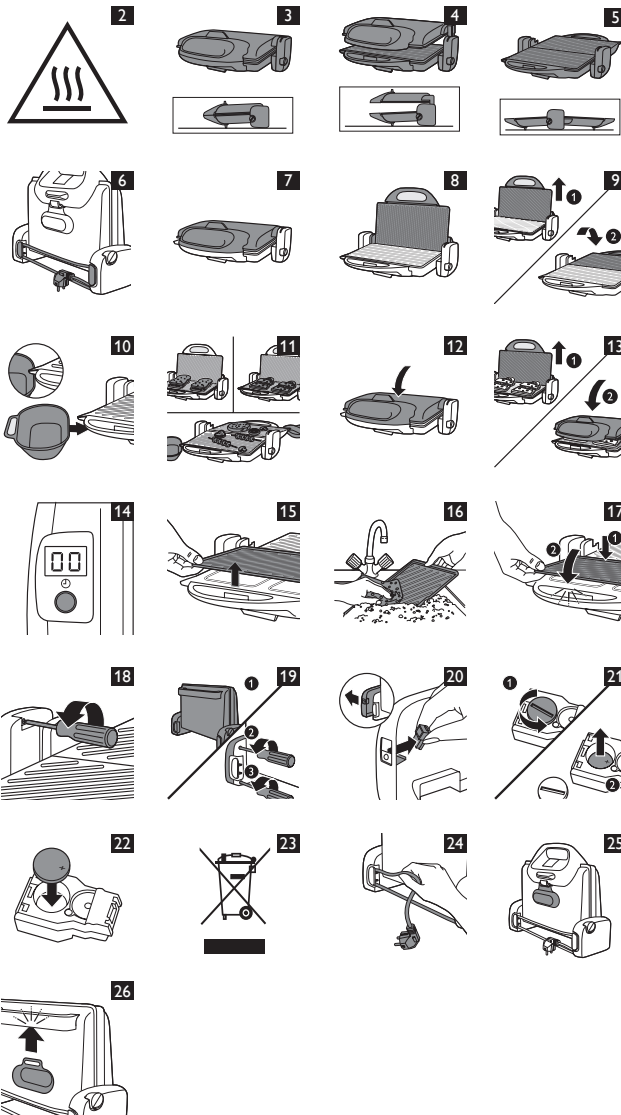


Always here to help you

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome



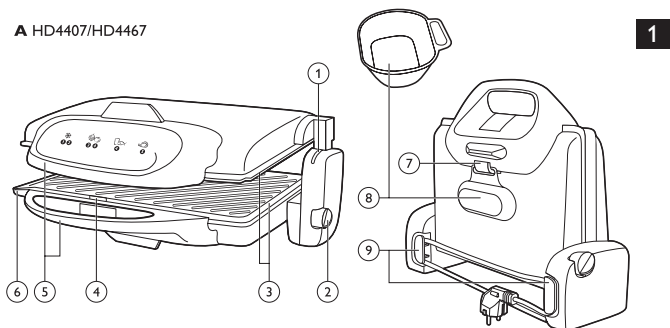
HD4469
HD4467
HD4408
HD4407



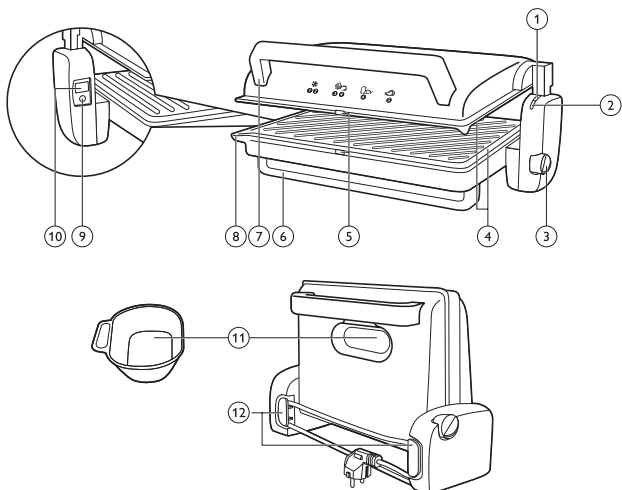
User manual

PHILIPS

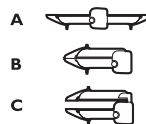
A HD4407/HD4467



B HD4408/HD4469



27



	B	10-14	1-2
	C	12-16 ↻3x	1-2
	A B	3-5	3-4
	C	3-5	3-4
	A B	3-5	3-4
	A	4-6	4
	B C	3-5	4
	B	3-4	4
	B	4-6	4-5
	A B	3-4	4-5
	A B	8-13	4-5
	A B	9-12	4-5
	B	6-8	4-5
	B	4-6	4-5
	A B	4-8	5
	A B	7-9	5



www.philips.com

100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.005.0426.2

Introduction

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.

General description (Fig. 1)

- A Grill (HD4407/HD4467 only)
- 1 Red temperature light
 - 2 Temperature control
 - 3 Grilling plates
 - 4 Fixing clips of grilling plates
 - 5 Cool-touch handgrips
 - 6 Drainage groove
 - 7 Storage hook for grease tray
 - 8 Grease tray
 - 9 Cord storage facility
- B Grill (HD4408/HD4469 only)
- 1 Red power-on light
 - 2 Green ready-to-cook light
 - 3 Temperature control
 - 4 Grilling plates
 - 5 Fixing clips of grilling plates
 - 6 Cool-touch bracket
 - 7 Cool-touch handgrip
 - 8 Drainage groove
 - 9 Timer button
 - 10 Timer display
 - 11 Grease tray
 - 12 Cord storage facility

Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance. Check the type plate on the appliance for information on voltage and wattage.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible of their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 8 when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not let the appliance operate unattended.

Caution

- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- Always preheat the grilling plates before you put any food between them.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating (Fig. 2).
- Be careful of spattering fat when you grill fatty meat or sausages.
- Always turn the temperature control to 0 before you unplug the appliance.
- Always unplug the appliance after use.
- Always clean the appliance after use.
- Let the appliance cool down completely before you remove the grilling plates, clean the appliance or put it away.
- Never touch the grilling plates with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick surface.
- Make sure you reassemble the grilling plates properly after you have removed them.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used

by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.

Electromagnetic field (EMF)

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

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

Using the appliance

Three grilling positions

- Contact grill position (Fig. 3)

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

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

- Oven grill position (Fig. 4)

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

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

- Barbecue grill position (Fig. 5)

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

- 1 Fully unwind the mains cord from the storage facility in the hinges of the appliance (Fig. 6).
- 2 Make sure the grill is closed. Then put the plug in the wall socket (Fig. 7).
 - ▶ HD4408/HD4469 only: The red power-on light goes on to indicate that the grill is connected to the mains.
- 3 Turn the temperature control to the temperature setting that is appropriate for the ingredients to be grilled. See the food table at the beginning of this booklet.
 - ▶ The red light indicates that the grill is heating up.

Never let the appliance operate unattended.

- 4 Let the appliance heat up.
 - HD4408/HD4469 only: Wait until the green ready-to-cook light goes on.
 - HD4407/HD4467 only: Wait until the red temperature light goes out.
- 5 Open the grill to put the ingredients on the grilling plate or plates.

Be careful: the grilling plates are hot.

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

- 6 Place the grease tray under the drainage groove to collect fat or juice. (Fig. 10)

- 7 Place the ingredients on the grilling plate or plates (Fig. 11).

For an optimal result, place the ingredients in the centre of the grilling plate or plates.

The grilling time depends on the type of ingredients, their thickness and your personal taste. See the food table at the beginning of this booklet for recommended grilling times.

Note: During the grilling process, the green ready-to-cook light goes out (HD4408/HD4469 only) or the temperature light goes on (HD4407/HD4467 only) from time to time to indicate that the grill is heating up to the preset temperature setting.

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

8 Close the grill (only for contact grill and oven grill positions).

- Contact grill position: lower the upper grilling plate carefully onto the ingredients. The upper grilling plate now rests on the food. In this way, the food is grilled evenly on both sides (Fig. 12).
- Oven grill position: pull the upper grilling plate up to its highest position (1) and then put it in horizontal position (2). The upper grilling plate must not touch the food (Fig. 13).

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

10 Remove the food with a wooden or plastic spatula.

Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

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

12 Wait until the green ready-to-cook light goes on (HD4408/HD4469 only) or the temperature light goes out (HD4407/HD4467 only) before you put the food on the grilling plate or plates.

Timer (HD4408/HD4469 only)

The timer indicates the end of the grilling time, but does NOT switch off the appliance.

Note: You can also use the grill without setting the timer.

1 Press the timer button to set the grilling time in minutes. (Fig. 14)

- ▶ The set time becomes visible on the display.

2 Keep the button pressed to put the minutes forward quickly. Release the button once the required grilling time has been reached.

The maximum time that can be set is 99 minutes.

- ▶ Three seconds after you have set the grilling time, the timer starts to count down.
- ▶ While the timer counts down, the remaining grilling time flashes on the display. The last minute is displayed in seconds.

Note: You can erase the timer setting by pressing the timer button for 3 seconds (at the moment the time flashes) until '00' appears.

3 When the preset time has elapsed, you hear an audible signal. After 10 seconds, the audible signal is repeated. Press the timer button to stop the audible signal.

Grilling times

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

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

Tips

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

Cleaning

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

Never immerse the appliance in water.

1 Unplug the appliance and let it cool down.

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

3 Remove the grilling plates (Fig. 15).

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

4 Clean the grilling plates and the grease tray with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher (Fig. 16).

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

5 Dry the grilling plates and reassemble them (Fig. 17).

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

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

Replacement

Replacing the timer battery (HD4408/HD4469 only)

The battery lasts approximately two years in case of normal domestic use. This timer runs on 1 button-type L1131 (1.55V) lithium battery, which is generally available.

1 Put the appliance in barbecue grill position and remove the screw from the hinge (Fig. 18).

2 Close the appliance, turn it around and put it in upright position (1). Remove the top screw (2) and bottom screw (3) from the hinge (Fig. 19).

3 Remove the hinge cover from the hinge and take the timer out of the hinge cover (Fig. 20).

4 Open the battery compartment cover of the timer with a coin and remove the old battery. Dispose of the old battery (see chapter 'Environment') (Fig. 21).

5 Place the new battery in the battery compartment with the + pole facing the battery compartment cover (Fig. 22).

6 Place the battery compartment cover back onto the timer. Use a coin to fasten it again.

7 Insert the timer into the hinge cover and reattach the hinge cover to the hinge.

8 Insert and tighten the screws in reverse order. Start with the appliance in upright position and then put it in barbecue grill position.

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. 23).
- Non-rechargeable batteries contain substances that may pollute the environment. Do not throw away non-rechargeable batteries with the normal household waste, but dispose of them at an official collection point for batteries. Always remove the non-rechargeable battery before you discard and hand in the appliance at an official collection point.

Storage

1 Wind the mains cord around the storage facility in the hinges of the appliance. (Fig. 24)

2 Attach the grease tray to the bottom of the appliance.

- HD4407/HD4467 only: Hang the grease tray from the hook on the bottom of the appliance. (Fig. 25)
- HD4408/HD4469 only: Slide the grease tray under the bracket on the bottom of the appliance ('click') (Fig. 26).

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

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com/support 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. 27)

1 Food table

Einführung

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

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A Grill (nur HD4407/HD4467)
- 1 Rote Temperaturanzeige
 - 2 Temperaturregler
 - 3 Grillplatten
 - 4 Befestigungsclips der Grillplatten
 - 5 Cool-Touch-Handgriffe
 - 6 Fettablaufrille
 - 7 Haken zum Aufhängen der Fettaufangschale
 - 8 Fettaufangschale
 - 9 Kabelaufwicklung
- B Grill (nur HD4408/HD4469)
- 1 Rote Betriebsanzeige
 - 2 Grüne Bereitschaftsanzeige
 - 3 Temperaturregler
 - 4 Grillplatten
 - 5 Befestigungsclips der Grillplatten
 - 6 Cool-Touch-Halterung
 - 7 Cool-Touch-Handgriff
 - 8 Fettablaufrille
 - 9 Timer-Taste
 - 10 Anzeige Zeitschaltuhr
 - 11 Fettaufangschale
 - 12 Kabelaufwicklung

Wichtig

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

Gefahr

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

Warnhinweis

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild auf Ihrem Gerät gibt Auskunft über Spannung und elektrische Leistung.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen sowie mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.

Achtung

- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche, und halten Sie rund um das Gerät ausreichend Platz frei.
- Heizen Sie die Grillplatten immer vor, bevor Sie Grillgut darauf legen.
- Die zugänglichen Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden! (Abb. 2)
- Vorsicht vor Fettspritzern beim Grillen von fettem Fleisch und Würstchen!
- Drehen Sie den Temperaturregler immer auf 0, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Grillplatten entfernen, das Gerät reinigen oder wegstellen.
- Berühren Sie die Grillplatten nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen, um Beschädigungen der Antihalt-Beschichtung zu vermeiden.

- Setzen Sie die Grillplatten immer korrekt wieder ein, wenn Sie sie abgenommen haben.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt. Es ist z. B. nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.

Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

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

Das Gerät benutzen

3 Grillpositionen

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

Hinweis: Beide Grillplatten haben direkten Kontakt mit dem Grillgut.

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

Hinweis: Die obere Grillplatte darf das Grillgut nicht berühren.

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

- 1** Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung des Geräts ab (Abb. 6).
- 2** Stellen Sie sicher, dass der Grill geschlossen ist. Stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose (Abb. 7).
 - ▶ Nur HD4408/HD4469: Die rote Betriebsanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Grill mit dem Stromnetz verbunden ist.
- 3** Stellen Sie den Temperaturregler auf eine für das Grillgut geeignete Temperatur ein (siehe Lebensmitteltablette am Anfang dieser Bedienungsanleitung).
 - ▶ Die rote Anzeige zeigt an, dass der Grill aufheizt.

Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

4 Lassen Sie das Gerät aufheizen.

- Nur HD4408/HD4469: Warten Sie, bis die grüne Bereitschaftsanzeige leuchtet.
- Nur HD4407/HD4467: Warten Sie, bis die rote Temperaturanzeige erlischt.

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

Vorsicht: Die Grillplatten sind heiß!

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

6 Stellen Sie die Fettaufangschale unter die Ablaufrille, um Fett und Flüssigkeit aufzufangen. (Abb. 10)

7 Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte(n) (Abb. 11).

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

Hinweis: Während des Grillvorgangs erlischt die grüne Bereitschaftsanzeige (nur HD4408/HD4469) bzw. die Temperaturanzeige (nur HD4407/HD4467) leuchtet zeitweise auf, um anzuzeigen, dass der Grill auf die voreingestellte Temperatur aufgeht.

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

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

- Kontaktgrillposition: Senken Sie die obere Grillplatte vorsichtig auf das Grillgut. Die obere Grillplatte liegt jetzt auf dem Grillgut auf, sodass es von beiden Seiten gleichmäßig gegart wird (Abb. 12).
- Ofengrillposition: Ziehen Sie die obere Grillplatte in die oberste Position, (1), und klappen Sie sie anschließend in eine horizontale Position (2). Die obere Grillplatte darf das Grillgut nicht berühren (Abb. 13).

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

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

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

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

12 Warten Sie, bis die grüne Bereitschaftsanzeige (nur HD4408/HD4469) leuchtet bzw. die Temperaturanzeige (nur HD4407/HD4467) erlischt, bevor Sie die Speisen auf die Grillplatte(n) legen.

Timer (nur HD4408/HD4469)

Der Timer zeigt das Ende der Grillzeit an, schaltet das Gerät jedoch NICHT aus.

Hinweis: Sie können den Grill auch ohne Timer benutzen.

1 Drücken Sie die Timer-Taste, um die Grillzeit in Minuten einzustellen. (Abb. 14)

- ▶ Die festgelegte Zeit wird im Display angezeigt.

2 Halten Sie die Taste gedrückt, um die Minuten schneller einzustellen. Lassen Sie die Taste wieder los, sobald die gewünschte Grillzeit erreicht ist.

Sie können maximal eine Grillzeit 99 Minuten einstellen.

- ▶ Drei Sekunden, nachdem Sie die Taste losgelassen haben, läuft die eingestellte Zeit rückwärts ab.

- ▶ Die verbleibende Zeit wird blinkend auf dem Display angezeigt. Während der letzten Minute werden die verbleibenden Sekunden angezeigt.

Hinweis: Sie können die Timer-Einstellung löschen, indem Sie die Timer-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten (in dem Moment, in dem die Zeitanzeige zu blinken beginnt), bis '00' angezeigt wird.

3 Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie einen Signalton. Nach 10 Sekunden wird der Signalton wiederholt. Zum Deaktivieren des Signaltons drücken Sie die Timer-Taste.

Grillzeiten

In der Lebensmitteltabelle am Anfang dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Reihe von Speisen, die Sie mit dem Grill zubereiten können. Gleichzeitig gibt die Tabelle Auskunft über die empfohlene Temperatureinstellung und Grillzeit sowie die entsprechende Position des Grills. Die zum Vorheizen des Geräts erforderliche Zeit ist in den angegebenen Grillzeiten nicht enthalten. Die tatsächliche Grillzeit und Grilltemperatur hängen von der Art (z. B. Fleisch), der Dicke und der Temperatur des jeweiligen Grillguts ab – und natürlich auch vom persönlichen Geschmack. Sie können sich auch an den Hinweisen auf dem Grill orientieren.

Tipps

- Bestreichen Sie das Grillgut (und nicht die Grillplatten) mit etwas Butter oder Öl. Auf diese Weise kann verhindert werden, dass überschüssige Butter oder Öl unter Rauchentwicklung verbrennt.
- Der Grill eignet sich nicht zum Grillen von panierten Speisen.
- Da Würstchen häufig beim Grillen platzen, empfiehlt es sich, vorher mit einer Gabel einige Löcher in die Würstchen zu stechen.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn das Grillfleisch nicht zu dick ist (ca. 1,5 cm).
- Mit frischem Fleisch lassen sich bessere Grillergebnisse erzielen als mit tiefgefrorenem oder aufgetautem Fleisch.

- Bei der Zubereitung von Satée, Huhn, Schweine- oder Kalbsfleisch braten Sie das Fleisch zunächst bei hoher Temperatur (Stufe 5) scharf an. Stellen Sie dann die Temperatur eine Stufe niedriger, um das Grillgut fertig zu garen.
- Zum Auftauen von Tiefkühlkost klappen Sie das Gerät in die Ofengrillposition, wickeln Sie die Speisen in Alufolie ein, und legen Sie sie auf den Grill. Stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 1 oder 2. Die Auftauzeit hängt vom Gewicht der Lebensmittel ab.

Reinigung

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

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser!

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

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

3 Nehmen Sie die Grillplatten ab (Abb. 15).

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

4 Reinigen Sie die Grillplatten und die Fettauffangschale mit einem weichen Tuch oder Schwamm in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler (Abb. 16).

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

5 Trocknen Sie die Grillplatten, und setzen Sie das Gerät wieder zusammen (Abb. 17).

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

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

Ersatz

Die Timer-Batterie austauschen (nur HD4408/HD4469)

Bei normalem Einsatz im Haushalt beträgt die Lebensdauer der Batterie ungefähr zwei Jahre. Der Timer läuft mit einer handelsüblichen L1131 (1,55 V) Lithium-Knopfzelle.

1 Stellen Sie das Gerät in Barbecueposition auf, und entfernen Sie die Schraube aus dem Gelenk (Abb. 18).

2 Schließen Sie das Gerät, drehen Sie es um, und stellen Sie es aufrecht auf (1). Entfernen Sie die obere Schraube (2) und die untere Schraube (3) aus dem Gelenk (Abb. 19).

3 Entfernen Sie die Gelenkabdeckung vom Gelenk und nehmen Sie den Timer aus der Gelenkabdeckung (Abb. 20).

4 Öffnen Sie das Batteriefach des Timers mit einer Münze und entnehmen Sie die alte Batterie. Entsorgen Sie die alte Batterie (weitere Informationen dazu finden Sie im Kapitel 'Umweltschutz') (Abb. 21).

5 Legen Sie die neue Batterie so in das Batteriefach ein, dass der +-Pol zur Batteriefachabdeckung zeigt (Abb. 22).

6 Setzen Sie die Abdeckung des Batteriefachs wieder auf den Timer und befestigen Sie sie mithilfe einer Münze.

7 Setzen Sie den Timer wieder in die Gelenkabdeckung ein und setzen Sie diese auf das Gelenk.

8 Setzen Sie die Schrauben ein, und ziehen Sie sie in umgekehrter Reihenfolge fest. Lassen Sie dabei das Gerät zunächst in aufrechter Position stehen, und stellen Sie es dann in die Barbecueposition.

Umwelt

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 23).
- Nicht wiederaufladbare Batterien enthalten Substanzen, die die Umwelt gefährden können. Entsorgen Sie nicht wiederaufladbare Batterien nicht über den gewöhnlichen Hausmüll, sondern geben Sie sie an einer offiziellen Sammelstelle für Batterien ab. Entfernen Sie die nicht wiederaufladbare Batterie, bevor Sie das Gerät an einer offiziellen Recyclingstelle abgeben.

Aufbewahrung

1 Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung am Gerät. (Abb. 24)

2 Befestigen Sie die Fettauffangschale an der Unterseite des Geräts.

- Nur HD4407/HD4467: Hängen Sie die Fettauffangschale an den Haken an der Unterseite des Geräts. (Abb. 25)
- Nur HD4408/HD4469: Schieben Sie die Fettauffangschale unter die Halterung auf der Unterseite des Geräts, bis sie hörbar einrastet (Abb. 26).

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

Garantie und Kundendienst

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

Grillzeiten-Tabelle (Abb. 27)

1 Grillzeiten-Tabelle

FRANÇAIS

Introduction

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

Description générale (fig. 1)

- A Gril (HD4407/HD4467 uniquement)
 - 1 Voyant de température rouge
 - 2 Thermostat
 - 3 Plaques
 - 4 Clips de fixation des plaques de cuisson
 - 5 Poignées isolantes
 - 6 Rainure de drainage
 - 7 Crochet de rangement pour bac à graisse
 - 8 Bac à graisse
 - 9 Rangement du cordon
- B Gril (HD4408/HD4469 uniquement)
 - 1 Voyant d'alimentation rouge
 - 2 Voyant Prêt-à-cuire vert
 - 3 Thermostat
 - 4 Plaques
 - 5 Clips de fixation des plaques de cuisson
 - 6 Crochet isolant
 - 7 Poignée isolante
 - 8 Rainure de drainage
 - 9 Bouton du programmeur
 - 10 Afficheur du minuteur
 - 11 Bac à graisse
 - 12 Rangement du cordon

Important

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

Danger

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

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale. Référez-vous à la plaque signalétique de l'appareil pour en connaître la tension et la puissance en watts.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient surveillés ou formés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans lorsque l'appareil est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

Attention

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur mise à la terre.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable en veillant à laisser suffisamment d'espace autour:
- Préchauffez toujours les plaques avant d'y déposer les aliments.
- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes (fig. 2).
- Faites attention aux éclaboussures de graisse lorsque vous faites griller de la viande grasse ou des saucisses.
- Tournez toujours le thermostat sur 0 avant de débrancher l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer les plaques de cuisson, de nettoyer l'appareil ou de le ranger.
- Ne touchez jamais les plaques avec des objets pointus ou abrasifs car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Après avoir retiré les plaques de cuisson, veillez à bien les remettre en place.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

Champ électromagnétique (CEM)

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

Avant la première utilisation

- 1 Retirez le morceau de carton situé entre les plaques de cuisson ainsi que tous les autocollants.
- 2 Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- 3 Nettoyez soigneusement les plaques de cuisson (voir le chapitre « Nettoyage »).

Remarque : Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager de l'appareil. Ce phénomène est normal.

Utilisation de l'appareil

Trois positions de cuisson

- Position gril contact (fig. 3)
Cette position convient particulièrement à la cuisson rapide à haute température sur les deux côtés (rumsteck, hamburger, etc.) et à la réalisation de croque-monsieur ou de paninis.

Remarque : Les deux plaques de cuisson sont en contact avec les aliments.

- Position gril four (fig. 4)
C'est la position idéale pour cuire et gratiner en même temps. La position gril four convient également à tous les types de toasts « ouverts » (avec des œufs, de la tomate, des poivrons et/ou des oignons, ou encore recouverts de fromage par exemple).

Remarque : La plaque supérieure ne doit pas être en contact avec les aliments.

- Position gril barbecue (fig. 5)
Dans cette position, le gril offre une grande surface de cuisson pour la préparation de toute sorte d'encas, tels que des brochettes, des légumes, des fruits, etc.

- 1 Déroulez complètement le cordon d'alimentation du rangement situé dans les charnières de l'appareil (fig. 6).
- 2 Assurez-vous que le gril est fermé et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 7).
 - ▶ HD4408/HD4469 uniquement : le voyant d'alimentation rouge s'allume pour indiquer que le gril est branché sur le secteur.
- 3 Réglez le thermostat sur la température adéquate en fonction des aliments à faire griller. Consultez le tableau des aliments figurant au début de ce mode d'emploi.
 - ▶ La lumière rouge indique que le gril est en train de chauffer.

Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

- 4 Attendez que l'appareil ait atteint la température souhaitée.

- HD4408/HD4469 uniquement : patientez jusqu'à ce que le voyant Prêt-à-cuire vert s'allume.
- HD4407/HD4467 uniquement : patientez jusqu'à ce que le voyant de température rouge s'éteigne.

5 Ouvrez le gril pour mettre les ingrédients sur la ou les plaques de cuisson.

Soyez prudent : les plaques sont chaudes.

- Positions gril contact et gril four : ouvrez le gril à moitié (fig. 8).
- Position gril barbecue : ouvrez le gril à moitié et soulevez la plaque supérieure jusqu'à la position maximale (1). Placez ensuite le gril en position ouverte (2) (fig. 9).

6 Placez le bac à graisse sous la rainure de drainage pour y recueillir la graisse ou le jus. (fig. 10)

7 Placez les aliments sur la ou les plaques de cuisson (fig. 11).

Pour un résultat optimal, placez les aliments au centre de la ou des plaques de cuisson.

Le temps de cuisson dépend du type d'aliment, de son épaisseur et de votre goût personnel. Consultez le tableau des aliments figurant au début de ce mode d'emploi pour connaître les temps de cuisson recommandés.

Remarque : Pendant la cuisson, le voyant Prêt-à-cuire vert s'éteint (HD4408/HD4469 uniquement) ou le voyant de température s'allume (HD4407/HD4467 uniquement) de temps en temps pour indiquer que le gril est en train de chauffer pour atteindre la température programmée.

- Positions gril contact et gril four : placez les aliments au centre de la plaque de cuisson inférieure.
- Position gril barbecue : dispersez les aliments sur la surface de cuisson. Retournez les aliments de temps en temps à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique.

8 Fermez le gril (uniquement pour les positions gril contact et gril four).

- Position gril contact : abaissez avec précaution la plaque supérieure de cuisson sur les aliments et laissez-la dans cette position. Ainsi, les aliments sont grillés de manière uniforme, des deux côtés (fig. 12).
- Position gril four : soulevez la plaque de cuisson supérieure jusqu'à la position maximale (1), puis placez-la en position horizontale (2). La plaque de cuisson supérieure ne doit pas être en contact avec les aliments (fig. 13).

9 Ouvrez l'appareil une fois le temps de cuisson requis écoulé (uniquement pour les positions gril contact et gril four).

10 Retirez la nourriture avec une spatule en bois ou en plastique.

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, pointus ou abrasifs.

11 Si vous voulez faire griller d'autres aliments, retirez l'excédent de graisse des plaques à l'aide d'un essuie-tout.

12 Patientez jusqu'à ce que le voyant Prêt-à-cuire vert s'allume (HD4408/HD4469 uniquement) ou le voyant de température s'éteigne (HD4407/HD4467 uniquement) avant de mettre la nourriture sur la ou les plaques de cuisson.

Minuteur (HD4408/HD4469 uniquement)

Le minuteur signale la fin du temps de cuisson, mais **N'ARRÊTE PAS l'appareil.**

Remarque : Vous pouvez également utiliser le gril sans activer le minuteur.

1 Réglez le temps de cuisson en minutes à l'aide du bouton du minuteur. (fig. 14)

- ▶ Le temps réglé s'affiche à l'écran.

2 Si vous maintenez le bouton enfoncé, les minutes défilent rapidement. Relâchez-le lorsque le temps de cuisson souhaité s'affiche.

La durée maximale programmable est de 99 minutes.

- ▶ Trois secondes après avoir réglé le minuteur, le compte à rebours commence.
- ▶ Le temps restant clignote sur l'afficheur. La dernière minute s'affiche en secondes.

Remarque : Vous pouvez remettre le minuteur à zéro en appuyant sur le bouton de celui-ci pendant 3 secondes (à compter du moment où il clignote) jusqu'à ce que 00 s'affiche.

3 À la fin du temps programmé, un signal sonore retentit ; il est répété 10 secondes plus tard. Appuyez sur le bouton du minuteur pour l'arrêter.

Temps de cuisson

Au début de ce mode d'emploi, vous trouverez un tableau répertoriant les aliments que vous pouvez préparer avec le gril. Ce tableau indique

la température à sélectionner, le temps de cuisson et la position du gril appropriée. Le temps de préchauffage de l'appareil n'est pas inclus dans le temps de cuisson indiqué.

La température et le temps de cuisson réels dépendent du type d'aliment préparé (par exemple, de la viande), de son épaisseur, de sa température et de votre goût personnel. Consultez également les indications relatives au gril.

Conseils

- Enduisez légèrement les aliments à faire griller de beurre ou d'huile (et non les plaques de cuisson). Ainsi, aucune fumée causée par l'excédent de beurre ou d'huile ne se dégagera.
- Le gril n'est pas adapté à la cuisson d'aliments panés.
- Pour éviter que les saucisses n'éclatent lors de la cuisson, piquez-les préalablement avec une fourchette.
- Pour obtenir des résultats optimaux, veillez à ce que les morceaux de viande ne soient pas trop épais (environ 1,5 cm).
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec de la viande fraîche qu'avec de la viande congelée ou décongelée.
- Si vous souhaitez cuire du poulet, du porc ou du veau, commencez par saisir la viande à haute température (position 5). Réglez ensuite le thermostat sur une position inférieure et faites cuire les aliments à votre convenance.
- Pour décongeler des aliments, placez l'appareil en position gril four et enveloppez les aliments congelés dans du papier aluminium. Réglez le thermostat sur la position 1 ou 2. Le temps de décongélation dépend du poids des aliments.

Nettoyage

N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de tampons à récurer car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Enlevez l'excédent de graisse des plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout avant de les retirer.

3 Retirez les plaques de cuisson (fig. 15).

Pour retirer les plaques, appuyez sur les clips de fixation de l'appareil, puis soulevez les plaques de l'appareil.

4 Nettoyez les plaques de cuisson et le bac à graisse à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge, ou mettez-les au lave-vaisselle (fig. 16).

Faites tremper les plaques de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse pendant cinq minutes pour décoller les résidus d'aliments ou de graisse.

5 Faites sécher les plaques de cuisson et remettez-les en place (fig. 17).

- Placez l'appareil en position gril barbecue.
- Placez l'arrière des plaques de cuisson sur l'appareil (1). Abaissez les plaques de cuisson sur l'appareil, sous le clip de fixation (2).

6 Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Remplacement

Remplacement de la pile du minuteur (HD4408/HD4469 uniquement)

En cas d'utilisation normale, la pile dure environ deux ans. Ce minuteur fonctionne avec une pile au lithium de type L1131 (1,55 V), généralement disponible.

1 Mettez l'appareil en position gril barbecue et retirez la vis du couvercle (fig. 18).

2 Fermez l'appareil, retournez-le et placez-le en position verticale (1). Retirez la vis située au-dessus de la charnière (2), ainsi que celle située en dessous (3) (fig. 19).

3 Retirez le couvercle articulé et le minuteur de la charnière (fig. 20).

4 Ouvrez le capot du compartiment de la pile du minuteur à l'aide d'une pièce de monnaie et retirez la pile usagée. Débarrassez-vous de la pile usagée de façon appropriée (reportez-vous au chapitre « Environnement ») (fig. 21).

5 Placez la pile neuve dans le compartiment prévu à cet effet, pile + face au couvercle du compartiment à pile (fig. 22).

6 Remplacez le couvercle du compartiment à pile sur le minuteur. Fixez-le à l'aide d'une pièce de monnaie.

7 Insérez le minuteur dans le couvercle et remplacez le couvercle articulé dans son logement.

- 8** Insérez et serrez les vis dans l'ordre inverse, en plaçant tout d'abord l'appareil en position verticale, puis en le plaçant en position grill barbecue.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 23).
- Les piles non rechargeables contiennent des substances qui peuvent nuire à l'environnement. Ne jetez pas les piles non rechargeables avec les ordures ménagères, mais déposez-les à un endroit prévu à cet effet. Retirez toujours les piles non rechargeables avant de mettre l'appareil au rebut et de le déposer à un endroit prévu à cet effet.

Rangement

- 1** Enroulez le cordon d'alimentation autour du rangement situé dans les charnières de l'appareil. (fig. 24)

- 2** Rangez le bac à graisse sous l'appareil.

- HD4407/HD4467 uniquement : accrochez le bac à graisse au crochet situé sous l'appareil. (fig. 25)
- HD4408/HD4469 uniquement : faites glisser le bac à graisse sous le crochet situé en dessous de l'appareil. Vous devez entendre un « clic » (fig. 26).

- 3** Rangez l'appareil en position verticale dans un endroit sûr et sec.

Garantie et service

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

Tableau de cuisson des aliments (fig. 27)

- 1** Tableau de cuisson des aliments

NEDERLANDS

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A Grill (alleen HD4407/HD4467)
- 1 Rood temperatuurlampje
- 2 Temperatuurregelaar
- 3 Grillplaten
- 4 Bevestigingsclips voor grillplaten
- 5 Koelblijvende handgrepen
- 6 Vetafvoergleuf
- 7 Opberghaak voor vetopvangbak
- 8 Vetopvangbak
- 9 Snoeropbergvoorziening
- B Grill (alleen HD4408/HD4469)
- 1 Rood aan-lampje
- 2 Groen 'klaar voor gebruik'-lampje
- 3 Temperatuurregelaar
- 4 Grillplaten
- 5 Bevestigingsclips voor grillplaten
- 6 Koelblijvende beugel
- 7 Koelblijvende handgreep
- 8 Vetafvoergleuf
- 9 Timerknop
- 10 Timerdisplay
- 11 Vetopvangbak
- 12 Snoeropbergvoorziening

Belangrijk

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

Gevaar

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

Waarschuwing

- Controleer of de spanning die op het apparaat is vermeld, overeenkomt met de lokale netspanning voor u het apparaat aansluit. Kijk op de typeplaat op het apparaat voor informatie over spanning en wattage.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, als iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar wanneer het apparaat is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.

Let op

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg dat er voldoende vrije ruimte rondom het apparaat is.
- Laat de grillplaten altijd opwarmen voordat u er etenswaren tussen plaatst.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is (fig. 2).
- Pas op voor spattend vet wanneer u vet vlees of worstjes grilt.
- Draai de temperatuurregelaar altijd naar 0 voor u de stekker van het apparaat uit het stopcontact haalt.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat na gebruik altijd schoon.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de grillplaten verwijdert of het apparaat schoonmaakt of opbergt.
- Raak de grillplaten niet aan met scherpe of krassende voorwerpen, omdat u hiermee de antiaanbaklaag beschadigt.
- Zorg ervoor dat u de grillplaten op de juiste wijze terugplaatst nadat u deze hebt verwijderd.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen en ook niet voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.

Elektromagnetische velden (EMV)

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

Voor het eerste gebruik

- 1** Verwijder het plastic velletje tussen de grillplaten en verwijder eventuele stickers.
- 2** Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- 3** Maak de grillplaten grondig schoon (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

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

Het apparaat gebruiken

Drie grillstanden

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

Opmerking: Beide grillplaten komen in aanraking met de etenswaren.

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

Opmerking: De bovenste grillplaat mag de etenswaren niet raken.

- Barbecuegrillstand (fig. 5)

In deze stand biedt de grill een groot grilloppervlak voor de bereiding van allerlei snacks, zoals sjasliëk, saté, groenten, fruit enz.

- 1 Wikkel het netsnoer helemaal af van de opbergvoorziening in de scharnieren van het apparaat (fig. 6).
- 2 Zorg ervoor dat de grill gesloten is. Steek dan de stekker in het stopcontact (fig. 7).
 - Alleen HD4408/HD4469: het rode aan-lampje gaat aan om aan te geven dat de grill is aangesloten op netspanning.
- 3 Draai de temperatuurregelaar naar de temperatuurstand die geschikt is voor de ingrediënten die u wilt grillen. Raadpleeg de tabel voor etenswaren voor in dit boekje.
 - Het rode lampje geeft aan dat de grill wordt opgewarmd.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.

- 4 Laat het apparaat opwarmen.
 - Alleen HD4408/HD4469: wacht tot het groene 'klaar voor gebruik'-lampje gaat branden.
 - Alleen HD4407/HD4467: wacht tot het rode temperatuurlampje is uitgegaan.

- 5 Open de grill en plaats de ingrediënten op de grillplaat of grillplaten.

Pas op: de grillplaten zijn heet.

- Contactgrillstand en ovengrillstand: zet de grill half open (fig. 8).
 - Barbecuegrillstand: zet de grill half open en trek de bovenste grillplaat naar de hoogste stand (1). Zet de grill vervolgens in de open stand (2) (fig. 9).
- 6 Plaats de vetopvangbak onder de vetafvoergleuf om vet of vocht op te vangen. (fig. 10)

- 7 Leg de etenswaren op de grillplaat of -platen (fig. 11).

Voor een optimaal resultaat legt u de etenswaren in het midden van de grillplaat of -platen. De grilltijd is afhankelijk van het soort en de dikte van de ingrediënten en uw eigen smaak. Raadpleeg de tabel voor etenswaren voor in dit boekje voor de aanbevolen grilltijden.

Opmerking: Tijdens het grillen gaat het groene 'klaar voor gebruik'-lampje (alleen HD4408/HD4469) of het temperatuurlampje (alleen HD4407/HD4467) af en toe aan en uit om aan te geven dat de grill wordt opgewarmd tot de ingestelde temperatuur.

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

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

- Contactgrillstand: laat de bovenste grillplaat voorzichtig op de etenswaren zakken. De bovenste plaat ligt nu op de etenswaren. Zo worden de etenswaren aan beide zijden gelijkmatig gegrild (fig. 12).
- Ovengrillstand: til de bovenste grillplaat op tot de hoogste stand (1) en plaats de plaat in horizontale stand (2). De bovenste grillplaat mag de etenswaren niet raken (fig. 13).

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

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

Gebruik geen metalen, scherp of krassend keukengerei.

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

- 12 Wacht tot het groene 'klaar voor gebruik'-lampje brandt (alleen HD4408/HD4469) of het temperatuurlampje is uitgegaan (alleen HD4407/HD4467) voordat u de etenswaren op de grillplaat of grillplaten legt.

Timer (alleen HD4408/HD4469)

De timer geeft aan dat de grilltijd verstreken is, maar schakelt het apparaat NIET uit.

Opmerking: U kunt de grill ook gebruiken zonder de timer in te stellen.

- 1 Druk op de timerknop om de grilltijd in minuten in te stellen. (fig. 14)
 - De ingestelde tijd verschijnt op het display.
- 2 Houd de knop ingedrukt om het aantal minuten snel op te laten lopen. Laat de knop los als de gewenste grilltijd is bereikt. De maximumtijd die kan worden ingesteld is 99 minuten.
 - Drie seconden nadat u de timer hebt ingesteld, begint deze af te tellen.

- 2 Tijdens het aftellen knippert de resterende grilltijd op het display. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.

Opmerking: U kunt de timerinstelling wissen door 3 seconden op de timerknop te drukken (wanneer de timer knippert) tot '00' op het display verschijnt.

- 3 Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal. Na 10 seconden wordt het geluidssignaal herhaald. Druk op de timerknop om het geluidssignaal uit te schakelen.

Grilltijd

Voor in dit boekje vindt u een tabel met etenswaren die u met de grill kunt bereiden. De tabel geeft aan welke temperatuur u moet kiezen, hoe lang de etenswaren moeten worden gegrild en welke stand van de grill moet worden gebruikt. De tijd die nodig is om het apparaat voor te verwarmen is niet in de grilltijd inbegrepen.

De daadwerkelijke grilltijd en -temperatuur zijn afhankelijk van het soort etenswaren dat u wilt bereiden (bijv. vlees), de dikte en de temperatuur van de etenswaren en ook van uw eigen smaak. Raadpleeg ook de aanduidingen op de grill.

Tips

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

Schoonmaken

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

Dompel het apparaat nooit in water.

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

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

- 3 Verwijder de grillplaten (fig. 15).

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

- 4 Maak de grillplaten en de vetopvangbak schoon met een zachte doek of spons en warm water met een beetje afwasmiddel, of in de vaatwasmachine (fig. 16).

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

- 5 Droog de grillplaten en plaats ze terug in het apparaat (fig. 17).

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

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

Vervangen

De batterij van de timer vervangen (alleen HD4408/HD4469)

De batterij gaat ongeveer twee jaar mee bij normaal huishoudelijk gebruik. De timer werkt op 1 lithium-knoopp batterij van het type L1131 (1,55V), die overal verkrijgbaar is.

- 1 Zet het apparaat in de barbecuegrillstand en verwijder de schroef uit het scharnier (fig. 18).
- 2 Doe het apparaat dicht, draai het om en zet het rechtop (1). Verwijder de bovenste schroef (2) en onderste schroef (3) uit het scharnier (fig. 19).
- 3 Verwijder de klep van het scharnier en haal de timer eruit (fig. 20).

- 4** Verwijder het klepje van het batterijvak met een munt en verwijder de oude batterij. Lever de oude batterij in (zie hoofdstuk 'Milieu') (fig. 21).
- 5** Plaats de nieuwe batterij in het batterijvak met de pluspool in de richting van het klepje van het batterijvak (fig. 22).
- 6** Plaats het klepje van het batterijvak terug op de timer. Gebruik een munt om het klepje vast te draaien.
- 7** Plaats de timer terug in de klep van het scharnier en zet de klep terug op het scharnier.
- 8** Plaats de schroeven terug en draai deze weer vast. Zet het apparaat eerst rechtop neer en daarna in de barbecuegrillstand.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 23).
- Niet-oplaadbare batterijen bevatten stoffen die schadelijk kunnen zijn voor het milieu. Gooi niet-oplaadbare batterijen niet weg met het normale huisvuil, maar lever ze apart in op een officieel aangewezen inzamelpunt voor batterijen. Verwijder de niet-oplaadbare batterijen altijd voordat u het apparaat afdankt en inlevert op een officieel aangewezen inzamelpunt.

Opbergen

- 1** Wikkel het netsnoer om de opbergvoorziening in de scharnieren van het apparaat. (fig. 24)
- 2** Bevestig de vetopvangbak aan de onderzijde van het apparaat.
 - Alleen HD4407/HD4467: hang de vetopvangbak aan de haak aan de onderzijde van het apparaat. (fig. 25)
 - Alleen HD4408/HD4469: schuif de vetopvangbak onder de beugel aan de onderzijde van het apparaat ('klik') (fig. 26).
- 3** Berg het apparaat op door het rechtop op een veilige en droge plaats neer te zetten.

Garantie en service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem ondervindt, bezoek dan de ondersteuningspagina op de Philips-website www.philips.com/support of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land. Het telefoonnummer vindt u in het 'worldwide guarantee'-vouwblad. Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw plaatselijke Philips-dealer.

Tabel voor etenswaren (fig. 27)

- 1** Tabel voor etenswaren