición idónea para cocinar y gratinar al mismo tiempo. Esta posición también es adecuada para preparar todo tipo de tostadas 'abiertas', por ejemplo, con huevo, tomate, pimienta y aros de cebolla cubiertos con queso.

*Nota: La placa superior del grill no debe tocar la comida.*

- Posición de barbacoa (fig. 5)

En esta posición, el grill ofrece una amplia superficie para preparar a la plancha variedad de alimentos, como brochetas, pinchitos, verduras, frutas, etc.

- 1 Desenrolle por completo el cable de alimentación del recogecable situado en las bisagras del aparato (fig. 6).
- 2 Asegúrese de que el grill está cerrado. A continuación, enchufe el aparato a la toma de corriente (fig. 7).
  - ▷ Sólo modelos HD4408/HD4469: el piloto rojo de encendido se enciende para indicar que el grill está conectado a la toma de corriente.
- 3 Ajuste el control de temperatura a la posición apropiada para los ingredientes que vaya a cocinar. Consulte la tabla de alimentos que se encuentra al principio de este folleto.
  - ▷ El piloto rojo indica que el grill se está calentando.

No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

- 4 Deje que el aparato se caliente.
  - Sólo modelos HD4408/HD4469: espere hasta que se encienda el piloto verde de "listo para cocinar".
  - Sólo modelos HD4407/HD4467: espere hasta que se apague el piloto rojo de temperatura.

- 5 Abra el grill para colocar los ingredientes en las placas.

Tenga cuidado ya que las placas del grill están calientes.

- Posición de horno y posición de contacto: abra el grill hasta la mitad (fig. 8).
- Posición de barbacoa: abra el grill hasta la mitad y tire hacia arriba de la placa superior hasta su posición más alta (1). Después coloque el grill en posición abierta (2) (fig. 9).

- 6 Coloque la bandeja recogegrasa bajo la ranura de drenaje para recoger la grasa o los jugos. (fig. 10)

- 7 Coloque los ingredientes sobre la/s placa/s del grill (fig. 11).

Para lograr un resultado óptimo, coloque los ingredientes en el centro de la/s placa/s del grill.

El tiempo de cocinado depende del tipo de ingredientes, de su grosor y de su gusto personal. Consulte la tabla de alimentos que hay al principio de este folleto para conocer los tiempos de cocinado recomendados.

*Nota: Durante el proceso de cocinado, el piloto verde de "listo para cocinar" se apaga (sólo modelos HD4408/HD4469) o el piloto de temperatura se enciende (sólo modelos HD4407/HD4467) de vez en cuando para indicar que la parrilla se está calentando para alcanzar la temperatura establecida.*

- Posición de horno y posición de contacto: coloque los alimentos en el centro de la placa inferior del grill.
- Posición de barbacoa: distribuya los alimentos por la superficie de cocinado. Deles la vuelta de vez en cuando con una espátula de madera o plástico.

- 8 Cierre el grill (únicamente para las posiciones de horno y de contacto).

- Posición de contacto: baje con cuidado la placa superior del grill sobre los ingredientes. La placa superior del grill queda ahora apoyada sobre la comida. De este modo los alimentos se cocinan de manera uniforme por ambos lados (fig. 12).
- Posición de horno: tire hacia arriba de la placa superior del grill hasta su nivel más alto (1) y colóquela en posición horizontal (2). La placa superior del grill no debe tocar la comida (fig. 13).

- 9 Abra el aparato cuando haya transcurrido el tiempo de cocinado necesario (únicamente para las posiciones de horno y de contacto).

- 10 Retire los alimentos con una espátula de madera o plástico.

No utilice utensilios de cocina metálicos, punzantes o abrasivos.

- 11 Si desea cocinar otro lote de alimentos, elimine el exceso de aceite de las placas con papel de cocina.

- 12 Espere hasta que se encienda el piloto verde de "listo para cocinar" (sólo modelos HD4408/HD4469) o se apague el piloto de temperatura (sólo modelos HD4407/HD4467) antes de colocar los alimentos en las placas del grill.

**Temporizador (sólo modelos HD4408/HD4469)**

El temporizador indica el final del tiempo de preparación, pero NO desconecta el aparato.

*Nota: También puede utilizar el grill sin programar el temporizador.*

- 1 Pulse el botón del temporizador para programar el tiempo de preparación en minutos. (fig. 14)

▷ El tiempo establecido se muestra en la pantalla.

- 2 Mantenga el botón pulsado para establecer los minutos con mayor rapidez. Suelte el botón una vez haya llegado al tiempo de preparación deseado.

El tiempo máximo que se puede establecer es de 99 minutos.

- ▷ Tres segundos después de haber establecido el tiempo de preparación, el temporizador empezará la cuenta atrás.
- ▷ Mientras el temporizador realiza la cuenta atrás, el tiempo de preparación restante parpadea en la pantalla. El último minuto se muestra en segundos.

*Nota: Puede borrar la programación del temporizador pulsando el botón del temporizador durante 3 segundos (en el momento en que el tiempo parpadea) hasta que aparezca "00".*

- 3 Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado, oír una señal sonora. A los diez segundos, la señal se repetirá. Para detener la señal sonora pulse el botón del temporizador.

### Tiempos de preparación

Al principio de este folleto encontrará una tabla de alimentos con los ingredientes que puede preparar con el grill. La tabla indica qué temperatura seleccionar, durante cuánto tiempo ha de cocinar los alimentos y la posición adecuada del grill. El tiempo necesario para precalentar el aparato no está incluido en el tiempo de cocinado indicado. El tiempo y la temperatura de cocinado reales dependen del tipo, grosor y temperatura del alimento a cocinar, así como de su gusto personal. Consulte también las indicaciones que aparecen en el grill.

### Consejos

- Unte ligeramente la comida que vaya a cocinar (en lugar de las placas del grill) con un poco de mantequilla o aceite.
- El grill no es adecuado para cocinar alimentos empanados.
- Las salchichas tienden a reventarse cuando se cocinan. Para evitarlo, pínchelas con un tenedor.
- Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que los trozos de carne no sean demasiado gruesos (de unos 1,5 cm).
- La carne fresca ofrece mejores resultados que la congelada o la descongelada cuando se cocina en el grill.
- A la hora de preparar pinchitos de pollo, cerdo o ternera, primero dore la carne a temperatura alta (posición 5). Luego puede seleccionar una posición inferior de temperatura y seguir cocinando los alimentos hasta que estén hechos.
- Si desea descongelar comida congelada, coloque el aparato en la posición de horno, envuelva la comida en papel de aluminio. Coloque el control de temperatura en la posición 1 ó 2. El tiempo de descongelado dependerá del peso del alimento.

### Limpieza

No utilice nunca agentes ni materiales de limpieza abrasivos porque dañan la capa antiadherente de las placas.

No sumerja nunca el aparato en agua.

- 1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

- 2 Elimine el exceso de aceite de las placas con papel de cocina antes de quitar las placas.

- 3 Quite las placas del grill (fig. 15).

Para quitar las placas, presione los clips de sujeción y luego levántelas para extraerlas.

- 4 Lave las placas del grill y la bandeja recogegrasa en agua caliente con un poco de detergente líquido, frotándolas con un paño suave o una esponja, o introdúzcalas en el lavavajillas (fig. 16).

Sumerja las placas del grill en agua caliente con un poco de detergente líquido durante cinco minutos para eliminar los residuos. Esto reblandece los restos de alimentos o la grasa pegada.

- 5 Seque las placas del grill y vuelva a montarlas (fig. 17).

- Coloque el aparato en la posición de barbacoa.
- Coloque el borde de atrás de las placas sobre el aparato (1). Baje las placas del grill y presiónelas para que queden sujetas por el clip (2).

- 6 Limpie la parte exterior con un paño húmedo.

### Sustitución

**Sustitución de la pila del temporizador (sólo modelos HD4408/HD4469)**

En el caso de un uso doméstico normal, la pila dura aproximadamente dos años. Este temporizador funciona con una pila de botón de litio L1131 (1,55 V), disponible en muchos establecimientos.

- 1 Coloque el aparato en posición de barbacoa y quite el tornillo de la bisagra (fig. 18).

- 2 Cierre el aparato, dele la vuelta y colóquelo en posición vertical (1). Quite el tornillo superior (2) y el inferior (3) de la bisagra (fig. 19).

- 3 Quite la cubierta de la bisagra y saque el temporizador (fig. 20).

- 4 Abbra la cubierta del compartimento de la pila del temporizador con una moneda y saque la pila usada. Deseche la pila usada (consulte el capítulo "Medio ambiente") (fig. 21).
- 5 Coloque la nueva pila en su compartimento con el polo positivo (+) mirando hacia la cubierta del compartimento de la pila (fig. 22).
- 6 Vuelva a colocar la cubierta del compartimento de la pila en el temporizador. Utilice una moneda para volver a fijarla en su sitio.
- 7 Inserte el temporizador en la cubierta de la bisagra y vuelva a colocar la cubierta en la bisagra.
- 8 Inserte y apriete los tornillos en orden inverso. Comience con el aparato colocado en posición vertical y luego colóquelo en posición de barbacoa.

### Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 23).
- Las pilas no recargables contienen sustancias que pueden contaminar el medio ambiente. No tire las pilas no recargables con la basura normal del hogar; délas en un punto de recogida oficial para pilas. Quite siempre la pila no recargable antes de deshacerse del aparato y llevarlo a un punto de recogida oficial.

### Almacenamiento

- 1 Enrolle el cable de alimentación en el recogecable situado en las bisagras del aparato. (fig. 24)
- 2 Coloque la bandeja recogegrasa en la parte inferior del aparato.
  - Sólo modelos HD4407/HD4467: cuelgue la bandeja recogegrasa en el gancho de la parte inferior del aparato. (fig. 25)
  - Sólo modelos HD4408/HD4469: deslice la bandeja recogegrasa por debajo del soporte de la parte inferior del aparato ("clic") (fig. 26).
- 3 Guarde el aparato colocándolo de pie en un lugar seguro y seco.

### Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support), o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips de su país. Hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial. Si no hay Servicio de Atención al Cliente en su país, diríjase a su distribuidor local de Philips.

### Tabla de alimentos (fig. 27)

- 1 Tabla de alimentos

## ITALIANO

### Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### Descrizione generale (fig. 1)

- A Grill (solo HD4407/HD4467)
- 1 Spia della temperatura rossa
  - 2 Termostato
  - 3 Piastre del grill
  - 4 Clip di fissaggio delle piastre del grill
  - 5 Impugnatura termoisolanti
  - 6 Scanalatura di drenaggio
  - 7 Gancio di fissaggio per il vassoio raccogli grasso
  - 8 Vassoio raccogli grasso
  - 9 Supporto per cavo
- B Grill (solo HD4408/HD4469)
- 1 Spia di accensione rossa
  - 2 Spia di apparecchio pronto verde
  - 3 Termostato
  - 4 Piastre del grill
  - 5 Clip di fissaggio delle piastre del grill
  - 6 Supporto termoisolante
  - 7 Impugnatura termoisolante
  - 8 Scanalatura di drenaggio
  - 9 Pulsante del timer
  - 10 Display del timer
  - 11 Vassoio raccogli grasso
  - 12 Supporto per cavo

### Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

### Pericolo

- Non immergete l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.

### Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile. Leggete le informazioni sulla tensione e il wattaggio presenti sulla targhetta del modello.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adeguate, a condizione che tali individui abbiano ricevuto assistenza o istruzioni per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Tenete l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni quando l'apparecchio stesso è acceso o si sta raffreddando.
- Tenete il cavo lontano da superfici incandescenti.
- Non lasciate mai incustodito l'apparecchio in funzione.

### Attenzione

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie piana e stabile con sufficiente spazio circostante.
- Riscaldare sempre le piastre del grill prima di collocarvi sopra gli alimenti.
- Le superfici accessibili potrebbero surriscaldarsi quando l'apparecchio è in funzione (fig. 2).
- Fate attenzione al grasso che potrebbe schizzare dalla griglia preparando carne grassa o salsicce.
- Ruotate sempre il termostato su 0 prima di staccare l'apparecchio.
- Scollegate sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso.
- Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di rimuovere le piastre del grill. Pulite l'apparecchio o riponetelo.
- Non toccate mai le piastre del grill con utensili appuntiti o abrasivi, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Assicuratevi di riposizionare correttamente le piastre del grill dopo averle rimosse.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico e non deve essere utilizzato in ambienti quali cucine dei dipendenti all'interno di punti vendita, uffici, aziende agricole o altri ambienti lavorativi. Non deve essere altresì utilizzato dai clienti di hotel, motel, Bed & Breakfast e altri ambienti residenziali.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.

### Campo elettromagnetico (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

### Primo utilizzo

- 1 Rimuovete l'inserto tra le piastre del grill e gli eventuali adesivi.
- 2 Pulite la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.
- 3 Pulite accuratamente le piastre per grigliare (consultate il capitolo "Pulizia").

*Nota: La prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo. Si tratta di un fenomeno normale.*

### Modalità d'uso dell'apparecchio

#### Tre posizioni per il grill

- Posizione di contatto del grill (fig. 3)
- Questa posizione è adatta soprattutto per grigliare su entrambi i lati ad alta temperatura e in maniera veloce (bistecche, hamburger e simili) nonché per preparare panini e toast.

*Nota: Entrambe le piastre del grill restano a contatto con gli alimenti.*

- Posizione forno del grill (fig. 4)
- Si tratta della posizione ideale per grigliare e cucinare al gratin allo stesso tempo. La posizione forno del grill è anche adatta per la preparazione di tutti i tipi di toast "aperti" ad esempio con uova, pomodori, peperoni e/o anelli di cipolla ricoperti di formaggio.



*Nota: La piastra superiore del grill non deve toccare gli alimenti.*

- Posizione barbecue del grill (fig. 5)

In questa posizione, il grill dispone di un'ampia superficie per la preparazione di tutti i tipi di snack quali spiedini, saté, verdura, frutta, ecc.

- 1** Estraiete completamente il cavo di alimentazione dal vano presente fra le cerniere dell'apparecchio (fig. 6).
- 2** Accertarsi che il grill sia chiuso. Inserite quindi la spina nella presa a muro (fig. 7).
- 3** Solo HD4408/HD4469: la spia di alimentazione rossa si illumina per indicare che il grill è collegato all'alimentazione.
- 3** Ruotate il sistema di controllo della temperatura sull'impostazione adatta agli ingredienti da grigliare. Consultate la tabella degli alimenti all'inizio di questa brochure.
- 3** La spia rossa indica che il grill si sta riscaldando.

**Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.**

- 4** Aspettate che la piastra si riscaldi.
- Solo HD4408/HD4469: attendete fino a che la spia verde di apparecchio pronto si accende.
- Solo HD4407/HD4467: attendete che la spia rossa della temperatura si spenga.

**5** Aprite il grill per disporre gli ingredienti sulle piastre.

**Attenzione: le piastre del grill sono calde.**

- Posizioni di contatto e forno del grill: aprite il grill a metà (fig. 8).
- Posizione barbecue del grill: aprite il grill a metà, alzate la piastra per grigliare superiore fino a raggiungere la posizione massima (1), quindi aprite il grill (2) (fig. 9).

**6** Posizionate il vassoio raccogli grasso sotto la scanalatura di drenaggio per raccogliere il grasso o i succhi degli alimenti. (fig. 10)

**7** Posizionate gli alimenti sulle piastre del grill (fig. 11).

Per risultati ottimali, posizionate gli ingredienti al centro delle piastre. Il tempo necessario per grigliare dipende dal tipo di alimenti, dal loro spessore e dal gusto personale di ciascuno. Consultate la tabella degli alimenti all'inizio di questa brochure per i tempi di cottura alla griglia consigliati.

*Nota: Durante il processo di cottura alla griglia, la spia verde di apparecchio pronto si spegne (solo HD4408/HD4469) o la spia della temperatura si accende (solo HD4407/HD4467) di tanto in tanto per indicare che il grill si sta riscaldando alla temperatura preimpostata.*

- Posizione di contatto e forno del grill: posizionate gli alimenti al centro della piastra grill inferiore.
- Posizione barbecue del grill: distribuite gli alimenti sulla superficie delle piastre. Girate gli alimenti di tanto in tanto con una spatola di legno o di plastica.

**8** Chiudete il grill (solo per le posizioni di contatto e forno).

- Posizione di contatto del grill: abbassate la piastra superiore sugli alimenti facendo attenzione. Con la piastra superiore posizionata sopra gli alimenti, il cibo viene grigliato in maniera uniforme su entrambi i lati (fig. 12).
- Posizione forno del grill: sollevate la piastra superiore fino alla massima altezza (1), quindi portatela in posizione orizzontale (2). La piastra grill superiore non deve toccare gli alimenti (fig. 13).

**9** Aprite l'apparecchio una volta trascorso il tempo necessario per la cottura dei cibi (solo per le posizioni di contatto e forno).

**10** Rimuovete il cibo con una spatola di legno o plastica.

**Non usate utensili metallici, appuntiti o abrasivi.**

- 11** Se volete grigliare altri alimenti, rimuovete il grasso in eccesso dalle piastre con un pezzo di carta assorbente.
- 12** Attendete fino a che la spia verde di apparecchio pronto si accende (solo HD4408/HD4469) o la spia della temperatura si spegne (solo HD4407/HD4467) prima di mettere il cibo sulle piastre di grigliatura.

**Timer (solo HD4408/HD4469)**

**Il timer indica la fine del tempo di cottura, ma NON spegne l'apparecchio.**

*Nota: Potete utilizzare il grill senza impostare il timer.*

- 1** Premete il pulsante del timer per impostare il tempo di grigliatura in minuti. (fig. 14)
  - 1** Il tempo impostato diventa visibile sul display.
  - 2** Tenete premuto il pulsante per impostare i minuti facendoli scorrere in avanti velocemente. Rilasciate il pulsante una volta raggiunto il tempo di grigliatura richiesto.
- La durata massima regolabile sul timer è di 99 minuti.
- 1** Qualche secondo dopo aver impostato il tempo di grigliatura, il timer avvia il conto alla rovescia.

**1** Durante il conto alla rovescia, il tempo di grigliatura residuo lampeggia sul display. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.

*Nota: È possibile azzerare l'impostazione del timer tenendo premuto il relativo pulsante per 3 secondi (il timer lampeggia) fino a visualizzare "00".*

**3** Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Dopo 10 secondi, il segnale viene ripetuto. Premete il pulsante del timer per arrestare il segnale.

**Tempi di cottura alla griglia**

All'inizio di questa brochure, troverete una tabella con gli alimenti che possono essere preparati con il grill. La tabella fornisce un'indicazione della temperatura da selezionare, il tempo di cottura alla griglia e la posizione corretta da impostare. Il tempo necessario per preriscaldare l'apparecchio non è compreso in quello di cottura.

Il tempo di cottura alla griglia e la temperatura dipendono dal tipo di alimento che viene preparato (ad esempio la carne), dallo spessore, dalla relativa temperatura e anche dal gusto personale. Consultate anche le indicazioni riportate sul grill.

**Consigli**

- Ungete leggermente gli alimenti da grigliare (e non le piastre) con burro o olio. In questo modo il burro o l'olio in eccesso non emetteranno fumo.
- Il grill non è adatto per grigliare alimenti impanati.
- Le salsicce tendono a scoppiettare durante la cottura. Per evitare questo inconveniente, praticate alcuni fori con una forchetta.
- Per risultati ottimali, assicuratevi che i pezzi di carne da grigliare non siano troppo spessi (circa 1,5 cm).
- La carne fresca consente di ottenere risultati migliori rispetto a quella congelata o scongelata.
- Per preparare saté, pollo, maiale o vitello, abbrustolite per prima cosa la carne ad alta temperatura (impostazione 5). Quindi, impostate il sistema di controllo della temperatura su una posizione inferiore per ultimare la cottura.
- Se desiderate scongelare alimenti congelati o surgelati, posizionate l'apparecchio in posizione forno, avvolgete gli alimenti in un foglio di alluminio e impostate il controllo della temperatura su 1 o 2. I tempi di scongelamento variano a seconda del peso degli alimenti.

**Pulizia**

**Non usate oggetti e detersivi abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.**

**Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua.**

- 1** Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.
- 2** Prima di pulire le piastre, rimuovete l'olio in eccesso usando della carta da cucina.
- 3** Rimuovete le piastre del grill (fig. 15).  
Per rimuovere le piastre, premete sulle clip di fissaggio dell'apparecchio, quindi sollevate le piastre.
- 4** Pulite le piastre per grigliare e il vassoio raccogli grasso con un panno morbido o una spugna imbevuti in acqua calda e liquido detersivo oppure in lavastoviglie (fig. 16).  
Immergete le piastre del grill in acqua calda per cinque minuti con del liquido detersivo per rimuovere i residui. Questo consente di staccare più facilmente il cibo o il grasso incrostati.
- 5** Asciugate le piastre del grill e riposizionatele (fig. 17).
  - Impostate l'apparecchio nella posizione barbecue del grill.
  - Posizionate la parte posteriore delle piastre del grill sull'apparecchio (1), quindi abbassatele e premetele fino a che non si inseriscono sotto le clip di fissaggio (2).
- 6** Usate un panno umido per pulire la parte esterna dell'apparecchio.

**Sostituzione**

**Sostituire la batteria del timer (solo HD4408/HD4469)**

La batteria dura circa due anni in caso di utilizzo domestico normale. Questo timer funziona con 1 batteria L1131 (1,55 V) al litio facilmente reperibile.

- 1** Posizionate l'apparecchio con il grill in posizione barbecue e rimuovete la vite dalla cerniera (fig. 18).
- 2** Chiudete l'apparecchio, giratelo e mettetelo in posizione verticale (1). Rimuovete la vite superiore (2) e la vite inferiore (3) dalla cerniera (fig. 19).
- 3** Rimuovete il rivestimento dalla cerniera ed estraete il timer (fig. 20).
- 4** Aprite il coperchio del vano batteria del timer con una moneta e rimuovete la vecchia batteria, quindi provvedete al suo smaltimento (consultate il capitolo "Tutela dell'ambiente") (fig. 21).

**5** Posicione a nova bateria no vano com o polo + rivolto verso il coperchio (fig. 22).

**6** Riposizionate il coperchio sul timer. Utilizzate nuovamente una moneta per chiuderlo.

**7** Inserite il timer nel rivestimento della chiusura a cerniera e riposizionate il coperchio.

**8** Inserite e stringete le viti in ordine inverso. Iniziate con l'apparecchio in posizione verticale, quindi in posizione barbecue.

### Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non gettate l'apparecchio tra i rifiuti domestici quando non viene più utilizzato, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 23).
- Le batterie non ricaricabili contengono sostanze potenzialmente nocive per l'ambiente. Non smaltite le batterie non ricaricabili insieme ai comuni rifiuti domestici, ma consegnatele a un apposito centro di raccolta ufficiale. Rimuovete sempre le batterie non ricaricabili prima dello smaltimento e consegnate l'apparecchio a un centro di raccolta ufficiale.

### Conservazione

**1** Avvolgete il cavo di alimentazione attorno al vano presente fra le cerniere dell'apparecchio. (fig. 24)

**2** Collegate il vassoio raccogli grasso alla parte inferiore dell'apparecchio.

- Solo HD4407/HD4467: appendete il vassoio raccogli grasso con l'apposito gancio sulla parte inferiore dell'apparecchio. (fig. 25)
- Solo HD4408/HD4469: fate scorrere il vassoio raccogli grasso sotto il supporto sulla parte inferiore dell'apparecchio (fig. 26).

**3** Riponete l'apparecchio in posizione verticale in un luogo sicuro e asciutto.

### Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web di Philips [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) oppure contattate il centro assistenza clienti Philips del vostro paese. Per conoscere il numero di telefono, consultate l'opuscolo della garanzia internazionale. Se nel vostro paese non esiste un centro assistenza clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

### Tabella dei cibi (fig. 27)

**1** Tabella dei cibi

## PORTUGUÊS

### Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registre o seu produto em [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### Descrição geral (fig. 1)

- A Grelha (apenas nos modelos HD4407/HD4467)
- 1 Luz de temperatura vermelha
- 2 Controlo de temperatura
- 3 Placas para grelhar
- 4 Molas de fixação das placas para grelhar
- 5 Pegas anti-aquecimento
- 6 Ranhura de escoamento
- 7 Gancho de arrumação do tabuleiro para recolha da gordura
- 8 Tabuleiro para recolha da gordura
- 9 Arrumação do fio
- B Grelha (apenas nos modelos HD4408/HD4469)
- 1 Luz vermelha de alimentação
- 2 Luz verde indicadora de pronto a usar
- 3 Controlo de temperatura
- 4 Placas para grelhar
- 5 Molas de fixação das placas para grelhar
- 6 Suporte frio ao toque
- 7 Pega fria ao toque
- 8 Ranhura de escoamento
- 9 Botão do temporizador
- 10 Visor do temporizador
- 11 Tabuleiro para recolha da gordura
- 12 Arrumação do fio

### Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

### Perigo

- Nunca mergulhe o aparelho nem o cabo de alimentação em água ou outro líquido.

### Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de ligar o aparelho. Verifique as informações da voltagem e da potência na placa de identificação.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, quando sujeitas a supervisão ou caso recebam instruções relativamente à utilização do aparelho de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos, quando o aparelho está ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

### Cuidado

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, com espaço livre suficiente à volta.
- Pré-aqueça sempre as placas para grelhar antes de colocar quaisquer alimentos entre as mesmas.
- As superfícies acessíveis podem aquecer enquanto o aparelho está em funcionamento (fig. 2).
- Tenha cuidado com os salpicos de gordura quando estiver a grelhar carnes gordas ou salsichas.
- Rode sempre o controlo de temperatura para 0 antes de desligar o aparelho da corrente.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Limpe sempre o aparelho após cada utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer totalmente antes de retirar as placas para grelhar, limpar o aparelho ou arrumá-lo.
- Nunca toque nas placas para grelhar com objectos afiados ou abrasivos para não estragar o revestimento anti-aderente.
- Certifique-se de que volta a montar correctamente as placas para grelhar depois de as retirar.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina a ambientes como copas de pessoal em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho. Também não é adequado para a utilização por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.

### Campo electromagnético (CEM)

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

### Antes da primeira utilização

- 1** Retire o material entre as placas para grelhar e todos os autocolantes.
- 2** Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
- 3** Limpe as placas para grelhar em profundidade (consulte o capítulo "Limpeza").

*Nota: O aparelho pode libertar algum fumo ao ser utilizado pela primeira vez. Isto é perfeitamente normal.*

### Utilizar o aparelho

#### Três posições para grelhar

- Posição de grelhar em contacto (fig. 3)
- Esta posição destina-se especialmente para grelhar rapidamente a temperaturas elevadas em ambos os lados (bifes de alcatra, hambúrgueres, etc.) e para tostar sanduíches ou preparar tostas.

*Nota: Ambas as placas para grelhar estão em contacto com os alimentos.*

- Posição de forno (fig. 4)

Esta é a posição ideal para grelhar e gratinar em simultâneo. A posição para grelhar em forno é também adequada para a preparação de todo o tipo de tostas "abertas", por exemplo com ovo, tomate, pimentos e/ou anéis de



cebola com cobertura de queijo.

**Nota:** A placa para grelhar superior não pode tocar nos alimentos.

- Posição de churrasco (fig. 5)

Nesta posição, o grelhador proporciona uma grande superfície de grelhar para a preparação de todo o tipo de petiscos, como carne no espeto, espetadas, vegetais, frutas, etc.

- 1** Desenrole completamente o cabo de alimentação do respectivo compartimento de arrumação nas dobradiças do aparelho (fig. 6).
- 2** Assegure-se de que a grelha está fechada. Em seguida, ligue a ficha à tomada eléctrica (fig. 7).
  - ▶ Apenas os modelos HD4408/HD4469: A luz vermelha de potência acende para indicar que a grelha está ligada à alimentação.
- 3** Rode o controlo da temperatura para a regulação mais adequada para grelhar os ingredientes. Consulte a tabela de alimentos no final deste folheto.
  - ▶ A luz vermelha indica que a grelha está a aquecer.

Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

- 4** Deixe o aparelho aquecer.
  - Apenas nos modelos HD4408/HD4469: Aguarde até a luz verde indicadora de pronto a usar acender.
  - Apenas nos modelos HD4407/HD4467: Aguarde até a luz de temperatura vermelha se apagar.

- 5** Abra a grelha para colocar os ingredientes na placa ou placas para grelhar.

Tenha cuidado: as placas para grelhar estão quentes.

- Posições de grelhar em contacto e de forno: abra o grelhador até meio (fig. 8).
- Posição de churrasco: abra o grelhador até meio e puxe a placa para grelhar superior até à posição mais elevada (1). Em seguida, coloque o grelhador na posição aberta (2) (fig. 9).

- 6** Coloque o tabuleiro de recolha da gordura sob a ranhura de escoamento para recolher gordura ou suco. (fig. 10)

- 7** Coloque os ingredientes na placa ou placas para grelhar (fig. 11).  
Para um resultado perfeito, coloque os ingredientes no centro da placa ou das placas para grelhar.  
O tempo para grelhar depende do tipo de ingredientes, da respectiva espessura e do seu gosto pessoal. Consulte a tabela de alimentos no início deste folheto para obter os tempos recomendados para grelhar.

**Nota:** Durante o processo de grelhar, a luz verde indicadora de pronto a usar apaga-se (apenas nos modelos HD4408/HD4469) ou a luz de temperatura liga-se (apenas nos modelos HD4407/HD4467) ocasionalmente para indicar que a grelha está a aquecer até à regulação da temperatura predefinida.

- Posição de grelhar em contacto e de forno: coloque os alimentos no meio da placa para grelhar inferior.
- Posição de churrasco: espalhe os alimentos na superfície de grelhar. Vire-os de regularmente com uma espátula de madeira ou plástico.

- 8** Feche o grelhador (apenas nas posições de grelhar em contacto e de forno).
  - Posição de grelhar em contacto: baixe a placa superior com cuidado, de modo a ficar pousada sobre os alimentos. Desta forma, os alimentos são grelhados uniformemente nos dois lados (fig. 12).
  - Posição de forno: coloque a placa de grelhar superior na posição mais elevada (1) e, em seguida, coloque-a na posição horizontal (2). A placa de grelhar superior não pode tocar nos alimentos (fig. 13).

- 9** Abra o aparelho quando terminar o tempo necessário para grelhar (apenas nas posições de grelhar em contacto e de forno).

- 10** Retire os alimentos com uma espátula de madeira ou plástico.

Não use utensílios de cozinha metálicos, afiados ou abrasivos.

- 11** Se pretender grelhar mais alimentos, retire o excesso de gordura das placas com um papel de cozinha.

- 12** Espere até a luz verde indicadora de pronto a usar acender (apenas nos modelos HD4408/HD4469) ou a luz de temperatura apagar (apenas nos modelos HD4407/HD4467) antes de colocar os alimentos na placa ou placas para grelhar.

**Temporizador (apenas nos modelos HD4408/HD4469)**

O temporizador indica o final do tempo para grelhar, mas NÃO desliga o aparelho.

**Nota:** Também é possível utilizar o grelhador sem temporizador.

- 1** Prima o botão do temporizador para programar o tempo para grelhar em minutos. (fig. 14)
  - ▶ O tempo definido é apresentado no visor.
- 2** Mantenha o botão premido para avançar rapidamente os minutos. Solte o botão assim que atingir o tempo para grelhar pretendido.
  - tempo máximo que pode ser definido é de 99 minutos.
  - ▶ Três segundos depois de definir o tempo para grelhar, o temporizador começa a contagem decrescente.
  - ▶ Enquanto o temporizador efectua a contagem decrescente, o tempo restante para grelhar fica intermitente no visor. O último minuto é apresentado em segundos.

**Nota:** Pode eliminar a definição do temporizador premindo o botão do temporizador durante 3 segundos (a indicação do tempo fica intermitente) até ser apresentado "00".

- 3** Quando o tempo predefinido tiver terminado, será emitido um sinal sonoro. Após 10 segundos, o sinal sonoro é repetido. Prima o botão do temporizador para parar o sinal sonoro.

### **Tempos para grelhar**

No início deste folheto, encontra uma tabela de alimentos com ingredientes que pode preparar com o grelhador: Esta tabela indica as temperaturas que deve seleccionar; o período de tempo para grelhar os alimentos e a posição adequada do grelhador. O tempo necessário para pré-aquecer o aparelho não está incluído no tempo para grelhar indicado.

O tempo e a temperatura para grelhar efectivos dependem do tipo de alimento a preparar (por exemplo, carne), a espessura e temperatura do mesmo e também do seu gosto pessoal. Consulte também as indicações no grelhador:

### **Sugestões**

- Barre os alimentos a grelhar (em vez das placas para grelhar) com um pouco de manteiga ou óleo. Desta forma, impede que o excesso de manteiga ou óleo provoque fumo.
- O grelhador não se destina a grelhar alimentos panados.
- As salsichas têm tendência a rebentar quando as grelha. Para o evitar, pique-as primeiro com um garfo.
- Para um resultado perfeito, certifique-se de que as peças de carne que utiliza não são demasiado grossas (aprox. 1,5 cm).
- A carne fresca proporciona melhores resultados ao grelhar do que a carne congelada ou descongelada.
- Quando preparar espetadas, frango, porco ou vitela, comece por uma temperatura alta (regulação 5). Posteriormente, regule o controlo da temperatura para uma posição mais baixa e continue a grelhar até a carne estar pronta.
- Se quiser descongelar alimentos congelados, coloque o aparelho na posição de forno, embrulhe os alimentos congelados em folha de alumínio e regule o controlo da temperatura para a posição 1 ou 2. O tempo de descongelação depende do peso dos alimentos.

### **Limpeza**

Nunca utilize produtos de limpeza ou materiais abrasivos, pois isto danifica o revestimento anti-aderente das placas.

Nunca imerja o aparelho em água.

- 1** Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer.
- 2** Retire o excesso de gordura das placas com um papel de cozinha antes de as retirar.

- 3** Retire as placas para grelhar (fig. 15).

Para isso, faça pressão nas molas de fixação do aparelho e retire as placas, levantando-as.

- 4** Lave as placas para grelhar e os tabuleiros de recolha da gordura com um pano macio ou uma esponja e água quente com um pouco de detergente líquido ou na máquina de lavar a loiça (fig. 16).

Deixe as placas para grelhar a demolhar em água quente durante cinco minutos com um pouco de detergente da loiça para retirar os resíduos. Isto solta alimentos ou gordura seca.

- 5** Seque as placas para grelhar e volte a montá-las (fig. 17).

- Coloque o aparelho na posição de churrasco.
- Coloque a extremidade traseira das placas para grelhar no aparelho (1). Baixe as placas e pressione-as por baixo da mola de fixação (2).

- 6** Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.

## Substituição

### Substituir o pilha do temporizador (apenas nos modelos HD4408/HD4469)

A pilha apresenta uma vida útil aproximada de dois anos em condições normais de utilização doméstica. O temporizador é alimentado por uma pilha de lítio tipo botão L1131 (1,55V), disponível nos pontos de venda habituais.

- 1 Coloque o aparelho em posição de churrasco e retire o parafuso da dobradiça (fig. 18).
- 2 Feche o aparelho, rode-o e coloque-o na posição vertical (1). Retire o parafuso superior (2) e parafuso inferior (3) da dobradiça (fig. 19).
- 3 Remova a protecção da dobradiça e retire o temporizador da protecção (fig. 20).
- 4 Abra a tampa do compartimento da pilha com uma moeda e retire a pilha usada. Elimine-a (consulte o capítulo "Ambiente") (fig. 21).
- 5 Coloque a nova pilha no respectivo compartimento com o pólo + voltado para a tampa (fig. 22).
- 6 Volte a colocar a tampa do compartimento da pilha no temporizador. Utilize uma moeda para a apertar.
- 7 Introduza o temporizador na protecção da dobradiça e volte a fixá-la à dobradiça.
- 8 Introduza e aperte os parafusos pela ordem inversa. Comece com o aparelho na posição vertical e, em seguida, coloque-o na posição de churrasco.

## Meio ambiente

- No final da vida útil do aparelho, não o elimine com os resíduos domésticos normais; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 23).
- As pilhas não recarregáveis contêm substâncias que podem poluir o ambiente. Não coloque pilhas não recarregáveis nos resíduos domésticos normais; coloque-as num ponto de recolha oficial. Retire sempre as pilhas não recarregáveis antes de eliminar o aparelho e entregue-o num ponto de recolha oficial.

## Arrumação

- 1 Enrole o cabo de alimentação à volta do compartimento de arrumação nas dobradiças do aparelho. (fig. 24)
- 2 Encaixe o tabuleiro para recolha da gordura na parte inferior do aparelho.
  - Apenas nos modelos HD4407/HD4467: Pendure o tabuleiro de recolha da gordura no gancho na parte inferior do aparelho. (fig. 25)
  - Apenas nos modelos HD4408/HD4469: Insira o tabuleiro de recolha da gordura na parte inferior do aparelho (ouve-se um estalido) (fig. 26).
- 3 Guarde o aparelho na vertical num local seguro e seco.

## Garantia e assistência

Se precisar de assistência ou informações, ou se tiver algum problema, visite o Web site da Philips em [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país. Poderá encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial. Se não houver um Centro de Apoio ao Cliente no seu país, dirija-se ao representante local da Philips.

## Tabela de alimentos (fig. 27)

- 1 Tabela de alimentos