



MARQUE: PHILIPS
REFERENCE: HD6370/90
CODIC: 4250281



NOTICE
↓

Always here to help you

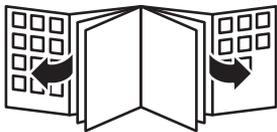
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

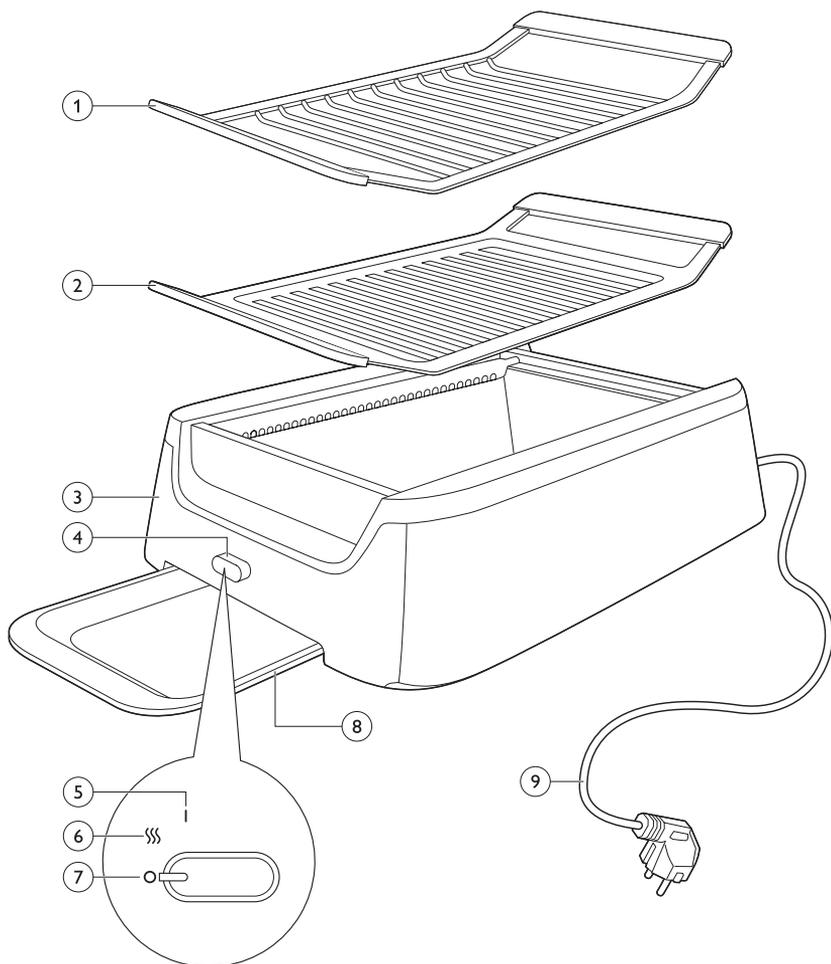


HD6372
HD6371
HD6370



PHILIPS





Introduction

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

Votre nouveau gril avec bac de récupération des graisses vous permet de préparer toutes sortes de recettes délicieuses en dégageant le moins de fumée possible. Grâce à la grande surface de cuisson de cet appareil, la cuisson au gril est très facile.

Description générale (fig. 1)

- 1 Plaque de cuisson (HD6372 uniquement)
- 2 Plaque de barbecue
- 3 Base
- 4 Bouton de commande
- 5 Marche
- 6 Maintien au chaud
- 7 Arrêt
- 8 Bac de récupération des graisses
- 9 Cordon d'alimentation

Important

Lisez attentivement ces informations importantes avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour un usage ultérieur.

Danger

- N'immergez en aucun cas le socle dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la base correspond à la tension secteur locale.
- Utilisez uniquement l'appareil dans le but pour lequel il a été conçu, tel que décrit dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez jamais l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur mise à la terre.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Ne laissez jamais de spatule ou de pince sur la plaque lorsque celle-ci est chaude.

Attention

- Débranchez toujours l'appareil si vous l'avez fait tomber.
- Ne versez pas de liquides (exemple : eau-de-vie, bière ou eau) sur le gril, le verre de protection ou le bac de récupération des graisses car cela pourrait provoquer un incendie.
- Avant d'allumer le gril, retirez les objets sur le dessus et tout objet inflammable à proximité.
- Ne placez pas le gril sur des surfaces qui peuvent être affectées par la chaleur.
- N'obstruez pas les orifices de ventilation du gril pour éviter la surchauffe de l'appareil.
- Ne placez aucun aliment ni aucun autre objet dans le bac de récupération des graisses lorsque le gril est allumé.
- Ne placez pas l'appareil sur / à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude ou d'un four chaud.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable en veillant à laisser suffisamment d'espace autour.
- Assurez-vous que le bac de récupération des graisses est correctement installé pendant la cuisson.
- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes (fig. 2).
- Faites attention aux éclaboussures de graisse lorsque vous faites griller de la viande grasse ou des saucisses.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le après utilisation.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer la plaque et le bac de récupération des graisses, de nettoyer l'appareil et de le ranger.
- Ne touchez jamais la plaque avec des objets pointus ou abrasifs car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage en intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Avant la première utilisation

- 1** Retirez tous les autocollants et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- 2** Nettoyez l'appareil et la plaque à fond (voir le chapitre « Nettoyage »).

Utilisation de l'appareil

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

- 1** Faites glisser le bac de récupération des graisses dans le socle (fig. 3).

Remarque : Le bac de récupération des graisses ne peut être installé dans le socle que dans un seul sens.

- 2** Placez la plaque de cuisson (HD6372 uniquement) ou de barbecue sur la base (fig. 4).
- 3** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (1) et tournez le bouton de commande sur la position « keep-warm » (maintien au chaud) pendant 2 secondes (2) (fig. 5).
- 4** Placez le bouton de commande sur la position « on » (fig. 6).
 - HD6372 : la plaque est immédiatement chaude et prête à l'emploi.
 - Il faut environ 6-7 minutes pour que la plaque de barbecue chauffe.

5 Utilisez une spatule ou une pince pour placer les aliments sur la plaque (fig. 7).

Soyez prudent(e) : la plaque est chaude.

Remarque : Lorsque vous faites mariner vos aliments, utilisez un filet d'huile d'olive et ne mettez pas de marinade en quantité trop importante sur les aliments car l'huile génère beaucoup de fumée.

► Plaque de barbecue uniquement : au cours de la cuisson, la plaque génère un grésillement caractéristique.

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

Remarque : Si vous grillez des aliments très riches en matière grasse, ils généreront un peu de fumée, mais beaucoup moins qu'avec un gril de table électrique classique.

6 Lorsque les aliments sont cuits, retirez-les de la plaque ou réglez le bouton de commande sur la position « keep-warm » (maintien au chaud) si vous souhaitez les déguster plus tard. (fig. 8)

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

7 Décollez soigneusement les résidus d'aliments ou de graisse avec la spatule et enlevez l'excédent de graisse du bac de récupération des graisses avant de poursuivre la cuisson.

8 Ensuite, placez d'autres aliments sur la plaque.

9 Lorsque vous avez fini, éteignez l'appareil (1) et retirez la fiche de la prise murale (2). (fig. 9)

Temps de cuisson (fig. 10)

Dans le tableau de cuisson des aliments, vous trouverez des exemples d'aliments qui peuvent se cuire sur ce gril de table. Le tableau indique le temps de cuisson (n'inclut pas le temps de chauffe de l'appareil). La température et le temps de cuisson dépendent du type d'aliment préparé (par exemple, de la viande), de son épaisseur, de sa température et de votre goût personnel.

Conseils

- Les morceaux de viande tendres sont plus appropriés à la cuisson au gril.
- Les morceaux de viande comme les steaks seront plus tendres si vous les mettez à mariner la veille.
- Ne retournez les aliments qu'une fois afin de vous assurer que le jus reste à l'intérieur des aliments et ne sèche pas. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes ou des pinces de cuisson car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.
- Ne retournez pas les aliments grillés trop fréquemment.
- Si vous préparez du saté ou du kebab, faites tremper les brochettes en bambou ou en bois dans l'eau pour éviter qu'elles ne brûlent en cours de cuisson. N'utilisez jamais de brochettes métalliques.
- Les saucisses ont tendance à éclater lorsqu'elles sont grillées. Pour éviter cela, entaillez la peau à plusieurs endroits dans le sens de la longueur.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec de la viande fraîche qu'avec de la viande congelée ou décongelée. N'ajoutez pas de sel sur la viande avant la cuisson pour qu'elle reste juteuse. Pour obtenir des résultats optimaux, veillez à ce que les morceaux de viande ne soient pas trop épais (environ 1,5 cm).

Le gril de table n'est pas adapté à la cuisson d'aliments panés.

Nettoyage et entretien

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

- 1 Réglez le bouton de commande sur la position « off » (arrêt) et débranchez l'appareil (fig. 9).
- 2 Laissez refroidir l'appareil pendant 15 minutes (fig. 11).
- 3 Enlevez l'excédent d'huile à l'aide d'un essuie-tout avant de retirer la plaque pour la nettoyer.
- 4 Retirez la plaque du socle en la soulevant par les poignées (fig. 12).
- 5 Faites glisser le bac de récupération des graisses pour le retirer du socle (fig. 13).

Remarque : Le bac de récupération des graisses ne peut être retiré du socle que dans un seul sens.

- 6 Faites tremper la plaque et le bac de récupération des graisses dans de l'eau chaude savonneuse pendant cinq minutes ou humectez la plaque avec un peu de jus de citron pour décoller les résidus d'aliments ou de graisse.
- 7 Nettoyez la base avec un chiffon humide.
- 8 Nettoyez la plaque et le bac de récupération des graisses à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge, ou mettez-les au lave-vaisselle.
- 9 Séchez la plaque et le bac de récupération des graisses.
- 10 Remontez l'appareil.

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

Conseils d'entretien : S'il y a des résidus d'aliments sur les parois du socle, vous pouvez utiliser un racloir en céramique pour les éliminer.

Tableau relatif au nettoyage (fig. 14)

Recyclage

- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE) (fig. 15).
- Respectez les réglementations de votre pays concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut citoyenne permet de protéger l'environnement et la santé.

Garantie et assistance

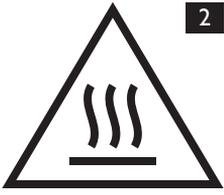
Si vous avez besoin d'une assistance ou d'informations supplémentaires, consultez le site Web **www.philips.com/support** ou lisez le dépliant séparé sur la garantie internationale.

Dépannage

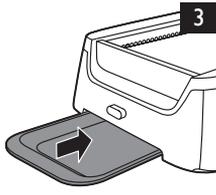
Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur **www.philips.com/support** pour consulter les questions fréquemment posées, ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
De la fumée est émise pendant la cuisson.	Vous faites griller des aliments riches en matière grasse.	Lorsque vous faites griller des aliments riches en matière grasse tels que du bacon ou poitrine de porc, il est possible qu'ils génèrent un peu de fumée. Lorsque vous faites griller des aliments riches en matière grasse, une partie de la graisse se répandra sur les côtés des éléments de cuisson et brûlera. Dans ce cas, utilisez l'appareil sous la hotte d'extraction.
	Vous faites cuire plusieurs portions l'une après l'autre, mais vous n'avez pas nettoyé le bac de récupération des graisses et/ou la plaque après chaque utilisation.	L'excédent de graisse et de jus ou de résidus d'aliments qui restent sur la plaque et dans le bac de récupération des graisses commenceront à brûler. Assurez-vous que vous essuyez la plaque et le bac de récupération des graisses avec du papier essuie-tout après avoir grillé une portion d'aliments. Attention : la plaque et le bac de récupération des graisses sont chauds en cours de fonctionnement et un certain temps après utilisation. Utilisez des gants de cuisine ou maniques lorsque vous manipulez ces pièces.
	Vous avez fait mariner les ingrédients avec beaucoup d'huile.	La fumée est émise par la graisse. Si vous faites mariner vos aliments avec trop d'huile, la nourriture génère un peu de fumée. Dans ce cas, utilisez l'appareil sous la hotte d'extraction. Pour minimiser la quantité de fumée, nous vous conseillons de ne pas utiliser d'huile ou aussi peu d'huile que possible.
Des aliments tombent à travers la plaque, sur le bac de récupération des graisses.	Les ingrédients sont coupés en morceaux trop petits.	Pour retirer les morceaux, portez des gants de cuisine ou maniques et faites glisser le bac de récupération des graisses hors de l'appareil. Insérez-le à nouveau. Assurez-vous que vous n'avez pas coupé les aliments à cuire en morceaux trop petits. Les légumes de grande taille comme les courgettes peuvent être coupés en rondelles. Les ingrédients de trop petite taille comme les champignons ne doivent pas être coupés ou alors juste en deux.

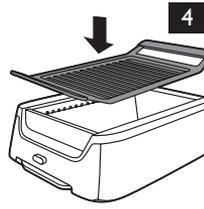
		
		12-16 min.
		8-15 min.
		14-16 min.
		12-15 min.
		10-15 min.
		22-26 min.
		15-16 min.
		12-18 min.
		12-14 min.
		12-16 min.
		16-18 min.
		16-18 min.
		6-15 min.
		14-16 min.
		8-15 min.
		2-5 min.



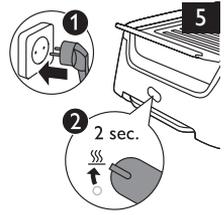
2



3



4

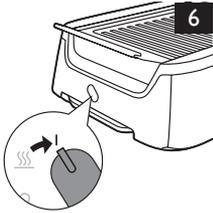


1

5

2

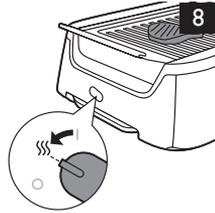
2 sec.



6



7



8

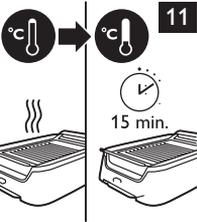


2

9

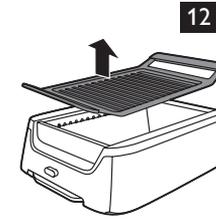
1

2 sec.

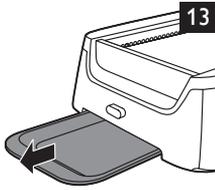


11

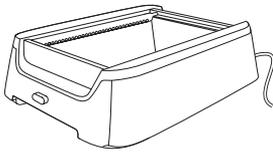
15 min.



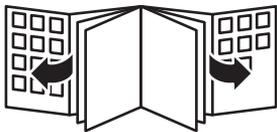
12



13

			
	✗	✗	✓
  	✓	✓	✓

14





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4203.064.6147.2