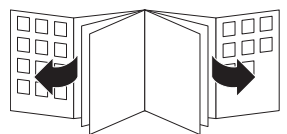


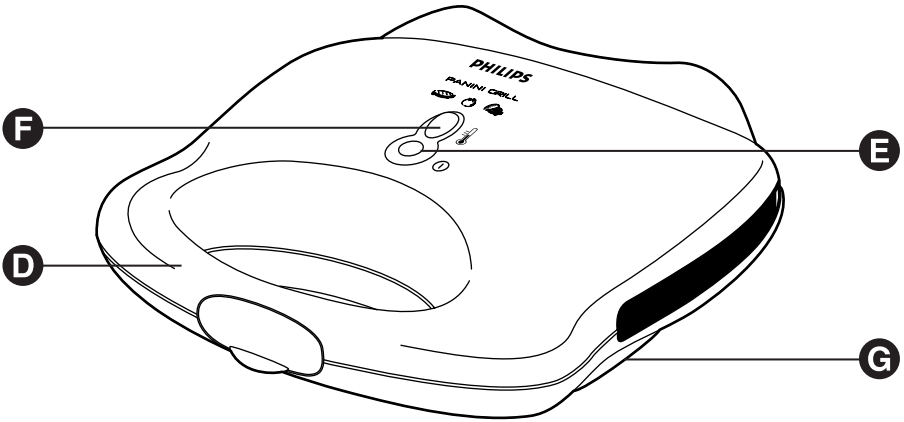
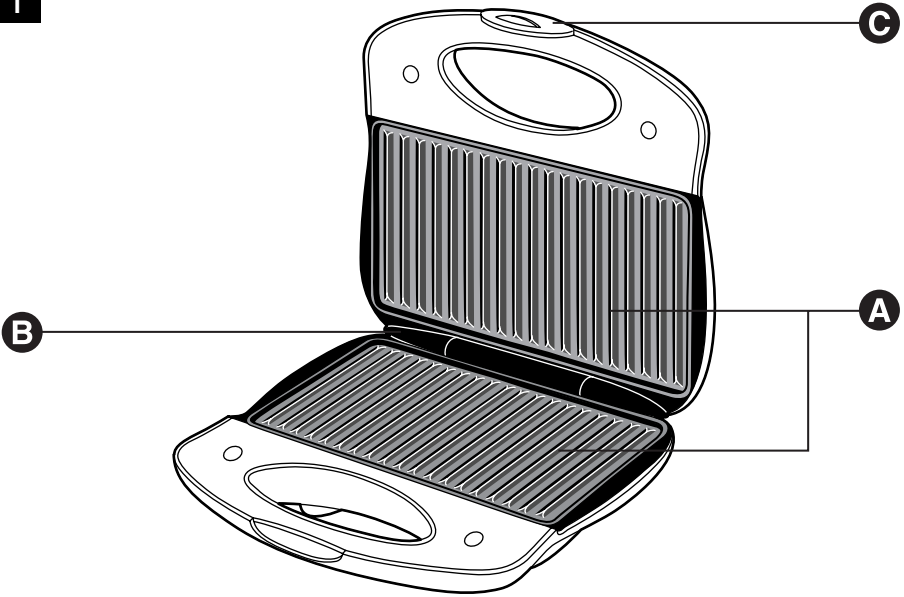
HD4424



PHILIPS



I



ENGLISH 6

DEUTSCH 11

FRANÇAIS 16

NEDERLANDS 21

ESPAÑOL 26

ITALIANO 31

PORTUGUÊS 36

NORSK 41

SVENSKA 46

SUOMI 51

DANSK 56

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 61

TÜRKÇE 66

العربية 75

فارسی 80

Introduction

Dear customer, congratulations on acquiring the new Philips panini grill. Grilling with this appliance is safe and easy. Your new grill allows you to prepare all kinds of tasty food, including paninis. Enjoy your meal!

General description

- A** Grilling plates with non-stick coating
- B** Integrated hinge
 - ▶ *The two grilling plates are connected with a hinge to prevent spillage of ingredients. This allows easy cleaning after use.*
- C** Auto-lock mechanism
- D** Cool-touch handgrips
- E** Power-on light
- F** Heating-up light
- G** Cord storage

Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

- ⓘ Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ⓘ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ⓘ Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- ⓘ Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing and keep the cord away from the hot surfaces of the appliance.
- ⓘ Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- ⓘ Always preheat the plates before putting any food between them.
- ⓘ The accessible surfaces may be hot when the appliance is operating.
- ⓘ Keep the appliance out of the reach of children.
- ⓘ Do not let the appliance operate unattended.
- ⓘ Be careful of spattering fat when you are grilling fatty meat or sausages.
- ⓘ Always unplug the appliance after use.
- ⓘ Always clean the appliance after use.
- ⓘ Let the appliance cool down completely before cleaning it or putting it away.
- ⓘ Do not immerse the appliance or the mains cord in water or any other liquid.
- ⓘ Never touch the plates with sharp or abrasive items, as this will damage the non-stick surface.

Before first use

- 1** Remove any stickers and wipe the body of the appliance with a damp cloth.
- 2** Clean the plates with a damp cloth or sponge.
 - ▶ *The appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.*

Using the appliance

Never let the appliance operate unattended.

- 1** Lightly grease the plates with a little butter or oil.

2 Insert the plug into the wall socket (fig. 2).

The power-on light and the heating-up light go on.

3 Prepare the ingredients.

You will find suggestions for ingredients in the chapter 'Recipes'.

- ▶ The panini grill is ready for use as soon as the heating-up light goes out (fig. 3).

4 Place the ingredients on the grilling plate.

For an optimal result, the ingredients should be placed in the centre of the plate.

5 For paninis/sandwiches: put 1 slice of bread on the lower plate, spread the filling onto the bread and put another slice of bread on top (fig. 4).

You can also toast 2 paninis/sandwiches, if you wish. If you are using small slices: to prevent spillage, fillings should not be spread too close to the edges of the bread.

6 Close the grill (fig. 5).**7** For sandwiches/paninis: the grill is equipped with a clamping mechanism for preparing sandwiches/paninis. Lower the upper plate carefully onto the bread until the auto-lock mechanism clamps it onto the lower plate.

- ▶ *During the grilling process, the heating-up light goes on and goes out from time to time as an indication that the heating elements are switched on and off to maintain the correct temperature.*

Fillings should not be put too close to the edges of the bread. Never overfill a sandwich/panini as this could cause spillage.

To achieve a crispier result on both sides, you can put sandwiches or paninis on a metal rack (e.g. a cooling rack) for half a minute after grilling them.

8 Open the appliance when the ingredients are properly grilled.

The grilling time depends on the type of ingredients, their thickness and your personal taste.

9 Remove the food (fig. 6).

Use a wooden or plastic utensil (e.g. a spatula) to remove the food from the panini grill. Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

10 Unplug the appliance after use.

For optimal results, remove excess oil from the plates with a piece of kitchen paper before grilling the next batch of food.

11 To continue grilling, place the next batch of food on the grilling plate when the heating-up light goes out.**Tips**

Use your imagination to create delicious new variations. Combine a basic ingredient such as meat, fish, cheese, sausages or slices of hard-boiled eggs with fruits (e.g. avocado, banana, tangerine, apple and pineapple) or with vegetables (e.g. tomato, cucumber, onions, mushrooms, peppers and gherkins). You will discover that these combinations can be surprisingly tasty.

You can season the food to taste with e.g. curry powder, paprika powder, cayenne pepper, chives, parsley, mustard, tomato ketchup, sandwich spread, herb butter or chutney.

Cleaning

Never immerse the appliance in water.

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Clean the plates with a damp cloth or sponge (fig. 7).

Never use aggressive or abrasive cleaning agents and materials, as this will damage the non-stick coating of the plates.

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

Storage

1 Wind the mains cord round the brackets on the bottom of the appliance (fig. 8).

2 The appliance can be stored in vertical or horizontal position (fig. 9).

Environment

- Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment (fig. 10).

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recipes

D Ham, cheese and pineapple sandwich/panini

4 slices of bread
2 slices of cheese
2 slices of pineapple
2 thin slices of ham
curry powder

- ▶ *Let the panini grill heat up.*
- ▶ *Put the cheese, the pineapple and finally the ham on two slices of bread. Sprinkle the ham with some curry powder and put the other two slices of bread on top.*
- ▶ *Follow the instructions in the chapter 'Using the appliance'.*

D Tomato, cheese and anchovy sandwich/panini

4 slices of bread
1 or 2 tomatoes (cut into slices)
2 tablespoons of grated Parmesan cheese
6 anchovies
paprika, marjoram

- ▶ *Let the panini grill heat up.*
- ▶ *Put the slices of tomato, the anchovies and the grated cheese on two slices of bread. Sprinkle with some paprika and marjoram and put the other two slices of bread on top.*
- ▶ *Follow the instructions in the chapter 'Using the appliance'.*

► Salami, banana and cheese sandwich/panini

4 slices of bread
 2-4 slices of salami
 1 banana (cut into slices)
 2 slices of cheese
 Cayenne pepper

- ▶ *Let the panini grill heat up.*
- ▶ *Put the slices of salami, slices of banana and finally the slices of cheese on two slices of bread. Sprinkle with some cayenne pepper and put the two other slices of bread on top.*
- ▶ *Follow the instructions in the chapter 'Using the appliance'.*

► Frankfurter and cheese sandwich/panini

4 slices of bread
 4 frankfurters
 4 slices of cheese
 Tomato ketchup or mustard

- ▶ *Let the panini grill heat up.*
- ▶ *Dry the frankfurters and roll each of them in a slice of cheese which has been spread with tomato ketchup and mustard. Put the prepared frankfurters carefully on the two slices of bread and put the other two slices of bread on top.*
- ▶ *Follow the instructions in the chapter 'Using the appliance'.*

► Hamburger

For 2 persons:
 2 hamburgers
 2 halved rolls
 Sauce according to taste

- ▶ *Let the panini grill heat up.*
- ▶ *Grill the hamburgers in the panini grill until they are done. Turn them once.*
- ▶ *Place the hamburgers on the bottom halves of the rolls and cover with any sauce you like.*
- ▶ *Put the other halves of the rolls on top.*

► Classic burger

Use the hamburger recipe ingredients and add:
 1 onion
 2 slices of bacon
 lettuce (2 leaves)
 1 sliced tomato
 1 sliced pickle
 Ketchup

- ▶ *Let the panini grill heat up.*
- ▶ *Peel the onion and cut it into thin slices.*
- ▶ *Grill the burgers, the onion slices and the slices of bacon on the panini grill until they are done. Turn them once.*
- ▶ *Cover the bottom halves of both rolls with lettuce and tomato and place the burgers on top. Cover the burgers with the onion, bacon, pickle and ketchup.*
- ▶ *Put the other halves of the rolls on top.*

10 ENGLISH

► Hawaii burger

Use the hamburger recipe ingredients and add:

2 pineapple slices

2 slices of cheese

1/2 teaspoon of curry powder

- ▶ *Let the panini grill heat up.*
- ▶ *Grill the burgers and pineapple slices in the panini grill until they are done. Turn them once.*
- ▶ *Place the pineapple slices on the burgers.*
- ▶ *Cover them with the cheese and the curry powder and wait until the cheese starts to melt.*
- ▶ *Remove the burgers from the panini grill and place them on the bottom halves of the rolls.*
- ▶ *Put the other halves of the rolls on top.*

► Italian burger

Use the hamburger recipe ingredients and add:

2 salami slices

2 slices of Mozzarella cheese

1 teaspoon of Italian seasoning (basil, oregano, thyme)

- ▶ *Let the panini grill heat up.*
- ▶ *Grill the burgers in the panini grill until they are done. Turn them once.*
- ▶ *Place the salami slices on the burgers.*
- ▶ *Cover them with the Mozzarella cheese and the Italian seasoning and wait until the cheese starts to melt.*
- ▶ *Remove the burgers from the panini grill and place them on the bottom halves of the rolls.*
- ▶ *Put the other halves of the rolls on top.*

Enjoy!

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Neuen Panini-Grill. Grillen mit diesem Gerät ist sicher und einfach, und Sie können eine Vielfalt leckerer Speisen damit zubereiten - z. B. Panini. Viel Spaß dabei!

Allgemeine Beschreibung

- A** Grillplatten mit Antihaft-Beschichtung
- B** Integriertes Scharnier
 - ▶ *Die beiden Grillplatten sind mit einem Scharnier verbunden, um das Auslaufen von Zutaten zu verhindern. So wird das anschließende Reinigen erleichtert.*
- C** Automatischer Deckelverschluss
- D** Cool-Touch Griffe
- E** Kontrolllampe "Ein"
- F** Kontrolllampe "Bereitschaft"
- G** Kabelaufwicklung

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Einsichtnahme auf.

- ▶ Prüfen Sie vor dem Anschließen des Gerätes, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Gerätes mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an.
- ▶ Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in Berührung mit den heißen Oberflächen des Geräts kommt.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Unterlage und halten Sie genügend Platz um das Gerät herum frei.
- ▶ Heizen Sie die Platten vor, bevor Sie Grillgut darauf legen.
- ▶ Die Oberflächen des Geräts, mit denen man leicht in Berührung kommt, können während des Betriebs heiß werden.
- ▶ Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- ▶ Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Vorsicht vor Fettspritzern beim Grillen von fettem Fleisch und Würstchen!
- ▶ Ziehen Sie nach dem Gebrauch stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- ▶ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegstellen.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Berühren Sie die Platten nicht mit spitzen oder scheuernden Gegenständen, um Beschädigungen der Antihaft-Beschichtung zu vermeiden.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1** Ziehen Sie alle Aufkleber ab und wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- 2** Reinigen Sie die Platten mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
 - ▶ *Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch entwickeln. Das ist normal und kein Grund zur Beunruhigung.*

Der Gebrauch des Geräts

Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

1 Fetten Sie die Platten mit etwas Butter oder Öl ein.

2 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose; das Display schaltet sich ein (Abbildung 2). Die Kontrolllampen "Ein" und "Bereitschaft" leuchten.

3 Bereiten Sie die Zutaten vor.

Vorschläge zu geeigneten Zutaten finden Sie im Kapitel "Rezepte".

4 Der Grill ist betriebsbereit, sobald die Kontrolllampe "Bereitschaft" erlischt (Abbildung 3).

5 Legen Sie die Zutaten auf die Grillplatte.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Grillgut in die Mitte der Platte legen.

6 Für Sandwiches/ Panini: Legen Sie eine Scheibe Brot auf die untere Platte, verteilen Sie den Belag auf dem Brot und legen Sie eine zweite Scheibe Brot darauf (Abbildung 4).

Sie können auch 2 Panini/Sandwiches gleichzeitig toasten. Wenn Sie kleine Brotscheiben verwenden, sollten Sie den Belag nicht ganz bis an die Ränder der Brotscheiben verteilen, damit keine Zutaten auslaufen.

7 Schließen Sie den Grill (Abbildung 5).

8 Für die Zubereitung von Sandwiches und Panini ist der Grill mit einem automatischen Deckverschluss ausgestattet. Senken Sie die obere Platte vorsichtig auf das Brot, bis der Verschlussmechanismus die beiden Platten miteinander verriegelt.

► Während des Grillvorgangs geht die Kontrolllampe "Bereitschaft" gelegentlich an und wieder aus. Dadurch wird signalisiert, dass sich die Heizelemente zwischendurch ein- und ausschalten, um die erforderliche Temperatur aufrecht zu erhalten.

Verteilen Sie den Belag nicht zu dicht an die Brotränder. Überfüllen Sie die Sandwiches/Panini nicht, um das Auslaufen von Zutaten zu verhindern.

Für ein besonders knuspriges Ergebnis auf beiden Brotseiten empfiehlt es sich, die Sandwiches/Panini nach dem Grillen kurz auf ein Metallgitter (z. B. ein Kuchengitter) zu legen.

9 Öffnen Sie das Gerät, sobald die Zutaten wunschgemäß gegrillt sind.

Die Grillzeit hängt von der Art der Zutaten, ihrer Dicke sowie Ihrem persönlichen Geschmack ab.

10 Entnehmen Sie die Speisen (Abbildung 6).

Nehmen Sie die fertigen Speisen mit einem Heber aus Holz oder Kunststoff aus dem Gerät. Benutzen Sie keine metallenen, spitzen oder scheuernden Küchenutensilien.

11 Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Am besten entfernen Sie überschüssiges Fett mit Küchenpapier von den Grillplatten, bevor Sie die nächste Portion grillen.

12 Wenn Sie weiter grillen möchten, legen Sie die nächste Portion Zutaten auf die Grillplatte, wenn die Kontrolllampe "Bereitschaft" erlischt.

Hinweise

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf beim Kreieren köstlicher neuer Varianten. Kombinieren Sie Grundzutaten wie Fleisch, Fisch, Käse, Würstchen oder Scheiben hart gekochter Eier mit Obst (z. B. Avocado, Banane, Mandarine, Apfel oder Ananas). Sie werden überrascht sein, wie wohlschmeckend diese Zusammenstellungen sein können.

Würzen Sie die Speisen nach Belieben mit Curry, Paprika, Cayenne-Pfeffer, Schnittlauch, Petersilie, Senf, Ketchup, Sandwichpaste, Kräuterbutter oder Chutney.

Reinigung

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser!

- 1** Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2** Reinigen Sie die Platten mit einem feuchten Tuch oder Schwamm (Abbildung 7). Reinigen Sie die Platten niemals mit Scheuermitteln oder Scheuerschwämmen, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen.
- 3** Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch.

Aufbewahrung

- 1** Wickeln Sie das Netzkabel um die Halterungen unten am Gerät (Abbildung 8).
- 2** Das Gerät kann in senkrechter oder waagerechter Position aufbewahrt werden (Abbildung 9).

Umweltschutz

- ▶ Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie die Umwelt zu schonen (Abbildung 10).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Tel. Nr. 01 80/5356767). Besuchen Sie auch die Philips Website (www.philips.com).

Rezepte

▶ Sandwich/Panini mit Schinken, Käse und Ananas

4 Scheiben Brot
 2 Scheiben Käse
 2 Scheiben Ananas
 2 dünne Scheiben Schinken
 Curry

- ▶ Lassen Sie den Grill aufheizen.
- ▶ Legen Sie den Käse, die Ananasscheiben und zuletzt den Schinken auf zwei Scheiben Brot. Streuen Sie etwas Curry auf den Schinken. Legen Sie dann die anderen beiden Brotscheiben darauf.
- ▶ Befolgen Sie die Anleitungen im Kapitel "Der Gebrauch des Geräts".

▶ Sandwich/Panini mit Tomate, Käse und Sardellen

4 Scheiben Brot
 1 oder 2 Tomaten, in Scheiben geschnitten
 2 EL geriebener Parmesan
 6 Sardellen
 Paprika, Majoran

- ▶ Lassen Sie den Grill aufheizen.
- ▶ Legen Sie die Tomatenscheiben, die Sardellen und den geriebenen Käse auf zwei Scheiben Brot. Streuen Sie etwas Paprika und Majoran darüber. Legen Sie dann die anderen beiden Brotscheiben darauf.
- ▶ Befolgen Sie die Anleitungen im Kapitel "Der Gebrauch des Geräts".

14 DEUTSCH

■ Sandwich/Panini mit Salami, Banane und Käse

4 Scheiben Brot
2 bis 4 Scheiben Salami
1 Banane, in Scheiben geschnitten
2 Scheiben Käse
Cayennepfeffer

- ▶ Lassen Sie den Grill aufheizen.
- ▶ Legen Sie die Salamischeiben, die Bananenscheiben und zuletzt die Käsescheiben auf zwei Scheiben Brot. Streuen Sie etwas Cayennepfeffer darüber und legen Sie die anderen beiden Brotscheiben darauf.
- ▶ Befolgen Sie die Anleitungen im Kapitel "Der Gebrauch des Geräts".

■ Sandwich/Panini mit Wiener Würstchen und Käse

4 Scheiben Brot
4 Wiener Würstchen
4 Scheiben Käse
Tomaten-Ketchup oder Senf

- ▶ Lassen Sie den Grill aufheizen.
- ▶ Trocknen Sie die Würstchen ab und wickeln Sie sie einzeln in eine Scheibe Käse, die Sie vorher mit Tomaten-Ketchup und Senf bestrichen haben. Legen Sie die vorbereiteten Würstchen vorsichtig auf zwei Scheiben Brot und die anderen beiden Brotscheiben darauf.
- ▶ Befolgen Sie die Anleitungen im Kapitel "Der Gebrauch des Geräts".

■ Hamburger (Grundrezept)

Für 2 Personen:
2 Hamburger (Hackfleisch-Scheiben)
2 halbierte Hamburger-Brötchen
Sauce nach Geschmack

- ▶ Lassen Sie den Grill aufheizen.
- ▶ Die Hackfleisch-Scheiben im Panini-Grill gar grillen. Zwischendurch einmal wenden.
- ▶ Die Hackfleisch-Scheiben auf die unteren Brötchenhälften legen und nach Belieben mit Sauce bedecken.
- ▶ Die anderen Brötchenhälften darauf legen.

■ Klassischer Hamburger

Verwenden Sie das Grundrezept für Hamburger und fügen Sie folgende Zutaten hinzu:

1 Zwiebel
2 Scheiben (Frühstücks-)Speck
2 Salatblätter
1 Tomate, in Scheiben geschnitten
1 Gewürzgurke, in Scheiben geschnitten
Ketchup

- ▶ Lassen Sie den Grill aufheizen.
- ▶ Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- ▶ Hamburger, Zwiebelscheiben und Speck auf dem Grill garen. Zwischendurch einmal wenden.
- ▶ Die beiden unteren Brötchenhälften mit Salat und Tomate bedecken, dann die Hamburger darauf legen. Zwiebel, Speck, Gewürzgurke und Ketchup darauf verteilen.
- ▶ Die anderen Brötchenhälften darauf legen.

► Hamburger Hawaii

Verwenden Sie das Grundrezept für Hamburger und fügen Sie folgende Zutaten hinzu:

2 Scheiben Ananas

2 Scheiben Käse

1/2 TL Curry

- ▶ Lassen Sie den Grill aufheizen.
- ▶ Hamburger und Ananasscheiben auf dem Grill garen. Zwischendurch einmal wenden.
- ▶ Die Ananasscheiben auf die Hamburger legen.
- ▶ Mit dem Käse bedecken, Curry darüber streuen und den Käse schmelzen lassen.
- ▶ Die Hamburger vom Grill nehmen und auf die unteren Brötchenhälften legen.
- ▶ Die anderen Brötchenhälften darauf legen.

► Italienische Hamburger

Verwenden Sie das Grundrezept für Hamburger und fügen Sie folgende Zutaten hinzu:

2 Scheiben Salami

2 Scheiben Mozzarella-Käse

1 TL Italienische Kräuter (Basilikum, Oregano, Thymian)

- ▶ Lassen Sie den Grill aufheizen.
- ▶ Die Hamburger im Grill garen. Zwischendurch einmal wenden.
- ▶ Die Salamischeiben auf die Hamburger legen.
- ▶ Mit Mozzarella-Käse und italienischen Kräutern bedecken und den Käse schmelzen lassen.
- ▶ Die Hamburger vom Grill nehmen und auf die unteren Brötchenhälften legen.
- ▶ Die anderen Brötchenhälften darauf legen.

Guten Appetit!

Introduction

Cher consommateur, félicitations pour l'achat de votre nouveau gril panini de Philips. Le grillage avec cet appareil est très sûr et facile à utiliser. Votre nouveau gril vous permet de préparer une grande variété d'aliments, y compris des sandwiches. Bon appétit!

Description générale

- A** Plaques de cuisson avec revêtement anti-adhésif
- B** Charnière intégrée
 - ▶ *Les deux plaques de cuisson sont connectées avec une charnière pour éviter le débordement des ingrédients et faciliter ainsi le nettoyage.*
- C** Mécanisme d'auto verrouillage
- D** Poignées isolantes
- E** Témoin lumineux
- F** Témoin chauffage
- G** Rangement cordon

Important

Lisez soigneusement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour une consultation ultérieure.

- ▶ Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension indiquée sur le fond de l'appareil correspond bien à la tension de votre secteur.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips ou par un Centre Service Agréé, pour éviter tout accident.
- ▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise équipée d'une mise à la terre.
- ▶ Placez l'appareil de telle manière que le cordon d'alimentation ne pende pas de la table ou du plan de travail et évitez que le cordon soit en contact avec les parties chauffantes de l'appareil.
- ▶ Mettez l'appareil sur une surface plate et stable, avec suffisamment d'espace autour.
- ▶ Chauffez toujours les plaques au préalable avant de mettre les ingrédients.
- ▶ Les surfaces accessibles peuvent être très chaudes lors du fonctionnement de l'appareil.
- ▶ Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- ▶ Faites attention à la graisse qui peut éclabousser lorsque vous faites griller de la viande ou des saucisses.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- ▶ Nettoyez toujours l'appareil après chaque utilisation.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- ▶ Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- ▶ Ne touchez jamais les plaques avec des objets pointus ou abrasifs car cela pourrait endommager le revêtement anti-adhésif.

Avant la première utilisation

- 1** Retirez tout autocollant et essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- 2** Nettoyez les plaques avec un chiffon humide ou une éponge.
 - ▶ *Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager un peu de fumée. C'est tout à fait normal.*

Utilisation de l'appareil

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

1 Enduisez légèrement les plaques de beurre ou d'huile.

2 Insérez la fiche dans la prise murale (fig. 2).

Le témoin marche et le témoin de chauffage s'allument.

3 Préparez les ingrédients.

Reportez-vous à la section "Recettes pour sandwiches grillés" pour suggestions.

► Le gril est prêt à être utilisé lorsque le témoin de chauffage s'éteint (fig. 3).

4 Mettez les ingrédients sur la plaque de cuisson.

Pour obtenir des résultats optimaux, les ingrédients doivent être placés au centre de la plaque.

5 Pour sandwiches: Mettez une tranche de pain sur la plaque inférieure, ensuite placez la garniture et couvrez avec l'autre tranche (fig. 4).

Vous pouvez griller deux sandwiches si vous le souhaitez. Si vous utilisez des tranches de pains minces, la garniture doit être placée bien à l'intérieur des tranches de pain pour éviter tout débordement.

6 Fermez le gril (fig. 5).

7 Pour sandwiches: Le gril est doté d'un mécanisme d'auto verrouillage. Lorsque vous préparez des sandwiches, abaissez doucement la plaque supérieure sur le pain jusqu'à ce que vous joigniez les deux poignées de l'appareil et activez le mécanisme d'auto verrouillage.

► Pendant le grillage, le témoin de chauffage s'allume et s'éteint de temps en temps pour indiquer que l'élément chauffant maintient l'appareil à la température correcte.

Pour obtenir des résultats optimaux et pour que les ingrédients ne débordent pas, la garniture doit être placée bien à l'intérieur des tranches de pain.

Pour obtenir des sandwiches croustillants sur les deux faces, placez le sandwich sur une grille métallique pendant quelques secondes.

8 Ouvrez l'appareil lorsque les ingrédients sont suffisamment grillés.

Le temps de grillage dépend du type d'ingrédient, de sa dimension et du goût personnel.

9 Enlevez les aliments (fig. 6).

Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique (par exemple une spatule) pour enlever les aliments de l'appareil. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, pointus ou abrasifs.

10 Débranchez l'appareil après utilisation.

Pour de meilleurs résultats, enlevez l'excédant de graisse des plaques de cuisson avec un essuie-tout, avant de continuer le grillage.

11 Mettez d'autres ingrédients sur la plaque inférieure lorsque le témoin de chauffage s'éteint pour continuer de griller.

Suggestions

Utilisez votre imagination pour préparer des garnitures délicieuses. Combinez un ingrédient de base tel que la viande, le poisson, le fromage ou tranches d'œufs durs avec des fruits (par ex. avocat, banane, mandarine, pomme et ananas) ou avec des légumes (par ex. tomate, concombre, oignons, champignons, poivrons et cornichons). Vous découvrirez ainsi des combinaisons incroyablement savoureuses.

Vous pouvez assaisonner les sandwiches à votre goût avec de curry, paprika, poivre de Cayenne, ciboulette, persil, moutarde, ketchup, pâte à tartiner, beurre aux herbes ou de condiment aigre-doux.

Nettoyage

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Nettoyez les plaques avec un chiffon humide ou une éponge (fig. 7).

N'utilisez jamais des produits abrasifs car cela peut endommager le revêtement anti-adhésif des plaques de cuisson.

3 Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Rangement

1 Enroulez le cordon d'alimentation autour du support à la base de l'appareil (fig. 8).

2 L'appareil peut être rangé en position horizontale ou verticale (fig. 9).

Environnement

Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour son recyclage. Vous aidez, ainsi, à protéger l'environnement (fig.10).

Garantie et service

Pour plus d'informations, visitez notre site Internet : www.philips.com ou veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre distributeur ou le Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recettes

1 Sandwiches au jambon, fromage et ananas

4 tranches de pain

2 tranches de fromage

2 rondelles d'ananas

2 tranches minces de jambon

curry

- ▶ Laissez le gril panini chauffer.
- ▶ Mettez le fromage, l'ananas et puis le jambon sur deux tranches de pain. Saupoudrez le jambon avec un peu de curry et mettez les tranches restantes de pain par-dessus.
- ▶ Suivez les instructions du chapitre "Utilisation de l'appareil".

2 Sandwich à la tomate, au fromage et aux anchois

4 tranches de pain

1 ou 2 tomates (coupées en rondelles)

2 cuillerées à soupe de parmesan râpé

6 anchois

paprika, marjolaine

- ▶ Laissez le gril panini chauffer.
- ▶ Couvrez deux tranches de pain avec les rondelles de tomate, les anchois et le fromage râpé. Saupoudrez le tout avec un peu de paprika et de la marjolaine et mettez les tranches restantes de pain par-dessus.
- ▶ Suivez les instructions du chapitre "Utilisation de l'appareil".

► Sandwich au saucisson sec, à la banane et au fromage

4 tranches de pain
 2-4 tranches de saucisson sec
 1 banane (coupée en tranches)
 2 tranches de fromage
 poivre de Cayenne

- ▶ *Laissez le gril panini chauffer.*
- ▶ *Couvrez deux tranches de pain avec les tranches de saucisson sec, de banane et les tranches de fromage. Saupoudrez le tout avec un peu de poivre de Cayenne et mettez les tranches restantes de pain par-dessus.*
- ▶ *Suivez les instructions du chapitre "Utilisation de l'appareil".*

► Sandwich à la saucisse de Francfort et au fromage

4 tranches de pain
 4 saucisses de Francfort
 2 tranches de fromage
 ketchup ou moutarde

- ▶ *Laissez le gril panini chauffer.*
- ▶ *Laissez les saucisses sécher et enroulez chaque saucisse dans une tranche de fromage préalablement enduite de ketchup ou moutarde. Placez doucement les saucisses sur deux tranches de pain et mettez les tranches restantes de pain par-dessus.*
- ▶ *Suivez les instructions du chapitre "Utilisation de l'appareil".*

► Hamburger

Pour deux personnes:
 2 hamburgers
 2 petits pains coupés en moitié
 Sauce à volonté

- ▶ *Laissez le gril panini chauffer.*
- ▶ *Faites griller les hamburgers jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Retournez-les une fois.*
- ▶ *Placez les hamburgers sur deux moitiés de petits pains et ajoutez le sauce préféré.*
- ▶ *Mettez les moitiés restantes de pain par-dessus.*

► Hamburger classique

Utilisez les ingrédients de la recette pour le hamburger et ajoutez:
 1 oignon
 2 tranches de bacon
 salade (2 feuilles)
 1 tomate en tranches
 pickles
 ketchup

- ▶ *Laissez le gril panini chauffer.*
- ▶ *Pelez l'oignon et coupez-la en tranches minces.*
- ▶ *Faites griller les hamburgers, les tranches d'oignon et de bacon sur le gril. Retournez-les une fois.*
- ▶ *Couvrez deux moitiés de petits pains avec les feuilles de salade, les tranches de tomate et placez les hamburgers par dessus. Couvrez les hamburgers avec l'oignon, les pickles et le ketchup.*
- ▶ *Mettez les moitiés restantes de pain par-dessus.*

20 FRANÇAIS

► Hamburger Hawai

Utilisez les ingrédients de la recette pour le hamburger et ajoutez:

2 tranches d'ananas

2 tranches de fromage

1/2 cuillère à café de curry

- ▶ *Laissez le gril panini chauffer.*
- ▶ *Faites griller les hamburgers et les tranches d'ananas sur le gril. Retournez-les une fois.*
- ▶ *Mettez les tranches d'ananas sur les hamburgers.*
- ▶ *Couvrez-les avec le fromage et saupoudrez le tout avec un peu de curry. Attendez jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.*
- ▶ *Enlevez les hamburgers et mettez-les sur deux moitiés de petits pains.*
- ▶ *Mettez les moitiés restantes de pain par-dessus.*

► Hamburger italien

Utilisez les ingrédients de la recette pour le hamburger et ajoutez:

2 tranches de saucisson sec

2 tranches de Mozzarella

1 cuillère à café de condiments italiens (basilic, origan et thym)

- ▶ *Laissez le gril panini chauffer.*
- ▶ *Faites griller les hamburgers. Retournez-les une fois.*
- ▶ *Mettez les tranches de saucissons sur les hamburgers.*
- ▶ *Couvrez-les avec le Mozzarella et saupoudrez le tout avec les condiments. Attendez jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.*
- ▶ *Enlevez les hamburgers et mettez-les sur deux moitiés de petits pains.*
- ▶ *Mettez les moitiés restantes de pain par-dessus.*

Bon appétit!

Inleiding

Beste klant, gefeliciteerd met de aankoop van de nieuwe Philips paninigrill. Grillen met dit apparaat is makkelijk en veilig. Met uw nieuwe grill kunt u allerlei soorten heerlijke etenswaren zoals panini's bereiden. Eet smakelijk!

Algemene beschrijving

- A** Grillplaten met antiaanbaklaag
- B** Geïntegreerde scharnier
 - ▶ *De twee grillplaten zijn verbonden met een scharnier om het naar buiten lekken van ingrediënten te voorkomen. Hierdoor is het apparaat na gebruik makkelijk schoon te maken.*
- C** Automatisch vergrendelsysteem
- D** Koelblijvende handgrepen
- E** Aan-lampje
- F** Opwarmlampje
- G** Snoeropberghaken

Belangrijk

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

- ▶ **D** Controleer of het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- ▶ **D** Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- ▶ **D** Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- ▶ **D** Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht of de tafel hangen waarop het apparaat staat en houd het snoer uit de buurt van de hete oppervlakken van het apparaat.
- ▶ **D** Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg dat er voldoende vrije ruimte rondom het apparaat is.
- ▶ **D** Laat de grillplaten altijd opwarmen voordat u er etenswaren tussen plaatst.
- ▶ **D** De aanraakbare oppervlakken kunnen heet zijn wanneer het apparaat in werking is.
- ▶ **D** Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- ▶ **D** Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- ▶ **D** Pas op voor spattend vet wanneer u vet vlees of worstjes grilt.
- ▶ **D** Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- ▶ **D** Maak het apparaat na gebruik altijd schoon.
- ▶ **D** Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.
- ▶ **D** Dompel het apparaat of het snoer niet in water of een andere vloeistof.
- ▶ **D** Breng geen scherpe of krassende voorwerpen in aanraking met de grillplaten, aangezien de antiaanbaklaag hierdoor beschadigd zal raken.

Voor het eerste gebruik

- 1** Verwijder stickers die eventueel op het apparaat aanwezig zijn en reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige doek.
- 2** Maak de grillplaten schoon met een vochtige doek of spons.
 - ▶ *Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u het voor de eerste keer gebruikt. Dit is normaal.*

Gebruik

Laat het apparaat nooit onbeheerd werken.

1 Vet de platen licht in met een beetje boter of olie.

2 Steek de stekker in het stopcontact (fig. 2).

Het aan-lampje en het opwarmlampje gaan aan.

3 Maak de ingrediënten klaar.

In het hoofdstuk 'Recepten' vindt u suggesties voor ingrediënten.

► De paninigrill is klaar voor gebruik wanneer het opwarmlampje uitgaat (fig. 3).

4 Plaats de ingrediënten op de grillplaat.

Voor een optimaal resultaat moeten de ingrediënten in het midden van de grillplaat geplaatst worden.

5 Voor panini's/tosti's: plaats een sneetje brood op de onderste grillplaat, verdeel de vulling over het brood en plaats er een sneetje brood bovenop (fig. 4).

Als u wilt, kunt u ook twee panini's/tosti's maken. Als u kleine sneetjes brood gebruikt, moet u de vulling zo verdelen dat deze niet te dicht bij de randen van het brood terecht komt om te voorkomen dat de vulling eruit loopt.

6 Sluit de grill (fig. 5).

7 Voor panini's/tosti's: de grill is uitgerust met een vergrendelmechanisme voor het bereiden van panini's/tosti's. Laat de bovenste grillplaat voorzichtig op het brood zakken totdat het automatische vergrendelmechanisme de bovenplaat op de onderplaat vastklemt.

► *Tijdens het grillen gaat het opwarmlampje van tijd tot tijd aan en uit om aan te geven dat de verwarmingselementen in- en uitgeschakeld worden om op de juiste temperatuur te blijven.*

Zorg ervoor dat u niet te veel vulling in de panini/tosti doet en dat de vulling niet te dicht bij de randen van het brood zit om te voorkomen dat de vulling eruit lekt.

Om een krokanter resultaat aan beide kanten te verkrijgen, kunt u de panini's/tosti's na het grillen een halve minuut op een metalen rooster (bijv. een taartrooster) leggen.

8 Open het apparaat wanneer de ingrediënten goed gegrild zijn.

De grilltijd hangt af van het soort ingrediënten, hun dikte en uw persoonlijke smaak.

9 Verwijder de etenswaren (fig. 6).

Gebruik houten of kunststof keukengerei (bijv. een spatel) om de etenswaren uit de paninigrill te halen. Gebruik geen metalen, scherpe of krassende voorwerpen.

10 Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

Veeg met een stuk keukenpapier overtollige olie van de grillplaat of -platen voordat u nieuwe ingrediënten gaat grillen voor een optimaal resultaat.

11 Om door te gaan met grillen, legt u nieuwe ingrediënten op de grillplaat wanneer het opwarmlampje is uitgegaan.

Tips

Gebruik uw fantasie om heerlijke nieuwe variaties te bedenken. Combineer een basisingrediënt zoals vlees, vis, kaas, worst of plakjes hardgekookt ei met fruit (bijvoorbeeld avocado, banaan, mandarijn, appel en ananas) of met groenten (bijvoorbeeld tomaat, komkommer, ui, champignons, paprika en augurk). U zult ontdekken dat deze combinaties verrassend goed smaken.

U kunt de etenswaren naar smaak kruiden met bijvoorbeeld kerriepoeder; paprikapoeder; cayennepeper; bieslook, peterselie, mosterd, tomatenketchup, sandwichspread, kruidenboter of chutney.

Schoonmaken

Dompel het apparaat nooit in water.

- 1** Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 2** Maak de grillplaten schoon met een vochtige doek of spons (fig. 7).
Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen en -materialen om de grillplaten te reinigen, omdat u hiermee de antiaanbaklaag beschadigt.
- 3** Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.

Opbergen

- 1** Wind het netsnoer rond de haken aan de onderzijde van het apparaat (fig. 8).
- 2** Het apparaat kan zowel rechtop als liggend opgeborgen worden (fig. 9).

Milieu

- ▶ Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze wijze helpt u om het milieu te beschermen (fig. 10).

Garantie & service

Als u informatie nodig heeft of als u een probleem heeft, bezoek dan de Philips website (www.philips.com), of neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide garantie' vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips dealer of neem contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV (u vindt het adres en het faxnummer van deze afdeling in het 'worldwide garantie' vouwblad).

Recepten

- ▶ **Panini/tosti met ham, kaas en ananas**

4 sneetjes brood
2 plakken kaas
2 schijven ananas
2 dunne plakken ham
kerriepoeder

- ▶ Laat de paninigrill opwarmen.
- ▶ Doe de kaas, ananas en als laatste de ham op twee sneetjes brood. Strooi wat kerriepoeder over de ham en leg de andere twee sneetjes brood er bovenop.
- ▶ Volg de instructies in het hoofdstuk 'Gebruik'.

24 NEDERLANDS

► Panini/tosti met tomaat, kaas en ansjovis

4 sneetjes brood
1 of 2 tomaten (in plakjes)
2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
6 ansjovissen
paprikapoeder; oregano

- ▶ *Laat de paninigrill opwarmen.*
- ▶ *Doe de plakjes tomaat, de ansjovis en de geraspte kaas op twee sneetjes brood. Bestrooi de vulling met wat paprikapoeder en oregano en plaats de andere twee sneetjes brood er bovenop.*
- ▶ *Volg de instructies in het hoofdstuk 'Gebruik'.*

► Panini/tosti met salami, banaan en kaas

4 sneetjes brood
2-4 plakjes salami
1 banaan (in plakjes)
2 plakken kaas
cayennepeper

- ▶ *Laat de paninigrill opwarmen.*
- ▶ *Doe de plakjes salami, schijfjes banaan en als laatste de plakjes kaas op twee sneetjes brood. Bestrooi de vulling met wat cayennepeper en plaats de andere twee sneetjes brood er bovenop.*
- ▶ *Volg de instructies in het hoofdstuk 'Gebruik'.*

► Panini/sandwich met kaas en knakworst

4 sneetjes brood
4 knakworsten
4 plakken kaas
tomatenketchup of mosterd

- ▶ *Laat de paninigrill opwarmen.*
- ▶ *Droog de knakworsten af en rol ze elk in een plak kaas besmeerd met tomatenketchup of mosterd. Leg de met kaas omwikkelde knakworsten voorzichtig op twee sneetjes brood en leg de andere twee sneetjes brood er bovenop.*
- ▶ *Volg de instructies in het hoofdstuk 'Gebruik'.*

► Hamburger

Voor 2 personen:
2 hamburgers
2 gehalveerde broodjes
saus naar smaak

- ▶ *Laat de paninigrill opwarmen.*
- ▶ *Gril de hamburgers in de paninigrill totdat ze gaar zijn. Draai ze één keer om.*
- ▶ *Plaats de hamburgers op de onderste helft van de broodjes en doe er een saus naar keuze op.*
- ▶ *Leg de andere helft van de broodjes er bovenop.*

► Traditionele burger

Gebruik het hamburgerrecept en voeg toe:

1 ui
2 plakjes bacon
sla (2 blaadjes)
1 tomaat in plakjes
1 augurk in plakjes
ketchup

- ▶ *Laat de paninigrill opwarmen.*
- ▶ *Pel de ui en snijd hem in dunne ringen.*
- ▶ *Gril de burgers, de uienringen en de plakjes bacon op de paninigrill totdat ze gaar zijn. Draai ze één keer om.*
- ▶ *Bedek de onderste helft van de broodjes met sla en tomaat en de leg de burgers er bovenop. Bedek de burgers met de uienringen, bacon, plakjes augurk en ketchup.*
- ▶ *Leg de andere helft van de broodjes er bovenop.*

► Hawai burger

Gebruik het hamburgerrecept en voeg toe:

2 schijven ananas
2 plakken kaas
1/2 theelepel kerrievoer

- ▶ *Laat de paninigrill opwarmen.*
- ▶ *Gril de burgers en de ananasschijven op de paninigrill totdatze gaar zijn. Draai ze één keer om.*
- ▶ *Leg de ananasschijven op de burgers.*
- ▶ *Leg de kaas erop, bestrooi met kerrievoer en wacht totdat de kaas begint te smelten.*
- ▶ *Neem de burgers van de paninigrill af en plaats ze op de onderste helft van de broodjes.*
- ▶ *Leg de andere helft van de broodjes er bovenop.*

► Italiaanse burger

Gebruik het hamburgerrecept en voeg toe:

2 plakken salami
2 plakjes Mozzarella
1 theelepel Italiaanse kruiden (basilicum, oregano, thijm)

- ▶ *Laat de paninigrill opwarmen.*
- ▶ *Gril de burgers op de paninigrill totdat ze gaar zijn. Draai ze één keer om.*
- ▶ *Leg de plakken salami op de burgers.*
- ▶ *Leg de Mozzarella erop, bestrooi met Italiaanse kruiden en wacht totdat de kaas begint te smelten.*
- ▶ *Neem de burgers van de paninigrill af en plaats ze op de onderste helft van de broodjes.*
- ▶ *Leg de andere helft van de broodjes er bovenop.*

Eet smakelijk!

Introducción

Estimado cliente, enhorabuena por adquirir el nuevo panini grill de Philips. Cocinar con este aparato es fácil y seguro. Este nuevo grill le permitirá preparar todo tipo de sabrosas comidas, incluyendo bocadillos. ¡Qué aproveche!

Descripción general

- A** Placas con capa antiadherente
- B** Bisagra integrada
 - ▶ *Las dos placas están unidas por una bisagra para evitar que se derramen los ingredientes. Esto facilita la limpieza después de utilizar el aparato.*
- C** Mecanismo de bloqueo automático
- D** Asas frías
- E** Piloto de conexión
- F** Piloto de calentamiento
- G** Recogecable

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y consérvelas por si necesitara consultarlas en el futuro.

- **Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del aparato se corresponde con el voltaje de la red local.**
- **Si el cable de red está deteriorado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de asistencia técnica autorizado por Philips, o personal cualificado para evitar situaciones de peligro.**
- **Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.**
- **No deje que el cable de red cuelgue de la mesa o encimera en la que se encuentre el aparato y manténgalo lejos de las superficies calientes.**
- **Coloque el aparato en una superficie plana y estable, y deje suficiente espacio alrededor.**
- **Caliente siempre las placas antes de poner los alimentos en ellas.**
- **Es posible que las superficies accesibles estén calientes cuando el aparato esté funcionando.**
- **Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.**
- **No deje el aparato funcionando sin vigilancia.**
- **Tenga cuidado, es posible que salte grasa cuando esté preparando carne con grasa o salchichas.**
- **Desenchufe siempre el aparato después de utilizarlo.**
- **Limpie siempre el aparato después de usarlo.**
- **Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.**
- **No sumerja el aparato o el cable de red en agua ni en cualquier otro líquido.**
- **No toque nunca las placas con objetos afilados o abrasivos, ya que podría dañar la superficie antiadherente.**

Antes de utilizarlo por primera vez

- 1** Quite todas las pegatinas y limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo.
- 2** Limpie las placas con un paño húmedo o una esponja.
 - ▶ *Es normal que la primera vez que utilice el aparato salga un poco de humo.*

Cómo usar el aparato

No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.

1 Engrase ligeramente las placas con un poco de mantequilla o aceite.

2 Enchufe el aparato a la red (fig. 2).

Se iluminarán el piloto de encendido y el piloto de calentamiento.

3 Prepare los ingredientes.

Encontrará sugerencias para los ingredientes en el capítulo 'Recetas'.

D El panini grill estará listo para usar en cuanto el piloto de calentamiento se apague (fig. 3).

4 Coloque los ingredientes en la placa.

Para conseguir un buen resultado, debe colocar los ingredientes en el centro de la placa.

5 Para bocadillos y sándwiches: coloque una rebanada de pan en la placa inferior, extienda el relleno por el pan y coloque otra rebanada encima (fig. 4).

Si lo desea, también puede tostar 2 bocadillos o sándwiches. Si utiliza rebanadas pequeñas: para evitar que se derrame el relleno, no lo extienda hasta los bordes del pan.

6 Cierre el grill (fig. 5).

7 Para bocadillos y sándwiches: el aparato está equipado con un mecanismo de cierre para preparar bocadillos y sándwiches. Baje con cuidado la placa superior sobre el pan hasta que el mecanismo de cierre automático la sujete a la placa inferior.

▶ Durante el proceso, el piloto de calentamiento se encenderá y se apagará de vez en cuando para indicar que los elementos de calor se están conectando y desconectando para mantener la temperatura correcta.

No se debe extender el relleno hasta el borde del pan. No eche demasiado relleno en un bocadillo o sándwich ya que se podría derramar.

Para que el pan quede más crujiente por ambos lados, puede colocar los bocadillos o sándwiches sobre una rejilla metálica (por ejemplo, una rejilla de enfriar) durante medio minuto después de tostarlos.

8 Abra el aparato cuando los ingredientes estén bien cocinados.

El tiempo de preparación depende del tipo de ingredientes, su grosor y su gusto personal.

9 Retire los alimentos (fig. 6).

Utilice un utensilio de madera o plástico (por ejemplo, una espátula) para retirar los alimentos de la placa. No utilice utensilios de cocina metálicos, punzantes o abrasivos.

10 Desenchufe el aparato después de utilizarlo.

Para obtener un buen resultado, quite el exceso de aceite de las placas con un trozo de papel de cocina antes de seguir preparando el resto de alimentos.

11 Para seguir cocinando, coloque el siguiente lote de alimentos en la placa cuando el piloto de calentamiento se apague.

Consejos

Utilice su imaginación para crear nuevas y deliciosas recetas. Combine un ingrediente básico como carne, pescado, queso, salchichas o rodajas de huevo cocido con fruta (por ejemplo, aguacate, plátano, mandarina, manzana o piña) o con vegetales (por ejemplo, tomate, pepino, cebolla, champiñón, pimienta o pepinillos). Descubrirá que estas combinaciones pueden ser una deliciosa sorpresa.

Condimente los alimentos al gusto, por ejemplo con curry, pimentón, cayena, cebolletas, perejil, mostaza, ketchup, salsa para sándwiches, crema de hierbas o chutney.

Limpieza

No sumerja nunca el aparato en agua.

1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

2 Limpie las placas con un paño húmedo o una esponja (fig. 7).

No utilice productos ni materiales abrasivos o agresivos, ya que dañaría la capa antiadherente de las placas.

3 Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.

Cómo guardar el aparato

1 Enrolle el cable de red alrededor de los soportes de la parte inferior del aparato (fig. 8).

2 Puede guardar el aparato en posición vertical u horizontal (fig. 9).

Medio ambiente

► Cuando vaya a deshacerse de este aparato, no lo tire con la basura normal del hogar; deposítelo en un punto de recogida oficial para su reciclado. Al hacerlo, contribuirá a preservar el medio ambiente (fig. 10).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página web de Philips en www.philips.com o póngase en contacto con el Servicio Philips de Atención al Cliente de su país (encontrará el número de teléfono en el folleto de la Garantía Mundial). Si en su país no hay Servicio Philips de Atención al Cliente, diríjase a su distribuidor local Philips o póngase en contacto con el Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recetas

► **Bocadillo o sándwich de jamón, queso y piña**

4 rebanadas de pan

2 lonchas de queso

2 rodajas de piña

2 lonchas finas de jamón

Curry en polvo

► *Precaliente el panini grill.*

► *Coloque el queso, la piña y por último el jamón sobre dos rebanadas de pan. Espolvoree un poco de curry en polvo sobre el jamón y coloque encima las otras dos rebanadas de pan.*

► *Siga las instrucciones del capítulo 'Cómo usar el aparato'.*

► **Bocadillo o sándwich de tomate, queso y anchoas**

4 rebanadas de pan

1 ó 2 tomates (cortados en rodajas)

2 cucharadas soperas de queso parmesano rallado

6 anchoas

pimentón dulce, mejorana

- ▶ *Precaliente el panini grill.*
- ▶ *Ponga las rodajas de tomate, las anchoas y el queso rallado sobre dos rebanadas de pan. Espolvoree un poco de pimentón dulce y mejorana, y coloque las otras dos rebanadas de pan encima.*
- ▶ *Siga las instrucciones del capítulo 'Cómo usar el aparato'.*

■ Bocadillo o sándwich de salami, plátano y queso

4 rebanadas de pan
 2-4 rodajas de salami
 1 plátano cortado a rodajas
 2 lonchas de queso
 Pimienta de Cayena

- ▶ *Precaliente el panini grill.*
- ▶ *Coloque las lonchas de salami, las rodajas de plátano y por último las lonchas de queso sobre dos rebanadas de pan. Espolvoree un poco de pimienta cayena y ponga encima las otras dos rebanadas de pan.*
- ▶ *Siga las instrucciones del capítulo 'Cómo usar el aparato'.*

■ Bocadillo o sándwich de salchicha de Frankfurt y queso

4 rebanadas de pan
 4 salchichas tipo Frankfurt
 4 rodajas de queso
 Ketchup o mostaza

- ▶ *Precaliente el panini grill.*
- ▶ *Seque las salchichas y enrolle cada una de ellas en una loncha de queso previamente untada de ketchup y mostaza. Coloque con cuidado las salchichas preparadas sobre dos rebanadas de pan y ponga encima las otras dos rebanadas de pan.*
- ▶ *Siga las instrucciones del capítulo 'Cómo usar el aparato'.*

■ Hamburguesa

Para 2 personas:
 2 hamburguesas
 2 panecillos partidos por la mitad
 Salsa al gusto

- ▶ *Precaliente el panini grill.*
- ▶ *Cocine las hamburguesas en el panini grill hasta que estén hechas. Déles la vuelta una vez.*
- ▶ *Coloque las hamburguesas sobre una de las mitades de los panecillos y eche la salsa que desee.*
- ▶ *Coloque las otras mitades de los panecillos encima.*

■ Hamburguesa clásica

Utilice los ingredientes de la receta para hamburguesas y añada:

1 cebolla
 2 lonchas de bacon
 lechuga (2 hojas)
 1 tomate en rodajas
 1 pepinillo en rodajas
 Ketchup

- ▶ *Precaliente el panini grill.*
- ▶ *Pele la cebolla y córtela en rodajas finas.*
- ▶ *Cocine en el panini grill las hamburguesas, las rodajas de cebolla y las lonchas de bacon hasta que estén hechas. Déles la vuelta una vez.*
- ▶ *Coloque lechuga y tomate sobre las mitades de pan inferiores y ponga encima las hamburguesas. Coloque encima la cebolla, el bacon, el pepinillo y el ketchup.*
- ▶ *Coloque las otras mitades de los panecillos encima.*

30 ESPAÑOL

► Hamburguesa hawaiana

Utilice los ingredientes de la receta para hamburguesas y añada:

2 rodajas de piña

2 lonchas de queso

1/2 cucharadita de curry en polvo

- ▶ *Pre caliente el panini grill.*
- ▶ *Cocine las hamburguesas y las rodajas de piña en el panini grill hasta que estén hechas. Déles la vuelta una vez.*
- ▶ *Coloque las rodajas de piña sobre las hamburguesas.*
- ▶ *Ponga encima queso y curry en polvo y espere hasta que el queso se empiece a derretir.*
- ▶ *Quite las hamburguesas de la placa y colóquelas sobre las mitades inferiores de los panecillos.*
- ▶ *Coloque las otras mitades de los panecillos encima.*

► Hamburguesa italiana

Utilice los ingredientes de la receta para hamburguesas y añada:

2 lonchas de salami

2 lonchas de queso mozzarella

1 cucharadita de aderezo italiano (albahaca, orégano o tomillo)

- ▶ *Pre caliente el panini grill.*
- ▶ *Cocine las hamburguesas en el panini grill hasta que estén listas. Déles la vuelta una vez.*
- ▶ *Coloque las lonchas de salami sobre las hamburguesas.*
- ▶ *Cúbralo con queso mozzarella y el aderezo italiano y espere hasta que el queso se empiece a derretir.*
- ▶ *Quite las hamburguesas de la placa y colóquelas sobre las mitades inferiores de los panecillos.*
- ▶ *Coloque las otras mitades de los panecillos encima.*

¡Buen provecho!

Introduzione

Caro cliente, complimenti per aver acquistato la nuova Philips panini grill. Con questo apparecchio grigliare sarà semplice e sicuro. La vostra nuova griglia permette di preparare molti piatti gustosi, fra cui ottimi panini. Buon appetito!

Descrizione generale

- A** Piastre griglianti con rivestimento antiaderente
- B** Cerniera integrata
 - ▶ *Le due piastre griglianti sono collegate con una cerniera per evitare la fuoriscita degli ingredienti. In questo modo anche la pulizia risulta più facile.*
- C** Meccanismo di auto-bloccaggio
- D** Maniglie fredde al tatto
- E** Spia funzionamento
- F** Spia di riscaldamento
- G** Avvolgicavo.

Importante

Leggete queste istruzioni con attenzione prima di usare l'apparecchio e conservatele per future consultazioni.

- ▶ **D** Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.
- ▶ **D** Nel caso il cavo fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso un Centro Autorizzato Philips o comunque da personale debitamente autorizzato, per evitare situazioni a rischio.
- ▶ **D** Collegare l'apparecchio solo ed esclusivamente ad una presa dotata di messa a terra.
- ▶ **D** Fate in modo che il cavo non penzoli sopra il bordo del tavolo o del piano su cui è appoggiato l'apparecchio. Tenete il cavo lontano dalle superfici bollenti dell'apparecchio.
- ▶ **D** Appoggiate l'apparecchio su una superficie piatta e stabile, con attorno uno spazio sufficiente.
- ▶ **D** Preriscaldare sempre le piastre prima di appoggiarvi il cibo.
- ▶ **D** Le superfici accessibili potrebbero diventare bollenti durante il funzionamento.
- ▶ **D** Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ **D** Non lasciate mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- ▶ **D** Fate attenzione al grasso che potrebbe schizzare dalla griglia preparando carne grassa o salsicce.
- ▶ **D** Dopo l'uso, togliete sempre la spina dalla presa.
- ▶ **D** Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- ▶ **D** Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o riporlo.
- ▶ **D** Non immergete l'apparecchio o il cavo nell'acqua o in altri liquidi.
- ▶ **D** Non toccate mai le piastre con utensili appuntiti o abrasivi, per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta

- 1** Togliete eventuali adesivi e pulite il corpo dell'apparecchio con un panno umido.
- 2** Pulite le piastre con un panno o una spugna umidi.
 - ▶ *La prima volta che userete l'apparecchio, potrete notare un po' di fumo: si tratta di un fenomeno del tutto normale.*

Come usare l'apparecchio

Non lasciate incustodito l'apparecchio acceso.

1 Ungete leggermente le piastre con un po' di olio o burro.

2 Inserite la spina nella presa di corrente (fig. 2).

Si accenderanno la spia di funzionamento e la spia di riscaldamento.

3 Preparate gli ingredienti.

Troverete ottimi suggerimenti nel capitolo "Ricette".

4 La panini grill è pronta per l'uso non appena si spegne la spia del riscaldamento (fig. 3).

5 Appoggiate gli ingredienti sulla piastra grigliante.

Per un risultato ottimale, sistemate gli ingredienti al centro della piastra.

6 Per i panini/sandwich: appoggiate una fetta di pane sulla piastra inferiore, distribuite il ripieno sul pane e coprite con un'altra fetta (fig. 4).

Potete anche tostare 2 panini, se lo desiderate. Per evitare la fuoriuscita di ingredienti nel caso di pezzi di pane piccoli, evitate di mettere il ripieno troppo vicino ai bordi delle fette.

7 Chiudete la griglia (fig. 5).

8 Per sandwich/panini: la griglia è provvista di un meccanismo di bloccaggio per preparare sandwich e panini. Abbassate delicatamente la piastra superiore sul pane fino a quando il meccanismo di autobloccaggio si aggancia alla piastra inferiore.

► *Durante la grigliatura, la spia di riscaldamento si accenderà e spegnerà di tanto in tanto per indicare che la serpentina viene accesa e spenta per mantenere sempre la temperatura corretta.*

Evitate di mettere il ripieno troppo vicino ai bordi delle fette di pane.

Per ottenere un risultato croccante su entrambi i lati, appoggiate i panini o i sandwich su una griglia di metallo per circa 30 secondi dopo averli grigliati.

9 Aprite l'apparecchio quando gli ingredienti sono ben grigliati.

Il tempo di grigliatura dipende dal tipo di ingredienti utilizzati, dal loro spessore e dai vostri gusti personali.

10 Togliete il cibo (fig. 6).

Usate un utensile di plastica o legno (ad es. una spatola) per togliere il cibo dalla griglia. Non usate utensili metallici, appuntiti o abrasivi.

11 Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.

Per un risultato ottimale, togliete dalle piastre il grasso in eccesso usando un pezzo di carta da cucina prima di continuare a grigliare.

12 Per continuare a grigliare, mettete una seconda porzione di cibo sulla piastra non appena si spegne la spia di riscaldamento.

Consigli

Usate la vostra fantasia per creare deliziose varianti. Abbinare un ingrediente di base come carne, pesce, formaggio, salsiccia o fette di uovo sodo con la frutta (ad es. avocado, banana, mele e ananas) o con la verdura (ad es. pomodoro, cetriolo, cipolle, funghi, peperoni). Scoprirete che questi abbinamenti possono essere molto gustosi!

Potete insaporire i vostri panini con curry, paprika, pepe, erba cipollina, prezzemolo, senape, ketchup, farcitura per panini, burro alle erbe o chutney.

Pulizia

Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua.

- 1** Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.
- 2** Pulite le piastre con un panno o una spugna umidi (fig. 7).
Non usate prodotti o sostanze aggressive o abrasive per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.
- 3** Pulite la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.

Come riporre la tostiera

- 1** Avvolgete il cavo di alimentazione attorno ai supporti posti nella parte inferiore dell'apparecchio (fig. 8).
- 2** L'apparecchio può essere riposto in posizione orizzontale o verticale (fig. 9).

Ambiente

- ▶ A fine vita non gettare questo apparecchio nella normale raccolta dei rifiuti, ma portalo presso uno dei punti di raccolta autorizzati. In questo modo contribuirai a preservare l'ambiente (fig. 10).

Garanzia e Assistenza

Per ulteriori informazioni o in caso di problemi, vi preghiamo di visitare il sito Philips su www.philips.com oppure contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese (troverete il numero di telefono sull'opuscolo della garanzia). Qualora nel vostro paese non ci siano Centri Assistenza Philips, rivolgetevi al rivenditore autorizzato Philips oppure contattate il Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Ricette

▶ Panini al prosciutto, formaggio e ananas

4 fette di pane
2 fette di formaggio
2 fette d'ananas
2 sottili fette di prosciutto
curry in polvere

- ▶ Fate riscaldare la griglia
- ▶ Mettete il formaggio, l'ananas e infine il prosciutto su due fette di pane. Insaporite con un po' di curry e coprite con le altre due fette di pane.
- ▶ Seguite le istruzioni riportate in "Come usare l'apparecchio".

34 ITALIANO

► Panini al pomodoro, formaggio e acciughe

4 fette di pane

1 o 2 pomodori (a fette)

2 cucchiaini di parmigiano grattugiato

6 acciughe

paprika in polvere, maggiorana

- Fate riscaldare la griglia
- Mettete le fette di pomodoro, le acciughe e il formaggio grattugiato su due fette di pane, insaporite con un pizzico di paprika in polvere e maggiorana a coprire con le altre due fette di pane.
- Seguite le istruzioni riportate in "Come usare l'apparecchio".

► Panini al salame, banana e formaggio

4 fette di pane

2-4 fette di salame

1 banana (tagliata a fette)

2 fette di formaggio

pepe di caienna

- Fate riscaldare la griglia
- Mettete le fette di salame, le fette di banana e il formaggio su due fette di pane, insaporite con un pizzico di pepe di caienna e coprite con le altre due fette di pane.
- Seguite le istruzioni riportate in "Come usare l'apparecchio".

► Panini ai wurstel e formaggio

4 fette di pane

4 wurstel

4 fette di formaggio

Ketchup o senape

- Fate riscaldare la griglia
- Avvolgete ciascun wurstel in una fetta di formaggio su cui avete spalmato un po' di ketchup e di senape. Appoggiate i wurstel così preparati su due fette di pane e coprite con le altre due fette.
- Seguite le istruzioni riportate in "Come usare l'apparecchio".

► Hamburger

Per 2 persone:

2 hamburger

2 panini tagliati a metà

salsa in base ai gusti

- Fate riscaldare la griglia
- Grigliate gli hamburger sulla griglia fino a quando sono cotti, girandole una volta.
- Mettete gli hamburger sulla metà inferiore dei panini e aggiungete la salsa che desiderate.
- Coprite con l'altra metà dei panini.

► Burger classico

Usate gli stessi ingredienti base e aggiungete:

1 cipolla

2 fette di bacon

lattuga (2 foglie)

1 pomodoro a fette

sottaceti a fettine

ketchup

- ▶ Fate riscaldare la griglia
- ▶ Sbucciate la cipolla e tagliatela a fettine sottili
- ▶ Fate grigliare gli hamburger, le fette di cipolla e il bacon fino a quando risultano ben cotti, girandoli una volta.
- ▶ Coprite la parte inferiore dei panini con la lattuga e le fettine di pomodoro, poi mettete l'hamburger. Coprite con la cipolla, il bacon, i sottaceti e il ketchup.
- ▶ Coprite con l'altra metà dei panini.

► **Burger Hawaii**

Usate gli stessi ingredienti base e aggiungete:

2 fette di ananas

2 fette di formaggio

1/2 cucchiaino di curry in polvere

- ▶ Fate riscaldare la griglia
- ▶ Fate grigliare gli hamburger e le fette di ananas fino a quando risultano ben cotti, girandoli una volta.
- ▶ Mettete le fette di ananas sugli hamburger.
- ▶ Copriteli con il formaggio e il curry e aspettate fino a quando il formaggio inizia a sciogliersi.
- ▶ Togliete gli hamburger dalla griglia e appoggiateli sulla parte inferiore dei panini.
- ▶ Coprite con l'altra metà dei panini.

► **Burger Italiano**

Usate gli stessi ingredienti base e aggiungete:

2 fette di salame

2 fette di mozzarella

1 cucchiaino di erbe aromatiche (basilico, origano, timo)

- ▶ Fate riscaldare la griglia
- ▶ Fate grigliare gli hamburger fino a quando risultano ben cotti, girandoli una volta.
- ▶ Mettete le fette di salame sugli hamburger.
- ▶ Coprite con le fettine di mozzarella e le erbe aromatiche e aspettate fino a quando il formaggio inizia a sciogliersi.
- ▶ Togliete gli hamburger dalla griglia e appoggiateli sulla parte inferiore dei panini.
- ▶ Coprite con l'altra metà dei panini.

Buon appetito!

Introdução

Caro cliente, parabéns pela aquisição do novo grelhador Philips panini. Grelhar com este aparelho é seguro e fácil. O seu novo grelhador permite-lhe preparar todo o tipo de saborosas refeições, incluindo 'paninis' (tipo hamburger). Aprecie a sua refeição!

Descrição geral

- A** Placas com revestimento anti-aderente
- B** Articulação
 - ▶ *As duas placas são unidas através de uma articulação para evitar que os ingredientes salpiquem ou saiam para fora. A limpeza também se torna mais fácil.*
- C** Mecanismo de fecho automático.
- D** Alça de toque frio
- E** Luz indicadora (ligado)
- F** Luz de aquecimento
- G** Compartimento para o fio

Importante

Antes de se servir do aparelho, leia atentamente estas instruções e guarde-as para uma eventual consulta futura.

- **Antes de ligar à eletricidade, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à corrente local.**
- **Se o fio estiver estragado, só deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou por pessoal igualmente qualificado para se evitarem situações de perigo para o utilizador.**
- **Ligue sempre o aparelho a uma tomada elétrica.**
- **Não deixe a principal corda suspensa para fora da mesa ou onde o aparelho estiver e mantenha a corda longe das superfícies quentes.**
- **Coloque o grelhador sobre uma superfície plana e estável e com suficiente espaço livre a toda a volta.**
- **As placas devem ser sempre previamente aquecidas antes de lhes colocar os alimentos.**
- **As superfícies acessíveis podem ficar quentes quando o aparelho está em funcionamento.**
- **Mantenha fora do alcance das crianças.**
- **Não utilize o aparelho sem a devida atenção.**
- **Tenha cuidado com os salpicos de gordura quando estiver a grelhar carnes gordas ou salsichas.**
- **Quando terminar, sempre desligue o aparelho da tomada.**
- **Limpe sempre o aparelho após cada utilização.**
- **Deixe o aparelho arrefecer por completo antes de o limpar ou de o arrumar.**
- **Não molhe o aparelho ou uma de suas principais cordas na água ou outro líquido.**
- **Nunca toque nas placas com objetos afiados ou abrasivos para não estragar o seu revestimento anti-aderente.**

Antes da primeira utilização

- 1** Remova qualquer rótulo e limpe o aparelho com um pano úmido.
- 2** Limpe as placas com um pano ou uma esponja húmidos.
 - ▶ *Este aparelho pode produzir uma pequena fumaça quando usado pela primeira vez. É perfeitamente normal.*

Utilização

Nunca deixe o aparelho ligado sem a sua atenção.

1 Unte as placas ligeiramente com um pouco de manteiga ou de óleo.

2 Conecte o plug à tomada eléctrica (fig. 2).

A luz de 'ligado' e a luz de 'aquecimento' acendem-se.

3 Prepare os ingredientes.

Encontrará sugestões de ingredientes no capítulo 'Receitas'.

► O grelhador 'panini' está pronto a usar logo que a luz de aquecimento se apagar (fig. 3).

4 Coloque os ingredientes sobre a placa de grelhar.

Para obter óptimos resultados, os ingredientes devem ser colocados no centro da placa.

5 Para preparar 'paninis' (tipo hamburger)/tostas: coloque 1 fatia de pão na placa inferior, espalhe o recheio por cima e tape com a outra fatia de pão (fig. 4).

Se quiser, também pode preparar 2 'paninis'/tostas de cada vez. Se usar fatias de pão pequenas: para evitar que o recheio se espalhe e saia, não deve colocá-lo junto ao rebordo do pão.

6 Feche o grelhador (fig. 5).

7 Para fazer tostas/'paninis': o grelhador está equipado com um mecanismo de fecho próprio para tostas/'paninis'. Baixe a placa superior com cuidado sobre o pão até que o mecanismo automático de fecho prenda a placa inferior.

► *Durante o processamento, a luz de aquecimento acende-se e apaga-se de vez em quando como indicação de que as resistências são ligadas e desligadas para se manter a temperatura correcta.*

O recheio não deve ser colocado muito junto do rebordo das fatias de pão. Nunca encha a tosta/'panini' em demasia para não sair para fora.

Para que o pão fique mais estaladiço de ambos os lados, pode colocar as tostas ou os 'paninis' sobre uma rede metálica (como uma rede de arrefecimento) durante meio minuto depois de retiradas do grelhador.

8 Abra o aparelho quando os ingredientes estiverem devidamente grelhados.

O tempo depende do tipo de ingredientes, da sua espessura e do gosto pessoal.

9 Remova a comida (fig. 6).

Sirva-se de um utensílio de madeira ou de plástico (como uma espátula) para retirar a comida para fora do grelhador. Nunca utilize utensílios de cozinha metálicos, afiados ou abrasivos.

10 Desligue da tomada após cada utilização.

Para obter óptimos resultados, retire o excesso de gordura das placas com papel de cozinha antes de grelhar nova quantidade.

11 Para continuar, coloque nova remessa sobre a placa quando a luz de aquecimento se apagar.

Sugestões

Recorra à sua imaginação para criar deliciosas e novas variações. Combine um ingrediente básico - como carne, peixe, queijo, salsichas ou rodelas de ovo cozido - com frutas (por ex. abacate, banana, tangerina, maçã e ananás) ou com legumes (por ex. tomate, pepino, cebola, cogumelos, pimentos e pepino em conserva). Vai descobrir como estas combinações podem ser agradáveis e saborosas surpresas!

Pode temperar a gosto com caril, pimentão, pimenta de caiena, cebolinho, salsa, mostarda, ketchup, pasta para sanduiches, manteiga de ervas aromáticas ou 'chutney'.

Limpeza

Nunca mergulhe o aparelho em água.

- 1** Desligue da corrente e deixe arrefecer.
- 2** Limpe as placas com um pano ou uma esponja húmidos (fig. 7).
Nunca use produtos de limpeza ou materiais agressivos ou abrasivos para evitar estragar o revestimento anti-aderente das placas.
- 3** Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido.

Arrumação

- 1** Enrole o fio à volta dos suportes na parte inferior do aparelho (fig. 8).
- 2** O aparelho pode ser guardado na posição vertical ou na horizontal (fig. 9).

Meio ambiente

- ▶ Quando chegar a altura de se desfazer do aparelho, não o deite fora juntamente com o seu lixo doméstico normal. Deverá colocá-lo num ponto de recolha oficial para efeitos de reciclagem. Ao fazê-lo, estará a contribuir para a preservação do meio ambiente (fig. 10).

Garantia e assistência

Se necessitar de informações ou se tiver algum problema, por favor visite a página da Philips em www.philips.pt ou contacte o Centro de Informação ao Consumidor Philips do seu país (encontrará os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Informação ao Consumidor Philips no seu país, por favor dirija-se ao seu agente Philips local ou contacte o Departamento de Service da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Receitas

▶ Tosta/'panini' de fiambre, queijo e ananás

4 fatias de pão
2 fatias de queijo
2 rodela de ananás
2 fatias finas de fiambre
caril em pó

- ▶ *Deixe o grelhador aquecer.*
- ▶ *Coloque o queijo, o ananás e o fiambre sobre duas fatias de pão. Salpique o fiambre com um pouco de caril em pó e cubra com as outras duas fatias de pão.*
- ▶ *Siga as instruções do capítulo 'Utilização'.*

▶ Tosta/'panini' de tomate, queijo e anchovas

4 fatias de pão
1 ou 2 rodela de tomate
2 colheres de sopa de queijo Parmesão ralado
6 anchovas
pimentão encarnado, manjeriço

- ▶ *Deixe o grelhador aquecer.*
- ▶ *Coloque as rodela de tomate, as anchovas e o queijo ralado sobre duas fatias de pão. Salpique com um pouco de paprika e de manjeriço e cubra com as outras duas fatias de pão.*
- ▶ *Siga as instruções do capítulo 'Utilização'.*

► Tosta/'panini' de salame, banana e queijo

4 fatias de pão
 2 a 4 fatias de salame
 1 banana (cortada às rodelas)
 2 fatias de queijo
 pimenta de Caiena

- ▶ *Deixe o grelhador aquecer.*
- ▶ *Coloque as rodelas de salame, a banana e as fatias de queijo sobre duas fatias de pão. Salpique com um pouco de pimenta de Caiena e cubra com as outras duas fatias de pão.*
- ▶ *Siga as instruções do capítulo 'Utilização'.*

► Tosta/'panini' de salsichas de Frankfurt e queijo

4 fatias de pão
 4 salsichas alemãs
 4 fatias de queijo
 Ketchup ou mostarda

- ▶ *Deixe o grelhador aquecer.*
- ▶ *Seque as salsichas e enrolé cada uma numa fatia de queijo sobre o qual espalhou previamente um pouco de ketchup e de mostarda. Coloque cuidadosamente as salsichas assim preparadas sobre duas fatias de pão e cubra-as com as restantes fatias de pão.*
- ▶ *Siga as instruções do capítulo 'Utilização'.*

► Hamburger

Para 2 pessoas:
 2 hamburgers
 2 pães (para hamburgers) abertos ao meio
 Molho a gosto

- ▶ *Deixe o grelhador aquecer.*
- ▶ *Grelhe os hamburgers sobre a grelha 'panini' até ficarem passados a seu gosto. Vire-os uma vez.*
- ▶ *Coloque os hamburgers na parte de baixo do pão e cubra com um molho da sua preferência.*
- ▶ *Tape com as outras metades do pão.*

► Hamburger clássico

Use os ingredientes da receita para hamburgers e junte:

1 cebola
 2 fatias de toucinho fumado ('bacon')
 alface (2 folhas)
 1 tomate às rodelas
 1 pickle cortado
 ketchup

- ▶ *Deixe o grelhador aquecer.*
- ▶ *Descasque a cebola e corte-a em rodelas finas.*
- ▶ *Grelhe os hamburgers, as rodelas de cebola e as fatias de bacon na grelha 'panini' até ficarem prontos. Vire uma vez.*
- ▶ *Cubra as metades da parte de baixo do pão com alface e tomate e coloque os hamburgers por cima. Cubra os hamburgers com a cebola, o bacon, o pickle e o ketchup.*
- ▶ *Tape com as outras metades do pão.*

40 PORTUGUÊS

► Hamburger havaiano

Use os ingredientes da receita para hamburgers e junte:

2 rodela de ananás

2 fatias de queijo

1/2 colher de chá de caril em pó

- ▶ *Deixe o grelhador aquecer.*
- ▶ *Grelhe os hamburgers e as rodela de ananás na grelha 'panini' até ficarem prontos. Vire uma vez.*
- ▶ *Coloque o ananás sobre a carne.*
- ▶ *Cubra com o queijo e o caril em pó e aguarde até o queijo começar a derreter.*
- ▶ *Retire os hamburgers para fora do grelhador e coloque-os sobre as metades do pão.*
- ▶ *Tape com as outras metades do pão.*

► Hamburger italiano

Use os ingredientes da receita para hamburgers e junte:

2 rodela de salame

2 fatias de queijo Mozzarella

1 colher de chá de temperos italianos (manjericão, oregãos, tomilho)

- ▶ *Deixe o grelhador aquecer.*
- ▶ *Grelhe os hamburgers na grelha 'panini' até ficarem prontos. Vire uma vez.*
- ▶ *Coloque o salame sobre os hamburgers.*
- ▶ *Cubra-os com o queijo Mozzarella e os temperos italianos e espere que o queijo comece a derreter.*
- ▶ *Retire os hamburgers para fora do grelhador e coloque-os sobre as metades do pão.*
- ▶ *Tape com as outras metades do pão.*

Bom apetite!

Innledning

Kjære kunde, gratulerer med kjøpet av din nye Philips paninigrill. Med dette apparatet er det trygt og enkelt å grille. Du kan tilberede mange ulike typer lekker mat, inkludert panini, med denne nye grillen. God appetitt!

Generell beskrivelse

- A** Grillplater med klebefritt belegg
- B** Innebygd hengsel
 - ▶ *De to grillplatene er forbundet med et hengsel som forhindrer at ingrediensene søles utover. Dette forenkler rengjøringen etter bruk.*
- C** Automatisk låsemekanisme
- D** Varmeisolerte håndtak
- E** Strømindikator
- F** Oppvarmingsindikator
- G** Ledningsholder

Viktig

Les denne bruksanvisningen sammen med illustrasjonene nøye før apparatet tas i bruk. Ta vare på bruksanvisningen for senere referanse.

- ▶ **D** Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen, før du kobler til apparatet.
- ▶ **D** Hvis nettledningen blir skadet, må den skiftes av Philips, et autorisert Philips-verksted eller andre kvalifiserte personer for å unngå fare.
- ▶ **D** Bruk bare et jordet nettuttak til dette apparatet.
- ▶ **D** Ikke la strømledningen henge over kanten på bordet eller benken, og hold den unna de varme overflatene på apparatet.
- ▶ **D** Plasser apparatet på en jevn, stabil overflate, og sørg for at det er tilstrekkelig fri avstand rundt det.
- ▶ **D** Platene skal alltid forhåndsoppvarmes før de tas i bruk.
- ▶ **D** De ytre overflatene på produktet kan være varme når apparatet er under bruk.
- ▶ **D** Hold apparatet utenfor barns rekkevidde.
- ▶ **D** Ikke la apparatet arbeide uten tilsyn.
- ▶ **D** Pass på at det ikke spruter fett når du griller saftig kjøtt eller pølser.
- ▶ **D** Dra alltid ut strømledningen etter bruk.
- ▶ **D** Rengjør alltid apparatet etter bruk.
- ▶ **D** La apparatet avkjøles helt før det rengjøres eller settes til oppbevaring.
- ▶ **D** Ikke få vann eller annen væske på apparatet eller strømledningen.
- ▶ **D** Berør aldri platene med skarpe eller skurende objekter, da dette vil skade den klebefrie overflaten.

Før første gangs bruk

- 1** Fjern eventuelle klistremerker, og tørk av apparatet med en fuktig klut.
- 2** Rengjør platene med en fuktig klut eller svamp.
 - ▶ *Apparatet kan avgi røyk når du bruker det for første gang. Dette er normalt.*

Bruke apparatet

Ikke la apparatet stå uten tilsyn under bruk.

1 Smør platene forsiktig med litt smør eller olje.

2 Sett støpselet i stikkontakten (fig. 2).

Strømindikatoren og oppvarmingsindikatoren tennes.

3 Gjør klar ingrediensene.

Du finner forslag til ingredienser i kapitlet "Oppskrifter".

4 Paninigrillen er klar til bruk når oppvarmingsindikatoren slutter å lyse (fig. 3).

5 Legg ingrediensene på grillplaten.

For best mulig resultat bør ingrediensene plasseres midt på platen.

6 For panini/sandwicher: Legg én brødskive på den nedre platen, fordel fyllet over brødskiven, og legg en ny brødskive på toppen (fig. 4).

Du kan også lage 2 panini/sandwicher samtidig, hvis du ønsker. Hvis du bruker små brødskiver: For å unngå søl bør du se til at fyllet ikke kommer for nær kanten av brødskivene.

7 Lukk grillen (fig. 5).

8 For sandwicher/panini: Grillen er utstyrt med en festemekanisme for tilberedelse av sandwicher/panini. Senk topplaten forsiktig mot brødet til den låses automatisk til bunnplaten.

► Under steking slukkes og tennes lyset i oppvarmingsindikatoren fra tid til annen som en indikasjon på at varmeelementene slås av og på for å opprettholde riktig temperatur.

Fyllet bør ikke legges for nær kanten på brødskiven. Pass på at du ikke har for mye pålegg i sandwichen/paninien, fordi det da kan bli sølt utover.

Hvis du ønsker en sprø overflate på begge sider, kan du la sandwichene eller paniniene ligge på en metallrist (f.eks. på en kjølerist) i et halvt minutt etter at du har grillet dem.

9 Åpne apparatet når ingrediensene er ferdig grillet.

Grilltiden avhenger av typen ingredienser, tykkelsen på ingrediensene og din personlige smak.

10 Ta vekk den ferdiggrillede maten (fig. 6).

Bruk et redskap av tre eller plast (f.eks. en stekespade) til å ta maten ut av paninigrillen. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller andre skarpe eller harde materialer.

11 Koble fra apparatet etter bruk.

For best mulig resultat fjerner du overflødig olje fra platene med litt kjøkkenpapir før du griller mer mat.

12 Hvis du vil fortsette å grille, plasserer du mer mat på grillplaten når lyset i oppvarmingsindikatoren slukkes.

Tips

Bruk fantasien til å lage nye, velsmakende varianter. Kombiner basisingredienser som kjøtt, fisk, ost, pølser eller hardkokte egg delt i skiver, med frukt (f.eks. avocado, bananer, mandariner, epler og ananas) eller med grønnsaker (f.eks. tomater, agurk, løk, sopp, paprika og sylteagurker). Du vil oppdage at disse kombinasjonene kan være overraskende velsmakende.

Du kan krydre maten etter behov med for eksempel karri, paprikapulver, kajennepepper, gressløk, persille, sennep, tomatketchup, smørpålegg, urtesmør eller chutney.

Rengjøring

Dypp aldri apparatet i vann.

- 1** Koble fra apparatet, og la det kjøles ned.
- 2** Rengjør platene med en fuktig klut eller svamp (fig. 7).
Bruk aldri sterke rengjøringsmidler eller materialer med slipe- eller skurevirkning ettersom det vil kunne føre til skade på det klebefrie belegget på platene.
- 3** Rengjør apparatet utvendig med en fuktig klut.

Oppbevaring

- 1** Vikle nettleidingen rundt ledningsholderne på bunnen av apparatet (fig. 8).
- 2** Apparatet kan oppbevares vertikalt eller horisontalt (fig. 9).

Miljø

- ▶ Ikke kast apparatet sammen med vanlig husholdningaavfall når produktets levetid er over, men lever det på et anvist oppsamlingssted for resirkulering. Ved å gjøre dette, vil du hjelpe til å verne miljøet (fig. 10).

Garanti og service

Hvis du trenger informasjon eller har et problem, kan du besøke Philips' webområde på www.philips.com eller kontakte Philips' kundesenter i ditt land (De finner telefonnummeret i det globale garantiheftet). Hvis det ikke er noe kundesenter i ditt land, kan du henvende deg til din lokale Philips-forhandler eller kontakte serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Oppskrifter

▶ Sandwich/panini med skinke, ost og ananas

4 brødskiver
2 skiver ost
2 skiver ananas
2 tynne skiver skinke
karripulver

- ▶ Varm opp paninigrillen.
- ▶ Legg osten, ananasen og deretter skinken på to skiver brød. Dryss litt karri over skinken, og legg de to andre brødsnivene oppå.
- ▶ Følg instruksjonene i kapitlet "Bruke apparatet".

▶ Sandwich/panini med tomat, ost og ansjos

4 brødskiver
1 eller 2 tomater (skåret i skiver)
2 spiseskjeer revet parmesanost
6 ansjoser
paprika, merian

- ▶ Varm opp paninigrillen.
- ▶ Legg tomatnivene, ansjosene og den revne osten på to skiver brød. Krydre med litt merian og paprika, og legg de to andre brødsnivene oppå.
- ▶ Følg instruksjonene i kapitlet "Bruke apparatet".

44 NORSK

■ Sandwich/panini med salami, banan og ost

4 brødskiver
2-4 skiver salami
1 banan (skåret i skiver)
2 skiver ost
Kajennepepper

- ▶ *Varm opp paninigrillen.*
- ▶ *Legg skivene med salami, den oppdelte bananen og deretter osteskivene på to skiver brød. Dryss litt kajennepepper over, og legg de to andre brødsnivene oppå.*
- ▶ *Følg instruksjonene i kapitlet "Bruke apparatet".*

■ Sandwich/panini med frankfurterpølse og ost

4 brødskiver
4 frankfurterpølser
4 skiver ost
Ketsjup eller sennep

- ▶ *Varm opp paninigrillen.*
- ▶ *Tørk av frankfurterpølsene, og rull hver enkelt inn i en osteskive som du har fordelt tomatketchup og sennep over. De klargjorte frankfurterpølsene legges forsiktig på to skiver brød, og de to andre brødsnivene legges oppå.*
- ▶ *Følg instruksjonene i kapitlet "Bruke apparatet".*

■ Hamburger

For 2 personer:
2 hamburgere
2 rundstykker skåret i to
Saus etter smak

- ▶ *Varm opp paninigrillen.*
- ▶ *Stek hamburgerne i paninigrillen til de er passe stekt. Snu dem én gang.*
- ▶ *Legg hamburgerne på underdelen av rundstykkene, og ha på saus etter ønske.*
- ▶ *Legg den andre halvdel av rundstykkene oppå.*

■ Klassisk burger

Bruk ingrediensene i hamburgeroppskriften og følgende tilbehør:

1 løk
2 skiver bacon
salat (2 blader)
1 tomat i skiver
1 sylteagurk i skiver
Ketchup

- ▶ *Varm opp paninigrillen.*
- ▶ *Skrell løken, og skjær den i tynne skiver.*
- ▶ *Stek burgerne, løkskivene og baconskivene på paninigrillen til alt er passe stekt. Snu én gang.*
- ▶ *Dekk underdelen av begge rundstykkene med salat og tomat, og legg burgerne oppå. Dekk burgerne med løk, bacon, sylteagurk og ketchup.*
- ▶ *Legg den andre halvdel av rundstykkene oppå.*

► Hawaii-burger

Bruk ingrediensene i hamburgeroppskriften og følgende tilbehør:

- 2 ananasskiver
- 2 skiver ost
- 1/2 teskje karri

- ▶ *Varm opp paninigrillen.*
- ▶ *Stek burgerne og ananasskivene i paninigrillen til alt er passe stekt. Snu én gang.*
- ▶ *Legg ananasskivene på burgerne.*
- ▶ *Ha på ost og karri, og vent til osten begynner å smelte.*
- ▶ *Ta burgerne ut av paninigrillen, og legg dem på underdelene av rundstykkene.*
- ▶ *Legg den andre halvdel av rundstykkene oppå.*

► Italiensk burger

Bruk ingrediensene i hamburgeroppskriften og følgende tilbehør:

- 2 skiver salami
- 2 skiver mozzarella
- 1 teskje italiensk krydder (basilikum, oregano, timian)

- ▶ *Varm opp paninigrillen.*
- ▶ *Stek burgerne i paninigrillen til de er passe stekt. Snu dem én gang.*
- ▶ *Legg salamiskivene på burgerne.*
- ▶ *Ha på mozzarella og italiensk krydder, og vent til osten begynner å smelte.*
- ▶ *Ta burgerne ut av paninigrillen, og legg dem på underdelene av rundstykkene.*
- ▶ *Legg den andre halvdel av rundstykkene oppå.*

God appetitt!

Introduktion

Bäste kund, gratulerar till köpet av den nya Philips paninigrillen. Det är säkert och enkelt att grilla med den här apparaten. Med din nya grill kan du tillaga alla sorters god mat, inklusive panini. Njut av ditt måltid!

Allmän beskrivning

- A** Grillaggar med non-stick-beläggning
- B** Integrerat gångjärn
 - ▶ *De två grillaggarna fogas samman med ett gångjärn för att förhindra att ingredienser spills ut. Detta underlättar rengöring efter användning.*
- C** Auto-låsmekanism
- D** Svala handtag
- E** På lampa
- F** Uppvärmningslampa
- G** Sladdförvaring

Viktigt

Läs bruksanvisningen och titta på bilderna innan du använder fritösen.

- ▶ Kontrollera att nätspänningen som anges i botten av apparaten motsvarar den lokala nätspänningen innan du kopplar in den.
- ▶ Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av Philips, en av Philips auktoriserad verkstad eller liknande kvalificerade personer för att undvika faror.
- ▶ Fritösen får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- ▶ Låt inte nätsladden hänga ner över bordskanten eller arbetsytan på vilken apparaten står, och håll nätsladden borta från varma ytor på apparaten.
- ▶ Ställ apparaten på en plan, stabil yta med tillräckligt mycket fritt utrymme runt den.
- ▶ Värm alltid laggarna i förväg innan du lägger mat mellan dem.
- ▶ Grillens åtkomliga ytor kommer att bli varma när den används.
- ▶ Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- ▶ Lämna inte apparaten obevakad när den används.
- ▶ Se upp för fett som stänker när du grillar fett kött eller korv.
- ▶ Dra alltid ut stickproppen när du rostat klart.
- ▶ Rengör alltid apparaten efter användning.
- ▶ Låt apparaten svalna helt innan du rengör den eller ställer undan den.
- ▶ Sänk inte ner apparaten eller nätsladden i vatten eller annan vätska.
- ▶ Rör aldrig vid laggarna med vassa eller skrovliga saker, eftersom det skadar non-stick-beläggningen.

Innan du använder den första gången

- 1** Avlägsna alla dekaler och torka av apparaten med en fuktad trasa.
- 2** Rengör laggarna med en fuktig trasa eller svamp.
 - ▶ *Det kan komma lite rök ur apparaten när du använder den första gången. Detta är normalt.*

Använda apparaten

Låt aldrig apparaten stå oövervakad vid användning.

- 1** Smörj laggarna lätt med lite smör eller olja.

2 Sätt in stickkontakten i vägguttaget (fig. 2).

På-lampan och uppvärmningslampan tänds.

3 Förbered ingredienserna.

Du finner förslag på ingredienser i kapitlet 'Recept'.

► Paninigrillen är klar att användas så snart som uppvärmningslampan släcks (fig. 3).

4 Lägg ingredienserna på på grillaggen.

Lägg ingredienserna i mitten av laggen för att få bäst resultat.

5 För panini/dubbelmackor: lägg en skiva bröd på den undre laggen, sprid ut fyllningen på brödet och lägg en ny skiva bröd ovanpå (fig. 4).

Du kan också grilla 2 paninis/dubbelmackor om du vill. Om du använder små skivor: du undviker spill genom att inte bre fyllningar för nära brödets kanter.

6 Stäng grillen (fig. 5).**7** För dubbelmackor/paninis: grillen är utrustad med ett klämlås för att förbereda dubbelmackor/paninis. Sänk den övre laggen försiktigt ner på brödet tills auto-låsmekanismen klämmer fast den på den undre laggen.

► *Under grillningen tänds och släcks uppvärmningslampan med jämna mellanrum för att indikera att värmeelementen stängs av och sätts på för att upprätthålla rätt temperatur.*

Du bör inte lägga fyllningar för nära brödets kanter. Lägg aldrig för mycket fyllning på en dubbelmacka/panini eftersom det då kan orsaka spill.

Om du vill uppnå ett krispigare resultat på båda sidorna kan du lägga dubbelmackorna eller paninisarna på ett metallgaller (t.ex. ett kylgaller) i en halv minut efter du grillat dem.

8 Öppna apparaten när ingredienserna är ordentligt grillade.

Grilltiden beror på typen av ingredienser, deras tjocklek och din personliga smak.

9 Avlägsna maten (fig. 6).

Använd ett redskap av trä eller plast (t.ex. en stekspade) för att ta bort maten från paninigrillen. Använd inte köksredskap av metall som är vassa eller repande.

10 Koppla ur apparaten när du är klar.

För att få optimalt resultat ska du ta bort överflödiga olja från laggarna med en bit hushållspapper innan du grillar nästa omgång mat.

11 Om du ska fortsätta att grilla ska du lägga nästa omgång med mat på grillaggen när uppvärmningslampan släcks.**Tips**

Använd din fantasi för att skapa läckra nya varianter: Kombinera en basingrediens såsom kött, fisk, ost, korv eller skivor med hårdkokt ägg med frukt (t.ex. avokado, banan, mandarin, äpple och ananas) eller med grönsaker (t.ex. tomat, gurka, lök, musslor, paprika och ättiksgurka). Du kommer att upptäcka att dessa kombinationer kan vara överraskande goda.

Du kan krydda maten efter egen smak med curry, paprikapulver, cayennepeppar, gräslök, persilja, senap, tomatketchup, pålägg, örtsmör eller chutney.

Rengöring

Sänk aldrig ned brödrosten i vatten.

1 Dra ut stickkontakten till apparaten och låt den svalna.

2 Rengör laggarna med en fuktig trasa eller svamp (fig. 7).

Använd aldrig aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller -material, eftersom detta skadar laggarnas non-stick-beläggning.

3 Rengör apparatens utsida med en fuktad trasa.

Förvaring

1 Linda nätsladden runt hållarna i botten på apparaten (fig. 8).

2 Apparaten kan förvaras i vertikalt eller horisontellt läge (fig. 9).

Miljö

- När apparatens livslängd är slut ska du inte slänga den med de vanliga hushållssoporna utan lämna in den på en offentlig återvinningsstation. Om du gör det hjälper du till att skydda miljön (fig. 10).

Garanti och service

Om du behöver information eller har något problem kan du söka upp Philips webbsida på adressen www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (rätt telefonnummer finner du i världsgarantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land ska du vända dig till din lokala återförsäljare, eller kontakta serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recept

• Dubbelmacka/panini med skinka, ost och ananas.

4 skivor bröd
2 skivor ost
2 skivor ananas
2 skivor tunn skinka
curry

- ▶ Låt paninigrillen värmas upp.
- ▶ Lägg osten, ananassen och slutligen skinkan på två skivor bröd. Strö lite curry över skinkan och lägg ytterligare två skivor bröd ovanpå.
- ▶ Följ instruktionerna i kapitlet 'Använda apparaten'.

• Dubbelmacka/panini med tomat, ost och ansjovis

4 skivor bröd
1 eller 2 tomater (skurna i skivor)
2 matskedar riven parmesanost
6 ansjovisar
paprika, mejram

- ▶ Låt paninigrillen värmas upp.
- ▶ Lägg tomatskivorna, ansjovisarna och den rivna osten på två skivor bröd. Strö över lite paprika och mejram och lägg de andra två skivorna bröd ovanpå.
- ▶ Följ instruktionerna i kapitlet 'Använda apparaten'.

▮ Dubbelmacka/panini med salami, banan och ost

4 skivor bröd
 2-4 skivor salami
 1 banan (skuren i skivor)
 2 skivor ost
 Cayennepeppar

- ▶ *Låt paninigrillen värmas upp.*
- ▶ *Lägg salamiskivorna, bananskivorna och slutligen ostskivorna på två skivor bröd. Strö lite cayennepeppar ovanpå och lägg de andra två skivorna bröd ovanpå.*
- ▶ *Följ instruktionerna i kapitlet 'Använda apparaten'.*

▮ Dubbelmacka/panini med wienerkorv och ost

4 skivor bröd
 4 wienerkorvar
 4 skivor ost
 Tomatketchup eller senap

- ▶ *Låt paninigrillen värmas upp.*
- ▶ *Torka wienerkorvarna och rulla var och en i en skiva ost som har bredds med tomatketchup och senap. Lägg de förberedda wienerkorvarna försiktigt på två skivor bröd och lägg sedan de andra skivorna bröd ovanpå.*
- ▶ *Följ instruktionerna i kapitlet 'Använda apparaten'.*

▮ Hamburgare

För 2 personer:
 2 hamburgare
 2 delade bullar
 Sås enligt smak

- ▶ *Låt paninigrillen värmas upp.*
- ▶ *Grilla hamburgarna i paninigrillen tills de är klara. Vänd dem en gång.*
- ▶ *Lägg hamburgarna på bullarnas bottenhalvor och håll på valfri sås.*
- ▶ *Lägg de andra bullhalvorna ovanpå.*

▮ Klassisk hamburgare

Använd ingredienserna i hamburgerreceptet och lägg till:

1 lök
 2 skivor bacon
 sallad (2 salladsblad)
 1 skivad tomat
 1 skivad ättiksgurka
 Ketchup

- ▶ *Låt paninigrillen värmas upp.*
- ▶ *Skala löken och skär den i tunna skivor.*
- ▶ *Grilla hamburgarna, lökskivorna och baconskivorna på paninigrillen tills de är klara. Vänd dem en gång.*
- ▶ *Täck bottenarna på båda bullhalvorna med sallad och tomat och lägg hamburgarna ovanpå. Lägg på lök, bacon, ättiksgurka och ketchup på hamburgarna.*
- ▶ *Lägg de andra bullhalvorna ovanpå.*

50 SVENSKA

► Hawaiiburgare

Använd ingredienserna i hamburgerreceptet och lägg till:

2 ananasskivor

2 skivor ost

1/2 tesked curry

- ▶ *Låt paninigrillen värmas upp.*
- ▶ *Grilla hamburgarna och ananasskivorna i paninigrillen tills de är klara. Vänd dem en gång.*
- ▶ *Lägg ananasskivorna på hamburgarna.*
- ▶ *Lägg på ost och curry på dem och vänta tills osten börjar smälta.*
- ▶ *Ta bort hamburgarna från paninigrillen och lägg dem på hamburgerbrödets bottenhalvor.*
- ▶ *Lägg de andra bullhalvorna ovanpå.*

► Italiensk hamburgare

Använd ingredienserna i hamburgerreceptet och lägg till:

2 salamiskivor

2 skivor mozzarellaost

1 tesked italiensk krydda (basilika, oregano, timjan)

- ▶ *Låt paninigrillen värmas upp.*
- ▶ *Grilla hamburgarna i paninigrillen tills de är klara. Vänd dem en gång.*
- ▶ *Lägg salamiskivorna på hamburgarna.*
- ▶ *Lägg på mozzarellaost och italiensk krydda på dem och vänta tills osten börjar smälta.*
- ▶ *Ta bort hamburgarna från paninigrillen och lägg dem på hamburgerbrödets bottenhalvor.*
- ▶ *Lägg de andra bullhalvorna ovanpå.*

Njut!

Johdanto

Onnittelumme uuden Philips-paninigrillin omistajalle! Paninileipien lisäksi voit valmistaa muitakin herkullisia ruokia helposti ja turvallisesti. Herkuttele!

Laitteen osat

- A** Grillauslevyt, joissa on tarttumaton pinta
- B** Upotettu sarana
 - ▶ Grillauslevyjen välissä oleva sarana estää roiskeet, mikä helpottaa laitteen puhdistamista käytön jälkeen.
- C** Automaattisuljin
- D** Kuumentumattomat kahvat
- E** Virran merkkivalo
- F** Kuumenemisen merkkivalo
- G** Johdon säilytys

Tärkeää

Lue tämä käyttöohje huolellisesti, ennen kuin alat käyttää laitetta. Säilytä ohje vastaisen varalle.

- ▶ **D** Tarkasta, että laitteen pohjassa oleva jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen sähköverkkoon.
- ▶ **D** Jos laitteen liitosjohto on vahingoittunut, se on turvallisinta vaihdattaa Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muuten ammattitaitoisella korjaajalla.
- ▶ **D** Yhdistä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- ▶ **D** Älä jätä liitosjohtoa roikkumaan pöydän tai tiskipöydän reunan yli äläkä anna liitosjohdon koskea kuumiin pintoihin.
- ▶ **D** Aseta laite tasaiselle, vakaalle alustalle. Jätä laitteen ympärille riittävästi tilaa.
- ▶ **D** Anna aina levyjen kuumentua ennen ruoan asettamista niiden väliin.
- ▶ **D** Kosketeltavat pinnat voivat olla kuumia laitteen ollessa toiminnassa.
- ▶ **D** Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ **D** Älä jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa.
- ▶ **D** Varo roiskuvaa rasvaa, kun grillaat rasvaista lihaa tai makkaraa.
- ▶ **D** Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- ▶ **D** Puhdista laite aina käytön jälkeen.
- ▶ **D** Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.
- ▶ **D** Älä upota laitetta tai verkkojohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.
- ▶ **D** Älä koske levyjä terävillä tai naarmuttavilla välineillä, muuten tarttumattomaksi käsitelty pinta voi vahingoittua.

Ennen käyttöä

- 1** Poista mahdolliset tarrat ja pyyhi laitteen runko kostealla liinalla.
- 2** Puhdista parilalevyt kostealla liinalla tai sienellä.
 - ▶ *Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hieman käryä. Tämä on normaalia.*

Käyttö

Älä jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa.

- 1** Voitele levyt kevyesti voilla tai öljyllä.
- 2** Liitä pistotulppa pistorasiaan (kuva 2).
Virran merkkivalo ja kuumentumisen merkkivalo syttyvät.

3 Ota voileipien aineet valmiiksi esiin.

Lisää voileipävinkkejä on kohdassa "Ruokaohjeet".

D Voileipägrilli on valmis käyttöön, kun kuumentumisen merkkivalo sammuu (kuva 3).

4 Aseta aineet grillilevylle.

Saat parhaan tuloksen, kun asetat aineet levyn keskelle.

5 Paninit/voileivät: aseta leipäviipale alemmalle levylle, levitä täyte ja aseta päälle toinen leipäviipale (kuva 4).

Voit halutessasi pariloida myös kaksi paninia/voileipää. Jos leipäviipaleet ovat pieniä, täytteitä ei saa levittää liian lähelle leivän reunoja, etteivät ne pääse valumaan.

6 Sulje grilli (kuva 5).

7 Voileivät/paninit: grillissä oleva lukitusmekanismi helpottaa voileipien/paninien tekoa. Aseta ylempi levy leivän päälle ja laske sitä alaspäin, kunnes automaattinen lukitusmekanismi kiinnittää sen alempaan levyyn.

► *Grillauksen aikana lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain merkinä siitä, että lämmitysvastuksiin kytkeytyy virta tai niistä katkeaa virta oikean lämpötilan säilyttämiseksi.*

Älä levitä täytteitä liian lähelle leivän reunoja. Leivissä/panineissa ei saa olla liikaa täytteitä, koska ne voivat valua.

Saat leipiin lisärapeutta jättämällä leivät grillauksen jälkeen puoleksi minuutiksi metalliseen jäähdystelineeseen.

8 Avaa grilli, kun aineet ovat halutun kypsisiä.

Grillausaika riippuu ruoka-aineiden lajista ja paksuudesta sekä makutottumuksistasi.

9 Ota ruoka pois (kuva 6).

Ota ruoka pois paninigrillistä puu- tai muovilastalla. Älä käytä metallisia, teräviä tai karkeapintaisia välineitä.

10 Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

Saat parhaan tuloksen, kun poistat ylimääräisen öljyn levyiltä talouspaperilla ennen seuraavan ruokaerän grillaamista.

11 Jatka grillaamista asettamalla seuraava ruokaerä grillilevylle, kun kuumentumisen merkkivalo sammuu.

Vinkkejä

Kehittele omia herkullisia voileipämuunnelmia. Yhdistä perusruoka-aineita, kuten lihaa, kalaa, makkaroita tai kananmunanpuolikkaita hedelmien (avokado, banaani, mandariini, omena ja ananas) tai kasvien (tomaatti, kurkku, sipulit, sienet, chili ja etikkakurkut) kanssa. Näin saat yllättävän maukkaita yhdistelmiä.

Mausta leivät esimerkiksi curryjauheella, paprikajauheella, cayennepippurilla, ruohosipulilla, persiljalla, sinapilla, ketsupilla, voileipätahnalla, yrittivoilla tai maustekastikkeella.

Puhdistus

Älä upota laitetta veteen.

1 Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

2 Puhdista parilalevyt kostealla liinalla tai sienellä (kuva 7).

Älä käytä voimakkaita tai naarmuttavia puhdistusaineita tai työvälineitä, sillä levyjen tarttumattomaksi käsitely pinta saattaa vahingoittua.

3 Puhdista laitteen ulkopinta kostealla liinalla.

Säilytys

1 Kiedo liitosjohto laitteen pohjassa oleviin kiinnikkeisiin (kuva 8).

2 Laite voidaan säilyttää pysty- tai vaaka-asennossa (kuva 9).

Ympäristöasiaa

! Älä hävitä loppuun käytettyä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan toimita se asianmukaiseen keräyspisteeseen. Näin autat suojelemaan ympäristöä (kuva 10).

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai jos laitteen suhteen tulee ongelmia, katso Philipsin [www-sivuja](http://www.philips.com) osoitteesta www.philips.com tai ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun (puhelinnumero löytyy takuulehtisestä). Voit myös kääntyä lähimmän Philips-kauppiaan puoleen tai ottaa suoraan yhteyden Hollantiin Philips Domestic Appliances and Personal Care BV:n Service-osastoon.

Ruokaohjeet

D Kinkku-juusto-ananasvoileivät/-paninit

4 viipaletta leipää
2 viipaletta juustoa
2 viipaletta ananasta
2 viipaletta kinkkua
currya

- ▶ Anna paninigrillin kuumentua.
- ▶ Levitä juusto, ananas ja kinkku kahdelle leipäviipaleelle. Sirottela kinkun päälle curryjauhetta ja aseta päälle toiset leipäviipaleet.
- ▶ Noudata kohdassa "Käyttö" annettuja ohjeita.

D Tomaatti-juusto-anjovisvoileivät/-paninit

4 viipaletta leipää
1 tai 2 tomaattia (viipaleina)
2 rkl juustoraastetta
6 anjovista
paprikajauhetta, meiramia

- ▶ Anna paninigrillin kuumentua.
- ▶ Jaa tomaattiviipaleet, anjovikset ja juustoraaste kahdelle leipäviipaleelle. Ripottele pinnalle paprikajauhetta ja meiramia ja aseta toiset leipäviipaleet päälle.
- ▶ Noudata kohdassa "Käyttö" annettuja ohjeita.

54 SUOMI

► Salami-banaani-juustovoileivät/-paninit

4 viipaletta leipää
2 - 4 viipaletta salamia
1 viipaloitu banaani
2 viipaletta juustoa
cayennepippuria

- *Anna paninigrillin kuumentua.*
- *Ja salami, banaaniviipaleet ja juusto kahdelle leipäviipaleelle. Sirottele mausteeksi cayennepippuria ja aseta toiset leipäviipaleet päälle.*
- *Noudata kohdassa "Käyttö" annettuja ohjeita.*

► Frankfortinmakkara-juustovoileivät/-paninit

4 viipaletta leipää
4 frankfortinmakkaraa
4 viipaletta juustoa
Ketsuppia tai sinappia

- *Anna paninigrillin kuumentua.*
- *Kuivaa makkarat ja kiedo niiden ympärille juustoviipale, jolle on levitetty ketsuppia ja sinappia. Aseta makkarat leipäviipaleille ja pane toiset leipäviipaleet päälle.*
- *Noudata kohdassa "Käyttö" annettuja ohjeita.*

► Hampurilaiset

Kahdelle henkilölle:
2 hampurilaispihviä
2 sämpylää puolitettuna
Maustekastiketta

- *Anna paninigrillin kuumentua.*
- *Grillaa pihvit paninigrillissä. Käännä kerran.*
- *Aseta pihvit sämpylöiden pohjapuolikkaille ja levitä nille haluamaasi maustekastiketta.*
- *Aseta päälle sämpylöiden toiset puolikkaat.*

► Perinteiset hampurilaiset

Hampurilaisohjeen aineiden lisäksi tarvitaan:
1 sipuli
2 viipaletta pekonia
2 salaatinlehteä
1 tomaatti viipaloituna
1 suolakurkku viipaloituna
Ketsuppia

- *Anna paninigrillin kuumentua.*
- *Kuori ja viipaloi sipulit.*
- *Grillaa pihvit, sipuliviipaleet ja pekoni paninigrillissä. Käännä kerran.*
- *Peitä sämpylöiden pohjaosa salaatilla ja tomaatilla ja aseta pihvit niiden päälle. Levitä pihvien päälle sipuli, pekoni, kurkku ja ketsuppi.*
- *Aseta päälle sämpylöiden toiset puolikkaat.*

► Havaijilainen

Hampurilaisohjeen aineiden lisäksi tarvitaan:

2 ananasviipaletta

2 viipaletta juustoa

1/2 teelusikallista curryjauhetta

- ▶ Anna paninigrillin kumentua.
- ▶ Grillaa pihvit ja ananasviipaleet paninigrillissä. Käännä kerran.
- ▶ Aseta ananasviipaleet pihveille.
- ▶ Peitä juustolla, mausta curryjauheella ja anna juuston sulaa.
- ▶ Ota pihvit pois grillistä ja aseta ne sämpylän pohjapuolikkaille.
- ▶ Aseta päälle sämpylöiden toiset puolikkaat.

► Italialainen

Hampurilaisohjeen aineiden lisäksi tarvitaan:

2 salamiviipaletta

2 viipaletta mozzarellajuustoa

1 teelusikallinen Välimeren yrttejä (basilikkaa, oreganoa, timjamia)

- ▶ Anna paninigrillin kumentua.
- ▶ Grillaa pihvit paninigrillissä. Käännä kerran.
- ▶ Aseta pihveille salamiviipaleet.
- ▶ Peitä mozzarellajuustolla. Sirottele päälle Välimeren yrttejä ja anna juuston sulaa.
- ▶ Ota pihvit pois grillistä ja aseta ne sämpylän pohjapuolikkaille.
- ▶ Aseta päälle sämpylöiden toiset puolikkaat.

Herkuttele!

Introduktion

Kære kunde, tillykke med din nye Philips sandwichtoaster som er sikker og let bruge. Med din nye sandwichtoaster kan du hurtigt og nemt tilberede forskellige lækre retter, bl.a. ristede sandwiches og paninis. Velbekomme!

Generel beskrivelse

- A** Grillplader med slip-let-belægning
- B** Integreret hængsel
 - ▶ *De to grillplader er forbundet med et hængsel for at undgå at ingredienserne løber ved siden af. Dette gør tillige sandwichtoasteren mere rengøringsvenlig.*
- C** Autolås-mekanisme
- D** Varmeisolerende håndtag
- E** Kontrollampe
- F** Opvarmnings-indikator med lys
- G** Ledningsopbevaring

Vigtigt

Læs brugsanvisningen grundigt igennem, inden sandwichtoasteren tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

- ▶ **Kontrollér, om spændingsangivelsen i bunden af apparatet svarer til den lokale netspænding, før du tager apparatet i brug.**
- ▶ **Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes Philips, et Philips-autoriseret serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug.**
- ▶ **Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.**
- ▶ **Lad ikke netledningen hænge ud over kanten af det bord, som apparatet står på, og hold ledningen på sikker afstand af apparatets varme flader.**
- ▶ **Anbring apparatet på et plant, stabilt underlag med tilstrækkeligt frirum omkring det.**
- ▶ **Opvarm altid pladerne, inden ingredienserne lægges på.**
- ▶ **De tilgængelige overflader kan være varme, når apparatet anvendes.**
- ▶ **Hold apparatet uden for børns rækkevidde.**
- ▶ **Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.**
- ▶ **Pas på fedtstænk, når du tilbereder kød med højt fedtindhold eller pølser.**
- ▶ **Tag altid stikket ud af stikkontakten efter endt brug.**
- ▶ **Rengør altid apparatet efter brug.**
- ▶ **Lad apparatet køle helt af, inden det rengøres og sættes væk.**
- ▶ **Apparat og netledning må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker.**
- ▶ **Undlad at berøre pladerne med skarpe eller ridsende genstande, da det kan beskadige slip-let-belægningen.**

Før brødristeren tages i brug første gang

- 1** Fjern eventuelle klistermærker, og tør sandwichtoasterens yderside af med en fugtig klud.
- 2** Tør pladerne af med en fugtig klud eller svamp.
 - ▶ *Sandwichtoasteren ryger måske en lille smule, når den tages i brug første gang. Dette er helt normalt.*

Anvendelse af brødristeren

Efterlad aldrig sandwichtoasteren uden opsyn, mens den er i brug.

1 Smør pladerne med en lille smule smør eller olie.

2 Sæt stikket i stikkontakten (fig. 2).

Kontrollampen og opvarmningsindikatoren tænder.

3 Klargør ingredienserne.

Se de forskellige serveringsforslag i afsnittet 'Opskrifter'.

D Sandwichtoasteren er klar til brug, så snart opvarmningsindikatoren slukker (fig. 3).

4 Anbring ingredienserne på grillpladen.

Du opnår det bedste resultat, hvis du anbringer fødevarerne midt på grillpladen.

5 Ristede paninis/sandwiches: Læg en skive brød på den underste grillplade, læg fyldet på, og læg en skive brød ovenpå (fig. 4).

Du kan lave en stor eller to mindre paninis/sandwiches/toasts ad gangen. Bruger du små skiver brød, skal du sørge for, at fyldet ikke kommer helt ud til kanten af brødet, så det ikke løber ud.

6 Luk sandwichtoasteren sammen (fig. 5).

7 Ristede paninis/sandwiches/toasts: Sandwichtoasteren er udstyret med en klemmekanisme beregnet til tilberedning dobbelte sandwiches etc. Sænk forsigtigt den øverste grillplade ned over brødet, indtil autolås-mekanismen klemmer den fast til den underste grillplade.

► *Under tilberedningen tænder og slukker opvarmningsindikatoren ind imellem. Det betyder, at sandwichtoasterens varmelegemer tænder og slukker for at opretholde den korrekte temperatur.*

Kom ikke fyldet for tæt på kanten af brødet. Kom ikke for meget fyld mellem to skiver brød, da fyldet ellers kan løbe ud.

Brødet får en sprødere overflade på begge sider, hvis du lader sandwichene ligge til afkøling på metalrist i et halvt minut, efter at de er færdige.

8 Åbn sandwichtoasteren, når ingredienserne er færdigristede.

Tilberedningstiden afhænger af, hvilke ingredienser du bruger, tykkelsen og din personlige smag.

9 Tag det færdige resultat ud af sandwichtoasteren (fig. 6).

Brug et redskab af træ eller plast (f.eks. en spatel), når du tager maden ud. Anvend aldrig skarpe køkkenredskaber af metal, da de kan beskadige belægningen.

10 Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.

Du opnår det bedste resultat, hvis du fjerner overskydende olie fra grillpladerne med et stykke køkkenrulle, før du tilbereder den næste portion.

11 Ønsker du at tilberede flere portioner, kan du fortsætte, så snart opvarmningsindikatoren slukker.

Tips

Brug fantasien, og find nye lækre variationer. Prøv f.eks. at kombinere kød, fisk, ost, pølser eller skiver af hårdkogt æg med frugt (avocado, banan, mandarin, æble og ananas) eller grøntsager (tomat, agurk, løg, champignon, peberfrugt og syltede agurker). Du vil hurtigt finde ud af, hvor mange forskellige kombinationsmuligheder der findes - og hvor godt de smager.

Du kan også give maden et ekstra pift ved hjælp af karry, paprika, cayennepeber, purløg, persille, sennep, tomatketchup, mayonnaise, kryddersmør eller chutney.

Rengøring

Kom aldrig brødristeren ned i vand.

- 1** Tag stikket ud af stikkontakten, og lad sandwichtoasteren køle af.
- 2** Tør pladerne af med en fugtig klud eller svamp (fig. 7).
Brug aldrig skræppe rengørings- eller skuremidler, da dette vil beskadige pladernes 'slip-let' belægning.
- 3** Tør ydersiden af med en fugtig klud.

Opbevaring

- 1** Rul netledningen op omkring beslagene i bunden af apparatet (fig. 8).
- 2** Apparatet kan både opbevares lodret og vandret (fig. 9).

Miljøbeskyttelse

- Smid ikke apparatet ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Indlevér det istedet på det kommunale indsamlingssted for genbrugsmaterialer. Derved er du med til at beskytte miljøet (fig. 10).

Garanti og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises venligst til Philips hjemmeside på adressen: www.philips.com eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee" folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips forhandler eller Serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV. Dette apparat opfylder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

Opskrifter

- **Sandwich med skinke, ost og ananas**

4 skiver brød
2 skiver ost
2 skiver ananas
2 tynde skiver skinke
Karry

- ▶ Tænd for sandwichtoasteren, og lad den varme op.
- ▶ Læg først ost, ananas og til sidst skinke på 2 skiver brød. Drys lidt karry på skinken, og læg de 2 andre skiver brød over.
- ▶ Følg anvisningerne i afsnittet 'Brug af sandwichtoasteren'.

- **Sandwich med tomat, ost og ansjoser**

4 skiver brød
1 eller 2 skiveskårne tomater
2 spsk. revet parmesanost
6 ansjoser
Paprika, merian

- ▶ Tænd for sandwichtoasteren, og lad den varme op.
- ▶ Læg tomatskiver, ansjoser og den revne ost på 2 skiver brød. Drys med lidt paprika og merian og læg 2 skiver brød over.
- ▶ Følg anvisningerne i afsnittet 'Brug af sandwichtoasteren'.

► Sandwich med salami, banan og ost

4 skiver brød
 2-4 skiver salami
 1 banan (skåret i skiver)
 2 skiver ost
 Cayennepeber

- ▶ Tænd for sandwichtoasteren, og lad den varme op.
- ▶ Læg først skiver af salami og banan og til sidst en skive ost på 2 skiver brød. Drys med lidt cayennepeber, og læg de 2 andre skiver brød over.
- ▶ Følg anvisningerne i afsnittet 'Brug af sandwichtoasteren'.

► Sandwich med pølse og ost

4 skiver brød
 4 pølser
 4 skiver ost
 Tomatketchup eller sennep

- ▶ Tænd for sandwichtoasteren, og lad den varme op.
- ▶ Tør pølserne, smør tomatketchup eller sennep på osteskiverne, og rul en skive ost om hver af pølserne. Læg pølserne på 2 skiver brød, og læg de 2 andre skiver brød over.
- ▶ Følg anvisningerne i afsnittet 'Brug af sandwichtoasteren'.

► Burger

Til 2 personer:
 2 hakkebøffer
 2 burgerboller
 Dressing efter eget valg

- ▶ Tænd for sandwichtoasteren, og lad den varme op.
- ▶ Grill hakkebøfferne på sandwichtoasteren. Vend dem undervejs.
- ▶ Læg hakkebøfferne på de halverede burgerboller, og kom dressing på.
- ▶ Læg den anden halvdel af burgerbollen oven på.

► Baconburger

Brug samme ingredienser som til den almindelige burger plus:
 1 løg
 2 skiver bacon
 2 salatblade
 1 tomat i skiver
 1 syltet agurk i skiver
 Tomatketchup

- ▶ Tænd for sandwichtoasteren, og lad den varme op.
- ▶ Skræl løget, og skær det i tynde skiver.
- ▶ Grill hakkebøffer, løg og bacon på sandwichtoasteren. Vend dem undervejs.
- ▶ Læg først salatblade, tomatkiver og hakkebøfferne på de halverede burgerboller. Kom derefter løgringe, bacon, syltet agurk og dressing på hakkebøfferne.
- ▶ Læg den anden halvdel af burgerbollen oven på.

60 **DANSK**

► **Hawaii-burger**

Brug samme ingredienser som til den almindelige burger plus:

2 skiver ananas

2 skiver ost

~ tsk. karry

- ▶ *Tænd for sandwichtoasteren, og lad den varme op.*
- ▶ *Grill hakkebøffer og ananasskiver på sandwichtoasteren. Vend dem undervejs.*
- ▶ *Læg ananasskiverne på hakkebøfferne.*
- ▶ *Læg osten over, drys med karry, og vent, indtil osten begynder at smelte.*
- ▶ *Læg hakkebøfferne på de halverede burgerboller.*
- ▶ *Læg den anden halvdel af burgerbollen oven på.*

► **Italiensk burger**

Brug samme ingredienser som til den almindelige burger plus:

2 skiver salami

2 skiver mozarellaost

1 tsk. italiensk krydderi (basilikum, oregano og timian)

- ▶ *Tænd for sandwichtoasteren, og lad den varme op.*
- ▶ *Grill hakkebøfferne på sandwichtoasteren. Vend dem undervejs.*
- ▶ *Læg salamiskiverne på hakkebøfferne.*
- ▶ *Læg mozarellaosten over, drys med italiensk krydderi, og vent, indtil osten begynder at smelte.*
- ▶ *Læg hakkebøfferne på de halverede burgerboller.*
- ▶ *Læg den anden halvdel af burgerbollen oven på.*

Velbekomme!

Εισαγωγή

Αγαπητέ πελάτη, συγχαρητήρια για την καινούργια σας σαντουϊτισιέρα/ψηστιέρα Philips. Το ψήσιμο μ' αυτή τη συσκευή είναι ασφαλές και εύκολο. Με την καινούργια σας σαντουϊτισιέρα/ψηστιέρα μπορείτε να ετοιμάσετε όλα τα είδη νόστιμου φαγητού ακόμη και ψωμάκια. Απολαύστε το γεύμα σας!

Γενική περιγραφή

- A** Πλάκες ψησίματος με αντικολητική επένδυση
- B** Ενσωματωμένος μεντεσές
 - ▶ Οι δύο πλάκες ψησίματος είναι συνδεδεμένες με έναν μεντεσέ για να μην υπάρχει διαρροή υλικών. Αυτό επιτρέπει τον εύκολο καθαρισμό μετά τη χρήση.
- C** Μηχανισμός αυτόματου κλειδώματος
- D** Μη θερμαινόμενες λαβές
- E** Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
- F** Λυχνία θέρμανσης
- G** Αποθήκευση καλωδίου

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

- ▶ Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση του σπιτιού σας πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- ▶ Αν το καλώδιο έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή εξίσου έμπειρους τεχνικούς προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- ▶ Συνδέστε τη συσκευή σε μία γειωμένη πρίζα.
- ▶ Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπέζιου ή της επιφάνειας εργασίας πάνω στην οποία στέκεται η συσκευή και κρατήστε το καλώδιο μακριά από τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- ▶ Βάλτε τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια με αρκετό ελεύθερο χώρο γύρω της.
- ▶ Να προθερμαίνετε πάντα τις πλάκες πριν τοποθετήσετε φαγητό ανάμεσά τους.
- ▶ Οι επιφάνειες επαφής μπορεί να καίνε όταν η συσκευή λειτουργεί.
- ▶ Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- ▶ Προσέχετε τα πιτσιλίσματα λίπους όταν ψήνετε παχύ κρέας ή λουκάνικα.
- ▶ Να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.
- ▶ Να καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση.
- ▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.
- ▶ Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις πλάκες με αιχμηρά ή αποξεστικά εξαρτήματα, καθώς αυτά μπορεί να προκαλέσουν βλάβες στην αντικολητική επιφάνεια.

Πριν την πρώτη χρήση

- 1** Αφαιρέστε οποιαδήποτε αυτοκόλλητα και σκουπίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί.
- 2** Καθαρίστε τις πλάκες με υγρό πανί ή σφουγγάρι.
 - ▶ Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό.

Χρήση της συσκευής

Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.

1 Λαδώστε ελαφρά τις πλάκες με λίγο βούτυρο ή λάδι.

2 Βάλτε το φις στην πρίζα (εικ. 2).

Η λυχνία λειτουργίας και η λυχνία θερμότητας ανάβουν.

3 Προετοιμάστε τα υλικά.

Θα βρείτε προτάσεις για υλικά στο κεφάλαιο 'Συνταγές'.

► Η σαντουϊτσιέρα/ψηστιέρα είναι έτοιμη για χρήση μόλις σβήσει η λυχνία θερμότητας (εικ. 3).

4 Βάλτε τα υλικά στην πλάκα ψησίματος.

Για καλύτερα αποτελέσματα, τα υλικά θα πρέπει να τοποθετηθούν στο κέντρο της πλάκας.

5 Για ψωμάκια/σάντουιτς: βάλτε 1 φέτα ψωμί στην κάτω πλάκα, απλώστε τη γέμιση πάνω στο ψωμί και βάλτε άλλη μια φέτα ψωμί από πάνω (εικ. 4).

Μπορείτε επίσης να ψήσετε 2 ψωμάκια/σάντουιτς, αν θέλετε. Αν χρησιμοποιήσετε μικρές φέτες: για να αποφύγετε διαρροή, δεν θα πρέπει να βάλετε τη γέμιση πολύ κοντά στην άκρη του ψωμιού.

6 Κλείστε την σαντουϊτσιέρα/ψηστιέρα (εικ. 5).

7 Για σαντουιτς/ψωμάκια: η συσκευή είναι εφοδιασμένη με μηχανισμό κλεισίματος για να ετοιμάζετε σάντουιτς/ψωμάκια. Χαμηλώστε την πάνω πλάκα προσεκτικά πάνω στο ψωμί μέχρι ο μηχανισμός αυτόματου κλειδώματος να μαγκώσει στην κάτω πλάκα.

► Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η λυχνία θερμότητας ανάβει και σβήνει ανά διαστήματα ως ένδειξη ότι τα θερμαντικά στοιχεία ανάβουν και σβήνουν προκειμένου να διατηρήσουν τη σωστή θερμοκρασία.

Η γέμιση δεν θα πρέπει να απλωθεί κοντά στην άκρη του ψωμιού. Μην παραγεμίζετε ποτέ τα σάντουιτς/ψωμάκια γιατί μπορεί να υπάρξει διαρροή.

Για να επιτύχετε πιο τραγανά αποτελέσματα και από τις δύο πλευρές, μπορείτε να βάλετε τα σάντουιτς ή τα ψωμάκια σε μεταλλική σχάρα (π.χ. σχάρα κρουώματος) για μισό λεπτό αφού τα ψήσετε.

8 Ανοίξτε τη συσκευή όταν ψηθούν καλά τα υλικά.

Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το είδος των υλικών, το πάχος τους και το προσωπικό σας γούστο.

9 Βγάλτε το φαγητό (εικ. 6).

Χρησιμοποιείστε ένα ξύλινο ή πλαστικό σκεύος (π.χ. σπάτουλα) για να βγάλετε το φαγητό από τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά σκεύη κουζίνας.

10 Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

Για καλύτερα αποτελέσματα, αφαιρέστε το λάδι που περισσεύει από τις πλάκες με λίγο χαρτί κουζίνας πριν ψήσετε την επόμενη παρτίδα φαγητού.

11 Για να συνεχίσετε το ψήσιμο, τοποθετήστε την επόμενη παρτίδα φαγητού στην πλάκα ψησίματος όταν σβήσει η λυχνία θερμότητας.

Συμβουλές

Χρησιμοποιείστε τη φαντασία σας για να δημιουργήσετε νόστιμους καινούργιους συνδυασμούς. Συνδυάστε ένα βασικό υλικό όπως κρέας, ψάρι, τυρί, λουκάνικα ή φέτες από σφιχτό βραστό αυγό με φρούτα (π.χ. αβοκάντο, μπανάνα, μανταρίνι, μήλο και ανανά) ή με

λαχανικά (π.χ. τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδια, μανιτάρια, πιπεριές και αγγουράκι τουρσί). Θα ανακαλύψετε ότι αυτοί οι συνδυασμοί μπορεί να είναι απίστευτα γευστικοί.

Μπορείτε να προσθέσετε στο φαγητό καρυκεύματα όπως π.χ. κάρυ, πάπρικα, πιπέρι καγιέν, πράσα, μαϊντανό, μουστάρδα, κέτσαπ, μίγμα για σάντουιτς, βούτυρο από βότανα ή μίγμα φρούτων (chutney).

Καθαρισμός

Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.

- 1** Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.
- 2** Καθαρίστε τις πλάκες με υγρό πανί ή σφουγγάρι (εικ. 7). Μην χρησιμοποιείτε σκληρά ή διαβρωτικά καθαριστικά και υλικά, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβες στην αντικολλητική επιφάνεια των πλακών.
- 3** Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.

Αποθήκευση

- 1** Τυλίξτε το καλώδιο της συσκευής γύρω από το πλαίσιο στο κάτω μέρος της συσκευής (εικ. 8).
- 2** Η συσκευή μπορεί να αποθηκευτεί σε όρθια ή οριζόντια θέση (εικ. 9).

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (εικ. 10).

Εγγύηση και σέρβις

Εάν θέλετε κάποιες πληροφορίες ή έχετε κάποιο πρόβλημα με την συσκευή, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και των Συσκευών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

Συνταγές

- Σάντουιτς/ψωμάκι με ζαμπόν, τυρί και ανανά
 - 4 φέτες ψωμί
 - 2 φέτες τυρί
 - 2 φέτες ανανά
 - 2 λεπτές φέτες ζαμπόν
 - κάρυ
- ▶ Αφήστε τη σαντουϊτοτέρα/ψηστιέρα να ζεσταθεί.
- ▶ Βάλτε το τυρί, τον ανανά και τέλος το ζαμπόν πάνω σε δύο φέτες ψωμιού. Πασπαλίστε το ζαμπόν με λίγο κάρυ και βάλτε τις άλλες δύο φέτες ψωμιού από πάνω.
- ▶ Ακολουθείστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής'.

▮ Σάντουιτς/ψωμάκι με ντομάτα, τυρί και αντζούγιες
4 φέτες ψωμί
1 ή 2 ντομάτες (κομμένες σε φέτες)
2 κουταλιές σούπας τριμμένη Παρμεζάνα
6 αντζούγιες
πάπρικα, μαντζουράνα

- ▶ Αφήστε τη σαντουϊτιέρα/ψηστιέρα να ζεσταθεί.
- ▶ Βάλτε τις φέτες τομάτας, τις αντζούγιες και το τριμμένο τυρί σε δύο φέτες ψωμί. Πασπαλίστε με λίγη πάπρικα και μαντζουράνα και βάλτε τις άλλες δύο φέτες ψωμιού από πάνω.
- ▶ Ακολουθείστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής'.

▮ Σάντουιτς/ψωμάκι με σαλάμι, μπανάνα και τυρί
4 φέτες ψωμί
2-4 φέτες σαλάμι
1 μπανάνα (κομμένη σε φέτες)
2 φέτες τυρί
πιπέρι καγιέν

- ▶ Αφήστε τη σαντουϊτιέρα/ψηστιέρα να ζεσταθεί.
- ▶ Βάλτε τις φέτες σαλάμι, τις φέτες μπανάνας και τέλος τις φέτες τυριού πάνω στις δύο φέτες ψωμιού. Πασπαλίστε με λίγο πιπέρι καγιέν και βάλτε τις άλλες δύο φέτες ψωμιού από πάνω.
- ▶ Ακολουθείστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής'.

▮ Σάντουιτς/ψωμάκι με λουκάνικο Φρανκφούρτης και τυρί
4 φέτες ψωμί
4 λουκάνικα Φρανκφούρτης
4 φέτες τυρί
Κέτσαπ ή μουστάρδα

- ▶ Αφήστε τη σαντουϊτιέρα/ψηστιέρα να ζεσταθεί.
- ▶ Στεγνώστε τα λουκάνικα και τυλίξτε το καθένα με μια φέτα τυρί που πρώτα έχετε απλώσει κέτσαπ και μουστάρδα. Βάλτε τα λουκάνικα προσεκτικά σε δύο φέτες ψωμιού και βάλτε τις άλλες δύο φέτες ψωμιού από πάνω.
- ▶ Ακολουθείστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής'.

▮ Χάμπουργκερ
Για 2 άτομα:
2 μπιφτέκια
2 ψωμάκια κομμένα στη μέση
Σάλτσα σύμφωνα με το γούστο σας

- ▶ Αφήστε τη σαντουϊτιέρα/ψηστιέρα να ζεσταθεί.
- ▶ Ψήστε τα μπιφτέκια στη συσκευή μέχρι να γίνουν. Γυρίστε τα μια φορά.
- ▶ Βάλτε τα μπιφτέκια στα μισά ψωμάκια και καλύψτε τα με τη σάλτσα της αρεσκείας σας.
- ▶ Βάλτε τα άλλα μισά ψωμάκια από πάνω.

► Κλασικό μπέργκερ

Χρησιμοποιείστε τα υλικά της συνταγής του χάμπουργκερ και προσθέστε:

- 1 κρεμμύδι
- 2 φέτες μπέικον
- μαρούλι (2 φύλλα)
- 1 τομάτα σε φέτες
- 1 πίκλα σε φέτες
- Κέτσαπ

- ▶ Αφήστε τη σαντουϊτσιέρα/ψηστιέρα να ζεσταθεί.
- ▶ Ξεφλουδίστε το κρεμμύδι και κόψτε το σε λεπτές φέτες.
- ▶ Ψήστε τα μπιφτέκια, τις φέτες κρεμμυδιού και τις φέτες μπέικον στη συσκευή μέχρι να γίνουν. Γυρίστε τα μια φορά.
- ▶ Καλύψτε το κάτω μισό και από τα δύο ψωμάκια με μαρούλι και τομάτα και βάλτε τα μπιφτέκια από πάνω. Καλύψτε τα μπιφτέκια με το κρεμμύδι, το μπέικον, τις πίκλες και κέτσαπ.
- ▶ Βάλτε τα άλλα μισά ψωμάκια από πάνω.

► Μπέργκερ Χαβάη

Χρησιμοποιείστε τα υλικά της συνταγής του χάμπουργκερ και προσθέστε:

- 2 φέτες ανανά
- 2 φέτες τυρί
- 1/2 κουταλάκι γλυκού κάρυ

- ▶ Αφήστε τη σαντουϊτσιέρα/ψηστιέρα να ζεσταθεί.
- ▶ Ψήστε τα μπιφτέκια και τις φέτες ανανά στη συσκευή μέχρι να γίνουν. Γυρίστε τα μια φορά.
- ▶ Βάλτε τις φέτες ανανά πάνω στα μπιφτέκια.
- ▶ Καλύψτε τις με τυρί και κάρυ και περιμένετε μέχρι να αρχίσει να λιώνει το τυρί.
- ▶ Βγάλτε τα μπιφτέκια από τη συσκευή και βάλτε τα πάνω στα μισά ψωμάκια.
- ▶ Βάλτε τα άλλα μισά ψωμάκια από πάνω.

► Ιταλικό μπέργκερ

Χρησιμοποιείστε τα υλικά της συνταγής του χάμπουργκερ και προσθέστε:

- 2 φέτες σαλάμι
- 2 φέτες τυρί Μοτσαρέλα
- 1 κουταλάκι γλυκού ιταλικά αρωματικά (βασιλικός, ρίγανη, θυμάρι)

- ▶ Αφήστε τη σαντουϊτσιέρα/ψηστιέρα να ζεσταθεί.
- ▶ Ψήστε τα μπιφτέκια στη συσκευή μέχρι να γίνουν. Γυρίστε τα μια φορά.
- ▶ Βάλτε τις φέτες σαλάμι πάνω στα μπιφτέκια.
- ▶ Καλύψτε τις με το τυρί Μοτσαρέλα και τα ιταλικά αρωματικά και περιμένετε μέχρι να αρχίσει να λιώνει το τυρί.
- ▶ Βγάλτε τα μπιφτέκια από τη συσκευή και βάλτε τα πάνω στα μισά ψωμάκια.
- ▶ Βάλτε τα άλλα μισά ψωμάκια από πάνω.

Απολαύστε τα!

Giriş

Değerli müşterimiz, yeni Philips Panini Izgara satın almayı tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Izgarayı kullanmak kolay ve güvenlidir. Yeni Izgara ile çeşitli, lezzetli yiyecekleri hatta tost hazırlamakta da imkan yaratacaktır. Afiyet olsun !

Genel tanım

- A** Yapışmaz yüzeyli ızgara plakaları
- B** Entegre menteşe
 - ▶ İki ızgara plakası arasında malzemelerin dökülmesini önlemek amacı ile menteşelidir. Bu sayede kullanımdan sonrada temizliği kolaydır.
- C** Otomatik kilit mekanizması
- D** Şık ve el yakmaz tutacaklar
- E** Güç-açık ışığı
- F** Cihaz ısınıyor pilot ışık
- G** Kablo yuvası

Önemli

Bu cihazı kullanmaya başlamadan önce aşağıda yazılı talimatları okuyun ve saklayın.

- ▶ Cihazı prize takmadan önce, cihazın altında belirtilen voltajın, evinizdeki şebeke voltajı ile uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- ▶ Cihazın elektrik kordonu hasar görürse, tamir özel aletler ve parçalar gerektireceğinden, Philips veya Philips tarafından yetkilendirilmiş servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Bu cihazı sadece toprak hatlı bir prize takılı kullanın.
- ▶ Elektrik kordonunu cihazın bulunduğu yerden aşağıya sarkmamasına dikkat edin. Kordonun sıcak zeminlere değmemesine özen gösterin.
- ▶ Cihazı düz etrafında yeterli açık alan olan sabit bir yere koyarak kullanın.
- ▶ Yiyecekleri cihaza koymadan önce ızgara plakalarını ısıtın.
- ▶ Cihazın elle tutulabilen tüm kısımları çalışırken ısınacaktır.
- ▶ Cihazı çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Cihazın çocuklar tarafından yalnız başlarına kullanılmasına izin vermeyin.
- ▶ Sosis, köfte gibi yağ salan gıdaları ızgara yaparken, yağ sıçrayabilir dikkatli olun.
- ▶ Cihazı veya elektrik kordonunu kesinlikle suya veya diğer sıvılara batırmayın.
- ▶ Kullanım sonrasında cihazı her zaman temizleyin.
- ▶ Cihazı temizlemeden veya kaldırmadan önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- ▶ Cihazı ve elektrik kordonunu kesinlikle suya veya herhangi bir sıvıya batırmayın.
- ▶ Yüzeyle kesinlikle keskin ve çizici maddeler ile dokunmayın, bu maddeler yapışmayan yüzeye hasar verecektir.

Kullanım öncesinde

- 1** Cihazın üzerinde olabilecek etiketleri çıkararak, cihazın gövdesini nemli bir bezle silerek temizleyin.
- 2** Yüzeyleri sıcak sabunlu su, yumuşak bir bez veya sünger ile silin.
 - ▶ Cihazınızı ilk kullandığınızda biraz duman çıkabilir. Bu normaldir.

Cihazın kullanımı

Cihaz çalışırken çocuklardan uzak tutun ve çalıştığı ortamı terketmeyin.

- 1** Yüzeyleri az miktarda tereyağı veya sıvı yağ ile yağlayın.

2 Fişi duvar prizine takın (şek. 2).

Güç açık ve ısınıyor pilot ışığı yanar.

3 Izgara yapacağınız malzemeleri hazırlayın.

'Tarifler' bölümünde malzemeler ile ilgili tavsiyelere ulaşabilirsiniz.

4 Isınıyor pilot ışığı söner sönmez Panini Izgarası kullanıma hazırdır (şek. 3).**4 Yiyecekleri ızgara plakaları üzerine yerleştirin.**

Yiyecekleri plakanın orta kısmına doğru yerleştirmeye özen gösterin.

5 Tost/sandviçler için: Hazırladığınız tost'u ızgara plakalarına yerleştirin (şek. 4).

Dilerseniz 2 adet tost'da aynı anda yapabilirsiniz. Küçük dilimler kullanırsanız: Tostun içine koyduğunuz malzemenin kenarlarından taşmaması için malzemeleri ekmeğin orta kısmına doğru yerleştirin.

6 Izgarayı kapatın (şek. 5).**7 Tost/sandviçler için: Izgarada tostları rahat hazırlamak için menteşe mekanizması bulunmaktadır. Üst ızgarayı dikkatlice alt kısımda duran ekmeklerin üzerine otomatik mekanizma kilitleninceye kadar indirerek kapatın.**

- ▶ *Izgara işlemi sırasında, ısıtma birimlerinin doğru sıcaklığı sağlamak için çalşıp ve durduğunu belirten sıcaklık ışığı zaman zaman yanar ve söner.*

Tost ekmeklerine malzemeleri kenarlardan taşmaması için ortasına gelecek şekilde doldurun.

Malzemeleri aşın koymayın.

Ekmeğin iki yüzünde ktır olmasını istediğinizde sandviç ve tostunuzu kızarttıktan sonra metal ısıtma telinde yarım dakika bekletin.

8 Malzemeler tamamen kızardığında ızgarayı açın.

Izgara süresi kızarttığınız yiyeceğe, kalınlığına ve damak lezzetinize göre deęişir.

9 Izgaradan yiyeceęi alın (şek. 6).

Izgaradan yiyeceęi alırken plastik ve tahta spatula kullanın. Metal, keskin ve çizici mutfak aletleri kullanmayın.

10 Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.

İstenilen sonuca ulaşmak için, bir sonraki parti yiyeceęi ızgara yapmadan önce ızgarada kalan yaęı kağıt havlu yardımı ile temizleyin.

11 Izgaraya devam ettiğinizde, ızgarayı tekrar yiyecek ile doldurmadan önce sıcaklık ışığının sönmelerini bekleyin.**İpuçları**

Deęişik tarifler hazırlamak için yaratıcılığınızı kullanın. Et, balık,taze kaşer, sosis, pişmiş yumurta, meyve (avocado, ananas,elma,muz,mandalina vs.) veya sebze (domates, salatalık,soğan, mantar, biber vs.) gibi basit yiyecekleri birbirleri ile karıştırabilirsiniz. Bu malzemeler ile deęişik lezzetlerde menüler hazırlayabilirsiniz.

Yiyeceklerinize, köri, kırmızı biber, maydanoz, ketçap, hardal gibi tadlanlarda deęişik lezzetler verebilirsiniz.

Temizlik

Cihazı kesinlikle suya batırmayınız.

1 Cihazın fişini prizden çıkartın. Soğumasını bekleyin.**2 Yüzeyleri sıcak sabunlu su, yumuşak bir bez veya sünger ile silin (şek. 7).**

68 TÜRKÇE

Hiçbir zaman aşındırıcı veya yıpratıcı temizlik maddeleri kullanmayın, bunlar yüzeyin yapışmayı önleyici kaplamasına zarar verebilirler:

3 Cihazın dış kısmını nemli bir bezle silin.

Saklama

1 Cihazın altındaki kordon sarma yerine elektrik kordonunu sarın (şek. 8).

2 Cihaz dikey veya yatay şekilde saklanabilir (şek. 9).

Çevre

D Cihazı hurdaya ayırırken, çevreye zarar vermemek amacı ile normal ev çöpüne kesinlikle atmayın. Özel toplama noktalarına teslim edin (şek. 10).

Garanti ve Servis

Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir problem yaşarsanız, lütfen www.philips.com.tr adresinden Philips Web Sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Danışma Merkezi ile iletişime geçin (dünya genelindeki telefon numaralarını verilen garanti belgeleri içerisinde bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişime geçin. 0 800 261 33 02

Tarifler

D Jambon, peynir ve ananaslı tost

4 dilim tost ekmeği
2 dilim peynir
2 dilim ananas
2 ince dilim jambon
Köri tozu

- ▶ Izgaranın ısınmasını bekleyin.
- ▶ Peynir, jambon ve ananası 2 dilim ekmeğin üzerine koyun ve üzerine köri serpiştirin ve diğer 2 dilim tost ekmeğininde üstüne kapayın.
- ▶ Cihazı kullanma' bölümündeki talimatları takip edin.

D Domates, peynir ve ançuezli tost

4 dilim tost ekmeği
1 veya 2 domates (dilim olarak)
2 çorba kaşığı rendelenmiş Parmesan peyniri
6 adet ançuez
acı biber, fesleğen

- ▶ Izgaranın ısınmasını bekleyin.
- ▶ Domates dilimlerini, ançuez ve rendelenmiş peyniri iki dilim ekmeğin üzerine yerleştirin. Acı biber ve fesleğen ekin ve diğer iki dilim ekmeği üzerine yerleştirin.
- ▶ Cihazı kullanma' bölümündeki talimatları takip edin.

D Salam, muz ve kaşerli tost

4 dilim tost ekmeği
2-4 diim salam
1 muz (dilimlenmiş)
2 dilim peynir
Kırmızı biber

- ▶ Izgaranın ısınmasını bekleyin.
- ▶ Salam,muz ve peyniri 2 dilim ekme k üzerine koyun ve üzerine kırmızı biber serpiřtirin ve diđer 2 dilim tost ekmeđininde üstüne kapayın.
- ▶ Cihazı kullanma' bölümündeki talimatları takip edin.

► Sosisli ve kařerli tost

4 dilim tost ekmeđi
4 adet sosis
4 dilim taze kařer
Ketçap veya hardal

- ▶ Izgaranın ısınmasını bekleyin.
- ▶ Sosisleri kurularak, ketçap ve hardal sürülmüř kařer dilimlerine sarrn.Hazırladıđınız sosileri 2 dilim sandviç ekmeđi arasına koyun diđer 2 dilimide üzerine kapatın.
- ▶ Cihazı kullanma' bölümündeki talimatları takip edin.

► Hamburger

2 kiřilik:
2 hamburger
2 yanya kesilmiř hamburger ekmeđi
Damak lezzetinize göre sos

- ▶ Izgaranın ısınmasını bekleyin.
- ▶ Hamburger köftesini 1 kez çevirerek ızgarada kızartın.
- ▶ Hamburger köftesini, keřtiđiniz yarım hamburger ekmeđi üzerine yerleřtirin ve istediđiniz sosu d k n.
- ▶ Ekmeđin diđer yansında üzerine kapatın.

► Clasic Hamburger

Hamburger tarifindeki malzemeleri kullanın ve ek olarak:
1 adet sođan
2 dilim bacon
2 yaprak yeřil salata
1 adet dilimlenmiř domates
1 adet dilimlenmiř salatalık turřusu
Ketçap

- ▶ Izgaranın ısınmasını bekleyin.
- ▶ Sođanı soyarak ince yuvarlak dilimlerde kesin.
- ▶ Köfteleri, sođan dilimlerini, bacon dilimlerini ızgarada oluncaya bir kez çevirerek kadar kızartın.
- ▶ Hamburger ekmeklerinin yansına yeřil salata, domatesi koyduktan sonra üzerine köfteyi yerleřtirin. K fteyi sođan, bacon, turřu ve ketçap ile kapatın.
- ▶ Ekmeđin diđer yansında üzerine kapatın.

► Hawaii burger

Hamburger tarifindeki malzemeleri kullanın ve ek olarak:
2 ananas dilimi
2 dilim peynir
1/2 çay kařıđı k ri tozu

- ▶ Izgaranın ısınmasını bekleyin.
- ▶ Köfteleri, ananası bir kez çevirerek kızartın.
- ▶ Ananas dilimlerini köftelerin üzerine koyun.
- ▶ üzerlerini taze kařer ile kapatarak, k ri tozu ekin. Kařer eriyinceye kadar bekleyin.
- ▶ Köfteleri ızgaradan alarak yarım hamburger dilimlerinin üzerine yerleřtirin.
- ▶ Ekmeđin diđer yansında üzerine kapatın.

70 TÜRKE

► İtalyan usulü hamburger

Hamburger tarifindeki malzemeleri kullanın ve ek olarak:

2 dilim salam

2 dilim mozzarella peyniri

1 çay kaşığı defne, kekik vs.

- *Izgaranın ısınmasını bekleyin.*
- *Köfteleri ızgarada bir kez çevirerek kızartın.*
- *Salam dilimlerini köftelerin üzerine yerleştirin.*
- *Mozzarella peynirini de köftelerin üzerine koyun ve kekik veya defne serpin. Kaşer erinyinceye kadar bekleyin.*
- *Köfteleri ızgaradan alarak yarım hamburger dilimlerinin üzerine yerleştirin.*
- *Ekmeğin diğer yarısını da üzerine kapatın.*

Afiyet olsun!

- ◀ دعي شواية البانيني تسخن.
- ◀ قشري البصل وقطعها الى قطع صغيرة.
- ◀ قومي بشواء لحم الهامبرجر وشرائح البصل ولحم الباكون على شواية البانيني الى درجة الاستواء. قلبها مرة.
- ◀ قومي بتغطية النصفين السفليين للفائف بالخس والطماطم وضعي لحم الهامبرجر فوقها. قومي بتغطية لحم الهامبرجر بالبصل ولحم الباكون والمخلل والكاتشاب.
- ◀ ضعي نصفى الفائف الآخرين فوقها.

● لحم هامبرجر هاواي

استخدمي مكونات وصفة لحم الهامبرجر وأضيفي:

شريحتان من الأناناس

شريحتان من الجبن

نصف ملعقة صغيرة بودرة الكاري

- ◀ دعي شواية البانيني تسخن.
- ◀ قومي بشواء لحم الهامبرجر وشرائح الأناناس على شواية البانيني الى درجة الاستواء. قلبها مرة.
- ◀ ضعي شرائح الأناناس على لحم الهامبرجر.
- ◀ قومي بتغطيتها بالجبن وبودرة الكاري وانتظري الى أن يبدأ الجبن بالذوبان.
- ◀ أخرجي قطعتي لحم الهامبرجر من شواية البانيني وضعيها على النصفين السفليين للفائف.
- ◀ ضعي نصفى الفائف الآخرين فوقها.

● لحم الهامبرجر الايطالي

استخدمي مكونات وصفة لحم الهامبرجر وأضيفي:

شريحتان من لحم السالامي

شريحتان من جبن الموزاريلا

ملعقة صغيرة من الصلصة الايطالية (حبق، أوريجانو وزعتر)

- ◀ دعي شواية البانيني تسخن.
- ◀ قومي بشواء لحم الهامبرجر على شواية البانيني الى درجة الاستواء. قلبها مرة.
- ◀ ضعي شرائح لحم السالامي على لحم الهامبرجر.
- ◀ قومي بتغطيتها بجبن الموزاريلا والصلصة الايطالية وانتظري الى أن يبدأ الجبن بالذوبان.
- ◀ أخرجي قطعتي لحم الهامبرجر من شواية البانيني وضعيها على النصفين السفليين للفائف.
- ◀ ضعي نصفى الفائف الآخرين فوقها.

استمتعي وهنئنا لك!

- ◀ دعي شواية البانيني تسخن.
- ◀ ضعي شرائح الطماطم وسمك الأنشوفي والجبن المبشور على شريحتي الخبز. أنثري بوردرة الفلفل الأحمر عليهم ثم ضعي شريحتي الخبز الأخرتان فوقها.
- ◀ اتبعي الارشادات الموجودة في فقرة فاستخدام الجهازف.

● سندويش/بانيني لحم السالامي والموز والجبن

- ٤ شرائح من الخبز
- ٢-٤ قطع من لحم السالامي
- موزة واحدة (مقطعة الى شرائح)
- شريحتان من الجبن
- فلفل أحمر حار

- ◀ دعي شواية البانيني تسخن.
- ◀ ضعي شرائح لحم السالاسامي وشرائح الموز والجبن المبشور على شريحتي الخبز. أنثري بوردرة الفلفل الأحمر عليهم ثم ضعي شريحتي الخبز الأخرتان فوقها.
- ◀ اتبعي الارشادات الموجودة في فقرة فاستخدام الجهازف.

● سندويش/بانيني النقانق الكبيرة والجبن

- ٤ شرائح من الخبز
- ٤ نقانق كبيرة
- ٤ شرائح من الجبن
- كاتشاب الطماطم أو خردل

- ◀ دعي شواية البانيني تسخن.
- ◀ جففي النقانق الكبيرة وضعي كل واحدة منها داخل شريحة جبن تم دهنها بكاتشاب الطماطم والخردل. ضعي النقانق المحضرة بحرص على شريحتين من الخبز وضعي شريحتي الخبز الأخرتين فوقها.
- ◀ اتبعي الارشادات الموجودة في فقرة فاستخدام الجهازف.

● لحم الهامبرجر

- لشخصين:
- قطعتي لحم الهامبرجر
- قطعتي خبز مقسومتان الى نصفين
- صلصة حسب ذوقك

- ◀ دعي شواية البانيني تسخن.
- ◀ قومي بشواء الهامبرجر في شواية البانيني الى درجة الاستواء. قلبها مرة.
- ◀ ضعي لحم الهامبرجر على نصفي الخبز المقسوم السفلي وغطها بالصلصة التي ترغبينها.
- ◀ ضعي نصفي اللغائف الأخرين فوقها.

● لحم الهامبرجر التقليدي

- استخدمي مكونات وصفة لحم الهامبرجر وأضيفي:
- بصلة واحدة
- شريحتان من لحم الباكون
- ورقتا خس
- حبة طماطم مقطعة الى شرائح
- خيارة مخللة مقطعة الى شرائح
- كاتشاب

نصائح

استعملي مخيلتك لتحضير مأكولات جديدة. امزجي مكونات أساسية كاللحم أو السمك أو الجبن أو النقانق أو شرائح البيض المسلوق مع الفاكهة (مثل الأفوكادو والموز والتفاح والأناناس) أو مع الخضروات (مثل الطماطم أو الخيار أو البصل أو الفطر أو الفلفل). ستكتشفين بأن هذا المزيج سوف يكون شهيها جدا.

يمكنك تزيين الطعام وإضافة نكهة مذاقة بواسطة مثلاً بودرة الكاري أو بودرة البابريكا أو بودرة الفلفل الحار أو فص الثوم أو البقدونس أو الخردل أو طماطم الكاتشاب أو زبدة الأعشاب أو الشاتني.

التنظيف

لا تغمرى الجهاز بالماء أبداً.

١ قومي بفصل الكهرباء عن الجهاز ودعي الجهاز يبرد.

٢ قومي بتنظيف الأطباق بواسطة قطعة قماش مبللة أو اسفنجة (رسم ٧). لا تستخدمى أبداً أدوات ومواد التنظيف الخشنة والكاشطة كونها تتلف الطبقة المطلية الغير لاصقة للأطباق.

٣ قومي بتنظيف الجهاز من الخارج بواسطة قطعة قماش مبللة.

التخزين

١ لفي اللسك الكهربائي الزائد حول الاطارات في أسفل الجهاز (رسم ٨).

٢ يمكن تخزين الجهاز بوضع عامودي أو أفقي (رسم ٩).

الضمان والخدمة

إذا احتجت لأية معلومات أو كانت لديك مشكلة، الرجاء زيارة عنوان الانترنت الخاص بشركة فيليبس www.philips.com أو اتصل بمركز فيليبس لخدمة العملاء في بلدك (سوف تجد رقم الهاتف مدون في نشرة الضمان العالمي). إذا لم يتواجد مركز لخدمة العملاء في بلدك، الرجاء مراجعة وكيل فيليبس أو اتصل بمركز الخدمة التابع لشركة فيليبس للأدوات المنزلية والعناية الشخصية.

الوصفات

● سندويش/ بانيني لحم ديك رومي، جبن والأناناس

٤ شرائح من الخبز

شريحتان من الجبن

شريحتان من الأناناس

شريحتان نحيفتان من لحم الديك الرومي

بودرة الكاري

◀ دعي شواية البانين تسخن.

◀ ضعي الجبن والأناناس وأخيراً لحم الديك الرومي على شريحتي خبز. انثري على لحم الديك الرومي بعض بودرة الكاري وضعي

شريحتي الخبز الأخرتين فوقها.

◀ اتبعي الارشادات الموجودة في فقرة قاستخدام الجهازف.

● سندويش/ بانيني الطماطم والجبن وسمك الأنشوفي

٤ شرائح من الخبز

حبة طماطم أو حبتان (مقطعة الى شرائح)

ملعقتان كبيرتان من جبن البارميزان المبشور

٦ حبات من سمك الأنشوفي

بودرة الفلفل الأحمر

لا تدع الجهاز يعمل ابدا دون مراقبة.

٨ قومي بتزيت أطباق التحميص بقليل من الزبدة أو الزيت.

٢ أدخل المقبس في قابس الحائط (رسم ٢).
سوف يضيء المؤشر الضوئي لعملية التشغيل والمؤشر الضوئي لعملية التسخين.

٣ قومي بتحضير المكونات.
سوف تجدين اقتراحات للمكونات في فقرة قالوصفات.

ان شواية البانيني جاهزة للاستعمال حالما ينطفئ المؤشر الضوئي لعملية التسخين (رسم ٣).

٤ ضعي المكونات على أطباق الشواء.
لأفضل النتائج، يجب وضع المكونات في وسط الطبق.

٥ لتحضير البانيني/السندويشات: ضعي شريحة من الخبز على الطبق السفلي وادهني الحشوة على الخبز ثم ضعي شريحة خبز أخرى فوقها (رسم ٤).

يمكنك أيضا تحميص عدد ٢ من السندويش/البانيني اذا رغبت. اذا كنت تستخدمين شرائح صغيرة: لتجنب انسكاب الحشوات، يجب عدم دهن الحشوات على مقربة تامة من أطراف شرائح الخبز.

٦ أغلقي الشواية (رسم ٥).

٧ للسندويشات/البانيني: ان الشواية مزودة بنظام اغلاق ملقطي لتحضير السندويشات/البانيني. أخفضي الطبق العلوي على الخبز الى أن يلتقط نظام الاغلاق التلقائي أوتوماتيكيا الطبق السفلي.

أثناء عملية الشواء، يضيء وينطفئ المؤشر الضوئي لعملية التسخين من وقت لآخر مشيرا بأن العناصر الحرارية تعمل أو متوقفة عن العمل للحفاظ على درجة الحرارة الصحيحة.

يجب عدم وضع الحشوات بقرب أطراف الخبز. لا تضعي كمية زائدة من الحشوة داخل السندويش/البانيني كون ذلك يسبب انسكاب الحشوة.

للحصول على نتيجة تحميص مقرمشة على الجانبين، يمكنك وضع السندويشات أو البانيني على رف معدني (مثلا رف تبريد) لمدة نصف دقيقة بعد شوائها.

٨ افتحي الجهاز عندما تصبح المكونات مشوية جيدا.
ان المدة المطلوبة للشواء تعتمد على نوع المكونات وسماكتها وذوقك الشخصي.

٩ أخرجي الطعام (رسم ٦).
استعملي أداة مطبخية خشبية أو بلاستيكية (مثلا مغرفة) لاجراج الطعام من شواية البانيني. لا تستعملي أدوات مطبخية معدنية حادة أو كاشطة.

١٥ افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام.

لأفضل النتائج، انزع الزيت الزائد من الأطباق بواسطة قطعة ورق مطبخي قبل شواء الرزمة التالية من الطعام.

١١ لمواصلة عملية الشواء، ضعي رزمة الطعام التالية على طبق الشواء عندما ينطفئ المؤشر الضوئي لعملية التسخين.

عملينا العزيز، تهانينا على شرائك شواية فيليبس بانيني الجديدة. ان عملية الشواء بواسطة هذا الجهاز آمنة وسهلة. ان شوايتك الجديدة تخولك تحضير كافة أصناف المأكولات الشهية بما فيها البانيني. تمتعي بوجبتك!

وصف عام

- A أطباق شواء بطبقة مطلية غير لاصقة
- B نظام تعليق مزود
- ◀ ان طبقي الشواء موصولين بواسطة أداة تعليق لتجنب انسكاب المحتويات. ذلك يخول سهولة التنظيف بعد الاستخدام.
- C نظام قفل تلقائي
- D مقابض عازلة للحرارة
- E ضوء مؤشر لعملية التشغيل
- F ضوء مؤشر لعملية التسخين
- G سهولة تخزين السلك الكهربائي

مهم جدا

اقرأ أي هذه الارشادات للاستعمال جيدا قبل استخدام الجهاز واحتفظي بها كمرجع لك في المستقبل.

- ⚡ تأكدي بأن التيار المؤشر اليه عند قاع الجهاز يتوافق مع التيار المباشر المحلي قبل توصيل الجهاز.
- ⚡ اذا تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله بأخر من فيليبس أو مركز خدمات مؤهل من فيليبس أو أشخاص مؤهلين و ذلك لتجنب موافقا خطيرة.
- ⚡ أوصلي الجهاز فقط الى قابس حائط مؤرّض.
- ⚡ لا تدعي السلك الكهربائي يتدلى من حافة الطاولة أو السطح الموجود عليه الجهاز وأبعدي السلك عن الأسطح الساخنة للجهاز.
- ⚡ ضعي الجهاز على سطح ثابت ومستقيم مع توفير مساحة كافية حوله.
- ⚡ قومي دوما بتسخين مسبق للأطباق قبل وضع الطعام بينها.
- ⚡ ان الأسطح السهل الوصول اليها ولمسها قد تكون ساخنة جدا أثناء تشغيل الجهاز.
- ⚡ حافظي على الجهاز بعيدا عن متناول الأطفال.
- ⚡ لا تدعي الجهاز يعمل دون مراقبة.
- ⚡ انتبهي من الدهن المتطاير أثناء شواء اللحم المدخن أو النقانق.
- ⚡ قومي دوما بفصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال.
- ⚡ قومي دوما بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
- ⚡ دعي الجهاز يبرد بالكامل قبل تنظيفه أو تخزينه.
- ⚡ لا تغمري الجهاز أو السلك الكهربائي داخل الماء أو أي سائل آخر.
- ⚡ لا تلمسي الأطباق أبدا بواسطة أدوات حادة أو كاشطة حيث أن ذلك سيتلف السطح المانع للاتصاق.

قبل الاستخدام الأول

١ انزعي أية ملصقات وامسحي هيكل الجهاز بواسطة قطعة قماش مبللة.

٢ قومي بتنظيف الأطباق بواسطة قطعة قماش مبللة أو اسفنجة .

◀ يمكن أن يصدر الجهاز بعض الدخان عند استخدامه لأول مرة. هذا شيء طبيعي.

برگر ایتالیایی

از مواد دستورالعمل پخت همبرگر استفاده کرده و مواد زیر را اضافه کنید:

دو برش سلامی

۲ برش پنیر ماتزارلا

۱ قاشق چای خوری ادویه ایتالیایی (ریحان، پونه، آویشن)

- ◀ بگذارید تا کباب پز پانینی گرم شود.
- ◀ برگرها را در کباب پز پانینی تا زمانی که پخته شوند کباب کنید. آنها را یکبار برگردانید.
- ◀ برشهای سلامی را روی برگرها قرار دهید.
- ◀ روی آنها پنیر ماتزارلا و ادویه ایتالیایی بریزید و صبر کنید تا پنیر شروع به آب شدن کند.
- ◀ برگرها را از روی کباب پز پانینی بردارید و آنها را در انتهای نانهای نصف شده قرار دهید.
- ◀ نیمه دیگر نانها را روی آنها قرار دهید.

لذت ببرید!

ساندویچ یا پانینی فرانتکفوتر و پنیر

۴ برش نان

۴ عدد فرانتکفوتر

۴ برش پنیر

سوس گوجه فرنگی یا خردل

- ◀ بگذارید تا کباب پن پانینی گرم شود.
- ◀ فرانتکفوترهای را خشک کنید و هر کدام از آنها را در برشی از پنیر که روی آن سوس گوجه فرنگی و خردل مالیده شده است بپیچید.
- ◀ فرانتکفوترها را با دقت روی دو برش نان قرار دهید و دو برش دیگر نان را روی آنان قرار دهید.
- ◀ دستورالعمل های فصل "استفاده از دستگاه" را دنبال کنید.

همبرگر

برای دو نفر:

۲ عدد همبرگر

۲ نان نصف شده

سوس بر اساس سلیقه

- ◀ بگذارید تا کباب پن پانینی گرم شود.
- ◀ همبرگرها را در کباب پن پانینی تا زمانی که پخته شوند کباب کنید. آنها را یکبار برگردانید.
- ◀ همبرگرها را در انتهای نصفه نانها قرار داده و روی آنها سوس مورد علاقه خود را بریزید.
- ◀ نیمه دیگر نانها را روی آنها قرار دهید.

برگر کلاسیک

از مواد دستورالعمل پخت همبرگر استفاده کرده و مواد زیر را اضافه کنید:

۱ عدد پیاز

۲ برش بیکن

کاهو (۲ برگ)

۱ گوجه فرنگی برش زده شده

۱ خیار ترشی برش زده شده

سوس گوجه فرنگی

- ◀ بگذارید تا کباب پن پانینی گرم شود.
- ◀ پیاز را پوست کنده و آن را به برشهای نازک برش بزنید.
- ◀ برگها، برشهای پیاز و برشهای بیکن را روی کباب پن پانینی کباب کنید تا پخته شوند. آنها را یکبار برگردانید.
- ◀ انتهای نانهای نصف شده را با کاهو و گوجه فرنگی ببوشانید و برگها را روی آن قرار دهید. روی برگها پیاز، بیکن، خیار ترشی و سوس گوجه فرنگی بریزید.
- ◀ نیمه دیگر نانها را روی آنها قرار دهید.

هاوایی برگر

از مواد دستورالعمل پخت همبرگر استفاده کرده و مواد زیر را اضافه کنید:

دو برش آناناس

۲ برش پنیر

نصف قاشق غذاخوری پودر کاری

- ◀ بگذارید تا کباب پن پانینی گرم شود.
- ◀ برگها و برشهای آناناس را در کباب پن پانینی تا زمانی که پخته شوند کباب کنید. آنها را یکبار برگردانید.
- ◀ برشهای آناناس را روی برگها قرار دهید.
- ◀ روی آنها پنیر و پودر کاری بریزید و صبر کنید تا پنیر شروع به آب شدن کند.
- ◀ برگها را از روی کباب پن پانینی بردارد و آنها را در انتهای نانهای نصف شده قرار دهید.
- ◀ نیمه دیگر نانها را روی آنها قرار دهید.

ذخیره کردن

- ۱ سیم برق را دور قلابهای انتهایی دستگاه بپیچانید (شکل ۸).
- ۲ دستگاه باید بصورت عمودی یا افقی ذخیره شود (شکل ۹).

ضمانت و سرویس

چنانچه به اطلاعات نیاز دارید یا با مشکلی مواجه شده اید به سایت اینترنتی فیلیپس www.philips.com مراجعه کنید یا با مرکز خدمات مشتری فیلیپس در کشور خود تماس بگیرید (می توانید شماره تلفن این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا کنید). چنانچه در کشور شما مرکز خدمات مشتریان وجود ندارد، به فروشنده لوازم فیلیپس مراجعه نموده یا با بخش لوازم خانگی فیلیپس و حمایت شخصی وی بی تماس بگیرید.

دستورالعمل پخت مواد

ساندویچ یا پانینی گوشت خوک، پنیر و آناناس

- ۴ برش نان
- ۲ برش پنیر
- ۲ برش آناناس
- ۲ برش نازک گوشت خوک
- پودر کاری
- بگذارید تا کباب پز پانینی گرم شود.
- پنیر، آناناس و در انتها گوشت خوک را روی دو برش نان قرار دهید. مقداری پودر کاری روی گوشت خوک بپاشید و دو برش دیگر نان را روی آن ها بگذارید.
- دستورالعمل های فصل "استفاده از دستگاه" را دنبال کنید.

ساندویچ یا پانینی پنیر، آناناس و ماهی کولی

- ۴ برش نان
- ۱ یا ۲ عدد گوجه فرنگی (برش برزید)
- ۲ قاشق سوپخوری پنیرپارمیزان رنده شده
- ۶ عدد ماهی کولی
- فلفل قرمز، مرزنجوش
- بگذارید تا کباب پز پانینی گرم شود. برشهای گوجه فرنگی، ماهی کولی و پنیرهای رنده شده را روی دو قطعه نان بگذارید. روی آنها فلفل قرمز و مرزنجوش بریزید و دوبرش دیگر نان را روی آنها بگذارید.
- دستورالعمل های فصل "استفاده از دستگاه" را دنبال کنید.

ساندویچ یا پانینی سلامی، موز و پنیر

- ۴ برش نان
- ۴-۲ برش سلامی
- ۱ موز (برش زده شود)
- ۲ برش پنیر
- فلفل قرمز
- بگذارید تا کباب پز پانینی گرم شود.
- برشهای سلامی، برشهای موز و در انتها برشهای پنیر را روی دو برش نان قرار دهید. روی آنها قدری فلفل قرمز بپاشید و دو برش دیگر را روی آنها قرار دهید.
- دستورالعمل های فصل "استفاده از دستگاه" را دنبال کنید.

۳ مواد را آماده کنید.

پیشنهادهای مربوط به مواد را در بخش "دستورالعمل های پخت" خواهید یافت.

کباب پز پانینی بمحض خاموش شدن چراغ داغ شدن آماده استفاده است (شکل ۳).

۴ مواد را روی صفحه کباب پزی قرار دهید.

برای بدست آوردن بهترین نتیجه مواد باید در مرکز صفحه قرار داده شوند.

۵ برای پانینی یا انواع ساندویچ: یک برش نان را روی صفحه پانین قرار داده، مواد پز کردنی را روی نان قرار دهید و یک برش دیگر از نان را در بالای آن قرار دهید (شکل ۴).

اگر بخواهید می توانید ۲ عدد پانینی یا ساندویچ را برشته کنید. اگر از برشهای کوچک استفاده می کنید موارد زیر را رعایت کنید: برای جلوگیری از ریزش، مواد را نباید نزدیک لبه های نان پخش کرد.

۶ کباب پز را ببندید (شکل ۵).

۷ برای انواع ساندویچ یا پانینی: کباب پز مجهز به یک مکانیسم گیره ای برای آماده کردن انواع ساندویچ یا پانینی است. صفحه بالایی را با دقت به سمت نانها پانین بیاورید تا مکانیسم قفل خودکار آن را در بشقاب پایینی گیر ببندازد.

در حین عمل کباب کردن، چراغ داغ شدن گاه گاهی روشن و خاموش می شود که معنی آن این است که المنتهای حرارتی برای حفظ درجه حرارت صحیح روشن و خاموش می شود.

مواد پز کردنی نباید در نزدیکی لبه نان قرار داده شوند. هرگز ساندویچ یا پانینی را بیش از حد پز نکنید چون این کار می تواند سبب ریخته شدن مواد گردد.

برای برشته تر کردن هر دو طرف، می توانید ساندویچها یا پانینی را بعد از کباب شدن بمدت نیم دقیقه روی یک چارچوب فلزی قرار دهید (مانند یک چارچوب خنک کننده).

۸ دستگاه را هنگامی که مواد بطور صحیح کباب شده باشند باز کنید.

زمان کباب کردن به نوع مواد، ضخامت آنان و سلیقه شخصی بستگی دارد.

۹ غذا را بردارید (شکل ۶).

از یک وسیله چوبی یا پلاستیکی (مانند یک کاردک) استفاده کنید تا غذا را از روی کباب پز پانینی بردارید. از لوازم فلزی، تیز و خشن آشپزخانه استفاده نکنید.

۱۰ همیشه دستگاه را بعد از استفاده از برق خارج کنید.

برای کسب بهترین نتیجه، قبل از کباب کردن بخش بعدی غذا، روغن اضافی را با یک تکه کاغذ آشپزخانه از روی صفحات پاک کنید.

۱۱ برای ادامه کباب کردن، هنگامی که چراغ داغ شدن خاموش می شود، دسته بعدی غذا را روی سینی کباب پزی قرار دهید.**نکات**

از تخیل خود برای ایجاد انواع مختلف اغذیه خوشمزه استفاده کنید. مواد اصلی مانند گوشت، ماهی، پنیر، سوسیس یا برشهای تخم مرغ آب پز را با انواع میوه (مانند آوآکادو، موز، نارنگی، سیب و آناناس) یا با انواع سبزی (مانند گوجه، خیار، پیاز، قارچ، فلفل و خیار ترشی) ترکیب کنید. شما متوجه خواهید شد که این ترکیبات می توانند بطرز شگفت آوری خوشمزه باشند.

می توانید با افزودن چاشنی مانند پودر کاری، پاپاریکا، فلفل قرمز، پیازچه، جعفری، خردل، سوس گوجه، سوس ساندویچ، کره گیاهی یا چاشنی غذا خود را خوشمزه کنید.

تمیز کردن

هیچگاه دستگاه را در آب فرو نبرید.

۱ دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کنید و اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.**۲** دستگاه را با یک پارچه نمدار یا ابر تمیز کنید (شکل ۷).

هرگز از مواد تمیز کننده زیر و مواد ساینده استفاده نکنید چون این کار باعث آسیب رساندن به روکش نچسب سینی خواهد شد.

۳ بیرون دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

مشتری گرامی، بخاطر خرید کباب پز جدید پانینی فیلیپس به شما تبریک می گوئیم. کباب کردن با این دستگاه ایمن و ساده است. کباب پز جدید به شما اجازه می دهد تا انواع غذاهای خوش طعم مانند پانینی را آماده کنید. از غذای خود لذت ببرید!

شرح کلی

- A** صفحات کباب پزی با روکش نچسب
- B** الولای یک پارچه
- ◀ دو صفحه کباب پزی بوسیله یک لولا به یکدیگر وصل شده اند تا از ریخته شدن مواد جلوگیری به عمل آورد. این کار باعث تمیز کردن ساده بعد از استفاده می شود.
- C** مکانیسم قفل خودکار
- D** دستگیره های خنک
- E** چراغ روشن بودن دستگاه
- F** چراغ گرم شدن دستگاه
- G** قسمت ذخیره سیم

مهم

دستورالعملهای زیر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت خوانده و آنها را در محلی برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

- ◀ قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- ◀ اگر سیم برق صدمه دیده است، باید آن را مرکز سرویس تایید شده توسط شرکت فیلیپس یا افرامی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- ◀ دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- ◀ اجازه ندهید که سیم برق از لبه میز یا میز کار که دستگاه روی آن قرار دارد آویزان باشد و سیم برق را از سطوح داغ دستگاه دور نگاه دارید.
- ◀ دستگاه را روی یک سطح صاف و استوار که دارای فضای آزاد کافی در اطراف آن باشد، قرار دهید.
- ◀ همیشه سینی ها را قبل از قرار دادن غذا میان آنها از قبل گرم کنید.
- ◀ سطوح مورد استفاده ممکن است در هنگام کار دستگاه داغ باشند.
- ◀ دستگاه را از دسترس کودکان دور نگاه دارید.
- ◀ هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.
- ◀ هنگام بریان کردن گوشت یا سوسیسها چرب مراقب پاشش چربی باشید.
- ◀ دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.
- ◀ همیشه دستگاه را بعد از استفاده تمیز کنید.
- ◀ قبل از تمیز کردن یا قرار دادن دستگاه به کناری اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.
- ◀ دستگاه یا سیم برق آن را در آب یا هر گونه مایع دیگر قرار ندهید.
- ◀ هیچ گاه به صفحات با چیزهای خشن و یا تیز دست نزنید چون این کار سبب خراب شدن سطوح نچسب خواهد شد.

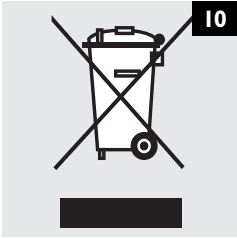
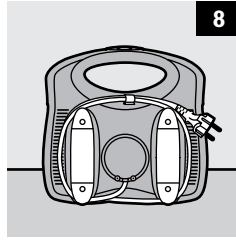
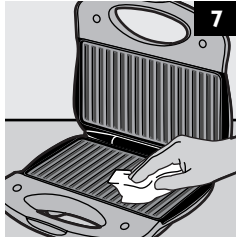
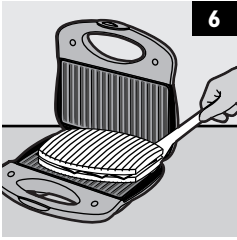
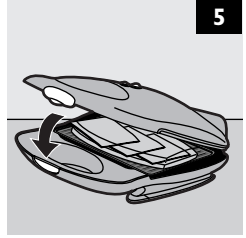
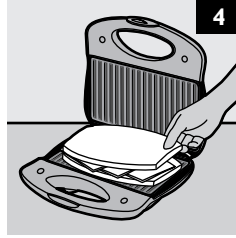
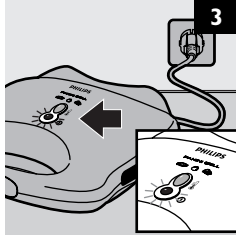
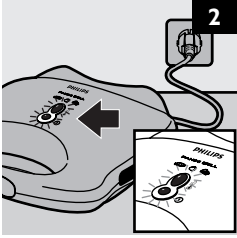
قبل از اولین استفاده

- ۱** هر گونه برجسب را جدا کرده و بدنه دستگاه را با یک پارچه نمدار پاک کنید.
- ۲** دستگاه را با یک پارچه نمدار یا ابر تمیز کنید.
- ◀ هنگامی که از اطو برای اولین بار استفاده می کنید ممکن است کمی دود از آن بلند شود. این مسئله طبیعی است.

استفاده از دستگاه


هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.

- ۱** صفحات کباب کردن را اندکی با کره یا روغن چرب کنید.
- ۲** دوشاخه برق را به پریز وصل کنید (شکل ۲).
- چراغ روشن شدن دستگاه و چراغ داغ شدن روشن می شوند.





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 98361