

Problema	Causa posible	Solución
Se emite humo durante el proceso de cocción.	Está preparando ingredientes grasientos.	Quando cocine ingredientes grasientos como tocino o panceta de cerdo, probablemente note que los alimentos producen un poco de humo. Al cocinar una gran cantidad de ingredientes grasientos, parte de la grasa gotea por los laterales y se quema. En este caso, utilice el artefacto cerca una campana extractora. No exponga el artefacto a altas temperaturas ni lo coloque sobre quemadores eléctricos o de gas que aún estén calientes o en funcionamiento, así como tampoco sobre estufas, hornillas u hornos calientes ni cerca de estos.

	Está preparando varios grupos de alimentos seguidos, pero no ha limpiado la bandeja recolectora o la rejilla después de cada tanda.	El exceso de aceite y los jugos o restos de alimentos que permanecen en la rejilla y en la bandeja recolectora se queman. Asegúrese de limpiar la rejilla y la bandeja recolectora con toallas de papel después de cada tanda de ingredientes. Tenga cuidado, ya que la rejilla y la bandeja recolectora se calientan mucho durante su uso y permanecen calientes un tiempo. Utilice guantes o manoplas de horno al manipular estas piezas.
--	---	---

	Adobó ingredientes con mucho aceite.	La grasa que se quema origina humo. Si adoba alimentos con demasiado aceite, se producirá humo. En este caso, use el artefacto bajo una campana extractora. Para que se produzca el mínimo de humo, le recomendamos que no use aceite o use tan poco como sea posible.
La comida se cae a la bandeja recolectora por las rejillas.	Los ingredientes se cortaron en trozos demasiado pequeños.	Para retirar los trozos, utilice guantes o manoplas y extraiga la bandeja recolectora del artefacto. Retire los trozos de alimento.Vuelva a insertar la bandeja recolectora. Asegúrese de no cortar en trozos demasiado pequeños los ingredientes que vaya a cocinar.

Especificaciones

Número de modelo: HD6372, HD6371, HD6370

Potencia de salida nominal: 1800 W

Para obtener información sobre voltaje y frecuencia nominales, consulte la placa del modelo del producto.

	Este símbolo en la placa del nombre del producto indica que está registrado por Underwriters Laboratories, Inc. Para obtener asistencia, visite www.philips.com/support PHILIPS y el distintivo Philips son marcas registradas de Koninklijke Philips N.V.
---	---

©2015 Philips Electronics North America Corporation. Reservados todos los derechos. Fabricado para:

Solo para Estados Unidos

Philips Consumer Lifestyle
Una división de Philips Electronics North America Corporation
PO. Box 10313, Stamford, CT 06904

En Canadá solamente

Philips Electronics Ltd.
281 Hillmount Road
Markham, ON L6C 2S3

Otros países:

- Colombia: 01-800-700-7445
- Costa Rica: 0800-507-7445
- República Dominicana: 1-800-751-2673
- Ecuador: 1-800-10-1045
- El Salvador: 800-6024
- Guatemala: 1-800-299-0007
- Honduras: 8002-791-9273
- México: 01800504 6200
- Nicaragua: 1-800-507-0018
- Panamá: 800-8300

FRANÇAIS (CANADA)

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Quand vous utilisez un produit électrique, suivez toujours les mesures de sécurité fondamentales, notamment ce qui suit :

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez toujours des poignées ou des mitaines pour manipuler des objets chauds.
- Pour prévenir les risques de décharges électriques, ne plongez pas le cordon, les prises, ni l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Si un appareil tombe dans l'eau, débranchez-le immédiatement. Ne tentez pas de le sortir de l'eau.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé à proximité d'enfants ou de personnes handicapées. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Éteignez toujours l'appareil après son utilisation et avant de le débrancher.
- Débranchez l'appareil si vous avez l'avez échappé.
- Assurez-vous de toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer ou de le déplacer. Laissez-le refroidir avant d'y installer ou d'en retirer des pièces ou de le nettoyer.
- N'exposez pas l'appareil à des températures élevées et ne le posez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, un poêle ou une cuisinière en marche ou encore chaud, ni sur un four chaud.
- Ne laissez jamais l'appareil branché sans surveillance.
- Cessez d'utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa prise venait à être endommagé ou si vous veniez à constater un dysfonctionnement, quel qu'il soit. Pour obtenir une assistance aux États-Unis ou au Canada seulement, appelez au 1-866-309-8817.
- N'utilisez aucun accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil sous peine de risquer des blessures.
- N'obstruez aucune prise de ventilation. Installez l'appareil en conformité avec les instructions du fabricant.
- Cet appareil est destiné à un usage intérieur uniquement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- N'utilisez pas de combustible, comme des briquettes de charbon, avec cet appareil.
- Ne versez pas de liquides (p. ex. de la bière, du cognac, de l'eau, etc.) sur la grille ou le plateau égouttoir, car cela peut provoquer un incendie.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir sur lequel l'appareil est posé ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne placez pas d'ustensiles de cuisine sur la grille lorsqu'elle est chaude, pendant la cuisson, le maintien au chaud ou durant le réchauffage.
- Assurez-vous que la grille, le plateau égouttoir, ainsi que l'extérieur de la base sont propres et secs avant de brancher l'appareil.
- Utilisez ce produit dans le but pour lequel il est conçu, tel qu'il est décrit dans ce mode d'emploi.
- Nettoyez toujours l'appareil après chaque utilisation. Ne vous servez pas de tampons à récurer métalliques pour le nettoyage, car vous risqueriez de briser des pièces et de créer des risques de décharge électrique si vous endommagez les composants.
- Branchez cet appareil uniquement sur une prise correctement mise à la terre.
- Le cordon d'alimentation à utiliser doit être court (ou amovible) pour éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'il ne puisse être accroché involontairement.
- Vous pouvez utiliser des rallonges en redoublant de vigilance. Si vous souhaitez utiliser une rallonge électrique, les caractéristiques électriques de celle-ci doivent être aussi élevées que celles de l'appareil. La rallonge doit être disposée de façon à ne pas reposer au bord d'une table ou d'un comptoir, car un enfant pourrait la tirer ou quelqu'un pourrait trébucher. Si la fiche de l'appareil est munie d'un fil de terre, la rallonge utilisée doit être un cordon d'alimentation trifilaire avec mise à la terre.
- Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus grosse que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'adapte pas parfaitement à la prise, essayez dans l'autre sens. S'il est impossible d'insérer la fiche correctement, communiquez avec un électricien. Ne tentez en aucun cas de la modifier par vous-même.
- Ne mettez aucun objet en papier, en carton, en plastique ou d'une matière similaire dans l'appareil.

- Ne recouvrez aucune partie du gril ou de la grille avec du papier d'aluminium, vous pourriez faire surchauffer l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il se trouve dans un rangement d'appareil ou directement sous une armoire murale.
- Avant d'allumer le gril, retirez tout objet au-dessus et tout objet inflammable à proximité.
- Ne placez pas de nourriture ou d'objet sur le plateau égouttoir lorsque le gril est allumé.
- Ne placez pas d'aliments directement sur l'élément chauffant.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de télécommande externe.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane et stable, résistante à la chaleur et laissez un espace suffisant autour de l'appareil et gardez-le à l'écart de l'eau ou de toute source de chaleur.
-  Cet appareil fonctionne à des températures élevées. Ne touchez pas aux surfaces et aux pièces chauffantes ou intérieures de l'appareil en cours d'utilisation. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer la grille ou le plateau égouttoir, ou avant de le déplacer, de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.
- Faites attention aux éclaboussures de graisse lorsque vous faites griller de la viande grasse ou des saucisses.
- N'utilisez jamais l'appareil sans la grille et le plateau égouttoir en place. Placez toujours la grille et le plateau égouttoir sur l'appareil avant de brancher le cordon d'alimentation sur la prise de courant et de l'allumer. N'utilisez pas l'appareil si la grille ou le plateau d'égouttage est tordu ou déformé de quelque façon que ce soit.
- 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 au personnel dans les entreprises, les magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements commerciaux.

CONSERVEZ CES SIGNES

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips! Pour profiter pleinement du soutien de Philips, enregistrez votre produit sur le site : www.philips.com/welcome.
Votre nouveau gril avec plateau égouttoir vous permet de préparer toutes sortes de recettes délicieuses sans fumée. La cuisson sur le gril avec cet appareil est facile en raison de la grande surface de cuisson.

Description générale (fig. 1)

- Grille de cuisson (HD6372 uniquement)
- Grille barbecue
- Base
- Bouton de contrôle
- Sous tension
- Maintien au chaud
- Off (arrêt)
- Plateau égouttoir
- Câble d'alimentation

Avant la première utilisation

- Retirez tous les autocollants et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.**

- Nettoyez l'appareil et le plateau soigneusement (voir le chapitre «Nettoyage»).**

Utilisation de l'appareil

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

-  **Attention : Ne touchez pas les surfaces chaudes, mais servez-vous des poignées ou boutons.**

Remarque : L'appareil peut dégager de la fumée lorsque vous l'utilisez pour la première fois, ce qui est normal.

- Faites glisser le plateau égouttoir dans le socle (fig. 2).

Remarque : Le plateau égouttoir peut être fixé à l'appareil d'une seule façon.

- Placez la grille de cuisson (HD6372 uniquement) ou la grille de barbecue sur la base de l'appareil (fig. 3).

- Branchez la fiche sur la prise murale (1) et tournez le bouton de contrôle à la position «maintien au chaud» (keep warm) pendant 2 secondes (2) (fig. 4).

- Tournez le bouton de contrôle à la position «marche» (on) (fig. 5).
 - HD6372 : la grille de cuisson est chaude et prête à fonctionner immédiatement.
 - HD6372, HD6371, HD6371 : réchauffer la grille barbecue prend 6-7 minutes.

- Utilisez une spatule ou une paire de pinces pour placer les aliments sur la grille (fig. 6).

-  **Attention : la grille est chaude!**

Remarque : Lorsque vous marinez la nourriture, utilisez une petite quantité d'huile et brossez la marinade doucement sur la nourriture, car l'huile produit de la fumée supplémentaire.

- Grille barbecue uniquement : au cours de la cuisson, vous entendez le son pétilant habituel du barbecue.

Remarque : Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur et de la taille des aliments et peut varier.

Remarque : Si vous faites cuire des aliments très gras, il y aura toujours un peu de fumée, mais beaucoup moins qu'avec un gril de table électrique classique.

- Une fois la nourriture cuite, retirez-la de la grille ou tournez le bouton de contrôle à la position de maintien au chaud si vous voulez manger plus tard. (fig. 7)

Utilisez une spatule ou une paire de pinces pour retirer les aliments. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, pointus ou abrasifs.

- Décollez les résidus d'aliments ou de graisse avec la spatule et retirez l'excédent d'huile du plateau égouttoir avant de continuer la cuisson des aliments.

- Pour poursuivre la cuisson, placez la portion suivante d'aliments sur la grille.

- Lorsque vous avez terminé, éteignez l'appareil (1) et retirez la fiche de la prise murale (2). (fig. 8)

Temps de cuisson (fig. 9)

Dans le tableau des aliments vous trouverez des types d'aliments vous pouvez cuisiner sur le gril. Le tableau indique la durée pendant laquelle il faut griller les aliments. La température et le temps de cuisson dépendent du type d'aliments que vous préparez (p. ex. de la viande), de son épaisseur, de sa température et de votre goût personnel.

Remarque : La consommation de viande, de volaille, de poissons, de fruits de mer, de crustacés ou d'œufs crus ou pas assez cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.

Suggestions

- Les morceaux de viande tendres sont plus appropriés à la cuisson.
- Les morceaux de viande comme les steaks deviennent plus tendres si vous les faites mariner pendant la nuit.
- Retournez les aliments une seule fois à l'aide d'une spatule ou d'une paire de pinces pour vous assurer que le jus reste à l'intérieur et que les aliments ne sèchent pas. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, tels que des fourchettes ou pinces de cuisson, car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif des grilles.
- Ne retournez pas les aliments grillés trop fréquemment.
- Si vous préparez des satés ou des brochettes, faites tremper les brochettes en bambou ou en bois dans l'eau pour les empêcher de calciner durant la cuisson. N'utilisez pas de broches métalliques.
- Les saucisses ont tendance à éclater lorsqu'elles sont grillées. Pour éviter cela, coupez la peau sur la longueur à quelques endroits.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec de la viande fraîche plutôt que gelée ou décongelée. Cela permet de maintenir la viande juteuse. Pour un résultat optimal, assurez-vous que les morceaux de viande ne sont pas trop épais (environ 1/2 po / 1,5 cm).

Ce gril de table n'est pas adapté à la cuisson des aliments panés.

Nettoyage et entretien

Remarque : Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

N'utilisez jamais de nettoyeurs ou de matériaux abrasifs, car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif des grilles.

- Réglez le bouton de contrôle à la position «éteint» (off) et débranchez l'appareil (fig. 8).

- Laissez l'appareil, la grille, le plateau égouttoir et n'importe quelle graisse fondue refroidir complètement avant de nettoyer l'appareil (fig. 10).

- Retirez l'excès d'huile de la grille avec une serviette en papier avant de retirer la grille pour la nettoyer.

- Soulevez la grille à partir de la base par les poignées (fig. 11).

- Faites glisser le plateau égouttoir hors de la base de l'appareil (fig. 12).

Remarque : Le plateau égouttoir peut être retiré de l'appareil d'une seule façon.

- Faites tremper la grille et le plateau égouttoir dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant cinq minutes ou humidetez un jus de citron sur la grille. Décollez les résidus d'aliments ou de graisse.

- Nettoyez la base à l'aide d'un chiffon humide.

- Nettoyez la grille et le plateau égouttoir avec un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle ou dans le lave-vaisselle.

- Séchez la grille et le plateau égouttoir.

- Rassemblez l'appareil.

Remarque : Reportez-vous au tableau relatif au nettoyage pour obtenir des instructions supplémentaires.

Conseil d'entretien : S'il y a des traces de résidus d'aliments à l'intérieur des parois de la base, vous pouvez utiliser un racleur à céramique pour retirer les résidus.

Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Pour obtenir de l'aide aux États-Unis ou au Canada seulement, composez le 1-866-309-8817.

Tableau relatif au nettoyage (fig. 13)

Mise au rebut

Cet appareil peut contenir du plomb et du mercure. La mise au rebut de ces matériaux peut être réglemantée pour des raisons environnementales. Pour en savoir plus sur la mise au rebut ou sur le recyclage, veuillez communiquer avec les autorités locales ou visitez le site www.recycle.philips.com.

Assistance

Si vous avez besoin d'aide, visitez la page www.philips.com/support ou composez le 1-866-309-8817 pour obtenir de l'aide (aux États-Unis ou au Canada seulement).

Garantie limitée d'un an

Philips garantit que ce produit sera exempt de défauts de matériaux, de main-d'œuvre et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation, conformément aux spécifications et aux avertissements, pendant un an à compter de la date d'achat. La présente garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine du produit et n'est pas cessible. Pour exercer vos droits en vertu de la présente garantie, vous devez fournir une preuve d'achat sous la forme d'un reçu de caisse original sur lequel figurent le nom du produit et la date d'achat. Pour communiquer avec le Service à la clientèle ou faire appel au service de garantie, visitez notre site www.philips.com/support. IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. La responsabilité de Philips se limite à la réparation ou, à son entière discrétion, au remplacement du produit. Philips décline toute responsabilité quant aux dommages accidentels, spéciaux ou induts, lorsque la loi l'autorise. Cette garantie vous donne des droits précis reconnus par la loi, auxquels peuvent s'ajouter des droits qui varient selon les États, provinces ou pays.

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants pouvant survenir avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des renseignements ci-dessous, visitez la page www.philips.com/support ou obtenir une liste de foire aux questions, composez le 1-866-309-8817 pour obtenir de l'aide (aux États-Unis ou au Canada seulement).

Problème	Cause possible	Solution
De la fumée est produite pendant la cuisson.	Vous faites griller des aliments gras.	Lorsque vous faites cuire les aliments comme du bacon ou une poitrine de porc grasse, vous remarquerez peut-être un peu de fumée provenant de la nourriture. Lorsque vous faites griller beaucoup d'aliments gras, une partie du gras éclaboussera les côtés des éléments du gril et brûlera. Le cas échéant, utilisez l'appareil près de une hotte. N'exposez pas l'appareil à des températures élevées et ne le posez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, un poêle ou une cuisinière en marche ou encore chaud, ni sur un four chaud.

	Attention : Ne touchez pas les surfaces chaudes, mais servez-vous des poignées ou boutons.	
<i>Remarque : L'appareil peut dégager de la fumée lorsque vous l'utilisez pour la première fois, ce qui est normal.</i>		
1	Faites glisser le plateau égouttoir dans le socle (fig. 2).	
<i>Remarque : Le plateau égouttoir peut être fixé à l'appareil d'une seule façon.</i>		
2	Placez la grille de cuisson (HD6372 uniquement) ou la grille de barbecue sur la base de l'appareil (fig. 3).	
3	Branchez la fiche sur la prise murale (1) et tournez le bouton de contrôle à la position «maintien au chaud» (keep warm) pendant 2 secondes (2) (fig. 4).	
4	Tournez le bouton de contrôle à la position «marche» (on) (fig. 5).	
	HD6372 : la grille de cuisson est chaude et prête à fonctionner immédiatement.	
	HD6372, HD6371, HD6371 : réchauffer la grille barbecue prend 6-7 minutes.	
5	Utilisez une spatule ou une paire de pinces pour placer les aliments sur la grille (fig. 6).	
	Attention : la grille est chaude!	
<i>Remarque : Lorsque vous marinez la nourriture, utilisez une petite quantité d'huile et brossez la marinade doucement sur la nourriture, car l'huile produit de la fumée supplémentaire.</i>		
	Grille barbecue uniquement : au cours de la cuisson, vous entendez le son pétilant habituel du barbecue.	
<i>Remarque : Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur et de la taille des aliments et peut varier.</i>		
<i>Remarque : Si vous faites cuire des aliments très gras, il y aura toujours un peu de fumée, mais beaucoup moins qu'avec un gril de table électrique classique.</i>		
6	Une fois la nourriture cuite, retirez-la de la grille ou tournez le bouton de contrôle à la position de maintien au chaud si vous voulez manger plus tard. (fig. 7)	
	Utilisez une spatule ou une paire de pinces pour retirer les aliments. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, pointus ou abrasifs.	
7	Décollez les résidus d'aliments ou de graisse avec la spatule et retirez l'excédent d'huile du plateau égouttoir avant de continuer la cuisson des aliments.	
8	Pour poursuivre la cuisson, placez la portion suivante d'aliments sur la grille.	
9	Lorsque vous avez terminé, éteignez l'appareil (1) et retirez la fiche de la prise murale (2). (fig. 8)	
Temps de cuisson (fig. 9)		
Dans le tableau des aliments vous trouverez des types d'aliments vous pouvez cuisiner sur le gril. Le tableau indique la durée pendant laquelle il faut griller les aliments. La température et le temps de cuisson dépendent du type d'aliments que vous préparez (p. ex. de la viande), de son épaisseur, de sa température et de votre goût personnel.		
<i>Remarque : La consommation de viande, de volaille, de poissons, de fruits de mer, de crustacés ou d'œufs crus ou pas assez cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.</i>		
Suggestions		
- Les morceaux de viande tendres sont plus appropriés à la cuisson.		
- Les morceaux de viande comme les steaks deviennent plus tendres si vous les faites mariner pendant la nuit.		
- Retournez les aliments une seule fois à l'aide d'une spatule ou d'une paire de pinces pour vous assurer que le jus reste à l'intérieur et que les aliments ne sèchent pas. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, tels que des fourchettes ou pinces de cuisson, car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif des grilles.		
- Ne retournez pas les aliments grillés trop fréquemment.		
- Si vous préparez des satés ou des brochettes, faites tremper les brochettes en bambou ou en bois dans l'eau pour les empêcher de calciner durant la cuisson. N'utilisez pas de broches métalliques.		
- Les saucisses ont tendance à éclater lorsqu'elles sont grillées. Pour éviter cela, coupez la peau sur la longueur à quelques endroits.		
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec de la viande fraîche plutôt que gelée ou décongelée. Cela permet de maintenir la viande juteuse. Pour un résultat optimal, assurez-vous que les morceaux de viande ne sont pas trop épais (environ 1/2 po / 1,5 cm).		

	Vous faites griller plusieurs lots l'un après l'autre, mais vous n'avez pas nettoyé le plateau égouttoir ou la grille après chaque lot.	L'excédent d'huile et les résidus d'aliments ou le jus de ces derniers demeurés sur la grille et dans le plateau égouttoir commenceront à brûler. Assurez-vous de bien essuyer la grille et le plateau égouttoir entre les lots avec une serviette en papier après. Attention : la grille et le plateau égouttoir sont très chauds pendant et un peu de temps après l'utilisation. Utilisez des gants ou des mitaines lorsque vous manipulez les supports pour ces pièces.
	Vous faites mariner les aliments avec beaucoup d'huile.	La fumée est causée par la combustion du gras. Si vous marinez vos aliments en utilisant trop d'huile, un peu de fumée se formera des aliments. Dans ce cas, placez l'appareil sous une hotte. Pour diminuer la fumée au minimum, nous vous conseillons de ne pas utiliser d'huile ou en très faible quantité.
La nourriture tombe à travers les barres de la grille dans le plateau égouttoir.	Les aliments sont coupés en trop petits morceaux.	Pour retirer les morceaux, portez des gants ou des mitaines et faites glisser le plateau égouttoir hors de l'appareil. Retirez les morceaux d'aliments. Remettez le plateau égouttoir à sa place. Assurez-vous de ne pas couper les ingrédients à griller en trop petits morceaux.

Spécifications

Número de modèle : HD6372, HD6371, HD6370

Puissance de sortie nominale: 1 800 W

Pour les renseignements sur la tension et la fréquence nominales, reportez-vous à la plaque signalétique sur le produit.

	Ce symbole apparaissant sur la plaque nominale du produit signifie qu'il est homologué par Underwriters' Laboratories, Inc. Pour obtenir du soutien, visitez le site www.philips.com/support PHILIPS et le blason Philips sont des marques déposées de Koninklijke Philips N.V.
---	--

©2015 Philips Electronics North America Corporation. Tous droits réservés. Fabricué pour :

États-Unis uniquement

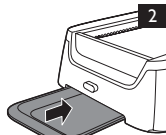
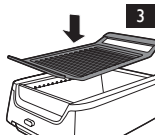
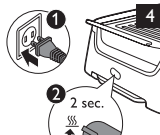
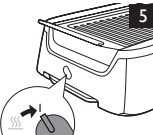
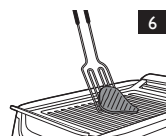
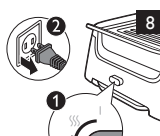
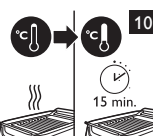
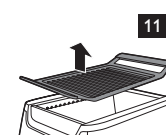
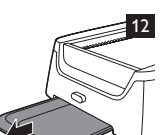
Philips Consumer Lifestyle
Une division de Philips Electronics North America Corporation
PO. Box 10313, Stamford, CT 06904, États-Unis

Canada seulement

Philips Elettronica Ltée
281 Hillmount Road
Markham (Ontario) L6C 2S3

Autres pays :

- Colombie : 01-800-700-7445
- Costa Rica : 0800-507-7445
- République dominicaine : 1-800-751-2673
- Équateur : 1-800-10-1045
- El Salvador : 800-6024
- Guatemala : 1-800-299-0007
- Honduras : 8002-791-9273
- Mexique : 6200 01800504
- Nicaragua : 1-800-507-0018
- Panama : 800-8300

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- 1 Read all instructions.
- 2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use oven pads or mitts when handling hot material.
- 3 To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or appliance base in water or other liquid. If appliance base falls into water, unplug the cord from outlet immediately. Do not reach into liquid.
- 4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or invalids. Children should not play with the appliance.
- 5 Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 6 Always switch the appliance off after use and before you unplug it.
- 7 Unplug the appliance if you have dropped it.
- 8 Unplug from outlet when not in use and before moving or cleaning appliance. Allow to cool completely before putting on or taking off parts or cleaning.
- 9 Do not expose the appliance to high temperatures or place it on or near a working or still hot gas or electric burner, stove or cooker, or in a heated oven.
- 10 Never leave the appliance unattended while operating.
- 11 Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug, grid, drip tray or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner or is not operating properly. For assistance in the U.S. and Canada only, call 1-866-309-8817.
- 12 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 13 Do not block any ventilation openings. Install in accordance with the manufacturer's instructions.
- 14 This appliance is for indoor use only. Do not use outdoors.
- 15 Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with this appliance.
- 16 Do not pour any liquids (e.g beer, brandy or water; etc.) onto the grill or drip tray, as this could cause a fire.
- 17 Do not let the cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 18 Do not operate or immerse the appliance in water or under running water.
- 19 Extreme caution must be used when removing or disposing of hot grease or moving an appliance containing hot oil or grease.
- 20 Do not place cooking utensils on the grid when the grid is hot, while cooking, keeping warm or reheating.
- 21 Make sure the grid, drip tray, and the outside of base are clean and dry before putting plug in power outlet.
- 22 Do not use this appliance for other than intended use as described in this manual.
- 23 Always clean the appliance after each use. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 24 Use only on properly grounded outlet.
- 25 A short power-supply (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 26 Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used: The marked electrical rating of the cord must be as great as the rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the edge of the counter or table top where it could be pulled by children or tripped over unintentionally. If the appliance is of grounded type, the extension cord should be a grounded-type 3-wire cord.
- 27 This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- 28 Do not place any of the following materials on the appliance: paper, cardboard, plastic and the like.
- 29 Do not cover any part of the grill or grid with metal foil. This will cause the appliance to overheat.
- 30 Do not operate this appliance in an appliance garage or directly under a wall cabinet.
- 31 Before you switch on the grill, remove any objects on top of it and any flammable objects close to it.
- 32 Do not place any food or objects on the drip tray when the grill is switched on.
- 33 Do not place food directly on the heating element.
- 34 This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- 35 Use on a flat stable, heat-resistant surface with sufficient open space around it and away from water or any heat source.
- 36  This appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch hot surfaces, parts or inside of appliance while operating. Allow appliance to cool down completely before you remove the grid or drip tray, or before moving, handling, cleaning or stoning the appliance.
- 37 Be careful of spattering fat when you grill fatty meat or sausages.
- 38 Never use the appliance without the grid and drip tray in place. Always put the grid and drip tray on the appliance before you put the plug in the power outlet and switch it on. Do not use the appliance if the grid or drip tray is warped or deformed in any way.
- 39 This appliance is for 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 in hotels, motels, bed and breakfasts and other commercial environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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**.

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

General description (Fig. 1)

- 1 Grilling grid (HD6372 only)
- 2 Barbecue grid
- 3 Base
- 4 Control knob
- 5 On
- 6 Keep-warm
- 7 Off
- 8 Drip tray
- 9 Power cord

Before first use

- 1 Remove any stickers and wipe the appliance with a damp cloth.
- 2 Clean the appliance and the grid thoroughly (see chapter ‘Cleaning’).

Using the appliance

This product is for household use only.

 **Caution: Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.**

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

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

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

- 2 Place the grilling grid (HD6372 only) or the barbecue grid on the base (Fig. 3).
- 3 Put the plug in the wall socket (1) and turn the control knob to the ‘keep-warm’ position for 2 seconds (2) (Fig. 4).
- 4 Turn the control knob to the ‘on’ position (Fig. 5).
 - ▶ HD6372: The grilling grid is hot and ready for use right away.
 - ▶ HD6372, HD6371, HD6371: Heating up of the barbecue grid takes 6-7 minutes.
- 5 Use a spatula or a pair of tongs to place the ingredients on the grid (Fig. 6).

 **Be careful: the grid is hot!**

Note: When you marinate your food, only use little oil and brush the marinade lightly onto the food as the oil causes extra smoke.

- ▶ Barbecue grid only: during the grilling process, you hear the sizzling sound that is typical for barbecuing.

Note: The grilling time depends on the thickness and size of the food and may vary.

Note: If you grill very fatty ingredients, you will still notice some smoke coming off the food, but much less than with a conventional electric table grill.

- 6 When the food is done, remove it from the grid or turn the control knob to the keep-warm position if you want to eat the food later. (Fig. 7)
 - 7 Loosen any caked food or grease carefully with a spatula and remove excess oil from the drip tray before you grill the next batch of food.
 - 8 To continue grilling, place the next batch of food on the grid.
 - 9 When you have finished grilling, switch off the appliance (1) and remove the plug from the wall outlet(2). (Fig. 8)
- Grilling times (Fig. 9)**

In the food table you will find some types of food you can cook on the grill. The table shows how long the food needs to be grilled. The grilling time and temperature depend on the type of food that you prepare (e.g. meat), its thickness and its temperature and also on your own taste.

Note: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Tips
- Tender pieces of meat are best suited for grilling. - Pieces of meat such as steaks become more tender if marinated overnight. - Turn the food only once with a spatula or a pair of tongs to ensure that it remains juicy inside and does not dry out. Do not use any metal tools like forks or grill tongs as they damage the non-stick coating of the grids. - Do not turn the grilled food too frequently. - When you make satay or kebab, soak bamboo or wooden skewers in water to prevent them from getting scorched during grilling. Do not use metal skewers. - Sausages tend to burst when they are being grilled. To prevent this, cut the skin a few times lengthwise. - Fresh meat gives better grilling results than frozen or defrosted meat. This helps to keep the meat juicy. For the best result, make sure the pieces of meat you prepare are not too thick (approx. 1/2 in / 1.5cm).

This table grill is not suitable for grilling breadcrumbed food.

Cleaning and maintenance

Note: Clean the appliance after every use.

Never use abrasive cleansers and materials, as this damages the non-stick coating of the grids.

- 1 Set the control knob to the off position and unplug the appliance (Fig. 8).
- 2 Let the appliance, grid, drip tray and any rendered fat cool down completely before you start cleaning the appliance (Fig. 10).
- 3 Remove excess oil from the grid using a paper towel before you remove the grid for cleaning.
- 4 Lift the grid from the base by its handgrips (Fig. 11).
- 5 Slide the drip tray out of the base (Fig. 12).

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

- 6 Soak the grid and the drip tray in hot water with some dishwashing liquid for five minutes or drizzle some lemon juice onto the grid. This loosens any caked food or grease.
- 7 Clean the base with a damp cloth.
- 8 Clean the grid and the drip tray with a soft cloth or sponge in hot water with some dishwashing liquid or in the dishwasher.
- 9 Dry the grid and drip tray.
- 10 Reassemble the appliance.

Note: See the separate cleaning table for further instructions.

Maintenance tip: If there is caked food residue on the inside walls of the base, you can use a ceramic scraper to remove the residues.

This appliance has no other user-serviceable parts. For assistance in the U.S. or Canada only call 1-866-309-8817.

Cleaning table (Fig. 13)

Disposal

This product may contain lead and mercury. Disposal of these materials may be regulated due to environmental considerations. For disposal or recycling information, please contact your local authorities or visit www.recycle.philips.com.

Assistance

If you need assistance, please visit **www.philips.com/support** or in the US or Canada only call 1-866-309-8817.

One year limited warranty

Philips warrants that this product shall be free from defects in material, workmanship and assembly, under normal use, in accordance with the specifications and warnings, for a period of one year from the date of purchase. This warranty extends only to the original purchaser of the product, and is not transferable. To exercise your rights under this warranty, you must provide proof of purchase in the form of an original sales receipt that shows the product name and the date of purchase. For customer support or to obtain warranty service, please visit our website www.philips.com/support. THERE ARE NO OTHER EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES. Philips' liability is limited to repair or; at its sole option, replacement of the product. Incidental, special and consequential damages are disclaimed where permitted by law. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state, province to province or country to country.

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit **www.philips.com/support** for a list of frequently asked questions or in the U.S. or Canada only, call 1-866-309-8817 for assistance.

Problem	Possible cause	Solution
Smoke is emitted during grilling.	You are grilling fatty ingredients.	When you grill fatty ingredients like bacon or pork belly, you may notice some smoke coming off the food. When you grill a lot of fatty ingredients, some of the fat will splash onto the sides of the grilling elements and burn. In this case, use the appliance near the ventilation hood. Do not expose the appliance to high temperatures or place it on or near a working or still hot gas or electric burner, stove or cooker, or in a heated oven.
	You are grilling several batches after each other, but you have not cleaned the drip tray and/ or the grid after each batch.	Excess oil and food juices or food residues that remain on the grid and in the drip tray will start burning. Make sure you wipe the grid and drip tray with paper towels after each batch of grilled ingredients. Be careful: the grid and drip tray are hot during and some time after use. Use oven mitts or pot holders when you handle these parts.
	You marinated your ingredients with a lot of oil.	The smoke is caused by burning fat. If you marinate your food with too much oil, some smoke will come off the food. In this case, use the appliance under the ventilation hood. To keep smoke production to a minimum, we advise you to use no oil or as little oil as possible.
Food falls through the grid bars onto the drip tray.	The ingredients are cut in too small pieces.	To remove the pieces, wear oven mitts or pot holders and slide the drip tray out of the appliance. Remove the food piece(s). Insert the drip tray again. Make sure that you do not cut the ingredients to be grilled into too small pieces.

Specifications

Model Number: HD6372, HD6371, HD6370
Rated power output: 1800 W
For rated voltage and frequency information, refer to the typeplate on the product.



This symbol on the product's nameplate means it is listed by Underwriters Laboratories, Inc. For support, please visit **www.philips.com/support** PHILIPS and Philips Shield are Registered Trademarks of Koninklijke Philips N.V.

©2015 Philips Electronics North America Corporation. All Rights Reserved. Manufactured for:

U.S. only

Philips Consumer Lifestyle
A Division of Philips Electronics North America Corporation
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

Canada only

Philips Electronics Ltd.
281 Hillmount Road
Markham, ON L6C 2S3

Other countries:

- Colombia: 01-800-700-7445
- Costa Rica: 0800-507-7445
- República Dominicana: 1-800-751-2673
- Ecuador: 1-800-10-1045
- El Salvador: 800-6024
- Guatemala: 1-800-299-0007
- Honduras: 8002-791-9273
- Mexico: 01800504 6200
- Nicaragua: 1-800-507-0018
- Panama: 800-8300

ESPAÑOL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Si utiliza un artefacto eléctrico siempre debe tomar medidas de seguridad básicas, tales como:

- 1 Lea todas las instrucciones.
- 2 No toque superficies calientes. Use los mangos o los botones. Utilice siempre paños para homo o esponjas al manipular material caliente. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base del artefacto en agua u otros líquidos. Si la base del artefacto cae al agua, desenchufe el cable del tomacorriente inmediatamente. No meta las manos en el líquido.
- 4 Es necesaria una estricta supervisión si el artefacto es utilizado por niños o personas con discapacidad o cerca de ellos. Los niños no deben jugar con este artefacto.
- 5 Mantenga el artefacto y el cable fuera del alcance de los niños.
- 6 Apague siempre el artefacto después de usarlo y antes de desconectarlo.
- 7 Desenchufe el artefacto si se le ha caído.
- 8 Desconecte el artefacto del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de moverlo o limpiarlo. Deje que se enfríe antes de añadir o retirar piezas o de limpiarlo.
- 9 No exponga el artefacto a altas temperaturas ni lo coloque sobre quemadores eléctricos o de gas que aún estén calientes o en funcionamiento, así como tampoco sobre estufas, hornillas u hornos calientes ni cerca de estos.
- 10 Nunca deje el artefacto desatendido durante su funcionamiento.
- 11 No haga funcionar el artefacto si el cable de alimentación, un conector, la rejilla o la bandeja recolectora están dañados o después de que el artefacto haya dejado de funcionar: correctamente o se ha dañado en cualquier forma o no está funcionando de la manera correcta. Para obtener asistencia solo en los Estados Unidos y Canadá, llame al 1-866 -309-8817.
- 12 Evite el uso de accesorios no recomendados por el fabricante del accesorio para prevenir lesiones.
- 13 No obstruya ningún orificio de ventilación. Para instalar, siga las instrucciones de fábrica.
- 14 Este artefacto es solo para su uso en interiores. No utilice el artefacto al aire libre.
- 15 No se debe usar combustible, como briquetas de carbón, con este artefacto.
- 16 No vierta líquidos (por ejemplo, cerveza, brandy o agua, etc.) en el grill o bandeja recolectora, ya que esto podría provocar un incendio.
- 17 No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie sobre la que se encuentra apoyado, ni permita que toque superficies calientes.
- 18 No utilice ni sumerja el artefacto en agua ni lo coloque bajo el agua del grifo.
- 19 Tome las medidas de precaución necesarias al extraer o desechar la grasa caliente o cuando mueva un artefacto que contenga aceite caliente o de grasa.
- 20 No coloque utensilios de cocina en la rejilla cuando esta está caliente, mientras cocina, mantiene la temperatura de alimentos o los recalienta.
- 21 Asegúrese de que la rejilla, la bandeja recolectora y la parte exterior de la base estén limpios y secos antes de conectar el enchufe al tomacorriente.
- 22 No utilice esta artefacto para otros usos que no sean los descritos en este manual.
- 23 Siempre limpie el artefacto después de cada uso. No limpie con esponjas metálicas. Pueden saltar pedazos de la esponja y tocar partes eléctricas, lo que genera un riesgo de electrocución.
- 24 Solo utilice este artefacto en un tomacorriente con una apropiada conexión a tierra.
- 25 Debe usarse una fuente de alimentación de corta longitud (o un cable de alimentación extrable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar por usar un cable largo.
- 26 Pueden utilizarse cables de extensión con el debido cuidado. Si se utiliza un cable de extensión: La clasificación eléctrica indicada para el cable debe ser igual a la del artefacto. El cable debe colocarse de forma que no caiga por el borde de una mesa o encimera, ya que los niños podrían tirar de él o alguien podría tropezar. Si el artefacto tiene conexión a tierra, el cable de extensión deberá tener la misma clasificación con 3 hilos conectores.
- 27 Este artefacto cuenta con un conector polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este conector está diseñado para ajustarse a una salida polarizada de un solo modo. Si el conector no se ajusta por completo a la salida, invierta el conector. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el conector de ningún modo.
- 28 No coloque ninguno de los siguientes materiales en el artefacto: papel, cartón, plástico y otros similares.
- 29 No cubra ninguna parte del grill o de la rejilla con láminas metálicas. Esto provocará que el artefacto se sobrecaliente.
- 30 No utilice este artefacto en un cobertizo de artefactos o directamente bajo un gabinete de pared.
- 31 Antes de encender el grill, retire cualquier objeto que pudiera haber en su superficie y no coloque ningún elemento inflamable cerca.
- 32 No coloque ningún alimento u objeto en la bandeja recolectora cuando el grill está encendido.
- 33 No coloque los alimentos directamente en el elemento térmico.
- 34 Este artefacto no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.
- 35 Úselo en una superficie plana y estable, resistente al calor; con suficiente espacio libre a su alrededor y lejos del agua o de cualquier fuente de calor.
- 36  Este artefacto funciona a altas temperaturas, lo cual puede provocar quemaduras. No toque superficies calientes, piezas o el interior del artefacto durante el funcionamiento. Deje que se enfríe completamente antes de quitar la rejilla o bandeja recolectora, o antes de moverlo, manipularlo, limpiarlo o guardarlo.
- 37 Tenga cuidado con las salpicaduras de grasa que se puedan producir al preparar carne grasa o salchichas.
- 38 No utilice nunca el artefacto sin que la rejilla y la bandeja recolectora estén en su lugar. Siempre coloque la rejilla y bandeja recolectora en el artefacto antes de enchufar el conector al tomacorriente y encender la unidad. No utilice el artefacto si la rejilla o bandeja recolectora están deformadas de alguna manera.
- 39 Este artefacto está diseñado solo para uso doméstico, no para su uso en entornos como cocinas de comercios, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar los clientes de hoteles, moteles, hostales, ni clientes de entornos comerciales de otro tipo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Introducción

Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips. Para disfrutar de todos los beneficios que le ofrece la asistencia de Philips, registre su producto en **www.philips.com/welcome**.

El nuevo grill con bandeja recolectora le permite preparar todo tipo de platos sabrosos casi sin humo. Gracias al grill de gran superficie, cocinar a la plancha es muy fácil.

Información general (Fig. 1)

- 1 Rejilla de grill (solo en el modelo HD6372)
- 2 Rejilla de barbacoa
- 3 Base
- 4 Botón de control
- 5 Encendida
- 6 Conservación del calor
- 7 Apagada
- 8 Bandeja recolectora
- 9 Cable de alimentación

Antes del primer uso

- 1 Quite todas las pegatinas y limpie el artefacto con un paño húmedo.
- 2 Limpie bien el artefacto y la rejilla (consulte el capítulo “Limpieza”).

Uso del artefacto

Este producto está destinado únicamente para su uso doméstico.

 **Precaución: No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o los botones.**

Note: Es normal que el artefacto emita humo la primera vez que se usa.

- 1 Deslice la bandeja de goteo en la base (Fig. 2).

Note: La bandeja recolectora solo se puede introducir en la base en una posición.

- 2 Coloque en la base la rejilla de grill (solo en el modelo HD6372) o la rejilla de barbacoa (Fig. 3).
- 3 Enchufe el artefacto al enchufe de pared (1) y gire el botón de control a la posición de conservación del calor durante dos segundos (2) (Fig. 4).
- 4 Gire el botón de control hacia la posición de encendido (Fig. 5).
 - ▶ HD6372: La rejilla de grill está caliente y lista para usarse inmediatamente.
 - ▶ HD6372, HD6371, HD6371: El calentamiento de la rejilla de barbacoa tarda entre 6 y 7 minutos.
- 5 Utilice una espátula o unas pinzas para colocar los ingredientes en la rejilla (Fig. 6).

 **Tenga cuidado: ¡la rejilla está muy caliente!**

Note: Si adoba alimentos, utilice poco aceite y reparta ligeramente el adobo por los alimentos, ya que el aceite causa un exceso de humo.

- ▶ Solo rejilla de barbacoa: Durante el proceso de cocción, oirá un sonido intenso tipo golpe del proceso de cocción en barbacoa.

Note: El tiempo de cocción dependerá del grosor y el tamaño de los alimentos y puede variar.

Note: Si se cocinan ingredientes muy grasientos, seguirá notando que los alimentos generan humo, pero mucho menos que con un grill eléctrico convencional.

- 6 Cuando la comida esté lista, retírela de la rejilla o gire el botón de control hasta la posición de conservación del calor si va a comérsela más tarde. (Fig. 7)

Utilice una espátula o unas pinzas para retirar la comida. No use utensilios de cocina metálicos, afilados o abrasivos.

- 7 Retire cuidadosamente los restos de alimentos o grasa con una espátula y elimine el exceso de aceite de la bandeja recolectora antes de cocinar el siguiente grupo de alimentos.

- 8 Para seguir cocinando, coloque el siguiente grupo de alimentos en la rejilla.

- 9 Cuando haya terminado de usar la parrilla, apague el artefacto (1) y desenchúfelo del tomacorriente (2). (Fig. 8)

Tiempos de cocción (Fig. 9)

En la tabla de alimentos encontrará algunos tipos de alimentos que puede cocinar sobre el grill. En la tabla se muestra cuánto tiempo debe cocinar los alimentos. El tiempo de cocción y temperatura dependen del tipo de alimento que prepare (por ejemplo, carne), de su grosor y de su temperatura, y también su propio gusto.

Note: El consumo de carnes, aves, pescados y mariscos o huevos crudos o sin cocinar puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

Sugerencias
- La carne tierna es muy adecuada para asar a la plancha. - Los trozos de carne, como los filetes, resultan más tiernos si permanecen en adobo durante una noche. - Dé la vuelta a los alimentos solo una vez con la pinza o la espátula para que se mantengan jugosos y no se sequen. No use utensilios metálicos como tenedores o pinzas porque podrían dañar la capa antiadherente de las rejillas. - No dé vuelta los alimentos de la parrilla con demasiada frecuencia. - Cuando prepare brochetas o kebab, sumerja los pinchos de madera o bambú en agua para que no se quemen durante la preparación. No utilice pinchos de metal. - Las salchichas suelen reventarse cuando se cocinan. Para evitar que esto suceda, haga algunos cortes a lo largo. - La carne fresca proporciona mejores resultados que la congelada o descongelada. Esto ayudará a mantener la carne jugosa. Para obtener el mejor resultado, asegúrese de que los trozos de carne que va a preparar no sean demasiado gruesos (aprox. 1,5 cm/1/2 pulg.).

Este grill no es adecuado para cocinar alimentos empanados.

Limpieza y mantenimiento

Note: Limpie siempre el artefacto después de usarlo.

No utilice nunca limpiadores ni materiales abrasivos, porque estos dañan la capa antiadherente de las rejillas.

- 1 Coloque el botón de control en la posición de apagado y desenchufe el artefacto (Fig. 8).
- 2 Deje que el artefacto, la rejilla, la bandeja recolectora y cualquier grasa fundida se enfrien completamente antes de iniciar la limpieza del artefacto (Fig. 10).
- 3 Retire el exceso de aceite procedente de la rejilla con una toalla de papel antes de retirarla para su limpieza.
- 4 Separe la rejilla de la base levantándola por los mangos (Fig. 11).
- 5 Saque la bandeja de goteo de la base (Fig. 12).

Note: La bandeja recolectora solo se puede sacar de la base en una posición.

- 6 Sumerja la rejilla y la bandeja recolectora en agua caliente con un poco de líquido lavavajillas durante cinco minutos o rocíe la rejilla con jugo de limón. Esto reblandece los restos de alimentos o la grasa pegada.
- 7 Limpie la base con un paño húmedo.
- 8 Lave la rejilla y la bandeja recolectora en agua caliente con un poco de líquido lavavajillas, frotándolas con un paño suave o una esponja, o introdúzcalas en el lavavajillas.
- 9 Seque la rejilla y la bandeja recolectora.
- 10 Monte el artefacto.

Note: Consulte la tabla de limpieza para ver instrucciones adicionales.

Consejo de mantenimiento: Si hay restos de alimentos en las paredes internas de la base, puede usar una espátula de cerámica para extraerlos. Este artefacto no tiene ninguna otra pieza que pueda reparar el usuario por su cuenta. Para obtener asistencia solo en Estados Unidos o Canadá, llame al 1-866-309-8817.

Tabla de limpieza (Fig. 13)

Eliminación

Este producto puede contener plomo y mercurio. El desecho de estos materiales puede estar regulado por consideraciones medioambientales. Para obtener información sobre desecho o reciclaje, póngase en contacto con las autoridades locales o visite www.recycle.philips.com.

Ayuda

Si necesita ayuda, visite nuestro sitio web **www.philips.com/support** o llámenos, solo en Estados Unidos o Canadá, al 1-866-309-8817.

Garantía limitada de un año

Philips garantiza que este producto está libre de defectos de materiales, fabricación y montaje, con un uso normal y de acuerdo con las especificaciones y advertencias, durante un periodo de un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplica solo al comprador original del producto y no es transferible. Para ejercer sus derechos bajo esta garantía, debe proporcionar un comprobante de compra en forma de recibo original que muestre el nombre del producto y la fecha de compra. Para disfrutar de la asistencia al cliente o el servicio de garantía, visite nuestro sitio Web www.philips.com/support. NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. La responsabilidad de Philips se limita a la reparación o, a su entera discreción, sustitución del producto. Los daños accidentales, especiales o indirectos están exentos de responsabilidad donde lo permita la ley. Esta garantía le otorga derechos legales especiales. También puede ostentar otros derechos que varían según el territorio estatal, provincial o nacional.

Resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más comunes que puede experimentar con el artefacto. Si no los puede solucionar con ayuda de la información a continuación, visite **www.philips.com/support** para ver una lista de preguntas frecuentes o, solo en los Estados Unidos o Canadá, llame al 1-866-309-8817 para obtener asistencia.