

PHILCO®



Famous for Quality the World Over

**CONTACT GRILL
KONTAKTNÍ GRIL
KONTAKTNÝ GRIL
GRILL KONTAKTOWY
KONTAKTGRILL**



PHGR 9000

User's Manual
Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati utasítás

CONTENTS

1. IMPORTANT SAFEGUARDS	3
2. PRODUCT DISPLAY	4
3. CONTROL PANEL	4
4. TECHNICAL SPECIFICATION.....	4
5. BEFORE USE	4
CLOSED POSITION	4
OPEN POSITION	5
HORIZONTAL PLACEMENT	5
REMOVE THE BAKING TRAY	5
REMOVE OIL-RECEIVING BOX.....	5
SPECIFIC OPERATION STEPS	6
6. AUTOMATIC GEAR RECIPE	6
7. CARE AND CLEANING	7
8. FAULT EXPLANATION.....	7

Dear customer,

Thank you for buying a PHILCO brand product. So that your appliance serves you well, please read all the instructions in this user's manual.

1. IMPORTANT SAFEGUARDS

IMPORTANT NOTE: Please read the manual carefully before operating your product. Retain it for future reference.

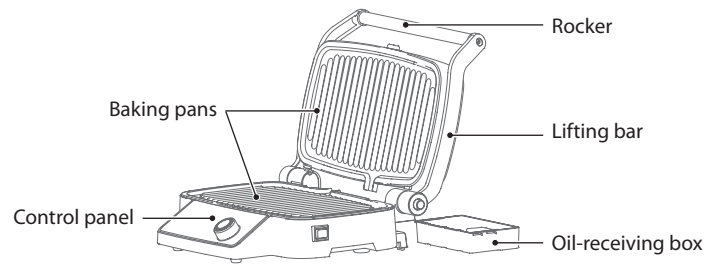
Please refer to different parts of this manual or corresponding icons before operation, maintenance, and installation of products.

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

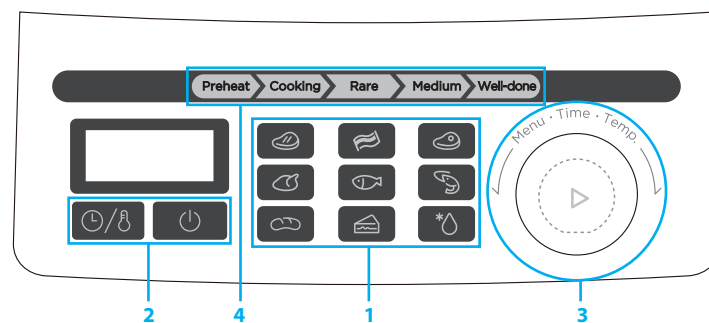
1. Read all instructions before using the machine.
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
3. Children shall not play with the appliance. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
7. This appliance as well as the cooking utensils used and the surface of the appliance can become very hot, do not touch the hot surface of the hob.
8. That appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
9. In order to prevent electric shock, please do not immerse the power cord and plug or part of them in water or other liquids.
10. Power supply should be cut off when it is not in use or before cleaning. Please clean the baking tray after it cools down.
11. Please do not put it on hot coal gas or electric stoves, or in a heated oven.
12. Care should be taken when moving appliances containing hot oil or other hot liquid.
13. Do not heat or preheat without two cooking trays in the grill.
14. To disconnect, turn any control to „off,“ then remove plug from wall outlet.
 - a) A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 - b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
 - c) If a long extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

2. PRODUCT DISPLAY



3. CONTROL PANEL



1. Automatic programs (this is not a touch area)
2. Touch control buttons for setting temperature/time and for turning the machine off
3. Rotating knob for setting temperature/time or selecting programs including their launching
4. Roast level indicator

4. TECHNICAL SPECIFICATION

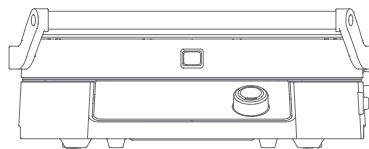
Product model	Rated voltage	Rated frequency	Rated power
PHGR 9000	220-240V-	50/60HZ	1750-2100W

5. BEFORE USE

The first use of the product will have a small amount of lampblack, is a normal phenomenon. Place the grill on a clean, flat surface. The grill can be positioned in three ways:

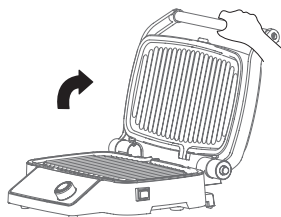
CLOSED POSITION

Place the upper housing on the base This position is used to start and heat when using a contact grill.



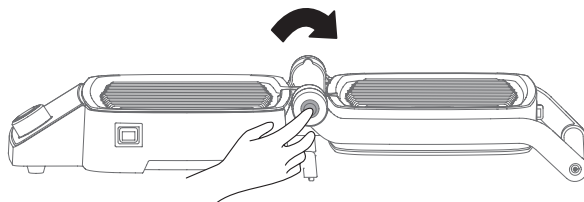
OPEN POSITION

Open the upper housing at 100°. To adjust the grill to this position, you need to lift the rocker by hand until you feel that the upper housing is locked in this position. Release your hands and keep the upper housing in this position until you close it.



HORIZONTAL PLACEMENT

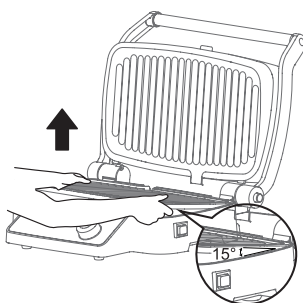
The upper and lower baking trays can be placed horizontally, and the upper and lower trays are arranged in a row to form a large cooking area as a grill.



1. Adjust grill to open position.
2. Put your left hand on the rocker bar and push it gently in your direction and press the spring button at the same time. Push the rocker bar back until the upper housing is level. If the grill is in an open position and you want to adjust to a closed position, you need to gently pull the handle toward yourself until the upper housing is level.

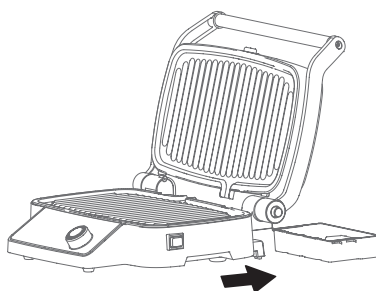
REMOVE THE BAKING TRAY

1. When the baked machine is in the cooling state, adjust it to the open position.
Press the ON/OFF button for the baking tray.
 - a. The lower baking tray's switch button is on the right side of the base.
 - b. The upper baking tray switch button is located in the middle of the upper housing.
2. Grasp the baking tray with both hands and gently pull it out of the reflector.



REMOVE OIL-RECEIVING BOX

Make sure the oil tray slides into the center of the rear of the base before use. Oil stains on the baking tray can flow into the oil-receiving box through the oil receiving port. When the baked machine is completely cooled down, it can be removed and cleaned in the dishwasher.



SPECIFIC OPERATION STEPS

1. Plug in the power supply and touch the „“ button, then products will get into standby state and the nixie tube indicator light displays “----”.
2. Place frozen food to the BBQ and close the upper cover. To defrost the food, select the drop and snowflake programme.
3. Select the required programme and press the „“ button. The appliance will start to preheat. When selecting the pork, beef or fish programme, the doneness indicator will start flashing and you will be able to select the level of doneness (Rare/Medium/Well-done). The level of doneness can be selected by rotating the knob. Indicator light “Preheat” flickers indicating that the machine is in the preheating state, and the indicator light up all the time indicating that the preheating progress is finished.
4. Open the upper housing after preheating and put the food on the baking tray, then close the upper housing and start cooking. Indicator light „Cooking“ is on.

Note:

 - a. If the machine is on for a long time, the safety system will automatically shut down the machine.
 - b. The machine can automatically identify the thickness of food and automatically adjust the cooking time and temperature. The degree of cooking can be shown by a display light.
 - c. To achieve the best results, refrain from opening the appliance while cooking.
 - d. Food higher than 50 mm should be set manually. The BBQ is not able to set the preparation time optimally.
 - e. It is normal to have smoke when cooking.
5. When the food meets your need (Rare/Medium/Well-done), open the upper housing and take out the food.
6. When the cooking is over, return to step 1. If you continue cooking, repeat step 2, 3, 4 and 5.
7. When the lid is opened, only DIY function is available to operate.
Please do not open the lid when it is preheating. It will turn to DIY function after 10 seconds when the lid is opened.
8. For manual DIY preparation after the BBQ has been switched on, press the TIME/TEMPERATURE button. First select time using the rotating knob. After you press the TIME/TEMPERATURE button again, you will be able to use the rotating knob to set temperature. Then simply confirm your choice using the “(play)” button and the BBQ will start to heat up.

6. AUTOMATIC GEAR RECIPE

For the best grilling results always wait for the food to reach the ambient temperature after seasoning. It will lose less juice during grilling and the resulting dish will be juicier and tastier.

Item	Doneness	How to operate	Results
Beef 	Rare	1. Make your steak dry with kitchen paper in 2-5°C. 2. Seasoned well and broached with some butter melted or olive oil Extra virgin.	This doneness is making the steak's fat melt and cause the butter with great flavor effect, with a lot of moisture and very juicy texture. A rare steak is red at the very center, following by a pink ring around the center and then comes a brown crust on the outside.
	Medium		The steak will not have a red center anymore and the red color will be replaced by a pink throughout color. At this doneness level, the steak will retain the buttery and flavorful taste, just like the rare level, but will have less juice and will be less tender due to more moisture evaporating.
	Well		When your steak reaches this level, it will retain just a little bit of pink color inside and will still be tender but not as much as other doneness levels. This temperature level will make the steak become drier and less tender than most people like.
Pork 	Rare	1. Make your steak dry with kitchen paper in 2-5°C. 2. Seasoned well and broached with some butter melted or olive oil Extra virgin	Pinkish overall color with outer brow portion, juicy and tender. Perfect doneness for cooking pork loin or tenderloin.
	Medium		Mostly brown color, with little pink color inside. This cooking doneness is recommended to cook fatty meats like top loin.
	Well		Brown-grey color throughout, firm to touch. Is recommended to the ones can't see any pink part on the meat, but we still keep light moisture without completely overcook the meat.
Chicken 	Rare	1. Make your steak dry with kitchen paper in 2-5°C. 2. Seasoned well and broached with some butter melted or olive oil Extra virgin.	Pinkish overall color with outer white portion, juicy and tender. Perfect doneness for cooking Breast without skin.
	Medium		Mostly brown color, with little pink color inside. This cooking doneness is recommended to cook meats with skin like boneless drumsticks.
	Well		Brown-grey color throughout, firm to touch. This cooking doneness is recommended to cook the foods with bones, but still keeping light moisture without completely overcooking the meat. Perfect for chicken wings, or whole drumsticks.
Fish 	Rare	1. Make your steak dry with kitchen paper in 2-5°C. 2. Seasoned well and broached with some butter melted or olive oil Extra virgin.	Surface is well sealed and brown and the inner part keep juicy, completely tender and easy to melt in mouth. Perfect for any type of fish has been frozen before to cook, to prevent parasites issues of this cooking doneness.
	Medium		Surface is well sealed and brown and the inner part keep less juice, almost completely cook and perfect for people like fish well cook.
	Well		Well browned and completely cook, It's dry and not much moisture on the inner part. People who really can accept moisture on their fish will accept this doneness.
Shrimp 	Rare	1. Make your steak dry with kitchen paper in 2-5°C. 2. Seasoned well and broached with or olive oil Extra virgin.	Keep juicy and part of it is raw, best to the one like their seafood less cooked.
	Medium		Almost all cooked, keeping moisture but no raw parts.
	Well		Browned and flavored, well-cooked to the ones don't like the felling of no cook seafood.

Item	Doneness	How to operate	Results
Sandwich 	Cook	1. Buttered your bread to get better results and good flavors.	Get good and even brown in all your sized sandwiches and get well tempered in the inner part, without burning the outside part.
Sausage 	Rare	1. Make your steak dry with kitchen paper in 2-5°C. 2. Seasoned well and broached with some butter melted or olive oil Extra virgin.	Pinkish overall color with outer white portion, juicy and tender. Perfect doneness for cooking pre Boiled sausages.
	Medium		Mostly brown color, with little pink color inside. Cooking doneness is recommended to cooking Breakfast sausages like Chipolata or merguez.
	Well		Brown-grey color throughout, firm to touch. Is recommended for raw sausages that don't have any precook process.
Bacon 	Rare	1. Preheat the appliance and just add your bacon on it.	Light cook, Just tempered your bacon without burned parts. Perfect for cured bacons.
	Medium		Well cook but keeping moisture on it. Best choice for parboiled bacons.
	Well		Well-cooked and crispy, to the one likes his bacon well toasted.

* Chicken/Shrimp/Bacon/Sausage/Sandwich" programs will only available for chosen by well-done.

7. CARE AND CLEANING

- Please remove the baking tray to avoid damaging the surface of the baking tray before cleaning. Oil trays and baking trays are safe in the dishwasher. If you don't want to put them in the dishwasher, you can use a small amount of detergent to clean the baking tray, then rinse thoroughly and remove the residues and wipe thoroughly with a paper towel.
- Appliances and power cord cannot be put into the dishwasher after removing the baking tray. If the machine is dirty, it needs to wait until it is completely cooled before cleaning with a dry cloth. Note:
 - Please do not try to clean any part of the grill with metal wash pads, steel wire cotton, etc. Use only nylon or non-metal cleaning pads.
 - Do not immerse the grill in water or other liquids. Make sure the grill is dry before storage. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

8. FAULT EXPLANATION

Nixie tube display	Cause	Fault Analysis and Phenomena	Checkpoints and exclusions
E1	Open circuit of lower baking tray sensor	Unplugged lower baking tray sensor or broken connection wire	Deliver the appliance to the authorized Maintenance Department
E2	Short circuit of lower baking tray sensor	Lower baking tray sensor breakdown or connection wire melting adhesion	
E3	Open circuit of upper baking tray sensor	Unplugged upper baking tray sensor or broken connection wire	
E4	Short circuit of upper baking tray sensor	Upper baking tray sensor breakdown or connection wire melting adhesion	

INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of packaging material at a public waste disposal site.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



The meaning of the symbol on the product, its accessory or packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Please, dispose of this product at your applicable collection point for the recycling of electrical & electronic equipment waste. Alternatively in some states of the European Union or other European states you may return your products to your local retailer when buying an equivalent new product. The correct disposal of this product will help save valuable natural resources and help in preventing the potential negative impact on the environment and human health, which could be caused as a result of improper liquidation of waste. Please ask your local authorities or the nearest waste collection centre for further details. The improper disposal of this type of waste may fall subject to national regulations for fines.

For business entities in the European Union

If you wish to dispose of an electrical or electronic device, request the necessary information from your seller or supplier.

Disposal in other countries outside the European Union

If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from local government departments or from your seller.



This product meets all the basic EU regulation requirements that relate to it.

Changes to the text, design and technical specifications may occur without prior notice and we reserve the right to make these changes.

OBSAH

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	3
2. JEDNOTLIVÉ ČÁSTI SPOTŘEBIČE.....	4
3. OVLÁDACÍ PANEL.....	4
4. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	4
5. PŘED POUŽITÍM	4
UZAVŘENÁ POLOHA	4
OTEVŘENÁ POLOHA.....	5
VODOROVNÁ POLOHA	5
VYJMUTÍ GRILOVACÍ DESKY	5
VYJMUTÍ ODKAPÁVACÍ MISKY NA TUK	5
KONKRÉTNÍ PROVOZNÍ KROKY	6
6. RECEPT AUTOMATICKÉ PŘÍPRAVY	6
7. PÉČE A ČIŠTĚNÍ.....	7
8. POPIS PORUCHY	7

Vážený zákazníku,

děkujeme, že jste si zakoupil výrobek značky PHILCO. Aby mohl váš spotřebič sloužit dobře, přečtěte si všechny pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze.

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

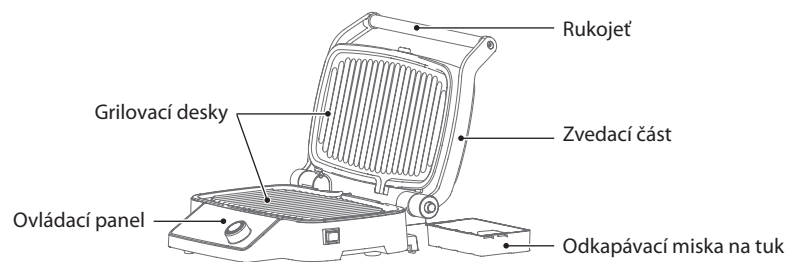
DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte návod k obsluze. Uschovejte si ho pro budoucí použití.

Před provozem, údržbou a instalací výrobku viz různé části tohoto návodu nebo příslušné ikony. Při používání elektrických spotřebičů byste měli vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření:

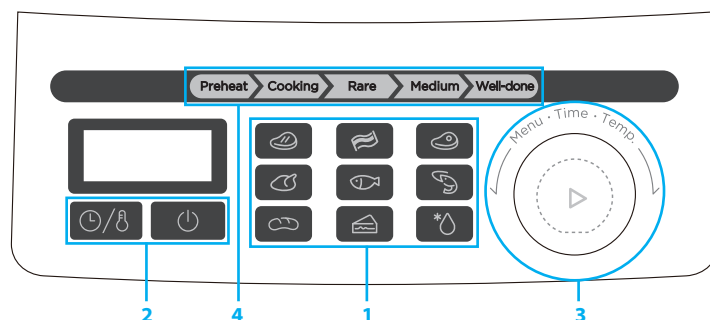
1. Před použitím spotřebiče si přečtěte všechny pokyny.
2. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí nebezpečím s ním spojenými.
3. Děti si s nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
4. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a v podobných zařízeních, jako například:
 - kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - na farmách;
 - klienty v hotelech, motelech a jiných prostředích ubytovacího typu;
 - v penzionech;
5. Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se zabránilo nebezpečí.
6. Před čištěním, údržbou nebo přemísťováním a vždy, když se spotřebič nepoužívá, vypněte jej a odpojte od elektrické sítě.
7. Tento spotřebič, jakož i použité kuchyňské nádobí a povrch spotřebiče mohou být velmi horké, nedotýkejte se horkého povrchu varné desky.
8. Uvedené spotřebiče nejsou určeny k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
9. Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte napájecí kabel a zástrčku nebo její části do vody nebo jiných tekutin.
10. Napájecí zdroj by měl být odpojen, když se nepoužívá nebo před jeho čištěním. Po vychladnutí vyčistěte grilovací plochu.
11. Nedávejte spotřebič na horký plynový nebo elektrický sporák ani do vyhřáté trouby.
12. Při přemísťování zařízení obsahujících horký olej nebo jinou horkou kapalinu buďte opatrní.
13. Neohřívejte ani nepřehřívejte bez dvou podnosů na grilování.
14. Chcete-li spotřebič odpojit, otočte libovolný ovládací prvek do „vypnuté“ polohy a potom vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky.
 - a) Je třeba zajistit krátký napájecí kabel, aby se snížilo riziko zapletení nebo zakopnutí o delší kabel.
 - b) K dispozici jsou delší prodlužovací kabely, které se mohou použít, pokud je při jejich používání dodržena opatrnost.
 - c) Pokud se použije dlouhý prodlužovací kabel:
 - 1) Označený elektrický výkon prodlužovacího kabelu by měl být minimálně tak vysoký jako elektrický výkon spotřebiče;
 - 2) Delší kabel by měl být uspořádán tak, aby nevisel nad pracovní plochou nebo stolem, kde by ho mohly děti zachytit nebo nechtěně o něj zakopnout.

VÝHRADNĚ PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI A USCHOVEJTE SI TENTO NÁVOD

2. JEDNOTLIVÉ ČÁSTI SPOTŘEBIČE



3. OVLÁDACÍ PANEL



1. Automatické programy (není to dotyková plocha)
2. Dotykové ovládací tlačítka pro nastavení teploty / času a vypnutí
3. Otočný ovladač pro nastavení teploty / času nebo volbu programů, včetně spouštění
4. Indikátor stavu propečení

4. TECHNICKÉ ÚDAJE

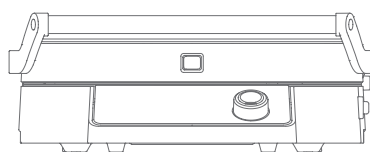
Model výrobku	Jmenovité napětí	Jmenovitá frekvence	Jmenovitý příkon
PHGR 9000	220 - 240 V	50/60 Hz	1750 - 2100 W

5. PŘED POUŽITÍM

Při prvním použití produktu bude vycházet malé množství kouře, což je normální jev. Umístěte gril na čistý, rovný povrch. Gril je možné používat třemi způsoby:

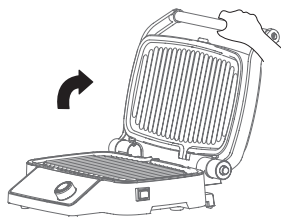
UZAVŘENÁ POLOHA

Horní kryt položte na spodní část spotřebiče. Tato poloha slouží k nastartování a zahřátí při použití kontaktního grilu.



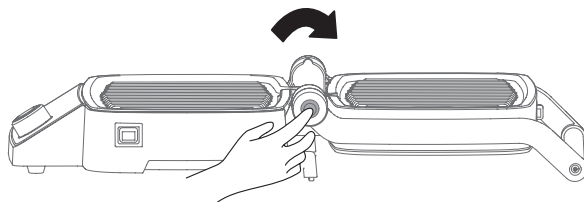
OTEVŘENÁ POLOHA

Otevřete horní kryt o 100°. Chcete-li nastavit grilovací plochu do této polohy, musíte ručně zvednout rukojeť, dokud nepocítíte, že horní kryt je v této poloze zajištěn. Uvolněte ruce a držte horní kryt v této poloze, dokud ho nezavřete.



VODOROVNÁ POLOHA

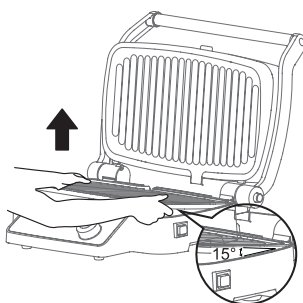
Horní a dolní plochu na grilování je možné umístit vodorovně a horní a dolní plocha na grilování jsou uspořádány v řadě, aby vytvořily velkou plochu na grilování.



1. Nastavte gril do otevřené polohy.
2. Levou ruku položte na rukojeť a jemně ji zatlačte ve svém směru a současně stiskněte pružinové tlačítko. Zatlačte rukojeť dozadu, dokud není horní kryt vyrovnaný. Pokud je gril v otevřené poloze a chcete jej nastavit do zavřené polohy, musíte jemně zatáhnout rukojeť směrem k sobě, dokud nebude horní kryt v jedné rovině.

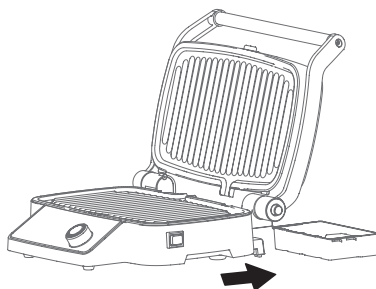
VYJMUTÍ GRILOVACÍ DESKY

1. Když je gril vychladlý, nastavte ho do otevřené polohy.
Stiskněte tlačítko ZAP./VYP.
 - a. Spínací tlačítko spodní plochy na grilování je na pravé straně základny.
 - b. Spínací tlačítko horní plochy na grilování je umístěno uprostřed horního krytu.
2. Uchopte plochu na grilování oběma rukama a opatrně ji vytáhněte ze spotřebiče.



VYJMUTÍ ODKAPÁVACÍ MISKY NA TUK

Před použitím zkontrolujte, zda je miska na tuk zasunuta do středu zadní části základny. Olejové skvrny na ploše na grilování mohou téct do odkapávací misky na tuk otvorem na zachycování tuku. Když je spotřebič úplně vychladlý, je možné ji vyjmout a vyčistit v mýčce.



KONKRÉTNÍ PROVOZNÍ KROKY

1. Připojte napájecí zdroj a stiskněte tlačítko „“, spotřebič se dostane do pohotovostního režimu a na displeji se zobrazí „----“.
2. Zmrazené potraviny vložte do grilu a zavřete horní kryt. Rozmrazíte je pak zvolením programu kapky s vložkou.
3. Otočným knoflíkem zvolte požadovaný program a stiskněte tlačítko „“. Přístroj se začne předehřívat. Při výběru programu vepřové maso, hovězí maso a ryby začne blikat indikátor propečení a je možné zvolit si stupeň propečení (Rare/Medium/Well-done). Stupeň propečení si zvolíte otáčením ovladače. Indikátor „Předehřev“ bliká, což indikuje, že spotřebič je ve fázi předehřívání a když se indikátor rozsvítí, znamená to, že proces předehřívání je dokončen.
4. Po předehřátí otevřete horní kryt a vložte jídlo na grilovací plochu, pak zavřete horní kryt a začnete přípravu. Indikátor „Příprava“ začne svítit.

Poznámka:

- a. Pokud je spotřebič delší dobu zapnutý, bezpečnostní systém jej automaticky vypne.
 - b. Spotřebič dokáže automaticky identifikovat tloušťku jídla a automaticky upravit čas a teplotu pečení. Stupeň přípravy může být zobrazen indikátorem na displeji.
 - c. Pro nejlepší výsledek neotvírejte spotřebič během grilovacího procesu
 - d. Jídlo s výškou vyšší jak 50 mm je třeba nastavovat ručně. Gril nedokáže optimálně nastavit dobu přípravy.
 - e. Při přípravě je normální, že ze spotřebiče uniká kouř.
5. Když pokrm vyhovuje vašim potřebám (Rare/Medium/Well-done), otevřete horní kryt a pokrm vyjměte.
 6. Když je pečení ukončeno, vraťte se ke kroku 1. Pokud v tepelné přípravě pokračujete, opakujte kroky 2, 3, 4 a 5.
 7. Po otevření víka je k dispozici pouze funkce DIY.
Neotvírejte kryt během předehřívání spotřebiče. Po otevření horního krytu se spotřebič po 10 sekundách přepne na funkci DIY.
 8. Pro manuální přípravu DIY po zapnutí grilu zmáčkněte tlačítko ČAS/TEPLOTA. První volíte čas otočným knoflíkem. Po opětovném zmáčknutí tlačítka ČAS/TEPLOTA lze nastavit otočným tlačítkem teplotu. Poté stačí potvrdit tlačítkem „“ a gril začne nahřívat.

6. RECEPT AUTOMATICKÉ PŘÍPRAVY

Pro nejlepší výsledek grilování vždy po ochucení počkejte až potravina získá pokojovou teplotu. Při grilování pak ztratí méně šťávy a bude tak pokrm šťavnatější a chutnější.

Položka	Stupeň přípravy	Způsob obsluhy	Výsledky
Hovězí maso 	Rare	1. Osušte si maso kuchyňskou utěrkou při teplotě 2-5 °C. 2. Dobře ochutěte a nařízněte s trochou rozpuštěného másla nebo extra panenským olivovým olejem.	Tato příprava způsobuje, že se tuk masa rozpouští a vytváří šťávu s vynikajícím chuťovým efektem, s vysokou vlhkostí a velmi šťavnatou texturou. Tento steak je červený v samém středu, za kterým následuje růžový kroužek kolem středu a potom přichází hnědá kůrka z vnější strany.
	Medium		Steak už nebude mít červený střed a červená barva bude nahrazena růžovou barvou. Na této úrovni přípravy si steak zachová máslovou a aromatickou chuť, stejně jako při předchozí úrovni, ale bude mít méně šťávy a bude méně jemný z důvodu většího odpařování vlhkosti.
	Well		Když váš steak dosáhne této úrovně, uvnitř si zachová jen trochu růžové barvy a bude stále jemný, ale ne tak jako u jiných úrovních přípravy. Díky této teplotní úrovni bude steak sušší a méně jemný, než by většina lidí chtěla.
Vepřové maso 	Rare	1. Osušte si maso kuchyňskou utěrkou při teplotě 2-5 °C. 2. Dobře ochutěte a nařízněte s trochou rozpuštěného másla nebo extra panenským olivovým olejem.	Narůžovělá celková barva s vnější částí, šťavnatá a jemná. Dokonalá připravenost na pečení vepřového karé nebo svíčkové.
	Medium		Většinou hnědá barva, uvnitř málo růžová. Tento způsob přípravy se doporučuje na pečení tučného masa, jako je například horní hřbet.
	Well		Hnědošedá barva, pevná na dotek. Doporučuje se těm, kteří na mase nechťejí žádnou růžovou část, ale stále udržují snadnou vlhkost, aniž bylo maso úplně propečené.
Kuřecí maso 	Rare	1. Osušte si maso kuchyňskou utěrkou při teplotě 2-5 °C. 2. Dobře ochutěte a nařízněte s trochou rozpuštěného másla nebo extra panenským olivovým olejem.	Narůžovělá celková barva s vnější bílou částí, šťavnatá a jemná. Dokonalý stupeň přípravy prsou bez kůže.
	Medium		Většinou hnědá barva, uvnitř málo růžová. Tento způsob přípravy se doporučuje na pečení masa s kůží jako jsou vykostěná spodní stehna.
	Well		Hnědošedá barva, pevná na dotek. Tento stupeň přípravy se doporučuje pro přípravu jídel s kostmi, stále však udržuje mírnou vlhkost, aniž byste maso zcela propekli. Perfektní pro kuřecí křídla nebo celá stehna.
Ryby 	Rare	1. Osušte si maso kuchyňskou utěrkou při teplotě 2-5 °C. 2. Dobře ochutěte a nařízněte s trochou rozpuštěného másla nebo extra panenským olivovým olejem.	Povrch je dobře utěsněný a hnědý a vnitřní část je šťavnatá, zcela jemná a snadno se rozpadá v ústech. Perfektní pro všechny druhy ryb, které byly před přípravou zmrazeny, aby se předešlo problémům s parazity při tomto stupni přípravy.
	Medium		Povrch je dobře utěsněný a hnědý a vnitřní část udržuje méně šťávy, téměř úplně se propeče a je ideální pro lidi, kteří mají rádi dobře propečené ryby.
	Well		Dobře zhnědnuté a zcela propečené. Maso je suché a uvnitř není mnoho šťavnatosti. Lidé, kteří jen těžko dokáží přijmout vlhkost na svých rybách, přijmou tento stupeň přípravy.
Krevety 	Rare	1. Osušte si maso kuchyňskou utěrkou při teplotě 2-5 °C. 2. Dobře ochutěte a nařízněte s trochou rozpuštěného másla nebo extra panenským olivovým olejem.	Zachování šťavnatosti a část z masa je syrová.
	Medium		Téměř všechny části jsou propečené, udržující vlhkost, ale bez syrových částí.
	Well		Propečené a ochucené, dobře tepelně upravené pro ty, kteří nemají rádi chuť syrovosti mořských plodů.

Položka	Stupeň přípravy	Způsob obsluhy	Výsledky
Sendvič 	Cook	1. Natřete si chléb máslem, abyste dosáhli lepších výsledků a dobrou chuť.	Získejte dobré a rovnoměrné propečení sendvičů všech velikostí a s dobrou tepelnou úpravou ve vnitřní části, aniž by se vnější část připálila.
Klobáska 	Rare	1. Osušte si klobásku kuchyňskou utěrkou při teplotě 2-5 °C.	Narůžovělá celková barva s vnější bílou částí, šťavnatá a jemná. Dokonalý stupeň přípravy na vaření párků.
	Medium	2. Dobře ochuťte a nařízněte s trochou rozpuštěného másla nebo extra panenským olivovým olejem.	Většinou hnědá barva, uvnitř málo růžová. Tento stupeň přípravy je doporučený na přípravu snídaňových párků, jako jsou například „chipolata“ nebo „merguez“.
	Well		Důkladně propečené, pevné na dotek. Doporučeno pro syrové klobásy, které neměly žádnou tepelnou úpravu.
Slanina 	Rare	1. Předehřejte spotřebič a přidejte na něj pouze slaninu.	Jemné upečení slaniny s udržováním teploty bez připečených částí. Ideální pro konzervované slaniny.
	Medium		Dobré propečení s udržením šťávy na slanině. Nejlepší volba pro předvařené slaniny.
	Well		Dobře propečené a křupavé pro ty, kteří mají rádi svoji slaninu dobře opečenou.

* Program pro kuřecí maso/krevety/slaninu/klobásy/sendvič bude k dispozici pro volbu „well-done“.

7. PÉČE A ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním vyjměte plochu na grilování, abyste nepoškodili její povrch. Odkapávací misku na tuk a plochy na grilování je možné mýt v myčce nádobí. Pokud je nechcete dávat do myčky, můžete na jejich čištění použít malé množství čistícího prostředku, potom je důkladně opláchněte, odstraňte z nich zbytky a důkladně je otřete papírovou utěrkou.
- Spotřebič a napájecí kabel nelze vložit do myčky. Pokud je spotřebič znečištěný, je třeba před jeho vyčištěním suchou tkaninou počkat, dokud zcela nevychladne. Poznámka:
 - Nepokoušejte se čistit žádnou část grilu pomocí kovových drátěnek atd. Používejte pouze nylonové nebo nekovové čistící houby.
 - Neponořujte gril do vody nebo jiných tekutin. Před uskladněním se ujistěte, zda je gril suchý. Jakékoliv opravy by měl provádět autorizovaný servisní zástupce.

8. POPIS PORUCHY

Zobrazení	Příčina	Analýza poruchy	Řešení
E1	Otevřený okruh snímače spodní plochy na grilování.	Odpojený snímač spodní plochy na grilování nebo přerušený spojovací vodič.	Předejte spotřebič autorizovanému servisnímu středisku.
E2	Zkrat okruhu snímače spodní plochy na grilování.	Porucha snímače spodní plochy na grilování nebo tavná adheze spojovacího řidiče.	
E3	Otevřený okruh snímače horní plochy na grilování.	Odpojený snímač horní plochy na grilování nebo přerušený spojovací vodič.	
E4	Zkrat okruhu snímače horní plochy na grilování.	Porucha snímače horní plochy na grilování nebo tavná adheze spojovacího řidiče.	

POKYNY A INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE LIKVIDACE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLŮ

Obalové materiály zlikvidujte na veřejném místě pro likvidaci odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



Význam symbolu na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu znamená, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Tento výrobek zlikvidujte na příslušném sběrném místě pro recyklaci odpadu z elektrických a elektronických zařízení. Popřípadě je možné v některých státech Evropské unie nebo jiných evropských státech vrátit své výrobky místnímu prodejci, v případě koupě obdobného nového výrobku. Správná likvidace tohoto výrobku pomůže ušetřit cenné přírodní zdroje a pomoci při prevenci případného negativního vlivu na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterému by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace odpadu. Podrobnější informace získáte od místního úřadu nebo v nejbližším středisku pro sběr odpadu. Nesprávná likvidace tohoto typu odpadu může podléhat vnitrostátním předpisům o pokutách.

Pro podnikatelské subjekty v Evropské unii

Chcete-li zlikvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v jiných zemích mimo Evropskou unii

Chcete-li zlikvidovat tento výrobek, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo svého prodejce.



Tento výrobek splňuje všechny základní požadavky nařízení EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických údajích se mohou vyskytnout bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo provést tyto změny.

OBSAH

1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	3
2. JEDNOTLIVÉ ČASTI SPOTREBIČA	4
3. OVLÁDACÍ PANEL.....	4
4. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	4
5. PRED POUŽITÍM	4
UZAVRETÁ POLOHA	4
OTVORENÁ POLOHA.....	5
VODOROVNÁ POLOHA	5
VYBRATIE GRILOVACEJ PLATNE.....	5
VYBRATIE ODKVAPKÁVACEJ MISKY NA TUK.....	5
KONKRÉTNÉ PREVÁDZKOVÉ KROKY	6
6. RECEPT AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY	6
7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE	7
8. POPIS PORUCHY	7

Vážení zákazník,

Ďakujeme, že ste si kúpili výrobok značky PHILCO. Aby mohol váš spotrebič slúžiť dobre, prečítajte si všetky pokyny uvedené v tomto návode na obsluhu.

1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

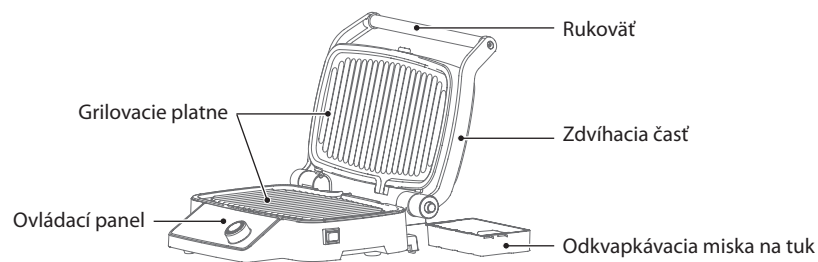
DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Pred použitím výrobku si pozorne prečítajte návod na obsluhu. Uschovajte si ho pre budúce použitie.

Pred prevádzkou, údržbou a inštaláciou výrobku si pozrite rôzne časti tohto návodu alebo príslušné ikony. Pri používaní elektrických spotrebičov by ste mali vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia:

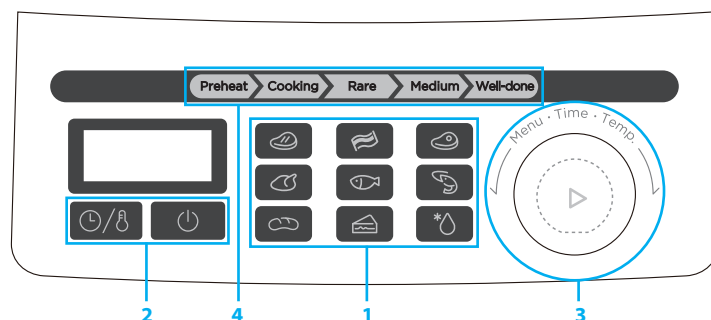
1. Pred použitím spotrebiča si prečítajte všetky pokyny.
2. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo poučením o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú nebezpečenstvám s ním spojenými.
3. Deti sa s nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
4. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a v podobných zariadeniach, ako napríklad:
 - Kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
 - na farmách;
 - klientmi v hoteloch, motelloch a iných prostrediach ubytovacieho typu;
 - v penziónoch;
5. Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným zástupcom alebo podobne kvalifikovanými osobami, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
6. Pred čistením, údržbou alebo premiestňovaním a vždy, keď sa spotrebič nepoužíva, vypnite ho a odpojte od elektrickej siete.
7. Tento spotrebič, ako aj použitý kuchynský riad a povrch spotrebiča môžu byť veľmi horúce, nedotýkajte sa horúceho povrchu varnej platne.
8. Uvedené spotrebiče nie sú určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
9. Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, neponárajte napájací kábel a zástrčku alebo jej časti do vody alebo iných tekutín.
10. Napájací zdroj by mal byť odpojený, keď sa nepoužíva alebo pred jeho čistením. Po vychladnutí vyčistite grilovaciu plochu.
11. Nedávajte spotrebič na horúci plynový alebo elektrický sporák ani do vyhriatej rúry.
12. Pri premiestňovaní zariadení obsahujúcich horúci olej alebo inú horúcu kvapalinu buďte opatrní.
13. Nezohrievajte ani nepredhrievajte bez dvoch podnosov na grilovanie.
14. Ak chcete spotrebič odpojiť, otočte ľubovoľný ovládací prvok do „vypnutej“ polohy a potom vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
 - a) Je potrebné zabezpečiť krátky napájací kábel, aby sa znížilo riziko zapletenia alebo zakopnutia o dlhší kábel.
 - b) K dispozícii sú dlhšie predlžovacie káble, ktoré sa môžu použiť, ak je pri ich používaní dodržaná opatrnosť.
 - c) Ak sa použije dlhý predlžovací kábel:
 - 1) Označený elektrický výkon predlžovacieho kábla by mal byť minimálne taký vysoký ako elektrický výkon spotrebiča;
 - 2) Dlhší kábel by mal byť usporiadaný tak, aby nevisel nad pracovnou plochou alebo stolom, kde by ho mohli deti zachytiť alebo nechtiac oň zakopnúť.

VÝHRADNE PRE POUŽITIE V DOMÁCNOSTI A ODLOŽTE SI TENTO NÁVOD

2. JEDNOTLIVÉ ČASTI SPOTREBIČA



3. OVLÁDACÍ PANEL



1. Automatické programy (nie je to dotyková plocha)
2. Dotykové ovládacie tlačidlá na nastavenie teploty / času a vypnutie
3. Otočný ovládač na nastavenie teploty / času alebo voľbu programov, vrátane spúšťania
4. Indikátor stavu prepečenia

4. TECHNICKÉ ÚDAJE

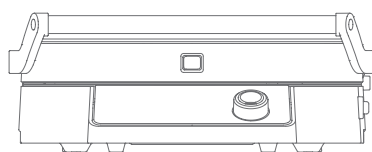
Model výrobku	Menovité napätie	Menovitá frekvencia	Menovitý príkon
PHGR 9000	220 - 240 V	50/60 Hz	1750 - 2100 W

5. PRED POUŽITÍM

Pri prvom použití produktu bude vyhádať malé množstvo dymu, čo je normálny jav. Umiestnite gril na čistý, rovný povrch. Gril je možné používať tromi spôsobmi:

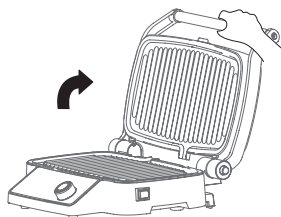
UZAVRETÁ POLOHA

Horný kryt položte na spodnú časť spotrebiča. Táto poloha slúži na naštartovanie a zahriatie pri použití kontaktného grilu.



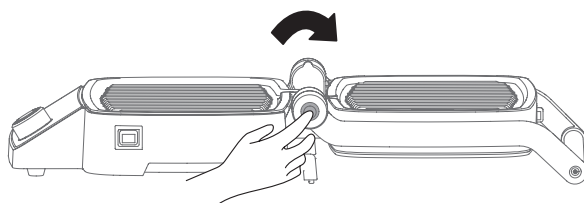
OTVORENÁ POLOHA

Otvorte horný kryt o 100°. Ak chcete nastaviť grilovaciu plochu do tejto polohy, musíte ručne zdvihnúť rukoväť, pokiaľ nepocítite, že horný kryt je v tejto polohe zaistený. Uvoľnite ruky a držte horný kryt v tejto polohe, pokiaľ ho nezatvoríte.



VODOROVNÁ POLOHA

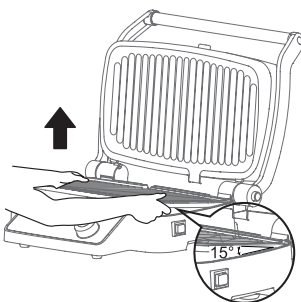
Hornú a dolnú plochu na grilovanie je možné umiestniť vodorovne a horná a dolná plocha na grilovanie sú usporiadané v rade, aby vytvorili veľkú plochu na grilovanie.



1. Nastavte gril do otvorenej polohy.
2. Ľavú ruku položte na rukoväť a jemne ju zatlačte vo svojom smere a súčasne stlačte pružinové tlačidlo. Zatlačte rukoväť dozadu, pokiaľ nie je horný kryt vyrovnaný. Ak je gril v otvorenej polohe a chcete ho nastaviť do zatvorenej polohy, musíte jemne potiahnuť rukoväť smerom k sebe, pokiaľ nebude horný kryt v jednej rovine.

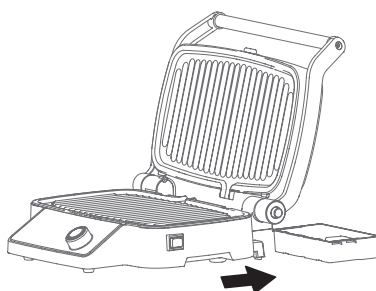
VYBRATIE GRILOVACEJ PLATNE

1. Keď je gril vychladnutý, nastavte ho do otvorenej polohy.
Stlačte tlačidlo ZAP./ VYP..
 - a. Spínacie tlačidlo spodnej plochy na grilovanie je na pravej strane základne.
 - b. Spínacie tlačidlo hornej plochy na grilovanie je umiestnené v strede horného krytu.
2. Uchopte plochu na grilovanie oboma rukami a opatrne ju vytiahnite zo spotrebiča.



VYBRATIE ODKVAPKÁVACEJ MISKY NA TUK

Pred použitím skontrolujte, či je miska na tuk zasunutá do stredu zadnej časti základne. Olejové škvryny na ploche na grilovanie môžu tiecť do odkvapkávacej misky na tuk cez otvor na zachytávanie tuku. Keď je spotrebič úplne vychladnutý, je možné ju vybrať a vyčistiť v umývačke riadu.



KONKRÉTNE PREVÁDZKOVÉ KROKY

1. Pripojte napájací zdroj a dotknite sa tlačidla „, spotrebič sa dostane do pohotovostného režimu a na displeji sa zobrazí „----“.
2. Zmrazené potraviny vložte do grilu a zatvorte horný kryt. Rozmrazíte ich zvolením programu kvapky s vložkou.
3. Ovládačom zvolte požadovaný program a stlačte tlačidlo „“. Spotrebič sa začne predhrievať. Pri výbere programu bravčové mäso, hovädzie mäso a ryby začne blikať indikátor prepečenía a je možné zvoliť si stupeň prepečenía (Rare/Medium/Well-done). Stupeň prepečenía si zvolíte otáčaním ovládača. Indikátor „Predhrevu“ bliká, čo indikuje, že spotrebič je vo fáze predhrievania a keď sa indikátor rozsvieti, znamená to, že proces predhrievania je dokončený.
4. Po predhriatí otvorte horný kryt a vložte jedlo na grilovaciu plochu, potom zatvorte horný kryt a začnite prípravu. Indikátor „Prípravy“ začne svietiť.

Poznámka:

- a. Ak je spotrebič dlhší čas zapnutý, bezpečnostný systém ho automaticky vypne.
 - b. Spotrebič dokáže automaticky identifikovať hrúbku jedla a automaticky upraviť čas a teplotu pečenia. Stupeň prípravy môže byť zobrazený indikátorom na displeji.
 - c. Pre najlepší výsledok neotvárajte spotrebič počas grilovacieho procesu.
 - d. Jedlo s výškou viac ako 50 mm je potrebné nastavovať ručne. Gril nedokáže optimálne nastaviť dobu prípravy.
 - e. Pri príprave je normálne, že so spotrebiča uniká dym.
5. Keď pokrm vyhovuje vašim potrebám (Rare/Medium/Well-done), otvorte horný kryt a pokrm vyberte.
 6. Keď je pečenie ukončené, vráťte sa ku kroku 1. Ak v tepelnej príprave pokračujete, opakujte kroky 2, 3, 4 a 5.
 7. Po otvorení veka je k dispozícii iba funkcia DIY.
Neotvárajte kryt v priebehu predhrievania spotrebiča. Po otvorení horného krytu sa spotrebič po 10 sekundách prepne na funkciu DIY.
 8. Pre manuálnu prípravu DIY po zapnutí grilu stlačte tlačidlo ČAS/TEPLOTA. Najskôr zvolte čas otočným ovládačom. Po opätovnom stlačení tlačidla ČAS/TEPLOTA je možné nastaviť otočným tlačidlom teplotu. Potom stačí potvrdiť tlačidlom „“ a gril sa začne nahrievať.

6. RECEPT AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY

Pre najlepší výsledok grilovania, vždy po ochutení počkajte, pokiaľ potravina získa izbovú teplotu. Pri grilovaní potom stratí menej šťavy a pokrm tak bude šťavnatejší a chutnejší.

Položka	Stupeň prípravy	Spôsob obsluhy	Výsledky
Hovädzie mäso 	Rare	1. Osušte si mäso kuchynskou utierkou pri teplote 2-5 °C. 2. Dobre ochuťte a narežte s trochou rozpusteného masla alebo extra panenským olivovým olejom.	Táto príprava spôsobuje, že sa tuk mäsa topí a vytvára šťavu s vynikajúcim chuťovým efektom, s vysokou vlhkosťou a veľmi šťavnatou textúrou. Tento steak je červený v samom strede, za ktorým nasleduje ružový krúžok okolo stredu a potom prichádza hnedá kôrka z vonkajšej strany.
	Medium		Steak už nebude mať červený stred a červená farba bude nahradená ružovou farbou. Na tejto úrovni prípravy si steak zachová maslovú a aromatickú chuť, rovnako ako pri predchádzajúcej úrovni, ale bude mať menej šťavy a bude menej jemný z dôvodu väčšieho odparovania vlhkosti.
	Well		Keď váš steak dosiahne túto úroveň, vo vnútri si zachová len trochu ružovej farby a bude stále jemný, ale nie tak ako pri iných úrovniach prípravy. Vďaka tejto teplotnej úrovni bude steak suchší a menej jemný, ako by väčšina ľudí chcela.
Bravčové mäso 	Rare	1. Osušte si mäso kuchynskou utierkou pri teplote 2-5 °C. 2. Dobre ochuťte a narežte s trochou rozpusteného masla alebo extra panenským olivovým olejom.	Ružovkastá celková farba s vonkajšou časťou, šťavnatá a jemná. Dokonalá pripravenosť na pečenie bravčového karé alebo sviečkovej.
	Medium		Väčšinou hnedá farba, vo vnútri málo ružová. Tento spôsob prípravy sa odporúča na pečenie tučného mäsa, ako je napríklad horný chrbát.
	Well		Hnedosivá farba, pevná na dotyk. Odporúča sa tým, ktorí na mäse neradi vidia žiadnu ružovú časť, ale stále udržiavajú ľahkú vlhkosť bez toho, aby bolo mäso úplne prepečené.
Kuracie mäso 	Rare	1. Osušte si mäso kuchynskou utierkou pri teplote 2-5 °C. 2. Dobre ochuťte a narežte s trochou rozpusteného masla alebo extra panenským olivovým olejom.	Ružovkastá celková farba s vonkajšou bielou časťou, šťavnatá a jemná. Dokonalý stupeň prípravy prís bez kože.
	Medium		Väčšinou hnedá farba, vo vnútri málo ružová. Tento spôsob prípravy sa odporúča na pečenie mäsa s kožou ako sú vykostené spodné stehná.
	Well		Hnedosivá farba, pevná na dotyk. Tento stupeň prípravy sa odporúča na prípravu jedál s kosťami, stále však udržiava miernu vlhkosť bez toho, aby ste mäso úplne prepekli. Perfektné pre kuracie krídelká alebo celé stehná.
Ryby 	Rare	1. Osušte si mäso kuchynskou utierkou pri teplote 2-5 °C. 2. Dobre ochuťte a narežte s trochou rozpusteného masla alebo extra panenským olivovým olejom.	Povrch je dobre utesnený a hnedý a vnútorná časť je šťavnatá, úplne jemná a ľahko sa rozpadáva v ústach. Perfektné pre všetky druhy rýb, ktoré boli pred prípravou zmrazené, aby sa predišlo problémom s parazitmi pri tomto stupni prípravy.
	Medium		Povrch je dobre utesnený a hnedý a vnútorná časť udržiava menej šťavy, takmer úplne sa prepečie a je ideálna pre ľudí, ktorí majú radi dobre prepečené ryby.
	Well		Dobre zhnednuté a úplne prepečené. Mäso je suché a vo vnútri nie je veľa šťavnatosti. Ľudia, ktorí len ťažko dokážu prijať vlhkosť na svojich rybách, prijímajú tento stupeň prípravy.
Krevety 	Rare	1. Osušte si mäso kuchynskou utierkou pri teplote 2-5 °C. 2. Dobre ochuťte a narežte s trochou rozpusteného masla alebo extra panenským olivovým olejom.	Zachovanie šťavnatosti a časť z mäsa je surová.
	Medium		Takmer všetky časti sú prepečené, udržiavajú vlhkosť, ale bez surových častí.
	Well		Prepečené a ochutené, dobre tepelne upravené pre tých, ktorí nemajú radi chuť surovosti morských plodov.

PHILCO®



Famous for Quality the World Over

**CONTACT GRILL
KONTAKTNÍ GRIL
KONTAKTNÝ GRIL
GRILL KONTAKTOWY
KONTAKTGRILL**



PHGR 9000

User's Manual
Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati utasítás

SPIS TREŚCI

1. WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	3
2. POSZCZEGÓLNE CZĘŚCI URZĄDZENIA	4
3. PANEL STEROWANIA	4
4. DANE TECHNICZNE	4
5. PRZED UŻYCIEM	4
POZYCJA ZAMKNIĘTA	4
POZYCJA OTWARTA	5
POZYCJA POZIOMA	5
WYJMOWANIE PŁYTY GRILLA	5
WYJMOWANIE MISKI NA TŁUSZCZ	5
KONKRETNE KROKI OBSŁUGI	6
6. PRZEPIS AUTOMATYCZNEGO PRZYGOTOWANIA	6
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	7
8. OPIS AWARII	7

Szanowny kliencie,

Dziękujemy za zakup produktu marki PHILCO. Aby Twoje urządzenie mogło dobrze ci służyć, przeczytaj wszystkie wskazówki podane w niniejszej instrukcji obsługi.

1. WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

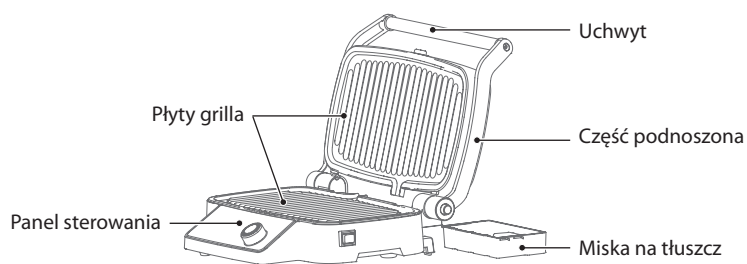
WAŻNE OSTRZEŻENIE: Przed użyciem produktu z uwagą przeczytaj instrukcję obsługi. Zachowaj ją do użytku w przyszłości.

Przed obsługą, konserwacją i instalacją produktu przeczytaj wszystkie części tej instrukcji obsługi lub zobacz odpowiednie rysunki. Używając urządzeń elektrycznych należy zawsze dotrzymywać podstawowych środków ostrożności:

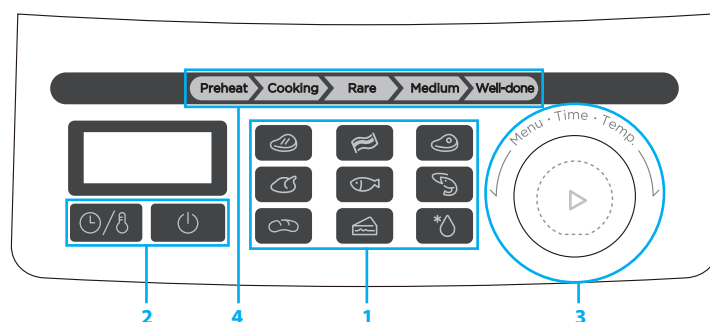
1. Przed użyciem urządzenia przeczytaj wszystkie wskazówki.
2. Tego urządzenia mogą używać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, mentalnych lub czuciowych oraz o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały pouczone o bezpiecznym używaniu urządzenia i rozumieją zagrożenia z tym związane.
3. Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, jeśli nie są starsze niż 8 lat i nie są pod nadzorem dorosłych.
4. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych miejscach, takich jak na przykład:
 - Kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych placówkach;
 - na farmach;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych placówkach noclegowych;
 - w pensjonatach;
5. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisu lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec zagrożeniom.
6. Przed czyszczeniem, konserwacją lub przemieszczaniem oraz zawsze, gdy urządzenie nie jest używane, wyłącz je i odłącz od sieci elektrycznej.
7. To urządzenie, jak też użyte naczynia i powierzchnia urządzenia mogą być bardzo gorące, nie dotykaj gorącej powierzchni płyty.
8. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub samodzielnego systemu zdalnego sterowania.
9. Aby nie doszło do porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu zasilania ani wtyczki lub jej części w wodzie ani innych cieczach.
10. Źródło zasilania powinno zostać odłączone, gdy urządzenie nie jest używane lub przed jego czyszczeniem. Po ostygnięciu wyczyść powierzchnię grilla.
11. Nie stawiaj urządzenia na gorącej kuchence gazowej lub elektrycznej ani do gorącego piekarnika.
12. Przy przemieszczaniu urządzeń zawierających gorący olej lub inną gorącą ciecz zachowaj ostrożność.
13. Nie ogrzewaj nawet wstępnie bez dwóch tac do grillowania.
14. Jeśli chcesz odłączyć urządzenie, otocz którykolwiek element sterowania do pozycji „wyłączonej” a następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
 - a) Należy zapewnić krótki przewód zasilania, aby ograniczyć ryzyko zaplątania lub potknięcia się o dłuższy przewód.
 - b) Do dyspozycji są dłuższe przedłużacze, których można użyć, jeśli podczas ich używania zachowuje się ostrożność.
 - c) Jeśli używasz dłuższego przedłużacza:
 - 1) Oznaczona moc elektryczna przedłużacza powinna być przynajmniej tak samo wysoka jak moc elektryczna urządzenia;
 - 2) Dłuższy przewód powinien być tak ułożony, aby nie wisiał nad blatem roboczym lub stołem, gdzie mogłyby o niego zaczepić dzieci lub potknąć się o niego.

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO. ZACHOWAJ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.

2. POSZCZEGÓLNE CZĘŚCI URZĄDZENIA



3. PANEL STEROWANIA



1. Automatyczne programy (nie jest to dotykowy ekran)
2. Dotykowe przyciski sterowania temperatury / czasu i wyłączania
3. Obrotowy regulator temperatury / czasu lub wybór programów, w tym włączania
4. Wskaźnik stanu pieczenia

4. DANE TECHNICZNE

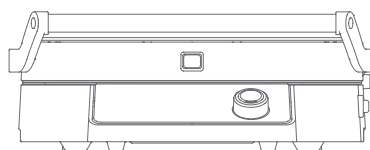
Model produktu	Napięcie znamionowe	Frekwencja znamionowa	Moc znamionowa
PHGR 9000	220 - 240 V	50/60 Hz	1750 - 2100 W

5. PRZED UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem produktu będzie się z niego wydobywała mała ilość dymu, co jest zjawiskiem normalnym. Umieść grill na czystej, równej powierzchni. Grilla można używać na trzy sposoby:

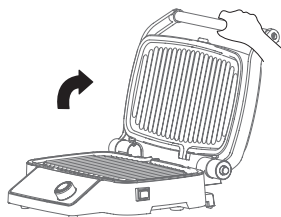
POZYCJA ZAMKNIĘTA

Górną pokrywę połóż na dolną część urządzenia. Ta pozycja służy do uruchomienia i ogrzania przy użyciu grilla kontaktowego.



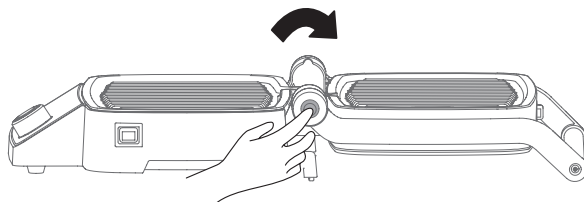
POZYCJA OTWARTA

Otwórz górną pokrywę o 100°. Jeśli chcesz ustawić płytę grilla w tej pozycji, musisz ręcznie podnieść uchwyt, do momentu gdy poczujesz, że górna pokrywa jest w tej pozycji upewniona. Zwolnij ręce i trzymaj górną pokrywę w tej pozycji, dopóki jej nie zamkniesz.



POZYCJA POZIOMA

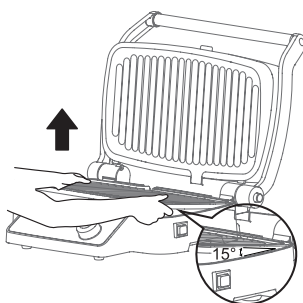
Górną i dolną płytę do grillowania można umieścić poziomo a górna i dolna płyta do grillowania są ułożone w rzędzie, aby utworzyć wielką płytę do grillowania.



1. Ustaw grill w pozycji otwartej.
2. Lewą rękę połącz na uchwycie i delikatnie go dociśnij w kierunku do siebie, równocześnie naciśnij przycisk sprężynowy. Naciśnij uchwyt do tyłu, do momentu aż górna pokrywa się wyrówna. Jeśli grill znajduje się w pozycji otwartej i chcesz go ustawić w pozycji zamkniętej, musisz delikatnie pociągnąć uchwyt do siebie, dopóki górna pokrywa nie będzie na jednym poziomie.

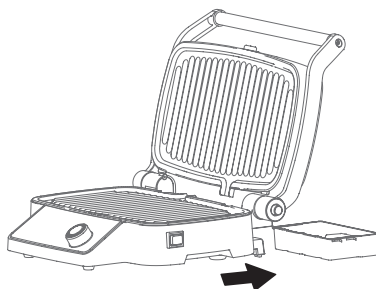
WYJMOWANIE PŁYTY GRILLA

1. Gdy grill wystygnie, ustaw go w pozycji otwartej.
Naciśnij przycisk WŁ./ WYŁ.
 - a. Przycisk zasilania dolnej płyty do grillowania znajduje się po prawej stronie podstawy.
 - b. Przycisk zasilania górnej płyty do grillowania znajduje się w środku górnej pokrywy.
2. Złap płytę do grillowania dwiema rękami i ostrożnie wyciągnij ją z urządzenia.



WYJMOWANIE MISKI NA TŁUSZCZ

Przed użyciem sprawdź, czy miska na tłuszcz jest wsunięta do środka tylnej części podstawy. Płamy oleju na płycie do grillowania mogą odciekać do miski na tłuszcz przez otwór do wychwytywania tłuszczu. Gdy urządzenie ostygnie, można ją wyjąć i wyczyścić w zmywarce do naczyń.



KONKRETNE KROKI OBSŁUGI

- Podłącz źródło zasilania i dotknij przycisku „”, urządzenie przejdzie do trybu gotowości a na wyświetlaczu pojawi się „----”.
- Mrożoną żywność włóż na grilla i zamknij górną pokrywę. Rozmrozi się ją, wybierając program kropli z płatkami śniegu.
- Za pomocą regulatora wybierz program i naciśnij przycisk „”. Urządzenie rozpocznie wstępne ogrzewanie. Przy wyborze program mięso wołowe, mięso wieprzowe i ryby zaczną mrugać wskaźnik upieczenia, można wybrać stopień upieczenia (Rare/Medium/Well-done). Stopień upieczenia wybierzesz otaczając regulator. Wskaźnik „Ogrzewania wstępnego” mruga, co wskazuje, że urządzenie jest w fazie ogrzewania wstępnego a gdy wskaźnik się zaświeci, oznacza to, że proces ogrzewania wstępnego się zakończył.
- Po ogrzaniu wstępnym otwórz górną pokrywę i włóż jedzenie na płytę grilla, następnie zamknij górną pokrywę i zacznij przygotowanie. Wskaźnik „Przygotowania” zacznie świecić.

Wskazówka:

 - Jeśli urządzenie jest przez dłuższy czas włączone, system bezpieczeństwa automatycznie je wyłączy.
 - Urządzenie potrafi automatycznie identyfikować grubość jedzenia i automatycznie zmienić czas i temperaturę pieczenia. Stopień przygotowania może być wskazywany przez wskaźnik na wyświetlaczu.
 - Aby osiągnąć najlepsze efekty nie otwieraj urządzenia w trakcie procesu grillowania.
 - Produkty spożywcze wyższe niż 50 mm należy ustawiać ręcznie. Grill nie ustawi optymalnego czasu przygotowania.
 - Podczas przygotowania jest normalne, że z urządzenia wydobywa się dym.
- Gdy żywność odpowiada twoim potrzebom (Rare/Medium/Well-done), otwórz górną pokrywę i wyjmij posiłek.
- Gdy pieczenie się zakończy, wróć do kroku 1. Jeśli kontynuujesz termiczną obróbkę żywności, powtórz kroki 2, 3, 4 i 5.
- Po otwarciu pokrywy do dyspozycji jest jedynie funkcja DIY.

Nie otwieraj pokrywy w trakcie wstępnego ogrzewania urządzenia. Po otwarciu górnej pokrywy urządzenie po 10 sekundach przełączy się na funkcję DIY.
- Aby przygotować manualnie DIY po włączeniu grilla naciśnij przycisk CZAS/TEMPERATURA. Najpierw wybierz czas za pomocą regulatora obrotowego. Po ponownym naciśnięciu przycisku CZAS/TEMPERATURA możliwe jest ustawienie temperatury za pomocą obrotowego przycisku. Następnie wystarczy potwierdzić przyciskiem „(play)” a grill zacznie się ogrzewać.

6. PRZEPIS AUTOMATYCZNEGO PRZYGOTOWANIA

W celu osiągnięcia jak najlepszych efektów grillowania, zawsze po przyprawieniu zaczekaj aż jedzenie osiągnie temperaturę pokojową. Podczas grillowania straci mniej soków, dzięki czemu będzie bardziej soczyste i smaczniejsze.

Pozycja	Stopień przygotowania	Sposób obsługi	Wyniki
Mięso wołowe 	Rare	1. Osusz mięso ręcznikiem papierowym w temp. 2-5 °C. 2. Przypraw i ponacinaj z odrobiną rozpuszczonego masła lub extra virgin oliwą z oliwek.	Takie przygotowanie powoduje, że tłuszcz mięsa się topi i tworzy soczyste soki z wspaniałym efektem smakowym, z wysoką wilgocą i bardzo soczystą teksturą. Ten stek jest czerwony w samym środku, za którym następuje różowy okrąg a następnie brązowa skórka z zewnątrz.
	Medium		Stek nie ma czerwonego środka ale różowy. Na tym poziomie przygotowania stek zachowa maślane, aromatyczny smak jak w poprzednim poziomie, ale będzie mieć mniej soków i będzie mniej delikatny z powodu większego odparowania wilgoci.
	Well		Gdy stek osiągnie ten poziom, wewnątrz zachowa tylko odrobinę różowego koloru i będzie nadal delikatny, ale nie tak jak przy poprzednich poziomach przygotowania. Dzięki temu poziomowi stek będzie bardziej suchy i mniej delikatny, niż chce większość ludzi.
Mięso wieprzowe 	Rare	1. Osusz mięso ręcznikiem papierowym w temp. 2-5 °C. 2. Przypraw i ponacinaj z odrobiną rozpuszczonego masła lub extra virgin oliwą z oliwek.	Różowy kolor z częścią zewnętrzną, soczyste i delikatne. Idealne przygotowanie do pieczenia schabu lub polędwicy wołowej.
	Medium		W większości kolor brązowy, wewnątrz trochę różowy. Ten sposób przygotowania poleca się do pieczenia tłustego mięsa, jak na przykład karkówka.
	Well		Brązowo-szary kolor, mocne w dotyku. Polecane dla tych, którzy niechętnie widzą na mięsie różowe części, ale lubią lekką soczystość bez przypalonych części.
Mięso drobiowe 	Rare	1. Osusz mięso ręcznikiem papierowym w temp. 2-5 °C. 2. Przypraw i ponacinaj z odrobiną rozpuszczonego masła lub extra virgin oliwą z oliwek.	Różowy kolor z zewnętrzną białą częścią, soczyste i delikatne. Idealny stopień przygotowania piersi bez skórki.
	Medium		W większości kolor brązowy, wewnątrz trochę różowe. Ten sposób przygotowania poleca się do pieczenia mięsa ze skórą, np. udka bez kości.
	Well		Brązowo-szary kolor, mocne w dotyku. Ten stopień przygotowania polecany jest do dań z kośćmi, nadal jednak nieco soczystych, ale bez przypalenia mięsa. Idealne do skrzydełek lub udek.
Ryby 	Rare	1. Osusz mięso ręcznikiem papierowym w temp. 2-5 °C. 2. Przypraw i ponacinaj z odrobiną rozpuszczonego masła lub extra virgin oliwą z oliwek.	Powierzchnia dobrze uszczelniona i brązowa, a wewnętrzna część soczysta, całkowicie delikatna i lekko rozpadająca się w ustach. Idealne dla wszystkich rodzajów ryb, które przed przygotowaniem były zamrożone, aby zapobiec problemom z pasożytami przy tym stopniu przygotowania.
	Medium		Powierzchnia jest dobrze uszczelniona i brązowa a wewnętrzna część utrzymuje mniej soków, jest prawie całkowicie upieczona, idealne dla ludzi, którzy lubią mocno opiekane ryby.
	Well		Dobrze zbrązowiałe i całkowicie opieczone. Mięso jest suche a w środku nie jest zbyt soczyste. Dla osób, które nie lubią wilgotnej ryby.
Krewetki 	Rare	1. Osusz mięso ręcznikiem papierowym w temp. 2-5 °C. 2. Przypraw i ponacinaj z odrobiną rozpuszczonego masła lub extra virgin oliwą z oliwek.	Zachowanie soczystości, część mięsa jest surowa.
	Medium		Wszystkie części są opieczone, wilgotne, ale bez surowych części.
	Well		Opieczone, doprawione, dobra obróbka termiczna dla tych, którzy nie lubią smaku surowych owoców morza.

Pozycja	Stopień przygotowania	Sposób przygotowania	Efekt
Kanapka 	Cook	1. Posmaruj chleb masłem, aby osiągnąć lepsze efekty i dobry smak.	Uzyskasz dobre i równomierne opiekanie kanapek wszystkich rozmiarów z odpowiednią obróbką termiczną wewnątrz bez przypalenia zewnętrznej części.
Kiełbasa 	Rare	1. Wysusz kiełbasę ręcznikiem papierowym w temp. 2-5 °C. 2. Dobrze przypraw i ponacinaj z odrobiną rozpuszczonego masła lub oliwą z oliwek extra virgin.	Kolor różowy z zewnętrzną białą częścią, soczysta i delikatna. Idealny stopień przygotowania do gotowania parówek.
	Medium		W większości brązowy kolor, wewnątrz trochę różowa. Ten stopień przygotowania jest polecany do przygotowania parówek śniadaniowych, jak na przykład „chipolata” lub „merguez”.
	Well		Dokładne opiekanie, mocne w dotyku. Polecane dla surowej kiełbasy, która nie była wcześniej termicznie obrabiana.
Boczek 	Rare	1. Wstępnie ogrzej urządzenie i włóż na grilla jedynie boczek.	Delikatne opiekanie boczku z utrzymaniem temperatury bez przypalonych części. Idealne do konserwowania boczku.
	Medium		Dobrze opieczono z utrzymaniem soczystości. Najlepszy wybór do wstępnego opiekania boczku.
	Well		Dobrze opieczono i chrupiące dla tych, którzy lubią boczek dobrze wysmażony.

* Program dla mięsa drobiowego/krewetek/boczku/kielbasy/kanapek będzie do dyspozycji i dla opcji „well-done”.

7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem wyjmij płytę grilla, aby nie uszkodzić jej powierzchni. Miskę na tłuszcz i płyty grilla można myć w zmywarce do naczyń. Jeśli nie chcesz ich wkładać do zmywarki, możesz do ich czyszczenia użyć małej ilości środka czyszczącego, następnie dokładnie je opłucz, usuń z nich resztki i dokładnie wytrzyj papierową ścierką.
- Urządzenia i przewodu zasilania nie można wkładać do zmywarki do naczyń. Gdy urządzenie jest zanieczyszczone, należy przed wyczyszczeniem go suchą ścierką zaczekać, dopóki całkowicie nie wystygnie.
Wskazówka:
 - Nie próbuj czyścić żadnej części grilla za pomocą metalowych szczotek drucianych, itd. Używaj tylko nylonowych lub nie metalowych gąbek do czyszczenia.
 - Nie zanurzaj grilla w wodzie ani innych cieczach. Przed odłożeniem na miejsce przechowywania, upewnij się czy grill jest suchy. Naprawy powinien wykonywać serwis autoryzowany.

8. OPIS AWarii

Kod błędu	Przyczyna	Analiza awarii	Rozwiązanie
E1	Otwarty obwód czujnika dolnej płyty grilla	Odłączony czujnik dolnej płyty grilla lub naruszony przewód łączący	Oddaj urządzenie do autoryzowanego serwisu
E2	Zwarcie obwodu czujnika dolnej płyty grilla	Awaria czujnika dolnej płyty grilla lub topliwa adhezja przewodu łączącego	
E3	Otwarty obwód czujnika górnej płyty grilla	Odłączony czujnik górnej płyty grilla lub naruszony przewód łączący	
E4	Zwarcie obwodu czujnika górnej płyty grilla	Awaria czujnika górnej płyty grilla lub topliwa adhezja przewodu łączącego	

WSKAZÓWKI I INFORMACJE O POSTĘPOWANIU ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowania odnieś na miejsce wyznaczone przez administrację.

LIKwidACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol na produktach lub w dokumentach dodatkowych oznacza, że zużyte urządzenie elektryczne i elektroniczne nie mogą zostać wyrzucone z odpadem komunalnym. Aby odpowiednio likwidować, odnawiać i oddawać do recyklingu oddawaj te produkty do odpowiednich punktów zbiórki. Alternatywnie w niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych rajach Europy możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Odpowiednio likwidując ten produkt pomożesz zachować cenne źródła naturalne i pomagasz w prewencji potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby być wynikiem niewłaściwej likwidacji odpadów. O więcej szczegółów poproś w lokalnej administracji lub w najbliższym punkcie zbiórki odpadów. Za nieodpowiednią likwidację tego rodzaju odpadu mogą zostać udzielone mandaty zgodnie z przepisami państwowymi.

Dla podmiotów handlowych w krajach Unii Europejskiej

Jeśli chcesz zlikwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zapytaj o potrzebne informacje swojego sprzedawcę lub dostawcę.

Likwidacja w innych krajach poza Unią Europejską

Symbol ten obowiązuje w UE. Jeśli chcesz zlikwidować ten produkt, zapytaj o potrzebne informacje o odpowiednim sposobie likwidacji w lokalnej administracji lub u sprzedawcy.



Produkt ten spełnia wszystkie podstawowe wymagania rozporządzeń UE, które się do niego stosują.

Zmiany w tekście, wyglądzie i specyfikacji technicznej mogą się pojawić bez uprzedniego ostrzeżenia zastrzegamy sobie prawo do tych zmian.

TARTALOM

1. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	3
2. A KÉSZÜLÉK RÉSZEI	4
3. VEZÉRLŐPANEL	4
4. MŰSZAKI ADATOK	4
5. ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT	4
ZÁRT HELYZET	4
NYITOTT HELYZET	5
VÍZSZINTES HELYZET	5
A GRILLEZŐ LEMEZ KIEMELÉSE	5
A ZSÍRGYÚJTÓ TÁL KIEMELÉSE	5
KONKRÉT ÜZEMELTETÉSI LÉPÉSEK	6
6. UTOMATIKUS SÜTÉS RECEPT	6
7. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS.....	7
8. HIBAJELENTÉSEK	7

Tisztelt vásárlónk,

Köszönjük, hogy PHILCO terméket vásárolt. A készülék megfelelő működése érdekében kérjük, hogy olvassa el az egész használati utasítást.

1. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

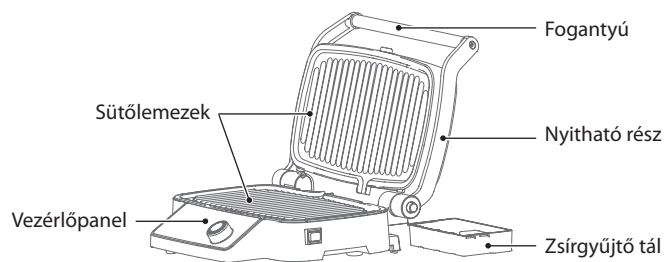
FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK: Használat előtt tanulmányozza át a használati utasítást. Őrizze meg későbbi használatra.

A termék használata, ápolása és összeszerelése előtt tekintse meg az útmutató megfelelő részeit vagy a vonatkozó ikonokat. Az elektromos készülékek használatánál mindig be kell tartani az alapvető biztonsági szabályokat:

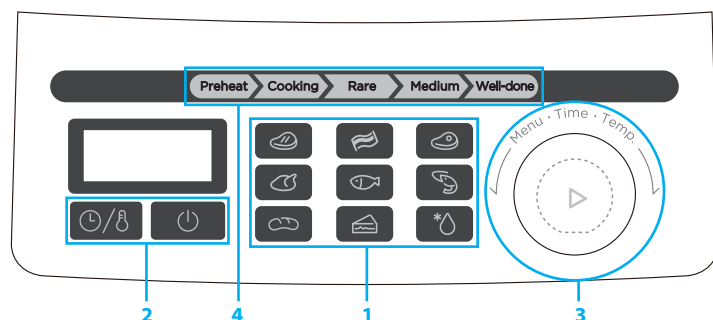
1. Használat előtt olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót.
2. A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, szellemi és érzékszervi képességű felnőttek, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek is, amennyiben felügyelet alatt állnak, és tisztában vannak a készülék biztonságos használatának feltételeivel és a fennálló veszélyekkel.
3. A készülékkel nem játszhatnak gyermekek. A tisztítást és ápolást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek felügyelet nélkül.
4. A készülék csak háztartásokban és hasonló helyeken használható, ilyenek pl.:
 - alkalmazottak konyhái boltokban, irodákban és más munkahelyeken;
 - gazdasági épületekben;
 - hotelek, motelek és más szálláshelyek vendégei által;
 - reggelit szolgáltató szállásokon.
5. A sérült kábelt a fennálló veszélyek elkerülése végett csak a gyártó, szerviz-technikus vagy hasonló képzettségű személy cserélheti ki.
6. Kapcsolja ki és válassza le a készüléket az áramkörrel tisztítás, ápolás vagy áthelyezés előtt, valamint, ha használaton kívül van.
7. A készülék, a használatos konyhaedény és a készülék felülete nagyon felforrósodhat, ne érintse meg a főzőlap forró felületét.
8. A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy egy önálló távirányítós rendszerrel üzemeltetni.
9. Áramütés veszélye végett a tápkábelt, csatlakozódugót vagy a készüléket nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.
10. Válassza le a készüléket a tápellátásról, ha nem használja, és tisztítás előtt is. Kihűlés után tisztítsa meg a sütőfelületet.
11. Ne tegye a készüléket forró gáz- vagy villanytűzhelyre, vagy egy forró sütőbe.
12. Forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó készülék áthelyezésénél fokozott óvatosságra van szükség.
13. Ne kapcsolja be és ne melegítse elő a készüléket a két sütőlemez nélkül.
14. A készülék kikapcsolásához állítson egy tetszőleges vezérlőelemet „kikapcsolt” állásba, majd húzza ki a dugaljból a csatlakozódugót.
 - a) Fontos a rövid tápkábel használata, így csökkenteni lehet a botlás vagy lerántás veszélyét, ami egy hosszabb kábel használatánál áll fenn.
 - b) Hosszabbító kábel használata is lehetséges a szükséges óvintézkedések betartásával.
 - c) Hosszabbító kábel használata esetén:
 - 1) A hosszabbító kábel elektromos teljesítménye legalább olyan nagy, mint a készülék elektromos teljesítménye;
 - 2) A hosszabbítót úgy kell elrendezni, hogy ne lógjon le a munkafelület vagy asztal szélén, ahol a gyerekek megránthatják, vagy véletlenül belegabalyodhatnak.

KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSOKBAN HASZNÁLHATÓ, ŐRIZZE MEG AZ ÚTMUTATÓT

2. A KÉSZÜLÉK RÉSZEI



3. VEZÉRLŐPANEL



1. Automatikus programok (nem érintőfelület)
2. Érintős vezérlőgombok a hőmérséklet/idő beállításához és a kikapcsoláshoz
3. Vezérlőtárcsa a hőmérséklet/idő beállításához, programbeállításához, és a bekapcsoláshoz
4. Átsütöttség jelző

4. MŰSZAKI ADATOK

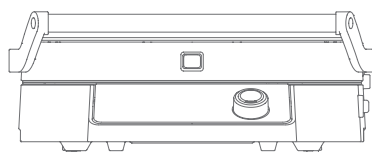
Termékmodell	Névleges feszültség	Névleges frekvencia	Névleges teljesítmény
PHGR 9000	220 - 240 V	50/60 Hz	1750 - 2100 W

5. ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT

Az első használatnál a termékből egy kevés füst távozhat, ez egy ártalmatlan jelenség. Helyezze a grillt egy tiszta, egyenes felületre. A készüléket háromféleképpen lehet használni:

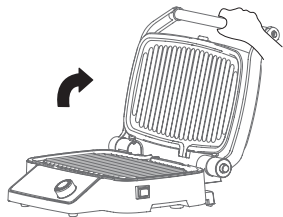
ZÁRT HELYZET

A felső sütőlemez helyezze az alsó sütőlemezre. Ez a helyzet a kontakt grill bekapcsolásához és felmelegítéséhez használatos.



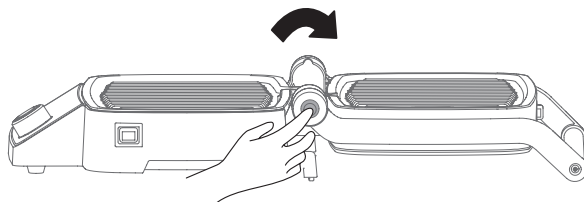
NYITOTT HELYZET

Emelje meg a felső sütőlemez 100°-os szögben. A grill rögzítéséhez ebben a helyzetben húzza felfelé kézzel a fogantyút egészen addig, amíg a felső sütőlemez érezhetően rögzített helyzetbe nem kerül. Engedje el és hagyja ebben a helyzetben a felső sütőlemez, amíg nem kívánja újra lezárni.



VÍZSZINTES HELYZET

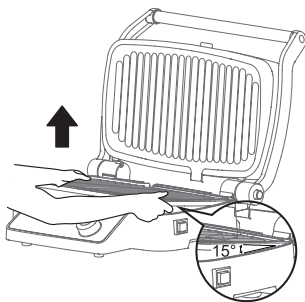
A felső és alsó grillező felületet vízszintesen is el lehet helyezni, a felső és alsó felület egymás mellett helyezkedik, egy nagy grillező felületet képezve.



1. Állítsa nyitott helyzetbe a grillt.
2. A bal kezét tegye a fogantyúra, finoman nyomja meg menetirányban egy ezzel egyidejűleg nyomja meg a rugós gombot. Nyomja hátrafelé a fogantyút, amíg nem kerül vízszintes helyzetbe a felső sütőlemez. Ha nyitott helyzetből zárt helyzetbe szeretné állítani a grillt, húzza finoman önmaga felé a fogantyút, amíg a felső sütőlemez egy síkban lesz az alsóval.

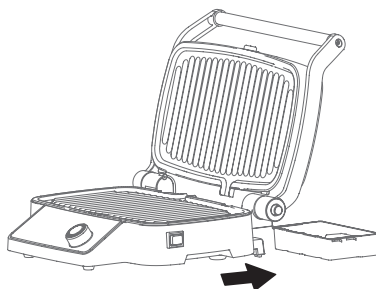
A GRILLEZŐ LEMEZ KIEMELÉSE

1. Amikor a grill kihűlt, állítsa be a nyitott helyzetet. Nyomja meg a BE/KI gombot.
 - a. Az alsó grillező felület kioldógombja az alaprész jobb oldalán található.
 - b. A felső grillező felület kioldógombja a felső sütőlemez közepén található.
2. Fogja meg mindkét kezével a grillező felületet, és óvatosan húzza ki a készülékből.



A ZSÍRGYŰJTŐ TÁL KIEMELÉSE

Használat előtt ellenőrizze, hogy a zsírgyűjtő tál a helyén van-e az alaprész hátsó részének közepén. A zsírfoltok a grillező felületről a zsiradékot elvezető nyíláson át a zsírgyűjtő tálba tudnak folyni. Amikor a készülék már teljesen kihűlt, a tálat ki lehet venni. A tál mosogatógépben is tisztítható.



KONKRÉT ÜZEMELTETÉSI LÉPÉSEK

1. Csatlakoztassa a készüléket a tápegységhez és nyomja meg a „” gombot, a készülék készenlét módba kapcsol, a kijelzőn a „----” látható.
2. A fagyasztott ételt tegye a grillsütőbe és csukja le a felső lapot. A kiolvasztáshoz állítsa be a cseppel és pehellyel jelölt programot.
3. Állítsa a vezérlőtárcsát a kívánt programra és nyomja meg a „” gombot. A készülék melegíteni kezd. Sertéshús, marhahús vagy hal program választása esetén villogni kezd az átsütés jelzője és be lehet állítani az átsütési fokozatot (Rare/Medium/Well-done). Az átsütési fokozatot a vezérlőtárcsával kell beállítani. Az „Előmelegítés” jelzőlámpája villog, ezzel jelzi, hogy a készülék előmelegítés fázisban van. Ha a jelzőlámpa villogás helyett világít, az előmelegítés folyamat befejeződött.
4. Előmelegítés után nyissa ki a felső sütőlapot, helyezze az ételt a grillező felületre, zárja le a felső sütőlapot, most világítani kezd a „Készítés” jelző.
Megjegyzés:
 - a. Ha sokáig be van kapcsolva a készülék, a biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja.
 - b. A készülék automatikusan megállapítja az étel vastagságát és ennek alapján magától beállítja a sütés időtartamát és hőmérsékletét. A sütés aktuális állapotát néha egy indikátor jelzi a kijelzőn.
 - c. A legjobb eredmény érdekében ne nyissa meg a készüléket grillezés közben.
 - d. Több, mint 50 mm magasságú élelmiszer esetén a beállítást manuálisan kell elvégezni. A grill nem képes optimálisan beállítani a sütési időtartamát.
 - e. A készülékből távozó füst ártalmatlan jelenség.
5. Amikor az étel megfelel az elképzeléseinek (Rare/Medium/Well-done), nyissa ki a felső sütőlapot és vegye ki az ételt.
6. A sütés befejezése után térjen vissza az 1. lépéshez. Ha folytatni kívánja a sütést, ismételje meg a 2, 3, 4 és 5 lépéseket.
7. A fedőlap megemelése után csak a DIY funkció áll rendelkezésre.
Ne nyissa ki a fedőlapot az előmelegítés fázisban. A fedőlap felemelése után 10 másodperccel a készülék a DIY (csináld magad) funkcióra kapcsol.
8. A DIY manuális beállításhoz a grill bekapcsolása után nyomja meg az IDŐ/HŐMÉRSÉKLET gombot. Először állítsa be a szabályozótárcsával az időt. Az IDŐ/HŐMÉRSÉKLET gomb újabb megnyomása után a szabályozótárcsával be lehet állítani a hőmérsékletet. Ezután igazolja a beállítást a „(play)” gombbal, és a grill melegedni kezd.

6. UTOMATIKUS SÜTÉS RECEPT

A legjobb sütési eredményhez fűszerezés után mindig várja meg, amíg az élelmiszer szobahőmérsékletűre melegszik. Így az étel kevesebb levet veszít a grillezésnél, és szaftosabb és ízletesebb lesz.

Tétel	Elkészítés fokozat	Tálalás módja	Eredmény
 Marhahús	Rare	1. Törölje szárazra a húst egy papírtörülővel 2-5 °C-nál. 2. Sózza, fűszerezze és vágja be, csepegtesse meg fűszeres vajjal vagy extra szűz olíva olajjal.	A módszer előnye, hogy hogy a húsból felolvad a zsír és ízletes lé képződik, a hús nedves és rendkívül szaftos marad. Az ilyen steak közepe piros, a középső részt egy rózsaszínű réteg övezi, ezt követi a barna külső kéreg.
	Medium		A steak közepe már nem lesz piros, a piros színt a rózsaszín váltja fel. Ezen a szinten a steak megőrzi vajjas, intenzív ízét az előző módszerhez hasonlóan, de már kevésbé lesz szaftos lesz és nem lesz olyan puha, mert jobban kiszáradt.
	Well		Amikor a steak már ezen a szinten van, a közepe már csak egy kicsit rózsaszín és még mindig puha marad, de már nem annyira, mint az előző módszereknél. Ez a fajta sütés szárazabb és kevésbé puha állagú húst eredményez, ami a legtöbb embernek már nem felel meg.
 Sertéshús	Rare	1. Törölje szárazra a húst egy papírtörülővel 2-5 °C-nál. 2. Sózza, fűszerezze és vágja be, csepegtesse meg fűszeres vajjal vagy extra szűz olíva olajjal.	Az egész réteg rózsaszínű, külső kéreggel, szaftos és puha. Tökéletes módszer sertéskaraj vagy szüszémek sütéséhez.
	Medium		Túlnyomórészt barna szín, belül kissé rózsaszínű. Ezt a módszert kövérebb húsok, pl. a felső lapocka sütésénél javasoljuk.
	Well		Barnásszürke szín, érintésre kemény. Azoknak javasoljuk, akik egyáltalán nem szeretik a rózsaszín részeket a húson, viszont a hús még nem sült át teljesen és részben szaftos.
 Csirkehús	Rare	1. Törölje szárazra a húst egy papírtörülővel 2-5 °C-nál. 2. Sózza, fűszerezze és vágja be, csepegtesse meg fűszeres vajjal vagy extra szűz olíva olajjal.	Az egész hús rózsaszínű fehér külső felülettel, szaftos és puha. Tökéletes a bőr nélküli csirkemell sütéséhez.
	Medium		Túlnyomórészt barna szín, a közepén kicsit rózsaszínű. A módszer bőrös húsok sütéséhez javasolt, pl. az alsó, kicsontozott combhoz.
	Well		Barnásszürke szín, érintésre kemény. Ez a módszer csontos húsok sütésénél javasolt, a hús még mindig szaftos és nem sült szárazra. Tökéletes csirkeszárnny vagy egész comb sütéséhez.
 Halak	Rare	1. Törölje szárazra a húst egy papírtörülővel 2-5 °C-nál. 2. Sózza, fűszerezze és vágja be, csepegtesse meg fűszeres vajjal vagy extra szűz olíva olajjal.	A külső kéreg ropogós és barna, a belseje szaftos, nagyon puha és teljesen omlós. Tökéletes minden halhoz, amelyet előzőleg lefagyasztottak, hogy ne szaporodjanak el a veszélyes paraziták ezen a sütési fokozaton.
	Medium		A külső kéreg ropogós és barna, a belseje kevésbé szaftos, szinte teljesen átsült és ideális olyan személyeknek, akik a jól átsült halakat kedvelik.
	Well		Erősen barna és teljesen átsült. A hús száraz, belül nem túl szaftos. Olyan személyeknek javasolt, akik egyáltalán nem szeretik a nedves halhúst.
 Garnéla	Rare	1. Törölje szárazra a húst egy papírtörülővel 2-5 °C-nál. 2. Sózza, fűszerezze és vágja be, csepegtesse meg fűszeres vajjal vagy extra szűz olíva olajjal.	Megőrzi nedvességtartalmát, a hús részben nyers.
	Medium		Szinte minden része átsült, megőrzi nedvességét, de nyers részek nélkül.
	Well		Átsült és ízletes, alapos hőkezelés azoknak, akik nem kedvelik a nyers ízt a tenger gyümölcseinél.

Tétel	Elkészítés fokozat	Tálalás módja	Eredmények
Szendvics 	Cook	1. Kenje meg vajjal a kenyeret a jobb íz és eredmény eléréséhez.	Egyszerű és alaposan átsült szendvics minden méretben, jól átsült bélzettel anélkül, hogy a felső réteg megégett volna.
Kolbászkák 	Rare	1. Törölje szárazra a kolbászt papírtörülkövel 2-5 °C-nál. 2. Sózza, fűszerezze és vágja be, csepegtesse meg fűszeres vajjal vagy extra szűz olíva olajjal.	Egészében rózsaszín fehér külső réteggel, szaftos és lágy. Tökéletes beállítás virsli főzéséhez.
	Medium		Túlnyomórészt barna szín, a közepén kicsit rózsaszínű. Ezt a módszert a tipikus reggeli virsli, mint pl. a „chipolata” vagy „merguez” készítésénél javasoljuk.
	Well		Alaposan átsült, érintésre szilárd. Nyers kolbászhoz javasoljuk, amely nem esett át semmilyen hőkezelésen sem.
Szalonna 	Rare	1. Melegítse elő a készüléket és csak szalonnát tegyen rá.	Enyhén átsült szalonna melegen tartva, égett részek nélkül. Ideális tartósított szalonnához.
	Medium		Alaposan átsült, a saft megőrzésével. Előfőzött szalonnához ideális módszer.
	Well		Alaposan átsült és ropogós azoknak, akik a teljesen átsült szalonnát kedvelik.

* A csirkehús/garnéla/szalonna/kolbász/szendvics program a „well-done” opciónál használható.

7. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

- Tisztítás előtt vegye ki a grillező lemezt, hogy ne sérüljön meg a felülete. A zsírfogó tálat és a két grillező lemezt mosogatógépben is el lehet mosni. Ha nem használja a mosogatógépet, akkor tisztítsa meg egy kevés mosogatószerrel, öblítse le és távolítsa el az összes maradványt, majd szárítsa meg egy papírtörülkövel.
- A készüléket és a tápkábelt nem szabad mosogatógépbe tenni. Ha a készülék nagyon szennyezett, először törölje át egy száraz szövettel, majd várja, meg, amíg teljesen kihűlt.
Megjegyzés:
 - Ne tisztítsa drótból készült szivaccsal stb. a készülék egyetlen részét sem! Csak műszálas és nem fém szivacsok használata engedélyezett.
 - Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a grillt. Tárolás előtt ellenőrizze, teljesen száraz-e a grill. Minden szükséges javítást a márkaszervizre kell bízni.

8. HIBAJELENTÉSEK

Ábrázolás	Ok	Hibaanalízis	Megoldás
E1	Nyitott az alsó grillező felület szenzorjának áramköre.	Leválasztódott az alsó grillező felület szenzorja vagy megszakadt az összekötő huzal	Vigye el javításra a készüléket a márkaszervizbe.
E2	Zártatos az alsó grillező felület szenzorjának áramköre	Hibás az alsó grillező felület szenzorja vagy vagy adhéziós összekötő vezeték	
E3	Nyitott a felső grillező felület szenzorjának áramköre.	Leválasztódott a felső grillező felület szenzorja vagy megszakadt az összekötő huzal	
E4	Zártatos a felső grillező felület szenzorjának áramköre.	Hibás a felső grillező felület szenzorja vagy adhéziós összekötő vezeték	

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOK SELEJTEZÉSÉRE VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS INFORMÁCIÓK

A csomagolóanyagokat csak egy hivatalos hulladékértékesítő telephelyen szabad selejtezni.

A HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK SELEJTEZÉSE

 Az áthúzott konténer ikonja a készüléken vagy a csomagolóanyagon azt jelenti, hogy ezt a készüléket nem szabad a háztartásbeli hulladékkal együtt selejtezni. Az ilyen készüléket egy, az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőtelepen kell leadni. Az EU egyes államaiban, akárcsak más európai országokban gyakran a termék viszonteladója is átveszi a készüléket egy új készülék vásárlása esetén. A helyes selejtezéssel Ön is hozzájárulhat a régi készülékek megfelelő feldolgozásához és újrahasznosításához. A szakszerű selejtezés megelőzi az esetleges negatív hatásokat az emberi egészségre és a környezetre. Részletes információkkal a helyi hivatal, vagy a legközelebbi hulladékhasznosító telephely szolgálhat. A termék szabálytalan selejtezése a helyi törvények értelmében büntetendő lehet.

Vállalkozók az EU területén

Az elektromos és elektronikus készülékek helyes selejtezéséről a helyi viszonteladó vagy forgalmazó tud tájékoztatást nyújtani.

Selejtezés a nem EU államokban

Kérjük, érdeklődjön a termék helyes selejtezéséről a helyi hivatalokban vagy a termék eladójánál.



Ez a termék megfelel a vonatkozó EU szabványok valamennyi alapvető követelményének.

A gyártó fenntartja a kísérszöveg, külalak és műszaki adatok előzetes figyelmeztetés nélküli változtatásának jogát.